



2022

PREMESSA.



Il mondo si trova ad affrontare oggi sfide ambientali senza precedenti.

L'erosione del suolo, il consumo di acqua e i livelli di inquinamento hanno raggiunto un limite non più tollerabile.

Sia gli Stati che le aziende sono oggi chiamati a dare **risposte concrete ed efficaci** per risolvere questi problemi, nessuno escluso.

CHI SIAMO.



**The Circle è un'azienda agricola ed energetica
dall'alto contenuto tecnologico.**

Abbiamo creato un modello di sviluppo sostenibile
e competitivo che produce cibo di altissima qualità,
senza alcun impatto sull'ambiente.

THE CIRCLE.

Valerio Ciotola, Dottore in Biotecnologie, Presidente e Chief Scientist di The Circle.

Owner and Co-Founder

Thomas Marino, Dottore in Scienze Politiche, Direttore Strategy Marketing and Sales.

Owner and Co-Founder

Simone Cofini, Dottore in Biotecnologie, Direttore di tutta l'Impiantistica e dello sviluppo tecnologico.

Owner and Co-Founder

Lorenzo Garreffa, Dottore in Biotecnologie, Direttore della produzione e Head of the Lab.

Owner and Co-Founder



L'azienda è nata su un terreno di due ettari a pochi passi da Roma.

Abbiamo realizzato il più esteso impianto commerciale acquaponico d'Italia.

5000 mq di serra che ospitano un sistema di coltivazione tecnologico e competitivo.

LA TECNOLOGIA ACQUAPONICA.

- **I nostri impianti e la tecnologia utilizzata sono stati sviluppati da The Circle stessa.**
- Deteniamo un disegno industriale registrato per il componente principale degli impianti acquaponici.
 - **Oltre 100 k investiti nella Tecnologia.**

1. Pesci.

Gli scarti organici dei pesci rappresentano il nutrimento principale delle piante.

4. Acqua.

Con un risparmio di acqua di oltre il 90% rispetto all'agricoltura tradizionale il ciclo si chiude e l'acqua torna a disposizione dei pesci.



2. Biofiltro.

Ricchi di ammoniaca, gli scarti organici dei pesci passano attraverso un filtro batterico che converte l'Ammoniaca in Nitrati, il nutriente più importante per le piante.

3. Piante.

Le piante assorbono i nutrienti dissolti nell'acqua, purificandola prima di essere riconsegnata ai pesci.



Una volta raggiunto l'equilibrio del sistema, tutti gli organismi lavorano in simbiosi mantenendo così un'ambiente di crescita sano.

Per controllare il nostro impianto abbiamo sviluppato ed installato dei sensori che riescono costantemente a tenere sotto controllo i valori biologici fondamentali.

Questo permette un controllo da remoto ed una notevole riduzione del fabbisogno di forza lavoro usurante all'interno dell'impianto stesso.



I NUMERI.

Litri d'acqua risparmiati: 135 l per kg di prodotto

CO₂ non immessa in atmosfera: 33.000 kg annui

Produzione per ettaro: 2X

Immissioni inquinanti: Ridotte del 90%

I dati sono calcolati su base annua e in confronto all'agricoltura tradizionale

IL NOSTRO PRODOTTO AQUAPONICO.



The Circle Food & Energy Solutions coltiva specie e varietà particolari. Siamo in grado di lavorare a stretto contatto con gli Chef per garantire **un prodotto di eccellenza**, pensato su misura per ogni necessità.

Inoltre i nostri prodotti **totalmente sostenibili** acquisiscono un **gusto eccezionale**, caratteristica fondamentale per arrivare poi sulle cucine dei grandi ristoranti.

IL MERCATO.

