

# m WEB

«Internet è come i mari della Malesia, pieni di pirati, misteriosi gorgi e belle prigioniere» *Beppe Severgnini*

INNOVATORI › <b>Startup del food</b>	pag. 93
COME SI FA › <b>Arriva la nuova imposta sugli affitti brevi</b>	pag. 98
SOCIAL & EMAIL › <b>Digital decluttering</b>	pag. 102
WWWORERS › <b>Lavori del futuro</b>	pag. 104
E-COMMERCE › <b>Vendi sui social</b>	pag. 106



La miniserra che utilizza l'idroponica per coltivare a casa.



# FOOD is the new INTERNET

Chi lo cavalca vince

Cibo più sano, più sostenibile e accessibile a tutti. Intorno al food sta avvenendo una rivoluzione, dove le nuove tecnologie fanno da protagoniste. Ecco le tendenze su cui puntare e le storie di chi è già partito



di Tiziana Tripepi, t.tripepi@millionaire.it

segue ►►

# L'Italia può diventare la Silicon Valley del cibo (ma nessuno se ne accorge)

«Il cibo è l'argomento chiave intorno al quale ruotano le questioni più importanti legate alla sopravvivenza del Pianeta e alla salute delle persone. Scarsità delle risorse, aumento della popolazione mondiale, ricerca di cibi sempre più sani e controllati sono le necessità impellenti alle quali bisogna far fronte. Foodtech e agritech nei prossimi anni esploderanno e le startup che nascono intorno a questi temi possono creare uno sviluppo economico senza precedenti, come è avvenuto per le startup di Internet di fine anni 90. L'Italia, con il suo patrimonio di coltivazioni diverse e di aziende legate al settore alimentare, potrebbe essere la Silicon Valley del cibo. Solo che in pochi se ne sono accorti e gli investimenti nelle startup sono ancora molto bassi: 160 milioni di

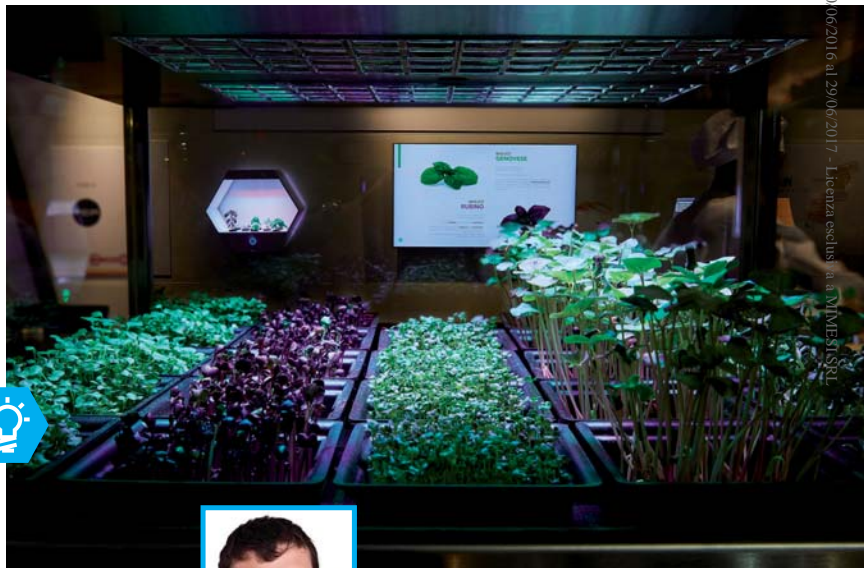
euro nel 2016 contro i 2 miliardi della Francia» spiega Marco Gualtieri, ideatore e fondatore di Seeds&Chips, uno degli eventi di riferimento a livello mondiale nel campo della *Food innovation*, che si è tenuto a Milano dall'8 all'11 maggio di quest'anno ([www.seedsandchips.com](http://www.seedsandchips.com)).



Ma quali sono le principali direzioni in cui muoversi per chi volesse lanciare una startup?

## 1. IDROPONICA: COLTIVO OVUNQUE, SENZA TERRA

Se la tendenza è produrre un cibo più sano e con meno sfruttamento dei terreni, l'idroponica è una delle tecniche di coltivazione più all'avanguardia. Consiste nel coltivare utilizzando non la terra, ma un "substrato inerte", ottimizzando l'utilizzo dell'acqua e proteggendo le piante dai parassiti. Può essere praticata in casa propria, nei ristoranti, nelle città.



