

Innovazione

Parma, viaggio a Le Village di Crédit Agricole dove si sviluppano idee nel segno del digitale

Nelle start-up il futuro del food

Tre progetti smart per la filiera

Avevamo già cominciato a fare conoscenza con le start-up che crescono a Le Village, l'ecosistema dell'innovazione targato Crédit Agricole, che ha una sede anche a Parma. L'idea del Village, come per le

altre realtà che la banque verte ha sviluppato soprattutto in Francia, è quella di porsi come punto di riferimento per l'Emilia-Romagna a sostegno delle giovani aziende ad alto potenziale innovativo e di

crescita. Vi raccontiamo questa volta altre tre storie di giovani talenti che all'interno dell'hub dell'Agricole mettono a punto progetti innovativi nell'universo dell'agro-alimentare.

Food & Flavours

Il recupero e la lavorazione dei sottoprodotti

Food & Flavours è una giovane realtà emiliana che si propone di ricercare e sviluppare applicazioni innovative per il recupero e la lavorazione dei sottoprodotti dell'industria alimentare, trasformandoli in valore aggiunto sia per le imprese che per l'ambiente. Ogni anno migliaia di tonnellate di materia organica di prima qualità vengono scartate durante la lavorazione di frutta, verdura e altri prodotti alimentari, creando costi aggiuntivi per lo smaltimento e producendo un'enorme quantità di anidride carbonica e altri gas serra. Nata come costola di Tropical Food Machinery - una delle maggiori aziende italiane nel campo della progettazione e realizzazione di macchinari per la trasformazione della frutta tropicale e da climi temperati - la start-up è in grado di ricercare ed identificare le molecole di interesse e applicare sul campo tecnologie innovative per l'estrazione di nuovi elementi come coloranti, aromi e altri ingredienti naturali che, in un'ottica di un'economia circolare completa, possono essere utilizzati nella creazione di un ampio spettro di prodotti in ambito alimentare, farmaceutico e cosmetico. Ognuno di questi mantiene intatte le proprietà organolettiche sia delle materie primarie che di quelle secondarie, oltre ad essere completamente ecosostenibile in virtù dell'assen-

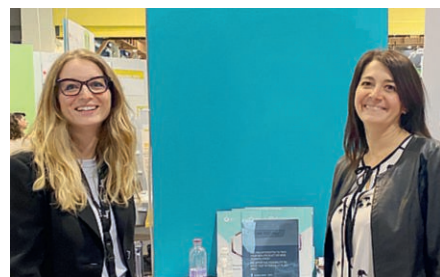
za di qualsivoglia solvente o additivo chimico.

«Le necessità dei nostri clienti dipendono da una vasta gamma di fattori che variano di volta in volta», afferma Stefano Concarì, ingegnere meccanico nel settore della progettazione impiantistica fondatore di Food and Flavours nonché amministratore delegato di Tropical Food Machinery.

«Spesso hanno richieste specifiche, ed è per questo che ogni nuova soluzione viene progettata e sviluppata in stretta collaborazione con ognuno di loro, quindi testata in un'area test dedicata dove abbiamo a disposizione tecnologie in scala semi-industriale, prima di essere proposta a livello industriale. Nel corso del 2022 abbiamo investito nella realizzazione di questa test area perché permette a noi e ai nostri clienti di fare ricerca e sviluppo su larga scala. Ciò garantisce un controllo totale sul processo e permette un alto grado di personalizzazione delle soluzioni».

Food and Flavours è entrata nel Village by Crédit Agricole di Parma a settembre 2021. «Le Village ci sta facendo conoscere importanti aziende e realtà di differenti settori e categorie merceologiche nonché colleghi di start up che affrontano sfide e situazioni molto simili alle nostre», afferma Francesca Cavani, giovane tecnologa alimentare attualmente impegnata su vari fronti, anche in Tropical Food Machinery. «E' proprio quando le aziende hanno le stesse problematiche che lavorano insieme in modo sinergico cercando di trovare una soluzione vincente» ha aggiunto.

