



In cucina. "In Cibus Lab" è laboratorio-incubatore di imprese del food

In Cibus, l'incubatore per le startup del food

Innovazione. Fmts, gruppo salernitano della formazione, dopo la scuola della gastronomia, apre una call e sostiene le nuove idee imprenditoriali

Vera Viola

Trenta domande presentate e altre in preparazione per essere ammessi a "In Cibus Lab", laboratorio-incubatore di imprese del food. L'iniziativa è di Formamentis, la prima Scuola di alta formazione gastronomica del Sud, che ha sede a Pontecagnano, in provincia di Salerno. La scuola, a sua volta, nasce da una costola di Fmts Group, tra i più importanti player della formazione e della ricerca di personale in Italia.

L'inaugurazione della scuola di alta formazione del Sud risale a meno di un anno fa e oggi il gruppo salernitano è già pronto ad avviare la nuova iniziativa, non appena sarà possibile riaccendere i motori, spenti a causa dell'epidemia da coronavirus. Alle domande che dovevano essere presentate entro il 10 marzo è stato concesso un supplemento di tempo, proprio a seguito del lockdown, fino al 14 aprile.

«Cerchiamo di gestire tutto sul web in questa fase - dice la project manager di In Cibus, Debora Moriello - ma per consentire incontri di persona e sopralluoghi è stato necessario offrire una proroga dei termini». Le domande arrivate, che provengono da tutta Italia, sono di per sé soddisfacenti: saranno selezionate solo sei proposte a cui il Polo del Food assicura assistenza a tutto tondo.

In Cibus, più nel dettaglio, fornirà servizi di consulenza alle Pmi food-related per lo sviluppo o il miglioramento dei propri prodotti (Programma lo Sviluppo), servizi di accelerazione imprenditoriale (Programma Io ci credo). Metterà a disposizione, in sinergia con la Scuola, le attrezzature della avveniristica struttura di 4.000 metri quadrati realizzata a Pontecagnano su progetto dell'architetto Sabrina Masala.

Partner dell'iniziativa, con cui i team vincitori potranno avviare collaborazioni, sono alcune delle più importanti aziende italiane del settore: Illy, Electrolux, Petra Molino Quaglia, Monograno Felicetti, D'Amico e Robo, già sponsor della Scuola di alta formazione gastronomica. Partner scientifico è l'Università di Salerno.

La call, indetta appunto per selezionare le idee da incubare, è aperta a imprese del settore food, costituite o in fase di costituzione. I migliori progetti saranno selezionati dalla commissione tecnica di In Cibus Lab con votazione online. Le realtà arrivate per così dire in semifinale, dovranno sfidarsi nel corso di una startup competition presso In Cibus Lab, dove verranno sottoposte al giudizio finale di tre manager di successo: Gianluca Dettori, Giuseppe Melara e Dominga Cotarella.

Ai progetti selezionati verrà offerto un "Grant Award", pari alla copertura totale degli oneri di partecipazione al programma di accompagnamento e di accelerazione della durata di tre mesi, convertibile in equity all'interno del capitale dell'impresa, in linea con quanto avvie-



Il promotore. Giuseppe Melara, presidente e amministratore delegato di Formamentis gruppo e promotore dell'incubatore In Cibus Lab



In provincia di Salerno. Formamentis, la prima Scuola di alta formazione gastronomica del Sud, che ha sede a Pontecagnano

L'INIZIATIVA

30
domande

L'AMMISSIONE

Sono trenta le domande presentate (e altre in preparazione) per essere ammessi a "In Cibus Lab", laboratorio-incubatore di imprese del food. L'iniziativa è di Formamentis, la prima Scuola di alta formazione gastronomica del Sud, che ha sede a Pontecagnano, in provincia di Salerno. La scuola, a sua volta, nasce da una costola di Fmts Group, tra i più importanti player della formazione e della ricerca di personale in Italia.

14
aprile

LA PROROGA

L'inaugurazione della scuola di alta formazione del Sud risale a meno di un anno fa e oggi il gruppo salernitano è già pronto ad avviare la nuova iniziativa, non appena sarà possibile riaccendere i motori, spenti a causa dell'epidemia da coronavirus. Alle domande che dovevano essere presentate entro il 10 marzo è stato concesso un supplemento di tempo, proprio a seguito del lockdown dovuto alla crisi del coronavirus, fino al prossimo 14 aprile.

Partner dell'iniziativa del settore come Illy, Electrolux, Petra Molino Quaglia, Monograno Felicetti

ne nei maggiori hub di accelerazione italiani. A finanziare il percorso sarà Demetra, la nuova holding promossa da Fmts Group, che punta così a stimolare la creazione di un ambiente favorevole alla nascita di nuove imprese altamente specializzate nel settore food attraverso un meccanismo equity based.

