

Roma, febbraio 2011



# Germogli d'innovazione

*Catalogo preliminare di spin-off e aziende  
nel settore agroindustriale*

*A cura di Mario Santamaria*

*in collaborazione con il Gruppo Agricolo e Agroindustriale  
della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro*



**GERMOGLI D'INNOVAZIONE  
CATALOGO PRELIMINARE DI SPIN-OFF E AZIENDE  
NEL SETTORE AGROINDUSTRIALE**

*A cura di Mario Santamaria*

*in collaborazione con il Gruppo Agricolo e Agroindustriale  
della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro*

**ROMA, FEBBRAIO 2011**



© Fondazione CRUI 2011

Il volume è pubblicato con licenza Creative Commons

Attribuzione – Non commerciale – non opere derivate – 3.0



Informazioni sugli usi consentiti all'indirizzo: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.it>.

Per utilizzi commerciali rivolgersi a: [segreteria@fondazionecru.it](mailto:segreteria@fondazionecru.it)

ISBN: 978-88-96524-07-7

## INDICE

<b>Il futuro e l'Università in 3D</b> <i>Emanuela Stefani (Direttore, Fondazione CRUI)</i>	p.	5
<b>Rilevazione spin-off: nota metodologica</b> <i>Mario Santamaria (Comunicazione e Relazioni con i Media, Fondazione CRUI)</i>	p.	9
<b>Spin-off Settore Agricolo e Agroindustriale</b>	p.	11
<b>Comunicare l'Innovazione Tecnologica: lo strumento spin-off per la relazione Università-Impresa nel settore Agroalimentare</b> <i>Alessandro Sensidoni (Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Udine)</i>	p.	89
<b>Presentazione Cavalieri del Lavoro del Gruppo Agricolo e Agroindustriale</b> <i>Federico Grazioli (Presidente Gruppo Agricolo e Agroindustriale, Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro)</i>	p.	95
<b>Aziende Cavalieri del Lavoro del Gruppo Agricolo e Agroindustriale</b>	p.	97



# IL FUTURO E L'UNIVERSITÀ IN 3D

di Emanuela Stefani  
Direttore, Fondazione CRUI

E' vero. Perché i dati abbiano senso è necessario interpretarli. Ma alcuni dati sono inequivocabili. E fra questi quelli sulla spesa italiana in ricerca e sviluppo lo sono più di altri. Il nostro Paese investe l'1.19% del PIL. Inferiore anche a quello della Spagna, che è all'1.35%. E lontano anni luce dalle somme spese da Germania (2,64%), Francia (2,02%) e Regno Unito (1,77%). E questo per rimanere solo al Vecchio Continente. Infatti, se si volesse allargare lo sguardo all'intero pianeta, il panorama sarebbe ancora più allarmante. Soprattutto perché i termini di paragone non sono più solo Giappone e Stati Uniti, ma neo-competitor sul mercato dell'innovazione quali Cina e Corea. La prima, si sa, aumenta la spesa al ritmo del 20% annuo. E la seconda ha dichiarato che nel 2011 investirà 33 miliardi di euro, pari al 3,2% del PIL.

Il significato quantitativo di questi numeri è già di per sé stesso esplicativo. E non si tratta di conseguenze della crisi economica che attanaglia l'economia mondiale fin dal 2008 ma di una costante. Di fatto nel decennio 1999-2009, l'unico Paese europeo ad aver aumentato la spesa in R&S è la Germania. Gli altri lo hanno contratto o al massimo mantenuto sostanzialmente costante. Tuttavia, è il significato qualitativo di questi numeri che è ancora più preoccupante. E per illustrarlo sono necessari altri dati.

Nell'ultimo Rapporto annuale della Fondazione COTEC<sup>1</sup> si legge, ad esempio, che le aziende italiane hanno ridotto nel corso del 2009 gli investimenti in innovazione del 37%. E che il 36% di esse si appresta a confermare o inasprire i tagli nel prossimo futuro. A ciò fa da contraltare una radicata diffidenza dello Stato e della politica nei confronti della ricerca. Considerata non di rado come un onere più che un onore. Qualcosa che si può permettere chi ha conti a posto e bilanci in attivo. E non invece di uno strumento prioritario per rilanciare la produttività e saldare conseguentemente i debiti contratti. In sostanza, alla miopia del settore pubblico non riesce a fare da contraltare uno slancio di quello privato. E se è vero che l'impresa spende il 52,7% del totale nazionale per R&S è anche vero che il 70,2 % di questa somma viene speso dalle grandi aziende. Ciò sta a significare che senza politiche di sistema il settore produttivo italiano, costituito per la maggior parte da PMI, risulterà presto inefficace per la sfida che il terzo millennio e la globalizzazione hanno ormai inaugurato da tempo.

Di conseguenza, il problema del nostro attuale modello di sviluppo ha sicuramente aspetti di carattere quantitativo. Ciò non toglie tuttavia che esista, e sia fortemente influente, anche una componente culturale. Ci siamo sempre crogiolati nel mito del "piccolo è bello" ma la globalizzazione dei mercati sta mettendo a dura prova la legittimità di questo principio. La prassi contraddice la teoria e dimostra che se si crede nella microdimensionalità si deve per lo meno puntare alla sinergia di settore, al coordinamento di interessi multipli. Affinché questi possano reggere il confronto con avversari che non sono solo "grandi" ma addirittura giganti multinazionali. Ma il mito dimensionale non è l'unico. Un alibi ricorrente nel mondo della produzione industriale è quello secondo il quale l'innovazione che conta non è quella "tecnologica", ma quella di design o di brand legata ai settori trainanti dell'export. Come abbigliamento, arredamento e calzature. Nei quali l'investimento in ricerca è contenuto e la reputazione internazionale la fa da padrone. Settori in cui si vive di rendita per il semplice fatto di essere italiani. E allora perché investire su altro? Perché non continuare semplicemente a battere il chiodo riscaldato da millenni di storia? Se gli indiani avessero ragionato in questo modo la fama del Paese di Gandhi sarebbe ancora legata ai turbanti e al riso Basmati e non invece agli ingegneri che governano oggi buona parte della rivoluzione dell'IT.

Ed è qui che si innesta il ruolo dell'università. In passato tempio esclusivo e autoreferenziale della conoscenza, essa recita ormai una parte di indiscutibile rilievo tanto nella preparazione del capitale umano che nella produzione di sapere. Anche soffermandosi al solo campo dell'innovazione è indubitabile che tanto ricercatori e scienziati quanto le loro intuizioni e scoperte trovino nell'accademia il terreno fertile per radicarsi e spesso anche per sbocciare. La formazione universitaria e la circolazione

---

<sup>1</sup> COTEC. Fondazione per l'Innovazione e la Tecnologia, *Rapporto 2010 sull'Innovazione*, 23 novembre 2010

libera delle idee sono alla base della preparazione anche di chi poi eserciterà la propria professione nel settore privato. Tanto che una complementarità dei due ambiti ormai non è più una novità per molti docenti universitari. E anche in questo caso i numeri dell'annuale rilevazione dell'ISTAT<sup>2</sup> ci vengono in aiuto. Nel 2008 – ultimo anno esaminato – risultano in crescita a livello nazionale tanto la ricerca di base quanto quella applicata. La prima svolta principalmente nelle università, la seconda nelle imprese. E fin qui nulla di nuovo. L'elemento di discontinuità con il passato è l'aumento seppur parziale tanto della ricerca di base nelle imprese, quanto di quella applicata nelle università. Segno questo di uno strano fenomeno che potremmo definire "convergenza senza dialogo". Ovvero che entrambe le centrali della ricerca sembrano avvertire la necessità delle rispettive attività senza però accertarsi sempre, come sistema e al di là dei micro esperimenti one-to-one, di cosa avviene sull'altra sponda.

Dialogo fra sistemi per la diffusione delle best practice e per l'avvio di collaborazioni sistematiche e non occasionali. E' in questa frase che può essere riassunto il ruolo che, consapevole dell'analisi fin qui illustrata, la Fondazione CRUI ha deciso di interpretare da alcuni anni a questa parte. Un decennio di intensa attività con e per il sistema universitario ci ha condotto fin dentro i lati più luminosi del funzionamento dell'accademia. Abbiamo promosso e accompagnato lo svilupparsi di incredibili eccellenze nel campo della formazione come in quello della ricerca. E grazie alla capacità di coordinare e far emergere il meglio che i nostri atenei producono, abbiamo deciso negli ultimi anni di inserire in cima alle nostre mission quella che sembrava ormai emergere come la terza gamba su cui poggiava l'essenza stessa dell'università: il trasferimento tecnologico. Il contributo che il sapere scientifico può e deve dare all'innovazione. Una ricerca che oltre a spingere in avanti le frontiere del sapere si traduca anche in opere dell'uomo atte a migliorare le condizioni di vita dei cittadini. Una terza dimensione accanto quelle storiche della formazione e della ricerca. Si potrebbe affermare, senza timore di commettere errori, che l'epoca dell'università di Von Humboldt<sup>3</sup> volge al termine. L'università bidimensionale cede il passo all'università in 3D del millennio appena iniziato. E non si tratta di un miraggio cinematografico realizzato attraverso lenti deformanti che alterano la percezione senza modificare la realtà. Tutt'altro.

In sostanza sono tre i principali metodi attraverso i quali la ricerca universitaria viene oggi valorizzata e trasformata in innovazione. Il primo è quello del trasferimento dei saperi, della brevettazione e della concessione di licenze, che per coerenza con la natura stessa di questo catalogo scegliamo di tralasciare. Il secondo metodo è quello del trasferimento delle persone. Ovvero del collocamento presso le aziende dei dottori di ricerca formati dagli atenei. A questo argomento accenneremo brevemente in seguito, in quanto questi giovani ricercatori sono spesso coinvolti anche nella realizzazione e nella gestione degli spin-off. Questi ultimi vero fulcro del catalogo che segue e terzo metodo di valorizzazione dei risultati della ricerca universitaria.

Secondo un'indagine dell'ISTAT<sup>4</sup> a 3 e 5 anni di distanza dal conseguimento del titolo più del 90% dei dottori di ricerca svolge un'attività lavorativa. Per interpretare coerentemente questo dato, apparentemente positivo, è tuttavia necessario disaggregarlo. E il quadro che ne emerge è tutt'altro che rassicurante. Un dottore su 4 è impegnato in attività che nulla hanno a che fare con ricerca e sviluppo. Il 72,2% lavora in università o enti pubblici e di questo almeno un quarto è impiegato attraverso forme contrattuali precarie (dall'assegno di ricerca, alle collaborazioni occasionali). Inoltre, solo l'8% lavora in azienda. Esattamente il contrario di ciò che succede in USA, Germania e Gran Bretagna. Anche in questo caso i numeri raccontano una storia dal finale segnato. E non certo lieto. E' il racconto di ingenti risorse economiche investite per la formazione di capitale umano specializzato e spesso sottoutilizzato. E' la storia di giovani ricercatori, spesso brillanti, risucchiati nell'autostrada unica, e ormai intasata, della carriera accademica. Per sbloccare questa impasse sono necessari due colpi forti. Uno al cerchio e uno alla botte. Da una parte il dottorato va rivisto nell'ottica di una carriera professionale da inventare anche fuori dall'università. Dall'altra le piccole e medie imprese devono trovare un metodo nuovo di fare massa critica ed inserire così nei capitoli di spesa anche la voce "ricerca e sviluppo".

Ciononostante, gli atenei italiani non sono rimasti ad attendere, come il luogo comune vorrebbe, che il deus ex machina semiassente della politica sciogliesse i nodi venuti al pettine. Tutt'altro. Ormai da anni si sono adoperati per costruire uno sbocco professionale per i giovani ricercatori e trasformare i risultati della ricerca in prodotti e processi per il mercato. Il modello imprenditoriale, nato in maniera embrionale

---

<sup>2</sup> ISTAT, La ricerca e sviluppo in Italia. Anno 2008, 17 dicembre 2010, pp. 1-8

<sup>3</sup> Per università humboldtiana in genere si intende quella costituita da ricercatori che insegnano.

Un'istituzione capace di garantire alta qualità, diversificazione e pluralità delle attività di investigazione scientifica.

<sup>4</sup> ISTAT, L'Inserimento Professionale dei Dottori di Ricerca, 14 dicembre 2010, pp.1-11



sul finire degli anni '70, prende genericamente il nome di spin-off. Si tratta di un'azienda "operante in settori high-tech costituita da almeno un professore-ricercatore universitario o da un dottorando-contrattista-studente che abbia effettuato attività di ricerca pluriennale su un tema specifico, oggetto di creazione dell'impresa stessa"<sup>5</sup>. Il fenomeno degli spin-off accademici è ad oggi in pieno fermento. Nel 2010 risultano censite 806 imprese, il 90% delle quali si sono costituite negli ultimi 9 anni. Il loro tasso di sopravvivenza è generalmente alto. Mentre la localizzazione geografica rispecchia la realtà economico sociale italiana. Gli spin-off sono infatti concentrati maggiormente nel centro-nord ma in rapida espansione anche nel sud e nelle isole. Inoltre, quasi un terzo delle realtà censite è attivo nel campo delle ICT. Ovvero di un settore in cui l'investimento è contenuto e il time-to-market più breve. Ciononostante, negli ultimi anni si nota anche una crescita delle imprese attive nei comparti "energia e ambiente" e "life sciences"<sup>6</sup>. Tutto ciò avviene a fronte di un decremento complessivo del 6,5% dell'investimento nazionale in ricerca connessa allo sviluppo sperimentale<sup>7</sup>. Ed è proprio questo uno dei tasti più dolenti. Se gli spin-off universitari tardano a diventare aziende autonome. O se addirittura idee innovative non riescono a sorpassare la fase dell'incubazione. Esistono in genere due ordini di motivazioni. Da una parte l'assenza del capitale di rischio e di imprenditori pronti ad investire nello sviluppo di una nuova realtà produttiva. Dall'altra la difficoltà per gruppi di ricerca di successo di dotarsi di un modello di business e di una forma organizzativa che garantiscano i parametri di competitività adeguati per affrontare il mercato.

A questo punto una riflessione si rende obbligatoria. Se da una parte le aziende – soprattutto medie e piccole –, hanno bisogno della ricerca che non possono permettersi al proprio interno. O se possono essere interessate – in questo caso anche le grandi – a sviluppare o acquisire società altamente innovative. E se gli spin-off accademici sono arrestati nel loro sviluppo dalla scarsità di fondi e dall'inadeguatezza di organizzazione e modalità produttive. Perché non creare occasioni e progetti strategici volti ad offrire la soluzione ai problemi di entrambe le parti attraverso la collaborazione e le sinergie?

E' proprio per rispondere in maniera puntuale a questo quesito che nasce il ciclo di seminari tematici, programmati dalla Fondazione CRUI e dalla Federazione nazionale dei Cavalieri del Lavoro, che si apre con il settore Agroindustriale. Il Catalogo che segue si propone quale primo strumento di conoscenza reciproca e, auspicabilmente, di avvio di collaborazioni volte al rilancio dello sviluppo e dell'innovazione.

---

<sup>5</sup> NetVal, Settimo Rapporto Netval sulla Valorizzazione della Ricerca nelle Università Italiane, Marzo 2010, p.129

<sup>6</sup> NetVal, Settimo Rapporto Netval sulla Valorizzazione della Ricerca nelle Università Italiane, Marzo 2010, pp.128-140

<sup>7</sup> ISTAT, La ricerca e sviluppo in Italia. Anno 2008, 17 dicembre 2010, pp. 1-8



# RILEVAZIONE SPIN-OFF: NOTA METODOLOGICA

di Mario Santamaria  
Comunicazione e Relazioni con i Media, Fondazione CRUI

Le schede che seguono sono il frutto di una rilevazione operata dalla Fondazione CRUI tramite questionario negli ultimi mesi del 2010. Il questionario è stato inviato agli Uffici di Trasferimento Tecnologico, ai Liason Office o a strutture analoghe di tutti gli atenei italiani aderenti alla CRUI.

In quest'ottica, la rilevazione non ha fini statistici ma rappresenta solo uno strumento conoscitivo di primo livello. Il risultato non è pertanto definitivo ma in continuo divenire. Nel caso in cui se ne ravveda l'interesse e si individuino risorse adeguate la rilevazione potrà essere approfondita fino al censimento complessivo degli spin-off universitari in campo agroindustriale.

L'obiettivo che la Fondazione CRUI si è prefissata con la compilazione di questo catalogo e con l'organizzazione del seminario "L'Agroindustria di domani. Cavalieri del Lavoro e spin-off universitari: verso un binomio funzionale" è quello di fornire a spin-off e aziende dei Cavalieri del Lavoro un'occasione di reciproca conoscenza e confronto. Tuttavia, nell'ottica di un cammino orientato alla promozione dell'innovazione, ciò non può e non deve rimanere fine a sé stesso. E' infatti intenzione della Fondazione CRUI mettersi a disposizione di entrambe le parti per coordinare le relazioni fra sistemi e singole entità.

Dunque, dal giorno successivo al seminario, imprenditori alla ricerca di nuove soluzioni o desiderosi di investire in progetti e piccole aziende innovative, ma anche spin-off che necessitino di interlocutori consolidati o partner con risorse sufficienti per far cambiare passo alla propria azienda, potranno rivolgersi alla Fondazione CRUI per i servizi di ricerca, valutazione, matching e incontro fra le parti.

Contatto:

Mario Santamaria  
email: [santamaria@fondazionecru.it](mailto:santamaria@fondazionecru.it)  
tel: 0668441801  
cell: 3388956114



## **SPIN-OFF SETTORE AGRICOLO E AGROINDUSTRIALE**



# AAT (UNIVERSITÀ CATTOLICA)



## *Settore Spin-Off*

Classificazione ATECORI 2002: 74.30.1 – Analisi tecniche di prodotti

## *Denominazione Spin-Off*

AAT-Advanced Analytical Technologies Srl

## *Fase di realizzazione*

Attivo da Giugno 2005

## *Descrizione attività e/o prodotti*

AAT S.r.l. fornisce servizi di ricerca e sviluppo ad aziende alimentari e farmaceutiche che utilizzano probiotici, prebiotici e sostanze ad azione funzionale nei propri prodotti (alimenti ed integratori). Gli alimenti ricoprono convenzionalmente il duplice ruolo di serbatoio di nutrienti per le attività metaboliche corporee e di fonte di benessere sensoriale ed edonistico dell'individuo. Negli ultimi anni è emerso, tuttavia, un terzo importante elemento, legato alla promozione dello stato di salute del consumatore e/o alla riduzione del rischio di malattia, che si associa alla presenza di particolari ingredienti che esercitano la propria azione a carico di una specifica funzione fisiologica. Gli alimenti che rispondono al suddetto terzo criterio vengono definiti "funzionali". Le potenzialità espresse dagli alimenti funzionali hanno suscitato particolare interesse sia nel comparto privato sia in quello pubblico grazie alla possibilità di contribuire alla riduzione dell'incidenza di alcune delle maggiori patologie croniche legate a dismetabolismi, e della relativa spesa sociale, attraverso l'adozione di un corretto stile di vita che contemperi la presenza di alimenti funzionali nella dieta quotidiana.

AAT S.r.l. si è inserita in questo mercato in costante evoluzione con uno spettro di servizi analitici altamente qualificati, forniti da uno staff di dottori di ricerca con formazione accademica, messi a servizio di aziende alimentari e farmaceutiche, italiane e multinazionali, interessate ad investire nella verifica dell'efficacia dei propri prodotti funzionali e nello studio dell'impatto degli stessi sull'organismo umano. Alcuni dei principali servizi forniti da AAT Srl ai propri clienti sono elencati in seguito:

- identificazione e caratterizzazione di microrganismi probiotici da inserire in nuovi prodotti alimentari ad uso umano e animale;
- analisi di microbiologia molecolare per la caratterizzazione fenotipica e genetica della microflora umana e animale;
- analisi di microbiologia molecolare per la determinazione della composizione microbica intestinale di individui sani o ospedalizzati;

- studio di sicurezza di microrganismi probiotici già in uso o da inserire in nuove linee di prodotto;
- studio dei caratteri di probioticità e biosicurezza di microrganismi da valutare come probiotici;
- servizio di aggiornamento bibliografico nel settore microbiologico rivolto ad aziende, organizzatori di convegni, privati;
- creazione e mantenimento di una collezione microbica con prospettive di vendita dei microrganismi a terzi;
- studio dell'uso di batteri opportunamente selezionati per applicazioni farmaceutiche.



# ABSIS (UNIVERSITÀ DI UDINE)

## *Settore Spin-Off*

Scienze Agrarie e degli Alimenti; consulenza tecnica

## *Denominazione Spin-Off*

Absis Consulting S.r.l.

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2009

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Absis Consulting è in grado di sostenere le imprese dell'agroalimentare lungo tutta la filiera. I suoi soci sono infatti professionisti e accademici in grado di ottimizzare i processi produttivi, rendere più efficace la commercializzazione del prodotto attraverso un marketing e una comunicazione efficienti, aprire nuovi mercati sullo scenario internazionale.

Absis Consulting trasferisce alle imprese le applicazioni della ricerca scientifica più recente per permettergli di ottimizzare la filiera del prodotto ed erogare la qualità desiderata dai loro clienti. E per permettergli di commercializzare efficacemente i propri prodotti Absis Consulting trasferisce alle imprese gli strumenti per posizionarsi correttamente sul mercato.

# AEIFORIA (UNIVERSITÀ CATTOLICA)

## *Settore Spin-Off*

Consulenza, monitoraggio e supporto pre-/post registrazione nel settore chimico-agrario, agronomico, ambientale ed eco-tossicologico.

## *Denominazione Spin-Off*

AEIFORIA s.r.l.

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 08/04/2009

## *Descrizione attività e/o prodotti*

La Società AEIFORIA s.r.l. è uno Spin-Off universitario dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza che si propone come piattaforma permanente per la valorizzazione dei risultati provenienti dalla ricerca nel settore chimico-agrario, agronomico, ambientale ed eco-tossicologico. Fornire diversi servizi alle imprese agrarie ed alimentari, alle industrie ed imprese che producono, vendono, utilizzano e commercializzano sostanze chimiche e mezzi tecnologici nel settore agrario, alimentare, domestico ed industriale, farmaceutico come: monitoraggi della qualità dei processi produttivi; monitoraggi ambientali pre- e post-autorizzativi; implementazione di attività per la gestione ed uso consapevole dei prodotti chimici; sviluppo di protocolli per il loro uso sostenibile; valutazione del ciclo di vita delle sostanze; attività di comunicazione verso gli operatori e i consumatori; caratterizzazione e valutazione dei rischi per l'ambiente e gli organismi viventi; sicurezza alimentare; comunicazione dei rischi.

# AFOTECH (UNIVERSITÀ DI UDINE)

## *Settore Spin-Off*

Scienze Agrarie e degli Alimenti

## *Denominazione Spin-Off*

AFoTech (Advanced Food Technologies) srl

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2007

## *Descrizione attività e/o prodotti*

- Progettazione di tecnologie innovative per l'ottimizzazione di prodotto e realizzazione di alimenti di nuova generazione;
- Progettazione di tecnologie per la minimizzazione del contenuto di acrilammide e furani negli alimenti;
- Servizi di consulenza per la gestione e l'ottimizzazione di prodotto e processo;
- Sviluppo di piani di autocontrollo;
- Sviluppo di modelli di previsione della shelf life;
- Organizzazione di corsi di formazione ed aggiornamento di base ed avanzati per operatori del settore.



# AGRINEWTECH (UNIVERSITÀ DI TORINO)



## *Settore Spin-Off*

Settore Agro-Ambientale

## *Denominazione Spin-Off*

Agrinewtech srl (ANT)

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2010

## *Descrizione attività e/o prodotti*

I servizi che A.N.T. srl offre sono:

- valutazione della qualità di ammendanti compostati e substrati in base agli usi specifici, con particolare riferimento alla capacità repressiva di contenimento nei confronti di patogeni delle piante;
- valorizzazione di compost per il loro impiego in settori agricoli di pregio e ad alto valore aggiunto quali le colture protette, il florovivaismo ed i tappeti erbosi;
- arricchimento di compost e substrati con microorganismi brevettati in grado di trasformare l'ammendante in un prodotto di alta qualità, destinato all'impiego nel settore professionale ed hobbystico, di promuovere lo sviluppo delle piante e contenere le malattie che colpiscono le piante stesse;
- progettazione di sistemi agricoli multifunzionali e di valorizzazione delle biomasse;
- analisi agronomiche e fitopatologiche;
- sviluppo di soluzioni innovative per la difesa sostenibile delle colture ortoflorofrutticole;
- supporto tecnico e scientifico per lo sviluppo di materiali innovativi a partire da scarti, rifiuti, sottoprodotti e compost, per il settore agricolo e industriale;
- consulenza fitodiagnostica;
- supporto ad attività di ricerca;

- organizzazione e realizzazione di attività formative e divulgative, comprese relazioni tecniche, manuali e linee guida, nonché percorsi didattici ed educativi;
- monitoraggio di bandi di ricerca e sviluppo a livello europeo;
- consulenza scientifica, tecnica ed amministrativa per la predisposizione di proposte progettuali, la partecipazione a bandi di finanziamento per attività di ricerca e sviluppo;
- coordinamento e gestione di progetti di ricerca e sviluppo;
- individuazione e collegamento con partner internazionali;

# AGROBIOTECH (UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA)

*Settore Spin-Off*

Biotech

*Denominazione Spin-Off*

Agrobiotech

*Fase di realizzazione*

Pre Business plan L'idea di impresa è stata approvata come spin off dell'Università della Calabria ma la società non è ancora costituita.

*Descrizione attività e/o prodotti*

I principali punti di forza dell'idea imprenditoriale sono costituiti dall'aver messo a punto un processo innovativo per l'estrazione della fibra di ginestra, di cui è già stata depositata la domanda di brevetto. L'attività dello spin off mira a valorizzare il brevetto e all'utilizzo delle nuove metodologie, ai fini della produzione: a) della fibra di ginestra da impiegare in vari settori (tessile, automotive, edile ecc.); b) di molecole bioattive ricavabili dai fiori di ginestra. In tal modo viene coperto l'intero spettro della filiera della ginestra.

Il processo industriale, per la produzione di ginestra e di altre fibre liberiane è stato messo a punto in modo da rispettare le seguenti caratteristiche:

- tempi di produzione rapidi dell'ordine di poche ore;
- costi di produzione bassi;
- impatti ambientali bassi;
- versatilità per la produzione di fibre con caratteristiche modulabili.



# ALICE BIOSOURCES (UNIVERSITÀ DEL SALENTO)

## *Settore Spin-Off*

Cosmesi, parafarmacia, dispositivi medicali, sviluppo prodotti da risorse naturali.

## *Denominazione Spin-Off*

ALICE BIOSOURCES s.r.l.

## *Fase di realizzazione*

Business plan

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Lo spinoff *ALICE Biosources s.r.l.*, nasce con l'intento di valorizzare i risultati del lavoro di ricerca che da anni è svolto dall'equipe del laboratorio di Anatomia Comparata del Di.S.Te.B.A. dell'Università del Salento diretto dalla prof.ssa Luciana Dini, attraverso lo sviluppo di prodotti di interesse commerciale che possano anche contribuire al sostegno dell'economia del territorio salentino. Il primo tra questi prodotti da noi sviluppati è Bioxoil, olio extravergine d'oliva salentino ozonizzato secondo una metodica che è oggetto di richiesta di brevettazione, dalle ottime proprietà dermo-cosmetiche che trova numerosi campi di applicazione. La produzione e la vendita di questo prodotto sono affiancate ad altre attività di ricerca e sviluppo di prodotti di origine naturale (provenienti quindi da risorse sia animali che vegetali, anche marine, in particolare del territorio salentino), da anni oggetto di studio del laboratorio, e a servizi di consulenza e formazione riguardanti il settore cosmetico, nutraceutico, erboristico e parafarmaceutico.

In particolare lo spinoff proporrà diverse attività, oltre alla produzione e commercializzazione di olio d'oliva extravergine ozonizzato, quali ricerca e sviluppo di nuove sostanze bioattive naturali e di prodotti commercializzabili caratteristici del territorio e del mare del Salento; consulenza per analisi chimiche e citotossicologiche; organizzazione di corsi di formazione con l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle piante officinali, nei loro settori di utilizzo (farmacologico, cosmetico, alimentare ed erboristico), anche attraverso il recupero di antiche ricette erboristiche, nonché la conoscenza delle risorse del mare.

Lo spinoff offrirà alle aziende che si occupano di cosmesi e parafarmacia servizi di consulenza per lo studio di eventuali principi attivi contenuti in estratti di origine naturale al fine di sviluppare nuovi prodotti, e servizi finalizzati allo sviluppo di nuovi macchinari, come dispositivi medicali.

# AMBROSIALAB (UNIVERSITÀ DI FERRARA)

## *Settore Spin-Off*

Settori: Farmaceutico, Alimentare, Cosmetico

## *Denominazione Spin-Off*

Ambrosialab srl

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 08.09.2003

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Ambrosialab srl è uno spinoff universitario da ricerca della Università di Ferrara (UNIFE), di cui l'Università stessa è tra i soci fondatori, nasce da un'idea di Stefano Manfredini e Silvia Vertuani, rispettivamente Professore Ordinario e Ricercatrice presso la Facoltà di Farmacia: i due soci fondatori assieme ad UNIFE.

