



THE CIRCLE
FOOD & ENERGY SOLUTIONS

TheCircle © 2017

Via del Casale Ciminelli 20a, 00132, Roma

Tel. 0039 348.35.15.722

Email: info@thecircle.global

14/04/2018

Start up - Tendenze

The Circle, la farm romana di agricoltura sostenibile

GIORGIA CALEFFI - 3 SETTIMANE FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 2 MINUTI



Quattro giovani imprenditori romani, **Valerio Ciotola, Simone Ciofini, Lorenzo Garreffa e Thomas Marino**, uniti dal sogno di realizzare un progetto sostenibile, capace di far fronte ai bruschi cambiamenti ambientali, in grado di combattere gli sprechi e produrre cibo di alta qualità, hanno fondato, poco più di un anno fa, The Circle, un'azienda agricola ad alto contenuto tecnologico basata sull'acquaponica.

"L'impianto acquaponico - spiega Ciofini - consente l'allevamento di pesci e la produzione di ortaggi nello stesso spazio. L'acqua, partendo dalle vasche dei pesci, raggiunge e fertilizza le piante grazie all'azione di comunità batteriche che convertono gli scarti prodotti dai pesci in nutrienti per le specie vegetali, per tornare poi nuovamente pulita alle piante"

<https://www.mangiaebevi.it/the-circle-la-farm-romana-di-agricoltura-sostenibile/>

20/04/2018

LEGGO

il progetto



THE CIRCLE

Una farm al servizio dell'alta gastronomia. Questo il progetto The Circle di quattro giovani imprenditori romani Valerio Ciotola, Simone Cofini, Lorenzo Garreffa e Thomas Marino che hanno realizzato un'azienda agricola ad alto contenuto tecnologico, in grado di combattere gli sprechi e produrre cibo di alta qualità. Alla base del progetto, l'acquaponica, che consente l'allevamento di pesci e la produzione di ortaggi nello stesso spazio. L'impianto della farm è un sistema a ricircolo, dove l'acqua prelevata dalla vasca nella quale vengono allevati i pesci, grazie all'impiego di una o più pompe, viene prelevata, filtrata, depurata e usata per irrigare le radici dei vegetali in strutture verticali e infine ritorna nella vasca di allevamento. In questo modo si riduce del 90% il consumo di acqua per kg di prodotto rispetto all'agricoltura tradizionale. (V.Arn.)

https://www.leggo.it/pay/roma_pay/the_circle_una_farm_al_servizio_dell_alta_gastronomia_questo_il_progetto_the-3680966.html

24/04/2018



Roma: verdure in tavola grazie ai ...pesci

martedì, 24 aprile 2018



Mai ortaggi e pesci sono stati più vicini. Le verdure del futuro, senza aver mai messo le loro radici nella terra, arriveranno sulla nostra tavola direttamente da una serra dove sono **cresciute nell'acqua, fertilizzate dai pesci**. Sono questi gli scenari che si stanno aprendo per giovani imprenditori che di agricoltura masticano poco, ma di tecnologia e biochimica sanno tutto. Un esempio a Roma, dove una di queste realtà, The Cicle, produce ortaggi per ristoranti di qualità all'interno della sua serra di mille metri quadri dove **le verdure sono coltivate fuorisuolo**, irrigate da acqua concimata non dalle mucche, ma dai pesci.

<http://fioriefoglie.tgcom24.it/2018/04/roma-verdure-in-tavola-grazie-ai-pesci/>

25/04/2018

Rai News

 FOOD



Ecco come coltivare prodotti di qualità senza sprechi

E' l'obiettivo di quattro giovani che hanno fondato un'azienda agricola sostenibile. Alla porte di Roma c'è il loro impianto di acquaponica. Vediamo di cosa si tratta con Paola Cutini

<http://www.rainews.it/dl/rainews/media/Agricoltura-sostenibile-acquaponica-roma-d6938c19-120c-4e37-8fdf-10853944aa2e.html>

