

Innovazione agroalimentare, il motore della crescita

I fratelli Pugliese
e la nuova vita della 'nduja

Mondo Startup, le 12 finaliste
della Start Cup Calabria 2015

L'olio d'oliva, dal laboratorio
di ricerca alla tavola

Arrivano i droni,
una rivoluzione
per l'agricoltura



EDITORIALE

Le 4 leve dell'agroalimentare calabrese

di Fulvia Caligiuri

L'agroalimentare calabrese rappresenta da sempre uno dei settori strategici della nostra regione. In questi ultimi anni, inoltre, sta esprimendo grande vitalità, al punto che potrebbe rappresentare una ghiotta opportunità in grado di trainare lo sviluppo dell'intera regione. Il settore conta in Calabria una rilevante presenza di unità produttive, soprattutto PMI, che dimostrano un crescente interesse per l'innovazione; dall'altro lato esiste una consistente offerta di ricerca pubblica, che pecca però di poca visibilità e scarsa integrazione con i sistemi produttivi.

L'agroalimentare rappresenta in Calabria oltre il 30% del valore aggiunto del settore manifatturiero regionale e conta oltre il 55% degli addetti.

È il settore trainante dell'esportazione regionale: oltre i due terzi del totale delle esportazioni riguardano i prodotti del settore primario (agricoltura). Un risultato determinato anche dall'elevato numero di prodotti calabresi tutelati: la Calabria è la quarta Regione d'Italia per prodotti tutelati. Il DOP e il Made in Italy, se sinonimi di qualità, sono una risorsa su cui investire in quanto salvaguardano lo sviluppo economico e sociale di aree svantaggiate, traducendosi in occupazione e in un concreto miglioramento della vita.

Esistono però molti punti di debolezza che non permettono alla regione di stare al passo con le produzioni provenienti dai Paesi emergenti, come la polverizzazione delle aziende e la diminuzione delle superfici dedicate all'agricoltura che hanno comportato un aumento dei costi. A questo si aggiunge la carenza di produzione standardizzata e adeguata alle esigenze dei moderni canali distributivi e un'eccessiva specializzazione produttiva di alcune aree che determina elevati rischi imprenditoriali. Infine, si evidenziano una difficoltà di concentrazione dell'offerta dovuta alla scarsa capacità di aggregazione dei produttori e gli elevati costi logistici della distribuzione.

Malgrado queste criticità, la Calabria esprime caratteristiche e potenzialità enormi che fanno del settore agroalimentare la risorsa da valorizzare.

In Calabria esiste una forte vocazione agroalimentare dei comprensori costieri e una disponibilità di superfici pianeggianti, irrigue e fertili da dedicare all'ortofrutta. Ciò potrebbe consentire produzioni di elevata qualità e maggiormente diversificate, puntando anche sulla presenza di produzioni tipiche di qualità, come le clementine, la cipolla rossa, l'olio, i fichi, etc. Elementi che, se opportunamente sostenuti da tutti gli attori istituzionali, fanno sì che il settore diventi il vero volano di sviluppo dell'intera economia calabrese.

Ecco le 4 leve che le istituzioni dovrebbero muovere per fare la differenza: favorire l'innovazione attraverso politiche aggregative delle imprese agricole; intervenire sulle infrastrutture, che ci rendono ancora più lontani dai mercati che contano; velocizzare la burocrazia a tutte le latitudini; rivedere la gestione e il funzionamento di quegli enti che dovrebbero supportare il settore, ma che rischiano, di diventare l'ennesimo nemico da combattere; tutelare le nostre produzioni con ogni mezzo, anche spingendo i governi nazionali a far applicare nei mercati internazionali le medesime regole produttive e costi omogenei.

Il sistema agricolo calabrese vanta grandi esempi di professionalità e successo, solo con il sostegno concreto delle Istituzioni si potrà favorire la nascita di tante altre eccellenze. Il passo in avanti non avviene se a spingere si è in pochi, ma solo quando è l'intero territorio compatto che si muove in un'unica direzione.



Fulvia Caligiuri,
Presidente Confagricoltura Cosenza

Indice

DALLA RETE

Dalla Start Cup al Premio Nazionale dell'Innovazione a Cosenza

3

STORIE D'INNOVAZIONE

Nuova vita per la 'nduja: i fratelli Pugliese rinnovano i sapori di un tempo

4

Dal drone pastore a quello contadino: un trend in crescita per Paolo Mirabelli

14

NUOVI MATERIALI

Il packaging 4 volte rispettoso dell'ambiente che rivoluziona il mercato dei freschi

7

SCENARI TECNOLOGICI

La tutela dei prodotti agroalimentari

7

MONDO STARTUP

Start Cup Calabria 2015: le 12 startup finaliste

8

VETRINA DELLA RICERCA

Nuove applicazioni per la valorizzazione dell'olio d'oliva

10

NEWS DA APRE

12

IN AGENDA & CHANCE

16

DALLA RETE

Dalla Start Cup al Premio Nazionale dell'Innovazione a Cosenza

di Alessia Salamone

Si è conclusa la VII edizione della Start Cup Calabria, la competizione di idee d'impresa innovative, organizzata da CalabrialInnova, l'Università della Calabria, l'Università Magna Graecia e l'Università Mediterranea. La manifestazione, condotta con entusiasmo da due appassionati giornalisti, Concetta Schiariti del Corriere del Mezzogiorno Economia e Stefano Perri di Strill.it, ha visto sul palco tre *opponent* di rilievo, che dopo la presentazione delle idee, hanno avuto il compito di porre domande di approfondimento agli startupper. Parliamo di Anna Amati, Vicepresidente di Meta Group, una delle più rilevanti società di consulenza e investimento italiane per le startup, Pierluigi Mazzuca, Direttore Customer & Partner Experience di Microsoft Italia e Francesco Tassone, CEO e Founder di Personal Factory, una delle più riuscite esperienze di startup nate in Calabria.

I 12 progetti finalisti che si sono contesi il podio sono il risultato di una selezione che ha coinvolto oltre 250 startupper in tutta la Calabria. A vincere la VII edizione della competizione sono stati: primo classificato Zeropet, un innovativo metodo per ridurre la quantità di plastica nelle discariche e al tempo stesso convertire il PET in materiale pregiato. Il secondo posto è andato a EasyMove: una piattaforma che consente l'ottimizzazione del sistema di trasporto pubblico di lunga percorrenza. Il terzo premio è stato assegnato, invece, a MADE che propone un nuovo modo per reinterpretare la comunicazione visiva.

I 3 vincitori, oltre ai premi in denaro da 5mila, 3mila e 2mila euro e ai servizi offerti dallo Studio Rubino nell'ambito dei servizi per la Proprietà Intellettuale, avranno anche l'opportunità di partecipare alla finale nazionale del PNI, il Premio Nazionale per l'Innovazione, che quest'anno si svolgerà il 3 e 4 dicembre presso l'Università della Calabria.

Organizzato dall'associazione PNICube, in collaborazione con l'Università della Calabria, CalabrialInnova e la Regione Calabria, il Premio Nazionale per l'Innovazione 2015 è una competizione tra i vincitori delle diverse business plan competition regionali collegate alle Università italiane e agli Enti di Ricerca Pubblici associati a PNICube.