RICERCA E SVILUPPO DI INGREDIENTI FUNZIONALI INNOVATIVI PER I SETTORI FARMACEUTICO, NUTRIZIONALE E COSMETICO:

- Etnofarmacia
- Random screening
- Biotecnologia
- Sintesi chimica
- Estrazione Materie prime vegetali
- Nuove metodologie estrattive ad impatto ambientale zero (Natural Molecular Imprinting)®

RICERCA E SVILUPPO DI PRODOTTI FARMACEUTICI, NUTRIZIONALI, COSMETICI E MEDICAL DEVICES:

- Realizzazione i prototipi formulativi
- Trasferimento tecnologico Assistenza alla industrializzazione
- Assistenza scientifica redazione schede tecniche e registrazione

VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI FARMACEUTICI, NUTRIZIONALI, COSMETICI E MEDICAL DEVICES:

- Controllo qualità: sviluppo di protocolli analitici dedicati
- Studi clinici di efficacia
- Sviluppo di nuovi protocolli clinici di efficacia
- Assistenza scientifica



- Ricerca e sviluppo di ingredienti, processi e prodotti proprietari

#### RECENTI SVILUPPI

- 2008 Il Baobab è NOVEL FOOD grazie al contributo di Ambrosialab
- 2009 IAC: determinazione capacità antiossidante di composti puri, matrici organiche e vegetali mediante metodologie approvate dagli organi regolatori: ORAC, PCL, DPPH, FRAP

Inoltre, le competenze conseguite in questi ultimi anni e le numerose partnership, consentono alla nostra società di fornire assistenza completa alla realizzazione di un prodotto, dall'ideazione, alla produzione, alla valorizzazione dello stesso. Ambrosialab è infatti in grado di offrire:

- Consulenza allo sviluppo dell'idea
- Documentazione scientifica
- Assistenza alla brevettazione
- Realizzazione prototipi per dimostrazioni e studi di efficacia
- Trasferimento tecnologico per ottimizzazione di processi e scale-up produttivo
- Industrializzazione di prodotto e ricerca partners industriali.
- Valorizzazione del prodotto attraverso studi di efficacia sia clinici che in vitro e strumentali
- Messa a punto di protocolli di valutazione specifici per la valorizzazione del singolo prodotto
- Assistenza regolatoria (Regulatory Affairs)

Ambrosialab srl è perciò in grado di fornire in campo nutrizionale, cosmetico e farmaceutico una attività completa a 360°, un vero prodotto "chiavi in mano" corredato di test di valutazione clinica e assistenza regolatoria, anche per l'eventuale presentazione di domanda di brevetto.

Tale attività è stata recentemente arricchita mediante accordi di partnership che consentono di mettere a disposizione capacità produttive di materie prime innovative e prodotti finiti, in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di scala e con possibilità di utilizzare impianti certificati in GMP e approvati FDA con grado farmaceutico. AMBROSIALAB è molto attiva nello sviluppo di nuove strategie estrattive e formulative di ingredienti naturali. In particolare il nostro interesse va a tecnologie applicate a risorse rinnovabili e con zero impatto ambientale. In particolare, i prodotti di derivazione vegetale e marina sono una ricca fonte di ingredienti ma risulta spesso difficile ottenere dalle matrici che li contengono i composti principali nella forma in cui sono naturalmente presenti. Nella continua ricerca di nuove materie prime di origine vegetale, nel continuo sforzo di trovare metodi estrattivi in grado di aumentare la qualità di tali materie prime riducendone al minimo l'impatto ambientale e nella ricerca di applicazioni alimentari e cosmetiche per ingredienti innovativi, gli sforzi di Ambrosialab sono diretti a mettere a punto processi che consentono di ottenere materie prime di alta qualità, il cui approvvigionamento da matrici vegetali risulta complesso e quindi assai costoso, spesso a partire da prodotti a basso valore di mercato quali reflui di lavorazione di prodotti quali frutta, verdura ed oli vegetali. Nel contesto di tale processi le tecnologie sviluppate tengono conto del riciclo dei solventi utilizzati (etanolo in genere) del recupero massimo delle componenti ad alto valore aggiunto, nell'ottenimento di prodotti esausti da indirizzare alla alimentazione animale o produzione di energia. Essendo innovatori in questo settore Ambrosialab utilizza il più possibile processi brevettati o secretati di estrazione, caratterizzazione e applicazione. In particolare le tecniche più utilizzate riguardano fluidi supercritici per oli naturali, micronizzazione tangenziale per solidi, ultrasuoni a bassa temperatura per i fitocomplessi a base acquosa e per quanto riguarda le molecole idrosolubili un processo a base di resine naturali di (da noi definito NMI: IMPRINTING MOLECOLARE NATURALE®) in particolare, per

isolare sostanze antiossidanti. Queste tecniche sono ecologiche, mirate al recupero del massimo valore economico dalle matrici vegetali, ma anche molto efficaci.

## BIO2-XYGEN (UNIVERSITÀ DI FOGGIA)



### *Settore Spin-Off*

Ricerca, sperimentazione e valorizzazione di risultati della ricerca in campo farmaceutico, agroalimentare e salutistico, attraverso l'impiego di tecnologie a basso impatto ambientale. (ATECO 72.11)

### *Denominazione Spin-Off*

BIO2-XYGEN srl

### *Fase di realizzazione*

Attivo dal 7 aprile 2009

### *Descrizione attività e/o prodotti*

BIO2-XYGEN srl. è un'azienda spin-off dell' Università di Foggia le cui prerogative tecnologiche e strategiche risiedono nello sviluppo di protocolli estrattivi ad alte resa mediante l'impiego della CO<sub>2</sub> allo stato supercritico, nella caratterizzazione delle molecole bioattive ottenute e nella validazione delle proprietà salutistiche e parafarmacologiche, mediante opportuni studi in vitro ed in vivo. L'azienda rappresenta un esempio di integrazione e trasferibilità delle competenze scientifiche e tecnologiche sviluppate da realtà molto diverse ma allo stesso tempo complementari quali le Aziende e l'Università. Le competenze di un pool di chimici e tecnologi alimentari che operano per la selezione delle materie prime più adatte e la messa a punto di procedure estrattive ad alta resa si integrano con quelle dei biologi operanti presso le core facilities del centro di ricerca Bioagromed di Foggia a cui spetta il compito di verificare le proprietà benefiche degli estratti ottenuti sulle patologie umane di interesse mediante opportuni studi in vivo ed in vitro. In questo contesto, le matrici di maggiore interesse risultano, ad oggi, gli scarti di lavorazione dell'industria agro-vegetale la cui lavorazione e reimmissione sul mercato rappresenta una imperdibile opportunità di diversificazione per le aziende produttrici con evidenti ricadute positive, in termini sia economici che ambientali, per l'intera filiera produttiva; tuttavia, parallelamente, l'interesse dell'azienda è anche focalizzato su materie prime tal quali la cui lavorazione mediante CO<sub>2</sub> supercritica potrebbe portare alla creazione di una linea di prodotti e sottoprodotti completamente nuova per il mercato tradizionale aprendo, in tal modo, nuove prospettive di business per i nostri partners commerciali. Le potenzialità di BIO2-XYGEN risultano infine massimizzate dal contesto socio-economico in cui esso opera infatti, proprio la partecipazione, tra gli stockholders, del D.A.Re. srl, sede principale del Centro di Competenza Tecnologico Agroalimentare – CERTA – assicura una costante interazione tra lo spin-off, le aziende operanti nel settore agro-vegetale e le core facilities allestite presso il centro di ricerca interdipartimentale Bioagromed favorendo una stretta sinergia tra le aziende e l'Università.

**BIOALTER  
(UNIVERSITÀ DI UDINE)**

**BioAlter** *S.r.l.*  
*innovazioni agro-industriali*

*Settore Spin-Off*

Scienze Agrarie e degli Alimenti

*Denominazione Spin-Off*

Bioalter srl

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2007

*Descrizione attività e/o prodotti*

Introduzione delle fibre e oli vegetali nei beni di consumo (biopolimeri e biocompositi) e sviluppo di nuovi materiali con elevate caratteristiche tecnologiche di leggerezza, resistenza e salubrità e facilmente riciclabili. Sviluppo sostenibile delle filiere produttive sotto il profilo energetico, economico e ambientale per l'efficienza dei processi produttivi e la costanza qualitativa dei prodotti. Sviluppo delle filiere produttive agroenergetiche.

Campo di applicazione:

- Automotive
- Biocompositi
- Bioedilizia
- Farmaceutica
- Biomasse



# **BIOCOMLAB (UNIVERSITÀ DI BARI E FOGGIA)**

## *Settore Spin-Off*

Farmaceutico, agroalimentare e salutistico (codice ATECO 72.11)

## *Denominazione Spin-Off*

Biocomlab S.r.l. - Spin off congiunto Università degli studi di Bari e Università degli studi di Foggia

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 22.06.2009

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Il progetto aziendale si propone, quale oggetto sociale, la "ricerca, sperimentazione e valorizzazione di risultati della ricerca in campo farmaceutico, agroalimentare e salutistico" (codice ATECO 72.11), ed è diretto allo sviluppo di metodologie per la produzione di bevande lattiche funzionali arricchite di composti ad attività anti-ipertensiva, anti-ossidante e di modulazione sul metabolismo glucidico, quali peptidi bioattivi (PB), attraverso l'inibizione dell'enzima che converte l'angiotensina I in angiotensina II (ACE) ed acido g-amminobutirrico (GABA). La società Spin-off intende operare, tra l'altro, nel settore della ricerca e sviluppo partendo dalla valorizzazione dei risultati delle ricerche già ottenute dal gruppo dei proponenti per giungere ad ampliare gli ambiti di proteggibilità dei trovati risultanti dall'attività di sviluppo. La spin-off, dunque, potrà ottenere benefici dalla commercializzazione dei risultati attraverso la stipula di accordi congiunti con imprese operanti nel settore dei cibi funzionali finalizzati all'ingegnerizzazione dei prototipi, alla produzione commissionata, ad attività di consulenza, alla cessione di diritti di proprietà intellettuale o vendita di brevetti.

# BIOECOPEST (UNIVERSITÀ DI SASSARI)



## *Settore Spin-Off*

Biotecnologie per la difesa delle produzioni agroalimentari dai parassiti nocivi

## *Denominazione Spin-Off*

Bioecopest Srl (Spin-Off sostenuto dell'Università degli Studi di Sassari)

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal Marzo 2010

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Bioecopest ricerca, sviluppa e commercializza prodotti naturali innovativi ed eco-compatibili (biopesticidi), efficaci per il contenimento biologico di organismi nocivi alle produzioni agroalimentari. Infatti, i parassiti nocivi causano spesso seri danni economici alle produzioni agroalimentari, oltre ai rischi per la salute dell'uomo e degli animali. Per tale ragione è necessario intervenire con programmi di contenimento, che purtroppo solitamente implicano l'uso ingente di pesticidi chimici con conseguenti rischi per l'ambiente e la nostra salute. Bioecopest intende posizionare i propri prodotti sul mercato globale a prezzi competitivi e come valida alternativa ai pesticidi chimici convenzionali.

Tralasciando per semplicità i complessi meccanismi biologici che ne stanno alla base, l'essenza della tecnologia impiegata consiste nella discovery di un nemico naturale di un determinato organismo nocivo, come ad esempio un batterio, un virus o un fungo, agente naturale di malattia per un insetto dannoso. Il passo successivo è quello di impiegare il nemico naturale come principio attivo per la formulazione di un nuovo biopesticida efficace per la difesa delle produzioni agroalimentari, ma innocuo per l'ambiente e sicuro per la salute dell'uomo e degli animali.

Bioecopest nasce per la valorizzazione dei risultati della ricerca in parte già brevettati dall'Università degli Studi di Sassari e mira all'ingresso come first mover in segmenti di mercato in cui ci sono scarse soluzioni biologiche. Bioecopest S.r.l. ha già ottenuto diversi riconoscimenti nazionali ed internazionali ed ha vinto la prestigiosa Business Plan competition Premio Nazionale per l'Innovazione (PNI) 2009, oltre alla Start Cup Sardegna 2009, ed ha ritirato il Premio dei Premi conferito dal Presidente della Repubblica Italiana nel 2010 per l'Innovazione Universitaria. Il progetto imprenditoriale ha avuto origine ed è in parte stato sviluppato dal fondatore, Dottor Luca Ruiu, durante la sua recente esperienza nella Silicon Valley (California) sostenuta dal prestigioso programma promosso dall'Ambasciata americana, Fulbright BEST.



# BIOH2 (UNIVERSITÀ DI TERAMO)

*Settore Spin-Off*

Agraria, Energia

*Denominazione Spin-Off*

BIOH2

*Fase di realizzazione*

Pre Business plan

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Tra le fonti rinnovabili di energia, le biomasse rappresentano una risorsa abbondante e possono essere considerate come la migliore forma di immagazzinamento dell'energia solare. La loro trasformazione in energia, produce una quantità di CO<sub>2</sub> uguale a quella assorbita dalla biomassa durante la sua crescita con un contributo netto nell'atmosfera uguale a zero. Una delle tecnologie più efficienti di conversione delle biomasse in vettori energetici facilmente utilizzabili e efficientemente trasformabili in energia, è la gassificazione per via termochimica, che ha il vantaggio di una superiore potenzialità rispetto alla gassificazione per via biologica sfruttando appieno la loro caratteristica di avere un alto contenuto di volatili (circa il 70%) e un basso potere calorifico. L'impresa ha lo scopo di costruire e commercializzare un impianto per produrre un gas ricco di idrogeno esente da sostanze organiche pesanti (tar) idoneo ad essere alimentato ad un motore a combustione interna per la produzione di energia elettrica e calore, mediante gassificazione di prodotti lignocellulosici quali biomasse. L'impianto sarà costituito principalmente da un reattore a letto fluidizzato avente una capacità termica variabile tra 0.25 ÷ 1 MW, scambiatori termici per il recupero del calore, pompe e compressori per la movimentazione delle correnti liquide e gassose. A seguito dei risultati che si otterranno sarà possibile costruire una versione più sofisticata del gassificatore e cioè un reattore a letto fluido circolante. Lo scopo ultimo è sempre l'ottenimento di un gas ricco di idrogeno avente un Potere Calorifico Inferiore di circa 12 ÷ 14 MJ/Nm<sup>3</sup> esente da particelle solide, composti azotati quali ammoniaca e composti organici pesanti (tar). Benefici economici immediati sono la vendita di energia elettrica e calore ottenuti da rifiuti agro-industriali che sono smaltiti in discariche o lasciati nelle campagne, valorizzazione economica di estensioni oggi abbandonate, controllo dell'erosione dei terreni e degli incendi. Le biomasse sono una risorsa energetica, domestica e quindi sicura, importante non solo per ragioni emotive legate all'approvvigionamento delle fonti di energia, ma anche per i potenziali benefici sia ambientali che di sviluppo a livello locale e regionale. La eventuale produzione, raccolta e trasformazione delle biomasse in idrogeno può avere come primo impatto sociale l'arresto dello spopolamento delle campagne e la conseguente rivalorizzazione delle attività produttive legate alle tradizioni locali. Permetterà inoltre di poter disporre di elettricità in zone regionali meno sviluppate dove sono disponibili grandi quantità di biomasse e l'elettrificazione è insufficiente. Il progetto porterà allo sviluppo di know-how e tecnologie che possono essere esportate nei Paesi che hanno grosse disponibilità di biomasse e insufficienti produzioni di energia.

**BIO TRACK  
(UNIVERSITÀ DI MILANO)**



*Settore Spin-Off*

Qualità e sicurezza alimentare

*Denominazione Spin-Off*

BIO-TRACK S.R.L.

*Fase di realizzazione*

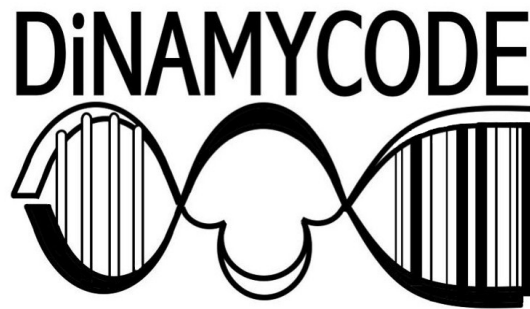
Attivo dal 2005

*Descrizione attività e/o prodotti*

BioTrack sviluppa soluzioni innovative ad approccio molecolare per lo studio delle proteine attraverso il profiling e la biomarker discovery grazie ad una piattaforma di proteomica integrata (SELDI ToF). La piattaforma permette di decodificare i prodotti della filiera agroalimentare sulla base del loro contenuto proteico e mettere a punto test di diagnostica applicati alla sicurezza, all'autenticità e alla funzionalità nel settore agroalimentare. L'azienda si propone come centro di riferimento per chi voglia sviluppare attività di certificazione molecolare, e più in generale, tutte quelle attività che ricorrono a strumenti molecolari di identificazione o tracciamento biologico, ivi comprese le ricerche di tipo epidemiologico e la produzione di molecole di interesse industriale.



**DINAMYCODE  
(UNIVERSITÀ DI TORINO)**



*Settore Spin-Off*

Biotechnologia applicata al settore Agroalimentare

*Denominazione Spin-Off*

Dinamycode (DNA MYCOlogical barCODE)

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 17/04/2007

*Descrizione attività e/o prodotti*

DiNAMYCODE propone servizi di identificazione di organismi combinando le tradizionali indagini morfologiche con innovative metodologie molecolari per l'analisi del DNA, garantendo rapidità e accuratezza nella diagnosi. I nostri servizi principali sono rivolti all'identificazione di specie di tartufi e altri funghi a partire da corpi fruttiferi, micelio, radici micorrizate (sia da piante di vivaio pre-impianto, sia da piante adulte in campo). L'identificazione morfologica viene effettuata tramite osservazione di caratteri macro e microscopici visibili ad occhio nudo e al microscopio ottico. L'identificazione molecolare viene effettuata tramite estrazione di DNA, amplificazione del DNA in reazioni di PCR (Polymerase Chain Reaction) e sequenziamento del DNA. La stessa tecnologia viene offerta anche per analisi e identificazione di altri organismi quali batteri e piante. I servizi proposti interessano vari ambiti, quali l'agricoltura, le filiere alimentari, la patologia, l'ecologia, l'epidemiologia, la medicina, la tassonomia, la biogeografia, e riguardano:

- Identificazione di tartufi e altri funghi eduli (es. porcini) di interesse alimentare
- Analisi di piante micorrizate con diverse specie di tartufi
- Identificazione di funghi patogeni per le piante
- Identificazione di funghi e/o batteri presenti in consorzi microbici utilizzati come biofertilizzanti
- Identificazione di microrganismi quali batteri, lieviti, funghi (comunemente chiamati muffe) contaminanti derrate alimentari e/o la loro catena produttiva
- Marker Assisted Breeding (MAB) o Marker Assisted Selection (MAS), cioè assistenza alla creazione di nuove varietà di piante utilizzando marker di DNA.

# E.LAB (UNIVERSITÀ DI PALERMO)

## *Settore Spin-Off*

Telerilevamento, sistemi informativi territoriali, monitoraggio ambientale e consulenze ambientali.

## *Denominazione Spin-Off*

E. Lab, Environmental Laboratory

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 10/12/2009

## *Descrizione attività e/o prodotti*

E.Lab s.r.l., fondata nel marzo del 2009 e con sede a Palermo presso il consorzio ARCA, è una società di servizi integrati ad alto contenuto tecnologico operante nei settori inerenti il telerilevamento, il monitoraggio ambientale, i sistemi informativi territoriali e la consulenza ambientale.

Dalla consolidata esperienza professionale e scientifica del gruppo maturata presso il MEDILAB, Laboratorio di Telerilevamento e Sistemi Informativi Territoriali del DIIAA dell'Università degli Studi di Palermo e presso l'ARPA Sicilia, nonché dai continui contatti con il mondo accademico e della ricerca, è stata sviluppata l'idea di mettere insieme le varie competenze tecniche e professionali con l'intento di costituire un gruppo di lavoro interdisciplinare capace di fornire servizi e prodotti ad enti pubblici e privati.

Per quanto concerne, in particolare, il settore agroalimentare i soci della E.Lab hanno partecipato come borsisti di ricerca presso il DIIAA al "Progetto DIFA – Digitalizzazione della Filiera Agro-alimentare, A.P.Q. Società dell'Informazione di ricerca in ambito agroalimentare" occupandosi delle seguenti attività di ricerca:

- Messa a punto di bilancio energetico superficiale mediante l'uso di dati telerilevati multipiattaforma (MSG2, MODIS, Landsat);
- Messa a punto di metodi di validazione degli algoritmi di bilancio energetico mediante dati microclimatici ad alta frequenza;
- Messa a punto di modelli di stima dell'umidità superficiale del suolo mediante l'uso di dati telerilevati ad alta risoluzione;
- Messa a punto di metodi per quantificare qualità e produzione agronomica attraverso telerilevamento e modellistica idrologico-agronomica.

Inoltre, la E.Lab ha in corso di realizzazione il progetto "ENOLAB: telerilevamento di prossimità nella viticoltura", progetto promosso e sostenuto dal Consorzio ARCA con il "Bando per il sostegno allo start up delle aziende incubate: Progetto IDRA – Impresa Dalla Ricerca Avanzata, Azione C.2 – concessione di contributi di *seed capital*" cofinanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico al fine di promuovere e sostenere lo *start up* di imprese innovative che contribuiscano allo sviluppo del territorio regionale siciliano. L'iniziativa progettuale sviluppata dalla E.Lab ha riguardato l'applicazione nel settore vitivinicolo delle tecniche di agricoltura di precisione ossia dell'insieme delle applicazioni ad alto contenuto tecnologico che permettono una gestione ottimale dell'azienda agricola, differenziando spazialmente sia l'utilizzo delle risorse che le pratiche agricole da adottare in modo da aumentare la resa e ridurre gli sprechi.

Gli obiettivi del progetto, le cui attività finiranno il 30 Novembre 2010, sono stati la realizzazione di sistemi mobile di acquisizione di dati multispettrali, la determinazione di mappe di vigore vegetativo e

dei parametri fisico-chimici caratterizzanti le uve e l'implementazione di un sistema informativo territoriale (SIT) a supporto dell'imprenditore agricolo. Per lo svolgimento delle attività progettuali si è reso necessario coinvolgere alcune aziende operanti nel settore della viticoltura. Tra le aziende contattate quelle che hanno dato la loro disponibilità per la realizzazione delle campagne di misura previste dalle attività di progetto sono state:

- Donnafugata (Contessa Entellina, PA);
- Tenuta Rapitalà (Camporeale, PA);
- Tenuta Gorghi Tondi (Campobello di Mazara, TP);
- Alessandro di Camporeale (Camporeale, PA);
- De Gregorio (Sciacca, AG);
- Azienda agricola Scirica (Castelvetrano, TP);
- Azienda agricola Vascellaro (Menfi, AG).

Per la determinazione delle mappe di vigore vegetativo sono stati messi a punto due tipologie di sistemi mobili di acquisizione. La prima è un sistema di acquisizione da terra, denominato MULO (*MULTISPECTRAL LAND OBSERVATION*), costituita da un quad, una camera multispettrale accessoriata con un display LCD per la visualizzazione in real time del dato acquisito, da un'antenna GPS con correzione Waas e da un sistema di alimentazione per l'utilizzo degli strumenti. La seconda, in fase di realizzazione, sarà costituita da due piattaforme aeree (un pallone aerostatico ed un aquilone professionale) su cui andranno montate una camera multispettrale, una camera termica, un GPS con correzione Waas e un sistema di alimentazione; la strumentazione a bordo delle due piattaforme verrà gestita tramite un sistema wireless.

Sono state effettuate più di trenta campagne di misura nelle sette aziende partner acquisendo dei dati multispettrali con il sistema MuLO, dei campioni di uva in 16 punti distribuiti secondo delle maglie regolari raccogliendo alcuni acini di più grappoli della stessa e delle acquisizioni puntuali con uno spettroradiometro per calibrare e validare le leggi di correlazione tra i dati di qualità delle uve e quelli provenienti dalla camera multispettrale. Ad oggi si stanno completando le attività progettuali con l'implementazione delle diverse tipologie di dati (mappe di vigore vegetativo, risultati delle analisi di qualità delle uve e mappe quali - quantitative dei parametri fisico-chimici caratterizzanti le uve) in un Sistema Informativo Territoriale. Per la realizzazione delle attività di progetto suddette la E.Lab ha acquistato la seguente strumentazione:

- n.1 camera multispettrale Tetracam mod. ADC Lite dotata di sensore CMOS da 3.2 megapixel che acquisisce nelle bande del verde, del rosso e del vicino infrarosso (NIR) con accessori;
- n.1 termocamera digitale Nec Thermo Shot f30 con sensore da 160 x 120 pixel;
- n.1 quad 125 cc alimentato a benzina opportunamente modificato per la guida su terreni accidentati ed il trasporto di strumentazione scientifica;
- n.1 pallone aerostatico Twin Latex Balloon avente un diametro di 1,80 m;
- n.1 aquilone professionale Kite Sled 24;
- n.1 minititolatore per l'analisi dell'acidità totale della Hanna Instruments, modello HI 84102;
- n.1 rifrattometro digitale per la misura del grado zuccherino dei campioni d'uva della Hanna Instruments, modello HI 96814;
- n.1 misuratore portatile di pH della Hanna Instruments, modello HI 98185;

- n.1 antenna GPS con correzione Waas;
- n.3 sistemi di alimentazione per l'utilizzo degli strumenti installati sul quad, sul pallone aerostatico e sull'acquilone professionale;
- n.1 comando remoto per l'utilizzo a distanza della camera multispettrale e della termocamera.

Inoltre, grazie alla convenzione stipulata con il DIIAA dell'Università degli Studi di Palermo e ad accordi di partnership con la società Gé, azienda anch'essa incubata presso il Consorzio ARCA, la società ha la possibilità di utilizzare:

- n.1 Spettroradiometro FielSpecPro FR comprensivo di PC portatile, pannello di calibrazione, sensori e ottiche;
- n.1 Spettroradiometro FieldSpec HandHeld comprensivo di PC portatile, pannello di calibrazione, sensori e ottiche;
- n.1 quadricottero Microdrones md4-200 a motore elettrico dotato di una serie di strumenti di ed in grado di eseguire in maniera automatica voli pianificati via software;
- n.1 parapendio Pixy 29.40 a motore a scoppio munito di una coppia di fotocamere reflex ad alta risoluzione e dotato di pilota automatico che consente l'esecuzione di voli pianificati;
- n.1 Pallone Aerostatico avente un diametro di 5,00 m comprensivo di argano e satellite in acciaio;
- n.1 Termocamera Flir SC600 con sensore da 640 x 480 pixel;
- n.1 Camera multispettrale Tetracam a 6 canali;
- n.1 Pick Up Mitsubishi;
- n.3 GPS portatili con correzione Waas.

## E-LASER (UNIVERSITÀ DI UDINE)



### *Settore Spin-Off*

Scienze forestali; ICT

### *Denominazione Spin-Off*

E-laser srl

### *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2008

### *Descrizione attività e/o prodotti*

e-laser S.r.l, azienda spin-off dell'Università di Udine, nasce a seguito della vittoria al premio "Start Cup Udine 2007" con l'obiettivo generale di offrire prodotti e servizi legati al telerilevamento del territorio e dell'ambiente. Più in dettaglio, la società sviluppa metodologie innovative per il trattamento di dati laser scanning da aeromobile, tecnologia a partire dalla quale realizza il DBFP, Database for Forest Planning, strumento che consente la ricostruzione 3D delle foreste e dei singoli alberi con possibilità di censire il patrimonio forestale con tempi e costi decisamente vantaggiosi rispetto alle tecniche tradizionalmente in uso. Il prodotto consente di acquisire in modo puntuale, rapido e su grandi superfici tutti i parametri necessari per la caratterizzazione strutturale delle aree forestali e la realizzazioni di piani di assestamento e gestione del bosco.

Tra le principali attività e servizi forniti si citano inoltre:

- Progettazione e consulenza nell'ambito dei Sistemi Informativi Geografici;
- Analisi ed elaborazione di dati scientifici e statistici dei settori ambientale, forestale e territoriale a partire da tecnologie innovative di rilevamento topografico, fotogrammetrico, laser scanning e telerilevamento in genere;
- Rilievi topografici, territoriali e monitoraggio ambientale mediante telerilevamento;
- Posizionamento satellitare e cartografia numerica.

ESAE  
(UNIVERSITÀ DI MILANO)

**ESAE** S.r.l.  


Energy Savings for  
Agriculture and Environment

*Settore Spin-Off*

Tecnologie ambientali

*Denominazione Spin-Off*

ESAE S.R.L. Energy Savings for Agriculture and Environment

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2008

*Descrizione attività e/o prodotti*

ESAE nasce con l'obiettivo di sviluppare prodotti e di portare il proprio know-how al servizio delle aziende nell'ambito di: Scienze agrarie e biologiche; Risparmio energetico; Cattura e conversione della CO2 in materia organica; Produzione di energia mediante metodi alternativi all'uso di fonti non rinnovabili. ESAE renderà disponibili al mercato tutte le sue invenzioni, la strategia si potrà assestare o sulla produzione e vendita dei sistemi realizzati, o sulla cessione dei diritti derivanti dai brevetti ad aziende di produzione, a seconda del tipo di soluzione oggetto dello sviluppo.

# EUGEA (UNIVERSITÀ DI BOLOGNA)



## *Settore Spin-Off*

Soluzioni per la biodiversità in ambiente cittadino (prodotti e servizi)

## *Denominazione Spin-Off*

Eugea srl – Ecologia Urbana Giardini e Ambiente

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2007

## *Descrizione attività e/o prodotti*

EUGEA (Ecologia Urbana Giardini E Ambiente), è uno spin off dell'Università, nato da un gruppo di entomologi della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, e ha l'obiettivo di riportare la natura e la sua preziosa bellezza in città.