Completano il team Luisa Pecorari, esperta chimica industriale specializzata in biotecnologie farmaceutiche e cosmetiche, e Claudio Lugli, consulente aziendale, commercialista e fondatore dello studio omonimo operante da quasi tre decenni nei settori societario, giudiziale fiscale e tributario.



Dalla prima pagina

di Claudio Cacciamani*

Finanziamenti e locazioni: maneggiare con cura

In concreto, quanto descritto può anche derivare dalla mancata effettuazione di una tanto «banale» quanto efficace somma degli impegni periodici ricorrenti. Seppure a diverso titolo e includendo vari servizi accessori e assicurativi, questi vengono comunque sottoscritti, anche se, magari, con scopi non immediatamente strumentali e di necessità per l'azienda e la vita privata e professionale. Se si procedesse a determinare l'ammontare complessivo degli impegni periodici ricorrenti, si potrebbe tentare di approntare un margine di liquidità per adempiere, sempre e comunque, alle uscite di cassa contrattuali.

Inoltre, nella prassi, raramente tali contratti permettono ai sottoscrittori di sospendere le rate di pagamento, di posticiparle o di redistribuirle su un piano più esteso di tempo. Al contrario, una delle clausole tipiche è la facoltà di restituzione anticipata del bene da parte del cliente, salvo, tuttavia, il pagamento di una penale. Ne deriva che, in ipotesi di difficoltà finanziarie o di scenario economico avverso, le aziende rischiano di privarsi di un bene magari, nel tempo, integrato nella produzione. Da parte loro, i privati potrebbero essere obbligati a rinunciare a un bene necessario o in grado, comunque, di migliorare la qualità della vita quotidiana o professionale. Sempre Totò in «Toto, Fabrizi e i giovani d'oggi» esclama che «E' la somma che fa il totale!». Se la locazione e il finanziamento finalizzato dei beni hanno avuto e tuttora, continuano a ricoprire un ruolo rilevante nel soddisfare le esigenze di investimenti aziendali e privati, soprattutto in periodi di razionamento del credito, solo una corretta educazione e informazione finanziaria permettono di prevenire fenomeni di sovraindebitamento nelle fasi di congiuntura avversa, come quella attuale. Tale presa di coscienza potrebbe effettivamente evitare ai fruitori dei beni spiacevoli situazioni di insolvenza, in realtà tanto agevolate, in realtà tanto ingovernabili, quanto, conseguentemente, facilmente fronteggiabili.

*ordinario di Economia degli Intermediari Finanziari, Università di Parma

Cooki

Informazioni alimentari trasparenti

Un software online che permette di elaborare tutte le informazioni dei prodotti alimentari in modo semplice e immediato. Questo è Cooki, nato nel 2017 dalla necessità di un pasticcere bolognese, Roberto Garani, a cui era stata commissionata una torta di nozze. A fare l'ordine l'amico Giuseppe Grammatico, proprietario di Foresite, software house, insieme ad Alessandro Sposito. Roberto ne approfitta per chiedere a Giuseppe se è possibile realizzare uno strumento per elaborare in modo semplice e veloce informazioni alimentari ed etichette.

Fu così che Cooki cominciò a prendere forma, constatando che sul mercato non esisteva uno strumento con le stesse caratteristiche. Ora, grazie al software, l'operatore alimentare non deve fare altro che inserire le proprie ricette all'interno del sistema che, grazie ad un vasto database di ingredienti ad uso professionale, si occupa di segnalare in automatico gli allergeni presenti (incluse eventuali contaminazioni da stabilimento), calcolare i valori nutrizionali, elaborare la composizione e calcolare il food cost della ricetta, trasformandosi in un valido aiuto anche nella gestione dell'esercizio

commerciale. In pochi click, il professionista food può dunque stampare etichette complete di valori nutrizionali, menu tecnici, libro ingredienti, tabelle allergeni e cartellini da banco, con la possibilità di fornire in digitale ai clienti.

