

I 10 profili dei finalisti A2T15



HELI-LAB Srl Agri-Dron
Chiara Carlevaro / Giuseppe Spallina
<http://heli-lab.it/>

Agri-Dron è una soluzione low cost di semplice utilizzo per effettuare agricoltura di precisione attraverso l'utilizzo dei DRONI. L'idea nasce dall'unione di differenti competenze in ambito aviazione, agricoltura, ICT, project management, marketing e dalla collaborazione con università e PMI operanti in ambito Hi-Tech che ci permette di sviluppare un dispositivo, attualmente unico nel settore, in grado di raccogliere i dati provenienti dalla sensoristica a bordo dei Droni e trasmetterli su Internet attraverso una connessione a banda larga. Il risultato, rilevato dal velivolo, può essere istantaneamente elaborato da sistemi e personale tecnico presenti in qualsiasi area del mondo e visualizzato su ogni dispositivo multimediale (pc, tablet e smartphone) con un riscontro immediato, senza la necessità della post-elaborazione a terra rendendo inoltre possibile l'integrazione dei Droni con altri sistemi automatici già esistenti.

Agri-Dron is the new, low cost and easy solution for precision farming using DRONES. The idea was born through mixing our different skills: aviation, agriculture, ICT, project management and marketing. Thanks to our collaborations with Universities and SMEs operating within the Hi-Tech industry, we developed a device, which is unique to the market, that it is able to collect data from the sensors on board Drones and send them over the Internet on a broadband connection. The system allows the collection of all the data detected by the drone to be instantly processed by systems and technical personnel, in any area of the world and displayed on any device, (PCs, tablets and smartphones). The added value is the possibility of having instant feedback, without the need for post-ground processing and also making the integration of drones with other existing automated systems possible.



Rigenery srl
Moreno Camanzi
www.holoilsystem.it

Rigenery srl nasce per gestire le attività di R&D e di produzione dei prodotti vegetali della Famiglia Holoil System®, con un know how chimico-medico e di automazione industriale, in grado di passare dalla materia prima raccolta in natura alla sua trasformazione, utilizzando apparecchiature e sistemi progettati per la massima personalizzazione. La Famiglia Holoil System® comprende prodotti destinati sia al settore veterinario sia a quello umano con certificazione come D.M. in classe 2b.

Per le caratteristiche che li contraddistinguono (proprietà antisettiche e fortemente rigenerative), sono prodotti caratterizzati dalla multifunzionalità d'uso, particolarmente indicati per: l'automedicazione o la medicazione assistita da personale sanitario, il trattamento di svariate patologie e tipologie di ferite (acute, croniche ed infette), l'uso in ambiente sanitario per specifiche applicazioni, specie in ulcere vascolari in piede diabetico.

Rigenery srl design develop and realize all R&D activities connected to the production of natural Holoil System® Family products. Thanks to the chemical-medical and industrial automation know-how, Rigenery can cover the value chain from raw natural materials to end user solutions, using custom-made advanced technologies. The Holoil System® Family encompass natural products for veterinary and human applications, certified according to Italian law as 2b M.D. class products. Thanks to the unique characteristics of the "Holoil" Family (antiseptic and highly regenerative), all products are Multipurpose and especially suggested for: self or professional medication, diseases and wounds treatments (acute, chronic and infected), specific clinical application, especially on vascular ulcers in diabetic foot.



HTC Bio Innovation

Daniele Basso

<http://www.htcbioinnovation.com/>

HTC Bio Innovation sfrutta una tecnologia di semplice implementazione, innovativa e sostenibile per trasformare substrati vegetali di scarto, quali i sottoprodotti dell'industria alimentare, in un materiale ammendante (chiamato Greenpeat), che migliora la crescita delle piante e riduce l'uso di fertilizzanti chimici e acqua, in pieno accordo con il concetto europeo di economia circolare. Greenpeat è un materiale carbonioso capace di aumentare l'attività microbica e la capacità di trattenere l'acqua e i nutrienti nel terreno, migliorando in questo modo la crescita delle piante e riducendo, nel medio - lungo periodo l'utilizzo di fertilizzanti chimici e acqua. Greenpeat è rinnovabile, perché non va a intaccare risorse fossili, ecologico, perché viene prodotta da materiali di scarto, e ambientalmente ed economicamente sostenibile. Applicando questa tecnologia per valorizzare scarti di origine vegetale, si evita infine il loro smaltimento come rifiuto, muovendosi in questo senso anche nella direzione del rifiuto zero.