## CON L'IDROPONICA COLTIVO IN SALOTTO

**S**i chiama Linfa ed è una miniserra a forma di alveare nella quale far crescere germogli (tra 7 e 10 giorni), basilico (27-30), insalata (30-35) e pomodori (30-45 giorni). Esiste anche una versione grande per i ristoranti. L'obiettivo è crearsi una coltivazione in casa: pulita, veloce, controllabile. A

inventarla, Harald Cosenza, 25 anni ex studente di Ingegneria. Dopo aver ottenuto diversi capitali di rischio, ora sta raccogliendo i preordini (prezzo: 250 euro, deposito 20 euro). «È come un piccolo elettrodomestico» ci ha spiegato. «Sopra ha una lampada a Led a 4 colori che simula la luce del sole, sotto una vaschetta di vetro con le cartucce che dosano i nutrienti. Poi un meccanismo che controlla



volume e temperatura dell'aria e una telecamera per fare analisi della pianta: raccogliamo dati sulla crescita che possono essere utili anche all'agricoltura tradizionale. Si risolveranno così i problemi? «La mia rivoluzione comincia dal basso, sogno di applicare questa tecnologia a coltivazioni più grandi. È come costruire un pannello solare per poi fare un impianto fotovoltaico». **INFO:** <https://linfa.io>



## «IO, PIONIERA DEL RAW FOOD IN ITALIA»



La novità non è nella materia prima (ingredienti 100% biologici, 100% vegetali, privi di glutine

e dei maggiori allergeni (come latte e soia), ma nel modo in cui vengono processati. Il metodo si chiama *raw food* e Martina Olivieri, 36 anni, di Ascoli Piceno, ne ha fatto un'impresa. Con Ambrosiae, produce e commercializza barrette, cereali e superfood.

**Che cos'è il raw food?**

«È un modo di processare gli ingredienti crudi: non cuocendoli ma essiccandoli, cioè tenendo la temperatura sotto i 42 °C. Ciò permette da una parte di conservarli, perché ne viene ridotta la percentuale di umidità e acqua libera, dall'altra di mantenere una densità di elementi nutritivi superiore alla media».

**Com'è venuta a conoscenza di questa tecnica?** «Nel 2010 lavoravo per una multinazionale a Parigi. Quando volevo fare uno spuntino non sapevo mai cosa mangiare: le macchinette

in ufficio distribuivano prodotti poco sani e portarsi da casa la frutta non sempre era possibile. Mi sono informata, ho visto che in America e in Australia si stava facendo strada questo metodo: ho comprato un essiccatore e ho cominciato a produrre per me. Le mie barrette piacevano molto ai miei colleghi, così ho pensato di farne un'attività. Ho venduto la mia casa a Parigi e ho cercato un capannone vicino Ascoli Piceno. Nessuno in Italia a quei tempi produceva *raw food*».

**In cosa consiste il suo lavoro?** «Selezione le materie prime, le trasformo, produco e commercializzo. I canali sono sia il sito Internet che i negozi fisici: biologici, farmacie e supermercati, in Italia e Francia.

**Ha fatto tutto da sola?** «Ho imparato tutto sul campo. Ho studiato insieme agli sviluppatori le macchine più adatte a produrre le barrette (essiccatori e germogliatori) ho contattato i negozi per proporre i miei prodotti, dopo sei mesi il bilancio era in attivo. Oggi siamo in 7, nel 2016 il fatturato è stato di 1,5 milioni di euro, ma quest'anno contiamo di arrivare a 2 milioni».

**INFO:** [www.ambrosiae.com](http://www.ambrosiae.com)

### 2. AGRICOLTURA DI PRECISIONE: FAI LA COSA GIUSTA NEL POSTO GIUSTO

Comprende tutti quei sistemi che servono a ottimizzare i rendimenti produttivi di un campo e abbatterne l'impatto ambientale. È stata definita come "un sistema che fornisce gli strumenti per fare la cosa giusta, nel posto giusto, al momento giusto". Obiettivo: ridurre le risorse, sia quelle buone (l'acqua) sia quelle dannose (pesticidi). Gli strumenti: droni e sensori. Ne parleremo presto su *Millionaire*.