Il PNI 2015 prevede quattro premi settoriali e due menzioni speciali *trasversali*. Verranno assegnati il Premio IREN Cleantech & Energy, dedicato a progetti che presentano prodotti o servizi innovativi orientati al miglioramento della sostenibilità ambientale;



I vincitori della VII edizione della Start Cup Calabria



I giornalisti Stefano Perri (Strill.it) e Concetta Schiariti (Corriere del Mezzogiorno) hanno presentato la manifestazione

Gli *opponent* della VII edizione: Anna Amati (Metagroup), Francesco Tassone (Personal Factory), Pierluigi Mazzuca (Microsoft Italia)

il Premio Industrial che premia le startup dedite alla produzione industriale; il Premio ICT per l'ambito delle tecnologie dell'informazione e dei nuovi media, dall'e-commerce ai social media, fino al mobile e gaming; infine, il Premio Life Sciences dedicato ai prodotti o servizi innovativi che mirano a migliorare la salute delle persone. Saranno assegnate, inoltre, due menzioni speciali: una per il miglior progetto di "Innovazione Sociale" e l'altra per il miglior progetto di "Impresa sociale in ottica di pari opportunità", quest'ultima nata in collaborazione con la Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento Pari Opportunità. Tra i 4 vincitori dei premi settoriali verrà infine eletto il vincitore assoluto del Premio Nazionale per l'Innovazione 2015 e verrà consegnata la Coppa dei Campioni PNI all'Università.

STORIE D'INNOVAZIONE

Nuova vita per la 'nduja: i fratelli Pugliese innovano nel solco della tradizione

di Valentina De Grazia

Un nome che è già di buon augurio. Siamo a Calimera (dal greco *buona giornata*), frazione del Comune di San Calogero, sulle colline dell'entroterra vibonese, tra Capo Vaticano e le Serre. Qui, a soli 20 km dalla famosa Spilinga, patria della 'nduja, i fratelli Pugliese lavorano le carni di maiale da tre generazioni, con l'ambizione di raccontare questi luoghi attraverso il gusto.

SAP Salumi nasce come laboratorio artigianale nel settembre del 1988, grazie a un piccolo finanziamento ottenuto con la Legge n.2 della Regione Calabria "Interventi per l'accesso dei giovani nel mondo del lavoro e lo sviluppo dell'occupazione". All'inizio è stato difficile farsi spazio, ma i fratelli Pugliese hanno compreso rapidamente che, per avere successo, era necessario ragionare in un'ottica di rete e di filiera. Così, da un lato, insieme ad altri produttori calabresi, hanno promosso il disciplinare per l'ottenimento della DOP per i salumi, costituendo il Consorzio di Tutela Salumi di Calabria. Dall'altro, hanno coinvolto gli allevatori locali e i coltivatori di peperoncino, con l'obiettivo di creare una DOP vera, d'eccellenza, 100% calabrese.

Incontriamo Salvatore Pugliese nel suo laboratorio, impegnato nella ristrutturazione degli spazi di produzione, uno degli effetti del percorso di innovazione avviato con Calabrialnno.

La sua azienda nasce come laboratorio artigianale, come si conciliano i valori della tradizione con le necessità di un mercato in continua evoluzione?

Fin dall'inizio, la nostra mission è stata quella di raccontare la nostra regione attraverso i suoi sapori, i profumi e i frutti della terra. La tradizione calabrese tramanda numerosi metodi di lavorazione dei salumi, ma tutti sono tenuti a conformarsi al disciplinare comune, nato a garanzia sia dei consumatori sia dei produttori. La nostra azienda è fedele ai principi della produzione artigianale, scegliamo le carni migliori prodotte in Calabria e curiamo tutte le fasi che precedono il confezionamento con la massima attenzione, dall'affumicamento alla stagionatura. Ci atteniamo ai disciplinari della produzione DOP per realizzare capocolli, pancette, salsicce e soppressate, ciò significa che utilizziamo solo carni suine che abbiano raggiunto almeno un anno di età e un peso determinato. Utilizziamo esclusivamente peperoncino calabrese essiccato al sole



Salvatore Pugliese di SAP Salumi

che acquistiamo da coltivatori calabresi selezionati e trasformiamo noi stessi.

Siamo convinti però che questo non sia sufficiente. Il mercato dei prodotti tipici è in forte evoluzione, anche e soprattutto a livello internazionale, le potenzialità e le opportunità da cogliere sono davvero importanti. Crediamo sia necessario continuare ad avere il coraggio di investire sulla tipicità, pur con la dovuta e opportuna attenzione agli usi e ai gusti di un mercato con segmenti di consumatori in continua evoluzione, come quello dei giovani, ad esempio. Siamo consapevoli che le abitudini alimentari sono molto cambiate rispetto a quando sono nati i nostri salumi, vanno calati nella modernità cercando il più possibile di mantenere inalterato il sapore. E sono molto diversi anche i mercati geografici a cui ora puntiamo, per portare i nostri prodotti sulle tavole di tutto il mondo è necessario puntare sull'innovazione.

Infatti, oltre ai prodotti DOP e ai prodotti convenzionali, tra cui spicca la 'nduja, realizziamo una linea interamente priva di conservanti: la 'nduja, lo 'ndujotto e i diavoletti. L'intento è sempre stato quello di avvicinare i prodotti tipici calabresi all'evoluzione degli usi e dei costumi.

Ci faccia un esempio...

Dopo i salumi abbiamo deciso di puntare sulla 'nduja, il nostro prodotto più tipico, anche tenuto conto che siamo molto vicini a Spilinga. Così siamo diventati il primo laboratorio organizzato a produrla. La sfida però era di far conoscere questo prodotto fuori dalla Calabria e dall'Italia, dove si poteva guardare con scetticismo al successo commerciale di un salame spalmabile. Il prodotto, invece, ha iniziato a diffondersi e a piacere. Ci siamo resi conto però che c'erano delle resistenze. La 'nduja, infatti, presentava difficoltà legate al packaging di primo livello (il budello) e alla sua conservazione per gli usi domestici. Problemi di praticità e di conservazione che riscontravamo prevalentemente sia tra gli stranieri, sia tra i giovani. È così che siamo stati i primi a innovare il packaging proponendo la 'nduja in vasetto di vetro. Abbiamo fatto una prima sperimentazione a Capo Vaticano: è stato un successo. Poi, al crescere della richiesta e della produzione, abbiamo provato la pastorizzazione. Ma questo processo cambia molto il sapore, infatti scioglie i grassi e necessita dell'aggiunta di olio.

L'innovazione che vogliamo portare avanti consiste nella rivisitazione della 'nduja in chiave moderna, mantenendone inalterato il sapore. Da lì sono nate tante altre sperimentazioni: grazie allo scambio con produttori di speck del trentino, abbiamo imparato come affumicare i salumi mantenendo tutte le caratteristiche di salubrità, attraverso affumicatori a freddo.

Abbiamo fatto capire che la 'nduja può essere usata nella gastronomia con riscontri internazionali. A ottobre saremo a Londra alla fiera del Made in Italy dedicata alla ristorazione. I nostri mercati principali spaziano dall'Inghilterra (siamo presenti nei magazzini Harrods), Spagna, Francia, Svezia, Germania, fino al Giappone e alla Cina dove la 'nduja comincia a essere apprezzata. Siamo inol-

tre entrati in Eataly, la catena di negozi specializzata nella vendita e somministrazione di prodotti alimentari italiani di alta qualità.

Ci racconta come sono nati i nuovi prodotti a base di 'nduja?

Il motivo era sempre lo stesso: far assaggiare la 'nduja a segmenti di consumatori difficili da raggiungere. Così abbiamo pensato allo 'ndujotto, che rispetto alla tradizionale 'nduja piccante, è stato pensato per palati più delicati, perché realizzato prevalentemente con peperoncino dolce e senza semi o buccia.

