

Food packaging: quando la scatola fa la differenza

**Mestiere imprenditore:
la vocazione
secondo Callipo**

**Mondo Startup,
le giovani imprese
calabresi dell'ICT**

**I Contamination Lab
al GEC 2015**

**Dal laboratorio
di ricerca al mercato:
Start Cup Calabria
un anno dopo**



EDITORIALE

Il nuovo Rinascimento italiano per un *ritorno al futuro*

di Alberto Baban

Gli imprenditori italiani in questi anni hanno continuato a investire e a innovare, così come hanno continuato a innalzare la qualità dei loro prodotti. Se è vero che il numero delle PMI si è fortemente ridotto a causa di chiusure e fallimenti, va sottolineato che quelle italiane nonostante tutto sono ancora numericamente il doppio delle PMI tedesche, occupano 13 milioni di addetti e hanno una forte vocazione all'export.

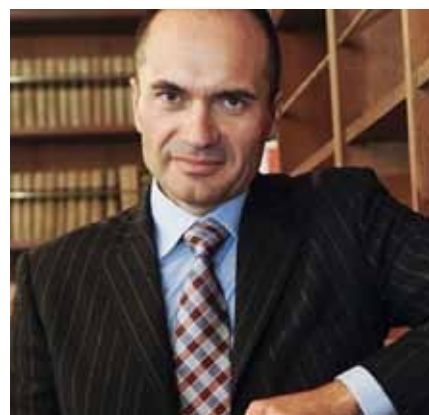
In questi anni abbiamo imparato che per essere forti sui mercati non è indispensabile essere grandi, quanto piuttosto essere competitivi: se sei innovativo, se punti sulla qualità, se riesci a confrontarti con l'estero, se sei parte attiva di un ecosistema ampio e complesso, significa che hai adottato la strategia vincente. Certo che il contesto da cui partiamo è un fattore molto importante. Non possiamo negare che da questo punto di vista il nostro è un Paese per molti aspetti più indietro dei nostri competitor. Ma la nostra storia industriale è un'eredità importante e tocca a noi riaccenderne il fuoco piuttosto che celebrarne le ceneri. È dalle braci vitali della nostra migliore tradizione industriale che possiamo far nascere vere e proprie *Re-startup*, in grado di capitalizzare un'eredità manifatturiera unica al mondo.

Siamo l'unico Paese in Europa che ha un vivaio così ricco di imprese, anche piccole, che sono già pronte a reagire e a diventare perno per lo sviluppo delle altre, in una sorta di "spillover effect" (effetto di trascinamento positiva). Questo processo, in gran parte autogeneratosi, ha bisogno ora di essere supportato da politiche industriali tempestive e virtuose. Anche adesso, mentre scriviamo, il vento della trasformazione continua a soffiare, ma nessun vento è propizio a chi non sa dove andare.

Abbiamo la responsabilità di definire una rotta non solo per noi, ma anche per quelle giovani generazioni che in questi lunghi anni di crisi hanno continuato a sentirsi ripetere lo stesso ritornello sul declino, che hanno toccato con mano la regola dei furbi o sono state scoraggiate con un "chi te lo fa fare". Così una larga parte dei nostri giovani rischia di perdere, se non l'ha già fatto, la capacità di guardare al futuro, di coltivare sogni e accarezzare visioni. E non è solo una questione sociale, è un'enorme perdita di risorse economiche. Ci sono 400mila talenti italiani che hanno deciso di andare all'estero, spesso quelli con performance migliori, e quasi due terzi di loro non hanno intenzione di tornare in Italia. In questo modo ci stiamo giocando un pezzo importante dello sviluppo del nostro Paese. Far emergere e valorizzare i nostri talenti è l'unico traino possibile per la nostra economia. La nuova manifattura italiana è un ritorno al futuro, un'originale combinazione tra la "sartoria rinascimentale" e la produzione industriale di alta qualità realizzata con il supporto della tecnologia più avanzata che si avvale della competenza e del saper fare caratteristico della nostra tradizione. In questo sta la vera innovazione, quella praticata, non quella declamata. Prima che un nuovo prodotto o un nuovo processo, l'innovazione è un modo di pensare, è la capacità di vivere la trasformazione, di adattarsi ai mutamenti del contesto e, possibilmente, di guidarli.

Dobbiamo imparare a scommettere sulle imprese innovative e sulla loro capacità di generare ecosistemi e alleanze con altre imprese. Dobbiamo valorizzare il capitale di competenza e il know-how di cui l'Italia è ricca.

Ciò significa identificare una platea di nuove imprese driver d'innovazione, trasversali ai settori, e presentare esempi concreti che possano offrire stimoli da replicare o da cui trarre spunto. Significa contaminare le altre imprese spingendole a migliorare e a diventare, a loro volta, driver. Da qui parte la sfida per disegnare e attuare una politica industriale pensando all'Italia del futuro, un Paese con tutte le potenzialità per essere la più importante economia manifatturiera mondiale.



Alberto Baban, Presidente nazionale Piccola Industria di Confindustria

Indice

DALLA RETE

Spazi di contaminazione creativa: i CLab di Reggio Calabria e Cosenza al GEC 2015 **3**

STORIE D'INNOVAZIONE

Pippo Callipo e la vocazione naturale dell'imprenditore **4**

Nuovi traguardi per Gel-Oil a un anno dalla Start Cup Calabria 2014 **14**

NUOVI MATERIALI

Bioware: è in bioplastica il food-packaging del futuro **7**

SCENARI TECNOLOGICI

Dal Mater-Bi ai nuovi brevetti: l'Italia tra i leader del packaging alimentare **7**

MONDO STARTUP

TalentLab-startup: nell'universo ICT 12 nuove imprese calabresi **8**

VETRINA DELLA RICERCA

Nuove soluzioni per il packaging e la qualità degli alimenti **10**

NEWS DA APRE

Dall'Europa nuove opportunità per giovani imprenditori e donne innovatrici **12**

IN AGENDA & CHANCE**16**

DALLA RETE

Spazi di contaminazione creativa: i CLab di Reggio Calabria e Cosenza al GEC 2015

di Alessia Salamone

Hanno raccontato la propria esperienza di contaminazione interdisciplinare. Hanno portato a Milano tutto l'entusiasmo e la grinta di chi vuole sviluppare un nuovo progetto d'impresa. Sono gli studenti dei Contamination Lab di Reggio Calabria e di Cosenza, i protagonisti della sessione *Start-up Schools and Entrepreneurial Universities: the Experience of the Italian Contamination Labs* all'ultima edizione di GEC 2015, *Global Entrepreneurship Congress*, la manifestazione internazionale a sostegno dei mercati e dell'impresa. L'incontro al GEC di Milano è servito per raccontare le attività dei 5 Contamination Lab nati in Italia e per presentare alcune delle più significative esperienze realizzate. I Contamination Lab (CLab) sono luoghi di contaminazione tra studenti di discipline diverse. Promuovono la cultura dell'imprenditorialità e dell'innovazione, così come l'interdisciplinarietà e i nuovi modelli di apprendimento. Promossi dal MIUR e co-progettati dal MISE nell'ambito di RestartItalia!, i CLab offrono agli studenti un ambiente stimolante per lo sviluppo di progetti di innovazione a vocazione imprenditoriale. Durante il *Global Entrepreneurship Congress* le due università calabresi hanno raccontato i risultati dei propri laboratori sull'imprenditoria e la creatività.