Gli sponsor che già affiancano la Scuola di alta formazione gastronomica, assisteranno anche In Cibus Lab nella valutazione dei progetti e, a quelli giudicati meritevoli, assicureranno accompagnamento allo sviluppo di soluzioni di mercato. A sostenere In Cibus Lab saranno Illy, Electrolux, Petra Molino Quaglia, Monograno Felicetti, D'Amico e Robo.

In Cibus Lab potrà inoltre contare sul network di competenze maturate nell'ambito della Scuola, avviata nel 2019, che già conta su 50 allievi formati. Molti gli chef stellati tra i

formatori, tra cui Gennaro Esposito, Moreno Cedroni, Cristiano Tomei, Gabriele Bonci. Il direttore scientifico della scuola è Enzo Vizzari, direttore delle guide dell'Espresso.

«Con la nostra Scuola - precisa Giuseppe Melara, numero uno di Formamentis Group - abbiamo puntato, riuscendoci, a far convergere gli attori del mondo della gastronomia e del settore agroalimentare in un unico contesto, in modo da far acquisire non solo abilità e competenze, ma da promuovere anche crescita culturale e professionale. Con In Cibus Lab puntiamo anche a creare un ecosistema centrato su nuovi modelli imprenditoriali legati al food, stimolando la cultura del cambiamento, promuovendo, diffondendo conoscenza, e alimentando processi di innovazione che consentono alle imprese di cogliere nuove opportunità di crescita».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SARDEGNA

Il Pane carasau diventa 4.0 Obiettivo produzione +20%



Alessandro Fanti. Ricercatore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica ed Elettronica dell'Università di Cagliari, e coordinatore scientifico del programma sul pane carasau

Aziende e università di Cagliari in campo per ridurre costi

Daide Madeddu

Il pane carasau viaggia con i ritmi di industria 4.0. In un programma che unisce la qualità e artigianalità del prodotto tradizionale alla modernità di un processo "ingegnerizzato". Il futuro della produzione del pane tradizionale a fogli croccanti e tostati della Sardegna passa per quella che viene definita come una rivoluzione tecnologica. Nessuno stravolgimento in merito a ingredienti e ricette, ma solo una ottimizzazione e razionalizzazione dell'intero sistema di preparazione dove si conservano "la tradizionalità e artigianalità" del prodotto che nell'isola conta una produzione annua di circa 200 mila quintali.

Un viaggio sperimentale che 11 gruppi di ricerca di 4 dipartimenti dell'università di Cagliari portano avanti, assieme a una decina di aziende sarde, nell'ambito del progetto IAPC, acronimo che sta per "Ingegnerizzazione e Automazione del Processo di produzione tradizionale del pane Carasau mediante l'utilizzo di tecnologie IOT (Internet of Things)". Il progetto, che andrà avanti per 36 mesi, è finanziato dal mi-

nistero dello Sviluppo economico sul Fondo per la Crescita Sostenibile "Agrifood" PON I&C 2014-2020, con un importo di quasi 5 milioni di euro (di cui oltre 2 milioni di pertinenza dell'Università di Cagliari).

«Questa iniziativa nasce dall'incontro tra le richieste di un forno di Fonni e i ricercatori dell'università di Cagliari - racconta Alessandro Fanti, ricercatore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica ed Elettronica, e coordinatore scientifico del programma -. L'obiettivo era migliorare la produzione garantendo però qualità e artigianalità». Quindi, attraverso un percorso fatto di "piccoli passi", l'analisi sul sistema di produzione, sugli elementi utilizzati e gli impianti.

«Si è partiti dalla caratterizzazione delle materie prime - prosegue il ricercatore -, lo studio di quello che avviene durante l'impastamento, il taglio della forma, la lievitazione, prima cottura, separazione, tostatura, impacchettamento e stoccaggio in magazzino». Poi il coinvolgimento di altre aziende del settore per dare forma al progetto che ha l'obiettivo di "unire il vecchio con il nuovo", ossia il "più antico pane del mondo realizzato grazie a un progetto di ingegnerizzazione".

In campo anche un'azienda di automazione "tutta sarda", per

«migliorare ancora il processo produttivo». Il progetto propone «l'utilizzo di accurati modelli matematici e di metodologie di calcolo che consentiranno la riduzione del consumo di energia per unità di prodotto e dei costi associati». Poi la gestione delle tecnologie, i sistemi di tracciamento ottici e a radio frequenza per «una caratterizzazione più accurata della filiera produttiva dalle materie prime, ai semilavorati e garantendo così una maggiore qualità del prodotto finale». Strumenti che serviranno per superare i limiti, solitamente compensati con l'esperienza e l'intervento degli addetti ai lavori.