Il risultato è un prodotto spalmabile e leggermente piccante, dal gusto delicato e gradevole, adatto per tutte le preparazioni, dai crostini, alla pasta, alla pizza, e pronto a farsi degustare anche da chi, solitamente, mal sopporta l'eccessiva aggressività del gusto piccante. Contemporaneamente, però stiamo sperimentando la versione iper-picante, dedicata a tutti coloro che amano davvero i sapori forti.

Lo 'ndujotto è oggi uno dei nostri prodotti più venduti non solo fuori dalla regione ma anche in Calabria, nonostante si allontani un pò dalla tradizione della 'nduja e nonostante non abbia nessun marchio riconosciuto a supporto. La 'nduja non è ancora riconosciuta e tutelata da nessun disciplinare, per questo prodotto la via della valorizzazione è molto più complicata. Sono anni che spingiamo verso l'IGP dell'area. Ma siamo veramente tantissimi piccoli produttori, quasi tutti artigiani, difficile per ora far convergere tutti su uno standard comune.



I prodotti dell'azienda



Salvatore Pugliese

Che progetto di innovazione state realizzando con CalabriaInnova?

Accennavo prima al successo della 'nduja in vasetto e al problema che la pastorizzazione ne modifica il sapore. Con CalabriaInnova e la competenza dell'Università di Parma che ci è stata suggerita, il professore Claudio Corradini, stiamo sperimentando un nuovo metodo che sostituisca la pastorizzazione con medesimi risultati di conservazione e sicurezza, ma che allo stesso tempo mantenga il gusto inalterato.

Inoltre, stiamo formulando un nuovo prodotto light spalmabile con parametri di piccantezza standardizzati: una 'nduja più cremosa e a basso contenuto lipidico standardizzandone la piccantezza per gradi Scoville, in modo da dare ai consumatori un preciso riferimento di quanto sarà piccante il cibo che stanno acquistando.

Infine, stiamo lavorando a un nuovo packaging per l'uso della

'nduja nella ristorazione, che sia più accattivante e di facile utilizzo e che riscaldi il salume esaltandone il sapore.

Siamo contentissimi del supporto di CalabriaInnova, è stato uno sprone a iniziare il percorso, ma anche un servizio utilissimo perché siamo stati seguiti in ciascuna delle fasi del percorso di innovazione intrapreso. Credo moltissimo nel progetto che stiamo portando avanti, con tutta la passione profusa nelle fasi di sperimentazione in laboratorio, sono certo che faremo quel salto di qualità che ci siamo posti quale obiettivo. I mercati internazionali guardano con crescente interesse ai prodotti agroalimentari calabresi, così permeati di tipicità, cultura e tradizione. Bisogna essere rigorosi, professionali e puntare alla qualità con tecnologie e competenze adeguate. Dobbiamo portare in alto il valore spesso sconosciuto della Calabria.

Grazie a CalabriaInnova abbiamo realizzato il sogno che avevamo nel cassetto.

NUOVI MATERIALI

Il packaging 4 volte rispettoso dell'ambiente che rivoluziona il mercato dei freschi

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

Un imballaggio innovativo che ha rivoluzionato il packaging delle lavorazioni in filiere non secche per i settori lattiero-caseari, frozen-food, ortofrutta e fiori. Si chiama H2OBOX® l'invenzione dell'azienda italiana SADA che nasce dall'idea di rispettare l'alimento (il marchio UE n.10/2011 ne attesta l'idoneità al contatto con gli alimenti) e di essere a basso impatto ambientale dalla produzione fino allo smaltimento.

H2OBOX® è una scatola in cartone e PET (polietilentereftalato) dal design accattivante, personalizzabile nella forma e nella grafica. Può essere decorata sia all'interno che all'esterno. Ha dimensioni fra 450 x 600 mm e 1600 x 2700 mm. Lo spessore della scatola, formata da tre strati successivi di cartone, carta kraft scanalata e carta uniforme, può variare tra 0.5 e 7 mm. È impermeabile all'esterno e a tenuta liquidi all'interno grazie allo strato di PET, laminato o estruso sul cartone. Il prodotto è il sostituto d'eccellenza delle vaschette di polistirolo attualmente adoperate con un effetto quattro volte benefico sull'ambiente.

H2OBOX® ha ottenuto il marchio FSC (Forest Stewardship Council) che ne riconosce la realizzazione con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principi dei due principali standard della gestione forestale e della catena di custodia. Essendo un poliaccoppiato a prevalenza in cartone (C/PAP o CA), minimizza l'uso della plastica ed è conferibile nella raccolta differenziata della carta perché ha superato i test di riciclabilità. Infine, il prodotto si trasporta e si distribuisce in forma di pallet destesi e, quindi, ha bisogno di poco spazio. Il minor ingombro riduce, da un lato, le emissioni di CO2 che derivano dal suo trasporto su gomma, dall'altro, le esigenze di stoccaggio a magazzino degli utilizzatori finali.

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



SCENARI TECNOLOGICI

La tutela dei prodotti agroalimentari

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

L'industria agroalimentare è uno dei punti di forza del sistema produttivo italiano; nonostante la crisi del settore agricolo, mostra segnali di crescita confortanti, anche grazie al forte contributo dato dall'export: il nostro Paese detiene la prima posizione nell'export mondiale di pasta (1,8 mld \$), la seconda nell'export di vini (3,9 mld \$), la terza nell'export di cioccolato e preparazioni contenenti cacao (890 mln \$). La qualità del prodotto italiano è il fulcro della competitività del settore agroalimentare nazionale e va adeguatamente tutelata non solo attraverso il marchio, che rimane comunque lo strumento di Proprietà Industriale cui si ricorre maggiormente, ma anche attraverso l'industrial design e il brevetto d'invenzione; la giusta combinazione di diversi diritti di Proprietà Industriale permette all'impresa di tutelare al meglio il proprio business. L'esigenza di tutelare i nuovi prodotti derivati dall'attività di ricerca e sviluppo in campo alimentare ha spinto le industrie del settore a richiedere un numero sempre maggiore di brevetti d'invenzione; per citare qualche esempio: già nel 1996 la società belga Soremartec SA ha depositato domanda di brevetto svizzero per una pralina costituita da un involucro di wafer salato. Tale domanda svizzera è stata poi estesa in priorità e l'italiana Ferrero S.p.A. è subentrata in qualità di co-titolare nella fase europea; la domanda europea EP0936871 è stata approvata dall'Ufficio per la concessione.

Nell'anno 2013 il solo Ufficio Europeo ha ricevuto ben 1.628 domande di brevetto del settore "food chemistry". Analizzando il dato in un arco temporale e geografico più esteso, a partire dal 2005, sono state presentate 248.145 domande di brevetti internazionali (WO): il Giappone presenta il numero più elevato di richieste di privativa, seguito da Cina e Stati Uniti. Il focus sui principali applicant, persone fisiche o aziende, titolari di domande di privativa vede al primo posto il Gruppo Nestlé, seguito dal Gruppo Unilever, nelle loro rispettive divisioni di R&S. La tutela brevettuale può senz'altro rappresentare un incentivo allo sviluppo tecnologico e molti prodotti di uso comune sono stati studiati, creati e diffusi anche grazie alla tutela mediante strumenti di Proprietà Industriale: dal brevetto del composto chimico (ricetta), ai brevetti degli additivi alimentari, dal brevetto della bevanda energetica (Gatorade®) capace di limitare la disidratazione durante l'attività fisica al brevetto EP 0768043 della Bristol-Myers per un prodotto alimentare ad assorbimento controllato di carboidrati.



MONDO STARTUP

Start Cup Calabria



Cell Service: per microscopi di nuova generazione

Il team propone un dispositivo touch-screen e low-cost con fotocamera incorporata da accoppiare universalmente all'oculare del microscopio, anche il più obsoleto, che invia i dati a un server di analisi immagine. Il server restituisce un servizio di conteggio cellulare e data mining.