Gli studenti del Contamination Lab dell'Università Mediterranea hanno presentato *Buy Food, smart shop for intolerants*, un'applicazione mobile che aiuterà le persone con intolleranze alimentari a scegliere i prodotti preferiti e a geolocalizzare il punto vendita nel quale effettuare la spesa nel modo più conveniente. Ad accompagnare il team di studenti composto da Federica Suraci, Gabriele Candela, Salvatore Gigliotti, Roberto Raimondi, Angelica Lombardo, Concetta Morgante, Antonia Russo e Luciano Zingali sono stati il Pro Rettore dell'ateneo reggino Claudio de Capua e il presidente dell'associazione Calabresi Creativi, partner di progetto, Domenico Rositano.

"Il Contamination Lab è un luogo a metà tra un laboratorio universitario e un incubatore d'impresa – spiegano i promotori – che aiuterà giovani, studenti e non solo, nello sviluppo di nuove idee progettuali al fine di favorire la nascita di nuove imprese già durante il percorso di studi universitario. I ragazzi avranno la possibilità di prendere in mano il proprio destino fin da subito: a differenza degli incubatori e degli acceleratori d'impresa, il CLab è un luogo dove le idee e le opportunità incontrano la creatività e i percorsi imprenditoriali". Al momento il CLab di Reggio Calabria ha lanciato il nuovo bando di selezione per partecipare alle prossime attività.

Per informazioni: www.clab.unirc.it



I protagonisti del CLab di Reggio Calabria al GEC 2015

Con lo stesso spirito anche il CLab Cosenza è sbarcato a Milano per partecipare al GEC 2015. A portare una testimonianza del lavoro del laboratorio dell'ateneo cosentino due team di startupper della prima edizione: *EnerJuice* e *Calabria Town Experience*, oggi *Tekove*. Alessio Santoro e Arturo Bartoli hanno presentato *EnerJuice*, un innovativo dispositivo di ricarica di emergenza di cui si sta realizzando un primo prototipo. Il giovane Fortunato Greco, invece, ha raccontato come grazie a *Tekove*, possano avvenire scambi interculturali e momenti di cooperazione tra gli studenti stranieri all'interno del campus. Si tratta, in sostanza, di un'innovativa forma di dialogo interculturale.

Intanto, la prossima edizione del CLab Cosenza sta per cominciare. Le iscrizioni per il nuovo corso hanno registrato numeri importanti. Sono pervenute 66 domande, suddivise equamente tra l'area economica (45%) e quella scientifica (55%): 18 studenti provenienti da corsi di laurea triennale, 18 studenti da laurea magistrale, 2 studenti di master, 2 dottorandi e 26 neolaureati. Li attendono nel percorso incontri con i tutor, momenti di mentorship imprenditoriale, una piccola dotazione economica per la realizzazione di prototipi, premi finali per le migliori realizzazioni e la possibilità di un periodo di pre-incubazione a TechNest, incubatore dell'Università della Calabria per portare avanti lo sviluppo del progetto.

Per informazioni: <http://bit.ly/1IfksRN>

STORIE D'INNOVAZIONE

Pippo Callipo e la vocazione naturale dell'imprenditore

di Valentina De Grazia

"Migliaia, milioni di individui lavorano, producono e risparmiano nonostante tutto quello che noi possiamo inventare per molestarli, incepparli, scoraggiarli. È la vocazione naturale che li spinge; non soltanto la sete di guadagno. Il gusto, l'orgoglio di vedere la propria azienda prosperare, acquistare credito, ispirare fiducia a clientele sempre più vaste, ampliare gli impianti, costituiscono una molla di progresso altrettanto potente che il guadagno. Se così non fosse, non si spiegherebbe come ci siano imprenditori che nella propria azienda prodigano tutte le loro energie ed investono tutti i loro capitali per ritirare spesso utili di gran lunga più modesti di quelli che potrebbero sicuramente e comodamente ottenere con altri impieghi". Luigi Einaudi

Scatole e scatolette di tonno in tutti i formati, dal 1913 ad oggi, fino ai famosi barattoli in vetro degli anni '90. L'ufficio privato di Pippo Callipo somiglia molto a un museo aziendale. Lui ama circondarsi dei suoi prodotti, lo aiutano a riflettere, ci spiega. Cordiale e sorridente come sempre ci accoglie e, con orgoglio, prima di iniziare l'intervista, ci mostra l'atto di nascita dell'azienda Callipo recuperato con fatica tra uffici e burocrazia varia. Era il 14 gennaio del 1913. Da allora tanta strada è stata fatta fino ai nostri giorni.

È delle ultime settimane la notizia della vittoria di due premi: Prodotto dell'Anno 2015 al "Contonno" Callipo per la categoria conserve, che viene assegnato da una giuria di 12.000 consumatori ai prodotti che si distinguono per la capacità di rispondere in modo innovativo alle esigenze del target. Il secondo è il premio Wabel Frozen Award 2015 per il "Tartufo Limoncello" nella categoria gelati e dessert, conquistato al Frozen Summit di Parigi.

Ripercorriamo insieme un secolo di storia, fatta di trasformazioni, successi e qualche colpo di fulmine.

Quali sono stati i grandi momenti di svolta per l'azienda Callipo?

Sicuramente la prima grande trasformazione è avvenuta negli anni '60 quando si è passati da una lavorazione stagionale del prodotto di pesca del Mediterraneo a una lavorazione più stabile, grazie al tonno di importazione. Mio padre è stato il primo in Italia a far arrivare il tonno dalla Norvegia con carri frigoriferi ferroviari. Così il periodo di lavorazione si è allungato a quasi tutto l'anno. Poi la modernizzazione delle macchine e i cambi di stabilimento, quindi le innovazioni di



Pippo Callipo all'interno del suo stabilimento

processo che ne sono derivate, prima fra tutte la velocizzazione della produzione con l'utilizzo di sistemi di automazione.

Altri momenti decisivi sono stati quelli relativi alle scelte sul packaging. Negli anni '70 abbiamo iniziato a produrre anche nel formato piccolo da 80 grammi, mentre prima producevano solo i formati da 300 grammi in su.

Nel 1995 siamo passati al vetro: questa è stata una grande innovazione per il mercato. Avevamo realizzato dei prototipi in vetro, ma un mio dirigente non era convinto, voleva fare delle prove di gradimento con i consumatori. Io avevo i vasetti prova davanti agli occhi sulla mia scrivania, ogni giorno... Così una mattina non ho resistito più: ho chiamato il responsabile della produzione e ho fatto comprare le nuove macchine per l'invasettamento. Siamo stati i primi a confezionare il tonno in vetro, il valore aggiunto è stato notevole: i filetti ben visibili sullo scaffale hanno portato a un boom di vendite.

Le idee di innovazione vengono sempre dall'imprenditore?