«Faccio un esempio - argomenta il ricercatore -: per la produzione di carasau e guttiau (la variante fatta con piccole sfoglie fritte) non ci sono mezzi ad hoc, ma si usano strumenti dell'industria dolciaria. Certi aspetti si superano con l'occhio e l'esperienza. Stiamo cercando di automatizzare in maniera che ci sia sempre l'intervento umano, ma eventuali scempi siano corretti utilizzando sensori o altri dispositivi».

Quanto al risultato atteso, il ricercatore non ha dubbi: «si ipotizza una crescita nella produzione del 20 per cento cui si deve aggiungere un buon risparmio energetico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CALABRIA

Pecco, la Eataly del Sud punta all'estero con l'e-commerce

L'iniziativa dell'imprenditore Nicola Capogreco (Gruppo Ristorart)

Donata Marrazzo

La mission è quella di riappropriarsi con orgoglio della propria identità riscoprendo la terra. I grani antichi (Iride, Simeto, Senatore Cappelli), i legumi a rischio di estinzione (la lenticchia di Mormanno, i fagioli del Monte Porò, la cicerchia piccola di Brancaleone), i vitigni autoctoni, l'infinita varietà di olive che si trasforma in nobile extravergine. E le cipolle di Tropea coltivate nei terreni soleggiati della costa tirrenica, il suino nero e le vacche podoliche allevate allo stato brado, lo "stocco" di Mammola protagonista di tante ricette del passato. Le mele del Pollino, le pesche merendelle, l'arancia di Trebisacce, il limone di Rocca Imperiale, il cedro di Diamante il Bergamotto della Piana di Gioia Tauro.

È la Calabria a Kmo - terza regione per estensione di terreni dedicati al biologico - che Pecco, Piazza etica contadina, ha concentrato in uno spazio di 1.600 metri quadrati: mercato, bottega, bar, pasticceria, ristorante, all'interno della Cittadella regionale di Germaneto, in provincia di Catanzaro. Quasi una Eataly del Sud, che è anche salotto culturale:

ripercorre la storia del movimento contadino calabrese, a cominciare da Giuditta Levato, prima vittima della lotta al latifondo negli anni '40, e da Luigi Gullo, il ministro che si è battuto per la riforma agraria.

Le eccellenze che riscattano la terra

L'iniziativa è di un imprenditore calabrese che si muove da anni nel mondo della ristorazione collettiva. Nicola Capogreco guida il Gruppo Ristorart (10 milioni di euro complessivi di fatturato, 1,5 riferiti a Pecco) e si divide tra Calabria e Toscana, dove cura le mense scolastiche nelle zone di Pistoia e Firenze. Ma non ha mai voluto lasciare la Calabria: «Eppure avrei avuto tante occasioni - ammette - ma ho fatto una scelta precisa, anche difficile, e così porto avanti il sogno del riscatto di questa terra attraverso l'eccellenza dei suoi prodotti».

Nella sua piazza contadina ha riunito il meglio della tradizione agroalimentare calabrese: materie prime e produttori vengono selezionati da un agronomo, ricercatore dell'università Magna Grecia. Il primo passo è stato il grano: «Abbiamo voluto rendere cortissima la filiera - spiega Capogreco - chiedendo a giovani agricoltori di tornare ai grani antichi». Gli ortaggi sono quelli della tenuta Il Palazzo, che Capogreco gestisce a Locri con

la moglie Anna Lia Paravati, presidente del Fai Calabria: una location del 1600, appartenuta alla famiglia dell'imprenditore, con spazi dedicati a eventi e cerimonie e dieci ettari per vigna e orti.

Pecco oltre confine

Ora Pecco spinge sui mercati globali attraverso l'e-commerce, con offerte differenziate («I tedeschi ad esempio apprezzano molto il nostro olio»). E supera i confini regionali con una proposta di franchising e affiliazioni commerciali: «Un grosso gruppo è interessato ad aprire a Milano - anticipa Capogreco -. Aspettiamo che si risolva questa emergenza sanitaria per perfezionare gli accordi». In previsione, inoltre, corner e botteghe in altre città italiane. «I prodotti calabresi hanno bisogno di una ribalta per essere valorizzati come meritano, anche in termini salutisti. La nostra è una cucina povera ma brillante, ricca di varietà, sapori e sfumature». Qualche esempio? Pasta e patate (igp della Sila), con pancetta di suino nero e fonduta di caciocavallo, oppure con pomodori di "cramara", che seccano appesi, passati alla brace e schiacciati. L' "ammollicata" con le alici dello Jonio, l'agnello al Greco di Bianco, il dolce-frutta ai fichi d'India. E la pasticceria di Scutellà, che racchiude tutta la grande tradizione reggina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Made in Calabria. Nella Piazza etica contadina di pecco si trovano tutte le eccellenze gastronomiche della regione