Team proponente:

Maria Francesca Spadea, Paolo Zaffino, Salvatore Scaramuzzino, Giampaolo Pileggi, Margherita Esposito, Agostina Urzino

Riferimenti:

mfspadea@unicz.it



FitBalance: l'Internet of Things arriva in cucina!

FitBalance è una bilancia da cucina intelligente. Permette di riconoscere automaticamente i cibi, trasmette le informazioni sul peso, visualizza, registra e sincronizza con lo smartphone, attraverso l'app dedicata, le info nutrizionali relative. Sostituisce la normale bilancia da cucina con una bilancia che rende facile e veloce conoscere il contenuto nutrizionale di ciò che si mangia e il tracciamento dei progressi del proprio fitness.

Team proponente:

Simone Vincenzo Suraci, Marco Pistone, Roberto Raimondi

Riferimenti:

simone.suraci@gmail.com



Easy Move: a one-stop research solution to buy a coach travel

EASY-MOVE è uno strumento di ricerca di soluzioni di viaggio che consente ai passeggeri di accedere da un solo punto a tutte le informazioni desiderate e acquistare con estrema facilità un transfer in autobus, combinando soluzioni offerte da tutte le aziende di autolinee. La piattaforma si propone di ampliare l'offerta di servizi di trasporto e di e-ticketing, garantendo una copertura capillare del territorio.

Team proponente:

Salvatore Della Gala, Marco Della Gala, Andrea Infusino

Riferimenti:

m.dellagala@easy-move.it



Go Credit Goo: il primo network per il recupero crediti

Piattaforma Web che consente di recuperare i crediti insoluti. Le aziende o i loro consulenti si iscrivono al social, caricano i crediti da recuperare e i debiti da compensare che verranno accreditati in un conto che si aggiornerà ogni qual volta ci sarà un recupero del credito. Nella rete di Go Credit Goo le aziende effettuano gli scambi in un'economia reale e aderiscono successivamente a Go Credit Goo per recuperare i crediti, a differenza di un circuito di moneta complementare nel quale le aziende effettuano gli scambi all'interno della rete.

Team proponente:

Attilio Salerno, Giovanni Cirelli, Michele Farace, Valentina Tortelli, Vincenzo Giannotti, Antonio Cioni

Riferimenti:

info@gocreditgoo.com



FIREfly: sistemi di controllo per smart-city

Assistente stradale multifunzione pensato per le smart-city. Il dispositivo consente di trasformare un lampione in un sistema intelligente capace di offrire servizi per una maggiore sicurezza, per l'efficienza energetica e per il monitoraggio ambientale. Il sistema è scalabile, modulare, adattativo, evolutivo e gestibile da terze parti.

Team proponente:

Leandra Fratto, Floriano De Rango, Giuseppe Borello, Roberto Basile, Giuseppe Settino

Riferimenti:

roberto.basile@electronic-sud.com



GROWFUNDING: nuove imprese agricole dai terreni incolti

Growfunding è una piattaforma di matching diretto tra nuovi startupper, piccoli produttori, investitori e proprietari di terreni incolti. La piattaforma dispone di un database di terreni non coltivati, implementato dai proprietari che li mettono a disposizione o da soggetti ed enti in open data. Attraverso la piattaforma si possono anche finanziare progetti in Reward Crowdfunding e cercare investitori, innescando processi di sharing economy.

Team proponente:

Danilo Emo, Andrea Procopio, Giuseppe Mangano, Alessia Palermi, Fabio Montesano, Giuseppe Oppedisano

Riferimenti:

alessia.palermi@gmail.com

2015: le 12 startup finaliste



M.A.D.E.: Modular Architecture Design Element

M.A.D.E. è un nuovo modo di concepire il modulo in architettura, con un innovativo punto di forza rappresentato da un vetro "autoilluminante" che cambia il concetto di comunicazione del prodotto. Soddisfa le numerose identità del consumatore di oggi che, con le proprie caratteristiche e atteggiamenti, ha una diversa percezione di prodotti, marchi, messaggi pubblicitari. M.A.D.E. offre un'esperienza alternativa di sperimentazione dello spazio temporaneo.

Team proponente:

Luciano Zingali, Alessandro Villari,
Francesco Patanè

Riferimenti:

luciano.zingali@unirc.it



MIGUSTA: food advisor

Una piattaforma social, web e mobile che, partendo dalla condivisione delle esperienze d'uso dei consumatori in relazione ai prodotti alimentari, è in grado di raccogliere dati, informazioni, opinioni sui prodotti. Uno strumento indispensabile per fornire al consumatore dati oggettivi e indicazioni specialistiche supportate da professionisti e alle aziende un'analisi della customer satisfaction.

Team proponente:

Teresa Casacchia, Alessandra Noto, Antonio Pasqua, Marco Muto

Riferimenti:

teresa.casacchia@gmail.com



Solette innovative: plantari personalizzati in 3D

Il prodotto è un plantare confort realizzato su misura attraverso un sistema di scansione mobile e utilizzando la tecnologia di stampa 3D. Il sistema acquisisce la morfologia del piede del cliente e, tramite un'applicazione web la trasmette al dispositivo di stampa.

Team proponente:

Teresita Caldera, Andreina Guido

Riferimenti:

teresita.caldera@gmail.com



Stethotelephone: il fonedoscopio interattivo

Dispositivo innovativo che, attraverso un connettore interfaccia il classico fonendoscopio (dispositivo indispensabile per effettuare l'esame di auscultazione), digitalizzando i suoni auscultati. Tale dispositivo comunica con un'app dello smartphone, processa i suoni registrati e li adopera in applicazioni di telemedicina, teleconsulto a distanza e archiviazione in cartelle cliniche elettroniche.

Team proponente:

Marco Bonanno

Riferimenti:

nemovmarco@hotmail.it



Tripsy: per esperienze turistiche uniche!

Tripsy nasce con l'idea di connettere, tramite una piattaforma web, viaggiatori e persone del luogo attraverso esperienze uniche e non convenzionali. Tripsy è costituito prevalentemente da esperienze turistiche, create e proposte da persone locali, i cosiddetti "Tripsers". Le esperienze sono attività proposte ai viaggiatori che potranno riguardare la cultura, l'arte, l'enogastronomia, le tradizioni locali, lo sport, la natura o qualsiasi altra attività, purché siano in grado di raccontare una storia sulla destinazione scelta dal cliente.

Team proponente:

Vincenzo Sciumbata, Giovanni Tavella,
Fabrizio Tavella, Giovanni Cristiano

Riferimenti:

giovanni_cristiano@live.it



ZEROPET: nuova vita per il PET

Un innovativo metodo per ridurre la quantità di plastica nelle discariche e al tempo stesso convertire il PET in materiale pregiato, rispettando le risorse naturali e l'ambiente.

La startup offre una gamma di prodotti chimici utili per diversi settori, consulenza tecnologica e la concessione della licenza d'uso del brevetto sviluppato.

Team proponente:

Ali Mohammadhosseini, Sasan Momtazi

Riferimenti:

recyclinnova@gmail.com

VETRINA DELLA RICERCA

Nuove applicazioni per la valorizzazione dell'olio d'oliva

A cura del servizio di Valorizzazione della Ricerca di CalabriaInnova

La filiera olivicola del nostro Paese, in particolare del Sud Italia, ha la necessità di trovare nuove soluzioni tecnologiche che rispondano alle avanzate esigenze degli operatori del settore e dei consumatori. Negli ultimi anni, gli Atenei e gli Enti di Ricerca calabresi hanno avviato diversi progetti di innovazione che hanno avuto come attore proprio il prodotto tradizionale calabrese: l'olio d'oliva.