L'imprenditore da solo non ha nessuna chance. È fondamentale saper scegliere i collaboratori e sapersi confrontare con loro. Allo stesso tempo l'imprenditore deve avere una conoscenza diffusa di tutte le sfere di attività: stare al vertice della piramide gli deve servire soprattutto per avere la visione d'insieme. Dal confronto con i collaboratori sono nate anche le recenti evoluzioni di prodotto come "Per primi", condimento al tonno e verdure per la pasta e i contorni "ConTonno".

Come è nata l'idea del gelato?

Ho sempre amato il gelato e Pizzo è famosa per il tartufo. I produttori locali, però, non sono mai riusciti a creare un consorzio che funzioni. Mi è sempre sembrata un'opportunità sprecata per il nostro territorio: malgrado in Calabria siamo capaci di esprimere prodotti di qualità elevata, non riusciamo a mettere in campo strategie vincenti per proporli su mercati nazionali e internazionali. Ma l'idea del gelato è rimasta per più di trent'anni nel cassetto, sia per l'investimento che richiedeva, sia per l'impegno che in quel momento necessitava la produzione del tonno. Nel 1988, infatti, abbiamo iniziato la produzione nel nuovo stabilimento e anche grazie al vasetto in vetro, siamo passati da un fatturato di 2 miliardi di lire ai 42 milioni di euro di oggi; da 35 a 200 operai e impiegati. Quando abbiamo stabilizzato la produzione del tonno ho ripreso in mano l'idea del gelato. Con gli utili derivanti dal nuovo corso di produzione e i fondi di un progetto europeo abbiamo acquistato il terreno e realizzato il nuovo stabilimento di produzione di gelati. Mio padre mi ha lasciato solo il lavoro, non conti in banca: anche lui investiva tutti gli utili per far progredire l'azienda. Con la gelateria stiamo lavorando bene all'estero, ad esempio in Inghilterra dove abbiamo stretto un accordo con una catena di 100 ristoranti.

Che motivo aveva di fare questo nuovo investimento? Non era certo per bisogno...

Mi piace molto la frase di Luigi Einaudi che dice che l'imprenditore vero non produce per gli utili ma per il piacere di lavorare, di produrre, di creare cose nuove. Ciò che ho guadagnato con il tonno l'ho investito nel gelato... è successo solo per il piacere di farlo. Soltanto adesso, dopo 4 anni, iniziamo ad avere soddisfazioni.

Se non c'è passione e amore, anche per il proprio territorio, non si può costruire niente. Lo stesso amore per la mia terra mi ha portato alla realizzazione del Popilia Country Resort, un centro turistico alberghiero a 4 stelle, a pochi chilometri da Pizzo, in un'area collinare di circa 140 ettari. Anzi, più che amore è stato un caso di innamoramento vero e proprio, un colpo di fulmine. Ho saputo che quella proprietà era in vendita e l'aveva quasi acquistata una società di Roma.



Un momento della fase dell'invasettamento



Lo stabilimento di Callipo a Maierato (VV)

lo conoscevo il terreno, è un paradiso terrestre. Ho fatto un'offerta molto allettante e ho dovuto anche restituire la caparra che la ditta di Roma aveva già versato.

Oggi, quando posso, vado al laghetto e contemplo il golfo di Lamezia. È un panorama dove lo sguardo può spaziare fino all'orizzonte. Ho fatto mettere tre panchine proprio lì dove mi piace stare. La sera invece, preferisco il panorama lato piscina dove all'imbrunire si vedono le luci delle case che cominciano ad accendersi piano piano, da sotto verso sopra, in tutti i paesini dell'angitolano. È un vero spettacolo. Per questo ho fatto la pazzia di acquistarlo: ho voluto valorizzare e rendere fruibile a tutti un panorama calabrese fantastico.

Su quali nuovi progetti state lavorando con Calabriallnova e cosa pensa dei servizi ricevuti?

Stiamo lavorando a due progetti molto innovativi di cui preferirei non parlare ancora. Le dico solo che il primo riguarda il packaging. Credo che i servizi di informazione e consulenza che offre Calabriallnova siano molto utili al tessuto imprenditoriale calabrese che è fatto in prevalenza di piccole aziende. A queste, infatti, mancano soprattutto le informazioni adeguate per mettere in campo attività di ricerca e sviluppo e strategie di mercato. In Calabria ci sono ancora pochi imprenditori di seconda generazione.

Il lavoro di mediazione e trasferimento tecnologico con le università, poi, è fondamentale.

Gli atenei calabresi, purtroppo, non sono ancora molto propensi alla ricerca finalizzata al mercato. Calabriallnova, una volta consolidata, potrà dare un contributo importante e diventare un interlocutore autorevole al servizio delle PMI.



NUOVI MATERIALI

Bioware: è in bioplastica il food-packaging del futuro

Rubrica a cura del servizio CI Materiali – materiali@calabriainnova.it

“È possibile assicurare a tutta l’umanità un’alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile?”. È con questa domanda che si apre la sfida dell’Esposizione Universale di Milano 2015.

Dopo averci sfamato per millenni, il pianeta Terra ha ora bisogno di nutrimento, un nutrimento che abbia il sapore del rispetto, che sia alimentato da atteggiamenti sostenibili e dalla costruzione di un equilibrio diverso tra risorse e consumo.

Anche il packaging, in particolare quello destinato al food, deve riqualificarsi rispetto a temi cruciali quali: il riciclaggio, il riutilizzo, il contenimento degli sprechi, il rispetto per l’ambiente.

In tale contesto si affermano con sempre maggiore valenza materiali per imballaggi interamente compostabili, prodotti a partire da fonti vegetali rinnovabili (quali, ad esempio, la canna da zucchero) e biodegradabili nell’arco di poche settimane.

Un esempio è Bioware, un food packaging prodotto in Thailandia. Approvato dalla FDA (Food and Drug Administration) per il contatto con gli alimenti, può essere usato a temperature comprese fra -40°C e 220°C, intervallo la cui ampiezza consente di utilizzare il materiale con sicurezza per il riscaldamento o la cottura di cibi sia in forni a gas o elettrici, sia a microonde.

Le sue applicazioni spaziano dall’imballaggio per alimenti al confezionamento di prodotti della terra. Il materiale è lavabile e impermeabile, si lavora attraverso lo stampaggio e ha un’aspettativa di vita di due anni. Come alternativa alle materie plastiche convenzionali, le bioplastiche sembrano essere un passo logico e necessario per un’industria della plastica progredita e orientata al futuro.

Per maggiori informazioni scopri il servizio CI Materiali di Calabrialnnova in collaborazione con Material ConneXion Italia: www.calabriainnova.it



Pack realizzati in Bioware

SCENARI TECNOLOGICI

Dal Mater-Bi ai nuovi brevetti: l’Italia tra i leader del packaging alimentare

Rubrica a cura del team Informazione Brevettuale e Documentale brevetti@calabriainnova.it

La prassi del confezionamento degli alimenti risponde alle attuali esigenze dei consumatori che richiedono sempre più non solo la garanzia della qualità del prodotto, ma anche una riduzione dell’impatto ambientale in un’ottica di eco sostenibilità. Le scelte aziendali, pertanto, ricadono sempre più su materiali biodegradabili e imballaggi responsabili, con una progettazione del confezionamento che tenga conto dell’intero ciclo di vita del pack.

