

UniCredit Start Lab e l'open innovation per l'#agrifood



Da redazione

Inviato il 18/11/2016



8 le **startup** selezionate dal team di **Unicredit Start Lab** per una giornata dedicata al mondo del food e dell'agricoltura, Agritech Innovation Day, che si è svolta qualche giorno fa presso l'**UniCredit Tower**. Obiettivo della giornata, oltre a tracciare un'overview sui megatrend **agrifood** con la co-founder di You Can Group e Future Food Institute Sara Roversi, quello di far confrontare, e quindi "**contaminare**" **positivamente, le realtà innovative** presenti anche tramite laboratori focalizzati su **tracciabilità, IoT, nuovi ingredienti alimentari e anticontraffazione**.

Presente all'incontro **Mida +**, decretata da UniCredit Start Lab la migliore startup innovativa del 2016 su 900 selezionate. L'impresa ha ideato il prodotto Cremoli, sviluppato con tecnologia proprietaria, per offrire un **grasso solido a base olio di oliva senza idrogenazione**, senza mono e digliceridi, senza allergeni,

conservanti, colesterolo e a basso contenuto di grassi saturi.

*“Questo prodotto innovativo – afferma **Filippo Pompili Ferrari**, presidente di Mida + – è una alternativa a burro, olio di palma, margarina e altri olii a basso valore nutrizionale come cocco, riso e altri. Entro il 2017 vorremmo fare di questo grasso innovativo un prodotto da frigo vista l’attenzione delle persone a prodotti di questo tipo”*. Per Mida + il contatto con altre startup è stato benefico, un vero e proprio acceleratore del processo di crescita. *“L’aver partecipato – continua Pompili Ferrari – ci ha portato grande visibilità e quindi tanti contatti che saranno preziosi per ampliare il nostro mercato, che coinciderà anche con un ampliamento del nostro stabilimento di produzione”*.



Stessa opinione positiva rispetto alla opportunità di *“fare rete”* tra startup innovative quella riferita da **Giulia Cini**, CEO Bio-e.r.g. *“La nostra impresa – afferma – produce e commercializza ingredienti additivi naturali, in particolare il destrano, ottenuti mediante fermentazione, destinati ai diversi settori dell’industria come quella alimentare, nei prodotti gluten-free, nei gelati e nella produzione di formaggi low-fat ma anche nel settore ambientale come agente di purificazione dei fanghi industriali e civili”*.

Essere una startup oggi non è sicuramente facile, soprattutto nel momento in cui l’impresa deve crescere. *“Quello che più ci ha aiutati nell’essere in UniCredit Start Lab – continua Cini – è stato riuscire a selezionare i contatti giusti al momento giusto. Cosa non facile se si è da soli”*.

Presente all’open innovation day anche la seconda miglior startup della categoria Innovative Made in Italy 2016, **Wenda**, che realizza una soluzione IoT per la tutela della qualità e dell’autenticità delle bottiglie di vino nel tempo. *“Attraverso la connessione degli oggetti – dice **Mattia***



Nanetti – *riusciamo a monitorare tempo di esposizione alla luce, temperatura, inclinazione della bottiglia e a raccogliere i dati in una piattaforma che consente di controllare lo stato del prodotto e prendere quindi le decisioni giuste*". Wenda ha anche realizzato un device che va a monitorare i dati fondamentali di conservazione e tracciabilità ed è sicuramente una soluzione scalabile alla gran parte dei prodotti deperibili, food e non. *"Tramite il percorso di accelerazione – continua Nanetti – abbiamo avuto accesso a opportunità che non avremmo neppure conosciuto stando da soli"*.

Molte altre le startup presenti, tra le quali **Xnext**, che ha sviluppato un'evoluta tecnologia real-time di identificazione contaminanti nel food processing; **Certilogo**, che trasforma i prodotti in oggetti intelligenti consentendo la protezione del brand e la tracciabilità dei prodotti; **Penelope**, che col progetto ValueGo® ha dato vita a una piattaforma tecnologica flessibile che consente la tracciabilità e rintracciabilità completa dei prodotti, documentando tutti i passaggi compiuti lungo la filiera; **Horta**, che ha sviluppato una piattaforma di supporto alle decisioni per la gestione intelligente delle colture rilevando, per esempio, parametri essenziali per le coltivazioni; **Proxentia**, che sta sviluppando una linea di device per effettuare test sugli alimenti, da utilizzarsi direttamente nei luoghi di produzione o stoccaggio di vino, latte e cereali.

ARTICOLI CORRELATI: AGRIFOOD, IN EVIDENZA, STARTUP, UNICREDIT