UNIVERSITÀ MAGNA GRÆCIA

L'olio d'oliva per la protezione dalle neoplasie

L'unità di ricerca di Green Chemistry (GCLab), presso il Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università Magna Græcia di Catanzaro, sta sviluppando un progetto di ricerca dal titolo "Valorizzazione dell'olio d'oliva come alimento funzionale nella protezione da neoplasie". Finanziato nel 2014 dalla Fondazione UMG, il gruppo di ricerca è diretto dal professore Antonio Procopio. Al consumo di olio extravergine di oliva è associato un ridotto rischio di incidenza di patologie croniche quali neoplasie, malattie cardiovascolari e morbo di Alzheimer. L'obiettivo del progetto è l'arricchimento degli oli d'oliva vergine ed extra vergine prodotti sul territorio, al fine di creare e produrre su scala pre-industriale, un alimento nutraceutico, le cui caratteristiche possano prevenire l'insorgenza di neoplasie diffuse quali quella al seno, alla cervice e alla tiroide.

La ricerca ha avuto inizio con la brevettazione internazionale del processo di estrazione dell'oleuropeina (il componente fenolico principale delle olive) dalle foglie d'ulivo e del protocollo di manipolazione chimica sostenibile per l'ottenimento di nuove molecole la cui attività biologica come antiinfiammatori e antiossidanti, è stata approfonditamente studiata. In particolare è stata dimostrata la capacità di inibire la proliferazione di due linee cellulari di carcinoma mammario e del cancro alla tiroide. Queste agiscono arrestando il ciclo di replicazione cellulare, agendo sui marker di promozione di crescita ed esplicando una forte azione antiossidante.



UNIVERSITÀ MEDITERRANEA

OLIO-PIU'

L'Università di Reggio Calabria è stata protagonista del Progetto Nazionale OLIO-PIU' - Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili. Un programma ambizioso e innovativo finanziato dal MIUR nell'ambito del PON Ricerca e competitività 2007-2013 e dall'Istituto di Tecnologia delle Membrane. Tre anni di ricerche, sperimentazioni e prove sul campo per riprogettare il sistema tecnologico produttivo del settore olivicolo, tipicizzare gli oli extra-vergine, creando dei marchi appetibili sul mercato, ideare processi di recupero energetico e agronomico dei sottoprodotti della lavorazione. Il progetto parte dalla Calabria ma ha l'obiettivo di allargarsi al bacino del Mediterraneo, con l'ambizione di realizzare un modello per generare processi e prodotti innovativi nella loro eccellenza ed eco-compatibilità. Olio-più è stato portato avanti da un network pubblico-privato che vede tra i partner il CONASCO (capofila), Tecnoalimenti e ISOLAB, il CNR e il CRA, l'APOR, il Centro Analisi Biochimiche e l'Olearia San Giorgio. Il Coordinatore scientifico del progetto è il professore Marco Poiana, docente di Tecnologie Alimentari. Il progetto Olio-più si è posto l'obiettivo di migliorare l'intero processo produttivo dell'olio extra-vergine lungo tutta la filiera, dalla produzione all'imbottigliamento e fino alla gestione

dei suoi sottoprodotti, pur nel rispetto della tipicità propria dell'olio Made in Italy. Un obiettivo perseguito attraverso la valorizzazione e la tipizzazione delle risorse genetiche calabresi e l'introduzione di elementi tecnologici avanzati che conferiscono un sostanziale upgrading tecnologico al settore. Attraverso una classificazione delle varietà e una standardizzazione dei sistemi produttivi, si punta dunque a ottenere produzioni olearie di qualità. Inoltre, si è posta grande attenzione alla valorizzazione dei sottoprodotti della filiera olearia, attraverso la produzione di biogas dalle acque reflue: è stato sperimentato un digestore anaerobico innovativo, situato presso il centro CRA-OLI di Rende. Completa il quadro il recupero dagli scarti di lavorazione di biomolecole impiegabili nei settori alimentare e farmaceutico.

UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA

SPREAD BIO-OIL

SPREAD BIO-OIL è il progetto realizzato dall'Università della Calabria, in collaborazione con ITM-CNR di Rende, l'Università Mediterranea, Terme Luigiane, Petramale Acciai, SPIN e Gabro.

L'obiettivo è svolgere una complessa attività di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale per identificare nuove e originali metodologie per l'ottenimento di emulsioni innovative con consistenza controllata a base di olio d'oliva, in prevalenza biologico.

Lo studio è finalizzato alla messa a punto di un processo industriale di emulsificazione innovativo in tutti i suoi aspetti, per ottenere oli d'oliva di consistenza controllata e spalmabili. Il progetto ha come obiettivo generale la realizzazione, mediante un impianto pilota, di prototipi di emulsioni indirizzati ai più diversi usi: semilavorati per l'industria dolciaria (paste frolle, sfoglie), prodotti finiti in package innovativi da indirizzare al catering o a consumi ricorrenti (prima colazione, merende) o con principi attivi e aromi per linee di prodotti alimentari nutraceutici e funzionalizzati; prodotti finiti farmacologici con caratteristiche di rilascio; semilavorati diretti al comparto cosmetico. Dal progetto, nei laboratori di Reologia ed Ingegneria alimentare del Dipartimento di elettronica e sistemistica dell'Università della Calabria, è nato anche lo spin-off EntropiCa Srls (già Gel-Oil). La giovane startup, guidata dal professore Bruno de Cindio, si è aggiudicata il primo posto alla business plan competition, Start Cup Calabria 2014. Il team è riuscito a strutturare sistemi lipidici per controllare la consistenza dell'olio, riuscendo a mantenere inalterata la salubrità e il gusto della materia prima in un processo denominato "organo gelazione". Il risultato è una salsa vellutata che non schizza e non cola. Il gel, in versione aromatizzata al limone o al peperoncino e basilico, sarà commercializzato in bustine per



Le bustine monodose di Gel-Oil Aromatizzati

essere distribuito anche nei fast food: un'alternativa salutista che piace all'industria alimentare e dolciaria.

CRA - OLI

CERTOLIO

Il CRA – OLI di Rende (CS) è un centro di ricerca dedicato alla biologia, alla genetica e alla selezione varietale dell'olivo. Nel 2013 ha avviato il progetto CERTOLIO, per la certificazione della composizione varietale, dell'origine geografica e dell'assenza di prodotti di sintesi negli oli extravergini di oliva. È un progetto finanziato dal MISE nell'ambito del Programma RIDITT – Rete Italiana per la Diffusione dell'Innovazione e il Trasferimento Tecnologico alle imprese. I Partner del progetto sono SPIN – Consorzio di Ricerca, Innovazione e Trasferimento Tecnologico S.c.r.l. e LACIA Calabria – Libera Associazione Coltivatori e Imprenditori Agricoli. L'iniziativa mira a favorire l'incontro fra domanda e offerta di innovazione tecnologica e ad attivare processi di trasferimento tecnologico tra centri di ricerca e PMI olivicole calabresi attraverso azioni, attività, servizi reali nell'ambito delle tecnologie chimiche e separative.

Il CRA-OLI, in collaborazione con il CNR e l'Università della Calabria, ha pubblicato sulla prestigiosa rivista internazionale, The Scientific World Journal, i risultati della caratterizzazione molecolare dell'intero germoplasma olivicolo nazionale presente presso il campo collezione varietale sito nell'ARSAC, azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese. I risultati sono stati raccolti in un database varietale che contiene dati su oltre 500 varietà di olivo provenienti dalle 17 regioni olivicole italiane.