Il nostro Paese si contende con la Germania la *leadership* europea in fatto di *packaging*, con un fatturato di quasi sei miliardi di euro e una crescita superiore al 7% nel 2013. Sono ben 690 le imprese italiane del settore, capaci di unire tradizione imprenditoriale e innovazione tecnologica, con spazi di manovra in aumento, soprattutto nel mercato estero: la produzione nazionale guarda principalmente ai Paesi dell’Asia, dell’America latina e dell’Europa extra Ue, oltre che all’area EAC (*East African Community*).

Il *trend* evolutivo del *packaging* alimentare e la posizione *leader* dell’Italia trovano conferma anche nelle informazioni brevettuali, grazie alle quali è possibile delineare i principali attori dell’innovazione, le tecnologie del futuro, i mercati in espansione e quelli in declino.

Le invenzioni legate a imballaggi alimentari biodegradabili hanno portato, negli ultimi quindici anni, al deposito di oltre 1.100 domande di brevetto: da un punto di vista temporale, il picco dei depositi si è verificato nel 2006, cui seguono il 2010, il 2011 e il 2012. Sono gli Stati Uniti il Paese extra UE con il numero più elevato di richieste di privativa, seguiti da Giappone e Cina. Il *focus* sui principali titolari, detentori del maggior numero di depositi brevettuali, vede al primo posto un’impresa giapponese, la Unitika Ltd, cui fa seguito un’italiana, la Novamont Spa, azienda chimica, con sede a Novara, attiva nel settore delle bioplastiche, fondata nel 1900 all’interno del Gruppo Montedison. L’Italia guadagna anche il terzo posto con la scienziata Catia Bastioli, amministratore delegato di Novamont, che nel 2007 è stata insignita del prestigioso premio internazionale “Inventore Europeo dell’Anno”. La scienziata ha ottenuto il riconoscimento per una serie di depositi brevettuali avvenuti tra il 1992 e il 2001, relativi alle prime bioplastiche da fonti di origine agricola che hanno dato vita al famoso “Mater-Bi”, la famiglia di prodotti biodegradabili e compostabili sviluppati dall’azienda e divenuti famosi in tutto il mondo.



Posate in Mater-Bi, le prime bioplastiche da fonti di origine agricola



MONDO STARTUP

TalentLab-startup:



Altrama italia s.r.l.: per una nuova esperienza di fruizione turistica

Azienda specializzata nelle soluzioni multiplatforma per la promozione turistica e la valorizzazione dei beni culturali. Ha ideato e realizzato Viaggiart, un servizio che permette agli utenti di conoscere l'offerta turistica partendo dalla ricerca di luoghi culturali. L'interazione avviene attraverso un'app mobile ed un portale web. Viaggiart offre ai Comuni che vogliono promuovere i beni culturali e le aziende della filiera turistica un potente strumento di marketing territoriale.

Team proponente:

Giuseppe Naccarato, Stefano Vena

Riferimenti:

www.altrama.com - info@altrama.com



Istartlab s.r.l.s.: le migliori app dalle tue idee per il tuo business

Una Software Factory che trasforma le idee in app, fornisce soluzioni mobile alle aziende e organizza corsi di formazione. È specializzata nella realizzazione di pacchetti composti da app e sensori beacons per il marketing di prossimità da utilizzare per i punti vendita. Sviluppa applicazioni iOS, Android e WindowsPhone, integrandole con soluzioni Mobile + Internet Of Things.

Team proponente:

Cristian Barbuto, Giuliano Candreva

Riferimenti:

www.istartlab.it



Idiritto s.r.l.: il diritto in un palmo di mano

Offre su sistemi mobile e web la migliore esperienza possibile di consultazione e fruibilità di testi normativi (codice civile e penale, procedura civile e penale, leggi speciali), caratterizzata da un'elevata qualità del database. La startup realizza i database normativi con aggiornamento in tempo reale e li configura in app e web-app per realizzare un'eccellente esperienza d'utilizzo.

Team proponente:

Raffaele Viggiani

Riferimenti:

www.idiritto.it - raffaele.viggiani@gmail.com



We smart s.r.l.: moving ideas, moving information, moving people

WeSmart è una startup specializzata nella progettazione di software e applicazioni per aziende ed enti pubblici. Si dedica principalmente allo sviluppo di web services nel settore delle Smart Cities: mobilità sostenibile, social innovation, open data e logistica dei trasporti. L'azienda propone TOC TOC, Trasporti Orientati al Cittadino, una piattaforma che offre servizi avanzati e applicazioni di supporto per l'infomobilità con fruizione multicanale, per offrire ai cittadini un'esperienza di mobilità più efficace e user centered.

Team proponente:

Antonio Maria Igor Cosma, Gianluca Carrozzino, Osvaldo Summari, Antonio Congiusta

Riferimenti:

www.wesmart.it - company@wesmart.it



Doccs s.r.l.s.: l'accesso al credito non è mai stato così smart

L'azienda offre servizi strumentali legati alla concessione di finanziamenti attraverso soluzioni in outsourcing per le banche e le società di mediazione creditizia. Propone un servizio altamente innovativo sia dal punto di vista economico-finanziario sia tecnologico, in grado di digitalizzare la richiesta di mutuo e di erogare un'analisi di pre-fattibilità con un'attendibilità stimata dell'80%. In pochissimi minuti l'utente dal proprio PC o da qualsiasi device mobile, avrà la possibilità di avviare con maggiore facilità un processo complesso e articolato.

Team proponente:

Anna Lisa Perez, Lucia Arturi, Davide Fusca

Riferimenti:

info@casaprestiti.com



Microzone s.r.l.s.: share your data, save your environment

La startup propone MicroZone, una piattaforma di micro-zonazione ambientale per la rilevazione e aggregazione di dati idrogeologici, sismici, biologico-chimici, cartografici e ambientali. Lo strumento garantisce a tecnici della PA e professionisti privati l'accesso in modo veloce e semplice a dati ambientali mono, bi e tridimensionali, sempre aggiornati. Un supporto prezioso per la progettazione e la revisione di piani d'intervento per la gestione del territorio: analisi previsionale, preventiva, d'emergenza e post-emergenza.

Team proponente:

Giuseppe Torchia, Giuseppe Canna

Riferimenti:

giutorchia@alice.it

nell'universo ICT 12 nuove imprese calabresi



Va_cloud s.r.l.s.: proteggi e recupera i tuoi dati con un click

Value Added Cloud (VA_Cloud) offre un portfolio di soluzioni di cloud computing, storage object e disaster recovery. Dalla combinazione di tali soluzioni è possibile erogare a enti pubblici e piccole e medie imprese servizi di repository permanente per l'archiviazione sicura di dati critici e di processo, oltre a entità wizard personalizzabili per recuperare i dati in caso di criticità o perdita, senza dover ricorrere a consulenti esterni.

