

# Milano. E NUOVE START AGROALIMENTARI SI PRESENTANO A INVESTITORI E INDUSTRIE Presentate oggi all'Urban Center del Comune di Milano

L

(Milano, 10 Giugno 2015) - Sono state presentate oggi, all'Urban Center in Galleria Vittorio Emanuele II a Milano, le 5 start up agroalimentari sviluppate nell'ambito del programma "Alimenta2Talent", organizzato dal Parco Tecnologico di Lodi e dal Comune di Milano per favorire la nascita di nuove imprese nel settore agroalimentare e scienze della vita.

Dopo il successo della precedente edizione che ha visto, tra le altre, la nascita ed il lancio di "Orange Fiber", azienda innovativa che utilizza gli scarti degli agrumi per produrre un tessuto sostenibile, le 5 nuove start up hanno presentato a investitori e industrie la propria proposta, messa a punto dopo un semestre di "accelerazione" passato nei laboratori del Parco Tecnologico.

*"La seconda edizione di Alimenta2Talent che si chiude oggi - ha dichiarato Gianluca Careno, Direttore Generale del Parco Tecnologico di Lodi - ha centrato gli obiettivi che ci eravamo posti: attrarre nuovi talenti per arricchire quel network di innovazione sul food che ha il suo baricentro su Milano e la Lombardia. Nell'anno di EXPO, il lavoro che abbiamo svolto con il Comune di Milano ha dimostrato la possibilità di trasformare le buone idee in impresa".*

*"Il Comune di Milano ha sviluppato due progetti sulle start up insieme al Parco Tecnologico di Lodi - ha riferito Cristina Tajani, Assessore alle politiche per il lavoro, Sviluppo economico, Università e Ricerca al Comune di Milano - il primo era su start up che potessero avere una dimensione internazionale, il secondo in avvicinamento ai temi di Expo. Continuiamo a seguire tutti i progetti nel tempo e siamo molto soddisfatti aver sviluppato un valore di collaborazione tra vari soggetti istituzionali sul territorio per lanciare le nuove start up. Possiamo dire che oggi queste iniziative presentano una maturità che anni fa ancora non avevano".*

Le 5 start up, selezionate da Alimenta2Talent tra più di 100 proposte, si sono ispirate al tema di Expo2015, "Nutrire il pianeta, Energia per la vita":

- Agricoltura 2.0 offre la possibilità, attraverso coltivazioni acquaponiche (che nascono dall'unione di colture idroponiche con l'acquacoltura) di far crescere qualunque pianta, indipendentemente dalla latitudine di coltivazione, riuscendo ad ottenere rese produttive elevate riducendo e in alcuni casi azzerando l'uso di energia fossile e chimica.
- Anagramma s.r.l. nasce con l'obiettivo di apportare soluzioni innovative nel settore del Food con forte attenzione alla sostenibilità ambientale e alla creazione di valore sociale. Il servizio principale offerto è MyFoody, piattaforma e-commerce che crea una rete contro lo spreco attraverso la vendita a prezzi scontati di prodotti come quelli in scadenza, con difetti estetici, obsoleti, non venduti secondo le stime, in eccesso, in offerta lancio etc.
- NAM il cui prodotto principale è l'ecoAerogel. A partire dalla cenere della lolla del riso, un materiale di scarto, i ricercatori di NAM sono riusciti a identificare un processo innovativo ed ecologico per produrre aerogel. Che,

grazie alle sue proprietà isolanti (fino a 1200°C) trova la sua principale applicazione nel settore dell'isolamento termico.

- Outdoors Safe Food si propone di rispondere al bisogno dei soggetti allergici o affetti da intolleranze alimentari offrendo loro la possibilità di reperire fuori casa cibo buono e privo degli allergeni a cui sono sensibili, offrendo prodotti preconfezionati e testati per l'assenza delle molecole implicate nelle allergie e intolleranze più comuni e distribuendoli in modo tale da fornire soprattutto agli esercizi "quick business" come bar e alberghi, alimenti di elevata qualità e sicuri.
- QUOMI é un modello di cucina innovativo che propone attraverso il proprio sito, ricette di alta cucina ideate da chef rinomati e offre la possibilità, a chi le acquista, di ricevere a casa o in ufficio, gli ingredienti di alta qualità Made In Italy nelle giuste dosi per poterle realizzare. Il box Quomi viene consegnato entro 48 ore dal momento dell'acquisto.
- Narrateam progetta, produce e commercializza Narratè, un prodotto di food design, composto da un libretto collegato a una teabag, la cui lettura richiede esattamente il tempo d'infusione. Il senso del prodotto Narratè è quello di unire il food (con la preparazione di miscele da infusione di alta qualità) con l'editoria (con la redazione di brani brevi prevalentemente inediti), fornendo una nuova modalità esperienziale sia nella fruizione di contenuti culturali che nella degustazione del tè (menzione speciale).