

# Luciana Cipriani vince la 2° edizione di “Io ci credo”

Il progetto Natura Humana promosso da Luciana Cipriani, una donna del Sud che ha realizzato e commercializzato un estratto nutraceutico ricavato dalla carruba, si aggiudica la seconda edizione della call “Io ci credo”, il contest promosso dall’incubatore foodtech “In Cibus Lab”. La startup pugliese Natura Humana realizza e commercializza un prodotto ricco di antiossidanti, di vitamine e minerali, privo di glutine, mantenendo bassa la curva glicemica. “Attraverso “In Cibus Lab” ci siamo resi conto che c’è una grandissima energia che nasce proprio dalle Startup, dalla volontà di creare nuove opportunità” ha tenuto a precisare Giuseppe Melara, presidente e ad di FMTS Group. Il progetto vincitore grazie ad un Grant Award finanziato da Demetra Holding, la holding di partecipazione sostenuta da FMTS Group, avrà diritto ad accedere gratuitamente al percorso di accelerazione promosso da “In Cibus Lab”, il primo acceleratore del Mezzogiorno interamente dedicato al foodtech. Il primo premio classificato è stato inoltre sostenuto da Petra Molino Quaglia che negli anni ha fatto dell’innovazione una propensione naturale affermando il suo impegno a tutela della filiera. In linea con questa filosofia, Natura Humana si è distinta per una visione contemporanea e aperta ai continui cambiamenti del settore food e per l’approccio innovativo nella costruzione dell’idea progettuale. La premiazione è stata anticipata dalla round table “Il food verso il futuro tra nuove visioni e prospettive” che ha visto la partecipazione di: Giuseppe Melara, presidente e AD FMTS Group; Valeria Fascione, assessore con delega alla Ricerca, Innovazione e Startup della Regione Campania; Tommaso D’Onofrio, ceo Demetra Holding e start up mentor; Dominga Cotarella, Famiglia Cotarella e co-founder Intrecci; Cristina Bowerman, chef 1 Stella Michelin del ristorante Hostaria di Roma; Federica Tortora, specialista

per l'innovazione In-tesa Sanpaolo. "Il capitale umano è per noi leva di sviluppo. Per noi Regione Campania il percorso di promuovere l'innovazione sul territorio, partendo dalla valorizzazione del capitale umano, è una scommessa che abbiamo affrontato, su cui abbiamo investito tante energie già da diversi anni – ha affermato Valeria Fascione, assessore alle startup della Regione Campania – Di fatto la visione era proprio quella di fare della Campania un Hub internazionale per la trasformazione digitale, abbiamo investito sui nostri ragazzi, perchè in questa economia della conoscenza il capitale umano è la materia prima. In questo modo non solo diamo risorse ai ragazzi, ma anche alle imprese che poi possono beneficiare di questi talenti". Sono state circa 60 le candidature che sono pervenute da tutta Italia per la call "Io ci credo", rivolta a tutti gli innovatori interessati a sviluppare soluzioni di prodotto e di processo legate al mondo del cibo. Le startup selezionate potranno consolidare il proprio modello di business e affinare e i propri obiettivi di crescita attraverso la definizione di strategie di go-to-market, internazionalizzazione, piani per lo scale-up industriale e lo sviluppo di prodotti. "Qualsiasi cosa abbia deciso di fare nella mia vita l'ho fatto al massimo delle mie potenzialità, non perchè io volessi raggiungere degli obiettivi per gli altri, ma perchè volevo vedere io a che punto potessi arrivare. Talvolta non prendiamo una decisione perchè abbiamo paura di misurarci con noi stessi – ha affermato Cristina Bowerman, chef 1 Stella Michelin del ristorante Hostaria di Roma – Ad esempio io sono stata il primo ristorante ad essere premiato con una stella Michelin senza tovaglie e poi tutti le hanno levate, la prima a parlare di fermentazione in un convegno internazionale, la prima donna a parlare su un palco al convegno di Identità Golosa, sono la prima presidente donna di un'associazione di rappresentanti del Mondo della Ristorazione. Io mi guardo allo specchio e mi dico che ho fatto bene a prendere quel treno, mi sento soddisfatta, mi ha portato in una destinazione che mi piace". Nel corso della premiazione, sono stati anche altri i

riconoscimenti che i partner dell'iniziativa hanno conferito ad altre startup, come: – Illycaffè che ha conferito il “Premio Sostenibilità” al progetto Spray Logic di Nicola Baldo, che ha l'obiettivo di sviluppare, produrre e commercializzare nuovi sensori ottici da utilizzare nell'ambito dell'agricoltura intelligente, ovvero la precision farming. I sensori permettono di identificare la forma del raccolto e si spruzzare i prodotti chimici solo dove sono necessari con maggiore efficienza e uno sguardo all'ambiente; – Electrolux Professional ha deciso di premiare con il “Premio Innovazione” il progetto sulla digital transformation “Masterbiga”, promosso da Vincenzo Angelucci. Il progetto premiato è un'app a supporto della panificazione non industriale per la gestione di impasti senza l'uso di attrezzatura professionale; – Il Pastificio Felicetti ha premiato il progetto Typical eats, presentato da Chiara Vischi, con il “Premio Valorizzazione Territoriale” per la sua capacità di valorizzare il territorio e le relative specificità. TypicalEats è la prima piattaforma web che aiuta i turisti e gli amanti del buon cibo a scoprire quali sono i piatti tipici di ogni località e accedere alla classifica delle attività gastronomiche che preparano meglio tali piatti. Attraverso la piattaforma è quindi possibile in ogni luogo scegliere il piatto tipico e leggere le valutazioni degli utenti, scegliendo quindi il ristorante in modo indiretto. Premi che permetteranno alle startup selezionate di avviare un percorso all'interno del mercato accompagnate e supportate da partner di spessore.