Team proponente:

Vincenzo Muraca, Antonio D'Augello

Riferimenti:

muracavincenzo@gmail.com



Bolaris s.r.l.s.: monitoriamo il tuo ambiente

La startup propone servizi di monitoraggio ambientale a grandi distanze attraverso mezzi terrestri e aerei, per effettuare verifiche in tempo reale e da remoto. La fruizione del servizio avviene anche mediante applicazioni per sistemi di telefonia mobile. L'obiettivo è verificare lo stato d'inquinamento di qualunque sito, anche al fine della prevenzione per la salute e la salvaguardia dell'ambiente. I dati raccolti, combinati con modelli numerici previsionali, premettono l'analisi e la definizione di mappe dei territori a rischio.

Team proponente:

Teresa Lo Feudo

Riferimenti:

t.lofeudo@gmail.com



Eagle Ict s.r.l.s.: gestisci il tuo risparmio con l'intelligenza artificiale

Eagle promette di cambiare l'approccio agli investimenti finanziari e alla gestione del risparmio, consentendo a tutti di amministrare il proprio capitale attraverso una gestione tecnico-matematica e sofisticati sistemi esperti dotati di intelligenza artificiale. Il servizio di gestione del portafoglio è finalizzato a ottenere i migliori risultati in termini di performance e affidabilità e, a partire da alcuni elementi cognitivi riferiti al soggetto investitore, mantiene un contatto costante e tempestivo con il cliente.

Team proponente:

Rosalba Cannarile, Alessandro Greco

Riferimenti:

rosalbacannarile@hotmail.it



Jobop s.r.l.s.: the job next door

Jobop è una piattaforma mobile web based dove sarà possibile trovare qualsiasi tipo di servizio: una piazza online per il networking e il matching tra domanda e offerta di lavoro occasionale accessorio. Un luogo virtuale dove qualsiasi prestazione avrà la sua visibilità: da chi si può occupare del tuo giardino a chi è disponibile a portarti la spesa a casa. Da chi ti aiuta nel trasloco a chi può cucinare per te una cena strepitosa, fino a chi fa shopping al tuo posto o fa la fila per pagare le tue bollette.

Team proponente:

Daniilo Cimino, Valerio Guerriero

Riferimenti:

daniilo.cimino@gmail.com



Harusoft s.r.l.s.: il motore di ricerca commerciale smart

Haru Engine è un motore di ricerca semantico specializzato in grado di estrarre contenuti mirati dal web, come ad esempio i siti internet di aziende e professionisti italiani. Il sistema estrae, classifica e organizza in maniera strutturata le informazioni d'interesse e popola un mercato virtuale dal quale è possibile accedere a servizi che permettono di concludere trattative economiche e scambi commerciali, producendo così un patrimonio informativo di grande valore a basso costo.

Team proponente:

Vincenzo Pittari

Riferimenti:

gruppo.har@gmail.com



Ibislab s.r.l.s.: digitalizza e condividi la tua conoscenza

L'azienda progetta tools, applicazioni e librerie digitali per consentire alle piccole imprese l'accesso all'ecosistema delle mobile app e dei social media. In particolare, propone un servizio dedicato agli operatori dell'enogastronomia che consente di raccogliere e condividere la propria conoscenza sulla preparazione del cibo. Attraverso uno strumento web, fruibile attraverso qualsiasi device, si possono annotare le proprie ricette e modificarle tracciandone la storia, calcolare l'apporto calorico, nonché predisporre gli ordini degli ingredienti.

Team proponente:

Giuseppe Filice, Nicola Frega

Riferimenti:

giuseppe.filice@gmail.com

VETRINA DELLA RICERCA

Nuove soluzioni per il packaging e la qualità degli alimenti

Rubrica a cura del team Valorizzazione della Ricerca – ricerca@calabriainnova.it

MAP, estensione della *shelf-life* degli alimenti, *packaging quality check*, verifica delle condizioni di conservazione di un alimento legate alla temperatura: le eccellenze della ricerca calabresi offrono alle imprese nuove soluzioni per garantire la qualità degli alimenti con innovative soluzioni di confezionamento e tecnologie di controllo.

UNIVERSITÀ MEDITERRANEA

Shelf-life: applicazioni tecnologiche per la conservazione degli alimenti

L'uso di packaging innovativi per il confezionamento degli alimenti permette la stabilizzazione e la standardizzazione dei prodotti con conseguenti miglioramenti qualitativi e quantitativi e, nello stesso tempo, la riduzione dei costi di processo. Il MAP (*Modified Atmosphere Packaging*), confezionamento in atmosfera modificata, consente ai prodotti alimentari freschi, minimamente lavorati, di mantenere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali originali, insieme a un aspetto invitante. Inoltre, con questa modalità di confezionamento, è possibile ottenere un'estensione della *shelf-life* del prodotto, senza dover aggiungere conservanti chimici o stabilizzanti.

Il laboratorio FoodTec (Tecnologie alimentari) del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, grazie al lavoro del professore Marco Poiana, svolge proprio questa attività di ricerca: uno studio accurato sulla composizione chimico-fisica e sensoriale delle matrici alimentari e delle tecniche di conservazione e confezionamento innovative, come il MAP. Il team di ricerca del Food Tec ha al suo attivo diverse collaborazioni industriali per la formulazione di protocolli di stabilizzazione ed estensione della *shelf-life* degli alimenti.

Il confezionamento in atmosfera modificata consiste nella creazione di una miscela ottimale di ossigeno, anidride carbonica e azoto all'interno di un involucro a bassa permeabilità, per soddisfare le esigenze di conservazione di uno specifico prodotto alimentare. Dopo un'accurata selezione dei materiali, i MAP diventano vassoi, coperchi o sacchetti adeguati alle caratteristiche e alle esigenze del singolo prodotto alimentare. L'ambiente proprio del confezio-



namento in atmosfera modificata rallenta il processo d'invecchiamento dei prodotti, riducendo la perdita di colore, di odore e di gusto dovuta all'azione dell'ossigeno, di muffe o altri organismi anaerobici.

I MAP, infatti, possono essere utilizzati per preservare e prolungare la *shelf-life* di diversi alimenti, come: carni rosse, frutti di mare, frutta e verdure a lavorazione minima, pasta, cibi precotti, formaggi, prodotti da forno, insaccati e cibi liofilizzati o disidratati. Confezioni di questo tipo consentono alle aziende, che si occupano della lavorazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, di poter garantire la freschezza e il sapore dell'alimento e di rispondere sempre positivamente alle aspettative dei consumatori.

UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA

La ricerca di contaminanti naturali e xenobiotici

La qualità di un alimento e il suo stato al momento del consumo possono essere valutati attraverso l'individuazione di contaminanti naturali e xenobiotici e di antiossidanti. Tra le tante sostanze oggetto di analisi, infatti, le ammine biogene, presenti in molti prodotti alimentari, rappresentano un *marker* per la freschezza, le condizioni igieniche usate durante la lavorazione e la buona conservazione dell'alimento. Al contrario delle poliammine naturali, che possono essere naturalmente presenti negli alimenti, le ammine biogene si formano sia durante i processi di fermentazione ad opera di microorganismi, sia durante una prolungata o non corretta conservazione degli alimenti freschi di natura proteica. Possono, dunque, essere indicatori della bontà del sistema di packaging alimentare adoperato.