Cooki è un sistema in continuo aggiornamento, che evolve seguendo le modifiche normative e le esigenze del mercato.

anche grazie alla collaborazione con lo studio bolognese CNV Avvocati Associati, specializzato in etichettatura alimentare. La presenza all'interno di Le Village by Parma ha inoltre permesso a Cooki di creare relazioni sia con le grandi aziende sia con le altre startup operanti nel settore alimentare, avviando collaborazioni per portare innovazione nel settore Food. Grazie a questo percorso di crescita, Cooki è stato scelto come strumento di gestione delle informazioni alimentari da Chocolate Academy di Milano, Gelato University di Carpi e dalla Scuola di cucina Associazione Maestro Martino, fondata da Carlo Cracco. Sono tanti i professionisti alimentari che si sono affidati a questo strumento per gestire al meglio la propria attività, risparmiare tempo e garantire ai propri clienti quella trasparenza su ciò che viene servito che è tanto apprezzata dai consumatori.



iFarming

Monitoraggio dei campi: il futuro dell'agricoltura

IFarming nasce dalla collaborazione di più aziende con esperienze nel settore agronomico, informatico ed elettronico. L'obiettivo è fornire agli agricoltori, alle cooperative, alle industrie e più in generale all'intera filiera agroalimentare un servizio di monitoraggio nel campo delle produzioni e di supporto alle decisioni agronomiche. L'agricoltore può quindi conoscere, con precisione ed in tempo reale, le condizioni del campo e delle colture per pianificare gli interventi agronomici e utilizzare le risorse a disposizione in modo efficiente. In un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica, questo si traduce in una migliore qualità delle produzioni e nella riduzione dei costi.

Grazie ad una rete di sensori, che si integra perfettamente ad ogni coltura, viene effettuato il monitoraggio delle condizioni meteorologiche, del terreno, del microclima all'interno della vegetazione, della bagnatura fogliare e dell'accrescimento frutti. iFarming non ha vincoli di spazio: i sistemi di trasmissione, che comunicano i dati all'agricoltore direttamente su PC e Smartphone, avvengono tramite onde radio e i sensori possono essere posizionati liberamente all'interno dell'appezzamento. Le informazioni trasmesse, oltre ad

essere facilmente accessibili e interpretabili, sono di proprietà e ad uso esclusivo del cliente.

L'azienda ha sviluppato un sistema di gestione dell'irrigazione, fornendo dati utili come l'apporto irriguo da restituire alle colture, attivando automaticamente le elettrovalvole, e proprio dal 2023 è possibile integrare su alcune colture il sistema agrivoltico intelligente, in grado

di gestire il movimento dei pannelli solari rilevando la microclima all'interno della vegetazione che le prestazioni energetiche del pannello stesso. All'interno del servizio è compresa la consulenza agronomica e assistenza continuativa. La startup promuove inoltre l'innovazione in agricoltura aiutando il cliente ad usufruire dei finanziamenti stanziati tramite la documentazione tecnica fornita. La start-up, che ha fatto il suo ingresso nel Village by CA Parma nel maggio del 2021, è coinvolta in collaborazioni con centri di Ricerca e Sviluppo come l'Università di Bologna e il Tecnopolo di Forlì-Cesena, il CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali), Agrion (Fondazione per la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico dell'agricoltura piemontese) ed enti pubblici come Lepida, per lo sviluppo di progetti finalizzati a migliorare la sostenibilità e la digitalizzazione dei sistemi culturali.



IL PRESTITO PER LA FAMIGLIA

PER LA MAMMA, PER IL PAPÀ E PER I NONNI

CAP SERVICE

IN CONVENZIONE
INPS

0824-41110

PARMA VIA DANTE,6
0521.283927

FIDENZA VIA MALPELI, 104
370.36 85 925

IL PRESTITO
DA 3000 A
50.000 EURO