NEWS DA APRE



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

Horizon2020: i risultati delle prime 100 call

La Commissione Europea ha pubblicato i risultati ottenuti delle prime 100 call del programma H2020 che hanno avuto scadenza il 1 dicembre 2014. Dalla sintesi dei risultati, si possono trarre informazioni utili per le prossime opportunità del programma.

La popolarità del programma H2020 è altissima, infatti, solo per le call del 2014, sono state presentate 36.732 proposte. Il tasso di successo delle domande eleggibili è stato del 14%, un passo indietro rispetto al 7° Programma Quadro, dove la quota media di progetti finanziati era compresa tra il 19% e il 21%. Secondo il DG Robert-Jan Smits, l'eccessiva semplificazione delle procedure di accesso ai bandi, che ha visto aumentare enormemente il numero delle proposte presentate, ha portato a una selezione più stringente e a una percentuale più bassa di domande ammissibili. Guardando ai paesi, fino ad oggi è il Regno Unito il Paese ad aver presentato più progetti, ma, in termini di fondi, è la Germania (20%) lo Stato membro che ha incassato di più, seguito da Regno Unito (15%) e Francia (10%).

In tale contesto, le PMI hanno ottenuto finora buone performance riflettendo il fatto che H2020 è fortemente orientato all'innovazione. L'obiettivo dell'EU di destinare alle PMI il 20% del budget delle Azione Societal Challenges e Leading and Emerging Industrial Technologies, è stato già raggiunto (24% in H2020 rispetto al 18% nel 7°PQ).

In merito ai beneficiari, invece, circa 2,585 (38%) delle organizzazioni che hanno ricevuto fondi nell'ambito delle prime 100 call sono newcomers, ovvero, soggetti che hanno vinto un progetto in H2020 ma che non avevano mai presentato un progetto nel programma F7.

Ai primi 100 bandi del programma hanno risposto 1.100 PMI, sia

in forma singola che in consorzio.

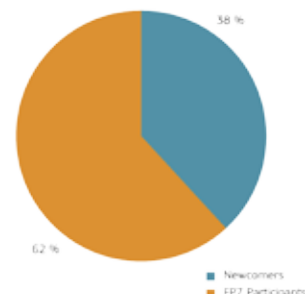
Per i ricercatori la vera attrazione di Horizon 2020 sono le azioni Marie Skłodowska-Curie per la mobilità, dotate di un budget di oltre 6 miliardi di euro. Sul fronte dello SME Instrument, invece, la quota media delle proposte che riesce ad essere finanziata scende al 6%, con Spagna e Italia in testa per il maggior numero di proposte presentate.

Con riferimento alla tipologia di organizzazione, sono le università i principali destinatari dei fondi (35%), ma con un notevole calo rispetto al 7°PQ (44%); tale diminuzione è legata alla volontà di includere un numero più elevato di PMI nei progetti di innovazione. Si è registrato, inoltre, un aumento in termini di quota relativa di partecipazione e di contributo finanziario di soggetti: PMI, Organizzazioni Pubbliche (esclusi Enti di ricerca e scuole) e di organizzazioni classificate come "Altro". Va evidenziato che, con riferimento alla tipologia "Organizzazioni di ricerca" (enti non-profit che hanno come mission la ricerca o lo sviluppo tecnologico), pur essendo diminuito il tasso di partecipazione, è aumentato il contributo EU ricevuto.

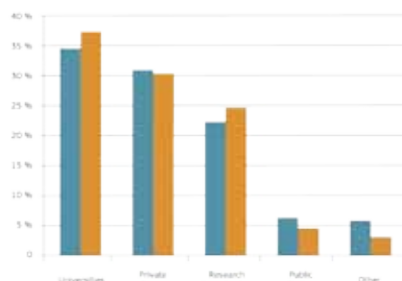
I tempi? Nonostante la grande mole di proposte da valutare, ha sottolineato il DG Robert-Jan Smits, finora la Commissione è riuscita a concludere il 95% degli accordi di finanziamento entro 8 mesi dalla chiusura dei bandi (5 mesi per comunicare i risultati, 3 mesi per firmare l'accordo). Ciò significa che più di 3.200 progetti di ricerca e di innovazione sono stati avviati entro la fine di aprile 2015. Nell'ambito del 7°PQ bisognava, invece, aspettare un anno.

Con riferimento ai valutatori, almeno la metà di quelli che hanno valutato le domande per le prime 100 call era alla prima esperienza; inoltre il 35% degli 11.000 valutatori è di sesso femminile (40%).

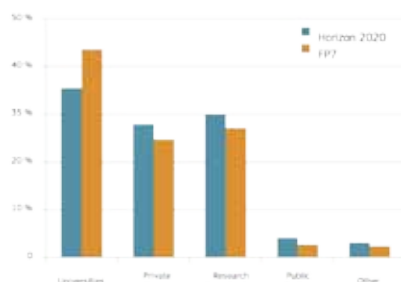
Participants in signed grant agreements in Horizon 2020



Share of participations in signed grant agreements
per type of organisation:
Horizon 2020 compared with FP7



Share of EU financial contribution in signed
grant agreements per type of organisation:
Horizon 2020 compared with FP7



EU Prize For Women Innovators 2016

La Commissione europea ha lanciato la terza edizione dell'EU Prize for Woman Innovators, volto a premiare tre donne che hanno prodotto importanti innovazioni, portandole sul mercato.

Il concorso è aperto a tutte le donne che hanno fondato o co-fondato un'azienda e che in una determinata fase della loro carriera hanno beneficiato dei finanziamenti europei alla ricerca e all'innovazione, nell'ambito di Programmi Quadro di R&I, Programma CIP o azioni di Ricerca e Innovazione nell'ambito dei Fondi strutturali. Le partecipanti dovranno inviare le proprie candidature entro il 20 ottobre 2015.

Una giuria di alto livello valuterà e selezionerà le tre vincitrici, i cui nomi saranno annunciati nel 2016.

Il primo premio è di 100.000 euro, il secondo di 50.000 e il terzo di 30.000 euro.

Calendario giornate nazionali lancio bandi Horizon 2020 2016-2017

APRE (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea) organizza, per conto del MIUR, in stretta collaborazione con il Rappresentante della Configurazione Specifica e con la partecipazione dei Funzionari della Commissione Europea, le Giornate Nazionali di Lancio dei bandi 2016-17 in Horizon 2020.

Ecco il calendario con i topic dell'evento, il luogo e la data:

