

ALL'INCUBATORE TORRICELLI

Alla scoperta delle startup che puntano sull'innovazione

Mix di tecnologie, strumenti, prodotti e sistemi che forniscono soluzioni a imprese e consumatori

FAENZA

Il gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Romagna ha passato un intenso pomeriggio all'insegna dell'innovazione portata dal mondo startup a Faenza.

Massimo Buccì, vicepresidente di Romagna Tech, ha aperto il pomeriggio illustrando gli obiettivi e le attività che la società realizza a favore delle imprese e delle startup del territorio.

Si sono poi passate il testimone le startup che Romagna Tech sta assistendo, sia all'incubatore di Faenza che presso U-Start, incubatore della Bassa Romagna. Un mix formidabile di tecnologie, strumenti, prodotti, sistemi che forniscono soluzioni a bisogni di imprese e consumatori su variegati domini di interesse.

Medicina, edilizia

Da quello medicale, con la startup Greenbone, che sviluppa una tecnologia altamente innovativa di impianti ossei derivati dal legno, a quello della cosmesi grazie ad Aps, che ha brevet-

tato un dispositivo in grado di rispondere con reale efficacia alle esigenze estetiche di donne e uomini.

Si tocca il settore edilizio-immobiliare, con una startup (Smart Consulting), che fornisce servizi integrati di brokering legati al mondo dell'edilizia, e Radoff, ovvero il primo dispositivo che monitora, rileva ed elimina il gas Radon all'interno degli edifici.

BREVETTO PER LE ESIGENZE ESTETICHE DI DONNE E DI UOMINI

DISPOSITIVO CHE RILEVA ED ELIMINA IL GAS RADON NEGLI EDIFICI

Robot, software

Per il mondo business, interessanti soluzioni arrivano da GetCoo, da cui si ottengono soluzioni avanzate SaS per il riconoscimento di oggetti (computer vision e intelligenza artificiale) per i settori

dell'artigianato-industria, fashion, arte-turismo.

Altre idee vengono proposte da Eutronica, una startup innovativa che sviluppa un robot a basso costo che risulta essere adatto a risolvere esigenze di snellimento della produzione sia all'interno di organizzazioni complesse che di piccole e medie imprese.

Sul fronte web, Xhibi.It pro-



La visita dei giovani di Confindustria Romagna all'incubatore Torricelli di Faenza

pone soluzioni software per il settore fieristico, in particolare cataloghi online multimediali che sono fruibili da qualsiasi piattaforma in grado di integrare molteplici livelli di informazione, mentre la startup Improovo sviluppa una piattaforma web in cui si incontrano domanda e offerta di formazione aziendale.

Potenziale e prospettive

Ad avviso di Alberto Di Perna, presidente del gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Romagna, «si tratta di startup del nostro territorio con un forte potenziale applicativo a livello industriale e anche con prospettive concrete di sinergie con grandi imprese della Romagna».

Rivoluzionario sistema che protegge gli alimenti da eventuali muffe

Packaging fatto con una pellicola edibile e biodegradabile: idea del 24enne Cosimo Palopoli

FAENZA

“Efficace e semplice come l'uovo di Colombo”: è il packaging fatto con una pellicola edibile e biodegradabile, che protegge gli alimenti dalle muffe e prolunga la durata dei prodotti freschi.

Il prototipo è di Columbus' Egg, startup nata dalla mente di Cosimo Palopoli, 24enne laureato in Scienze e tecnologie alimentari all'università Cattolica di Piacenza.

Questo packaging biodegradabile non è passato inosservato: il 28 giugno la startup è stata selezionata da Romagna Te-



Cosimo Palopoli

ch nell'ambito della finale network incubatori e parchi scientifici e tecnologici del “Premio Gaetano Marzotto” e ora sta svolgendo un percorso di accelerazione all'interno dell'incu-

batore Torricelli a Faenza.

Un ulteriore riconoscimento è giunto il 25 ottobre scorso, sempre nell'ambito del “Premio Gaetano Marzotto”, con l'aggiudicazione del premio speciale “Corporate fast track”, nato per connettere i gruppi industriali alle startup più congeniali al loro business.

Nel corso della finale, Illycaffè ha scelto di premiare con un percorso di open innovation proprio Columbus' Egg come miglior prototipo per il settore agro/food tech, per la sua soluzione tecnologica che propone di migliorare l'ecologicità dell'imballo alimentare, preservando i contenuti nutrizionali e di sicurezza alimentare.

Grazie all'utilizzo di componenti naturali, sostenibili e a basso costo, il packaging applicabile per immersione o spray combina potenzialmente tre funzioni: estensione della shelf-life, monitoraggio della freschezza, azione benefica sul consumatore. Tre elementi indispensabili per migliorare la qualità dei prodotti alimentari ed evitare gli sprechi.