Eugea è la prima proposta di "ecologia privata".

Siamo abituati a delegare a "chi sta in alto" proposte e interventi concreti per la salvaguardia ambientale. Eugea propone dei prodotti e degli eventi per diventare "protagonisti" dell'ecologia e di contribuire fattivamente al recupero di ambiente degradati.

Come? Attraverso prodotti ed eventi

### **Alcuni prodotti Eugea**

#### *Il Giardino delle Farfalle*

Recenti studi hanno decretato che almeno il 40% delle farfalle europee sta scomparendo. Per questo i ricercatori di Eugea hanno messo a punto un "giardino" contenente piante fiorite con nettare particolarmente gradito alle farfalle adulte e finocchio selvatico, la pianta nutrice del Macaone, la più bella farfalla italiana. Si creeranno quindi delle piccole oasi (detti "hotspot di biodiversità") dove le farfalle potranno nutrirsi e deporre le uova. Se in molti contribuiranno alla semina, potremo assistere al volteggiare delle farfalle nel cielo grigio della nostra città.

### *I Giardini Letterari*

I giardini Letterari di eugea sono composti da una elegante cofanetto contenente un libretto il quale, dopo una breve presentazione, raccoglie alcune pagine in cui celebri letterati (Proust e Hesse) scrivono sulla natura e il giardino. Infine, un naturalista commenta la stessa natura descritta dai poeti, dal punto di vista dello scienziato. Inoltre, il cofanetto contiene delle bustine di semi per far ricrescere proprio quelle piante che descrive il poeta e che hanno un ruolo fondamentale per i nostri ecosistemi. Da queste piante infatti sboccieranno fiori che grazie al loro nettare saranno in grado di attirare farfalle e insetti utili, animali fondamentali per il recupero dei nostri ambienti degradati.

### *Le Coco Cristmass*

Sono degli oggetti in fibra di cocco preseminato con al forma di decorazioni natalizie. Dopo averle usate come decorazione, bisogna togliere il nastrino e mettere la forma in terra. In primavera si assisterà alla germogliazione di piantine che daranno origine a fiori con un altro contenuto in nettare. Lo scopo è quello di creare un prodotto che non "muore mai" cioè che ha diverse funzioni: prima è una decorazione e poi diventa un substrato per la crescita di piante le quali diventeranno fonte di alimento per gli insetti utili. Gli insetti utili, a loro volta, sono indispensabili per perpetuare la vita delle piante superiori.

**Nota:** Tutte le confezioni dei prodotti EUGEA sono assemblate a mano dalla Cooperativa Sociale Asscoop Onlus nel laboratorio "Pian di Macina" Pianoro (BO) che si propone di creare opportunità di inserimento lavorativo, per cittadini a rischio di deriva sociale per disabilità psicofisiche. Le confezioni sono realizzate in carta non trattata chimicamente e non presentano colle o altri adesivi nocivi per l'ambiente.

### **Gli eventi Eugea**

#### *I Lanci di farfalle*

I ricercatori di Eugea, fanno allevare dai ragazzi delle cooperativa sociale delle bellissime farfalle italiane a rischio di estinzione.

Questi insetti sono alla base di un evento informativo organizzato dagli stessi entomologi, i quali le ripongono in una scatola di plexiglas e le liberano in occasione di inaugurazione, feste di paese ecc. Le farfalle una volta liberate, riempiranno di meraviglia e di com-partecipazione i cuori dei presenti e di uova le piante nutrici (quelle che alimentano i bruchi) contribuendo al loro ripopolamento.

Lo scopo è quello di accendere curiosità e stupore nei nostri bambini e negli adulti, e nel contempo informarli dai gravi problemi legati a questi preziosi insetti.



# EXTRASOLUTIONS (UNIVERSITÀ DI PISA)



*Settore Spin-Off*

Packaging Alimentare

*Denominazione Spin-Off*

Extrasolutions s.r.l.

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2005

*Descrizione attività e/o prodotti*

Produzione di strumenti per la misura della permeabilità ai gas di film, sacchetti e contenitori plastici utilizzati nel confezionamento alimentare e di altri oggetti come bottiglie in PET e tappi utilizzati nel confezionamento delle bevande. La permeabilità degli imballaggi, nota come proprietà barriera, è di importanza fondamentale nel settore del packaging alimentare in quanto la capacità di preservare il contenuto della confezione dal contatto con l'aria esterna è indispensabile per una corretta e salutare conservazione del prodotto. La gamma di prodotti comprende apparati per la misura della permeabilità all'ossigeno (O<sub>2</sub>TR), al vapor d'acqua (WVTR) e all'anidride carbonica (CO<sub>2</sub>TR).



# FIRM (UNIVERSITÀ DEL SALENTO)



## *Settore Spin-Off*

Attività di consulenza gestionale e di marketing alle imprese del settore agroalimentare e turistico

## *Denominazione Spin-Off*

F.I.R.M. SrL – Spinoff dell'Università del Salento (Research & Management for the Food and Tourism Industry)

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 18-01-2010

## *Descrizione attività e/o prodotti*

La società fornisce servizi di consulenza, studi, ricerca, indagini e rilevazioni inerenti gli ambiti della gestione e dell'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari e la competitività delle destinazioni turistiche. In particolar modo, il portafoglio prodotti di FIRM SrL è composto da:

- Consulenze sui temi della gestione strategico-competitiva e dei processi di internazionalizzazione delle imprese agroalimentari (ricerca dei percorsi di sviluppo aziendale adeguati e dei conseguenti interventi necessari per i differenti ambiti della gestione d'impresa, con particolare evidenza per le scelte e le modalità di internazionalizzazione, e la definizione di processi di marketing ed innovazione organizzativa).
- Assistenza tecnica agli enti locali e territoriali sui temi dello sviluppo locale (determinazione dei processi di sviluppo delle componenti territoriali di supporto per il settore agroalimentare e, in termini più generali, dello sviluppo sistemico dei luoghi che danno origine alle produzioni caratterizzanti tali realtà; ovvero, sulla base delle esigenze dei medesimi enti territoriali, progettualità tese a migliorare le condizioni di contesto del settore d'interesse).
- Analisi di settore (indagini di natura quantitativa e qualitativa sulle dinamiche di sviluppo delle differenti filiere che compongono il settore agroalimentare. Tale strumento di conoscenza delle dinamiche di crescita è di evidente rilevanza tanto per le realtà imprenditoriali quanto per gli enti locali deputati a definire le politiche di sviluppo del settore; le stesse indagini consentono la valutazione continua della coerenza strategica delle scelte intraprese con le dinamiche del contesto in cui si opera, per il perseguimento della perdurabilità aziendale):
  - report periodici,
  - analisi dei mercati esteri.
- Servizi per l'internazionalizzazione delle imprese ed attività connesse alla promozione e gestione di prodotti turistici.

La compagine sociale, in ambito accademico, ha sviluppato numerosi studi e ricerche inerenti tali tematiche ed, inoltre, il socio Agriplan srl è una consolidata realtà aziendale specializzata nel fornire servizi di consulenza nell'ambito del settore agroalimentare.

La società ha assunto – in data 24 marzo 2010 – l'incarico per lo svolgimento di un'attività di rilevazione sul campo, relativa al Progetto *"Legge Regionale n. 23/2007: opportunità e prospettive per le filiere agroalimentari della Puglia"*, consistente in un'indagine campionaria e n. 6 audizioni, da realizzare entro il 30 ottobre 2010. Inoltre, a seguito della partecipazione da parte della Dott.ssa Lea laia al bando *"Ritorno al futuro – borse di ricerca"* (avviso n.19/2009) promosso dalla Regione Puglia, è in corso di attivazione il progetto annuale denominato *"e-Win.Tour (e-Branding for Wine Tourism)"*, per la realizzazione di un virtual mall dell'enoturismo pugliese.

# FOOD LOVE (UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA)

## *Settore Spin-Off*

Individuazione degli elementi di qualità percepita dal consumatore per valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari in maniera mirata e specifica.

## *Denominazione Spin-Off*

Food-Love

## *Fase di realizzazione*

Pre Business plan

## *Descrizione attività e/o prodotti*

L'affermazione di un prodotto alimentare sul mercato trova determinazione nella preferenza del consumatore, la cui interpretazione rappresenta la chiave del successo commerciale. Purtroppo, le scelte dei consumatori sono di difficile definizione perché prendono vita in uno spazio multidimensionale il cui studio è oggettivamente molto complesso. Le tradizionali tecniche di studio infatti, non sono più sufficienti a dare risposte efficaci. Da anni ormai studi scientifici di alto livello hanno elaborato teorie complesse e messo a punto metodologie adeguate per fornire un valido supporto alla comprensione delle motivazioni delle scelte dei consumatori. Nella promozione di un prodotto alimentare, elemento chiave per la sopravvivenza e affermazione sul mercato, gli studi delle caratteristiche intrinseche del prodotto devono necessariamente essere integrate dallo studio delle esigenze del consumatore nei riguardi del prodotto stesso e, prioritariamente, completarsi nella comprensione degli elementi di qualità che il consumatore riconosce in quel preciso prodotto, in modo da utilizzare, per la valorizzazione, elementi di comunicazione percepiti e riconosciuti dal cliente. La qualità oggettiva di un prodotto agroalimentare attualmente non è sufficiente a determinarne l'affermazione sul mercato, il consumatore ha esigenze complesse, a volte consapevoli e fondate su precise motivazioni o convinzioni, anche se non sempre corrette, ma spesso soltanto alimentate da efficaci campagne pubblicitarie e di comunicazione.

Il primo passo nella promozione e valorizzazione della qualità di un prodotto è sicuramente la definizione degli elementi caratterizzanti, individuati tramite tecniche analitiche tradizionali (chimiche, fisiche e sensoriali), ma necessario è poi capire come comunicare in maniera efficace la qualità del prodotto stesso affinché venga percepita dai consumatori. Per questo, negli ultimi anni, lo studio delle esigenze intrinseche ed estrinseche del consumatore è diventato un elemento imprescindibile su cui impiantare tutte le forme di comunicazione della qualità che andranno a determinare il grado di preferenza complessivo e relativo dei consumatori nella loro totalità o per fasce di appartenenza, in modo da modulare, in funzione dell'obiettivo da raggiungere, tutti gli elementi utili per la promozione e valorizzazione del prodotto, nonché migliorare l'offerta, in funzione delle esigenze espresse dai fruitori finali.

L'oggetto dello spin-off è la fornitura di un servizio completo alle imprese che operano nel settore agro-alimentare, che copre l'intera filiera della valutazione di un prodotto in fase di lancio (totalmente innovativo o innovativo solo per alcuni ingredienti) o già presente sul mercato: analisi del mercato, analisi della qualità intrinseca del prodotto (metodi convenzionali e tecniche sperimentali), analisi della percezione della qualità del cliente/target mediante analisi sensoriale adattata alla consumer science, studio delle esigenze del cliente relative al prodotto in studio.

L'obiettivo del servizio dell'azienda spin-off è quello di fornire un'attività di assistenza e supporto alle aziende agro-alimentari al fine di affinare il target del prodotto offerto e valorizzarne la qualità, erogata e percepita, mediante attenti studi sul consumatore, applicando metodologie innovative più efficaci delle tradizionali indagini di mercato e complementari ad esse, tese a valutare direttamente le

esigenze dei consumatori, riducendo il rischio imprenditoriale legato al lancio di un prodotto o alla sua affermazione, miglioramento o conferma sul mercato.

Il supporto universitario è dato dalla competenza nel campo della ricerca e dello studio delle caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari, dell'ottimizzazione dei sistemi di trasformazione e conservazione dei prodotti, del monitoraggio della *shelf-life* e dell'applicazione di moderne tecniche di analisi sensoriale soprattutto volte alla definizione, attraverso test mirati ed elaborazioni *ad hoc* dei risultati, degli elementi e degli aspetti qualitativi del prodotto stesso, permeanti e assimilabili dal consumatore, adatti quindi a guidare scelte più consapevoli. Il servizio offerto consentirà quindi di definire meglio quegli aspetti e quei caratteri dei prodotti alimentari scelti di volta in volta, potenzialmente utili al messaggio promozionale (*claims*) e alla valorizzazione, perché percepiti dal consumatore come elementi discriminanti la qualità del prodotto stesso, nonché ad un miglioramento degli stessi. Tali elementi dovrebbero quindi giocare un ruolo fondamentale nella scelta del consumatore perché utili nel confronto diretto con gli eventuali *competitors* presenti sul mercato con i quali il prodotto deve confrontarsi, fornendo al consumatore gli elementi indispensabili per una scelta consapevole.

La pubblicità spesso utilizza messaggi facilmente equivocabili sfruttando la grande ignoranza che il consumatore soffre per la mancanza di informazione sui prodotti agroalimentari, la conoscenza attraverso tecniche di studio del cliente, ormai ben definite e protocollate, porterebbe a comprendere con precisione gli elementi chiave su cui impennare un efficace messaggio pubblicitario, capace di arrivare al consumatore in maniera appropriata e mirata senza dispersione o distorsione dell'informazione. Una informazione corretta, mirata e "percepita" potrebbe riuscire a dissipare, almeno per ogni specifico prodotto oggetto di studio, la disinformazione che altera e vanifica gli sforzi volti al miglioramento qualitativo dei prodotti alimentari, per i quali il consumatore non comprende il valore, bersagliato da messaggi pubblicitari che alimentano la confusione nella quale le differenze qualitative si appiattiscono, a favore di prodotti scadenti, spesso di importazione, con filiere oscure.

L'innovatività del progetto di spin-off sta nell'integrazione tra le tecniche aziendali tradizionalmente usate nelle analisi e nelle ricerche di mercato, per la segmentazione e individuazione del target (per es. cluster analysis), le analisi convenzionali per la definizione della qualità dei prodotti agroalimentari e le metodologie più evolute dell'analisi sensoriale, fornendo in questo modo un servizio completo ed innovativo per l'ambito agro-alimentare e riducendo il rischio delle distorsioni informative e di azioni di promozione e valorizzazione fallimentari, connesse all'uso delle tecniche di indagine tradizionali.

I risultati delle ricerche potrebbero altresì orientare campagne di informazione efficaci, sia ad una categoria di prodotto, per la quale si potrebbero immaginare studi commissionati da consorzi, o per ogni singolo prodotto specifico, oltre ad una attività di supporto tecnico volta al miglioramento degli elementi utili a massimizzare la qualità e l'*appeal* dei prodotti in funzione delle esigenze espresse dai consumatori.

Tale attività, troverà supporto nel laboratorio sensoriale della Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia, da poco ultimato, nel quale potranno essere svolti i test necessari all'attività di analisi della "consumer science" mirata e di analisi sensoriale opportuna, nei laboratori di analisi e tecnici dei dipartimenti DISTA, DIPPA, DIPROV e nelle competenze specifiche dei docenti e del personale coinvolto.

# FRI (UNIVERSITÀ DI PADOVA)

## *Settore Spin-Off*

Biotechnologie agroalimentari

## *Denominazione Spin-Off*

FRI Food Research Innovation Srl

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 12/11/2009

## *Descrizione attività e/o prodotti*

L'attività dell'azienda è la ricerca nell'ambito delle biotechnologie e la realizzazione di prototipi destinati ad ottimizzare e migliorare le caratteristiche chimico fisiche dei prodotti alimentari per contribuire al miglioramento della salute umana e degli animali.

L'obiettivo generale del progetto è quello di sviluppare processi industriali innovativi basati sull'uso di enzimi che consentano di migliorare la qualità degli alimenti.

### **I prodotti innovativi offerti da FRI Srl ed i progetti più immediati:**

- Il primo ambito su cui lo spin-off prevede di avviare l'attività di innovazione e trasferimento tecnologico riguarda il miglioramento organolettico degli alimenti. Discussioni preliminari con partner industriali attivi in questo settore hanno permesso di individuare due tipologie di prodotti innovativi sviluppabili attraverso le biotechnologie:
  - Una classe di dolcificanti di natura proteica progettati e ottimizzati partendo dalle proteine di origine vegetale esistenti in natura. L'utilizzo di queste proteine sarà esteso alle applicazioni alimentari e farmaceutiche.
  - Una classe di proteine, organoletticamente inerti, che siano però in grado di interagire con il ghiaccio definendo e controllando la struttura dei cristalli d'acqua nel prodotto finito.
- Un secondo campo di intervento riguarda invece la riduzione dell'aggiunta di additivi nel settore della lavorazione delle carni ricorrendo all'utilizzo di molecole naturali da isolare con metodi biologici e/o enzimatici da alcune specie vegetali disponibili.

# FST (SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA)



## *Settore Spin-Off*

Monitoraggio Ambientale, Agroalimentare e Biomedicale

## *Denominazione Spin-Off*

FST – ForSense Technology srl

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2007

## *Descrizione attività e/o prodotti*

FST è specializzata nello sviluppo di dispositivi per il monitoraggio distribuito e stand-alone in applicazioni agroalimentari, ambientali e biomedicali.

FST ha ideato un dispositivo (FTD) per migliorare il controllo e quindi la sicurezza e la qualità del cibo durante la fase di trasporto, immagazzinamento fino alla vendita. Questo dispositivo è un'etichetta elettronica in grado di immagazzinare dati sulle condizioni di trasporto e renderle disponibili all'utente finale. Le sue caratteristiche ne fanno uno strumento versatile, adatto a molteplici applicazioni, dove sia necessario avere un monitoraggio di lungo periodo.

La FTD ha dimensioni 32mm x 33mm ed ha un'altezza massima di 6 mm. Essa è in grado di monitorare temperatura, umidità e luce nell'ambiente circostante tramite i sensori integrati a bordo. Un microcontrollore gestisce l'acquisizione in maniera *power safe* garantendo lunghi tempi di monitoraggio (fino a un anno). La comunicazione per la configurazione e il download dei dati avviene tramite un'interfaccia a infrarossi appoggiandosi sullo standard IrDA e permettendo quindi l'utilizzo di comuni PDA (caricati con un opportuno software) per la comunicazione con l'etichetta. La FTD può anche essere letta direttamente con un dispositivo sviluppato ad hoc che scarica i dati su una memoria interna per poi essere letto direttamente come una normale flash USB da un PC. La suddetta FTD è coperta da un brevetto Italiano "Dispositivo sensorizzato per il monitoraggio della qualità e della sicurezza di prodotti alimentari confezionati".



FST è inoltre attiva nello sviluppo di dispositivi e tecnologie per il monitoraggio remoto applicabili a molteplici scenari, tra cui quello agroalimentare. FST ha infatti realizzato dei sistemi di acquisizione dati completamente riconfigurabile che rende possibile l'integrazione di una grande varietà di sensori in maniera semplice e veloce.

# GIFT (UNIVERSITÀ DI UDINE)

## *Settore Spin-Off*

Applicazione di fluidi supercritici per lo sviluppo del settore agro-alimentare

## *Denominazione Spin-Off*

GIFT-Green Innovative Food Technology

## *Fase di realizzazione*

Ricerca capitale per avvio

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Prodotti nutraceutici e salutistici di ottima qualità ed elevato valore aggiunto



# GODIAGNOSTICS (UNIVERSITÀ DEL MOLISE)

*Settore Spin-Off*

Diagnostici

*Denominazione Spin-Off*

GoDiagnostics

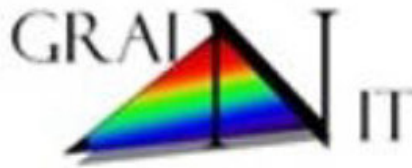
*Fase di realizzazione*

Pre Business plan

*Descrizione attività e/o prodotti*

Kit diagnostici multipli e portatili utilizzabili per analisi ELISA in campo, per controlli aziendali o per agevolare la diffusione di *Point of Care*.

# GRAINIT (UNIVERSITÀ DI PADOVA)



## *Settore Spin-Off*

Elettronica in ambito agroalimentare

## *Denominazione Spin-Off*

GRAINIT Srl

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 02/04/2007

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Lo strumento RX Grains della GraiNit srl, azienda spin-off partecipata dall'Università di Padova, fornisce analisi qualitative delle granaglie (cereali, leguminose e oleaginose) operando sulla base dei principi della spettroscopia all'infrarosso in trasmissione (NIT Near Infrared Transmittance). Questo strumento, applicato su macchine operatrici (mietitrebbia), permette di ottenere analisi in "real time" durante le fasi di trebbiatura.

Il sistema di analisi RxGrains, è lo strumento di analisi ideale per chi desidera conoscere e monitorare la qualità dei prodotti cerealicoli. Tale strumentazione, ideata per essere montata sulla mietitrebbia, consente di monitorare in tempo reale la qualità delle granelle premettendone la differenziazione per lotti omogenei e per la contaminazione da fumonisine, tramite un indice di rischio.

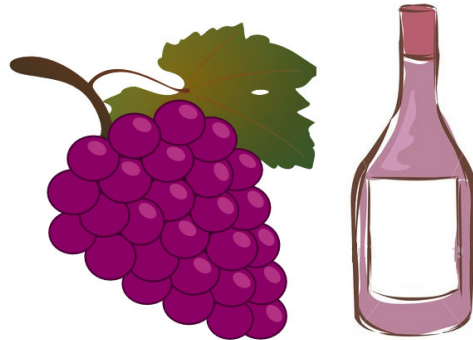
Il campionatore è alloggiato nella fiancata della macchina operatrice, in una posizione facilmente raggiungibile. Il prodotto arriva dall'alto ed è attraversato da un fascio di luce perpendicolare. I sensori sono posti sul lato opposto alla provenienza della luce. Lo scarico del prodotto avviene all'interno del canale elevatore, per evitare lo spreco di materiale.

I risultati dell'analisi sono prontamente disponibili con la stampa dell'analisi o il trasferimento dei risultati per via telematica o wireless ( bluetooth o via cellulare). Vengono effettuate due analisi al secondo di oltre il 5% del prodotto raccolto offrendo la conoscenza dei principali parametri qualitativi e la possibilità di monitorare rapidamente l'assenza di rischio micotossine.

La grande novità di questo strumento, rispetto ai metodi tradizionali (laboratori di analisi chimica) o altri strumenti di spettroscopia all'infrarosso attualmente in commercio, è dovuta al fatto che esso permette di analizzare il prodotto già durante la fase di raccolta, anticipando notevolmente il momento dell'analisi e permettendo un'efficace differenziazione dello stesso e valorizzando maggiormente la (rin) tracciabilità delle produzioni. Altre caratteristiche che rendono il prodotto unico sul mercato, sono la modalità di lettura che impedisce l'intasamento dello strumento da parte di qualunque fattore esterno e la sua duttilità di montaggio (macchine agricole semoventi, sistemi di carico di impianti di montaggio, postazioni fissa o semifissa).

Grainit è risultato vincitore del " PREMIO REGIONALE PER L'INNOVAZIONE " Primo Premio per la categoria Prodotti Industriali Innovativi.

## GRAPE (UNIVERSITÀ DI TORINO)



### *Settore Spin-Off*

Analisi della qualità uve e vini- filiera viti vinicola

### *Denominazione Spin-Off*

Grape s.r.l.

### *Fase di realizzazione*

Ricerca capitale per avvio

### *Descrizione attività e/o prodotti*

GRAPE s.r.l. (Gruppo di Ricerca Avanzata Per l'Enologia) e' uno spin-off accademico che nasce dall'idea di unire e sfruttare le competenze tecnico-scientifiche sviluppate negli ultimi anni, all'interno dell'Università, dai tre soci fondatori, al momento dottorandi dell'Università di Torino. Lo scopo sarà quello di fornire ai clienti servizi completi e diversificati ed allo stesso tempo specifici ed innovativi. I servizi offerti consentiranno infatti di coprire tutte le esigenze di analisi della filiera viti-vinicola, dalla fase più strettamente agronomica, di valutazione biologica e fisiologica dei vigneti, alla fase qualitativa di analisi delle uve e dei vini.

I servizi offerti possono essere suddivisi in tre principali categorie:

- Analisi della qualità delle uve e dei vini:
  - Analisi tramite Multiplex3®;
  - Analisi FT-NIR;
  - Analisi gas-cromatografiche;
  - Zonazione Molecolare.
- Analisi microbiologiche:
  - Selezione di ceppi di lieviti e batteri da impiegare come ceppi starter;
  - Analisi microbiologiche e molecolari (qPCR) per il rilevamento ed il monitoraggio di Brettanomyces;
  - Studio dell'ecologia microbica di uve, mosti e vini tramite metodiche di microbiologia/biologia molecolare.
- Microvinificazione:
  - servizio di microvinificazione

# HORTA (UNIVERSITÀ CATTOLICA)



*Settore Spin-Off*

Agricoltura

*Denominazione Spin-Off*

Horta Srl

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 06/08/2008

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Gli obiettivi sono quelli di fornire servizi altamente qualificati, sia a livello nazionale che internazionale, nel campo delle produzioni vegetali al fine di aumentare la competitività delle imprese agricole e agro-alimentari.

Horta Srl si propone come una piattaforma per il trasferimento dei risultati della ricerca attraverso:

- sviluppo di consulenza tecnico-scientifica attraverso metodi innovativi di ICT (Information & Communication Technology);
- sviluppo e trasferimento delle innovazioni tecniche nell'ambito delle colture intensive ed estensive (sia a fini alimentari che energetici) con particolare riferimento alla produttività, sostenibilità ambientale e sicurezza alimentare;
- consulenze alle industrie agroalimentari.

I principali prodotti offerti da Horta sono:

- strumenti di supporto alle decisioni (DSS): avvisi e assistenza tecnica via web. E' già stato sviluppato ed è in fase di utilizzo il sistema di assistenza tecnica interattiva via web denominato GranoDuro.net, finalizzato alla coltivazione sostenibile di grano duro di qualità ([www.granoduro.net](http://www.granoduro.net));
- sviluppo di mezzi tecnici: agrofarmaci, agenti di biocontrollo (BCA), fertilizzanti e varietà.

- sviluppo di progetti (presentazione, gestione ed esecuzione di progetti a livello locale, nazionale e europeo).

## INNOVATIVE SOLUTIONS (POLITECNICO DI BARI)



*Settore Spin-Off*

Agroalimentare

*Denominazione Spin-Off*

Innovative Solutions

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 19 Giugno 2009

*Descrizione attività e/o prodotti*

Innovative Solutions, mediante l'analisi metabolomica, definisce l'impronta digitale degli alimenti, un potente strumento di valorizzazione per gli operatori del settore agroalimentare quali produttori, aziende di trasformazione, aziende di import/export, studi agronomici, consorzi di tutela, associazioni di categoria, istituzioni.

Con le impronte digitali, Innovative Solutions è in grado di certificare la qualità, l'origine geografica, la varietà, l'autenticità e la tipicità dei prodotti agroalimentari (vino, olio, ortofrutta, ecc.). In particolare per i prodotti ortofrutticoli è possibile anche:

- certificare la tecnica agronomica utilizzata per la produzione,
- monitorare lo stato di maturazione del frutto;
- controllare i metaboliti che generano il deperimento del frutto al fine di determinarne lo stato di conservazione.

# INTERNATIONAL PLANT ANALYSIS AND DIAGNOSTICS (UNIVERSITÀ DI MILANO)



## *Settore Spin-Off*

Agricoltura, biotech, produzioni vegetali

## *Denominazione Spin-Off*

International Plant Analysis and Diagnostics S.R.L.

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2010

## *Descrizione attività e/o prodotti*

IPADLAB è la prima società italiana specializzata in servizi fitodiagnostici. Il mercato della fitodiagnostica, per ora frammentario, è in forte sviluppo ed espansione, a causa della globalizzazione e delocalizzazione delle produzioni agricole: sia in Italia che nel mondo il sistema produttivo ha l'esigenza impellente di migliorare la qualità ed aumentare il valore delle produzioni vegetali. IPADLAB sviluppa e commercializza kit diagnostici molecolari per le malattie delle piante di rilevanza agronomica. Grazie al "disarmo patogeno", le analisi possono essere eseguite in tutto il mondo. I kit sono basati su metodi molecolari e contengono tutti i reagenti per l'analisi completa dei patogeni.

# ISAGRI (UNIVERSITÀ DI PARMA)



*Settore Spin-Off*

Agroalimentare

*Denominazione Spin-Off*

ISAGRI – Iniziative per lo Sviluppo dell'Agribusiness

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2 novembre 2009

*Descrizione attività e/o prodotti*

La società ISAGRI srl ha per oggetto l'attività di:

- consulenze in campo economico, finanziario e logistico per l'impresa agroalimentare;
- studi per lo sviluppo dell'agroalimentare per conto di Enti pubblici e privati;
- predisposizione di analisi, studi di fattibilità e progetti esecutivi per imprese ed Enti operanti nell'agroalimentare;
- analisi e studi di mercato nell'agroalimentare;
- studi e consulenza in tema di certificazione e di sicurezza alimentare, marchi di qualità e iniziative per la tutela e la valorizzazione dei prodotti alimentari;
- consulenza nella ricerca di finanziamenti pubblici e privati al settore e prestazione di tutte le attività di supporto;
- attività di formazione in campo agroalimentare diversa da quella istituzionale e post-laurea svolta per conto dell'Ateneo di Parma;
- acquisizione e gestione di beni patrimoniali finalizzati al raggiungimento degli scopi sociali;
- assunzione di partecipazioni e/o interessenze in imprese o società aventi oggetto affine o connesso al proprio, nel rispetto del disposto dell'art. 2361 C.C.



- svolgimento di ogni altra attività utile per il raggiungimento degli scopi sociali nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento per gli Spin-Off accademici approvato dall'Università degli Studi di Parma.