### 3. CIBO SANO E SOSTENIBILE

«Il mercato chiede sempre di più cibo sostenibile e sano» spiega Gualtieri. «Non è una moda, ma una tendenza in atto ormai da molti anni. La gente legge molto di più le etichette, stanno nascendo strumenti per verificare la veridicità di quello che viene raccontato». C'è una startup svizzera che ha creato un kit per il dna degli alimenti.

**250MILA**  
euro,  
l'investimento  
iniziale

**120MILA**  
euro, vinti con un  
bando regionale  
delle Marche



## I CIBI DEL FUTURO? GLI INSETTI (E IO GIÀ CI VEDO IL BUSINESS)

La startup italiana *Italbugs* ([www.italbugs.com](http://www.italbugs.com)), fondata dal tecnologo alimentare Marco Ceriani, produce alimenti a base insetti. Sono ricchi di proteine e per la loro produzione non si sprecano le risorse del Pianeta. «Da un ettaro di terreno coltivato a soia ottieni una tonnellata di proteine annue» ha dichiarato Ceriani. «Se ci metti gli insetti, arrivi a 150 tonnellate. Il rapporto è 1/150 con un impatto ambientale molto più basso». Produce in Olanda (In Italia non esiste ancora una normativa che consente di produrre cibi a base di insetti), da dove ha lanciato XDuch, integratori in capsule a base di due tipi di insetti.

**Investite nel food. Guardatevi intorno e chiedetevi: cosa manca? Di cosa c'è più bisogno? Ma anche: che cosa mi rappresenta di più? Qual è il mio contesto? Magari un ragazzo che abita in Sardegna si accorge che ci sono criticità da risolvere nella sua terra**

**Marco Gualtieri**

#### 4. IL RITORNO DEI PICCOLI PRODUTTORI

«Il km zero è una grande risorsa perché aiuta i piccoli produttori, cannibalizzati dalla grande distribuzione alimentare, a salvaguardare le proprie attività e a essere più visibili. Un esempio su tutti è L'alveare che dice sì (<https://alvearechedicesi.it/it>), una startup francese presente anche in Italia, che permette di ordinare frutta e verdura dai piccoli produttori e andarla a ritirare in punti di consegna, gli "alveari", dove si ha la possibilità di incontrare chi ha coltivato questi prodotti».

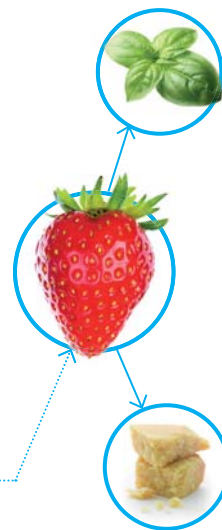


#### 5. NEW FOOD

«Alghe, spirulina e tutto il mondo degli insetti. È un campo dove si hanno grandi possibilità di innovare, per scoprire nuove forme di approvvigionamento più sostenibili. Non conosciamo ancora tutte le piante commestibili, molte potrebbero essere ad alto potenziale nutritivo o ad alta efficienza produttiva. E grazie ai Big Data e al cloud l'innovazione può essere più veloce».

#### 6. USO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER LA PREPARAZIONE DEL CIBO

«I big data possono riguardare anche i valori nutrizionali e i sapori. Disponibili in cloud, possono essere elaborati e utilizzati dai ristoranti e dalla grande distribuzione. La startup Foodpairing ([www.foodpairing.com](http://www.foodpairing.com)), partendo da un ingrediente, è in grado di calcolare in modo scientifico qual è l'abbinamento molecolare per creare un nuovo cocktail».



## FA BOOM IL DELIVERY DELLA DIETA

**U**n menu dietetico completo, da 1.200 a 1.500 calorie. E consegnato a domicilio: più di 300 piatti cucinati al giorno, 60 consegne nella zona di Milano, ricavi di 50mila euro al mese. Si chiama Diet To Go ed è una piattaforma dove è possibile prenotare e farsi consegnare

la dieta (Prezzi: 39 euro al giorno, pacchetti di 1 e 4 settimane). A fondarla, Anna Zocco, 49 anni, imprenditrice.