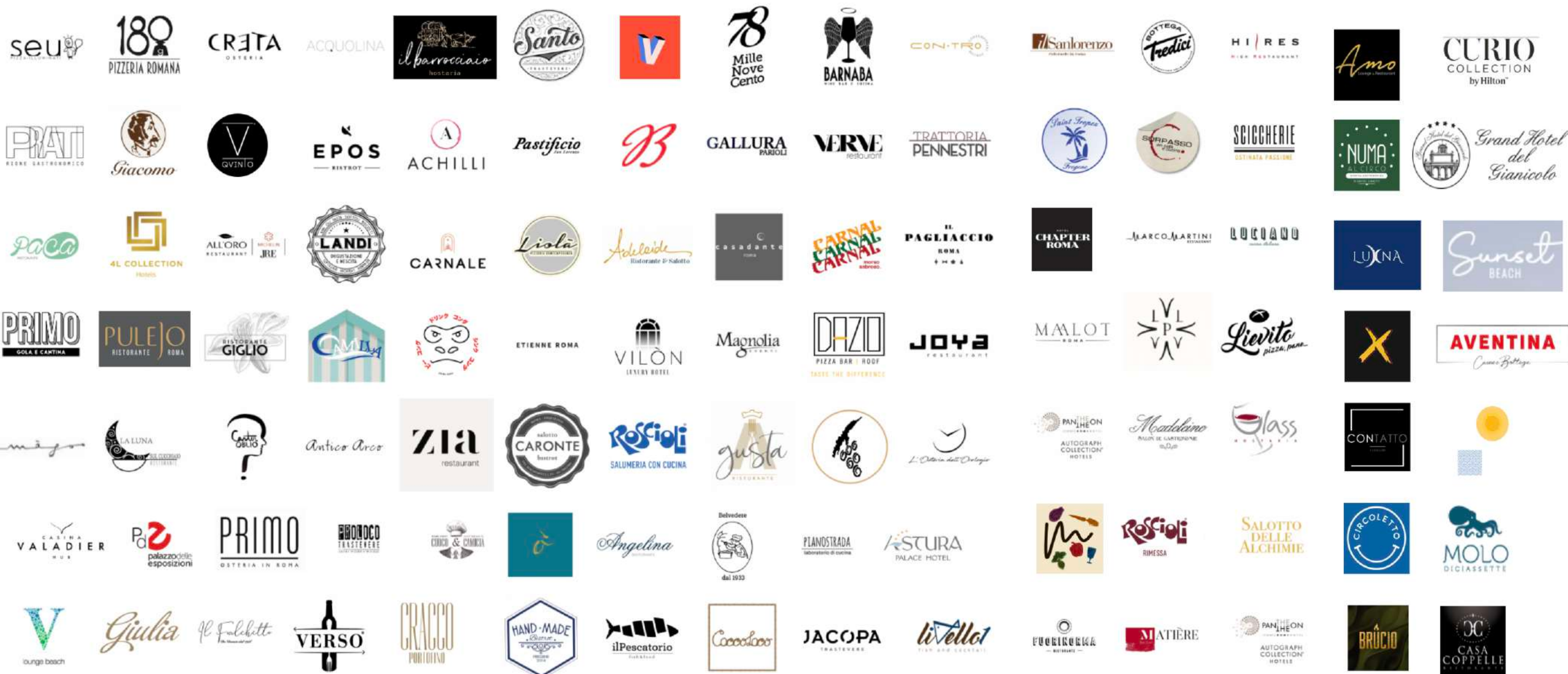


Il mercato di riferimento **è ampio e in crescita.**

I nostri clienti sono i **ristoranti e le strutture di ristorazione d'eccellenza presenti sul territorio.**

Attraverso di loro facciamo conoscere ed apprezzare la straordinaria qualità dei nostri prodotti e la grande sostenibilità alla base del modello produttivo.

I NOSTRI CLIENTI NELLA RISTORAZIONE.



I NOSTRI CLIENTI NELLA RISTORAZIONE.

Angelina
RISTORANTE

ACQUOLINA

IL
PAGLIACCIO
ROMA
♦ ♦ ♦ ♦

RISTORANTE
GIGLIO

H I | R E S
HIGH RESTAURANT

Quasi 120 Ristoranti su tutto il territorio nazionale, con un focus al momento su Roma, ci scelgono ogni settimana come sinonimo di sostenibilità e qualità superiore. Tutta la nostra produzione è attualmente acquistata.

Un mercato potenzialmente enorme, dove i giovani Chef sono sempre più attenti alla scelta della materia prima e di una produzione sostenibile da raccontare al cliente finale.

Questo collegamento che si sta rafforzando negli ultimi anni consente di immaginare un futuro in cui anche i produttori sostenibili saranno delle vere superstar al servizio della collettività.



E-COMMERCE.

Abbiamo strutturato un e-commerce dove sfruttare la **popolarità e il successo del Brand.**

Da Gennaio 2021 è possibile acquistare **la nostra linea di Pesto acquaponico direttamente sul sito.**

Questo rappresenta un ulteriore differenziamento all'interno di un modello di business chiaro e delineato.

Oltre al canale aziendale la linea di trasformati è in vendita attraverso rivenditori Partner ed ECommerce di terze parti.

E-COMMERCE.

[ACQUAPONICA](#)[SHOP](#)[PER LA RISTORAZIONE](#)[CHI SIAMO](#)[PRESS](#)[FOOD & ENERGY SOLUTIONS](#)

More than **sustainable**

Prova le nostre specialità da coltura acquaponica.
Unici, delicati e sostenibili. I nostri pesti nascono dalla coltura acquaponica di piante selezionate, cresciute e raccolte attraverso un innovativo impianto di produzione a impatto positivo per l'ambiente.



