Al via Made in Bo, il “talent” del Cna Giovani Imprenditori Bologna

11401448-949854951732385-3040528267248514074-n-copia-1d3d9bec

Seconda edizione per Made in Bo, il “talent” organizzato da Cna Giovani Imprenditori Bologna. Aziende in vetrina e case history votate a suon di like. Al centro del primo incontro le migliori imprese che uniscono food e tecnologia. Ospite: Christian Sarcuni founder della milionaria startup PizzaBo, ora Hellofood Italia. A seguire il barcamp. In collegamento la torinese Argotec. Torna così Made in Bo, il “talent” che fino a dicembre 2015 porterà le aziende più innovative del territorio al confronto e al voto sotto le Due Torri.

11401448_949854951732385_3040528267248514074_nIl primo appuntamento si è tenuto lunedì 15 giugno alle ore 19 presso la Cineteca di Bologna in via Azzo Gardino 65/b. Al centro le migliori idee imprenditoriali che uniscono food e tecnologia: quando l'innovazione tecnologica e l'idea geniale si declinano con la buona tavola. Ospite, intervistato da Giampaolo Colletti presidente di CNA Giovani Imprenditori Bologna: il programmatore ventinovenne Christian Sarcuni ideatore della milionaria startup PizzaBo, ora Hellofood Italia. Cinque le imprese bolognesi tra food & tech che si racconteranno nel barcamp: Cremeria Scirocco, I.D. Tech, Cartotecnica Moreschini, Sonne Film, GeRisCo. In collegamento Skype, la torinese Argotec, ideatrice e produttrice dello space food che ha nutrito in orbita Luca Parmitano e Samantha Cristoforetti. Sarà anche l'occasione per capire come nasce una start up bolognese, attraverso i risultati della ricerca condotta da CNA Giovani Imprenditori Bologna e scoprire "Mani & Web", il primo photobook di CNA Giovani Imprenditori presentato in anteprima dalla presidente nazionale giovani Stefania Milo.

Lo scorso anno Made in Bo ha riscosso un grande successo: 6 incontri tematici, 60 storie imprenditoriali di eccellenza raccontate e 1300 partecipanti tra imprenditori, aspiranti tali, stampa, stakeholder e partner del territorio. Oltre 10.000 accessi online.

Nel corso del 2015 i profili delle imprese bolognesi presentati durante la seconda edizione verranno inseriti sulla pagina facebook "Cna Giovani Imprenditori Bologna" e sulla landing page

www.bo.cna.it/madeinbo. E saranno votati dal pubblico a suon di like. Dopo l’appuntamento di lunedì ci rivedremo a settembre: tre gli incontri in programma fino a novembre dedicati a design, imprese al femminile, economia della consapevolezza. A dicembre l’appuntamento finale con il Premio Giovani Imprese 2015.

L’iniziativa è organizzata da Cna Giovani Imprenditori Bologna, con il contributo di Emil Banca, la media partnership di il Resto del Carlino e tanti altri partner: Antreem, Aiesec, Istituto Italiano Imprenditorialità, Rena, Makeinbo, Wake’n’make e Wwworkers.

Le aziende bolognesi che si raccontano sono le seguenti.

I.D. TECH. Diciotto anni fa un’intuizione: unire le preziose proprietà del selenio ad uno degli alimenti più consumati, la patata. Così Pier Giorgio Pifferi crea nell’Università di Bologna la patata Selenella. Oggi, con suo figlio Francesco, sviluppa soluzioni altamente innovative per l’arricchimento degli alimenti di micronutrienti poveri in natura. E tutto nel pieno rispetto delle colture. I loro brevetti raggiungono la Cina, gli Stati Uniti, l'India e l'Europa. Idtechnology.eu

CREMERIA SCIROCCO. Andrea Bandiera crea gelati come programma software e processori. Progettista elettronico informatico, 11 anni fa decide di licenziarsi per seguire la sua passione: creare gelati. Così apre Cremeria Scirocco (una delle migliori di Bologna), utilizza le tecnologie più all’avanguardia per la produzione e conservazione e crea persino un software (tra poco anche app) per permettere ai più inesperti di creare gustosi gelati. Cremeriascirocco.it

CARTOTECNICA MORESCHINI. Roberto Moreschini è nato direttamente in una scatola. In quelle scatole per bambole che il padre ha iniziato a creare nel 1954 nella Bologna del dopoguerra regina di una grande tradizione di giocattoli. Oggi l’azienda di famiglia è alla terza generazione ed è sempre impegnata nel cercare soluzioni innovative per il packaging. L’ultima novità? Un packaging per alimenti completamente compostabile. Un materiale nuovo, senza additivi chimici o film plastici. Moreschini.com

SONNE FILM. Quando la tecnologia diventa cultura e informazione. Documentaristi da 15 anni e vegetariani da 22, Giangiacomo De Stefano e Lara Rongoni hanno dato vita nel 2013 alla prima serie tv dedicata al mondo dei vegetariani e dei vegani: “Né carne né pesce”. Un viaggio attraverso lo Stivale in verde in onda su Gambero Rosso Channel, oggi diventato anche un libro, dal titolo omonimo, scritto da Lara per Newton e Compton. Sonnefilm.com

GERISCO. Quando la tua famiglia è nella ristorazione dal 1905 la cultura del cibo ti entra nelle vene. Così, dopo la richiesta di un imprenditore locale, Emiliano Valdisseri ha deciso di portare la sua cucina

anche nelle mense aziendali. E dopo due anni ne segue già 35. Pasta fresca, prodotti di stagione e piatti della tradizione oggi ordinabili direttamente dal dipendente grazie al proprio badge e ad un clic sui totem posti in azienda. Gerisco.it

SPECIAL GUEST la torinese ARGOTEC. I piatti tipici della cucina italiana raggiungono anche lo spazio. In orbita con Luca Parmitano e Samantha Cristoforetti: lasagne, parmigiana, tiramisù, zuppe e persino caffè. Cibi biologici, senza coloranti e additivi chimici, prodotti con metodi innovativi di disidratazione e termostabilizzazione e conservati fino a 24 mesi senza catena del freddo. Tutto il necessario per permetterne il consumo in condizioni di microgravità. Ma lo Space Food ora è disponibile anche sul suolo terrestre. Con il marchio ReadyToLunch. E promette a tutti coloro che hanno poco tempo un’alimentazione sana, gustosa e completa. Argotec.it