HTC Bio Innovation promotes the use of an innovative and sustainable technology, simple to be implemented, through which directly transform wet lignocellulosic residues, in a solid material (called Greenpeat), which can be used as a soil improver. In particular, the Greenpeat improves the microbial activity, the water and nutrients holding capacity of soil, thus improving the plants growth and reducing the use of chemical fertilizers and water, in full agreement with the European concept of Circular Economy. Greenpeat is renewable, because it does not originate from fossil resources, it is ecological, because it is produced from waste materials, and environmentally and economically sustainable. Valorising lignocellulosic by-products by applying this technology, the production of wastes is avoided, moving in the direction of the "zero wastes" politics.



Italbugs Srl

Marco Ceriani

<http://www.italbugs.com/>

Italbugs è un progetto innovativo e ad alto valore tecnologico in area AgroFood, basato sulla ricerca scientifica e validazione sanitaria, di una filiera agro-industriale eco-sostenibile di allevamento e trasformazione di insetti, mirata all'ottenimento di materie prime alimentari, sostenibili e sicure in area feed e food.

Italbugs® is involved in researching and developing food matrices that are safe, eco-friendly and hypoallergenic, as for example insect matrices for feed and food. More precisely, the startup is dedicated to the innovation, development and implementation of edible insects farming process. Main activities are: formulation and development of innovative raw materials and foods starting with insects, and dedicated to human nutrition and animal feeding, extraction and concentration of nourishing for food and animal feed, development of functional food products, dietary supplements and novel food.



Mendel Project
Simone Ronchini
www.mendelproject.org
www.juvantseed.com

Mende Project raccoglie le esperienze botaniche degli utenti promuovendo la condivisione delle tecniche agricole. Mendel Project supporta Juvant Seed un dispositivo di controllo dinamico del clima, un fitotrone miniaturizzato connesso ad un sistema Cloud che permette il completo controllo in remoto sulle colture.

Juvant Seed (JS) è componibile da elementi modulari per accogliere le diverse esigenze di sperimentazione permettendo all'operatore di monitorare le informazioni storiche e quelle in tempo reale sui dati ambientali come temperatura, umidità, spettro di luce, consentendo di resettare o modificare le principali variabili che influenzano la crescita delle coltivazioni. Tutti i fitotroni connessi raggruppano costantemente i dati delle colture nel Cloud System abilitandolo ad eseguire previsioni statistiche al fine di ottimizzare la crescita della coltura e permettendo all'operatore un totale controllo sui fattori ambientali.

Mendel Project collects users' botany experiences promoting the sharing of agricultural knowledge. Mendel Project supports Juvant Seed a dynamic climate control device such as a miniaturized fitotrone connected to a cloud based system that allows total control remotely over the crops.

Juvant Seed (JS) has a versatile modular structure designed to grant different needs of experimentation and allows the operator to remotely monitor real time and historical information about environment data such as temperature, humidity, light spectrum and giving the ability to reset or modify the main variables influencing the crops' growth. All the connected fitotrone constantly collect crops' data in the cloud system enabling to perform statistical predictions to optimize the crop growth allowing to the operator control over all environment factors.

mycoshape™

Mycoshape
Vincenzo Sangiovanni
www.funghiespresso.com

Ogni anno vengono prodotti 300 milioni di tonnellate di plastica, tra i 10 e i 20 milioni sono invece le tonnellate di che ogni anno finiscono in mare, dove si stima che attualmente galleggino 269 milioni di tonnellate di plastica. Questi detriti si traducono in 13 miliardi di dollari di perdite annue. Tra il 25-30% di questa plastica è rappresentata dagli imballaggi in polistirene (EPS) materiale che più di altri impattano sull'ambiente. Per rispondere a questa problema, il team di Mycoshape propone un materiale biologico che ha le stesse caratteristiche fisiche dell'EPS, ma che alla fine del proprio ciclo vitale, torna alla Natura sotto forma di compost. Mycoshape viene prodotto usando scarti agricoli locali (paglia, pula di riso, fondi di caffè, fibra di cocco...) in combinazione al micelio che, con la sua struttura reticolare, fa da collante naturale conferendo resistenza, leggerezza e flessibilità al materiale. In base al tipo di scarto agricolo produciamo diversi tipi di materiale: pannelli rigidi per le costruzioni, imballaggi, soluzioni personalizzate per il packaging. La forza di Mycoshape sta nel proprio team internazionale che già vanta esperienze nel mondo delle startup innovative, e nel modello di business proposto: Mycoshape non è solo produzione e vendita di materiali biologici, ma dell'intero modello di business che, grazie a container marini, può essere trasportato ovunque ci sia necessità di produrre materiali di imballaggio dagli scarti locali.