Oriental
€6,50



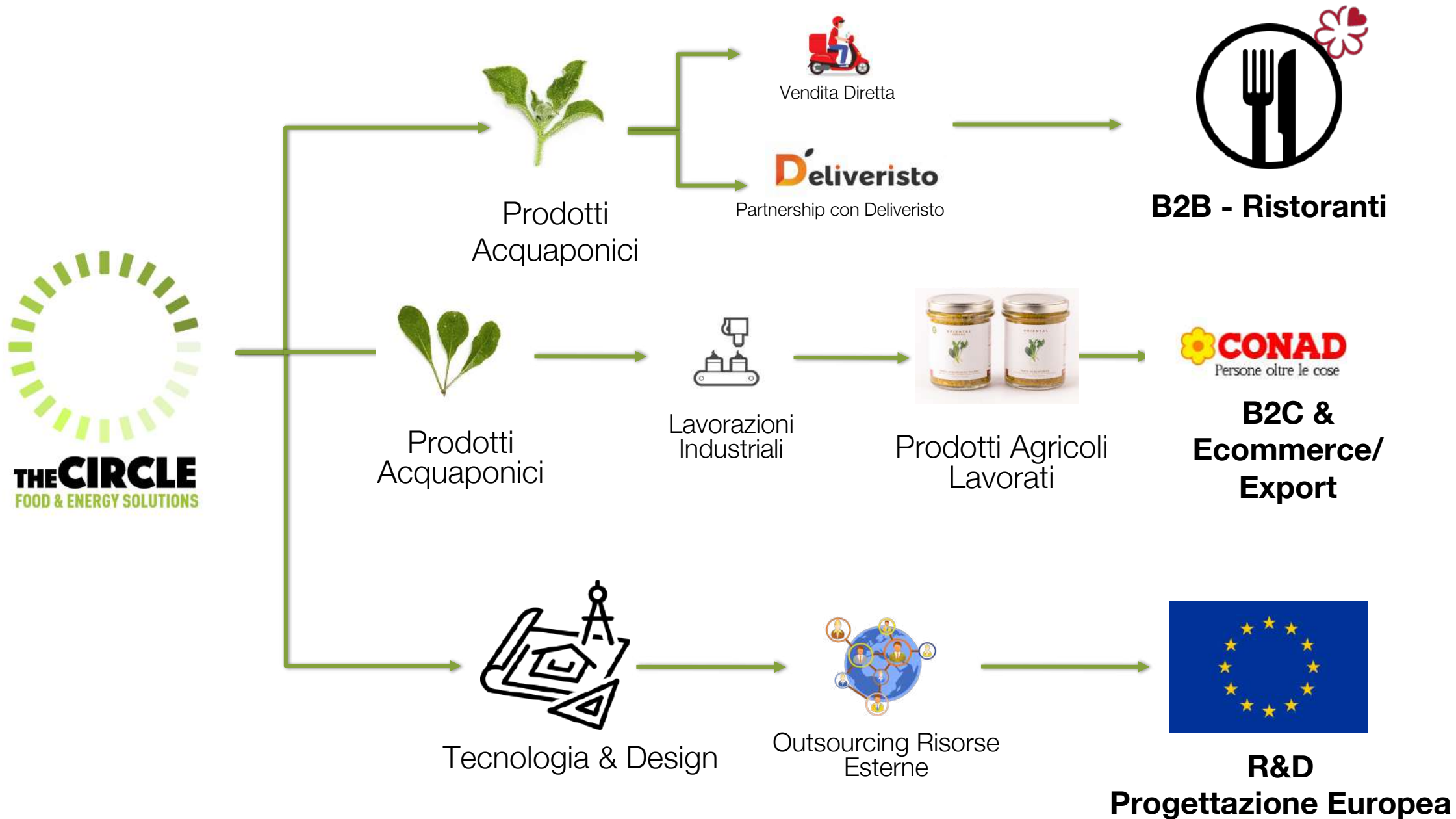
Oriental Vegano
€6,50



Bis di Pesto The Circle
€13,00



BUSINESS MODEL.



Marketing



Social Media



Reputazione



Stampa & TV



Eventi

IL NOSTRO IMPIANTO ACQUAPONICO.



IL NOSTRO IMPIANTO ACQUAPONICO.



IL NOSTRO IMPIANTO ACQUAPONICO.



IL NOSTRO IMPIANTO ACQUAPONICO.



IL NOSTRO IMPIANTO ACQUAPONICO.



IL NOSTRO IMPIANTO ACQUAPONICO.



IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE.



L'NFT è un impianto di produzione verticale e modulare perfetto per la coltivazione acquaponica. Può essere usato per coltivare insalate e ortaggi di 4°gamma dall'altissima qualità organolettica.

Questo sistema, monitorato costantemente attraverso un impianto di sensori di controllo sempre connessi, da la possibilità di coltivare in maniera sostenibile e dinamica.

Questo sistema è in fase di brevettazione.

IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE.



In questo sistema è possibile coltivare nello specifico:
**insalate, rucola, tatsoi, mizuna, erbe aromatiche, fragole
e altre ancora.**

I prodotti hanno qualità uniche, grazie all'azione del concime organico derivante dall'azione dei pesci.

Questo impianto può funzionare sia con sistemi acquaponici sia con quelli idroponici.

IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE.



1 MQ - NFT.

Produzione: **600g/mq ogni 21 giorni.**

Risparmio di acqua: **150l/mq ogni mese
rispetto all'agricoltura tradizionale.**

IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE.



Il sistema di NFT, permette lo sviluppo in verticale della coltivazione, rendendo **10 volte più semplice il lavoro per l'operatore.**

Con questo sistema anche il problema della fatica e dello sfruttamento del lavoratore in agricoltura viene superato senza sostituirlo.

I PESCI.



Oltre a produrre la base del nutriente delle piante, i pesci dell'impianto acquaponico possono essere un 'altra **opportunità di sviluppo di mercato.**

Sia l'allevamento di pesci ornamentali sia quello di pesci per il consumo umano, soprattutto nelle aree più svantaggiate, possono rappresentare **un ampliamento importante della linea di business.**

Esempi: Carpe Koi, Tilapie, Storioni, Gamberi d'acqua dolce

I PESCI.



Il commercio al dettaglio delle specie acquatiche ornamentali ha superato i 10 miliardi di euro con una crescita annua stimata pari al 10% ogni anno*.

L'**Unione Europea** rappresenta inoltre oggi il più grande mercato ornamentale acquatico al mondo.

*Dati Ornamental Fish International (OFI)

I PESCI.



Tutto un altro discorso è lo sviluppo della sezione di acquacoltura.

Il mercato dei pesci d'allevamento è in crescita e la sempre crescente richiesta di cibo non fanno che aumentare le possibilità di mercato.

Gli ultimi dati parlano di un settore fiorente diffuso in tutto il mondo, che costituisce circa il **31% del mercato mondiale di pesce pescato**, con circa 42 milioni di tonnellate annue.

IL CONTROLLO E LA SENSORISTICA.



Abbiamo sviluppato dei sensori, che riescono costantemente a tenere sotto controllo i valori biologici fondamentali.

Questo permette un **controllo da remoto ed una notevole riduzione del fabbisogno di forza lavoro usurante** all'interno dell'impianto stesso.

Monitoriamo costantemente: **umidità, temperature, valori dell'acqua** etc per assicurarci che tutti i parametri positivi vengano rispettati.