Cronache

Sabato 28 Aprile 2018
www.ilmessaggero.it

«Noi e l'agricoltura per chef» la sfida dei ragazzi romani

LA STORIA

ROMA «Valerio ed io eravamo in classe insieme alle scuole medie, al liceo abbiamo conosciuto Simone, poi loro all'università hanno incontrato Lorenzo. Hanno studiato tutti Biotecnologie Industriali, io mi sono laureato in Scienze Politiche. In comune abbiamo la voglia di proporre una visione diversa dell'agricoltura, sostenibile e innovativa ma anche competitiva». Thomas Marino, romano, 26 anni, racconta così la nascita del progetto The Circle, farm basata sul sistema acquaponico avviata circa un anno fa a Monte Porzio Catone, di cui è fondatore insieme agli amici di sempre, Valerio Ciotola, Simone Cofini, Lorenzo Garreffa, tutti romani, classe '92, e con altre esperienze lavorative alle spalle. «Loro hanno lavorato nei laboratori di ricerca dell'università, io in una società di comunicazione». Poi la «vocazione» all'impresa sostenibile, «autofinanziata con un budget di 100 mila euro», sottolinea. «La sostenibilità è un trend ma soprattutto una necessità concreta. Problemi come la siccità e l'inquinamento della terra sono all'ordine del giorno anche in Paesi come il nostro. Abbiamo deciso di rimboccarci le maniche e creare una realtà agricola alternativa, sostenibile, che

I LORO PRODOTTI HANNO GIÀ CONQUISTATO CUOCHI DI GRIDO COME IL DUE STELLE MICHELIN ANTHONY GENOVESE

► Quattro amici, classe '92, avviano una fattoria innovativa e sostenibile a Monteporzio Catone ► Allevano pesci e ne riciclano l'acqua per irrigare le radici delle piante coltivate in strutture verticali

non rimanesse solo un bel modello, ma che fosse competitiva». L'azienda ha il suo cuore in un impianto acquaponico. «L'impianto - spiega Simone Cofini, dottore in Biotecnologie Industriali con specializzazione sugli organismi vegetali e direttore Impianti dell'azienda - consente allevamento di pesci e produzione di ortaggi nello stesso spazio».

L'acqua viene prelevata dalla vasca dei pesci, filtrata, depurata e usata per irrigare le radici delle piante coltivate in strutture verticali, non a terra, poi torna nella vasca. Insomma, per produrre alimenti di alta qualità si cominciano le piante con gli scarti prodotti dai pesci, riducendo del 90% il consumo di acqua per chilo di prodotto rispetto all'agricoltura tradizionale. «Il nostro tipo di coltivazione - afferma Lorenzo Garreffa, dottore in Biotecnologie Industriali con specializzazione sulle microalghe e qui direttore della Produzione - punta a rendere competitivo e altamente tecnologico un settore arretrato. Un'agricoltura - consapevole, che produce prodotti di qualità, rispettando l'ambiente, fatta da persone competenti. Rappresentiamo il nuovo modo di fare agricoltura». L'impianto, «unico nel suo genere nel nostro Paese», consente coltivazioni perso-



I quattro giovani romani e la loro farm

Negli ultimi cinque anni

Alle scuole di agraria iscrizioni in crescita del 36%

È «agricoltura» la parola d'ordine del futuro secondo un numero sempre più crescente di giovani italiani. Negli ultimi cinque anni si è registrato un aumento del 36% nel numero di iscritti alle scuole superiori di agraria e il trend è in crescita: nell'anno scolastico 2017/2018 è stato toccato il record del

quindicennio con 45.566 studenti che hanno scelto un percorso didattico legato alla terra. A misurare il rinnovato interesse per il settore è Coldiretti, che parla di «un ritorno epocale» alla terra. Secondo i dati dello studio «Ritorno alla Terra», appunto, quasi 30 mila giovani, nel 2016/2017, hanno presentato

in Italia domanda per l'insediamento in agricoltura dei Piani di sviluppo rurale della Ue. Il 61% al Sud e nelle isole, il 19% al Centro, il resto al Nord. «È in atto un cambiamento epocale», dice il presidente Coldiretti Roberto Moncalvo.

