



Bari, Italia - 01 ottobre 2024 (Embargo)

Foreverland chiude un Round da 3,4 milioni per rivoluzionare il mondo del cioccolato con la carruba.

La startup Pugliese che ha inventato l'alternativa sostenibile al cioccolato dalla carruba, con questo round vuole ridefinire il futuro del cioccolato e del settore, aprire il suo impianto produttivo di semilavorati e prepararsi ad espandersi in Europa.

Press kit: https://bit.ly/presskit_FL

Foreverland, la startup che ha creato e brevettato l'innovativa alternativa al cioccolato a base di carruba, ha raccolto 3,4 milioni di euro in un round Seed ad un solo anno dalla sua fondazione. L'azienda fondata da Massimo Sabatini, Riccardo Bottirolì, Giuseppe D'Alessandro e Massimo Brochetta ha ottenuto i finanziamenti da un ampio gruppo di investitori, tra cui alcuni verticali sul food come Grey Silo Ventures, Eatable Adventure e Kost capital, ed altri come CDP Venture, Exor Ventures, 2100 ventures, Ulixes capital partners, Newland Syndicate, Moonstone ed altri investitori strategici nel settore alimentare.

Questo nuovo finanziamento permetterà all'azienda di entrare nella sua prossima fase di crescita supportando l'espansione europea, lo sviluppo di nuovi prodotti, la realizzazione del primo impianto produttivo in Puglia, a Putignano (BA), operativo da gennaio, e la commercializzazione del suo ingrediente innovativo, Choruba. Inoltre, Foreverland continuerà ad investire in ricerca e sviluppo per innovare e guidare il settore alimentare, con prodotti a prova di futuro all'insegna della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

La startup pugliese, che ha sede a Conversano (BA) e un ufficio a Milano, è impegnata nel democratizzare il cioccolato creando alternative sostenibili e rispettose del pianeta, senza alcun compromesso sul gusto. Foreverland ha infatti creato Choruba, ex Freecao, un ingrediente rivoluzionario a base di carrube italiane, che offre un'alternativa deliziosa ed eco-consapevole al cioccolato tradizionale e protetta da due brevetti. Choruba viene venduta in gocce o liquido, in diverse varianti ed applicazioni, ad aziende del settore alimentare e già nei prossimi mesi saranno in commercio prodotti che utilizzano l'ingrediente innovativo.

Nell'ultimo anno il mondo del cacao è stato scosso da un aumento esorbitante del costo delle materie prime del +300%, che ha allarmato l'intero settore alimentare, in conseguenza all'inarrestabile cambiamento climatico che ha causato una drastica riduzione della produzione in Ghana e Costa D'Avorio, paesi da cui proviene circa 2/3 del cacao mondiale. E' inoltre sempre più nota la scarsa sostenibilità del cacao che lo rende il primo ingrediente per consumo di acqua ed il terzo per emissioni di CO2, nonché notevole causa di lavoro minorile e deforestazione. Choruba permette di ridurre del 90% il consumo di acqua e dell'80% le emissioni di CO2, valorizzando un ingrediente dimenticato come la carruba e la sua filiera italiana. La missione è creare un futuro più inclusivo e delizioso, confermando l'impegno della startup per la sostenibilità e l'innovazione.



"Noi viviamo in una fantastica "land" ma sembra che non l'abbiamo davvero, e se continuiamo così non sarà "forever" " ha dichiarato Giuseppe D'Alessandro, CMO di Foreverland. "L'obiettivo di Foreverland è di creare prodotti alimentari migliori, a prova di futuro, per non compromettere la nostra terra e le future generazioni."

"Questo investimento segna una pietra miliare significativa per noi ," ha dichiarato Massimo Sabatini, CEO di Foreverland. "Siamo entusiasti del supporto di investitori così prestigiosi che condividono e supportano la nostra visione di un futuro sostenibile e delizioso. Con questi investimenti e grazie al nuovo impianto produttivo, potremo collaborare con diverse aziende alimentari che condividono la nostra missione."

"Nel corso del nostro lavoro, abbiamo scoperto come da un prodotto oggi considerato di scarto, attraverso tecnologia ed innovazione possiamo creare qualcosa di unico e dirompente" afferma Riccardo Bottiroli, CTO di Foreverland. "Abbiamo depositato due brevetti ma non ci fermiamo: la ricerca è in continua espansione e stiamo sviluppando nuovi prodotti senza allergeni come le creme spalmabili."

Giacomo Fanin, Managing Partner e Matteo Leonardi, Investment Manager di Grey Silo Ventures, corporate VC del gruppo Cereal Docks: "A GSV abbiamo speso l'ultimo anno approfondendo in dettaglio l'industria del cioccolato (e delle sue alternative), e quando ci siamo imbattuti nella tecnologia sviluppata da Foreverland abbiamo capito che poteva avere tutte le carte in regola per diventare un'azienda rivoluzionaria. Siamo contenti di poter supportare questo team di imprenditori, che hanno mostrato sin da subito grande ambizione e determinazione, ma anche la frugalità e l'operosità necessari a costruire una grande azienda food."

José Luis Cabañero, Founder e CEO di Eatable Adventures: "Siamo orgogliosi di questo round di investimento di Foreverland, una delle startup di maggior successo del nostro primo batch di FoodSeed. Un obiettivo raggiunto grazie alla loro ambiziosa mission di rivoluzionare l'intera filiera di produzione del cacao, rispondendo a una delle sfide globali più significative con un'alternativa sostenibile, sana e accessibile. In un contesto in cui diventa sempre più urgente trovare soluzioni concrete e rispettose dell'ambiente, l'ecosistema italiano di startup foodtech si sta rapidamente consolidando, attirando l'interesse di investitori e grandi aziende per dar vita a nuove sinergie all'insegna di un'innovazione sempre più aperta, etica e sostenibile."

Foreverland nel 2023 ha partecipato all'acceleratore Foodseed, parte della rete nazionale CDP venture capital, ed ha vinto prima lo Startupcup Puglia e poi il Premio nazionale innovazione nella categoria Industrial e nel 2024 la Food tech world cup, la coppa del mondo del foodtech a Losanna.

Foreverland è una startup innovativa del food-tech dedicata alla creazione di alternative sostenibili al cioccolato privo di cacao. Fondata nel 2023, l'azienda ha rapidamente guadagnato riconoscimento per il suo prodotto di punta, Choruba, ex Freecao, che offre un'opzione deliziosa, etica ed eco-sostenibile per gli amanti del cioccolato. Con sede in Puglia e un ufficio a Milano, Foreverland sta espandendo la sua presenza in tutta Europa, guidata dalla missione di costruire un futuro più sostenibile per l'industria alimentare.

Contatti:

Giuseppe D'Alessandro, CMO - giuseppe@foreverland.it - +39 327.8533012

Presskit: https://bit.ly/presskit_FL