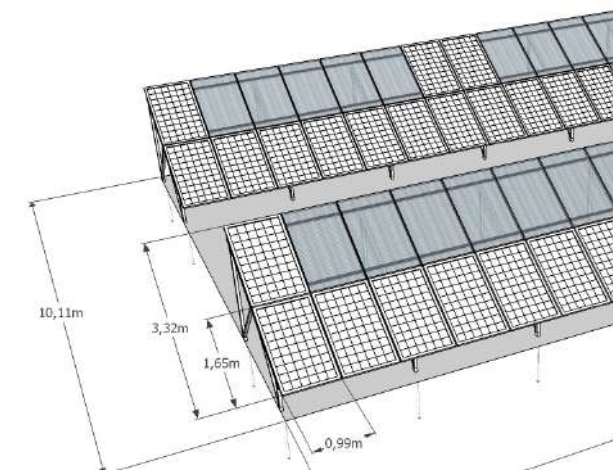
LA COPERTURA ELETTRICA.



Nel 2018 grazie a un bando Europeo aggiudicato, e con il supporto della Regione Lazio, abbiamo realizzato il nostro **impianto di pannelli fotovoltaici di una potenza pari a 10kw.**

Questo rende la necessità energetica dell'impianto totalmente coperta da una **fonte di energia rinnovabile**, come quella solare.

Rendendo il ciclo produttivo ancora più sostenibile.



OCCUPAZIONE.



Abbiamo creato posti di lavoro. Questa cosa ci rende molto orgogliosi e fiduciosi per lo sviluppo futuro.

Dopo due anni di attività siamo passati dall'essere quattro soci, all'essere quattro soci con 10 dipendenti e una decina di collaboratori.

Questo è un altro dei risultati raggiunti dopo questo breve periodo di attività commerciale.

VISIBILITÀ.

 **28 milioni** di spettatori in TV

 **3 milioni di persone**
raggiunte sui Social e Radio

 **4 milioni** di lettori sui Quotidiani

Negli ultimi due anni **The Circle ha avuto una presenza costante sui principali mass media** risultando di gran lunga la nuova realtà più raccontata e vista in Italia.

La forza di The Circle è quella di aver scavalcato il recinto dell'azienda verde e dell'azienda di giovani. The Circle si è posizionata come azienda innovativa a tutto tondo ed è riuscita a collocarsi in un'area non ancora presidiata.

Complessivamente più di 20 milioni di persone sono venute a conoscenza di The Circle e dei valori che questo brand porta con sé: **innovazione, sostenibilità, imprenditorialità giovanile, qualità italiana, idee.**



VISIBILITÀ.

 **28 milioni** di spettatori in TV

 **3 milioni di persone**
raggiunte sui Social e Radio

 **4 milioni** di lettori sui Quotidiani

Abbiamo partecipato come ospiti e speaker ad importanti eventi internazionali quali Seed & Chips Milano e l'evento della Fondazione Qualivita svoltosi a Siena nel corso di quest'anno.

Siamo stati invitati come Speaker, per raccontare come stiamo portando l'Acquaponica alla ribalta, al primo Evento di Vertical Farming che si è tenuto a Londra nel settembre 2020 e che ha visto coinvolti i più importanti player del settore.

CAMPAGNA EQUITY CROWDFUNDING.



500.000 €

OVERFUNDED

A Luglio 2021 abbiamo chiuso un aumento di capitale da 500.000 € attraverso una campagna di raccolta fondi effettuata sul portale regolamentato Back to Work 24.

Questa operazione consolida la valutazione societaria permettendoci di avere come nuovi soci realtà importanti e strategiche del panorama industriale Italiano:

Da Bricofer, al Gruppo CR, dalla famiglia Brachetti Peretti alla De Marinis Srl, sono diverse le aziende che hanno deciso di puntare sulla nostra crescita.

PROGETTAZIONE E R&D.



Abbiamo vinto un bando PSR della regione Lazio per 70.000 € a fondo perduto.

Abbiamo vinto due bandi Horizon 2020 come partner di progetto e abbiamo in preparazione un Horizon come capo Progetto insieme all'università di Roma Torvergata per implementare un impianto di microalghe che rappresentano per noi un' importante possibilità di sviluppo e di implementazione del business. **Questi organismi sono affascinanti:** sono capaci di crescere, semplicemente con qualche nitrato, CO2 e luce.

Le microalghe ci permetteranno di raccogliere prodotti preziosi come olio (utilizzabile per fare Bio-carburanti), integratori alimentari, farine proteiche per animali o semplicemente **biomassa per produrre energia e composti ad alto valore d'interesse farmaceutico.**

Soprattutto stiamo studiando la possibilità di **chiudere completamente il nostro ciclo produttivo, producendo mangime per pesci a base di alghe.**

TRACCIABILITÀ.



Stiamo lavorando con un'azienda Italiana di **tracciabilità del prodotto** per poter, attraverso le nuove tecnologie come Blockchain, tracciare l'intero processo produttivo.

Questo fornirà una garanzia in più al consumatore e darà un **valore aggiunto al prodotto finale.**

ADEMPIMENTI NORMATIVI.



Ministero dello Sviluppo Economico

Abbiamo iniziato nel Settembre 2018, ad avere contatti con il Crea, per arrivare ad essere la prima azienda ad **accreditare scientificamente a livello nazionale i processi produttivi propri dell'acquaponica.**

In contemporanea abbiamo avviato, anche attraverso iniziativa spontanea del Governo, contatti con la Commissione Agricoltura e il Ministero dello Sviluppo Economico per arrivare, a una regolamentazione del settore, che ne favorisca sviluppo e valorizzazione.