In questo contesto, la ricerca scientifica pone particolare attenzione sugli *actual data* di composizione chimica di un alimento, ovvero i dati ottenuti con metodologie innovative di analisi affidabili e che, soprattutto, minimizzano il tempo, gli sforzi e l'uso di reagenti aggiuntivi.

La dottoressa Donatella Restuccia, insieme a un team di ricercatori dell'Università della Calabria, si è occupata proprio di *food composition data*, mettendo a punto un metodo cromatografico innovativo che impiega la tecnica ELSD (*Evaporative Ligth Scattering Detection*) per la determinazione di ammine biogene e di poliammine naturali in alimenti a marchio certificato (in particolare nei formaggi).

Questa tecnologia innovativa è proposta come alternativa a tecniche standard che prevedono il pretrattamento di derivatizzazione chimica della matrice alimentare prima dell'analisi. Il metodo studiato e proposto supera gli svantaggi della derivatizzazione, ossia la dipendenza dalle condizioni sperimentali e dal grado di avanzamento della reazione, i prolungati tempi di analisi e i costi aggiuntivi derivanti dal processo e dai reagenti necessari. I risultati ottenuti sono stati pubblicati su riviste scientifiche internazionali che si focalizzano sulla chimica analitica pura e applicata e sugli aspetti scientifici dei *food composition actual data*.

UNIVERSITÀ MAGNA GRÆCIA

Cura dell'alimentazione animale per ottenere prodotti di alta qualità

È possibile riuscire a enfatizzare le proprietà organolettiche delle carni suine, attraverso un protocollo di alimentazione integrata?

Sembra di sì. Questa, infatti, è la sfida di alcuni ricercatori della facoltà di medicina veterinaria dell'università Magna Graecia di Catanzaro, per i quali la cura dell'alimentazione animale è il punto di partenza per ottenere prodotti di alta qualità, che consentano di aumentare la competitività della Calabria nel campo Agrifood. Supportati da un finanziamento del Consorzio Filiera Suinicola Meridionale di Cosenza, il team di ricerca guidato dalla dottoressa Francesca Ciotola mira a recuperare il patrimonio suinicolo autoctono, valutando gli effetti di un sistema di allevamento *plein air*, in cui l'alimentazione naturale è integrata con sottoprodotti dell'agricoltura locale. L'obiettivo è quello di enfatizzare le caratteristiche organolettiche che consentono un'immediata riconoscibilità del prodotto, in un processo di valorizzazione della coltura sociale dei luoghi. In particolare, la tecnica *plein air* unisce ai benefici dell'integrazione alimentare la possibilità di far vivere gli animali all'aperto, in un ambiente destrutturato con ricoveri mobili posizionati ad *hoc*. L'integrazione dell'alimentazione spontanea, con specie vegetali autoctone opportunamente selezionate, consente di migliorare la composizione acidica del plasma, di regolare il metabolismo lipidico e di diminuire i livelli di colesterolo nel sangue a cui corrisponde un miglioramento dietetico-nutrizionale del prodotto complessivo. La biodiversità dei luoghi diventa il punto di forza per la valorizzazione della produzione animale.



NEWS DA APRE



Rubrica a cura dello Sportello APRE Calabria – aprecalabria@calabriainnova.it

Dall'Europa nuove opportunità per giovani imprenditori e donne innovatrici

Erasmus for Young Entrepreneurs

Erasmus per giovani imprenditori è un programma di scambio transfrontaliero che offre ai nuovi imprenditori, o aspiranti tali, l'opportunità di trascorrere da 1 a 6 mesi presso un imprenditore già affermato in un altro Paese dell'Unione Europea.

Questa azione ha dimostrato un effetto positivo favorendo pratiche di business innovative, lo sviluppo di nuovi prodotti e servizi e l'espansione in nuovi mercati nazionali.

Lanciato nel 2009 dalla Commissione Europea, Erasmus per giovani imprenditori è una delle azioni chiave del Piano d'Azione per l'Imprenditorialità 2020 che mira a incentivare lo spirito imprenditoriale in Europa, sostenere le nuove imprese nelle fasi cruciali del loro ciclo di vita e aiutarle a crescere. È una collaborazione vincente da entrambe le parti, grazie alla quale si possono scoprire nuovi mercati europei o partner commerciali e modi diversi di fare business. A lungo termine si può beneficiare di ampie opportunità di networking ed eventualmente decidere di continuare la collaborazione come partner a lungo termine (ad esempio joint venture, attività di subappalto, e altro).

Come aspirante imprenditore si può beneficiare di una formazione *on-the-job* in una piccola e media impresa che risiede stabilmente in un paese membro dell'Unione Europea. Per partecipare gli aspiranti imprenditori devono avere un *business plan* valido o un progetto concreto o essere imprenditori che hanno iniziato la propria attività nel corso degli ultimi 3 anni. La futura impresa o attività può operare in qualsiasi settore e non ci sono limiti di età. L'imprenditore ospitante, invece, ha l'occasione di considerare la

propria attività sotto nuovi punti di vista e integrare le proprie competenze, grazie alle idee di un aspirante imprenditore fortemente motivato. Il sostegno finanziario fornito ai nuovi imprenditori contribuisce a coprire i costi di viaggio e di soggiorno. L'aiuto finanziario è calcolato su base mensile e riflette il costo della vita del paese di destinazione. L'impatto a lungo termine del programma evidenzia come l'87% delle startup fondate da imprenditori che hanno partecipato al programma siano ancora attive, mentre il tasso di sopravvivenza delle startup in Europa risulta essere solo il 57%. Tra gli imprenditori con esperienza che hanno partecipato al programma, il 65% ha esteso le proprie attività all'interno o al di fuori dell'Europa e il 53% ha effettivamente realizzato nuove idee per lo sviluppo di nuovi prodotti o servizi grazie a questo programma. Le aziende che hanno preso parte al progetto si sono dimostrate più resistenti, crescono di più e creano nuovi posti di lavoro.

Per partecipare come neo-imprenditore o impresa ospitante si può fare domanda on-line: www.erasmus-entrepreneurs.eu/page.php?pid=051

Premio europeo per le donne innovatrici

Il notevole numero di donne ricercatrici, che per varie ragioni, non considera l'imprenditoria come un'opzione, costituisce un potenziale fondamentale per l'Europa che ha bisogno di tutte le risorse possibili per poter far fronte ai cambiamenti e alle sfide quotidiane della società. Proprio con questo obiettivo, la Commissione Europea ha creato un premio per le donne innovatrici al fine di favorire

la conoscenza su questo particolare argomento, di incoraggiarle a cogliere le opportunità economiche e commerciali offerte dalle proprie ricerche e a diventare imprenditrici.