**Qual è l'idea di base?**  
«I nostri piatti sono

ipocalorici, bilanciati e appetibili: volevamo una dieta senza troppi sacrifici. Tre semplici opzioni: menu mediterraneo, vegetariano o detox, oppure si può optare per un menu personalizzato, in questo caso l'utente viene contattato da un nutrizionista». **Gli attori fondamentali?** «1. Ho contattato un nutrizionista che stava sperimentando un nuovo metodo di cucina per ottenere piatti ipocalorici ma anche gustosi. 2. Un centro cucina che fosse disponibile a preparare i menu. 3. Un programmatore per costruire il sito e tutto il sistema informatico. Una volta ricevuto l'ordine, questo va trasmesso alla cucina, poi devono essere stampate



le etichette che serviranno per la spedizione. Con l'aumentare degli ordini, bisognava ottimizzare i processi in cucina, costruendo menu "a moduli", per poterli combinare ed essere più efficienti nella preparazione». **Difficoltà?** «Inizialmente avevo costruito una rete di affiliati che potevano aprire il servizio nelle città, ma l'esperimento non è riuscito e ho deciso di riportare tutto sotto il mio controllo. Innogest ha investito 440mila euro, mi sta aiutando e consigliando».





## L'E-COMMERCE DI PAPPE FRESCHE

«**Q**uando siamo diventate mamme, ci siamo rese conto che non esistevano prodotti per lo svezzamento, tranne gli omogeneizzati industriali. Ci siamo chieste: in un'epoca in cui gli adulti possono mangiare ogni giorno una cosa diversa perché i bambini devono accontentarsi del "vitello in vasetto"? Così abbiamo pensato: facciamo qualcosa. Produciamo pappe fresche, da conservare in frigo, preparate con ingredienti biologici, per bambini da 0

a 36 mesi». Erica Della Bianca, Sonia Matteoni e Sonia Litrico hanno creato Mamma M'Amà. **Il prodotto.** «Nelle nostre confezioni c'è tutto: brodo di verdura, farine, carne o pesce.

Sono vaschette che possono essere riscaldate in microonde o a bagnomaria. Per ora ne abbiamo messe in produzione 5. Prezzo: 4,49 euro la pappa che contiene anche carne o pesce.

**Pediatra, tecnologo alimentare, certificazione Adap.** «Per fare un prodotto del genere, è necessario il supporto di un pediatra e di una tecnologa alimentare, poi bisogna cercare un laboratorio che decida di mettere in produzione le pappe. Ne abbiamo visitati 7-8 in Lombardia prima

di trovare quello giusto. I nostri alimenti, essendo prodotti per la prima infanzia, sono classificati come Adap (Alimenti destinati a un'alimentazione particolare): per produrli occorre seguire un protocollo che riguarda i macchinari e le modalità di controllo. Occorre certificare l'attività per il biologico e anche per l'Adap».

**L'investimento dei business angel** «Partite con un piccolo capitale di 8mila euro, nel 2015 abbiamo ricevuto un investimento di 125mila euro da parte di Voltan Way, un'azienda che produce pasta fresca. Recentemente abbiamo raccolto altri 370mila euro da parte di un gruppo di sette business angel, che oltre ai capitali ci hanno portato competenze. **È stato semplice entrare nella grande distribuzione ma sei poco visibile**

«Su questi prodotti c'è un vuoto di mercato, quando siamo andate a proporci alla grande distribuzione ci hanno detto subito sì. Ma il nostro prodotto si vende nel banco frigo e i consumatori non ci trovavano. Ora puntiamo negozi come Eataly e EcorNaturaSi, ma soprattutto l'e-commerce: la community delle mamme è forte sul Web».

**INFO:** [www.mammamama.it](http://www.mammamama.it)



## DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE: FILIERA CORTA, CONTATTO UMANO

Filiera cortissima e contatto diretto tra agricoltore e consumatore. Biorfarm, startup calabrese, fondata a Rossano (Cs) da Osvaldo De Falco, 30 anni, permette di adottare un albero (clementine biologiche, ulivi, peri e meli) a distanza, seguirne fioritura e maturazione e poi ricevere i frutti a casa. Il nome nasce dall'unione di tre parole inglesi: *be your farm*, cioè sii tu stesso la tua fattoria. Il resoconto dei processi biologici arriva sul proprio account. «L'idea? nata quando a Milano ho visto che un kg di clementine costava 3,90 euro mentre mio padre, agricoltore locale le vendeva a 30 centesimi». **Prezzi:** albero di clementine 29,90 euro per 14 kg di frutta (opzione Silver). **INFO:** [www.biorfarm.com](http://www.biorfarm.com)

