



Aumento di capitale da 2,1 milioni di euro per The Circle

Preceduto da un finanziamento del valore di 1,5 milioni di euro da parte di Invitalia attraverso la misura Smart & Start Italia - PON Imprese e competitività 2014 – 2020, il round è guidato da Opes Italia, fondo di Venture Capital che opera nell'ambito dell'impact investing, con la partecipazione in minoranza della Sparviero Holding.

L'iniezione di capitale nella farm acquaponica più estesa del continente prepara la costruzione di due nuovi impianti di produzione di insalate ed erbe aromatiche per la ristorazione, l'ampliamento della produzione dedicata ai prodotti trasformati, e la realizzazione di un impianto di trasformazione tecnologico e all'avanguardia.

Roma, Settembre 2023 – Aumento di capitale da 2,1 milioni di euro per [The Circle](#), la più estesa azienda agricola acquaponica d'Europa di origini romane che aveva già annunciato l'ingresso in società di **Achille Lauro** con la sua holding **De Marinis Srl**, famiglia **Pulcinelli** con **Gruppo Bricofer**, famiglia **Brchetti Peretti** e **Gruppo CR**.

Il round sottoscritto fa seguito a un finanziamento del valore di 1,5 milioni di euro da parte di Invitalia attraverso la misura **Smart & Start Italia - PON Imprese e competitività 2014 – 2020**, portando a **3,6 milioni di euro** il valore complessivo dell'iniezione di capitale.

Hanno guidato il round [Opes Italia](#), fondo di Venture Capital che opera nell'ambito dell'impact investing, e **Sparviero Holding**.

Le risorse finanzieranno la costruzione di **due nuovi impianti di produzione** di insalate ed erbe aromatiche acquaponiche destinate alla ristorazione, uno a Roma e uno a Milano, l'ampliamento della produzione dedicata ai **prodotti trasformati** e la realizzazione del primo impianto di trasformazione biomimetico d'Italia per la produzione di pesti, oli e sali aromatizzati di origine acquaponica che avrà sede in Abruzzo.

Nell'ambito dell'operazione, lo **Studio Legale Di Cecco e Associati** ha assistito The Circle con un team M&A guidato dalla partner **Avv. Mary Moramarco** e coadiuvato dalla senior associate **Avv. Giulia Leoni**. [Opes Italia](#) è stato assistito dall'**Avv. Gabriele Ambrogetti** partner dello studio VBGA – Studio Legale Associato.

*“Oltre ad un deciso aumento della produzione di prodotti di origine acquaponica, gli investimenti consentiranno un elevato progresso all'interno degli impianti grazie all'implementazione nei processi della proprietà intellettuale sviluppata in questi anni sia nei Sistemi di coltivazione che nelle operazioni di taglio e pulizia.” - dichiara **Valerio Ciotola** Co-founder e CEO di The Circle.*

“Abbiamo investito in The Circle perché riteniamo sia un punto di riferimento non solo italiano nell'innovazione della produzione circolare, che risponde all'urgente necessità globale di fare un uso efficiente delle risorse come in primis l'acqua e il suolo nella catena di produzione alimentare. Siamo orgogliosi di poter contribuire con la proposta di The Circle a portare il cibo sostenibile sulle tavole italiane e, presto, europee.” - dichiara **Elena Casolari, Partner e Amministratore Delegato di Opes Italia.**

“L'operazione appena conclusa consentirà a The Circle di velocizzare lo sviluppo aziendale e consolidare la presenza nel mercato Italiano. Rafforzerà la posizione di leader nel settore delle produzioni sostenibili e ci renderà pronti per i mercati internazionali.” - conclude **Thomas Marino Co-founder e CMO di The Circle.**

The Circle nasce nel 2017 dall'incontro dei biotecnologi Valerio Ciotola, Simone Cofini, Lorenzo Garreffa e del marketer Thomas Marino, quattro giovani imprenditori classe 1992 uniti dall'ambizione di abbattere lo spreco di acqua e di suolo in agricoltura attraverso una tecnologia che accoppia coltivazione fuori suolo e allevamento di pesci. A luglio 2021, completa una [raccolta di equity crowdfunding](#) del valore di 500mila euro che amplia a 5000mq la metratura delle serre dell'impianto di Fontana Candida e sostiene l'avvio della distribuzione dei suoi trasformati nella GDO. In 6 anni realizza, così, il sito acquaponico più grande del continente e, nel 2023, anche grazie al sostegno di INVITALIA, avvia i lavori per la costruzione del **primo impianto di trasformazione biomimetico d'Italia per la produzione di pesti, oli e sali aromatizzati di origine acquaponica a L'Aquila.** Negli anni accumula le richieste di rifornimento di prodotti freschi da oltre 150 ristoranti sparsi su tutto il territorio nazionale tra cui **Il Pagliaccio, Acquolina, Bulgari, Roscioli, Imàgo, Il Giglio in Toscana, Glass, All'oro, Cracco Portofino, Luciano Cucina Italiana, Seu.**

The Circle ha in cantiere il lancio di una campagna di assunzioni per accompagnare un nuovo percorso di crescita all'insegna dell'internazionalizzazione nei prossimi 18 - 24 mesi.

The Circle

Prima azienda agricola acquaponica italiana di origini romane, The Circle nasce nel 2017 da un'intuizione di Valerio Ciotola, Simone Cofini, Lorenzo Garreffa e Thomas Marino, quattro giovani imprenditori classe 1992 che, nell'acquaponica, hanno intravisto la fattibilità di un business oggi scalabile che contribuisce a risolvere le più spinose problematiche ambientali. Ad oggi The Circle possiede il più grande impianto acquaponico del continente europeo, esteso su 5000mq. Varietà di piante ed erbe di altissima qualità e pregiate, pesti, oli e sali aromatizzati hanno attirato l'attenzione di alcuni dei maggiori player del settore ristorazione tra cui Il Pagliaccio, Acquolina, Bulgari, Roscioli, Imàgo, Il Giglio in Toscana, Glass, All'oro, Cracco Portofino, Luciano Cucina Italiana, Seu e decretato l'ingresso dei trasformati nella GDO grazie ad un'importante partnership con Gruppo CR. Attualmente sostengono The Circle Regione Lazio, Bricofer, Gruppo CR, famiglia Brachetti Peretti e De Marinis Srl. The Circle è tra le 10 startup selezionate per rappresentare le innovazioni italiane nell'ambito della filiera agroalimentare all'Italian Agri-Innovation for Sustainability e tra le migliori 500 realtà FoodTech al mondo.

Ufficio stampa Disclosers

Daniela Monteverdi: daniela.monteverdi@disclosers.it - +39 349 319 2268

Micaela Longo: micaela.longo@disclosers.it - +39 339 580 0192