

## **I vincitori**

### **Agricoltura 2.0**

*Provenienza: Frosinone*

*Il team: Davide Balbi, Fabrizio Borriello, Renzo Armellin, Luigi Merucci, Jlenia Fortuna, Sabrina Segatta*

*Settore: tecnologie per l'agricoltura, crescita sostenibile*

Agricoltura 2.0 mira ad aumentare la produzione di alimenti sfruttando l'efficienza della coltura acquaponica (che unisce agricoltura e acquacoltura). Il progetto prevede la creazione di mini ecosistemi in cui le piante utilizzano l'acqua derivante da vasche con pesci, ed energia solare. Il sistema è ecosostenibile, autonomo e applicabile a qualsiasi latitudine.

### **Eco-aerogel**

*Provenienza: Pavia*

*Il team: Piercarlo Mustarelli, Stefania Grandi, Andrea Nulli, ForEnergy s.r.l.*

*Settore: nuovi materiali, agricoltura, recupero scarti*

Nano Analysis and Materials (NAM) si propone di fornire materiali silicei di due tipologie: aerogels ad elevata purezza, ottenibili in quantitativi limitati, utilizzabili a scopi di ricerca e sviluppo, e a purezza inferiore (da utilizzare in forma più diffusa). Questi materiali presentano caratteristiche isolanti uniche al mondo (sono in grado di resistere ad oltre 1000° C e possono essere prodotti tramite un processo "green" a partire dalla cenere della lolla di riso, un prodotto di scarto molto presente nelle zone risicole.

### **MyFoody**

*Provenienza: Milano*

*Il team: Francesco Giberti, Luca Masseretti, Esmeralda Colombo, Stefano Rolla, Francesco Luziatelli, Giulia Pagani*

*Settore: ambiente, riduzione degli scarti alimentari, sostenibilità*

MyFoody vuole ridurre lo spreco di cibo innovando l'attuale sistema di distribuzione alimentare. Attraverso una piattaforma di commercio elettronico le aziende possono vendere i prodotti in scadenza, difettati o in eccesso; il cliente può ritirarli presso il punto vendita o riceverli a casa propria con un sistema di trasporto non inquinante. MyFoody crea una rete contro lo spreco capace di valorizzare le eccedenze e creare vantaggi a tutti gli attori: imprese, no-profit e consumatori.

### **OUTDOORS SAFE FOOD**

*Provenienza: Milano*

*Il team: Erna Lorenzini, Augusto Ballerio*

*Settore: Alimentare, salute*

Le intolleranze alimentari e le allergie sono sempre più diffuse e chi ne soffre ancora fatica a trovare cibi adatti. Outdoors Safe Food realizza pasti pronti da fruire principalmente fuori casa, garantendo alimenti sicuri e certificati, alta qualità gastronomica e costi contenuti.

## **Quomi**

*Provenienza: Milano*

*Il team: Daniele Bruttini, Alessandro Pantina, Andrea Bruno, Alberto Tiradossi, Francesca Cortese*

*Settore: web e cibo*

Quomi è una piattaforma online che mira a creare un modello alternativo in cucina e nell'alimentazione. Ogni settimana gli chef di Quomi creano nuove ricette della cucina italiana, facili da preparare. Gli ingredienti della ricetta prescelta vengono consegnati a casa già nelle giuste quantità. In questo modo è possibile seguire una dieta sana e variata, senza sprechi.

## **Menzione speciale**

### **Narratè, la lettura ha scoperto l'acqua calda**

*Provenienza: Milano*

*Il team: Stefano D'Andrea, Arturo Caputo, Stefano Bottura, Adriano Giannini*

*Settore: alimentare, cultura*

Narratè crea **un prodotto che fonde il cibo con l'editoria** e l'intrattenimento. Un racconto inganna il tempo di attesa per l'infusione del tè. Nella versione cartacea alla bustina è allegato un libretto di racconti, la cui durata di lettura coincide esattamente con il tempo d'infusione oppure nella versione digitale basta fotografare con il proprio cellulare il QRCode sulla teabag per accedere ai contenuti multimediali.

## **Gli altri finalisti**

### **BioPHactory**

*Settore: nuovi materiali, crescita sostenibile*

BioPhactory si propone di sintetizzare e assemblare plastiche biodegradabili (PHA) tramite microrganismi che fermentano materiali di scarto come olii esausti di scarico provenienti dalle industrie agricole e alimentari, creando un positivo impatto ecologico.

### **Eco Laundry Centre**

*Settore: recupero scarti*

Eco Laundry Centre (EcoLC) si propone di realizzare il lavaggio degli abiti e allo stesso tempo di riciclare i rifiuti organici. Con l'utilizzo di un digestore interrato, dai rifiuti viene prodotto biogas e quindi energia elettrica per le lavatrici. Le acque utilizzate durante il lavaggio vengono purificate e utilizzate per gestire aree verdi. Il costo del lavaggio è gratuito a fronte di un quantitativo di rifiuti organici portati dal cliente.

### **Home LED incubator**

*Settore: tecnologie per l'ambiente, crescita sostenibile*

Home LED incubator si propone di costruire camere di crescita per le piante tramite con l'utilizzo di luci a LED. Queste camere riescono a mantenere condizioni ottimali usando meno energia e aumentando la resa delle piante.

### **Italian Efficient Biodiesel**

*Settore: innovazione di processo, crescita sostenibile*

Quello dei biocarburanti è un settore in crescita ma con costi ancora piuttosto elevati. Italian Efficient Biodiesel ha sviluppato un metodo per produrre biodiesel attraverso un nuovo catalizzatore che abbatta i costi di produzione utilizzando materiale di riciclo.

### **Phobos**

*Settore: controllo e qualità, innovazione di processo*

Phobos propone un sistema elettronico che attraverso una sonda inserita nel terreno o nelle granaglie permette di valutarne i valori di umidità. Il sistema viene applicato ai silos alimentari per cercare di risolvere i problemi che riguardano l'aumento delle malattie respiratorie e altre complicanze dovute all'utilizzo di pesticidi in quantità superiore alla norma, la formazione di muffe e batteri all'interno dei silos, il rischio di incendi ed esplosioni, riducendo infine l'elevato costo per le bonifiche dei silos.

### **PicoBrew**

*Settore: alimentare*

Fare la birra è arte e scienza. PicoBrew mette a disposizione dei produttori l'una e l'altra, attraverso competenze tecnico-scientifiche di alto livello e corsi di formazione. La struttura di servizio sarà anche in grado di creare nuove ricette con migliorato valore nutrizionale attraverso produzioni sperimentali.

### **Riutilizzo di bioplastiche recuperate da scarti**

*Settore: riciclaggio rifiuti*

L'idea imprenditoriale e' basata sulla possibilità di reperire a basso costo materiali plastici a basso costo da scarti della produzione industriale e dal recupero dei rifiuti civili (automotive, alimentare, packaging, etc) e di trasformarli in granellato da utilizzare come combustibile per uso domestico.

### **Sani come pesci**

*Settore: nutraceutica e medicina*

Sani come pesci si propone di estrarre molecole attive delle uova dei pesci con l'obiettivo di ottenere supplementi utili nella cura di alcune patologie tumorali e degenerative.

### **Viveat**

*Settore: tecnologia e food*

Il progetto Viveat sviluppa una nuova soluzione per l'utilizzo della tecnologia NFC (identificazione a radio frequenza) contro la contraffazione alimentare (autenticazione immediata), per il controllo sulla filiera distributiva (tracciabilità del prodotto) e per la comunicazione e il marketing diretto ai consumatori.