Notizia del 2020 è che anche grazie al nostro lavoro, Acquaponica e Idroponica avranno un loro codice Ateco di riferimento.

PARTNERS TECNICI .



È socio The Circle dal 2021 e Partner tecnico **Bricofer**. Gruppo da oltre 500 milioni di fatturato.

Chiaramente è un partner molto importante e strategico perchè rappresenta un punto di svolta per quanto riguarda le forniture di alcuni materiali fondamentali per le lavorazioni dei nostri impianti produttivi.

Oltre a questo la partecipazione di Bricofer è molto importante perchè potrà essere un canale di vendita fondamentale per Verticale, l'impianto di coltivazione domestico, una volta che sarà ultimato e pronto per andare sul mercato.

PARTNERS SCIENTIFICI .

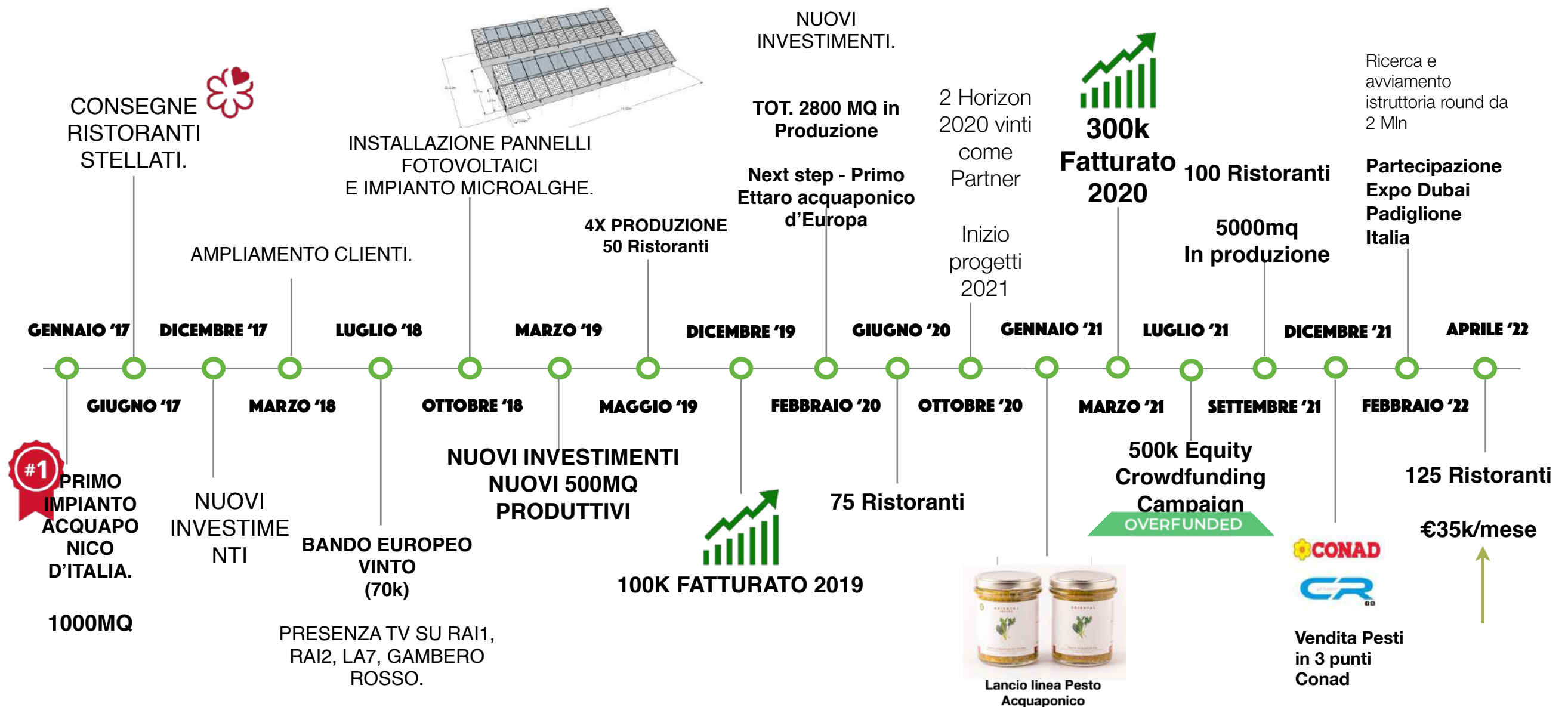


Ci hanno aiutato nel Kickstart della nostra azienda.

Possiamo vantare in particolare **stretti rapporti di collaborazione con l'Università di Roma Tor Vergata**, grazie al brillante percorso universitario conseguito da 3 dei 4 soci fondatori di The Circle Food & Energy Solutions.

I loro laboratori e le loro competenze sono a disposizione per collaborare e supportarci tutt'oggi nei processi di sviluppo aziendali.

HISTORYMAP.



RIQUALIFICAZIONE URBANA.

L'INNESTO

A COLLABORATIVE, SUSTAINABLE, ZERO EMISSION NEW WAY OF LIVING, IMMERSED IN



Ci siamo creati moltissime opportunità di business nel corso di questi anni all'interno del settore della riqualificazione urbana.

Interventi realizzati tra privati e comuni, amministrazioni locali, cooperative o fondazioni possono rappresentare un interessante sviluppo del business, accrescendo **sia la credibilità sia la reputazione della The Circle.**

PROGETTO BOLOGNA.



The Circle è stata chiamata a riqualificare, da Kilowatt di Bologna una zona di produzione terricola abbandonata.