Esempi di attività svolte ad oggi:

- Attività di consulenza alla società cooperativa agricola OP NORDEST svolta nell'ambito della politica di orientamento della produzione con il marchio "Gli Orti di Giulietta" prevista dal Programma Operativo 2007/2009 della suddetta società. In particolare l'attività si è concretizzata nella realizzazione di supporti informativi e promozionali per la valorizzazione del marchio. L'attività si è conclusa.
- Convezione con il Centro di Ricerche Centro Ricerche Produzioni Animali C.R.P.A. S.p.A., con il contributo della Regione Emilia-Romagna, per lo svolgimento di un progetto per la realizzazione di un Organismo Interprofessionale nella filiera del Parmigiano-Reggiano. Il progetto è tuttora in fase di svolgimento.
- Convezione con il Consorzio del Prosciutto di Parma per lo svolgimento di un progetto per l'analisi dell'organizzazione e delle strategie delle imprese di stagionatura attive nel Distretto del Prosciutto di Parma. Il progetto è in fase di start up.

# ISTITUTO DELTA (UNIVERSITÀ DI FERRARA)

## *Settore Spin-Off*

Ecologia Applicata. Molluschicoltura. Produzioni eco-compatibili.

## *Denominazione Spin-Off*

Istituto Delta Ecologia Applicata srl

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2001

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Istituto Delta offre un ampio range di servizi afferenti all'Ecologia Applicata. Nello specifico del settore Agroalimentare Istituto Delta ha sviluppato una cesta per l'allevamento in sospensione di molluschi. La molluschicoltura italiana, seppure sia fonte di importanti produzioni (50.000 ton/anno di vongole veraci + 100.000 ton/anno di mitili), risente dei problemi tipici dei comparti poco diversificati. Una analisi economica ha dimostrato come l'ostreicoltura sia praticabile e possa garantire un reddito netto paragonabile a quello che si ottiene producendo mitili su un impianto long-line. La stessa analisi ha individuato come fattore limitante la produttività il tipo di contenitore, soprattutto poiché quelli impiegati, non essendo pienamente riutilizzabili, rappresentano la voce di spesa che incide maggiormente sul reddito.

Sulla scorta di tali indicazioni e delle esperienze maturate, i ricercatori di Istituto Delta hanno progettato e brevettato (in joint venture con Aqua&co) una cesta rispondente alle reali necessità produttive dell'ostreicoltura su long-line.

Gli elementi chiave, che fanno di questa cesta un oggetto dalle caratteristiche innovative, sono i seguenti: Modularità; Componibilità; Forma circolare; Capienza; Compartimentazione dello spazio interno; Altezza; Rigidità; Fenestrazione; Semplicità; Riutilizzabilità.

La cesta è coperta da un brevetto internazionale ed è stata venduta in vari paesi Europei ed extra-europei, vedasi servizio CNN

<http://edition.cnn.com/video/data/2.0/video/international/2010/04/20/ia.oysters.farming.bk.b.cn.n.html>



# LAST MINUTE MARKET (UNIVERSITÀ DI BOLOGNA)

*Settore Spin-Off*

Agroalimentare

*Denominazione Spin-Off*

Last Minute Market s.r.l

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2008

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Last Minute Market (LMM) è una ricerca operativa ideata nel 1998 dal prof. Andrea Segrè, attuale presidente della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Oggi è una società spin off della stessa Università che gestisce oltre 40 progetti sul territorio nazionale. LMM ha sviluppato un modello operativo per recuperare, in totale sicurezza, i beni rimasti invenduti nel circuito produttivo e commerciale a beneficio di organizzazioni non lucrative. Il sistema sviluppato permette di includere tutti i soggetti che operano nel territorio – amministrazioni, imprese commerciali, mercati all'ingrosso, enti no-profit, multiutility, asl, associazioni, cittadini, mettendoli in relazione funzionale e attivando una rete solidale e sostenibile.

COSA FA LMM:

LMM non gestisce direttamente i beni recuperati ma facilita l'incontro e il contatto diretto tra i punti vendita e gli enti di assistenza dello stesso territorio e mette "in sicurezza" il sistema di recupero per quanto riguarda gli aspetti amministrativi, fiscali, igienico-sanitari, nutrizionali, logistici, organizzativi e di comunicazione.

LMM offre assistenza per tutte le fasi: progettazione; studi di fattibilità (per definire come adattare il modello LMM alle specifiche caratteristiche territoriali); sperimentazioni (è importante attivare nuovi progetti in maniera graduale attraverso sperimentazioni che progressivamente portano l'attività di recupero a regime); gestione e coordinamento (i progetti di recupero attivi e a regime necessitano di un'attività di supervisione e controllo per garantire gli standard qualitativi prefissati; attività di comunicazione

# LANDSNETWORK (UNIVERSITÀ DEL MOLISE)



## *Settore Spin-Off*

Aree protette – ambiente – sviluppo locale

## *Denominazione Spin-Off*

Landsnetwork

## *Fase di realizzazione*

Attivo da marzo 2010

## *Descrizione attività e/o prodotti*

### **Consulenza**

#### *Pianificazione e valutazione*

- Piano di gestione di Parchi e siti Natura 2000
- Studi di Impatto ambientale e di Incidenza per piani o progetti che possano avere un potenziale impatto sul patrimonio naturale
- Studi di impatto ambientale dei flussi turistici e proposte di mitigazione
- Piani di sviluppo socioeconomico di Aree protette

#### *Gestione forestale, agronomica e faunistica*

- Pianificazione forestale sostenibile, Piani di Sviluppo Rurali e Gestione Faunistica in aree protette
- Formazione di tecnici, funzionari, guardaparco, guide naturalistiche e liberi professionisti

- Indagini e studi di valutazione dell'efficacia gestionale delle aree protette a supporto di scelte pianificatorie e programmatiche
- Sviluppo di sistemi informativi territoriali

#### *Gestione di progetti Comunitari ed internazionali*

- Assistenza tecnica nell'ambito di progetti candidati a finanziamento su fondi strutturali europei (SEE, INTERREG, LIFE +, CENTRAL....) o internazionali (world bank, undp, Unep...)

### **Formazione e divulgazione scientifica**

#### *Formazione*

- Formazione di tecnici, funzionari, guardaparco, guide naturalistiche
- Sviluppo di imprenditorie locali legati alla conservazione della natura: agricoltura bio, silvicoltura sistemica, operatori ecoturistici

#### *Educazione ambientale ed interpretazione naturalistica*

- Educazione ambientale ed interpretazione naturalistica a tutti i livelli: dalle scuole di ogni ordine e grado, all'alta formazione
- Formazione dei formatori

#### *Divulgazione*

- Supporto alle attività comunicative delle aree protette
- Realizzazione di indagini, ricerche e pubblicazioni a carattere divulgativo
- Divulgazione di dati e ricerche scientifiche

### **Ecoturismo e volontariato naturalistico**

#### *Educational tours*

Organizzazione di educational tours per favorire lo scambio di esperienze e best practices nell'ambito delle aree protette, rivolti a funzionari, amministratori, tecnici e consulenti di aree protette, nonché istituti di ricerca, università ed enti di formazione.

#### *Ecoturismo*

Piani di gestione delle attività turistiche e di interventi di sviluppo locale sostenibile in aree naturali protette.

#### *Volontariato naturalistico*

Studi di fattibilità, indagini preliminari e progettazione di sistemi di volontariato naturalistico a supporto delle aree protette.

# LIPSIA (UNIVERSITÀ DI FIRENZE)

## *Settore Spin-Off*

Innovazione di Processo nelle produzioni agroalimentari

## *Denominazione Spin-Off*

L.I.P.S.I.A. – Laboratorio Impianti Pilota per lo Sviluppo di Innovazioni nell'Agroalimentare

## *Fase di realizzazione*

Ricerca capitale per avvio

## *Descrizione attività e/o prodotti*

I futuri scenari socio-economici obbligano le organizzazioni produttive ad essere sempre più capaci sia di adattarsi con rapidità ai cambiamenti delle condizioni al contorno sia di realizzare prodotti di riconoscibile e apprezzata differente qualità rispetto ai concorrenti (1). Ciò richiede che le organizzazioni produttive svolgano attività di ricerca per approfondire conoscenze e applicarle nel controllo e nel miglioramento dei loro prodotti e processi. Le PMI agroalimentari, di cui è particolarmente ricco il settore agroalimentare, non sono in genere però in grado di sostenere nelle proprie strutture tali ricerche né sostenere gli elevati costi delle stesse, ma potrebbero trovare nei servizi offerti da strutture esterne di provata competenza scientifica un valido supporto per sviluppare nuove idee imprenditoriali e per innovare le proprie tecniche di produzione con riflessi indiretti sul mercato produttivo.

Il progetto vuole contribuire a raggiungere tale finalità attraverso la realizzazione di un laboratorio di impianti pilota, che svolga attività di ricerca sull'innovazione di processo nelle produzioni agroalimentari e che sia basato sull'approccio, innovativo per il comparto in questione, del frazionamento e della modularizzazione dei processi produttivi in operazioni unitarie. Si vogliono realizzare attività sperimentali per conto di strutture pubbliche e private, al fine di portare al trasferimento di conoscenze e protocolli operativi per lo sviluppo del comparto.

La base scientifica del progetto è la consolidata esperienza che qualsiasi innovazione di prodotto porta dietro di sé un'innovazione più o meno spinta di processo, che può richiedere impianti e sistemi produttivi diversi, cioè più efficaci ed efficienti, o la ricerca di nuovi materiali, ad esempio di confezionamento; d'altro canto, in molti casi, solo un'innovazione di processo rende possibile la realizzazione di nuovi prodotti o consente di ottenere prodotti con prestazioni migliori rispetto a quelli esistenti.

Nel settore agroalimentare l'innovazione di processo assume due valenze: (i) un'innovazione con effetto diretto sul miglioramento della qualità dei prodotti finiti o nella creazione di nuovi prodotti, ispirata dal principio comune delle "mild technologies" o tecnologie delicate ovvero tecnologie che massimizzano gli effetti desiderati dell'operazione, minimizzando gli effetti negativi sul prodotto connessi all'operazione (i.e. danno tecnologico); (ii) un'innovazione con effetto sul sistema produttivo che comporta un'evoluzione di tutti i processi e non solo di limitati comparti, in quanto legata ad aspetti generali o strutturali della produzione alimentare, quali ad esempio l'automazione e la gestione dei sistemi produttivi, l'ecosostenibilità.

Fare innovazione di processo richiede specifici servizi e strutture, non può essere condotta nei laboratori né ricondotta a pure attività di analisi di laboratorio. Fare innovazione di processo richiede spazi attrezzati per realizzare prove pilota di produzione, che minimizzino sia il rischio della rapida obsolescenza degli impianti che il rischio della scarsa flessibilità degli impianti, se legati ad una loro specializzazione solo per alcuni processi produttivi. Da qui l'idea di L.I.P.S.I.A..

Il Laboratorio si basa sull'approccio innovativo del frazionamento e modularizzazione dei processi produttivi in operazioni unitarie. Ciò prevede una dotazione di base per l'acquisizione graduale di impianti di prototipo piccola dimensione in grado di lavorare pochi Kg di prodotto e con un elevato

livello di controllo delle condizioni operative, in grado di svolgere, studiare e migliorare fondamentali operazioni di conservazione e trasformazione delle materie prime di origine vegetale ed animale in prodotti finiti; non si vuole disporre di linee complete di produzione ma di impianti potenzialmente idonei ad integrarsi per dare processi produttivi diversi. Alla dotazione di base si sommerà una dotazione mobile legata all'acquisizione in comodato d'uso di impianti per specifiche ma non continue attività di ricerca.

Le attività riguardano la realizzazione e il funzionamento del Laboratorio, a cui fa seguito un'attività di primo trasferimento dei risultati su alcune filiere produttive quali la filiera di produzione dell'olio extra vergine di oliva e la filiera di produzione di pane a lievitazione indiretta.

## L PRO (UNIVERSITÀ DI PADOVA)



### *Settore Spin-Off*

Elettronica in ambito agroalimentare

### *Denominazione Spin-Off*

L pro Srl

### *Fase di realizzazione*

Attivo dal 10/04/2007

### *Descrizione attività e/o prodotti*

L pro srl è uno spin-off dell'Università di Padova e nasce dalle competenze maturate nei laboratori del dipartimento di ingegneria dell'informazione.

La missione di Lpro è l'esplorazione di tutte le possibili applicazioni delle tecnologie di spettroscopia laser. Il nostro metodo innovativo e l'evoluzione della tecnologia consentono infatti la realizzazione di strumenti di analisi e misura gas non a contatto impensabili fino a pochi anni or sono. Le esperienze maturate hanno portato alla realizzazione di un brevetto che rende possibile effettuare misure di concentrazione e contenuto di gas all'interno di qualsiasi tipo di contenitore almeno parzialmente trasparente.

I principali campi di applicazione della tecnologia Lpro sono il campo farmaceutico, il settore imbottigliamento vino, birra, acque e soft drinks, alimentare e vetri camera.

L.sensor è l'evoluzione elettronica del tradizionale afrometro meccanico. Concepito per il settore enologico, viene sviluppato per misurare la CO<sub>2</sub> o l'O<sub>2</sub> all'interno dello spazio di testa di una bottiglia chiusa. Rispetto allo strumento classico L.sensor.CO<sub>2</sub> è in grado di effettuare misurazioni senza entrare in contatto con l'interno del contenitore, né tantomeno con il prodotto.

Utilizzando una innovativa tecnologia, la spettroscopia di assorbimento, L.sensor.CO<sub>2</sub> supera le limitazioni degli strumenti attuali e stabilisce nuovi riferimenti per gli strumenti a disposizione di esperti enologi e produttori enologici.



MBS  
(UNIVERSITÀ DI ROMA TRE)

MBS

MICRO  
BIOLOGICAL  
SURVEY

*Settore Spin-Off*

Sicurezza Alimentare

*Denominazione Spin-Off*

MBS srl (Micro Biological Survey)

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 03/2007

*Descrizione attività e/o prodotti*

La società MBS srl e' uno spin-off accademico dell'Università Roma Tre, di cui fanno parte l'Università Roma Tre, i ricercatori che hanno sviluppato il dispositivo, società private italiane attive nel campo della biologia applicata ed un fondo di Seed Capital di diritto francese.

MBS ha completato lo sviluppo industriale grazie ad agevolazioni concesse dal Ministero dell'Università e Ricerca (DM 593/00 Art. 11). La fiala monouso pronta per l'analisi viene prodotta dalla MBS srl e commercializzata direttamente ma non sono esclusi accordi di commercializzazione o licenza.

L'idea imprenditoriale e' legata alla produzione e commercializzazione di un kit di analisi con fiale monouso per l'esecuzione rapida di analisi microbiologiche di campioni di alimenti, sfruttando il cambiamento di colore del contenuto della fiala, indotto dalla presenza di batteri. L'analisi è effettuabile, ovunque si presenti la necessità, da personale senza specifiche nozioni microbiologiche e non è necessaria alcuna altra strumentazione oltre ad un incubatore fornito su richiesta. Il kit può sostituire integralmente sia le analisi classiche (conta su piastra) sia quelle più innovative (metodiche immunologiche o genetiche) con netti vantaggi competitivi in termini di tempi, costi e competenze.

Il prodotto utilizza un metodo colorimetrico sviluppato e brevettato dall'Università Roma Tre, denominato MBS-HACCP&ACQUE Easy Test, basato sulla misurazione dell'attività catalitica di enzimi ossidoreduttasici del metabolismo primario, permettendo quindi di stabilire una corrispondenza inequivoca tra attività enzimatica misurata e carica microbica presente nel campione.

Nessun altro metodo concorrente per l'analisi microbiologica degli alimenti possiede contemporaneamente tutte le seguenti caratteristiche del metodo MBS:

- Rapidità: tempi 2 – 5 volte inferiori ai metodi tradizionali;

- Semplicità d'uso: chiunque e dovunque può effettuare le analisi senza bisogno di altri reattivi o strumentazione;
- Sensibilità: fino al limite teorico di un solo microrganismo presente nel campione;
- Selettività: fino al limite sperimentale del 99.999 % verso altre specie batteriche;
- Economicità: il costo di ogni singola analisi risulta essere molto inferiore rispetto ai metodi tradizionali che debbono essere effettuati da personale specializzato operante in laboratori di analisi attrezzati con apparecchiature specifiche.

La stima del mercato di riferimento è di circa 200.000.000 analisi microbiologiche /anno in Europa per il settore agroalimentare ed Ambientale (acqua e aria). La maggior parte di tali analisi (70-80%) possono essere effettuate con MBS-HACCP&ACQUE Easy Test.

Il prodotto MBS-HACCP&ACQUE Easy Test ha iniziato la fase di commercializzazione e si punta alla diffusione del prodotto in ambito internazionale, sia Europea, sia extraeuropea.



# MEDITERRANEA MICROPLANT (UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA)

## *Settore Spin-Off*

Scienze e tecnologie per la qualità della vita e della salute

## *Denominazione Spin-Off*

Mediterranea Microplant S. s.

## *Fase di realizzazione*

Business plan

## *Descrizione attività e/o prodotti*

L'idea è quella di realizzare in Calabria il primo laboratorio di micropropagazione per lo studio, la coltivazione e l'ambientamento di piante da frutto e ornamentali e piante ad interesse erboristico e farmaceutico. Essenzialmente i benefici che il laboratorio si propone di offrire sono 3:

- 1) Recupero e caratterizzazione della biodiversità di specie arboree importanti nel contesto produttivo calabrese e italiano e per la tutela del territorio;
- 2) Sviluppo di biotecnologie per la propagazione e la conservazione del germoplasma;
- 3) Valorizzazione e produzione di specie ad interesse alimentare, salutistico e industriale.

Le priorità di quest'iniziativa imprenditoriale convergono verso un unico obiettivo primario, ossia quello di dare una sostanziale scossa all'agricoltura svolta nel Sud-Italia, apportando una serie d'innovazioni, di natura tecnica e scientifica che la elevino ad un più alto grado di potenzialità produttiva per renderla competitiva nei mercati Nazionali ed Internazionali.

L'obiettivo è quello di operare nel settore agricolo, entrando nel mercato vivaistico Europeo grazie alla creazione, nel Meridione d'Italia, di un centro di micropropagazione per la coltivazione e la radicazione di:

- piante ortofrutticole;
- piante ornamentali da giardino e da fiore reciso;
- specie forestali da rimboschimento;
- specie autoctone.

Sarà quindi, data particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- Ottimizzazione dei processi produttivi
- Cura dell'aspetto genetico del prodotto
- Ricerca scientifica
- Trasformazione agroindustriale
- Assistenza tecnico-scientifica agli agricoltori
- Promozione e vendita dei prodotti ottenuti.

Il tutto si può riassumere nella volontà di realizzare, e supportare in tutte le fasi e nel migliore dei modi, prodotti che rispondano alle attuali esigenze del mercato in questo settore, potendo garantire origine e qualità sia del prodotto stesso sia dei processi ai quali è stato sottoposto.

MICRO4YOU  
(UNIVERSITÀ DI MILANO)



*Settore Spin-Off*

Microbiologia ambientale

*Denominazione Spin-Off*

Micro4yoU S.R.L.

*Fase di realizzazione )*

Ricerca capitale per avvio

*Descrizione attività e/o prodotti*

L'obiettivo di Micro4yoU è quello di sviluppare produrre e commercializzare dei formulati a base microbica destinati a soddisfare le esigenze degli imprenditori agricoli, ed in particolare di quelli che operano nel settore biologico. Uno dei principali problemi odierni del settore agro-alimentare è massimizzare la produttività riducendo gli impatti ambientali.

Micro4yoU propone come primo prodotto MICRO4BEE, probiotico per le api capace di rafforzare la flora batterica intestinale e di conseguenza le difese immunitarie dell'ape. Il prodotto è rivolto sia agli apicoltori professionisti sia agli imprenditori agricoli che praticano l'apicoltura come un'attività integrante per la loro azienda.

Altri prodotti futuri saranno: formulati microbici per il controllo dei parassiti delle piante e per favorire la crescita vegetale.

**MYBASOL**  
**(UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE)**



*Settore Spin-Off*

Agro-alimentare

*Denominazione Spin-Off*

Mybasol s.r.l.

*Fase di realizzazione*

Attivo dal dicembre 2007

*Descrizione attività e/o prodotti*

MYBASOL - Micorrize e batteri per migliorare lo sviluppo e la salute delle piante, le qualità dei loro prodotti e lo stato di salute del suolo.

Biofertilizzanti - colture di nicchia - biomasse - fitorisanamento - fitodepurazione - biotest di suoli e acque.

La Società ha per oggetto le seguenti attività:

- attività di ricerca, di sviluppo, di produzione e di commercializzazione, in tutte le forme consentite, nonché di divulgazione, riguardanti prodotti innovativi per l'agricoltura, l'orticoltura e l'ambiente caratterizzati da microrganismi benefici del suolo, quali funghi micorrizici e non, e batteri del suolo, utilizzabili come biofertilizzanti e stimolatori delle difese naturali delle piante;
- attività di ricerca e sviluppo e produzione di prodotti ad uso agricolo e per la tutela dell'ambiente;
- attività di ricerca e sviluppo, produzione e commercializzazione di prodotti (piante, funghi simbiotici e non, batteri del suolo e delle acque) per la depurazione delle acque, per la bonifica di suoli contaminati, per la rivegetazione di zone degradate;

Rientrano nelle attività della Società:

- la valutazione della presenza di microrganismi benefici, nonché la loro caratterizzazione, nel suolo agricolo destinato alla coltura di particolari prodotti (ad esempio prodotti di nicchia), per la formulazione di biofertilizzanti specifici ed efficaci, preservando la biodiversità naturale.
- fornire consulenza sullo stato di salute del suolo in genere (agricolo, industriale, residenziale, etc.) mediante analisi microbiologiche, fisico-chimiche e biotest; fornire consulenza per processi di bio- e fitorisanamento di ambienti contaminati; effettuare

analisi del rischio ecologico mediante biotest; effettuare processi di bio- e fitorisanamento;

- sperimentare, produrre e commercializzare inoculi e/o piante efficienti nelle produzioni di "biomasse", utilizzabili a fini energetici;
- sperimentare, produrre e commercializzare inoculi e/o piante dedicati e fornire consulenza per attività di fitodepurazione (es. acque reflue di allevamenti animali, caseifici, macelli...)

La maggior parte delle piante appartenenti agli ecosistemi terrestri vivono in simbiosi con alcuni funghi del suolo, che colonizzano le radici senza causare danni alle piante ed apportando diversi benefici. Questa simbiosi prende il nome di "micorrizza" (mycos, fungo; riza, radice). Esistono diversi tipi di associazioni micorriziche, tuttavia più dell'80% delle specie delle piante esistenti in natura formano lo stesso tipo di simbiosi micorrizica: la micorrizza arbuscolare, in cui il fungo sviluppa all'interno delle cellule radicali delle strutture molto ramificate, simili ad un piccolo albero (arbuscoli), attraverso le quali avvengono gli scambi con la pianta. Il risultato è, per la pianta, una crescita migliore ("effetto crescita"), nonché una maggiore resistenza a stress biotici, (ad es. funghi patogeni, nematodi) ed abiotici (come siccità, metalli pesanti inquinanti). Ma i vantaggi non si limitano a questo:

- Le piante sono soggette agli attacchi dei microrganismi patogeni che causano una serie di malattie. È stato dimostrato che la micorrizzazione delle piante riduce il danno causato da patogeni fungini e da fitoplasmi (lavori del nostro gruppo su pomodoro e fitoplasmi, su pomodoro e crisantemo, e funghi patogeni come *Rhizoctonia* e *Phytophthora*, etc.).
- L'azione dei funghi micorrizici arbuscolari influenza le caratteristiche della pianta e dei suoi prodotti, causando positive modificazioni nella quantità, dimensione, contenuto di zuccheri, proteine e minerali, caratteristiche organolettiche in genere dei frutti (lavori del nostro gruppo su pomodoro, melone), delle foglie (ad es. il basilico, che risulta più profumato e con un minor contenuto di un composto cancerogeno, il ), i tuberi (es. patata).



Benché in natura la maggior parte delle piante siano micorriziche, l'entità della colonizzazione fungina può cambiare sia per effetto di attività antropiche, sia per cause naturali. Questo porta ad una riduzione, ed in alcuni casi alla scomparsa, del potenziale di inoculo micorrizico.

Queste situazioni si riscontrano sia negli ecosistemi agrari (eccessiva fertilizzazione, specialmente con fosfato; uso incontrollato di fungicidi ed altre sostanze fitochimiche; stress abiotici) sia negli ecosistemi naturali, e hanno come conseguenza l'erosione/desertificazione.

In orticoltura si usano spesso pratiche di sterilizzazione del suolo, oppure vengono utilizzati substrati diversi dal suolo che impediscono alle piante di entrare in simbiosi con i funghi micorrizici nei primi stadi di sviluppo, che sono quelli più critici.

Di qui la necessità di reintrodurre nei suoli agrari e nelle pratiche ortocolturali i funghi micorrizici, usati come biofertilizzanti, e preferenzialmente isolati da zone limitrofe (funghi autoctoni), dove siano ancora presenti, per non alterare la biodiversità del suolo.

# MYCOMOL (UNIVERSITÀ DEL MOLISE)

## *Settore Spin-Off*

Scienze Agrarie

Keywords: Tartuficoltura, vivaismo, micorrize, microbiologia, certificazione.

## *Denominazione Spin-Off*

Mycomol Mycorrhiza Molise

## *Fase di realizzazione*

Pre Business plan

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Mycomol è una società in fase di sviluppo, ideata da ricercatori dell'Università degli Studi del Molise che intende costituirsi come spin-off della stessa Università per operare nel campo dei prodotti e servizi per l'agricoltura sul mercato nazionale ed internazionale. La piattaforma tecnologica di Mycomol è costituita da una metodologia originale e innovativa che prevede l'impiego di microrganismi specializzati, sviluppati dal team di ricercatori proponenti, per la produzione di piante micorrizzate per l'incremento delle rese di piante agrarie e la produzione di tartufo.

Mycomol intende svolgere ricerche di carattere applicativo ed industriale allo scopo di mettere a punto sia nuove procedure sia nuovi ceppi di microrganismi specializzati per migliorare la micorrizzazione ed il relativo grado di micorrizzazione radicale, per incrementare le rese di piante agrarie, per produrre tartufo e per diminuire gli apporti di fertilizzanti, concimi chimici ed antiparassitari, al fine di consentire un ampliamento del mercato e dei servizi offerti. In particolare le ricerche sui Mycorrhiza Helper Bacteria consentiranno la maggiore efficienza di micorrizzazione e maggiori rese di produzione.

### **Prodotti**

- *Piante micorrizzate di alta qualità:* piante ortive e arboree micorrizzate per l'incremento delle rese (ortaggi) e la produzione di tartufo.
- *Microrganismi:* opportunamente supportati da un sistema veicolante per il miglioramento dell'efficienza di micorrizzazione, la biofertilizzazione dei suoli ed il controllo biologico di organismi fitopatogeni.
- *Soluzioni di spore e microrganismi:* per il richiamo e/o l'inoculo di piante a dimora.

### **Servizi**

- Training
- Assistenza: per le fasi di micorrizzazione, allevamento e messa a dimora delle piante;
- Certificazione di micorrizzazione.

## Ricerca

- *Individuazione delle tartufaie naturali*: attraverso mappatura delle aree vocate, georeferenziazione mediante ricevitore satellitare GPS, analisi dei principali parametri ecologici e studio podologico, stesura di cartografia e realizzazione di un database geografico;
- *Sviluppo di protocolli di coltivazione innovativi*;
- *Caratterizzazione genetica* del tartufo bianco *Tuber magnatum* Pico;
- *Caratterizzazione e estrazione dell'aroma* del tartufo bianco Molisano;
- *Influenza delle sostanze volatili identificate*; sull'ecologia degli insetti dannosi al tartufo; *Mycorrhiza Helper Bacteria*: influenza dei microrganismi sull'instaurazione della simbiosi micorrizica, sul grado ed efficienza di micorrizzazione radicale e sulle rese produttive.

## Mercato

Il fiorente mercato molisano (il Molise è una delle regioni italiane a più spiccata vocazione tartufigena) permetterà l'avvio delle attività e la penetrazione nei più ampi mercati italiani (in particolare nel centro sud dove la domanda viene scarsamente soddisfatta dai rarissimi vivai presenti) ed internazionali, anche sulla base di collaborazione e contatti già avviati.



# NEXT STEP ENGINEERING (UNIVERSITÀ DI PADOVA)



## *Settore Spin-Off*

Nanatecnologie agroalimentari

## *Denominazione Spin-Off*

Next Step Engineering Srl

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 13/01/2010

## *Descrizione attività e/o prodotti*

NSE sta sviluppando sensori e dispositivi Lab On Chip integrando assieme strutture polimeriche e strutture elettroniche.

Il processo produttivo alla base di tutti i prodotti NSE si fonda sulla "trasformazione" di un CD/DVD in un dispositivo sensoristico, attraverso la modifica (proprietaria di NSE) del processo produttivo standard dei dischi ottici.

La flessibilità della tecnologia NSE permette di produrre dispositivi, combinando fondamentali aspetti tecnici, tra i quali:

- La possibilità di utilizzare diversi substrati polimerici (strutture microfluidiche)
- La capacità di integrare sulla superficie del polimero strutture elettroniche con differenti grado di complessità progettuale
- La capacità di lavorare quasi tutti i materiali biocompatibili e biodegradabili utilizzati negli ambienti biologici, rendendoli *idrofilici* o *idrofobici a seconda delle necessità applicative* (ad esempio con un trattamento al plasma).