V. Arn.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

nalizzabili. Nata a gennaio dello scorso anno, la farm ha iniziato la produzione qualche mese dopo, a giugno, suscitando subito l'interesse di grandi nomi della ristorazione. «I prodotti coltivati in questo modo sono di altissima qualità - dice Thomas Marino - ciò ci ha portati a interfacciarci con alcune tra le migliori realtà del territorio e siamo diventati pure un centro di ricerca. Lo chef Anthony Genovese, due stelle Michelin, ha portato dal Giappone il seme di una rapa e ce ne ha affidato la coltivazione. Questo sistema è più veloce della norma, in due mesi ha potuto introdurre l'ingrediente nei piatti del suo ristorante».

I RISULTATI

Importanti i risultati qualitativi e da non sottovalutare quelli quantitativi. «Produciamo circa cinque tonnellate di erbe aromatiche e baby leaves, arriviamo fino a trenta per i pomodori». Da gennaio, hanno assunto due dipendenti. Il sistema funziona e apre nuove porte. «Siamo stati contattati da più imprenditori, in particolare in Veneto e Calabria, e perfino dal Ministero della Giustizia per avviare un progetto nelle carceri. Abbiamo vinto un bando europeo e nel medio periodo pensiamo di espanderci all'estero, abbiamo contatti avviati con Vietnam e Sud Africa. Inoltre, insieme ad altri amici, abbiamo lanciato la startup Orthoponics per coltivare vegetali sulle pareti dei palazzini. Meglio il lavoro nella farm o in ufficio? «Sicuramente, la farm - conclude Thomas - si lavora h24 ma permette di riavvicinarsi alla natura e dare il giusto valore alle sue risorse».

Valeria Arnaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

30/04/2018

The Circle, tra qualità e innovazione



Valerio Ciotola, Simone Cofini, Lorenzo Garreffa e Thomas Marino hanno unito le loro forze creando **The Circle**, la farm alle porte di Roma che rispetta l'ambiente, riduce enormemente gli sprechi e combatte i cambiamenti climatici. Operativa da quasi un anno e mezzo, l'**azienda agricola si trova a Monte Porzio Catone** e, basandosi su un tipo di coltivazione acquaponico, fa risparmiare quasi il 90% dell'acqua normalmente impegnata nell'agricoltura. Ma come funziona? *«L'impianto acquaponico consente l'allevamento di pesci e la produzione di ortaggi nello stesso spazio. L'acqua, partendo dalle vasche dei pesci, raggiunge e fertilizza le piante grazie all'azione di comunità batteriche che convertono gli scarti prodotti dai pesci in nutrienti per le specie vegetali, per tornare poi nuovamente pulita alle piante»* spiega Simone Cofini. Questo sistema permette di produrre ortaggi dal sapore unico e genuino, che **ha fatto breccia nel cuore di molti ristoranti** della capitale come Il pagliaccio, Retrobottega, Roscoli, Otaleg e Alma. A The Circle vengono anche coltivate piante rare come ravanella e cavolo rosso, crescione, rapa giapponese, acetosella, mizuna baby, canapa, canasta, indivia e santoreggia. Ma il talento dei quattro giovani non si ferma qui: insieme ad altri ragazzi hanno dato vita ad **Orthophonics**, un innovativo oggetto di design che permette di coltivare sulle pareti verticali di balconi e uffici, per avere sempre a portata di mano verdure sostenibili e di alta qualità; infine, stanno lavorando per portare il loro progetto anche in Sud Africa e Vietnam.

<http://m.corrieredellosport.it/news/inroma/2018/04/30-42237650/the-circle-tra-qualita-e-innovazione>

The Circle a Roma. La farm basata sull'acquaponica che si confronta con gli chef

a cura di



Annalisa Zordan

Utilizzano sistemi innovativi per un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente e al servizio dei ristoratori. Valerio Ciotola, Simone Cofini, Lorenzo Garreffa e Thomas Marino, 104 anni in quattro, sono gli ideatori di The Circle, la nuova farm a Roma.



Una farm a Roma è possibile. E se dietro al progetto c'è un team di giovanissimi, la storia si fa ancora più interessante. Loro sono **Valerio Ciotola**, **Simone Cofini**, **Lorenzo Garreffa** e **Thomas Marino**, quattro



<http://www.gamberorosso.it/it/food/1047361-the-circle-a-roma-la-farm-basata-sull-acquaponica-che-si-confronta-con-gli-chef>