European Research Council,

Università Sapienza, Roma, 14 settembre

SC 4 - Smart, green and integrated transport,

Regione Lazio – Sala Tirreno, Roma, 18 settembre

Information and Communication Technologies (ICT),

Regione Lazio – Sala Tirreno, Roma 29 settembre

Nanotechnologies, Advanced materials, Biotechnology,

Advanced manufacturing and processing,

Università Sapienza, Roma 30 settembre

SC 5 - Climate action, environment, resource efficiency and raw materials,

Regione Lazio – Sala Tirreno, Roma 02 ottobre

SC 1 - Health, demographic change and well-being,

Università Sapienza, Roma 06 ottobre

Opportunities for SMEs and Access to Risk Finance,

Regione Lazio – Sala Tirreno, Roma 08 ottobre

Space, Agenzia Spaziale Italiana, Roma 23 ottobre

Future Emerging Technologies (FET),

Università Sapienza, Roma 29 ottobre

SC 3 -Secure, clean and efficient energy,

Regione Lazio - Sala Tirreno, Roma 09 novembre

Marie Skłodowska Curie Actions,

Università Sapienza, Roma 16 novembre

Research Infrastructures,

CNR, Roma 20 novembre

Per saperne di più: www.apre.it/infodayapre2015

STORIE D'INNOVAZIONE

Dal drone pastore a quello contadino: un trend in crescita per Paolo Mirabelli

di Alessia Salamone

Sono sempre più diffusi nei nostri cieli. Sembrano giocattoli ma non sono per bambini. Nascono come i gadget più intriganti dell'ultimo millennio. Sono i droni, dispositivi volanti oramai impiegati in molteplici applicazioni: dagli usi civili, fino agli impieghi militari. Uno dei primi a guidare questi aggeggi nei cieli calabresi è stato Paolo Mirabelli, giovane maker cosentino founder di Graphidea, anche pioniere in Calabria della stampa 3d. Nel 2014 Mirabelli, CEO di Droni Lab, partecipa alla Start Cup Calabria con il progetto Social Drone, startup che sfrutta la tecnologia dei droni per condividere la connettività (3G, LTE, Ponte Radio, Satellite) alla rete sempre e ovunque. Il servizio ha una doppia finalità: *sociale* per le attività di soccorso durante eventi catastrofici (frane, esondazioni, terremoti, calamità naturali in genere) e *social* per la condivisione di banda veloce in zone desertiche o per intranet di dati sensibili.

Il progetto punta da un lato al mercato delle telecomunicazioni, quando è necessaria la condivisione in intranet di dati sensibili o la copertura a medio termine di aree non fornite di banda larga, dall'altro alla Pubblica Amministrazione e alla Protezione Civile per il controllo del territorio (deforestazione, inquinamento, lotta alla delinquenza). Lo incontriamo per approfondire gli sviluppi della sua idea e conoscere gli scenari futuri di utilizzo dei droni.

Come funziona tecnicamente Social Drone?

Social Drone è un drone (che può essere sia multirottore, sia dirigibile), vincolato a terra tramite un cavo conduttore attraverso il quale si alimenta il sistema e si scambiano i dati, condividendo connessione via WIFI durante eventi catastrofici, come le alluvioni, le frane, ecc. Questo consente di connettere i soccorritori con gli aventi bisogno di soccorso.

A che punto siete, avete ricevuto qualche riconoscimento?

All'indomani della partecipazione alla Start Cup Calabria 2014 abbiamo iniziato a muovere i primi passi. Dopo qualche mese il mio team è arrivato in finale a SMAU Calabria e, successivamente, il



Paolo Mirabelli - Droni Lab

progetto è stato selezionato al GEC 2015, il Global Entrepreneurship Congress tra le startup partecipanti.

Attualmente c'è molto interesse verso i droni: a tuo parere esiste un vero business? Quali sono i maggiori ambiti d'applicazione di questa tecnologia?

Sì, è un trend in crescita. Esistono diversi ambiti d'applicazione: in primis l'agricoltura di precisione. Gli impieghi comunque sono i più disparati. Si passa dai settori hi-tech come la sicurezza o i controlli di condotte, a quelli health, per la salute pubblica. Di recente, insieme ad altri attori stiamo sviluppando un servizio di trasporto medicinali salvavita in sud Europa. Inoltre, non vanno trascurati altri settori di applicazione come: la lotta all'abusivismo edilizio,

al bracconaggio, al contrabbando e il monitoraggio ambientale e dei rifiuti, il giornalismo sportivo e generalista, la promozione turistica, l'archeologia, il settore dei trasporti e i sopralluoghi per incidenti stradali, la sorveglianza, il drone-pastore e tanti altri.

Soffermiamoci sul settore agroalimentare: quali novità introduce l'utilizzo dei droni? E quali potrebbero essere i vantaggi per le aziende?

I vantaggi sono enormi. Un "drone contadino" è capace di svolgere attività di monitoraggio dei campi, spargimento di concimi e fitofarmaci. Riesce a trattare da una singola pianta fino a 10 ettari di terreno all'ora. Oltre alla distribuzione del concime, è in grado di controllare la maturazione della frutta e il bisogno di acqua di ogni pianta. In Cina lo scorso anno è stato impiegato nelle risaie un numero di droni superiore ai trattori. I droni per l'agricoltura sono ormai una realtà in alcuni Paesi e solo da poco si stanno affacciando anche in Italia, ad esempio in Toscana, come supporto per la coltivazione delle viti. Si tratta di un'agricoltura definita "chirurgica", che permette di diversificare il trattamento da effettuare anche su piccolissime aree, come il riconoscere le porzioni di filari che necessitano di più acqua oppure di concimazione o trattamenti particolari. I punti di forza? Semplicità e abbattimento dei costi per le medesime operazioni.

Come si conciliano privacy, sicurezza e uso dei droni?

Le eventuali implicazioni con la privacy attraverso l'uso dei droni

non sono sfuggite all'ENAC, l'Ente Nazionale per l'Aviazione Civile, che all'art. 22 del Regolamento ha stabilito, ai fini del rilascio dell'autorizzazione, l'obbligo di specificare eventuali profili di criticità relativi al trattamento di dati personali.

In buona sostanza, per considerare illecita una ripresa all'esterno bisogna verificare se "per conseguire la captazione siano stati adottati accorgimenti volti a superare" quelle barriere che altrimenti impedirebbero la visione. Viceversa, quando le riprese avvengono in luoghi visibili da tutti senza che ricorrano tentativi di superare o rimuovere ostacoli, le persone inquadrare nelle riprese possono essere considerate parte integrante del paesaggio ripreso, in quanto "necessariamente" consapevoli della loro esposizione.

Rumors dicono che sarai protagonista del prossimo Maker Faire, la tre giorni dedicata al mondo dell'artigianato tecnologico, in programma a Roma il 16, 17 e 18 ottobre...

Sì, è vero. Mi ha invitato Riccardo Luna, organizzatore di Maker Faire e di Asset Camera. Io gestirò l'*House of Drones*: una "voliera" che ho ideato proprio per Maker Faire. In questi giorni, insieme al mio media partner Tom's Hardware, sto programmando cosa succederà nella *House of Drones*: ci saranno tornei, "guerra fra droni" e prove dei piccoli velivoli, oltre a dimostrazioni che faranno provare l'ebbrezza del volo in realtà virtuale attraverso degli occhiali particolari che rimandano ciò che inquadra la telecamera del drone.



Un esempio di drone



Un'immagine di Maker Faire in programma il 16, 17 e 18 ottobre a Roma



CHANCE

di Alessia Salamone

BREVETTI+ 2, IL NUOVO INCENTIVO PER IMPRESE E SPIN-OFF DELLA RICERCA

Parte Brevetti+ 2, il nuovo incentivo che si aggiunge alle altre agevolazioni della misura Brevetti+ e che sostiene i depositi presentati dal 2012 (per gli spin-off) o dal 2013 (per le imprese). Brevetti+ 2 si rivolge: alle micro, piccole e medie imprese che presentino progetti per la valorizzazione economica di un brevetto; agli spin-off universitari a cui partecipa, per almeno il 10% del capitale, un'università o un ente di ricerca. Le agevolazioni prevedono un contributo a fondo perduto fino a un massimo di 140.000 euro. L'obiettivo è stimolare l'innovazione e il trasferimento tecnologico attraverso la valorizzazione della proprietà intellettuale e dei progetti più qualificati che derivano dai risultati della ricerca pubblica e privata. Le domande dovranno essere presentate esclusivamente online a partire dal 6 ottobre 2015.