L'EU Prize for Women Innovators, il Premio europeo per Donne Innovatrici finanziato dal programma Horizon 2020, intende dare riconoscimento alle donne che hanno beneficiato di finanziamenti UE per la ricerca e l'innovazione e che hanno saputo coniugare l'eccellenza scientifica con l'attitudine al business, creando imprese innovative e portando innovazioni sul mercato.

Il riconoscimento ricompensa i risultati di ricerca già conseguiti e non attività di ricerca e innovazione di prossimo sviluppo. Le candidature dovranno pertanto indicare, chiaramente, il coinvolgimento delle candidate nelle attività di ricerca e innovazione e le

potenzialità di accesso al mercato del prodotto o servizio che ne è derivato, evidenziandone anche l'impatto economico e sociale. Il Premio ha già riscosso un notevole successo nelle edizioni del 2011 e 2014 e per il 2015 la Commissione intende aggiudicare altri tre premi da 100.000 euro, 50.000 euro e 30.000 euro. La scadenza è il 20 ottobre 2015.

Per maggiori informazioni: http://ec.europa.eu/research/innovation-union/index_en.cfm?section=women-innovators



STORIE D'INNOVAZIONE

Nuovi traguardi per Gel-Oil a un anno dalla Start Cup Calabria 2014

di Alessia Salamone

Amano definirsi un "laboratorio di ragazze", ma in realtà sono dieci ingegneri chimici under 30, ricercatrici e dottorande del Dipartimento di Ingegneria Informatica, Modellistica, Elettronica e Sistemistica dell'Università della Calabria. Hanno preso il prodotto più antico della terra, l'olio, e lo hanno trasformato in qualcosa di altamente innovativo. Si tratta di Gel-Oil, la startup nata nei laboratori dell'ateneo cosentino, che si è aggiudicata il primo posto alla Start Cup Calabria 2014, la business plan competition organizzata dall'Università della Calabria, Università Magna Græcia, Università Mediterranea e da CalabriaInnova, come migliore idea innovativa della regione. La filosofia del team? "Portare la Calabria e il suo olio d'oliva ovunque, su qualsiasi tavola, anche quelle più difficili...". Un'idea che fa gola ai colossi dell'industria agroalimentare. Una formula semplice ma rivoluzionaria.

Partendo dall'olio d'oliva, infatti, il gruppo di ricerca, seguito dal professor Bruno de Cindio, ha perfezionato un sistema di gelificazione del prodotto senza intervenire chimicamente, ma solo applicando un processo fisico di organogelazione, che ha restituito un olio versabile, pratico perché distribuito in bustine monodose e alla portata di tutti, che conserva tutte le sue caratteristiche organolettiche e nutraceutiche. È il primo olio in gel esistente ed è disponibile in vari gusti: si può trovare aromatizzato al limone, al peperoncino, al basilico o, ancora, al rosmarino e al timo. Un prodotto a elevato impatto salutistico, realizzato attraverso un processo produttivo innovativo con materie prime di alta qualità. Per saperne di più abbiamo raggiunto Valentina Mancina, una delle *founder* della startup insieme a Maria Luisa Cuda, Federica La Gattuta, Olga Mileti, Valeria Greco, Ilaria Carnevale, Stefania Luzzi, Francesca Laitano, Gessica Cortese e Stefania de Cindio.



Il team di Gel-Oil durante la premiazione della Start Cup Calabria 2014

Cos'è Gel-Oil e come funziona?

Gel-Oil è una salsa per condimento, in bustina monodose, a base di olio extra-vergine di oliva arricchita con erbe e aromi del Mediterraneo. Il prodotto mantiene la qualità della materia prima, l'olio extra vergine d'oliva, ma ne aumenta la praticità di utilizzo: i Gel-Oil sono stati progettati in modo da aderire completamente al cibo, evitando che il condimento possa schizzare o depositarsi sul fondo. Il prodotto è solo una delle possibili applicazioni di questa tecnologia. La nostra idea soddisfa perfettamente le esigenze del nuovo profilo di consumatore, costretto solitamente a pranzi veloci. Abbiamo pensato a tutti coloro che vanno sempre di corsa e hanno poco tempo per la pausa pranzo.

Perché un investitore dovrebbe scegliere Gel-Oil? Qual è il vostro valore aggiunto?

I nostri competitor producono salse per condimento tipicamente ottenute a partire da oli di bassa qualità e con una consistenza non molto diversa da quella di un liquido. Il nostro prodotto, invece, è realizzato innanzitutto con materie di altissima qualità, è pratico da usare e la semplicità del processo produttivo consente di mantenere un prezzo finale molto competitivo. La nostra particolarità è che siamo riusciti a strutturare sistemi lipidici per controllare la consistenza dell'olio, riuscendo a mantenere inalterata la salubrità e il gusto della materia prima. Non esiste nessun prodotto uguale al nostro.

Start Cup Calabria, un anno dopo. Come giudicate l'esperienza?

È stata davvero entusiasmante ma allo stesso tempo faticosa. Grazie alla Start Cup Calabria abbiamo presentato fuori dai laboratori dell'università la nostra idea, l'abbiamo migliorata in termini di strategie di business e di mercato e l'abbiamo trasformata in un'impresa. In più, grazie a questa competizione, siamo approdate al PNI, il Premio Nazionale dell'Innovazione, dove abbiamo ricevuto il riconoscimento speciale della Fondazione "Gabriele Bacchiddu".

Proprio il mese scorso il nostro sogno è diventato realtà: abbiamo costituito la nostra società, è una startup innovativa, si chiama EntropiCa Srls. Siamo molto soddisfatte della strada che abbiamo percorso finora.

Su quali nuovi traguardi state lavorando?

Attualmente stiamo lavorando alla sperimentazione di nuovi prodotti da immettere sul mercato, mantenendo sempre viva la nostra mission, che tende a unire tradizione e innovazione. Ci sono all'orizzonte novità di cui ancora non posso parlare.

La nuova edizione della Start Cup Calabria sta per partire: cosa consigliate ai nuovi aspiranti imprenditori?

La Start Cup Calabria è un importante trampolino di lancio. È un'occasione che non si può perdere. Nello stesso tempo, oltre a una grande preparazione e a un'idea valida e ben strutturata, ci vuole tanta passione, costanza e un gruppo unito. Un po' come il nostro. Forse è stata questa la chiave del nostro successo...



Le bustine monodose di Gel-Oil Aromatizzati



E' in partenza la VII edizione della Start Cup Calabria www.startcupcalabria.it

CHANCE

di Alessia Salamone

START CUP CALABRIA 2015, AL VIA LE ISCRIZIONI

Startupper calabresi lucidate i neuroni e allenate la connettività! Tenetevi pronti, insomma, la Start Cup Calabria sta per tornare alla ricerca delle più innovative idee d'impresa. È infatti ripartita la macchina organizzativa della *business plan competition* calabrese, formata dall'Università della Calabria, Università Magna Græcia, Università Mediterranea e Calabrialnova che a breve darà il via alle iscrizioni per la nuova edizione che si concluderà nel mese di luglio. Manifestazione anticipata quest'anno, in previsione del Premio Nazionale dell'Innovazione che si terrà in Calabria presso l'ateneo cosentino. Tante novità e colpi di scena... per un'edizione che si preannuncia davvero straordinaria!