La realizzazione della struttura si colloca in un piano più generale di riqualificazione degli spazi affidati a Kilowatt che hanno creato uno degli spazi di Coworking più sostenibili d'Italia.

The Circle ha supervisionato la realizzazione di un impianto acquaponico per la produzione di cibo sostenibile che è diventato luogo di aggregazione per i Co Worker di Kilowatt.



DONE.

PROGETTO VENEZIA.



The Circle è partner di SerenDPT, un'azienda internazionale con sede a Venezia, per sviluppare il Progetto Italis, finanziato dalla Regione Veneto e che è iniziato a Dicembre 2018.

L'obiettivo del progetto è la creazione alla Giudecca di un **Hub di innovazione permanente per lo sviluppo diffuso di competenze sui temi dell'economia circolare, dell'economia di piattaforma, del marketing territoriale e non profit.**

The Circle sta realizzando nell'ambito del progetto un impianto acquaponico per la produzione di cibo sostenibile e fornirà supporto tecnico attraverso masterclass ai partecipanti al progetto.



DONE.

PROGETTO L'INNESTO MILANO.



The Circle è stata coinvolta da Investire SGR nel progetto di riqualificazione urbana a Milano in una zona di 6000mq:

L'innesto, un nuovo modo di abitare a zero emissioni collaborativo e sostenibile, immerso nel verde, tra orti di comunità giardini e spazi pubblici

L'obiettivo del progetto è quello di realizzare la prima zona di housing sociale d'Italia interamente sostenibile.

The Circle realizzerà nell'ambito del progetto un impianto acquaponico per la produzione di cibo sostenibile che dovrà essere un luogo accogliente in grado di ospitare le visite degli abitanti del quartiere. Il progetto vedrà la luce nel 2022.



START 2022.

INVESTITORI.



Nel 2021 siamo entrati nella Fase 2 del piano di crescita The Circle. Vogliamo accelerare al massimo il nostro sviluppo per raccogliere i frutti di tutto il lavoro e il know how accumulato in questi anni riuscendo a **raggiungere più in fretta una dimensione internazionale.**

Per questo a Luglio 2021 abbiamo chiuso un aumento di Capitale da 500.000 € a una valutazione premoney di 3.300.000 € attraverso raccolta fondi effettuata sul portale accreditato Back To Work 24.

Questo oltre a permetterci di procedere a passi spediti sul nostro piano di sviluppo, ci ha consentito di accogliere all'interno del capitale sociale The Circle realtà molto importanti del panorama imprenditoriale Italiano.

WHAT'S NEXT.

INVESTITORI.



Oggi, The Circle sta lavorando al suo **prossimo piano di sviluppo di 5.500.000 €** per crescere più velocemente possibile.

Vogliamo realizzare 1 ettaro di produzione aggiuntivo all'unità già operativa e vogliamo realizzare un impianto di trasfromazione biomimetico innovativo per tutti i nostri prodotti lavorati. Oltre a questo stiamo strutturando lo sviluppo del Franchising che ci consentirà di fare una crescita rapida e di valorizzare al massimo tutto il lavoro fatto fino ad ora sul brand e sul mercato di riferimento.

1° ETTARO ACQUAPONICO D'EUROPA.



Vogliamo creare la struttura acquaponica produttiva più sostenibile ed estesa d'Europa.

Per farlo, intendiamo realizzare un impianto industriale di 1 ettaro, in grado di andare ad assorbire la domanda del mercato Italiano.

Una realtà unica, caratterizzata da un'altissima sostenibilità produttiva combinata ad un'incredibile qualità del prodotto finale.

1° ETTARO ACQUAPONICO D'EUROPA.



La realizzazione di questa struttura consentirà di proseguire nel posizionamento di The Circle come azienda leader nel settore delle coltivazioni fuori suolo.

Il 1° ettaro acquaponico d'Europa consentirà di consolidare il nostro posizionamento in Italia e di porre le basi per lo sviluppo estero.

LA TECNOLOGIA BIOMIMETICA



Il nuovo impianto di Trasformazione The Circle sarà
Biomimetico.

In grado cioè di operare a imitazione delle tempistiche
e dei cicli della natura attraverso dei macchinari
tecnologici e utilizzando l'energia solare nei momenti
di massima irradiazione e nella quale ogni processo di
lavoro è funzionale a quello successivo.

L'impianto di trasformazione The Circle servirà per
produrre le linee industriali di Pesti, Oli aromatizzati e
Sali aromatizzati per la grande distribuzione e l'export.

FRANCHISING THE CIRCLE.



The Circle, grazie ai feedback raccolti in questi anni sta strutturando l'azienda in modo da poter sviluppare un modello di Franchising di successo.

Puntiamo infatti a far nascere tanti punti produzione The Circle in luoghi strategici posizionati sul territorio Nazionale, Europeo e Mondiale.

Lo sviluppo del Franchising ci consentirà di fare una crescita rapida e di valorizzare al massimo tutto il lavoro fatto finora sul brand e sul mercato di riferimento.

FRANCHISING THE CIRCLE.



Questo modello ci consentirà di realizzare una struttura di produzione e distribuzione nuova, anticipando il mercato europeo e seguendo il trend degli investimenti del resto del mondo.

Immaginiamo in futuro altri accordi di questo tipo, passando per aumenti di produzione e una sempre maggiore standardizzazione del prodotto finale.

GDO E ESPORTAZIONE.



Nel 2021 grazie alla campagna di raccolta fondi è entrato in azienda come socio il Gruppo CR SPA, azienda che opera sul territorio di Roma e che detiene la proprietà di 12 Supermercati a Marchio **Conad**, oltre che Upim e Pet Store.