Sfruttando queste potenzialità produttive la NSE è ad oggi in grado di produrre dei supporti "polimero-elettronici" dai quali possono esser ricavate diverse tipologie di prodotto finale.

Il primo prodotto realizzato, l'ALAM, è un sensore molto flessibile che permette di verificare la presenza di determinati "elementi" all'interno di soluzioni liquide (Fluidi biologici, acque, miscele, etc.). A seconda dell'esigenza possono esser rilevati metalli pesanti, sequenze di DNA, molecole organiche, inorganiche e molti altri elementi contenuti all'interno delle soluzioni liquide, Il prodotto è mirato al settore diagnostico/biologico e la sua specificità dipende dal tipo di applicazione finale.

Uno dei principali ambiti di applicazione del sensore è l'analisi agroalimentare, nello specifico la ricerca di batteri all'interno della filiera agroalimentare (Salmonelle, Listerie, microorganismi virali) e la ricerca di elementi chimici che sono alla base della contraffazione delle carni per valutarne quindi la qualità.

Next Step Engineering, con il nome ADCD, è risultato vincitore della prima fase della START CUP 2009 ed ha partecipato al PNI 2009.

**NPP  
(UNIVERSITÀ DI PERUGIA)**



*Settore Spin-Off*

Ricerca, analisi, consulenza e produzione Nutraceutici e cosmeceutici

*Denominazione Spin-Off*

NPP NUTRACEUTICAL & PHYTOCHEMICAL PRODUCTS srl

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2009

*Descrizione attività e/o prodotti*

Produzione di estratti da germogli, frutti, semi, vegetali.

Analisi chimico-fisiche biochimiche e funzionali di integratori alimentari, prodotti dietetici e cosmetici derivanti da vegetali.

Consulenza per aziende produttrici su metodi di estrazione, purificazione, identificazione principi attivi da vegetali. Formulazione nuovi prodotti cosmetici contenenti principi attivi di indiscussa efficacia e sicurezza.

Ricerca di base per contribuire al miglioramento delle conoscenze sul ruolo di principi attivi naturali (in particolare germogli) in alcune patologie umane e nell'invecchiamento.

**NUTRIGENE  
(UNIVERSITÀ DI UDINE)**



*Settore Spin-Off*

Scienze Agrarie e degli Alimenti

*Denominazione Spin-Off*

Nutrigene srl

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2008

*Descrizione attività e/o prodotti*

Nutrigene srl progetta alimenti complementari e completi, premiscele ed integratori per il mantenimento della salute, per la prevenzione e per il supporto terapeutico delle malattie e delle condizioni fisiopatologiche degli animali da reddito e da compagnia e dell'uomo, prendendo in considerazione la loro struttura genetica.

Nutrigene srl propone ai partner aziendali alimenti ed integratori validati per bioattività mediante test preclinici e clinici, partecipa alla definizione tecnica del processo produttivo e del controllo di qualità ed assiste le aziende nell'identificazione degli strumenti di marketing e di commercializzazione adeguati al posizionamento dei prodotti nel mercato.

Per queste attività, Nutrigene s.r.l. ha creato un network con aziende italiane ed estere per la fornitura dei composti nutraceutici, la produzione industriale degli alimenti, degli integratori e dei premix.

**Campo di applicazione**

Il campo di applicazione è la preparazione di alimenti funzionali e nutraceutici per gli animali da compagnia, comprendenti cani, gatti, cavalli, roditori, conigli, specie esotiche, l'ornitologia e l'acquariofilia, per gli animali da reddito e per l'uomo.

# PEPECAL (UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA)

*Settore Spin-Off*

Agroalimentare

*Denominazione Spin-Off*

PEPECAL - Process Innovation in Food Industry

*Fase di realizzazione*

Business plan

*Descrizione attività e/o prodotti*

L'idea imprenditoriale si fonda sullo sviluppo di prodotti innovativi per il mercato con precise caratteristiche molto ricercate nel settore alimentare: la salubrità, l'utilizzo di ingredienti naturali e genuini, tecniche di conservazione che non richiedono l'utilizzo di additivi chimici dannosi, controllo della consistenza e della stabilità chimico-fisica del prodotto. Per descrivere con un esempio pratico gli obiettivi che si prefigge di realizzare si considera come esempio n. 2 prodotti realizzati, ottimizzati ed utilizzabili e pronti per essere brevettati già nel breve periodo: prodotti realizzati, ottimizzati ed utilizzabili e pronti per essere brevettati già nel breve periodo:

*Prodotto n. 1*

è stato realizzato studiando la produzione di miele a partire dai fichi secchi, prodotto tipico della terra calabrese. Il prodotto è, in particolare, la melassa di fichi finalizzata alla vendita, alle attività di ristorazione ed alle industrie dolciarie come semilavorato. L'impresa ha realizzato dei prototipi di melassa secondo le possibili esigenze dei clienti. Il processo produttivo, già testato e realizzato praticamente, racchiude una notevole innovazione tecnologica perché con le sue caratteristiche di versatilità consente di produrre la melassa con una diversa consistenza in base all'utilizzo che il cliente ne deve fare. Inoltre il prodotto presenta un'altra importante caratteristica: la conservabilità per lunghi periodi ed in condizioni di salubrità alimentare e sicurezza.

*Prodotto n. 2*

è frutto di un progetto di ricerca industriale con l'obiettivo di incrementare la competitività tecnico-economica delle aziende della filiera oivicola attraverso l'intervento sulla produzione dell'olio vergine di oliva, tipicamente caratterizzato da un valore aggiunto inferiore rispetto all'olio di prima spremitura o extravergine la cui collocazione sul mercato è, invece, già ben connotata. L'uso dell'olio vergine può ritenersi adeguato e consigliabile per la produzione di emulsioni come prodotti finiti o come semilavorati per la preparazione di alimenti di tipo healthy.

In particolare sono stati ottenuti i seguenti prototipi per diverse applicazioni:

- Olio spalmabile in package innovativo (bomboletta, stick, vaschetta monodose), in fase di ricerca;
- Olio per prodotti dolciari (pasta sfoglia, pasta frolla, biscotti all'olio) a base di burro di oliva;
- Burro d'oliva aromatizzato con microcomponenti sia idro – che lipo – solubili.

PHYTOREMEDIAL  
(UNIVERSITÀ DI MILANO)



*Settore Spin-Off*

Biotecnologie per la salute

*Denominazione Spin-Off*

PhytoRemedial S.R.L.

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2007

*Descrizione attività e/o prodotti*

PhytoRemedial sviluppa prodotti nutraceutici e rimedi fitoterapici innovativi, grazie alla messa a punto di una combinazione di metodi biologici e chimici per la validazione dell'efficacia e della sicurezza. I primi prodotti sono una combinazione di estratti grezzi e parzialmente arricchiti in principi attivi indicati per la cura dei disturbi della menopausa. La società si rivolge ad aziende farmaceutiche, imprese operanti nel settore cosmetico ed erboristico e centri di ricerca.

# SEMENOSTRUM (UNIVERSITÀ DI UDINE)

*Settore Spin-Off*

Scienze Agrarie e degli Alimenti

*Denominazione Spin-Off*

SemeNostrum

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2005

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Semenostrum produce sementi di fiori selvatici. Per produrre questo particolare tipo di sementi, alleva in purezza e a pieno campo le specie erbacce selvatiche di prato e di campo. Dalle coltivazioni viene raccolto il seme, che deve essere pulito (paglie e altri residui) prima della commercializzazione. Il seme viene venduto in purezza (singola specie) o in miscuglio appositamente realizzato per il cliente, al fine di rispettare la naturale distribuzione delle specie selvatiche sul territorio, creare un prato coerente con l'ambiente in cui verrà inserito e utilizzando le specie più adatte avere anche una riuscita tecnica ottimale e duratura nel tempo.

### **Campo di applicazione**

- Ripristini ambientali: l'utilizzo di sementi di specie selvatiche è la base necessaria per questo tipo di intervento;
- Recupero di aree degradate: ad esempio rinverdimenti di cave;
- Verde ornamentale pubblico e privato: in virtù della bellezza delle fioriture le specie selvatiche possono essere utilizzate sia su piccola scala per aiuole o bordure nei giardini, sia su larga scala, in miscuglio per la creazione di prati fioriti a bassa manutenzione (non necessitano di irrigazione e concimazioni e necessitano di un ridotto numero di sfalci annuali).
- Altri usi: alcune singole specie tradizionalmente sono usate a scopo alimentare, officinale, per la produzione di coloranti naturali, ecc.



# SENSOBIO (UNIVERSITÀ CATTOLICA)

## *Settore Spin-Off*

Biotecnologie agro-ambientali ed agro-alimentari

## *Denominazione Spin-Off*

SensoBio

## *Fase di realizzazione*

Ricerca capitale per avvio

## *Descrizione attività e/o prodotti*

La costituenda società spin-off intende offrire servizi inerenti allo studio della contaminazione ambientale ed alimentare. Accanto ad una attività di tipo intellettuale (*consulting*) volta ad indirizzare il cliente verso la scelta e l'utilizzo delle biotecnologie ambientali più appropriate ed a verificare la coerenza di progetti di monitoraggio e bonifica di siti contaminati con le vigenti normative europee in materia, verranno proposte attività di analisi svolte attraverso i biosensori, cioè materiali biologici o parti di essi in grado di fornire una misura quantitativa del livello di esposizione ad agenti inquinanti presenti in matrici ambientali ed alimentari. I biosensori sono strumenti analitici innovativi e ad oggi largamente inutilizzati come metodo di indagine al di fuori di strutture dove viene effettuata ricerca; in riferimento al mercato essi rappresentano dunque un'innovazione di prodotto, che richiede conoscenze maturate in ambito accademico per l'applicazione, pur rimanendo accessibile in termini di costi necessari allo svolgimento delle analisi, essenzialmente in termini di attrezzature e di materiali necessari.

Il ricorso ai biosensori, che la nostra idea di impresa propone come strumento di indagine e di monitoraggio, presenta una serie di vantaggi rispetto alle classiche analisi chimiche: l'opportunità di ricavare informazioni complementari ed in alcuni casi sostitutive rispetto ai metodi tradizionali e ad un prezzo sensibilmente inferiore, un bassissimo rischio di falsi negativi (campioni apparentemente esenti da contaminazione) e la possibilità di estendere l'analisi ad un numero di campioni molto più elevato, sia per via dei costi contenuti sia per la metodologia stessa, che si presenta come uno screening (innovazione di processo). A questi indirizzi si unisce la volontà di intraprendere lo sviluppo di una nuova tecnologia che basata sull'identificazione di vie metaboliche e sullo sviluppo di batterie di biosensori, ed applicabile per prevedere e studiare la degradazione di prodotti chimici nell'ambiente.



# SERGE-GENOMICS (UNIVERSITÀ DI SIENA)



*Settore Spin-Off*

Biotecnologie

*Denominazione Spin-Off*

Serge-genomics (servizi di genomica)

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2006

*Descrizione attività e/o prodotti*

Serge è una azienda spin-off innovativa che offre servizi di identificazione genetica di specie vegetali ed animali di interesse agrario e analisi ecotossicologiche per il mercato agricolo e l'ambiente. Serge effettua test del DNA per valutazioni forensi, analisi di parentela, applicazioni ai settori dei beni culturali e ambientali. Inoltre recentemente il DNA fingerprinting è applicato alle analisi di tracciabilità dei vini ed altri prodotti tipici Toscani. Nel settore agrario, Serge effettua test per la valutazione della salubrità degli alimenti (certificazione di assenza di OGM e analisi dei contaminanti chimici). Lo spin-off può contare sulla pluriennale comprovata esperienza dei suoi componenti maturata nell'ambito di progetti di ricerca applicati alle diverse aree di competenza.

Settore merceologico a cui si rivolge il progetto e le sue applicazioni:

- Consulenza aziende vitivinicole per la tracciabilità molecolare a partire dal vigneto al prodotto finito vino
- Allevamenti di razze suine tipiche toscane (es. Cinta Senese).

[http://www.serge-genomics.it/contatti\\_en.php](http://www.serge-genomics.it/contatti_en.php)

**SIBE**  
**(UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE)**



*Settore Spin-Off*

Energetico - Energie rinnovabili

*Denominazione Spin-Off*

Sistemi Innovativi Biomasse Energetiche (SIBE Srl), ANCONA

*Fase di realizzazione*

Attivo da febbraio 2007

*Descrizione attività e/o prodotti*

**Attività**

- servizi di laboratorio integrati per l'utilizzo e la trasformazione delle biomasse;
- assistenza alla realizzazione ed alla gestione degli impianti;
- attività di supporto per gli adempimenti previsti dall'emission trading;
- campionamento e monitoraggio delle emissioni a camino;
- realizzazione e mantenimento di Sistemi di Gestione Ambientali e Sistemi di gestione di Qualità;
- sviluppo di programmi di ricerca ed indagini di mercato;
- sviluppo di Piani programmatici.

**Prodotti / Servizi**

- analisi delle problematiche di gestione del combustibile in termini di modalità di conservazione e trasformazione;
- analisi delle opportunità di sviluppo della qualità del combustibile;
- analisi delle problematiche di utilizzo dei vari materiali come combustibili (incrostazioni delle caldaie, reimpiego dei sottoprodotti, ecc.);

- analisi, progettazione ed assistenza alla realizzazione di filiere agro-energetiche;
- analisi delle emissioni a camino per la determinazione della CO2 biogenica.

**Applicazioni:**

impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili; risparmio energetico; produzione di oli e di biodiesel con ultrasuoni, con microonde, da oli, da alghe, da grassi animali; produzione di pellets e di agro-pellet; produzione di biogas da matrici diverse e trattamento del digestato.

**Mercato di riferimento:**

mercato della produzione, trasformazione ed utilizzo delle fonti rinnovabili con particolare attenzione alle biomasse di origine agro-forestale, agro-industriale e dell'industria del legno.

# SPORTELLOOLIO (UNIVERSITÀ DI NAPOLI FEDERICO II)



## *Settore Spin-Off*

Scienza e Tecnologia degli Alimenti – Settore Oleario

## *Denominazione Spin-Off*

SportelloOLIO – Centro di trasferimento dell'innovazione alle imprese olearie

## *Fase di realizzazione*

Pre Business plan

## *Descrizione attività e/o prodotti*

Attività di assistenza tecnica, trasferimento tecnologico, consulenza e formazione per le industrie olearie (SportelloOLIO)

*Responsabile:* Prof. Raffaele Sacchi

*Descrizione dell'attività svolta dallo Sportello-Olio:* l'attività di trasferimento tecnologico alle imprese olearie (SportelloOLIO) è stata avviata dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti nel 1999 in collaborazione con l'Istituto Guglielmo Tagliacarne ed il MIUR (Roma) (CICS-Centro di Competenza InterSettoriale - Oleario, Programma per la diffusione dell'innovazione tecnologica DIT-3). Dalla sua attivazione ha erogato gratuitamente a oltre 500 aziende campane ed italiane servizi di consulenza, informazione, ricerca applicata, assistenza all'innovazione di processo e prodotto, risoluzione di problematiche relative alla qualità, HACCP, certificazione e *packaging* dell'olio extravergine di oliva. Ha inoltre organizzato tre convegni annuali sull'innovazione tecnologica ed il miglioramento della qualità svoltisi presso la Facoltà di Agraria di Portici nel 2002, 2003 e 2004. L'attività dello SportelloOLIO negli anni 2000-2004 è stata finanziata nell'ambito dei Programmi Europei di *Miglioramento della Qualità dell'Olio di Oliva* (Regg. CE 528/99 e 2407/01) in collaborazione con la Regione Campania (Assessorato Agricoltura, SeSIRCA). Attualmente, terminati i finanziamenti regionali e vista la forte richiesta di tali servizi proveniente dalle imprese olearie, è in fase di progetto e di pre-business plan uno spin-off.

# SYNBIOTEC (UNIVERSITÀ DI CAMERINO)



## *Settore Spin-Off*

Biologia e biotecnologie

## *Denominazione Spin-Off*

Synbiotec

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 2005

## *Descrizione attività e/o prodotti*

La mission di Synbiotec S.r.l. è quella di migliorare la qualità degli alimenti e la salute della popolazione. Alla luce dell'incrementato interesse verso il binomio dieta-salute, il gruppo di ricerca Synbiotec ha focalizzato la sua attenzione verso lo sviluppo di probiotici di alta qualità, l'ottenimento di documentazione clinica che ne sostenga gli effetti benefici e la realizzazione di standard di produzione elevati. La Sua ricerca esplora continuamente nuove idee scientifiche e nuove applicazioni dei probiotici e di altri ingredienti funzionali. Synbiotec Srl infatti conduce ricerche sia di base che applicate, che studiano il ruolo dei probiotici, ed in particolare il coinvolgimento dei lattobacilli e dei bifidobatteri. Lo scopo di queste ricerche è quello di ampliare i potenziali benefici sulla salute.

### **Attività**

Synbiotec S.r.l. si prefigge di sviluppare nuovi alimenti funzionali inclusi i simbiotici (probiotici + prebiotici) che abbiano la capacità di migliorare l'ecosistema intestinale umano ed animale. I probiotici sono microrganismi vivi che, quando vengono consumati in una adeguata quantità, conferiscono un effetto benefico all'ospite.

Il gruppo di ricerca Synbiotec ha recentemente identificato e caratterizzato due ceppi batterici probiotici di origine umana *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501® e *Lactobacillus paracasei* IMC 502®. I ceppi batterici Synbiotec sono brevettati e sperimentalmente documentati. Essi sono disponibili in forma liofilizzata sia come singoli ceppi che in miscela.

I ceppi batterici sono stati isolati, caratterizzati e testati nei laboratori Synbiotec, seguendo i più alti standard di qualità, per tutte le seguenti riconosciute proprietà: origine umana, sopravvivenza nel tratto gastro-intestinale, alto grado di adesione e co-adesione alle cellule del tratto intestinale umano, antagonismo verso potenziali batteri patogeni umani, resistenza agli antibiotici, effetti benefici sulla salute clinicamente documentati. Gli stessi ceppi probiotici sono stati anche caratterizzati con tecniche di "DNA finger-printing" per assicurare la stabilità genetica.

Synbiotec ha soddisfatto le richieste di mercato sviluppando ceppi batterici probiotici che possono essere aggiunti ad alimenti del settore lattiero-caseario (mozzarella, ricotta, yogurt, ecc.) nonché a gelato, succo di frutta, biscotti, cioccolato ed altri prodotti alimentari.

Synbiotec ha caratterizzato inoltre altri ceppi batterici probiotici, isolati da animali d'allevamento, capaci di prevenire la colonizzazione di alcuni batteri patogeni. L'uso zootecnico di questi batteri probiotici porta benefici sia all'uomo, in quanto determinano l'eliminazione di contaminanti patogeni che si possono ritrovare nelle carni, utilizzate come alimento, sia agli animali, in quanto determinano l'eliminazione di patogeni che provocano zoonosi. Inoltre favoriscono l'aumento del peso dell'animale, migliorandone la salute e le funzioni immunitarie. I batteri probiotici rappresentano quindi una valida alternativa all'uso degli antibiotici in zootecnia.

La Synbiotec vanta un'ampia esperienza nel campo dei probiotici grazie ai suoi ricercatori che da molti anni si dedicano allo sviluppo di questi studi in collaborazione con esperti di altre Università europee.

La priorità dell'Azienda è quella di garantire il miglioramento di tecnologie applicate e del "know-how", fornendo assistenza qualificata alla clientela per la soluzione di qualsiasi esigenza.

L'acquisto dei probiotici Synbiotec assicura ai clienti un prodotto di assoluta qualità e una costante assistenza tecnica. I probiotici Synbiotec sono corredati di una dettagliata documentazione scientifica e di linee guida per una corretta applicazione nei diversi tipi di prodotti.

# TECNOSUOLI (UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE)



## *Settore Spin-Off*

Servizi per l'agricoltura

## *Denominazione Spin-Off*

Tecnosuoli

## *Fase di realizzazione*

Attivo dal 23.09.2008

## *Descrizione attività e/o prodotti*

La società Tecnosuoli si prefigge lo scopo di sviluppare tecnologie legate alla funzionalità del suolo e consulenza tecnico-scientifica nell'ambito della scienza del suolo. L'idea imprenditoriale è quella di proporre sul mercato l'uso di una tecnologia a basso costo per il trattamento secondario delle acque reflue urbane ed assimilabili mediante tecniche di pedobio-depurazione che non necessita di energia elettrica e di manutenzione.

**TURF EUROPE  
(UNIVERSITÀ DI PISA)**



*Settore Spin-Off*

Agrario

*Denominazione Spin-Off*

Turf Europe s.r.l.

*Fase di realizzazione*

Start-up

*Descrizione attività e/o prodotti*

Consulenza nella realizzazione e gestione di tappeti erbosi sportivi, ornamentali e funzionali di alto pregio e/o ad alta intensità di utilizzo



UNISTRANS  
(UNIVERSITÀ DI SASSARI)

# UniStrains

*Settore Spin-Off*

Produzione e Vendita di Starter Enologici–Consulenza Tecnica (Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle Biotecnologie)

*Denominazione Spin-Off*

UniStrains s.r.l.

*Fase di realizzazione*

Attivo dal 2008

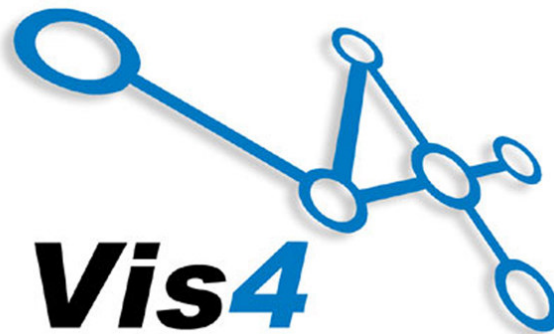
*Descrizione attività e/o prodotti*

L'attività della Società è rivolta all'ottenimento e l'impiego di starter selezionati per la valorizzazione di lieviti autoctoni per la produzione di vini tipici di alta qualità. Si avvale dell'utilizzo di una collezione di lieviti autoctoni, appartenente al Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agroalimentari (DiSAABA) della Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari, isolati negli anni nelle diverse zone della Sardegna e della disponibilità di attrezzature scientifiche "high-tech" per la prestazione di servizi di ricerca.

Attività:

- Produzione e vendita di starter a partire da lieviti autoctoni aziendali o non
- Selezione di lieviti adatti ai nuovi vitigni internazionali
- Controllo costante delle fermentazioni e monitoraggio presenza-assenza di microrganismi contaminanti, analisi chimiche dei principali parametri dei mosti e vini.
- Assistenza tecnica in cantina
- Servizi di trasferimento tecnologico diretti al sistema produttivo

# VIS4 (UNIVERSITÀ DI PERUGIA)



*Settore Spin-Off*

Ingegneria Informatica

*Denominazione Spin-Off*

Vis4 s.r.l.

*Fase di realizzazione*

Start-up costituita il 20.05.2009

*Descrizione attività e/o prodotti*

Vis4 è una società (spin-off universitario) di ingegneria informatica la cui missione è la progettazione di algoritmi e sistemi software per l'analisi visuale di insiemi di dati di grandi dimensioni. Strumenti di questo tipo sono particolarmente utili quando sia la mole che la complessità dei dati è tale da non consentire una facile estrazione di informazioni attraverso tecniche di analisi puramente testuale o sequenziale. Quando in particolare i dati risultano fortemente interconnessi, l'estrazione di informazioni rilevanti a partire da tali dati necessita quasi sempre dell'individuazione di pattern che permettano di aggregare e mettere in relazione più elementi informativi, apparentemente scorrelati tra loro se valutati singolarmente. I sistemi di visualizzazione dell'informazione mirano a trasmettere conoscenza immediata sui dati e sulle loro relazioni attraverso l'ausilio di immagini. L'utente può visualizzare i dati e le loro interazioni sotto forma di mappe che possono essere esplorate interattivamente, aumentando o diminuendo il livello di dettaglio informativo.

Attualmente Vis4 offre tre linee di prodotto: motori di ricerca visuali (Vis4Search), soluzioni software per la business intelligence (Vis4Biz) e interfacce visuali personalizzate per l'analisi dei dati Vis4You. Tutti i prodotti combinano tecniche di visualizzazione e di interazione avanzate per semplificare l'analisi di dati complessi in contesti applicativi diversi.

Viste le sue competenze in materia di Ingegneria Informatica e sul fronte scientifico della visualizzazione dell'informazione, Vis4 si configura come un soggetto in grado di svolgere sia attività di ricerca e sviluppo di sistemi software per la visualizzazione di dati sia attività di coordinamento ICT.

# COMUNICARE L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA: LO STRUMENTO SPIN-OFF PER LA RELAZIONE UNIVERSITÀ-IMPRESA NEL SETTORE AGROALIMENTARE

di Alessandro Sensidoni,  
Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Udine

*«L'uomo ragionevole adatta sé stesso al mondo, quello irragionevole insiste nel cercare di adattare il mondo a sé stesso. Così il progresso dipende dagli uomini irragionevoli». George Bernard Shaw*

## *Premessa*

Rinunciando innanzitutto alla tentazione di considerare "semplice" il rapporto tra le "idee" e la realizzazione delle invenzioni, troviamo sicuramente infiniti spunti nell'abbondante bibliografia relativa al rapporto tra Scienza e Impresa, mondo della Ricerca e Settore Economico.

Così, tracciando un percorso metodologico che possa consentire una lettura chiara e comprensibile di un soggetto tanto strategico come lo sviluppo dell'economia attraverso la Ricerca e l'Innovazione, è necessario porsi una domanda: chi deve fare il primo passo di avvicinamento, l'Università o l'Impresa?

La normale accezione del termine "innovazione", riferita sia al processo che al prodotto, definisce un intervento ben più complesso della semplice acquisizione della soluzione di un problema e risposta di un'esigenza o dello sviluppo di un bene o di una conoscenza. Infatti l'innovazione come tale è il frutto di un processo dove si identifica e definisce un'esigenza (fase di *mappatura*) a cui si offre una risposta adatta, scelta accuratamente tra quelle disponibili (lo *scouting*) ma a cui fa poi seguito uno sviluppo della soluzione, adattandola e plasmandola sulle esigenze dell'operatore (*trasferimento tecnologico*); sino poi a giungere a definire un vero e proprio percorso di introduzione atto ad assicurare l'accettazione del "nuovo" da parte della struttura interna, poi dell'utilizzatore finale, con una condivisione degli obiettivi e delle prospettive di sviluppo da parte degli operatori coinvolti.

Il processo sopra descritto, che di fatto è il "trasferimento tecnologico", molto spesso viene confuso con il termine generico di "innovazione" che in realtà non ne è che l'oggetto; questo equivoco, in molti casi, può essere fonte di insuccesso. Infatti, anche in quei casi in cui fosse stato realizzato l'incontro virtuoso tra domanda (esigenza produttiva) ed offerta (soluzione tecnica), il processo di adozione dell'innovazione non sempre è andato a buon fine, proprio perché l'innovazione come tale non è stata metabolizzata e quindi plasmata sulle esigenze dell'utilizzatore.

Molti sono invece gli esempi di trasferimento tecnologico andati a buon fine, che hanno comportato non solo soluzioni tecnologiche nuove, ma ancor di più un processo di riorganizzazione operativa aziendale che è divenuto effettivo momento di crescita.

In una recente iniziativa, è stato presentato un progetto per favorire e realizzare soluzioni di Ricerca e Sviluppo per le imprese artigiane agroalimentari, cercando di coinvolgere anche gli studenti universitari, che potranno contribuire e proporre delle soluzioni, potendo contare su simulazioni ed eventuali realizzazioni di prototipi, dal *Packaging* al *Food Design* ("La concezione dell'Atelier dell'Innovazione: mostra permanente del meglio dell'innovazione" a cura di Sensidoni A., Rovere P., Università di Udine, in collaborazione con SSICA e Parco Agroalimentare S.Daniele S.c.a.r.l., 2011. Il documento è stato realizzato all'interno delle attività previste dal Polo Formativo Agroalimentare Friuli Venezia Giulia, Associazione Temporanea d'Impresa).

Due entità, per collaborare, debbono prima di tutto fidarsi, interagendo in modo libero e spontaneo, mettendo al centro il soggetto comune di interesse, procedendo nella stessa direzione, nello stesso "verso": è l'unico modo per evitare sprechi di tempo e di risorse. Se questo concetto sembra banale, ci rendiamo rapidamente conto della difficoltà di tradurlo in strategia di sviluppo, riscrivendo la tesi iniziale: due individui, per collaborare, debbono innanzitutto fidarsi ... quindi incontrarsi, conoscersi, stimarsi. Viviamo nella necessità di organizzarci in squadre, in gruppi omogenei negli obiettivi, ma eterogenei e multidisciplinari nelle competenze, sinergici e dotati di risorse opportune. Il "fare ricerca" è cambiato: a parte rare eccezioni, il "Ricercatore" solitario che, al pari dell'artista, fissa il

vuoto nell'attesa dell'intuizione, dell'ispirazione, è ormai un ricordo, una visione romantica, definitivamente tramontata.

Nella realtà quotidiana, nei titoli dei giornali come nei discorsi della gente, sono presenti in modo tangibile e pesante i preconcetti negativi nei confronti del mondo Scientifico, in generale della Ricerca, oscillando tra il timore atavico di pericolosi esperimenti che scateneranno disgrazie e misteriosi tentativi di generare potere tecnocratico in un ristretto gruppo di individui a discapito delle masse.

### *La peculiarità del Settore Agroalimentare*

Questa osservazione è ancor più evidente proprio nel settore Agroalimentare, dove intervengono aspetti sociali, culturali ed etici, paragonabili, nel mondo del comparto manifatturiero, solo al settore Farmaceutico. Basti pensare alla sicurezza igienico-sanitaria ed all'attesa di "benessere" per la salute da parte del consumatore nei confronti dei prodotti derivanti dall'agricoltura per uso alimentare.

