

Forbes

small **giants**

IL MAGAZINE DELLE PMI E DELLE STARTUP

ESCLUSIVO
LE STAR MONDIALI
CHE INVESTONO
IN ITALIA

CLAUDIO BOSO
PRESIDENTE DI CAREISGOLD

IL FUTURO IN CASSAFORTE

*Protezione, tutela o ampliamento del patrimonio
Gli strumenti di gestione del capitale aziendale sono in evoluzione
Non fanno eccezione brevettazione e difesa della proprietà intellettuale*

ALLA RICERCA DEL SAPERE

Da sempre al fianco delle imprese,
Romagna Tech accelera le startup del territorio
promuovendo la cultura dell'innovazione

210.95

149.16

23.26

1.41%



di Piera Anna Franini

Dici “Romagna” e d’istinto viene da aggiungere “mia”, tanto è nell’animo e nelle orecchie italiane la canzone dei Casadei, re del liscio e generatori di un patrimonio di musica popolare che Elisabetta Sgarbi, al timone della Milanesiana, e prima ancora il Ravenna Festival hanno nobilitato con rassegne ed eventi *ad hoc*. Sull’onda della quarta rivoluzione in atto, sarà sempre più istintivo - è l’augurio - aggiungere “tech” all’area geografica. Romagna Tech è infatti una società consortile per azioni e senza fini di lucro che incuba, assiste e accelera startup, promuove la ricerca per chi ‘start’ non è più, fa trasferimento tecnologico. È infatti accreditata come laboratorio di ricerca industriale e centro per l’innovazione e il trasferimento tecnologico della Rete alta tecnologia dell’Emilia-Romagna. Un esempio virtuoso di collaborazione tra enti locali, associazioni di categoria, fondazioni bancarie e imprese.

Dà ossigeno - in termini di idee e sostegno economico - alle sfide di startup già articolate, ma è pronta a raccogliere le scintille che promettono bene. Un ‘bene’ ancora allo stato embrionale: per questo ne studia la fattibilità, fa simulazioni e predice mettendo a punto un modello di business sostenibile. Ha istituito due incubatori: uno a Faenza, Torricelli, e l’altro a Lugo, U-Start.

Offre servizi di raccolta finanziamenti, anche agevolati, seguendo la partecipazione a bandi Ue, nazionali e regionali, aiuta a realizzare campagne di *crowdfunding* lanciando ponti con partner finanziari, da *venture capital* a fondi di investimento. Poiché sono proprio le buone idee che rischiano il copia-incolla, offre tutela brevettuale. Fa poi trasferimento tecnologico trasformando l’idea in prodotto pronto a sbarcare sul mercato. Fa ricerca in un laboratorio specializzato sui temi dell’Ict, meccanica, manifatturiero, agroalimentare, materiali innovativi, intelligenza artificiale



Cosimo Maria Palopoli,
fondatore
della startup Iuv

e trasformazione digitale.

Ad oggi ha realizzato 150 progetti, dal tessile all’automazione industriale, agroindustriale, gestione idrica pubblica, fino alla mobilità elettrica e alla logistica, passando dall’analisi dei processi alla generazione del concept, progettazione. Per i casi più complessi, individua un capo progetto: il timoniere che traccia la linea la più possibile sostenibile, dal punto di vista di costi e tempi, per raggiungere gli obiettivi.

Ha preso forma nel grembo di Romagna Tech la startup Iuv, di Cosimo Maria Palo-

poli, tecnologo alimentare di Pistoia, selezionato tra gli under 30 di *Forbes*. Sviluppa idee e progetti già nel 2012, ma è nel 2019 che lancia l’azienda, da subito orientata alla ricerca e allo sviluppo di soluzioni di confezionamento *plastic-free* e di formulati in grado di allungare la vita degli alimenti. Realizza, per esempio, soluzioni naturali attingendo alla tecnologia *columbus’ egg*, sviluppando rivestimenti applicabili per immersione o spalmatura su formaggi, frutta e verdura preservandone così la freschezza. E allungandone la durata commerciale. Ancora, realizza



TRA I LABORATORI DELL'INCUBATORE È NATA ANCHE IUV, IMPRESA FONDATA DA COSIMO MARIA PAOLOPOLI CHE VUOLE RIVOLUZIONARE IL PACKAGING CON PROPOSTE SOSTENIBILI

che ha scommesso e che ha investito su Iuv, la quale ha potuto congegnare il prodotto nel 2022.

Tra le startup promettenti, in maturazione presso l'incubatore Torricelli, menzioniamo Liocreo di Niccolò Le Brun e Guglielmo Amorelli, che hanno brevettato un'innovativa tecnologia di crioessiccazione, in grado di ridurre i costi di processo e migliorare della qualità del prodotto finito. La crioessiccazione elimina l'acqua dagli alimenti appena raccolti, evitandone l'ossidazione. Con questo procedimento i cibi, grazie alla totale disidratazione, si man-

tengono a lungo senza bisogno di conservanti, mantenendo inoltre inalterate le loro proprietà nutritive e organolettiche, vitamine, sali minerali, nonché colore, gusto e anche profumo.

Sempre nell'incubare Torricelli opera Circes, attivo nel campo del design circolare nei sistemi Ifp. E ancora sta prendendo corpo Game On, intento a capitalizzare i vantaggi dei meccanismi di *gamification* per l'apprendimento dei bambini. Questa startup sta dunque sviluppando un kit interdisciplinare di prodotti educativi digitali per bambini, utilizzando la *gamification* in tre discipline: letteratura internazionale, protezione del patrimonio culturale e del paesaggio e storia delle arti visive.

E nell'Emilia-Romagna, regione della buona tavola, non poteva mancare un progetto come Food Allergens rivolto ai professionisti del settore, da ispettori e produttori ai ristoratori, con l'obiettivo di favorire la fruizione di informazioni sul tema degli allergeni. Un progetto che si avvale di un partenariato tra quattro realtà (da altrettanti Paesi) con esperienze nel settore del cibo e competenze complementari.

www.romagnatech.eu

fogli edibili a base vegetale, dal colore perlato o trasparente, setosi al tatto, che si sciolgono nell'acqua e che hanno la proprietà di degradarsi nel suolo, naturalmente. I laminati Iuv intervengono come soluzione alternativa alla plastica monouso. Sono perfetti in scatole postali, scatole regalo o astucci per decorare, proteggere, avvolgere prodotti da graffi, polvere e urti. Oppure come soluzione alternativa alle finestre Pvc/Pp/Pe e *packaging* monouso. Il laminato è stato sviluppato anche grazie all'ingresso di una società leader nel mercato delle energie rinnovabili



I fogli a base vegetale di Iuv sono un'alternativa eco-friendly alla plastica monouso