Per saperne di più: <http://bit.ly/1iFX4wz>

I PREMI DI HORIZON: PARTE IL FOOD SCANNER

Un premio pensato per lanciare una sfida ben precisa: ridurre i problemi legati all'alimentazione, sviluppando una soluzione mobile a prezzi accessibili e non invasiva che permetta agli utenti di misurare e analizzare la loro assunzione di cibo. Questa soluzione sarà particolarmente importante per le persone con patologie quali obesità, allergie o intolleranze alimentari. Il premio si chiama Food Scanner lanciato il 9 settembre. L'obiettivo di questo concorso è quello di migliorare la qualità della salute e il benessere dei cittadini aiutandoli a controllare l'assunzione di cibo con l'utilizzo di uno scanner ad hoc. Sarà possibile candidarsi fino a marzo 2016. In palio 1 milione di Euro.

Per informazioni: <http://ec.europa.eu/research/horizonprize/index.cfm>

42ACCELERATOR: APERTA LA PRIMA CALL 2015

C'è un nuovo programma di accelerazione: si chiama 42Accelerator, fondato da un gruppo di giovani imprenditori e business angel, che ha lanciato una call dedicata alle startup, aperta fino al 15 luglio. Le startup selezionate (massimo 6) avranno a disposizione: un percorso di mentoring intensivo, con supporto tecnico e metodologico alla validazione dell'offerta, del prodotto e del team da parte degli stessi imprenditori founder; collegamenti con mercati privilegiati e pipeline di investitori nazionali ed internazionali; 15.000 euro di sostegno finanziario per raggiungere una public beta; uno spazio in cui condividere la quotidianità con i mentor, tutti residenti, e gli altri imprenditori.

Per altre informazioni: <http://42accelerator.co/>

IMPORTANTI RICONOSCIMENTI PER LE INNOVATORS WOMEN

Il Premio europeo per Donne Innovatrici (EU Prize for Women Innovators) riconosce e celebra le donne che hanno beneficiato di finanziamenti comunitari legati alla ricerca e all'innovazione e che hanno unito la loro eccellenza scientifica con l'attitudine al business creando imprese innovative e portando innovazioni sul mercato. La Commissione Europea intende aggiudicare fino a tre premi per le donne Innovators a seguito di un concorso. Tre i premi che verranno assegnati ai migliori progetti: il primo pari a 100.000 euro, il secondo a 50.000 e, infine, al terzo classificato verrà dato un contributo di 30.000 euro. Termine per la presentazione delle proposte: 20 ottobre 2015.

Per informazioni: <http://bit.ly/1Ev3u1l>

EUROSTARS 2: UN PROGRAMMA CHE SOSTIENE LA RICERCA INDUSTRIALE

Ai nastri di partenza il programma EUROSTARS 2, il programma rivolto al sostegno della ricerca industriale delle piccole e medie imprese europee aventi proprie capacità di ricerca, cofinanziato dalla Commissione Europea insieme a tutti gli stati membri. Si tratta di un programma dedicato alle PMI innovative che investono almeno il 10% del loro fatturato in Ricerca e Sviluppo. La deadline per la prima data di cut-off è fissata al 18 febbraio 2016. Il programma è gestito dalla segreteria Eureka a Bruxelles.

Per saperne di più: <http://bit.ly/1MZf2Kv>

IN AGENDA

21-23 ottobre 2015, Milano

SMU MILANO OSPITA GLI STATI GENERALI DELL'INNOVAZIONE ITALIANA

Da oltre 50 anni Smu aiuta le imprese e i professionisti italiani a innovare ed è il momento scelto da imprenditori, manager, aziende e pubbliche amministrazioni per crescere e aggiornarsi su temi quali innovazione, tecnologia e ICT. L'evento internazionale dedicato al mondo dell'innovazione aprirà i battenti il 21 ottobre con il convegno inaugurale dedicato agli Stati Generali dell'Innovazione delle Regioni italiane a cui parteciperà anche la Regione Calabria con Calabrialnnova. www.smu.it

2-4 novembre 2015, Monaco di Baviera

BIO-EUROPE: A MONACO UN EVENTO SULLE BIOTECNOLOGIE

L'ICE-Agenzia, in collaborazione con l'Associazione Assobiotech, organizza un importante evento sulle biotecnologie a Monaco di Baviera, all'interno della prossima edizione della BIO-EUROPE. BIO-EUROPE è la più importante convention europea del settore incentrata sul partnering, che riunisce ogni anno i decision makers del settore biotech e i rappresentanti del mondo finanziario a livello internazionale. www.ice.gov.it

10 novembre 2015, Trento

IL D2T START CUP CERCA IDEE D'IMPRESA

Torna il Premio Impresa Innovazione D2T Start Cup che, giunto all'ottava edizione, scova e seleziona le migliori idee di impresa dei giovani dai 16 ai 35 anni e le accompagna fino a farle diventare una vera e propria azienda. Tre le categorie in gara: meccatronica, green e digital tourism. Ai vincitori andrà un assegno da 5.000 euro ma soprattutto l'accesso a un programma mirato di tutoraggio con servizi di promozione e spazi dentro gli incubatori d'impresa. La premiazione ufficiale si terrà il prossimo 10 novembre a Trento. www.premiod2t.it

24 novembre 2015, Milano

AL VIA IL BOCCONI START-UP DAY AWARD

Bocconi Start-Up Day Award è un'iniziativa dell'Università Bocconi, in partnership con Citi Foundation, finalizzata a promuovere l'imprenditorialità. Una giuria internazionale, infatti, premierà le startup che hanno raggiunto risultati significativi già nella fase iniziale del proprio ciclo di vita. Un'opportunità per le imprese costituite dopo il primo gennaio 2010 e protagoniste di una storia di successo. www.startupday.unibocconi.it

3-4 dicembre 2015, Cosenza

COSENZA OSPITA IL PREMIO NAZIONALE DELL'INNOVAZIONE

Tutto pronto per il PNI, il Premio Nazionale per l'Innovazione 2015 che quest'anno si svolgerà a Cosenza, presso l'Università della Calabria, il prossimo 3 e 4 dicembre. La competizione è organizzata dall'Associazione PNICube, in collaborazione con l'Università della Calabria e con Calabrialnnova e la Regione Calabria. I protagonisti saranno team che hanno scritto il business plan di un'idea imprenditoriale innovativa e hanno partecipato ad una delle business plan competition, denominate Start Cup, collegate alle Università italiane e agli Enti di Ricerca Pubblici associati a PNICube. www.pnicube.it

11-12 febbraio 2016, Bari

BIAT: UN'OPPORTUNITÀ PER LE IMPRESE DEL MEZZOGIORNO

Parte la seconda edizione della BIAT, la Borsa dell'Innovazione e dell'Alta Tecnologia, a sostegno delle aziende provenienti dalle Regioni della Convergenza (Campania, Puglia, Calabria e Sicilia), organizzata dall'ICE a Bari, nell'ambito delle iniziative ricomprese nella seconda annualità del Piano Export Sud. La Borsa mira a costruire un'offerta sistematica di opportunità di applicazione industriale a favore dell'industria del Mezzogiorno. La partecipazione alla BIAT è a titolo gratuito. Per partecipare è necessario effettuare l'iscrizione obbligatoriamente online. biat2016.ice.it

Restart Calabria, idee e persone che cambiano il futuro, è lo speciale di Calabrialnnova.

Calabrialnnova 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 Calabrialnnova

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

Hanno collaborato a questo numero: Monica Filice, Sonia Garieri, Teresa Granato, Mariacarmela Passarelli, Luana Renzelli, Teresa Scopelliti, Vera Tomaino.

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



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

Calabrialnnova è una iniziativa di:

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



Progetto Integrato di Sviluppo
"Creazione di un Sistema Reg
l'Innovazione in Calabria"
Fondo POR Calabria FESR 20