"Per pensare un cibo non serve una specifica preparazione. Potrebbe anche servire e forse sarebbe anche utile. Ma non è tassativo come in astronomia. Basta annusare, masticare e deglutire e il pensiero nasce da solo senza che alcuno possa porlo in discussione." (Tirelli Daniele, *Pensato e mangiato*, Agra editrice, Roma, 2006).

Non governando i limiti dello sviluppo, si arriva inevitabilmente allo sfruttamento, sia delle persone, che della Terra stessa. In secoli (a volte millenni) di coltivazione di piante "utili", gli ibridi, più produttivi, hanno sostituito le varietà e gli ecotipi a lungo selezionati dalle popolazioni. Dopo l'ambito familiare, poi artigianale, la trasformazione degli Alimenti è divenuta Industria. La produzione in serie, costringe inevitabilmente a standardizzare in senso di "omologare" la qualità. Nasce una nuova attitudine richiesta alla produzione primaria: la "Macchinabilità" intesa come qualità tecnologica alla trasformazione.

Da alcuni anni assistiamo alla riscoperta di Prodotti Alimentari Tipici, con intenti e finalità diverse, anche se un filo comune collega le numerose iniziative: nel patrimonio culturale di un popolo, l'alimento rappresenta uno specchio multiforme e composito, proponendosi come sintesi mediata tra la storia delle genti, il territorio e la cultura in senso lato. Se chiaramente le ricadute sull'interesse economico legato al turismo e alle attività produttive, rappresentano il motore che stimola tali ricerche, d'altro canto ci troviamo di fronte ad un'opportunità di Ricerca scientifica di notevole importanza.

Un discorso analogo, parallelo nelle urgenze, riguarda le ricerche di valorizzazione e sfruttamento delle biomasse, microbiche e vegetali, con interessanti scoperte e idee di utilizzo non convenzionale delle sostanze sintetizzate dalle piante o dalle cellule microbiche: basti pensare alle grandi speranze di sfruttamento a fini energetici, ma anche ai nuovi materiali "biocompatibili e biocompostabili" da adottare nel packaging che rappresentano una delle molteplici frontiere del "non-alimentare" proveniente dalle colture.

### *Parlando di Scienza ci si imbatte nell'Etica: con la stessa etimologia Scienza e Coscienza*

Su questo pianeta che osserviamo dalle navicelle spaziali in orbita, che non ci dobbiamo quindi più immaginare, siamo cresciuti molto di numero, consumando risorse non rinnovabili; siamo curiose creature che si agitano freneticamente: speriamo in un futuro migliore senza riflettere su ciò che è realmente indispensabile, progettiamo il nostro benessere senza coinvolgere il prossimo. Abbiamo bisogno di cambiare, ma siamo anche intimamente convinti che, forse, non lo vogliamo veramente.

Ci stiamo rendendo conto che non basta il progresso scientifico senza il progresso culturale.

"Stiamo annegando nell'informazione, ma siamo affamati di saggezza" (*We are drowning in information, while starving for wisdom*), Edward O. Wilson.

Come nella Fisica si lavora ormai all'Unificazione delle Forze, nel mondo della Cultura si ricerca il Minimo Comun Denominatore del genere umano, lottando contro la Globalizzazione, rivendicando il Diritto all'individualità, ridisegnando il concetto stesso della Coscienza Etica e all'interno di questo vasto tema, dell'Etica della Scienza.

Anche nelle contraddizioni che possiamo riscontrare quotidianamente nel comportamento, come ad esempio l'uso facilitato di Tecnologie straordinarie, ma assolutamente sconosciute nei principi e nei meccanismi che le rendono possibili (non oso pensare a quanti utilizzatori di Personal Computer

saprebbero spiegare in modo chiaro ed esaustivo, i principi della fisica dei “cristalli liquidi” dello schermo o il sistema di memorizzazione e lettura dei dati delle cosiddette “penne elettroniche” che sono entrate nella nostra vita meno di dieci anni fa), che ci offrono potenzialità fino a ieri inimmaginabili, che potrebbero aiutarci nella comprensione della realtà e dei fenomeni aumentando le nostre conoscenze a dismisura. Invece, utilizziamo a volte questi raffinatissimi e potenti strumenti per fini e necessità a dir poco ridicoli, più per hobby o “passatempo”.

### *Alcuni strumenti per favorire il Trasferimento tecnologico*

Oltre evidentemente agli Incentivi economici, intesi come finanziamenti istituzionali alla Ricerca, esistono altri strumenti diretto o indiretti, in grado di sostenere la collaborazione tra Università e Impresa, di non sempre semplice reperimento o sfruttamento.

Alcuni esempi:

- Sistemi di sostegno alla ricerca industriale (D.Lgs. 297/99, LR 4/2005, LR 26/2005);
- Leggi per il finanziamento Europeo, nazionale e regionale;
- Brevetti;
- *Spin off*;
- *Business plan competition*;
- Strumenti finanziari e di defiscalizzazione (finanziamento da parte delle imprese dei Dottorati di Ricerca, titolo ancora molto poco conosciuto in Italia);
- *Seed capital*;
- *Venture capital*;
- Strumenti finanziari innovativi come i “premi” derivanti da competizioni (come le *Start cup* ad es.);
- Business Angels;
- Mentoring;

### *L’Imprenditorialità Accademica: dal Conto Terzi allo Spin-off*

#### **Ricerca Conto Terzi (ricerca su misura)**

DPR 382/80, art. 66: “Le Università, purché non vi osti lo svolgimento della loro funzione scientifica didattica, possono eseguire attività di ricerca e consulenza stabilite mediante contratti e convenzioni con enti pubblici e privati.”

#### **Spin off (l’imprenditore della ricerca)**

Il D.Lgs. 297/99 affronta il tema di nuove società “finalizzate all'utilizzazione industriale dei risultati della ricerca” costituite da “professori e ricercatori universitari, dottorandi, assegnisti, autorizzati sulla base di regolamenti delle università ... che devono disciplinare anche “le questioni relative ai diritti di proprietà intellettuale e le limitazioni volte a prevenire i conflitti di interesse con le società costituite o da costituire” (Croatto M., [www.uniud.it](http://www.uniud.it), 2010).

Fondamentalmente, possono essere individuate due tipologie di riferimento:

*Spin off dell’Università*: società alle quali l'Università partecipa in qualità di socio

*Spin off accademico*: società, delle quali l'Università non sia socia, a condizione che rivesta la qualità di socio proponente un’unità di personale strutturata dell’Università: docente, ricercatore o tecnico amministrativo

L’Imprenditorialità Accademica. Questo aspetto è stato recentemente oggetto di critiche più o meno accese, dato che sono effettivamente facili da immaginare le conseguenze che possono collegarsi alla stessa “libertà” della ricerca. Collegata ai fattori motivazionali, c’è la crescita della propensione al rischio professionale del ricercatore. Le forme del “cofinanziamento”, stanno ottenendo, come fattore

secondario, ma assolutamente importante nelle conseguenze, l'aumento della consapevolezza e la fiducia nelle proprie capacità da parte dei Ricercatori negli Atenei.

"Il rischio professionale è connesso alla propensione ad intaccare la reputazione nel contesto accademico e a sacrificare la produzione scientifica a vantaggio dell'impegno nella nuova impresa.

Molta importanza la riveste inoltre la crescita della coesione con gli altri membri del gruppo di ricerca. La coesione del team di ricerca si riferisce ai rapporti di fiducia e scambio "seriale", alla lealtà e all'amicizia oltre che alla relazione di *scholarship* propria del contesto universitario

Motore dello spin off è il docente al vertice della carriera: i ricercatori che non temono di compromettere prestigio e reputazione nella comunità scientifica a causa dell'impegno in attività di impresa, mostrano una probabilità tripla di avviare uno spin-off rispetto a chi è disincentivato dal timore di rallentare la produzione." (Compagno C, Lauto G., Fornasier E.: "Genesi spin off accademici di successo" in Comacchio A, Pontiggia A., L'organizzazione fa la differenza?, Carocci Editore, pp286, 2008)

Una definizione autorevole del "Trasferimento tecnologico: Insieme delle attività svolte dai centri di ricerca finalizzate alla valutazione, alla protezione, al marketing e alla commercializzazione di tecnologie e, più in generale, alla gestione della proprietà intellettuale sviluppata nell'ambito dei progetti di Ricerca e Sviluppo condotti dal mondo accademico".

(Da Enciclopedie on line TagT: brevetto, industria, invenzione, know-how, marketing, tecnologia, università , <http://www.treccani.it/Portale/>).

La conoscenza scientifica è ritenuta il principale fattore in grado di alimentare l'innovazione tecnologica e lo sviluppo economico: ma non è del tutto vero o sufficiente, almeno finché non si realizzano compiutamente le condizioni del "trasferimento" tecnologico.

### *Il Soggetto centrale. Il Ricercatore*

La Carta Europea dei Ricercatori e il Codice di Condotta sono stati adottati con la Raccomandazione 2005/251/CE per la creazione di un mercato europeo della ricerca, ispirato a principi di trasparenza, apertura e internazionalizzazione, riconoscendone l'importanza per la crescita dell'economia e dell'occupazione nell'Unione Europea.

L'obiettivo finale della raccomandazione – e della Carta e del Codice allegati – è quello di "contribuire allo sviluppo di un mercato europeo del lavoro attrattivo, aperto e sostenibile per i ricercatori", rafforzando la capacità dell'Europa di "attrarre i ricercatori e potenziare la partecipazione delle donne ricercatrici, favorendo la creazione delle condizioni necessarie per carriere più sostenibili e interessanti".

Principi e obblighi per i ricercatori:

- conoscere gli obiettivi strategici che regolano il loro ambiente di ricerca e i meccanismi di finanziamento; devono adottare procedure di lavoro sicure sotto il profilo sanitario, ma anche tecnologico; devono tenere informati i loro supervisor, datori di lavoro ed enti finanziatori dello stato dell'arte del loro progetto di ricerca;
- divulgare, valorizzare e rendere accessibili al pubblico, anche di non specialisti, i risultati della ricerca per migliorare il rapporto fra scienza e società civile; (...)
- i ricercatori, in tutte le fasi della loro carriera, devono avere accesso alla formazione continua per il proprio sviluppo professionale.

### *Condividere la Conoscenza*

Forse per un'azienda, la diffusione dei risultati può apparire un'ingenuità grave o, peggio, una gratuita e quindi colpevole elargizione di risorse, di una potenziale ricchezza, da parte di un'Azienda. Ma per il mondo della Ricerca Istituzionale è un dovere, fa parte della sua missione. Proprio su questo rapporto, dialettico e non semplice, si basa il successo o l'insuccesso di una stabile collaborazione.

"Se tu hai una mela, e io ho una mela, e ce le scambiamo, allora tu ed io abbiamo sempre una mela per uno. Ma se tu hai un'idea, ed io ho un'idea, e ce le scambiamo, allora abbiamo entrambi due idee."  
George Bernard Shaw

*“Dove dobbiamo andare per dove  
dobbiamo andare?..”*

Un ostacolo molto forte è rappresentato dalla difficoltà di saper esprimere correttamente un'esigenza. Si tratta forse di quel "nodo" di natura culturale che blocca sul nascere la capacità di collaborare tra il mondo della ricerca e quello economico produttivo. Infatti, quando si rappresenta questo problema come "incapacità di comunicare" o ancora come "scontro di mentalità", ci si riferisce piuttosto alla difficoltà di formulare in modo efficace la domanda, in modo particolare nel caso dell'impresa Artigiana che nel settore agroalimentare rappresenta nel nostro Paese una importantissima frazione del mondo produttivo, primario e della trasformazione. Per questo, è necessario uno sforzo da entrambe le parti, che non deve assolutamente essere ignorato o banalizzato: prima di andare alla ricerca di una risposta, è necessario chiarire preventivamente, quale è l'esigenza e come esplicitarla, con una o più domande, preparando l'approccio. Il colloquio si realizzerà tra persone che rappresentano due sistemi, l'Azienda o Impresa e la Ricerca, tra interlocutori che si esprimono con un linguaggio assolutamente diverso, né più complicato, né più pratico né più teorico: semplicemente diverso.

Il concetto è valido per entrambe le componenti, Ricercatori e Imprenditori in senso lato: saper presentare un'offerta alle Aziende, comporta sicuramente uno sforzo importante, richiedendo una "traduzione" dei concetti in veri e propri spot incisivi ed essenziali per brevità; si debbono illustrare gli argomenti della proposta di collaborazione, individuando ed indicando i vantaggi di possibili ricadute e opportunità, capitalizzabili e quantizzabili in guadagno economico, più che soffermarsi sulle idee e sui risultati (spesso preliminari o solo ipotizzati!).

*Per tentare di concludere*

In un recente saggio (Pascale A., *Scienza e sentimento*, Einaudi Editore, 2008), viene proprio discusso un vero e proprio scontro culturale, (accusando anche alcuni "intellettuali" incompetenti dal punto di vista scientifico che rincorrono secondo l'autore solo consensi mediatici), tra la visione di un'agricoltura e una trasformazione alimentare "naturale" (il bene) e "artificiale" (il male), oppure la contrapposizione tra gli aggettivi "chimico" (veleno) e "organico" (sano).

Molto ancora si potrebbe aggiungere considerando gli appellativi di "naturale" a prodotti che non esistono in natura, come il vino, invenzione dell'uomo e orgoglio, fin dall'antichità, di civiltà e distinzione dalla barbarie. Per non parlare del concetto di "geneticamente modificato" o "rischio zero", o impossibilità di confrontare i gusti antichi con quelli attuali.

Vale la pena riprendere un metodo di ricerca propriamente scientifico della vera identità delle cose e del loro significato, attraverso la necessaria onestà intellettuale indipendente dai preconcetti e che non si faccia condizionare dall'emotività del momento, con una visione laica ma senza dimenticare l'"umanesimo" del beneficiario ultimo: l'uomo.

Dall'incontro del mondo imprenditoriale, rappresentato in questa occasione dai Cavalieri del Lavoro, e del mondo della ricerca scientifica e tecnologica universitaria, auspichiamo l'inizio di un percorso di collaborazione che, partendo dall'esperienza dello strumento degli Spin-off, possa esplorare anche nuovi itinerari e che questa collaborazione, resa oggi concreta e stimolante dall'iniziativa della Fondazione CRUI, consenta di realizzare importanti sinergie e di partecipare concretamente alla ripresa economica del settore Agroalimentare.





# **PRESENTAZIONE CAVALIERI DEL LAVORO DEL GRUPPO AGRICOLO E AGROINDUSTRIALE**

di Federico Grazioli

Presidente Gruppo Agricolo e Agroindustriale, Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro

L'Ordine "al Merito del Lavoro" fu istituito il 9 maggio del 1901 come segno del riconoscimento pubblico agli imprenditori che, all'inizio del secolo, crearono le basi per lo sviluppo economico dell'Italia.

Da allora, l'onorificenza viene concessa ogni anno dal Presidente della Repubblica a venticinque imprenditori che si sono distinti nei settori dell'industria, dell'agricoltura, del commercio, del turismo e dei servizi, dell'artigianato, delle attività creditizie e assicurative, con importanti ricadute nel sociale e in particolare nell'occupazione.

Gli imprenditori insigniti dell'Ordine al "Merito del Lavoro" aderiscono liberamente alla Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro con l'obiettivo di premiare i valori del lavoro e dell'ingegno umano.

Come riportato nello Statuto dell'associazione, la Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro è totalmente indipendente dal punto di vista economico ed apolitica, a garanzia dell'obiettività e dell'imparzialità dei suoi impegni, volti a premiare i valori del lavoro e dell'ingegno umano.

In seno alla Federazione, nel marzo 1991 è stato costituito il Gruppo Agricoltura e Agroindustria, che conta oggi oltre ottanta adesioni fra i rappresentanti di primo piano dell'imprenditoria italiana, elencati nella lista allegata.

Obiettivo del Gruppo, fin dalla sua costituzione, è l'approfondimento degli argomenti di politica agricola di maggiore interesse ed attualità, lo scambio di opinioni fra operatori dello stesso settore, ma anche e soprattutto la promozione di iniziative e proposte presso gli organi decisionali, gli addetti ai lavori, la pubblica opinione

I cavalieri del lavoro, conquistata sul campo e sull'esperienza diretta la propria affermazione e autorevolezza, intendono proporsi senza autoreferenzialità come gruppo di pensiero e di iniziativa a favore del mondo agricolo e agroindustriale. Nascono così gli scambi di informazioni, documentazione, proposte e suggerimenti che si concretano in incontri periodici, a carattere monografico, ai quali sono chiamati a partecipare anche esperti di chiara fama.



## **AZIENDE CAVALIERI DEL LAVORO DEL GRUPPO AGRICOLO E AGROINDUSTRIALE**

Le schede dei Cavalieri del Lavoro iscritti al Gruppo Agricolo e Agroindustriale sono tratte dall'Annuario della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro e sono consultabili on line sul sito [www.cavaliereidellavoro.it](http://www.cavaliereidellavoro.it)



# GIACOMO ALBERTI

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

Secondo di cinque figli di una famiglia di agricoltori, rimasto orfano di padre a 9 anni, lascia la scuola per aiutare la madre a provvedere alle necessità della famiglia. È riuscito a creare dal nulla un complesso industriale tra i più importanti della provincia d'Imperia. Fin dai primi passi ha perseguito sempre la qualità. L'azienda nasce nel 1948. Dopo la guerra - era stato assegnato alla Divisione Cuneense in Russia e decorato con medaglia d'argento al valor militare - dà vita ad un piccolo centro per la raccolta, l'imbottigliamento e la vendita del latte. Vende il latte ai privati e soprattutto ai convitti, agli enti ospedalieri. Dieci anni dopo costruisce a Imperia un nuovo stabilimento con impianti automatizzati per la pastorizzazione, l'omogeneizzazione e l'imbottigliamento del latte proveniente dall'entroterra d'Imperia e dal basso Piemonte, estendendo la distribuzione anche in provincia di Savona. Nel 1972 costruisce un grande stabilimento a Pontedassio, dotato delle più sofisticate tecnologie di lavorazione. Nello stesso periodo acquisisce un'azienda ligure storica: il Centro Latte Coldinava. Con l'estensione della distribuzione alle province di Genova e Cuneo, costruisce un centro di raccolta del latte a Genola in provincia di Cuneo, al quale affianca un piccolo caseificio per la produzione del grana padano, successivamente ampliato, dotato di tecnologie avanzate e di un ampio reparto per la stagionatura. Nel 1986 nel complesso di Pontedassio inaugura anche un punto vendita, che in pochi anni diventa un moderno supermercato. Nel 1997 apre il primo centro commerciale della zona. Negli anni '80 avvia un'azienda agricola con bovini e vigneti. Il Vermentino prodotto dalla sua azienda nel 1987 è stato premiato alla Fiera di Verona "Vinitaly" con il "Cangrande". È stato presidente dell'Unione Industriali d'Imperia e del Comitato di Vigilanza della Banca Popolare di Novara, consigliere censore della filiale d'Imperia della Banca d'Italia per quarant'anni e vice presidente della Camera di Commercio d'Imperia. È presidente dell'Associazione Sostenitori dell'Università nell'Imperiese e della sezione provinciale del "Nastro Azzurro", Associazione Nazionale dei Decorati al Valor Militare.

**Presidente e Amministratore Delegato G. Alberti & C. SpA**

**Presidente e Amministratore Delegato Genola Latte SpA**

**Presidente e Amministratore Delegato M.A.FINA SpA**

**Presidente e Amministratore Delegato Alberti Immobiliare Srl**

# **ROSARIO ALESSANDRELLO**

## ***INDUSTRIA IMPIANTISTICA***

È laureato in ingegneria chimica industriale. Assunto nel 1958 dalla Edison, è passato nel 1966 in Montedison, dove è stato nominato nel 1973 direttore generale tecnico e nel 1980 direttore generale della divisione ingegneria Tecnimont. Nel 1983, dopo la trasformazione di Tecnimont in società operativa autonoma del Gruppo Montedison, ne è diventato amministratore delegato e, nel 1986, anche presidente. È stato membro del Comitato strategico di Montedison e coordinatore degli investimenti del Gruppo per il Progetto Cina. Sotto la sua guida Tecnimont ha realizzato in tutto il mondo oltre 300 impianti industriali, utilizzando le tecnologie più avanzate. È rimasto in carica fino al 25 ottobre 2005, quando è stato chiamato alla presidenza di Maire Tecnimont. Dal 2007 al 2010 è stato presidente di Fisia Italmont SpA. Attualmente è anche consigliere indipendente di Coeclerici SpA e Caretti&Associati SpA. Per nomina del Ministero del Commercio Estero, è co-presidente del Comitato Imprenditori Italo-Russo. È presidente della Camera di Commercio Italo-Russa e della Camera di Commercio Italo-Iraniana, nonché vice presidente della Camera di Commercio Italo-Cinese. Inoltre, è presidente della Fondazione Centro per lo Sviluppo dei Rapporti Italia-Russia e del Comitato consultivo (Advisory Board) Assocamere Estero. Nel 2001 è stato insignito dell'Ordine dell'Amicizia dal Presidente della Federazione Russa Vladimir Putin.

**Presidente Fisia Italmont SpA**

**Presidente Gruppo Lombardo dei Cavalieri del Lavoro**

**Presidente Camera di Commercio Italo-Russa**

**Presidente Camera di Commercio Italo-Iraniana**

**Presidente Fondazione Centro per lo Sviluppo dei Rapporti Italia-Russia**

**Presidente Brazil Planet**

# FRANCESCO AMADORI

## *INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE*

È presidente e fondatore del Gruppo Amadori, un'attività industriale in campo agro-alimentare con oltre 6.500 addetti, che ha consolidato nel 2009 un fatturato di 1.060 milioni di euro. Fin da ragazzino affianca i genitori nella commercializzazione, a livello locale, di pollame e animali da cortile. A metà degli anni '50, con i fratelli Arnaldo e Adelmo, decide di cimentarsi nell'allevamento in proprio, assumendo così anche il ruolo di allevatore. Consolidata la fase dell'allevamento, i fratelli Amadori passano a occuparsi anche della trasformazione alimentare, con l'obiettivo di portare a compimento una struttura di filiera integrata: costruiscono il primo mangimificio nel 1965, il primo incubatoio nel 1966 e il primo impianto di macellazione nel 1968. La crescita dell'attività continua per tutti gli anni '70. I successi ottenuti ricevono un primo significativo riconoscimento con il premio "Mercurio d'Oro" nel 1973. La distribuzione dei prodotti Amadori diventa nazionale e nasce un secondo polo produttivo in Abruzzo, dove la filiera completa è operativa nel 1981. Negli anni '80 comincia il processo di valorizzazione dell'azienda Amadori con le prime campagne pubblicitarie e la nascita dei primi prodotti "innovativi", in cui la componente di servizio assume un'importanza decisiva. Contemporaneamente il Gruppo si fa conoscere in altri paesi europei. Negli anni '90 continua la crescita anche a livello industriale: viene aperto un nuovo stabilimento di impanati in Abruzzo; vengono acquisite al Nord due realtà storiche dell'avicoltura italiana, Jolly a Bergamo e Cibus a Brescia. Negli stessi anni viene rilevata a Monteriggioni, nei pressi di Siena, l'Avichianti, un'azienda a filiera integrata per la produzione di tacchini. Nel 1998 viene aperto un nuovo stabilimento di würstel a Cesena. Nel 2005 è stata acquisita l'azienda Pollo del Campo. L'immagine della Amadori si afferma ulteriormente con gli spot televisivi di grande successo che lo vedono impegnato in prima persona come testimonial dei propri prodotti.

**Presidente Gruppo Amadori**

# GIUSEPPINA AMARELLI MENGANO

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

È presidente della Amarelli Sas di Rossano (CS), una delle più antiche imprese familiari nel mondo, che produce liquirizia sin dal 1731. Si è impegnata nella valorizzazione della cultura d'impresa in una zona del Mezzogiorno come la Calabria, legando la lunga storia di successo dell'azienda alle prospettive di sviluppo locali. È riuscita ad affrontare l'espansione verso i mercati internazionali, coniugando le più avanzate tecnologie con il rispetto della tradizione artigianale, per produrre tutto quanto si può ricavare dalle radici di liquirizia. Leader mondiale nel settore, è presente nei mercati d'Italia, Europa, America del Nord e del Sud e in Australia. Docente universitario, avvocato e giornalista pubblicitaria, si è laureata in giurisprudenza nel 1967 presso l'Università di Napoli "Federico II". Con gli altri membri della famiglia ha voluto il Museo della liquirizia "Giorgio Amarelli", inaugurato nel luglio 2001, al quale nel 2004 è stato dedicato un francobollo. Vice presidente dell'ANM SpA, l'azienda per il trasporto nell'area metropolitana di Napoli, è presidente del Nucleo di Valutazione dell'Azienda Ospedaliera "S. Anna e S. Sebastiano" di Caserta e di Tecnesud-Consortio Tecnologico per la Calabria. Membro di molte associazioni di categoria e culturali, è stata al vertice, prima donna, di "Les Hénokiens", ed è attualmente membro del Bureau International. È consigliere del Touring Club Italiano. Fa parte dei consigli direttivi dell'Associazione Italiana delle Aziende Familiari (AIdAF) e dell'Associazione Italiana delle Industrie Dolciarie (AIDI) con delega per il Sud, delle Commissioni Mezzogiorno e Cultura di Confindustria, del Comitato Leonardo, del Comitato Scientifico per la creazione del Portale degli Archivi d'Impresa presso il Ministero dei Beni Culturali, del Comitato Scientifico della Fondazione Field della Regione Calabria, dell'Accademia dei Georgofili, dell'International Council of Museum, di Europa Nostra e dell'Istituto Internazionale di Epistemologia "La Magna Grecia". Ufficiale dell'O.M.R.I., ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui il Premio Bellisario, il Premio Minerva, il Premio Guggenheim per il museo, il Premio Unioncamere per la longevità e il successo, il Premio del Ministero delle Attività Produttive per l'Imprenditoria femminile, il Premio Firenze Donna, il Premio "Grande Dame" Veuve Clicquot e il Premio "Leonardo Qualità Italia" 2008.

**Presidente Amarelli Sas**



# RENATO ANDRETTA

## *AGRICOLTURA*

Amministratore unico dell'Azienda Agricola Torviscosa SpA, ha ideato e realizzato nei primi anni '70 un ambizioso progetto: la fusione tra agricoltura tradizionale e allevamento industriale dei bovini da carne e da latte. Appartenente a una famiglia di grandi allevatori - gli Andretta, originari di Tombolo (PD), già nel 1600 importavano bestiame vivo dalla Dalmazia - ha puntato innanzitutto a ottenere dai propri terreni mais e soia sempre più selezionati in funzione della qualità della carne e del latte prodotti. Contemporaneamente, per esercitare il controllo dell'intera filiera, dall'alimentazione alla zootecnia, nelle sue aziende ha adottato le più moderne e aggiornate tecniche dell'automazione applicate all'agricoltura e alla stabulazione. Partendo dalla selezione dei migliori animali, ha sviluppato l'import di bovini vivi dalla Francia e, soprattutto, dalla Polonia e da altri Paesi dell'Est europeo. Con l'integrazione e l'automatizzazione del ciclo produttivo l'azienda cerealicola e zootecnica di Torviscosa (UD) è diventata un modello di eccellenza per il Nord-Est dell'Italia. Nel 2007 le aziende del Gruppo, con 80 dipendenti, hanno raggiunto un fatturato di circa 50 milioni di euro. La sua pluriennale attività nel settore agricolo e zootecnico è stata riconosciuta e apprezzata anche in Polonia, dove gli sono state conferite due medaglie d'oro al merito, una dal Presidente del Consiglio e l'altra dal Ministro dell'Agricoltura, Silvicoltura ed Economia Alimentare. Da sempre impegnato nell'associazionismo agricolo e attento alle esigenze di mercato e agli sbocchi commerciali, è membro del Consiglio direttivo dell'UNICEB, associazione di categoria che tutela la filiera delle carni in campo nazionale, comunitario e internazionale.

**Amministratore Unico Azienda Agricola Torviscosa SpA**

# PIERO ANTINORI

## *AGRICOLTURA*

Si è laureato in economia e commercio all'Università di Firenze. Nel 1957 ha iniziato a lavorare nell'azienda di famiglia. Nel 1965 ne ha assunto la carica di amministratore delegato e nel 1988 di presidente. Per la lunga attività nel settore agricolo è stato chiamato a ricoprire rilevanti cariche nelle associazioni di categoria. È stato tra l'altro presidente della Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori e Importatori di Vini, Acquaviti e Liquori (Federvini), dell'Istituto del Vino Novello Toscano, del Consorzio Vino di Orvieto, della Casa Vinicola Alfredo Prunotto e della Tormaresca Srl. Membro del Consiglio dell'Unione Italiana Vini di Milano e dell'Unione Agricoltori di Firenze, è vice presidente della Cassa di Risparmio di Firenze SpA e consigliere della Aeroporti di Firenze SpA. È inoltre socio dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, socio ordinario dell'Accademia dei Georgofili, presidente dell'Istituto del Vino Italiano di Qualità-Grandi Marchi e vice presidente del Comitato Leonardo.