Per informazioni: www.startcupcalabria.it

PRIMI INVESTMENT CERCA STARTUP DIGITALI PER PARTNERSHIP DI SUCCESSO

Priminvestment, società di advisory che supporta la crescita delle piccole e medie imprese italiane, ricerca startup digitali per la creazione di partnership di successo. Per rendere questo processo semplice, conveniente e veloce ha sviluppato una piattaforma web chiamata Primi. Per partecipare alle selezioni basta iscriversi alla piattaforma, compilare il form online e proporre la propria startup. I migliori progetti saranno valutati direttamente da un team inglese e, una volta superata la prima fase di selezione, saranno sottoposti al Top Management. Per saperne di più: www.priminvestment.com

PREMIO BERNARDO NOBILE 2015: SONO APERTE LE CANDIDATURE

Il Consorzio per l'AREA di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste bandisce un premio annuale per tesi di laurea o dottorato che diano risalto all'utilizzo dei brevetti come fonte di informazione. Il premio prevede tre riconoscimenti: uno dedicato alle tesi di laurea e uno dedicato alle tesi di dottorato di ricerca che abbiano utilizzato esplicitamente i brevetti come fonte di informazione; un terzo premio, invece, è dedicato a una tesi di laurea o di dottorato che abbia utilizzato i brevetti e che abbia, successivamente, portato al deposito di una domanda di brevetto o alla nascita di una nuova impresa. Il Premio è un riconoscimento alla professionalità e all'attività di Bernardo Nobile, creatore e primo responsabile del Centro Studi e PatLib di AREA Science Park. Le domande di partecipazione dovranno essere presentate entro il 22 maggio 2015.

Per informazioni: <http://bit.ly/1H2b3fP>

THINK4SOUTH, IL PREMIO PER LA PREVENZIONE DEL RISCHIO

Groupama Assicurazioni, attraverso l'iniziativa Think4South, offre alle startup del Sud Italia la possibilità di candidare il proprio progetto innovativo e di ricevere supporto aziendale e premi da 15.000 euro. Il concorso è dedicato a progetti innovativi in grado di rispondere alle sfide sociali, economiche e tecnologiche che aiutino le città del Mezzogiorno ad affrontare meglio i fattori di stress trasformandoli in opportunità di crescita. Possono partecipare le persone fisiche di età compresa tra i 18 ai 35 anni residenti in Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata, Sicilia o Sardegna e alle startup costituite nel corso dell'anno 2014/2015. Il termine per la presentazione dei progetti è fissato al 15 maggio 2015.

Per altre informazioni: <http://bit.ly/1Cwtqdt>

PROGRAMMA INNOVATIVE TRAINING NETWORK: RICERCATORI CERCASI

L'University College di Dublino è alla ricerca di 14 ricercatori da inserire nel progetto di Horizon 2020 dal titolo Marie Curie ITN (Innovative Training Network). Queste azioni, infatti, propongono un'ampia serie di opportunità di formazione e scambio per i ricercatori, promuovendo la crescita del capitale umano di eccellenza in Europa attraverso borse di ricerca per il sostegno alla mobilità geografica, intersettoriale e interdisciplinare dei ricercatori. Il programma vuole incoraggiare nuove competenze attraverso un'eccellente e innovativa formazione dei giovani ricercatori. C'è tempo fino all'1° maggio 2015 per presentare le candidature.

Per maggiori informazioni: <http://bit.ly/1MMKlvo>

IN AGENDA

27 aprile-1 maggio 2015 - Regno Unito

UN CORSO SULL'AGROECOLOGIA E IL SISTEMA ALIMENTARE

Lo Schumacher College, a Totnes nel Regno Unito, organizza un corso dal titolo *Agroecology: Food for the Future*, che fornirà un'affascinante esplorazione dei principi dell'agroecologia e di come questi possano essere messi in pratica al fine di ottenere aziende agricole biodiversificate, produttive e resilienti, promuovendo la sovranità alimentare e incentivando il necessario cambiamento nei sistemi alimentari dominanti.

www.schumachercollege.org.uk

29 aprile 2015 - Reggio Calabria

AL VIA #TERRITORIDIGITALI, IL ROADSHOW DI CONFINDUSTRIA DIGITALE

#TERRITORIDIGITALI è il roadshow di Confindustria Digitale, realizzato in collaborazione con l'associazione nazionale Digital Champions e l'ICE. Questa volta l'evento fa tappa a Reggio Calabria presso Palazzo San Giorgio, grazie alla collaborazione con il Comune di Reggio Calabria e Calabrialnova. L'obiettivo degli incontri itineranti è quello di diffondere la cultura digitale tra le imprese del territorio e di elaborare proposte, attraverso tavoli tematici, per la PA.

www.confindustriadigitale.it

10 maggio - Roma

IL MONDO DELL'INFORMAZIONE SI INCONTRA AL FESTIVAL OF MEDIA GLOBAL

Dopo il successo dell'edizione 2014, il Festival di Global Media torna a Roma dal 10 al 12 maggio 2015. Le più importanti agenzie d'informazione del mondo, i media, gli inventori ed esperti di marketing si daranno appuntamento nella Capitale per conoscere le ultime tendenze e tecniche del settore.

www.festivalofmedia.com

21-22 maggio 2015 - Milano

GESTIONE DEI RIFIUTI: INNOVAZIONI NEL RECUPERO DELLE MATERIE

Il Centro Studi MatER organizza, presso il Politecnico di Milano, il convegno Tendenze e innovazioni nella gestione dei rifiuti. Un'occasione di aggiornamento e confronto tra università, associazioni e aziende che fanno ricerca e operano nel campo della prevenzione e gestione dei rifiuti. Prenderanno parte al convegno studiosi, ricercatori, operatori di impianti e rappresentanti di aziende che si occupano di prevenzione e di recupero di materia ed energia da rifiuti.

www.mater.polimi.it

Restart Calabria, Idee e persone che cambiano il futuro, è lo speciale di Calabrialnova.

Calabrialnova è un Progetto Integrato di Sviluppo Regionale finalizzato a sostenere i processi di innovazione delle imprese calabresi, favorendo il trasferimento di tecnologie e conoscenze sviluppate dal sistema della Ricerca al mondo imprenditoriale.

Restart Calabria è a cura del Team **Comunicazione & Networking** di Calabrialnova

In Redazione: Francesco Bartoletta, Giada Cadei, Valentina De Grazia, Alessia Salamone

Hanno collaborato a questo numero: Monica Filice, Teresa Granato, Luciana Millazzo, Luana Renzelli, Vera Tomaino e Medina Tursi Prato.

Per segnalazioni e info su Restart Calabria: comunicazione@calabrialnova.it



Area Industriale Benedetto XVI (Ex-Sir), Comparto 15, Padiglione F3 - 88046 Lamezia Terme (CZ)

Calabrialnova è una iniziativa di:

Regione Calabria, Fincalabra S.p.A., AREA Science Park - Trieste



Progetto Integrato di Sviluppo
"Creazione di un Sistema Key
Innovazione in Calabria"
Fondi POR Calabria FESR 20