Siamo stati in grado di chiudere un accordo commerciale congiunto per lanciare la prima linea di prodotti acquaponici all'interno della Gdo Italiana.

L'unione delle nostre realtà rappresenta inoltre un valore aggiunto unico anche in sede di progettazione per alcuni bandi specifici e finanziamenti europei anche in previsione del Recovery Fund.

GDO E ESPORTAZIONE.



Nel 2021 abbiamo cominciato a lavorare ad importanti accordi commerciali con realtà Americane:

- **Sviluppo di un rapporto distributivo con Whole Foods, catena di GDO, specializzata in prodotti alimentari di alta qualità degli U.S.A.**
- **Sviluppo di un rapporto distributivo con Flora Food, gruppo di distribuzione commerciale specializzato nell'importazione di prodotti alimentari italiani e rivolta ad un target di clientela tipicamente americano, nel mercato della Florida;**
- **Sviluppo di un rapporto distributivo per Sedano's, catena di GDO, specializzata nella distribuzione di prodotti per la clientela latino-americana in Florida;**
- **Sviluppo di una distribuzione all'interno delle due aziende leader di mercato del settore delle crociere, MSC e CostaCrociere**

VERTICALE.



Dopo tre anni di attività, e un'esperienza consolidata nella coltivazione per la ristorazione, a Marzo 2022 verrà lanciato sul mercato il primo impianto di **coltivazione domestica firmato The Circle.**

Verticale, l'impianto idroponico da casa capace di coltivare 50 baby salad ogni 28 giorni, controllato da remoto attraverso App, pensato per essere facile da usare, rendendo semplice e divertente l'esperienza della coltivazione sostenibile domestica.

Con Verticale puoi coltivare insalate, basilico, fragole e moltissime altre varietà direttamente a casa tua. Facile da utilizzare, richiede 30 minuti di manutenzione a settimana.

Sarà pronto per il lancio sul mercato nel 2022.

FARMACEUTICO.

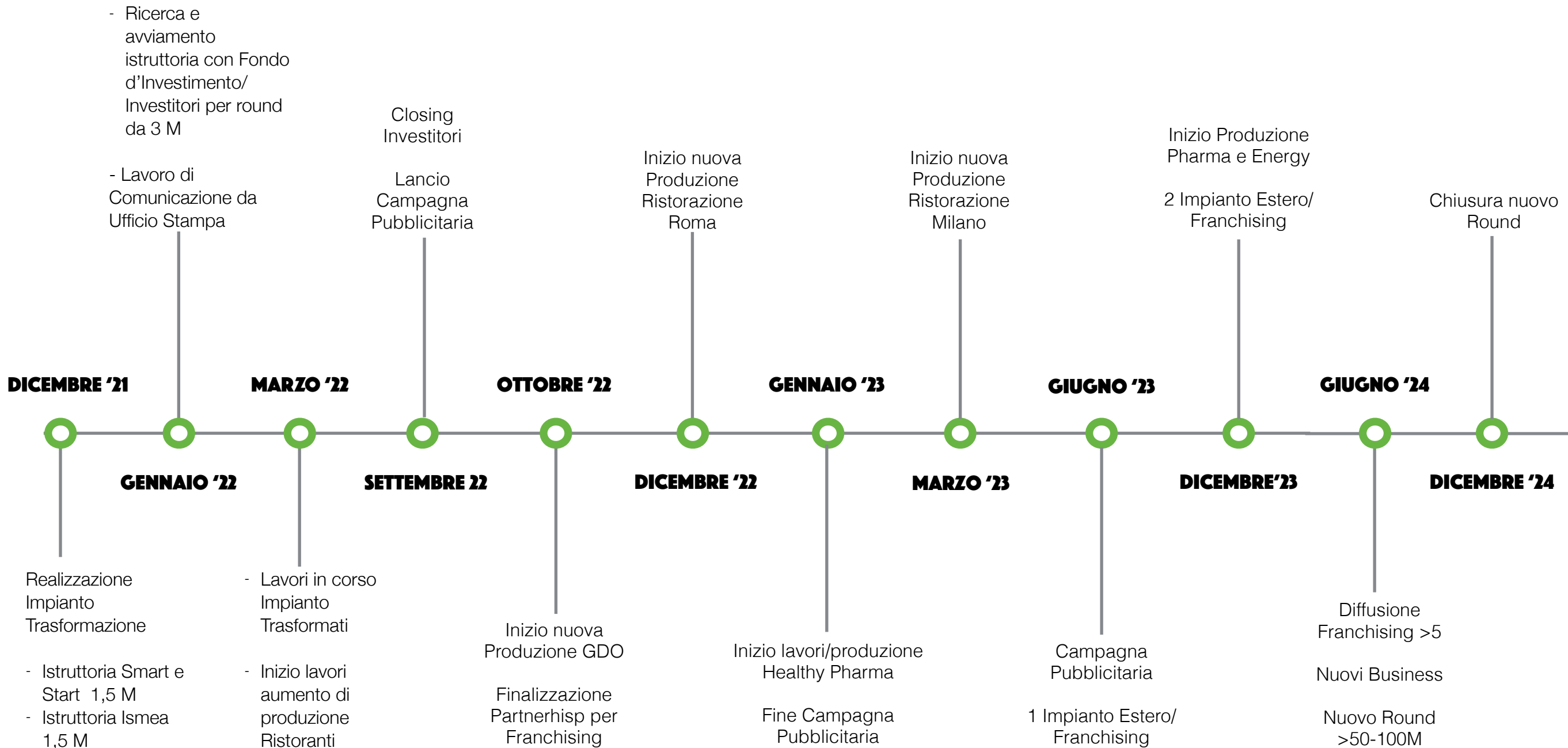


Grazie alle caratteristiche dell'impianto di coltivazione The Circle e al lavoro già impostato per tracciare la filiera produttiva attraverso Blockchain, la produzione Acquaponica si rende adatta alle necessità delle case farmaceutiche di produrre erbe officinali di valore estrattivo sicure e controllate.