**Presidente Marchesi Antinori Srl**

**Vice Presidente Cassa di Risparmio di Firenze SpA**

# GIOVANNI AULETTA ARMENISE

## *CREDITO*

Si è laureato in scienze economiche e commerciali. Dall'età di 24 anni si è occupato dell'azienda cosmetica di famiglia, che produceva su licenza Odol-Mouson. In breve tempo ha portato la casa a un livello di efficienza ragguardevole. Nel 1956 il gruppo tedesco, titolare del relativo marchio, l'ha acquistata. Nel 1959 ha assunto la responsabilità gestionale della Leo Penicillina. Ha diversificato e potenziato l'azienda, che è diventata rinomata per l'elevato standard qualitativo nella produzione di numerosi prodotti antibiotici, materie prime e specialità medicinali inseriti in un vasto listino, grazie alla collaborazione con i migliori scienziati e ricercatori dell'Università di Roma e ai propri laboratori, dotati di personale, impianti e attrezzature all'avanguardia a livello mondiale. Nel 1971 ha ceduto la Leo Penicillina e ha concentrato la propria attività nel settore finanziario. Si è dedicato completamente alla Banca Nazionale dell'Agricoltura, la maggiore banca privata italiana, di cui ha guidato e promosso l'ulteriore sviluppo, soprattutto all'estero e nel comparto titoli. Ne è stato presidente sino all'aprile 1995 e poi ne è diventato presidente onorario. Nel 1996 ha fondato e capitalizzato la Giovanni Armenise-Harvard Foundation presso la Harvard Medical School, con lo scopo di condurre ricerche di base nel campo delle biotecnologie in Italia e negli Stati Uniti e di favorire il rientro dei ricercatori italiani. Fa parte del Consiglio di Amministrazione della Appeal of Conscience Foundation di New York.

**Presidente Giovanni Armenise-Harvard Foundation**

# GIAN DOMENICO AURICCHIO

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

È amministratore delegato della Gennaro Auricchio SpA e presidente e amministratore delegato della F.O.I. (Formaggi Ovini Italiani) Srl. Inizia il proprio impegno nell'azienda di famiglia nel 1979, ancora prima di conseguire la laurea in giurisprudenza. Sostenitore convinto dell'espansione delle attività aziendali all'estero, per consolidare la presenza dell'azienda sul mercato americano promuove l'istituzione della filiale negli Stati Uniti d'America, dove il provolone "Auricchio" è venduto fin dagli inizi del Novecento negli "Italian Store" di "Little Italy". Negli anni successivi è impegnato nella razionalizzazione e riorganizzazione dell'azienda. Nel 1992 è artefice dell'acquisizione delle quote in capo all'altro ramo della famiglia, riconducendo così la proprietà dell'azienda in un unico soggetto come era nel 1877, anno in cui il bisnonno Gennaro, inventore del "caglio speciale", aveva fondato la società. Da allora parte un piano di rilancio dell'Auricchio, che in pochi anni si rinnova e si ingrandisce, anche con alcune acquisizioni, quali la Ceccardi, produttrice di formaggi freschi, la divisione prodotti ovini di Locatelli da Nestlé Italia, la divisione formaggi di Gloria Industrie Alimentari. Lo stabilimento di Pieve San Giacomo per la produzione del provolone viene raddoppiato e un reparto della nuovissima struttura di Somma Vesuviana (NA) viene rinnovato e potenziato. Nel 1996 viene costituita la F.O.I. Srl con la quale vengono acquisiti gli stabilimenti di Macomer in Sardegna e Latina e il marchio Locatelli per gli Stati Uniti. Oggi la produzione è concentrata in quattro stabilimenti: Pieve San Giacomo (CR) per il provolone, Scandiano (RE) per le caciotte e i pecorini, Somma Vesuviana per il provolone giovane, Macomer (NU) per il pecorino romano, i pecorini e la ricotta. Nel 2005 nasce il marchio "Riserva Esclusiva Auricchio", un sigillo di qualità superiore, che contraddistingue una vasta gamma di formaggi che rappresentano il meglio della produzione italiana. Fortemente convinto del valore dell'innovazione come leva di sviluppo e di competitività, ha rinnovato i sistemi di produzione con impianti di nuovissima generazione, come il nuovo magazzino di stagionatura, gli impianti di concentrazione del siero, di cogenerazione a Pieve San Giacomo o l'impianto fotovoltaico a Macomer che è tra i più grandi in Europa. Oggi la Gennaro Auricchio SpA è una delle prime 10 aziende casearie italiane ed esporta circa il 40% della propria produzione. Tra le altre cariche ricoperte è membro del Consiglio di Amministrazione di Credit Agricole Leasing; è presidente di Federalimentare e del C.F.I. (Comitato Fiere Industria); è membro del Direttivo e della Giunta di Confindustria e del Consiglio Generale della Fondazione Fiera Internazionale di Milano; è al secondo mandato di presidente della Camera di Commercio di Cremona e vice presidente di Unioncamere Lombardia; è presidente del CRB-Centro Ricerche Biotecnologiche e componente del Consiglio Scientifico dell'Alta Scuola in Economia agro-alimentare dell'Università Cattolica del S. Cuore; è presidente del Consorzio Liutai "A. Stradivari Cremona" e componente del Consiglio di Amministrazione della Fondazione "A. Stradivari Cremona-La Triennale". Nel gennaio 2010 ha ricevuto il premio Leonardo Qualità Italia 2009 per i successi della Gennaro Auricchio sui mercati internazionali.

**Amministratore Delegato Gennaro Auricchio SpA**

**Presidente e Amministratore Delegato F.O.I. Srl**

**Presidente Federalimentare**

**Presidente Camera di Commercio di Cremona**

**Presidente C.F.I. (Comitato Fiere Industria)**

**Vice Presidente Unioncamere Lombardia**

## FRANCESCO ROSARIO AVERNA

### *INDUSTRIA DEI LIQUORI E DOLCIARIA*

È amministratore delegato del Gruppo Averna, che comprende Fratelli Averna, Pernigotti e Casoni. Il Gruppo occupa 320 dipendenti diretti e oltre 200 indiretti e fattura circa 200 milioni di euro. Dopo la laurea in giurisprudenza entra nell'azienda di famiglia, fondata dal bisnonno nel 1868 e portata a livello nazionale dal padre Emilio. All'inizio nel settore vendite, poi alla direzione marketing rafforza la strategia di espansione. Attraverso innovative campagne pubblicitarie e promozionali nel 1979 porta l'Amaro Averna a diventare leader del mercato italiano. Negli anni seguenti avvia il lancio internazionale dell'azienda, che oggi può contare su un network di oltre 50 paesi. Nel 1981 assume la massima responsabilità del settore finanziario: imposta la pianificazione strategica, cambia il sistema informativo e rinnova la gestione finanziaria della società. Nominato nel 1983 amministratore delegato, inizia un programma di diversificazione delle attività aziendali. Nel 1989 lancia la grappa pregiata di monovitigno Frattina, che in pochi anni diventa leader del suo mercato. Nel 1995 rileva in condizioni molto gravi l'antica azienda dolciaria Pernigotti: negli anni seguenti la ristruttura totalmente e la rilancia sul mercato, ottenendo crescite notevoli nei mercati del cioccolato, del torrone e dei preparati per gelato. Nel 2006 rileva la maggioranza delle quote azionarie della Casoni, azienda produttrice di liquori e proprietaria dei marchi Amaro Braulio e Limoncetta di Sorrento. Sostenitore di numerose opere sociali e di iniziative culturali e benefiche, ha ricoperto diverse cariche pubbliche. Per quattro anni è stato vicepresidente nazionale dei Giovani Imprenditori di Confindustria, per otto anni nel Consiglio Direttivo della stessa organizzazione. Dal 2000 al 2004 è stato vice presidente di Confindustria con delega per il Mezzogiorno.

**Amministratore Delegato Gruppo Averna**

***INDUSTRIA DOLCIARIA***

È presidente e amministratore delegato della Balocco SpA, storica azienda dolciaria fondata dal padre nel 1927 e da lui portata dalla dimensione artigianale a realtà produttiva fra le più moderne ed efficienti d'Italia. La storia della Balocco si fonde con quella della famiglia che detiene il 100% delle quote di proprietà. La passione per i dolci risale al 1927, quando suo padre Francesco Antonio apre la prima pasticceria a Fossano, di fronte al Castello dei Principi d'Acaja. Presto ne apre una seconda, nella centrale Via Roma, dando vita con sapienza artigianale e passione per la qualità a uno dei più famosi marchi dolciari italiani. Negli anni '60, grazie all'iniziativa di Aldo Balocco, la produzione è spostata in uno stabilimento di 5.000 mq, dove sono occupati 30 addetti. Nel 1970 è inaugurato lo stabilimento di Via Santa Lucia - 70.000 mq, di cui 20.000 coperti - dove tuttora ha sede l'azienda. Nel 1975 va in onda su "Carosello" il primo spot televisivo e il fatturato supera il milione di euro. Da allora inizia una crescita inarrestabile. Nel 1987 la superficie coperta dello stabilimento raggiunge i 32.000 mq, il fatturato sale a 14 milioni di euro e il numero degli addetti arriva a 135. Nel 2009 la superficie coperta è ampliata e raggiunge i 44.000 mq, il fatturato sfiora i 120 milioni di euro e il numero degli addetti arriva a 307 (con un picco di 375 a dicembre). Negli ultimi cinque anni gli addetti sono passati da 251 a 307, con una crescita superiore al 22%. Nello stesso arco di tempo il volume degli affari è salito del 76%, registrando un incremento medio annuo del 15%. Il giro d'affari dell'export ha superato i 15 milioni di euro. L'azienda è presente in oltre 50 paesi, dall'Europa al Nord America, dal Medio Oriente al Sud Est Asiatico, all'Australia, Sud Africa e Sud America. La crescita è stata sostenuta da un piano di investimenti e di sviluppo che ha consentito l'acquisizione di nuove tecnologie e il miglioramento di quelle esistenti. La Balocco è così diventata un punto di riferimento per il territorio e l'economia locale. Con una produzione su otto linee di oltre 40.000 tonnellate annue, Balocco rappresenta il secondo player del mercato dei lievitati da ricorrenza (panettoni e pandoro) e biscotti da prima colazione. Il sito produttivo di Fossano dispone infine di una piattaforma logistica completamente integrata con le aree di produzione, basata su un sistema automatico di palletizzazione con una capacità di 15.000 pallet gestiti in radiofrequenza. La qualità è uno dei punti di eccellenza delle Balocco e, perciò, il Controllo Qualità è stato notevolmente potenziato con analisi chimico-fisiche, strumentali, microbiologiche e di biologia molecolare, avvalendosi anche della collaborazione del Dipartimento di Chimica Analitica e del Laboratorio di Genetica Molecolare dell'Università di Torino. La qualità del prodotto è garantita da oltre 30.000 analisi, effettuate ogni anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti e imballaggi. Balocco opera secondo gli standard certificati SGS ISO 9001:2000, BRC, IFS, NON OGM e utilizza fonti energetiche rinnovabili.

**Presidente e Amministratore Delegato Balocco SpA**

# GIOVANNI BETTANIN

## *INDUSTRIA METALMECCANICA*

Terminati gli studi liceali, ha iniziato a lavorare giovanissimo nella ditta paterna Antonio Bettanin, concessionaria dal 1914 dei trattori agricoli Ford. Nel 1963, sulla base di tale esperienza, ha costituito la F.A.I. SpA, azienda costruttrice di macchine movimento terra, che è andata crescendo e consolidandosi anno dopo anno fino ad essere considerata di primaria importanza nel suo settore. La F.A.I. ha sempre avuto i suoi centri produttivi negli stabilimenti di Noventa Vicentina e di Este. Avvalendosi costantemente di sistemi innovativi molto avanzati, sia sotto il profilo produttivo, sia sotto quello della progettazione dei macchinari, ha commercializzato con successo i suoi prodotti in tutto il mondo confrontandosi con una concorrenza internazionale molto agguerrita. Nel 1995 la F.A.I. ha cambiato denominazione in FKI - Fai Komatsu Industries (850 dipendenti e 350 miliardi di vecchie lire di fatturato - oggi: 630 miliardi). Nel 1996 è stato nominato presidente onorario della società che, con la definitiva entrata della giapponese Komatsu nell'azienda, è divenuta Komatsu Utility Europe. Attualmente conduce anche aziende agricole di proprietà. È stato vice presidente della Banca Popolare di Vicenza e attualmente è vice presidente vicario servizi bancari della stessa. È stato presidente della Associazione Industriali della Provincia di Vicenza dal 1991 al 1995. È cavaliere dell'O.M.R.I dal 1969, dell'Ordine equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme dal 1984, di grazia magistrato del Sovrano Militare Ordine di Malta dal 1969, oltre che consigliere di Confagricoltura di Vicenza e della Fondazione per la Ricerca Biomedica Avanzata.

**Vice Presidente Servizi Bancari Banca Popolare di Vicenza**

# BARTOLOMEO BIANCHI

## *AGRICOLTURA*

È titolare dell'Azienda Bartolomeo Bianchi, impresa individuale a prevalente indirizzo cerealicolo e zootecnico, che si estende per 600 ettari tra Novi e Pozzolo Formigaro, con 600 capi di bestiame da latte e da carne. Inizia a lavorare come imprenditore nel settore agricolo a 20 anni e, nel tempo, aumenta la superficie coltivata e la diversificazione produttiva. Nel 2004 avvia l'attività di agriturismo con la Cascina Giorgetta, che offre confort moderni e prodotti tipici della zona. Nel 2006, sempre a Pozzolo Formigaro, dà vita a uno stabilimento per la lavorazione industriale dei pomodori, la Tomato Farm. Esteso su 50.000 mq, di cui 5.000 coperti, e dotato delle più moderne tecnologie di trasformazione, è in grado di trasformare 2.000/2.500 tonnellate al giorno di pomodoro. Nel marzo 2007, continuando il processo di diversificazione, avvia un impianto per la produzione di biogas, che sfrutta i reflui zootecnici e altri scarti di lavorazioni agricole per la produzione di energia elettrica, circa 9 milioni di kwt all'anno. L'impianto è un polo di attrazione e di promozione di nuove tecnologie nel settore agricolo anche per altre aziende della zona. Da anni collabora con le università di Milano e Torino per la specializzazione sul campo di giovani laureandi. È stato consigliere della Fondazione Banco di Napoli e della Cassa di Risparmio di Alessandria, membro del Consiglio Generale della Compagnia di San Paolo, vice presidente della Camera di Commercio di Alessandria e del Consorzio Agrario Provinciale di Alessandria. È stato presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori di Alessandria e di Confagricoltura Piemonte. È attualmente componente della Giunta esecutiva nazionale di Confagricoltura.



*AGRICOLTURA*

Si è impegnato sin da giovane a migliorare l'orticoltura e la frutticoltura, sviluppando anche l'annessa filiera commerciale. Ha iniziato a lavorare nel settore accanto al padre Andrea, fondatore nel 1922 dell'azienda commerciale. Ha continuato la conduzione dell'azienda assieme ai fratelli Luigi e Floriano, riservando una costante attenzione al continuo mutare delle tendenze dei mercati internazionali. Ha trasformato in frutteti specializzati le aziende agricole acquisite in Abruzzo, Marche e Puglia. Credendo nelle potenzialità della pesca nettarina, ha impiantato tra lo scetticismo generale 150 ettari di questa varietà, la cui produzione oggi in Italia ha raggiunto circa 5 milioni di quintali, quasi come quella della pesca classica. Nel 1972, impegnando una superficie di 110 ettari, ha introdotto in Italia la coltivazione dell'actinidia, facendo del nostro paese il primo produttore al mondo di kiwi. La Bollettini SpA è oggi considerata tra le ditte esportatrici europee più apprezzate e meglio organizzate. Fa parte della Uno Moc, una delle sette macro organizzazioni ortofrutticole italiane approvate dal Mipa. Nel 1998 ha promosso anche la costituzione di una società consortile per azioni: la F.1, un'organizzazione interregionale di produttori ortofrutticoli. Fondatore della Banca di Credito Cooperativo dell'Adriatico Teramano, è socio onorario della Fondazione della Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno.

**Presidente Bollettini SpA**

# GIUSEPPE BONOLLO

## *INDUSTRIA DELLA DISTILLAZIONE*

Ha iniziato la sua attività a Formigine nella distilleria di famiglia, che si era trasferita dal Veneto in Emilia sin dal 1908. Nel 1958 impianta ad Anagni uno stabilimento pionieristico. Nel 1980 la sua realizzazione più significativa: una grande distilleria vitivinicola, dove tecnologie più avanzate e innovative assicurano la più alta efficienza produttiva nel pieno rispetto dell'ambiente. È presidente delle Distillerie Bonollo che, con cinque stabilimenti, sono tra le più importanti realtà nel comparto enologico europeo: producono infatti circa il 10% di alcoli vinici in Europa e riforniscono le più grandi aziende di imbottigliamento. Le Distillerie Bonollo sono al primo posto nel mondo per la grappa, l'esclusiva acquavite di bandiera, e ai primissimi posti per il brandy. Producono il 10% dell'acido tartarico naturale a livello mondiale. Non meno importante la produzione di fertilizzanti. Nel 2007 ha costituito la Bonollo Energia SpA per la valorizzazione energetica delle biomasse. Nel 1991 ha fondato il "Centro documentazione Grappa", intitolato alla memoria del padre, che promuove la conoscenza e la divulgazione dei distillati in Italia e all'estero.

**Presidente Distillerie Bonollo SpA**

**Presidente onorario Associazione Nazionale Distillatori**

# GIANNOLA BULFONI NONINO

## *DISTILLERIA TRASFORMAZIONE PRODOTTI AGRICOLI*

È amministratore delegato della Nonino Distillatori, società specializzata nella produzione e commercializzazione di acquavite. La storia dei Nonino come distillatori è iniziata alla fine dell'Ottocento, con il bisnonno che girava di vigna in vigna con un alambicco. Giovanissima comincia ad operare nel settore, dedicandosi alla distillazione e alla valorizzazione della grappa. Ha creato un marchio noto per la qualità in tutto il mondo e in grado di soddisfare il consumatore più esigente e ricercato. Oggi la grappa è l'unico distillato ad avere i consumi in crescita. Ha introdotto novità nella produzione creando nel 1973 la Grappa Monovitigno e nel 1984 l'Acquavite d'uva. La famiglia Nonino ha 68 alambicchi discontinui a vapore, 12 per ogni componente della famiglia, più 8, uno per ciascun nipote, che utilizzano le tecnologie più avanzate nel rispetto della tradizione, indispensabili per la distillazione delle vinacce contemporaneamente alla vendemmia. Nel 1976, per salvare le radici e le tradizioni del Friuli, e in particolare per affermare i valori della civiltà contadina, ha istituito il Premio Internazionale Nonino. Il premio viene assegnato ogni anno a importanti personalità del mondo della cultura e della scienza impegnati nella difesa dei valori legati alla terra e all'uomo. Il 4 dicembre 2003 ha ricevuto dal Presidente della Repubblica il Premio Leonardo Qualità Italia per lo sviluppo internazionale dell'impresa italiana. Il 1° dicembre 2006 è stata insignita della laurea magistrale "ad honorem" in economia aziendale dall'Università di Udine, per aver fatto conoscere e apprezzare in tutto il mondo la grappa anche mediante il Premio Nonino.

**Amministratore Delegato Nonino Distillatori SpA**

# ALCEO BULGARINI D'ELCI

## *AGRICOLTURA*

Si è laureato in scienze agrarie nel 1958. Dal 1960 al 1965 si è dedicato ad attività di costruzioni e di bonifica presso gruppi internazionali. Nel 1966 ha assunto la conduzione del maggior complesso agricolo in Austria. In una superficie seminativa di 2.400 ettari ha applicato le più avanzate tecnologie di coltivazione e di selezione genetica, soprattutto nel campo dell'allevamento dei suini. Dopo il 1989, in seguito alla caduta del muro di Berlino, ha esteso la sua attività anche nei paesi dell'Europa dell'Est, impegnandosi nella privatizzazione di aziende agricole statali in Ungheria e nella Repubblica Ceca. Si è dedicato a questo nuovo compito con tutte le sue energie, mettendo a frutto il suo patrimonio di esperienza tecnica e operativa. Ha introdotto tecniche razionali di colture, riportando la produttività a livelli accettabili nel rispetto dei parametri di salvaguardia e di tutela ambientale. Ha così contribuito a risollevarle le sorti delle disastrose economie agricole di quei paesi con importanti ricadute di carattere economico e sociale.

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

Rappresenta la quarta generazione dei Callipo che, dal 1913, si sono avvicinati al timone dell'azienda di famiglia. Dopo aver affiancato il padre Giacinto nel 1972, ne assume la direzione esclusiva nel 1981. Perseguendo la filosofia del fondatore, "la qualità innanzitutto", grazie a un'oculata strategia di sviluppo, in quasi 30 anni di lavoro ha condotto la "Giacinto Callipo Conserve Alimentari SpA", l'azienda storica, verso la conquista di importanti traguardi e prestigiosi successi. Attualmente è a capo di un gruppo societario denominato "Callipo Group Srl", composto da 6 aziende che occupano oltre 200 addetti. Di recente sono stati avviati due importanti progetti: la Callipo Gelateria, che si propone l'ambizioso obiettivo di far conoscere in Italia e nel mondo la tradizione gelateria di Pizzo; il Popilia Country Resort, un centro turistico-alberghiero a 4 stelle a pochi km da Pizzo, situato in un'area collinare di circa 140 ettari. Eccezionale il legame che ha con la sua terra, la Calabria, per il cui sviluppo socio-economico, spesso si è esposto pubblicamente assumendo posizioni di aperto contrasto con le classi dirigenziali regionali e candidandosi alla presidenza nelle consultazioni elettorali di marzo 2010. È stato presidente di Confindustria Vibo Valentia per 4 anni e successivamente, per 5 anni, presidente di Confindustria Calabria, nonché membro di Giunta di Confindustria Nazionale. Promotore nel 1993 della costituzione della Banca di Credito Cooperativo di Maierato, nel 1995 diventa consigliere della Banca Popolare di Crotone, oggi Banca Popolare del Mezzogiorno, facente parte del Gruppo Banca Popolare dell'Emilia Romagna. Fin dal 1997 è componente di Giunta dell'associazione di categoria denominata ANCIT. Particolare il suo rapporto con il mondo dello sport che si è concretizzato con la gestione, l'organizzazione e il finanziamento delle attività sportive e sociali della squadra di pallavolo di Vibo Valentia denominata "Volley Tonno Callipo", che nella stagione 2009/2010 ha partecipato per la quinta volta al campionato nazionale di Serie A1. Il successo più grande di questa squadra è quello di avere saputo raccogliere attorno a sé l'entusiasmo di tutta la Calabria e di veicolarne un'immagine positiva.

**Amministratore Unico Callipo Group Srl**

**Amministratore Unico Giacinto Callipo Conserve Alimentari SpA**

**Amministratore Unico Callipo Gelateria Srl**

**Amministratore Unico Popilia Srl**

**Presidente Callipo Sport Srl**

***INDUSTRIA ALIMENTARE E COMMERCIO***

È presidente di Madi Ventura SpA, azienda leader di mercato nel settore della frutta secca che dà lavoro a circa 50 dipendenti diretti e altrettanti stagionali. La società, nata nel 2000 dalla fusione della Ventura con la Madi, altra società del settore, oggi serve tutte le più importanti realtà distributive nazionali. Compiuti gli studi a Genova, dove si è laureato alla Facoltà di Economia e commercio nel 1961, a 24 anni, alla morte del padre, assume la conduzione dell'azienda familiare, la Ventura Srl, che si occupa di importazione e distribuzione di prodotti alimentari. L'attività imprenditoriale lo porta a interessarsi anche di logistica e trasporti e, in particolare, di trasporti marittimi e di portualità. Nel campo della logistica ha realizzato con Grendi Tarros il Centro Corrieri che, nel settore, costituisce tuttora una delle più valide iniziative del Porto di Genova. Con la presidenza dell'ALCE, associazione che raggruppa le più prestigiose aziende liguri di commercio con l'estero e le banche del settore, inizia a occuparsi del comparto portuale. Diventa poi presidente dell'Associazione degli Utenti Portuali in un periodo caratterizzato da profondi cambiamenti nell'organizzazione portuale per la liberalizzazione dei servizi. Dopo la privatizzazione del Porto, la creazione delle nuove figure dei terminal operators e la riforma dell'intera materia con la legge 84 del 1994, si impegna a indirizzare e a programmare le attività portuali in conformità degli obiettivi del piano generale dei trasporti. Entra a far parte del Consiglio delle prime due società private del porto di Genova, la Porto di Genova SpA e la Terminal Container SpA. È presidente della consulta Marittima Portuale della Camera di Commercio e della Commissione mista Utenti Operatori Portuali di Genova e Pubblica Amministrazione sulle tematiche doganali di Genova. È stato presidente della Camera di Commercio. Ha ricoperto e ricopre anche incarichi bancari: è stato consigliere della Compagnia San Paolo sino al 1995 e del Banco di San Giorgio, di cui è tuttora consigliere anche dopo il passaggio nel Gruppo UBI. È Vice Presidente dello Yacht Club Italian. È sostenitore e consigliere del Centro di Solidarietà di Genova, associazione che si occupa del recupero e del reinserimento di tossicodipendenti, oltre che di prevenzione dei comportamenti auto ed etero distruttivi.

**Presidente Madi Ventura SpA**

# GIAMPIERO CANTONI

## *CREDITO*

È laureato in economia e commercio. Cisd SDA Università Bocconi. Nel 1964 ha fondato un'azienda di elettromeccanica per la costruzione di motori elettrici, trasformatori e motoriduttori di velocità e utensileria, che è inserita in un gruppo diversificato di imprese. Si è dedicato non solo all'attività imprenditoriale, ma anche all'insegnamento universitario in importanti atenei in Italia e all'estero. È stato professore incaricato presso l'Università Bocconi di Milano, dove è stato anche docente senior presso la Scuola di direzione aziendale. Ha fondato la Libera Università S. Pio V di Roma, della quale è stato presidente del Consiglio di Amministrazione dal 1996 al 2005 e presso la quale è professore di economia internazionale. Nonostante gli impegni imprenditoriali e accademici, ha ricoperto importanti incarichi di pubblico rilievo. In particolare è stato presidente dell'Istituto Bancario Italiano, vice presidente del Mediocredito Centrale, vice presidente dell'Associazione Bancaria Italiana, presidente del gruppo Banca Nazionale del Lavoro e di Efibanca. Autore di libri, pubblicazioni ed editoriali economici, è stato al vertice del Consorzio Milano Ricerche e della Società Belle Arti ed Esposizione Permanente di Milano. Grande Ufficiale dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana nel 1998 e Medaglia d'Oro di Benemerita Civica del Comune di Milano nel 1991, è stato insignito nel 1992 della laurea h.c. in matematica dall'Università di Camerino. È presidente del Comitato scientifico della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro e da maggio 2001 senatore della Repubblica. È membro del Comitato esecutivo del Comitato scientifico di Ernst&Young, del Consiglio di Amministrazione della Fondazione Alcide De Gasperi e del Comitato scientifico di Panorama Economy. Nella XV legislatura è stato vice presidente del Gruppo Forza Italia al Senato e vice presidente della Commissione Finanza e Tesoro. È stato membro dell'Assemblea Parlamentare del Consiglio d'Europa e dell'Assemblea Interparlamentare della Sicurezza e della Difesa dell'Unione dell'Europa Occidentale. Nella XVI legislatura è presidente della 4ª Commissione Permanente Difesa al Senato. È presidente della Fondazione Ente Autonomo Fiera Internazionale di Milano.

**Presidente Cantoni Group Srl**

# ARNALDO CAPRAI

## *AGRICOLTURA E INDUSTRIA TESSILE*

Industriale tessile e imprenditore agricolo, guida tre aziende specializzate e diversificate, ciascuna a completo controllo della filiera produttiva. Inizia la sua attività come imprenditore tessile nel 1955 costituendo una ditta individuale, la Arnaldo Caprai Gruppo Tessile, per il commercio al dettaglio e all'ingrosso di biancheria per la casa e lingerie uomo/donna. Nel 1964 avvia un maglificio artigianale specializzato nel filato di prestigio, Maglital Srl, oggi conosciuto nel mondo con il marchio "Cruciani". Nel 1971, incline all'amore per la propria terra e alle tradizioni, estende la sua attività al settore agricolo dedicandosi alla viticoltura. L'azienda agricola raggiunge oggi i 150 ettari, di cui 136 sono destinati al vigneto. Nel 2005 il Sagrantino di Montefalco Arnaldo Caprai "25 Anni" è al primo posto nella classifica di gradimento stilata dalle 5 guide più importanti d'Italia e nel 2006 l'azienda agricola viene nominata "Cantina dell'anno" dal Gambero Rosso-Slow Food. A lui si devono la riscoperta e la rinascita del Sagrantino di Montefalco, grazie a una collaborazione con l'università di Milano e all'applicazione, sia in campo agronomico che enologico, delle tecniche più innovative. Attento alla cultura, realizza nel tempo una serie di volumi rivolti al settore tessile, distribuiti oggi nei musei di tutto il mondo. Negli ultimi 30 anni di attività, coadiuvato dagli specialisti del Centro Studi e Ricerche Arnaldo Caprai, raccoglie oltre 24.000 reperti sull'arte tessile tra cui manufatti, macchine e utensili, libri, riviste, dipinti, francobolli e monete che oggi costituiscono la più importante collezione privata di settore al mondo, sottoposta al vincolo del Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Il 23 maggio 2007 inaugura l'unico museo delle arti tessili tridimensionale interattivo on-line consultabile alla pagina [www.museocaprai.it](http://www.museocaprai.it).