300 million tons of plastic are produced each year, 10-20 tons of which end in our seas, where nowadays are floating something like 269 million tons of plastic. Those debris cost 13 billion \$ each year. At least 25-30% of those pollutants are EPS packaging, one of the most polluting materials at all. For that reason Mycoshape created a 100% eco-friendly material that has the same technical characteristics of EPS, but with no environmental side effects: in fact at the end of its cycle, it can be composted. Mycoshape is produced with local agricultural wastes such as, straw, coffee husk, brewery wastes, added with mycelium that acts as a natural glue. Mycelium gives strength, lightness, and it's unfading. According to the different wastes we can produce different materials: from rigid panels for buildings to custom packaging for our customers. Mycoshape strength lays: in its international multi-skilled team, with a very high knowledge of innovative startups, agriculture and design and in its business model. Mycoshape doesn't just produce and sell eco-friendly materials, it replies its whole business model inside shipping containers. Mycoshape can bring its technology everywhere there is the need to produce materials with local wastes, using a worldwide franchising business model.



Spirufarm
Antonio Ida/Stefano Lanzoni
<http://spirufarm.com/>

Spirufarm: l'innovazione al servizio della salute e della sostenibilità alimentare

Spirufarm è un'azienda di ricerca e sviluppo che si occupa di nuove forme di agricoltura sostenibile e che ha trasformato lo studio e la ricerca in un progetto di sostenibilità, realizzando un processo integrato per lo sviluppo del comparto agro-alimentare, in un progetto ambizioso: coltivare spirulina 100% italiana e biologica tramite un metodo innovativo che garantisca una produzione costante per tutto l'anno utilizzando l'energia termica di scarto dei biogas.

Il servizio: Intendiamo innovare e rendere fruibile la nostra idea di produzione alle aziende agricole che ce ne fanno richiesta dandogli supporto e consulenza tecnologica per migliorare la sostenibilità e differenziare le produzioni.

Spirufarm: The innovation in the service of health and food sustainability

Spirufarm is a research and development dealing with new forms of sustainable agriculture, and that has transformed the study and research in a project of sustainability, creating an integrated process for the development of the agro-food sector, in an ambitious project: cultivating Italian and organic spirulina 100% through an innovative method, which ensures a constant production, throughout the year by using the thermal energy, usually a waste energy source, of the biogas.

The Service: We intend to renew and make available our idea of production, to farms which we request it, by giving them support and technical advice to improve the sustainability and to differentiate their productions.



MOGU (Mycoplast Srl)
Stefano Babbini
<http://www.mycoplast.com/>

Mycoplast è una start-up fondata nel 2015 con l'obiettivo di sviluppare e commercializzare una tecnologia per la produzione su scala industriale di biomateriali innovativi prodotti a partire da micelio (funghi) e scarti provenienti da filiere agro-industriali. Tale famiglia di materiali compositi è stata chiamata MOGU, e consiste in prodotti compostabili al 100% ed ottenuti tramite processi completamente naturali, seguendo i principi dell'economia circolare. I materiali MOGU trovano numerose applicazioni, dai semplici imballaggi (elementi angolari, particolarmente adatti alla protezione di prodotti tecnologici), alle soluzioni di packaging sostenibile più raffinate (cassette per vini ed olio di alta qualità). Inoltre, i materiali MOGU possono essere utilizzati per applicazioni di interesse nella bio-architettura (e.g. pannelli fono-assorbenti e termo-isolanti, elementi non strutturali e moduli decorativi). Mycoplast ha sede ad Inarzo (VA), dove ha implementato un laboratorio industriale dotato dei macchinari necessari all'attività di prototipazione. L'azienda ha già raggiunto importanti accordi di collaborazione con enti di ricerca e partners industriali, per lo sviluppo di prodotti nei settori di mercato descritti. Inoltre, Mycoplast ha ottenuto una licenza esclusiva per l'utilizzo commerciale del know-how derivante dalla ricerca di un primario Dipartimento di Microbiologia Olandese, e ad oggi è in fase di acquisizione di un primo brevetto, utile allo sviluppo della propria tecnologia.

Mycoplast is a start-up founded in 2015, focusing on the use of mycelium-based technologies for replacing traditional synthetic products with a sustainable alternative, called MOGU. MOGU materials result from the combination of mycelium - the root structures of mushrooms - with agricultural by-products. In line with the Circular Economy principles, such composite materials are produced by following a fully natural process and they are 100% compostable. MOGU materials can be implemented in a variety of different markets, including, among others, primary packaging for different product's categories (e.g. technology, wine, oil, etc.), and building materials for bio-architecture (e.g. panels for thermal and acoustic insulation, non-structural elements, decorative elements, etc.). Mycoplast is based in Inarzo (VA), where, thanks to the own and well equipped industrial laboratory, it is currently implementing its prototyping activities. The Company has already reached several important agreements with a variety of research institutes and industrial partners, and it is currently engaged in the development of specific products in the identified market segments. Moreover, Mycoplast has already secured an exclusive commercial licence from an illustrious Dutch Microbiology Institute, and it is currently acquiring its first patent, suitable for the development of the MOGU technology.