Questa possibilità produttiva rappresenta un'ulteriore diversificazione del business aziendale, aprendo un canale di vendita totalmente nuovo e in costante crescita.

Qui si inserisce anche la possibilità di sviluppare tutta una linea di SuperFoods con alla base proprio la produzione agricola in fuori suolo acquaponica.

ROADMAP.



CONCLUSIONI.



**Siamo un'azienda ad elevata concentrazione
tecnologica capace di produrre
contemporaneamente cibo e proteine di altissima
qualità.**

Non produciamo alcun tipo di rifiuto e ancor meno di inquinamento. La nostra struttura è capace di superare il concetto di biologico e di impatto zero, arrivando a essere un **valore aggiunto per l'ambiente.**

CONCLUSIONI.



Grazie ai dati e soprattutto ai risultati raggiunti in questi tre anni siamo ora in grado di scalare il nostro modello.

The Circle infatti grazie al vantaggio accumulato negli ultimi tre anni è nelle condizioni di fare il gap nel mercato e posizionarsi in maniera dominante rispetto ai concorrenti.

CONCLUSIONI.

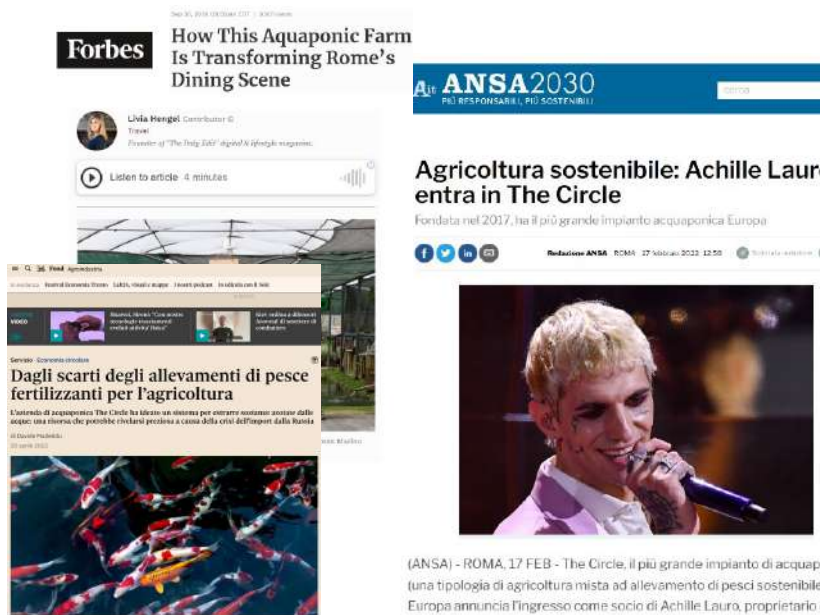


Entro il 2022 vogliamo essere leader di settore e un marchio riconoscibile ed esportabile dell'eccellenza produttiva del nostro paese.

The Circle deve essere l'esempio del nuovo modo di fare impresa. Attenta all'ambiente, che usa la tecnologie avanzate, e che offre sul mercato un prodotto di qualità superiore.

STAMPA.

Giornali e Riviste

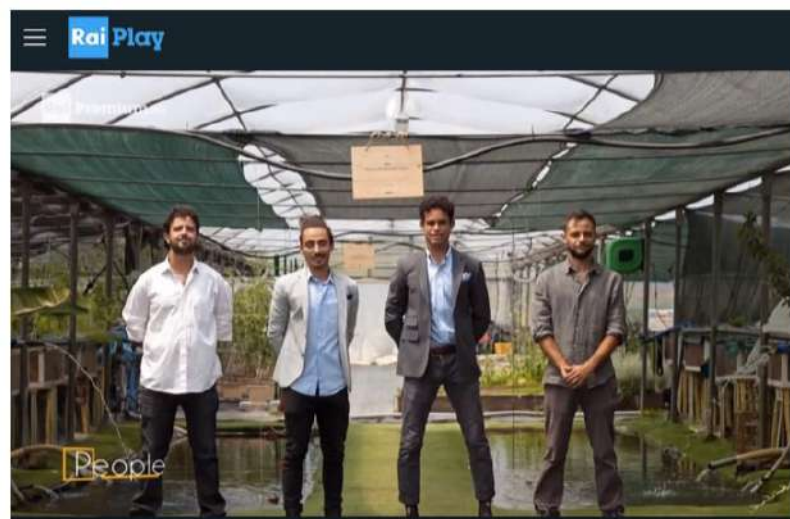


Nell'impianto The Circle di Roma gli ortaggi vengono coltivati fuori dal terreno. È l'acquaponica, il metodo basato sul riciclo delle proteine di origine animale e il riuso di acqua. Tra gli investitori il cantante Achille Lauro

di Jaime D'Alessandro



Programmi TV



28 milioni di spettatori in TV raggiunte

4 milioni di lettori sui Quotidiani

3 milioni di persone raggiunte sui Social e Radio





CONTATTI.

TheCircle © 2022

Via del Casale Ciminelli 20a, 00132, Roma

Tel. Thomas Marino +39 3483515722

Email: info@thecircle.global

www.thecircle.global

Fb: Thecirclefood

Instagram: @thecirclefood

GRAZIE.