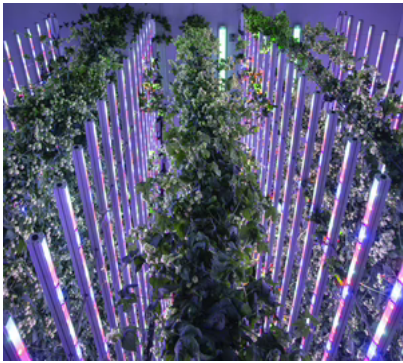


'Estrella Galicia' se hace con el 20% de Ekonoke y acogerá su proyecto de cultivo indoor de lúpulo

La startup cierra una ronda de inversión de 4,2 M€ para optimizar y escalar su modelo productivo

Foodtech Alimentos y Bebidas | 18/10/2022 | ENRIQUE DURÁN



El pasado mes de julio, Hijos de Rivera lanzaba bajo su enseña de cervezas craft 'La Tita Rivera' la nueva gama 'Respect', en la que se incluía la primera cerveza elaborada íntegramente con lúpulo procedente de cultivo hidropónico indoor. La IPA, firmada en colaboración con Ekonoke, todavía se puede probar en los establecimientos homónimos que la firma gallega explota en Vigo, Madrid y

La Coruña, y se convertía en la primera materialización "embotellada" del joven proyecto de la startup madrileña, fruto de sus primeras cosechas de lúpulo indoor cultivadas en sus instalaciones de San Sebastián de los Reyes.

Ahora, ha llegado el momento de crecer. Lo adelantábamos el pasado mes de diciembre y ya es una realidad. **En los próximos meses, Ekonoke construirá una planta piloto de 1.000 m2 en Galicia, con una inversión aproximada de 1 M€,** y "con el objetivo de optimizar el diseño de la instalación, introduciendo la automatización y la monitorización de parámetros de cultivo mediante la aplicación de IoT", según nos explica Inés Sagrario, cofundadora y CEO de la startup. Esta planta piloto debería ser el paso previo a la instalación, ya en 2024, de la mayor planta de producción de cultivo indoor hidropónico en España, en este caso especializado en lúpulo, con una superficie de 10.000 m2, **con una inversión superior a los 5 M€, y ya con capacidad para suministrar a su socio estratégico entre 80.000 y 100.000 kg de lúpulo al año.**

Cierra una ronda de inversión de 4,2 M€

Como paso previo al inicio en la fase de escalado industrial de su propuesta, **Ekonoke anuncia también la consecución del cierre de una ronda de inversión de 4,2 €, liderada, como no podía ser de otra forma, por Cosecha de Galicia**, el motor de innovación agrícola de Hijos de Rivera, y acompañada por Leanox Impact Ventures, un fondo alemán enfocado en proyectos de impacto y Alazady España, family office del empresario José María Castellano, además de cuatro de los cinco business angels que apostaron por el equipo en su anterior ronda en 2020.

Con esta operación Cosecha de Galicia toma una participación del 20% en el accionariado de Ekonoke, que continúa liderado por su equipo fundador, integrado por Ana Sáez, Antonio Rojas, Inés Sagrario y Javier Ramiro, y algunos de sus trabajadores, con una participación conjunta del 47%, a la que hay que sumar un paquete de acciones del 9% controlado por family&friends. El restante 24% estaría en manos del resto de inversores.

Un cultivo 50 veces más productivo que en exterior

"En esta primera fase, nos explicaba Inés Sagrario, la producción estará centrada en las variedades más premium de lúpulo, que son las que soportan en términos de rentabilidad la inversión en una primera fase de instalación de este tipo de tecnología". "El método de cultivo y tecnología desarrollados **permitirán alcanzar unos rendimientos de hasta 50 veces superiores a los de la agricultura convencional**, sin el uso de pesticidas y permitiendo el cultivo local de cualquier variedad de lúpulo, independientemente del terroir para el que esa variedad esté más adaptada. Con una planificación adecuada de los ciclos de cultivo, se podrá suministrar a la firma lúpulo recién cosechado en cualquier momento del año e independiente de las condiciones climáticas de cada momento".

Pioneros en el vertical farming en España, Ekonoke comenzó hace 5 años con los cultivos hidropónicos más típicos de la agricultura en entorno controlado –lechugas, aromáticas y microgreens – pero tras varios años investigando diferentes enfoques, decidieron experimentar con lo que no se había hecho nunca. Después de realizar diversos ensayos con cultivos con alto riesgo climático, el equipo de Ekonoke es pionero en optimizar el cultivo hidropónico del lúpulo en entorno 100% controlado. En el proceso de cultivo indoor, el equipo de Ekonoke combina los conocimientos de sus agrónomos, químicos y biotecnólogos, con la experiencia en cultivo tradicional del equipo de Cosecha de Galicia para obtener productividades comparables con las obtenidas en el campo en años con condiciones óptimas, así como calidades significativamente superiores.

Y todavía hay más. **A partir de este punto, el potencial de la innovación global desarrollada por Ekonoke contempla también a medio plazo el aprovechamiento de los aceites esenciales del lúpulo**, que según explican, tienen importantes propiedades, similares a las del CBD, que permitirán su uso en alimentos funcionales, cosméticos y aplicaciones médicas. Seguiremos hablando de Ekonoke.

Alimarket

Cuestión de confianza

© Publicaciones Alimarket, S.A. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este contenido -incluida la reproducción del mismo en RRSS- sin que haya una autorización explícita por parte de Alimarket.