MyIbread
Elena Galli
<http://www.mylbread.com/>

MyIbread permette di ordinare online ceste di pane e prodotti da forno artigianali e riceverle direttamente a casa o al lavoro, tramite la piattaforma www.mylbread.com. Nell'ottica di dare risalto ai panificatori artigianali virtuosi e di fornire alla nostra community prodotti ad elevato valore nutrizionale abbiamo coinvolto nel progetto forni che perseguono una filosofia di produzione di altissima qualità: lievitazione con pasta madre e farine macinate a pietra di grani antichi. Le ceste sono ordinabili in forma individuale o abbonamento ricorsivo e vengono consegnate in bicicletta e auto elettrica nelle giornate e fasce orarie indicate dall'utente.

Alimento "social" per eccellenza, la visione di MyIbread è anche quella di fare formazione e creare una vera e propria community di biker, fornai e amanti del Pane. In quest'ottica, stiamo lavorando sulla creazione di un blog e di eventi ad hoc focalizzati sulla panificazione casalinga.

La nostra proposta di valore verte su tre aspetti principali: pane a lievitazione naturale e prodotti da forno artigianali ordinabili online, pianificazione degli ordini e conseguente diminuzione degli sprechi produttivi dei forni, servizio a basso impatto ambientale grazie alla consegna in bici e auto elettrica.

MyIbread is an online ordering and delivery service of baskets of artisanal bread and bakery products. In the view of enhancing the visibility of virtuous artisanal bakeries and providing bakery products with a high nutritional profile to our community, we involved in our project only bakeries which pursue high-quality production standards: natural leavening and stone-ground ancient grains' flour. The baskets can be bought individually or by monthly subscription and they are delivered by bike or electric car in the day and time slot indicated by the user. Bread is at the basis of our diet and often considered as the ultimate "social" food, for this reason, MyIbread's vision is to create education around Bread and to build a real community of bikers, bakers and bread-lovers. In this view, we are working on the creation of a blog and events focused on home-baking. Our value proposition stands around three main aspects: fresh artisanal bread and bakery products available for online ordering and delivery, waste reduction within bakeries thanks to order planning, low-carbon foot-print delivery service with bikes and electric car.



YoTools
Francesco Barchiesi

Gli YoTools (prodotti da YODERMA) sono il primo yogurt cosmetico presente sul mercato. Sono formati da yogurt (Yo) greco + uno o più principi attivi o essenze naturali per la bellezza e la salute del nostro corpo + un oggetto cosmetico (Tool) che permetta di utilizzare correttamente il prodotto (es. finger scrub, cuffietta per capelli, spatola per la maschera viso...). Il tutto in un accattivante packaging da vendersi inizialmente nelle corsie della cosmesi dei supermercati e poi in seguito anche nelle parafarmacie, profumerie, erboristerie. I Primi prodotti saranno maschere di bellezza per il viso, capelli, mani e occhi per poi passare a scrub per viso e corpo, lavande e ovuli vaginali, e una linea di doposole.

Gli YoTools incarnano perfettamente il concetto di biocosmetica. Non solo le essenze sono naturali, ma anche la texture della crema lo è. È un prodotto vivo, che ha infatti una scadenza biologica. Non ci sono nè parabeni nè nessun tipo di conservante. È un modo nuovo di intendere lo yogurt.

YoTools different is cool

YoTools (powered by Yoderma) are the first cosmetic yogurt present on the market. They are made up of greek yogurt (Yo) + one or more active principles or natural essences for the beauty and the health of our body + one cosmetic item (Tool) which allows to correctly use the product (ex. finger scrub, bonnet hair, spatula to face...). The whole is packaged in an attractive packaging to be sold initially in the cosmetic aisles of supermarkets and then later also in drugstores, herbalists, perfumeries. First line of products will encompass beauty masks for the face, hair, hands, eyes, and then scrub for the face and the body, vaginal lavage and suppositories, and an after-sun line.

YoTools perfectly embody the concept of biocosmetic. Not only the essences are natural but also the texture of the cream. It is a living product with a biological maturity. There are neither parabens nor any type of preservatives. It is a new way of understanding the yogurt.

YoTools different is cool