**Presidente Arnaldo Caprai Gruppo Tessile SpA**

**Presidente Maglital Srl**

**Presidente Arnaldo Caprai Società Agricola Srl**



## **ENRICO CARBONE**

### *AGRICOLTURA (FLORICOLTURA)*

Ha iniziato a lavorare nel settore delle spedizioni e dei trasporti internazionali. Nel 1956 ha lasciato tale attività per dedicarsi al florovivaismo. Ha fondato la Carbone, poi trasformata in Carbone Vivai Sas di Enrico Carbone e C. Ha esteso l'attività dell'azienda dalla coltivazione di numerose varietà di piante alla progettazione e realizzazione di giardini, verde pubblico e quant'altro attiene agli aspetti paesaggistici e ambientali. La Carbone Vivai è oggi un'azienda leader nel settore florovivaistico. Le sue produzioni sono esposte e proposte direttamente al pubblico in molti punti di vendita di proprietà. Dal 1976 si è impegnato in prima persona nella soluzione delle problematiche connesse all'agricoltura ligure e nazionale. Ha ricoperto la carica di presidente della Federazione Regionale Agricoltori Liguri, aderente alla Confagricoltura. È presidente di Assoverde (Associazione Italiana Costruttori del Verde). È anche presidente e/o amministratore delegato di società operanti nel settore turistico, edile e finanziario.

## **GIAN FRANCO CARLI**

### ***INDUSTRIA OLEARIA***

Dal 1988 è amministratore delegato della Fratelli Carli SpA, azienda familiare leader nella vendita diretta, con mezzi propri, di olio di oliva e altre specialità e ha portato avanti un importante processo di rinnovamento, nell'immagine e nei prodotti, pur rimanendo fedele ai valori della qualità e della tradizione. Sotto la sua guida, il numero dei clienti è passato da 100 mila a 700 mila e il fatturato da 11 milioni di euro è arrivato, nel 2009, a circa 144 milioni di euro. Inoltre negli ultimi dieci anni ha dato notevole impulso al processo di sviluppo all'estero, espandendo l'attività sui maggiori mercati europei (Francia, Germania, Austria, Svizzera e Regno Unito) e, dal 2008, negli Usa con un sistema di vendita diretta come in Italia. La ditta vende non solo olio ma anche sughi e conserve in olio di oliva che produce in un'azienda del gruppo, la Riviera Alimenti. Dal 1992 commercializza anche una linea completa di cosmetici ai principi attivi dell'olio di oliva e, dal 2005, ha ampliato la gamma di prodotti con vini liguri. Nel 2008 ha acquisito due aziende francesi specializzate in prodotti alimentari tipici di Provenza. L'azienda ha anche un modernissimo centro stampa che, producendo circa 13 milioni di pezzi l'anno, permette il collegamento con i clienti. Attualmente è presidente dell'Autostrada dei Fiori SpA e membro dei Probiviri di Confindustria.

**Amministratore Delegato Fratelli Carli SpA**

## **GIANFRANCO CARLONE**

### ***INDUSTRIA ALIMENTARE***

Si è laureato nel 1968 in ingegneria meccanica a Bologna. Si è poi specializzato in impiantistica industriale. Ha iniziato subito a lavorare nell'azienda di famiglia, per la produzione di paste alimentari con il marchio "La Molisana". Si è occupato della struttura tecnica e organizzativa del nuovo stabilimento realizzato nello stesso anno. Contemporaneamente, come responsabile dell'area commerciale, ha promosso lo sviluppo del mercato estero. È stato amministratore delegato e direttore generale della F.lli Carlone e Figli SpA, nella quale ha svolto attività imprenditoriale dal 1969. Ha avviato un processo di diversificazione, impegnando la società nella gestione produttiva e commerciale delle Industrie Dolciarie Senesi, titolare del marchio Nannini. È stato per otto anni presidente dell'UNIFI (Unione Industriali Pastai Italiani) e per quattro della Federalimentare (Federazione delle Industrie Alimentari Italiane). Recentemente ha lasciato l'industria di famiglia e ha costituito la Società Magi Immobiliare Srl, di cui è presidente, per operare nel campo delle costruzioni e delle compravendite immobiliari. Impegnato in società, consorzi e associazioni culturali per lo sviluppo del Molise, è tra l'altro sindaco dell'Associazione "Amici della Musica" di Campobasso e consigliere della filiale di Campobasso della Banca d'Italia.

**Presidente Magi Immobiliare Srl**

# ENZO CAVALLARI

## *AGRICOLTURA*

Nel 1959 ha conseguito la laurea in scienze agrarie all'Università di Bologna. Ha perfezionato la propria preparazione all'estero, collaborando intanto con il padre nella conduzione delle aziende familiari. Tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '60, con grandi sforzi e dedizione, ha impiantato numerosi frutteti con criteri e tecnologie all'avanguardia. Con la sua attività imprenditoriale è riuscito a dare alle aziende una dimensione che assicura in termini gestionali una soddisfacente redditività. Nei 2.400 ettari di proprietà fondiaria - una delle maggiori superfici nel ferrarese - lavorano circa 180 dipendenti. Una delle più rappresentative del suo patrimonio è l'azienda "Diamantina", appartenuta a Lucrezia Borgia, di circa 500 ettari. Ha sempre riservato grande attenzione alla comunità che gravita attorno alla sua azienda, facendo eseguire molte opere di miglioria e di restauro. Nel borgo ha anche costituito un museo della storia e delle tradizioni legate al mondo agricolo.

## **EROS GIANCARLO CAVAZZINI**

### *AGRICOLTURA*

Si è laureato in scienze agrarie all'Università di Bologna. Ha iniziato nel 1941 la sua attività nel settore dell'agricoltura. Si è dedicato alla conduzione di grandi aziende agricole semi-incolte nella bassa pianura padana. Fermamente convinto della validità economica di un'agricoltura tecnicamente progredita, ha introdotto particolari tecniche di aratura, semina, concimazione e diserbo. Ha ottenuto così elevate medie produttive di riso, grano, mais, cocomeri e arachidi. Per i risultati raggiunti nel campo della tecnica agricola, soprattutto in tre sue aziende di notevole estensione a Jolanda di Savoia (Ferrara), ha ricevuto numerosi riconoscimenti, fra i quali il premio Spiga d'oro per i grani da seme e il Premio nazionale al merito della tecnica agricola nel 1974, indetto dalla Fiera di Foggia. Ha ricoperto e ricopre numerosi incarichi nelle organizzazioni economiche e professionali agricole, locali e nazionali. È stato vice presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori di Ferrara, presidente del Sindacato Provinciale Proprietari Conduttori in Economia, presidente dell'Ente Nazionale Riso e della sezione nazionale della cerealicoltura nella Confederazione Nazionale dell'Agricoltura. È consigliere del Sindacato Provinciale e della Federazione Nazionale Proprietari Conduttori in Economia. È socio corrispondente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna e dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, oltre che consigliere della Fondazione Cassa di Risparmio di Ferrara.

# BRUNO CERETTO

## *INDUSTRIA VITIVINICOLA*

Negli anni '60 assume, assieme al fratello Marcello, la conduzione delle diverse aziende di famiglia e della Ceretto Aziende Vitivinicole, fondata ad Alba prima del 1940 per distribuire i vini, gli spumanti e le grappe prodotti dalla casa. Nelle varie fasi di produzione e nei processi di vinificazione, rigorosamente controllati, cerca di salvaguardare tradizione e innovazione. Coltiva direttamente l'uva nei vigneti di proprietà. Seleziona i vigneti e i vitigni, cercando per ciascun tipo di vino i terreni migliori. È titolare, con il fratello, anche di un'azienda che produce nocciole e torrone: la Relanghe. Cerca di valorizzare non solo i suoi prodotti, ma anche il territorio piemontese, con iniziative promozionali in tutto il mondo per diffondere il vino e la cucina delle Langhe. Nel 1991 ha istituito il premio internazionale "Langhe Ceretto", con lo scopo di divulgare la cultura dell'alimentazione e di tutelare la tipicità della cucina e del vino piemontese. Finanzia ricerche sull'alimentazione e sul vino e il restauro artistico delle cappelle situate nelle più importanti zone vinicole.

**Presidente Ceretto Aziende Vitivinicole Srl**

# ALESSANDRO CICOGNA MOZZONI

## *AGRICOLTURA*

Nel 1934 si è laureato in scienze economiche e commerciali all'Università Bocconi di Milano. Ha iniziato a lavorare presso l'Ente Nazionale Risi. Richiamato alle armi nel 1935, è diventato sottotenente di artiglieria in servizio permanente effettivo per concorso. Nel 1947 ha abbandonato la carriera militare, dopo essersi meritato un avanzamento per meriti di guerra e la Bronze Star Medal americana come combattente del Corpo Italiano di Liberazione. Per le sue benemerite durante la guerra di liberazione nel 1999 è stato insignito anche della Gran Croce dal Presidente della Repubblica. Si è dedicato all'agricoltura. Ha avviato un vasto programma di ristrutturazione dell'azienda di Terdobbiate. In particolare ha sviluppato la produzione cerealicola, foraggiera e zootecnica. Si è fatto promotore, in provincia di Novara, di varie iniziative in campo zootecnico, lattiero-caseario e dell'edilizia popolare. Per queste sue attività, ha ricevuto numerosi riconoscimenti tra cui il diploma di Leader dell'agricoltura alla Fiera di Verona del 1967. È stato sindaco di Terdobbiate dal 1964 al 1989, presidente per trent'anni della Commissione Visitatori dell'Ospedale Maggiore di Milano, nonché membro dei Consigli di Amministrazione di istituti bancari e assicurativi. Dal 1989 fa parte anche dell'Accademia dei Georgofili.

# LUIGI CREMONINI

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

È presidente di Cremonini SpA, uno dei principali gruppi alimentari italiani ed europei che, con i suoi 11.200 dipendenti e un fatturato di 2,7 milioni di euro, rappresenta una delle più importanti realtà di questo settore. Il Gruppo nato nel 1963 dall'iniziativa imprenditoriale di Luigi Cremonini da oltre 40 anni si distingue a livello nazionale e internazionale come punto di riferimento nel mondo alimentare, non solo nel settore storico delle carni bovine, ma anche nei settori di più recente sviluppo come distribuzione e ristorazione. Il Gruppo Cremonini con Inalca-JBS è leader in Italia nella produzione di carni bovine e con Montana Alimentari è tra i primi operatori del mercato dei salumi. Grazie a MARR è leader nella distribuzione di prodotti alimentari agli operatori della ristorazione, mentre attraverso Chef Express è leader italiano nella ristorazione ferroviaria e a bordo treno con oltre 900 treni serviti in 8 paesi europei e 37 stazioni ferroviarie. Il Gruppo è presente anche nel segmento della ristorazione autostradale, dove è il secondo operatore italiano con 35 aree di servizio su tutte le principali arterie autostradali. Inoltre, il progetto di espansione della catena di steakhouse a marchio Roadhouse Grill sta proseguendo con ottimi risultati dopo l'apertura di 20 locali in Italia. È membro del Consiglio di Amministrazione della Banca Popolare dell'Emilia-Romagna. È presidente di Assocarni, l'associazione di categoria degli operatori dell'industria della carne, che fa parte di Federalimentare e Confindustria. Nel 1995 l'Università di Bologna gli ha conferito la laurea honoris causa in Scienze Veterinarie.

**Presidente Gruppo Cremonini**

**Presidente Assocarni**

**Consigliere Banca Popolare dell'Emilia-Romagna**



## **FILIPPO ANTONIO DE CECCO**

### ***INDUSTRIA ALIMENTARE***

Comincia ad affiancare il padre nell'attività aziendale come consigliere di amministrazione della Molino e Pastificio De Cecco di Pescara. Nel 1974 assume la carica di amministratore delegato della società Molino e Pastificio F.lli De Cecco di Filippo, con sede a Fara S. Martino, della quale diventa presidente nel 1993. Inizia la trasformazione dell'azienda, fondata dal nonno nel 1886, con una prima e importante innovazione: la creazione della rete di vendita. Con la commercializzazione diretta elimina i concessionari e crea nuovi posti di lavoro. Amplia la gamma dei prodotti. Si lancia in nuove linee: dall'olio ai derivati del pomodoro. In due anni - dal 1996 - costruisce a Ortona un nuovo stabilimento, dove viene trasferita l'attività dell'impianto di Pescara, per il quale firma un accordo di programma di recupero urbano con il Comune e le Ferrovie dello Stato. Nel 1998 inizia a ristrutturare i fabbricati e gli impianti di Fara S. Martino, che vengono ingranditi e dotati di macchinari tra i più tecnologicamente all'avanguardia al mondo. È presidente della Prodotti Mediterranei Inc., società americana del Gruppo. Dal luglio 1999 fino al 2005 è stato presidente di S.A.G.A., società di gestione dell'aeroporto internazionale d'Abruzzo di Pescara, che durante la sua gestione è passata da un traffico di 105.500 passeggeri del 1999 ai 350.477 del 2005.

**Presidente F.lli De Cecco di Filippo Fara S. Martino SpA**

# LUIGI DESERTI

## *COMMERCIO*

Ha iniziato a lavorare giovanissimo in un'azienda di vini e liquori, dedicandosi al settore delle vendite. Studiando con sacrificio e passione, si è laureato in economia e commercio. Al termine della seconda guerra mondiale, alla quale ha preso parte come ufficiale di fanteria, si è dedicato per alcuni anni all'esportazione di prodotti ortofrutticoli sui mercati europei. Nel 1950 ha fondato la D&C per la distribuzione di alimentari, dolciari e bevande di qualità, curando in particolare quella dei migliori vini italiani all'estero. Nel 1960 ha fondato la società Oltremare per la lavorazione di prodotti agricoli. La società si è affermata in tutto il mondo per aver risolto il problema della lavorazione meccanica della noce di anacardio. Ha costruito stabilimenti per la lavorazione del frutto esotico in Africa e America Latina (per un totale di 20.000 posti di lavoro). È stato a capo di varie associazioni e insignito di onorificenze anche all'estero. Dal 1978 al 1982 è stato presidente dell'ICE. Dal 1984 è Cavaliere di Gran Croce della Repubblica Italiana. Nel 1986 ha ricevuto dalla Regina Elisabetta l'Ordine dell'Impero Britannico. È stato presidente del Gruppo Emiliano Romagnolo dei Cavalieri del Lavoro dal 1984 al 2001.

**Presidente onorario D&C SpA**

# GAETANO DI ROSA

## *INDUSTRIA METALMECCANICA*

È entrato nel 1948 alla Fata come capo produzione. Nel 1950 è passato alla direzione tecnica, della quale nel 1953 è diventato direttore generale. Sotto la sua guida, la società ha affrontato i mercati internazionali, creando sussidiarie in Francia, Spagna, Inghilterra, Germania, Brasile e Usa. Nel 1972 la Fata si trasforma in società per azioni. Nel 1974 è stato nominato amministratore delegato della società e nel 1979 anche presidente. La Fata è una società di engineering, leader in Europa nei processi di automazione industriale, nei processi produttivi per getti in alluminio, ghisa e altri metalli ferrosi e non ferrosi per fonderie, nei processi per imballaggi alimentari a base di carta, cartone e alluminio, nei processi di trasformazione e conservazione alimentare e di ingegneria diversificata. Ha ricevuto le lauree h.c. in ingegneria meccanica dal Politecnico di Torino nel 1993 per lo sviluppo impresso all'ingegneria industriale, in ingegneria dall'Università Bauman di Mosca nello stesso anno per aver promosso lo scambio scientifico tra l'ex Unione Sovietica e l'Italia, in economia dall'Higher School of Economist di Mosca nel 1998 per la sua azione a favore della cooperazione Est-Ovest. È membro straniero dell'Accademia delle Scienze della Federazione Russa.

**Presidente d'onore Fata SpA**

**Consigliere di Amministrazione Fata SpA**

# **ALFREDO DIANA**

## ***AGRICOLTURA***

Si è laureato in scienze agrarie presso l'Università di Napoli. Si è dedicato all'amministrazione e gestione delle proprie aziende agricole in provincia di Caserta, Reggio Calabria e Catania. Nell'azienda in provincia di Caserta ha intrapreso tra i primi il miglioramento genetico e la razionalizzazione dell'allevamento dei bufali; nei possedimenti in provincia di Reggio Calabria ha introdotto la meccanizzazione dell'olivicoltura con conseguente aumento della qualità e della produttività; nelle proprietà in provincia di Catania ha realizzato imponenti opere di miglioramento fondiario, ottenendo anche interessanti risultati nell'evoluzione varietale degli agrumi. È stato presidente della Confagricoltura dal 1969 al 1977, parlamentare europeo e senatore della Repubblica nella IX e X legislatura, Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste nel I governo Amato e Ministro per il Coordinamento delle Politiche Agricole e, successivamente, delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali nel governo Ciampi. È stato vice presidente del Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro dal 1977 al 1980, governatore per l'Italia dell'International Fund Agricultural Development dall'agosto 1997 al luglio 1999. È stato membro del Consiglio di Amministrazione dell'Istituto Centrale per il Sostentamento del Clero. È socio di diverse Accademie. Da dicembre 1981 a ottobre 2001 è stato presidente della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro, della quale è ora presidente onorario.

**Presidente onorario Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro**

**Presidente Consulta Nazionale per le Foreste e il Legno**

**Presidente Commercio e Finanza Leasing e Factoring SpA**

# VINCENZO DIVELLA

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

È tra i soci di maggioranza della F. Divella SpA, azienda di produzione nel settore della molitura e della pastificazione, con sede a Rutigliano (BA), nella quale ricopre la carica di amministratore delegato. L'azienda dà lavoro a circa 270 dipendenti. Orfano di padre all'età di 18 anni, si è subito dedicato all'azienda di famiglia, allora di modeste dimensioni. Negli anni '80 ha avviato un vasto programma di ristrutturazione con conseguente incremento della produzione e del fatturato. Ha diversificato le lavorazioni, estendendo la produzione dalla pasta alimentare agli sfarinati per panificazione e pastificazione, alla commercializzazione di pomodori pelati, succhi di frutta, biscotti da dessert e altri prodotti. Dal 1994 al 1998 è stato presidente dell'Associazione degli Industriali della Provincia di Bari. Dal dicembre 1999 al maggio 2004 ha ricoperto la carica di presidente della Camera di Commercio di Bari. Dal 2000 al 2004 è stato presidente dell'Unione Regionale delle Camere di Commercio della Puglia, oltre che consigliere dell'Unione Nazionale delle Camere di Commercio. Nel 2001 è stato presidente dell'Unione Semolieri Europei e della Italmopa (Associazione Italiana Mugnai e Pastai). È stato vice presidente di Assonautica nazionale, presidente di Assonautica Puglia e Assonautica Bari. Dal 2004 al 2008 ha ricoperto la carica di presidente della Provincia di Bari. È stato anche presidente regionale dell'Unione Province Italiane e della Comunità del Parco dell'Alta Murgia. Nel novembre del 2004 è stato insignito della laurea h.c. in economia e commercio dall'Università di Bari. Nel novembre del 2005 è stato nominato presidente della Camera di Commercio Italo-Serba.

**Amministratore Delegato F. Divella SpA**

**Presidente Camera di Commercio Italo-Serba**

## **LORENZO ERCOLE**

### ***INDUSTRIA ALIMENTARE***

È entrato nell'azienda di famiglia, fondata ad Asti nel 1939 dal padre Secondo, nominato Cavaliere del Lavoro nel 1985. All'inizio gestisce il commercio di prodotti ortofrutticoli destinati alla trasformazione industriale. Poi dà vita alla Saclà, specializzata nella produzione di conserve vegetali sottaceto e al naturale. Alla fine degli anni Sessanta la Saclà comincia a servirsi, per prima nel settore, della comunicazione pubblicitaria, proponendosi al consumatore come leader nella produzione di sottaceti, sottolio e preparazioni speciali. Estende la sua attività in tutto il paese. Promuove una serie di innovazioni tecnologiche e di mercato. Lancia a livello europeo ed extraeuropeo nuovi prodotti. Nel 1981, da responsabile della produzione e degli acquisti, diventa amministratore delegato e nel 1995 presidente dell'azienda di famiglia F.Ili Saclà e lo è tuttora. Sotto la sua guida sono state fondate le filiali estere della F.Ili Saclà SpA. È consigliere della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma e della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti.

**Presidente e Amministratore Delegato F.Ili Saclà SpA**

# ANTONINO FARANDA

## *GRANDE DISTRIBUZIONE*

È presidente del Gruppo Tuo che conta 2600 addetti tra dipendenti e collaboratori e nel 2009 ha fatturato oltre 600 milioni di euro. La sua esperienza nel settore della distribuzione inizia a 16 anni, quando comincia a occuparsi dell'attività commerciale della famiglia. Nel 1991, con il fratello e altri commercianti della zona di Capo d'Orlando, è protagonista di una crociata contro l'estorsione. Nel 1993 si trasferisce a Roma dove apre il primo discount con il marchio "Tuo", punto di partenza del processo di espansione e di diversificazione dell'azienda. Sono aperti nuovi punti vendita, i supermercati con il marchio "Despar" - di cui la Tuo SpA è licenziataria per il Lazio e l'Abruzzo - e un "cash and carry" innovativo, con il marchio "AsSso", dedicato alla ristorazione e alle strutture ricettive. Nel 1999, è acquisita un'azienda di acque minerali, la "Santafiora", con propri stabilimenti a Monte San Savino, in provincia di Arezzo, la cui produzione annua di bottiglie di acque minerali passa da circa 30 milioni a circa 120 milioni. Nel 2002 Tuo SpA diventa il principale fornitore alimentare della Pubblica Amministrazione ed estende i suoi punti vendita su tutto il territorio nazionale. Il Gruppo, inizialmente concentrato solo a Roma e nel Lazio, nel biennio 2005-2007 estende la sua presenza in altre regioni. Nel 2008 acquisisce il controllo di Bioenergie SpA, il primo gruppo europeo per la produzione di energia rinnovabile da biomassa, e nel 2009 di Vip Catering, un'azienda specializzata nel food service e nel catering distributivo che opera in tutto il centro Nord Italia e in Sardegna. Promotore di iniziative con scopi sociali e benefici, è socio fondatore della onlus "Macro Amici", che sostiene le iniziative culturali del Museo di Arte Contemporanea del Comune di Roma (MACRO).

**Presidente Gruppo Tuo**

**Presidente Gruppo Bioenergie SpA.**

# MARIO FEDERICI

## *INDUSTRIA EDILE*

Laureato in ingegneria civile, ha iniziato l'attività lavorativa nel settore edilizio, ricoprendo incarichi di crescente responsabilità operativa e manageriale. Direttore di cantieri, è stato prima amministratore delegato, e poi presidente, dell'impresa Fortunato Federici SpA. Ha successivamente ampliato il suo impegno nel comparto immobiliare e delle grandi opere sia in Italia che all'estero. In particolare è stata rilevante l'attività nei paesi del Centro Africa e del Sud America, con la realizzazione di complessi immobiliari e di numerose e importanti infrastrutture che hanno contribuito allo sviluppo delle economie locali. Tali impegni hanno coinciso con la presidenza della Stirling International Civil Engineering di Londra, la vice presidenza del Consorzio per la costruzione di centrali nucleari e delle Aziende Riunite Grandi Opere, la presidenza della Cogefin e la carica di consigliere di Amministrazione e di membro del comitato esecutivo di Cogefarimpresit. Ha operato altresì nell'industria del cemento dove è stato presidente della Società Sacci e della Cementi Portorecanati. Attivo in campo finanziario, è stato consigliere di amministrazione del Banco di Santo Spirito e del Banco di Roma. Impegnato nelle associazioni di categoria, è stato presidente dell'AITEC (Associazione Italiana Tecnico Economica del Cemento) e vice presidente delle imprese generali dell'ANCE. È stato vice presidente di Capitalia-Gruppo Bancario. È stato membro del Consiglio di Amministrazione della Libera Università S. Pio V di Roma. Nell'ottobre del 2001 ha lasciato la presidenza del Gruppo Centrale, che ha ricoperto per circa sei anni, assumendo quella della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro, mantenuta fino al 24 ottobre 2007. È Cavaliere di Gran Croce dell'O.M.R.I.

**Presidente onorario Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro**



# FRANCESCO FERRARI

## *INDUSTRIA MANGIMISTICA*

Si è laureato in economia e commercio all'Università Cattolica di Milano. È presidente del Gruppo Ferrari. Nel 1962 inizia l'attività lavorativa come socio accomandatario nell'azienda paterna sorta nel 1947. Per primo in Italia sviluppa nel settore mangimistico la tecnologia di produzione dei fiocchi di cereali e di soia per l'alimentazione dei suini e dei ruminanti. Nel 1976 costituisce una nuova società per la produzione di alimenti zootecnici: la Ferrari Mangimi Srl. Nel 1979 introduce in Italia la tecnica alimentare dell'unifeed per migliorare la qualità e la salubrità del latte. Nel 1987, con un'operazione di "family buy-out", rileva tutte le quote familiari dell'azienda, diventando l'unico proprietario. Rinnova i sistemi di produzione con impianti ad alta tecnologia e innovazione. Una delle società del Gruppo, l'Agricola Ferrari Srl, opera nel campo della ricerca applicata alla zootecnia. È stato presidente della Camera di Commercio di Lodi dal 1993 al 2004. È stato presidente della Fédération Européenne des Fabricants d'Aliments Composés (Bruxelles) dal 1989 al 1993. È stato presidente dell'Associazione Nazionale tra i Fabbricanti di Alimenti Zootecnici (Assalzo) dal 1979 al 1989 e dal 2001 al 2005, nonché vice presidente della Federazione Italiana dell'Industria Alimentare e della Fondazione Parco Tecnologico Padano. È Chevalier de l'Ordre du mérite agricole de la République Française.

**Presidente Luigi Ferrari Srl**

**Presidente Ferrari Mangimi Srl**

**Presidente Agricola Ferrari Srl**

**Presidente Mangimi Virgilio Srl**

## **GIANCARLO FERRO**

### ***INDUSTRIA AGROALIMENTARE***

Dopo gli impegni universitari presso le facoltà di economia e commercio di Milano e Roma, ha iniziato la sua attività alle dipendenze della Federazione Italiana dei Consorzi Agrari. Ha attuato programmi di sviluppo agricolo e industriale nel Veneto e in Italia centro-meridionale. Ha operato in prevalenza nei settori dei prodotti alimentari, della conservazione e lavorazione delle carni e della mangimistica. È stato presidente dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie e ha attuato un piano di decentramento specialistico nelle varie regioni delle Tre Venezie. È stato contitolare del Gruppo Arena, della Società Agricola Molisana (da lui creata a Boiano in provincia di Campobasso), della Fonditica di Fondi (Latina), dell'Agroalimentare del Sud (Melfi). È stato anche contitolare del Gruppo Italmat, leader in Italia nel settore maltario, oltre che di Energia Europa, una società impegnata a livello internazionale in programmi di risparmio energetico da illuminazione, da trazione e da combustione. Ha ricoperto cariche di rappresentanza associativa a livello nazionale e comunitario. È stato presidente dell'Associazione Industriali di Verona, membro di Giunta di Confindustria, nonché presidente dell'Istituto del Commercio con l'Estero nell'ultimo periodo di gestione ordinaria. Dall'inizio del 2008 non svolge alcuna attività operativa.

# **ARTURO FERRUZZI**

## *AGROINDUSTRIA*

Ha iniziato la sua attività nel 1961, occupandosi delle aziende agricole di Ravenna. Da allora ha seguito direttamente tutte le acquisizioni e le iniziative di sviluppo nel settore agricolo in Italia, negli Usa, in Sud America e in vari paesi europei. Profondamente legato alla terra, sull'esempio del padre Serafino, nominato Cavaliere del Lavoro nel 1961, ha saputo non solo migliorare ma anche ingrandire le proprietà agricole del Gruppo Ferruzzi. Ha personalmente progettato e condotto le imponenti bonifiche dei terreni acquisiti negli Usa (18.000 ettari in North Carolina e 10.000 in Louisiana) e in Brasile (315.000 ettari). Per la bonifica in North Carolina ha meritato la citazione al Congresso degli Usa.

# ANTONIO FILOGRANA

## *INDUSTRIA DELLE CALZATURE*

Giovanissimo, ha alternato la frequenza scolastica con l'apprendistato presso un calzaturificio di Casarano (Lecce). All'età di diciassette anni si è trasferito a Milano, impiegandosi come operaio specializzato in un'azienda di un certo rilievo. Dopo qualche tempo è rientrato a Casarano con l'obiettivo di realizzare nel proprio paese una moderna industria calzaturiera. Nel 1948 ha fondato la sua prima azienda, costituita da un piccolo laboratorio artigianale in un monocale, a conduzione esclusivamente familiare. Da allora l'azienda è cresciuta incessantemente, fino a diventare leader nel settore in Europa. Inizialmente si è fatto carico di tutte le funzioni aziendali, dalla progettazione alla produzione e alla vendita. Attualmente si avvale dell'opera di 1.000 dipendenti tra diretti e indiretti. A questi si aggiungono quelli dei diversi paesi in cui la società Filanto, di cui è presidente onorario, ha allargato la propria base produttiva. Il Gruppo produce annualmente più di 6 milioni di paia di calzature e ha una rete di negozi a marchio proprio presenti in Italia e all'estero.

**Presidente onorario Filanto SpA**

**Vice Presidente vicario Filanto SpA**

# GUIDO FINATO MARTINATI

## *AGRICOLTURA*

È laureato in giurisprudenza. Ha iniziato l'attività nel settore agricolo, dirige un'azienda di 300 ettari in provincia di Verona, specializzata nella coltivazione di foraggiere, mais, riso e tabacco Virginia Bright, cui sono dedicati oltre 160 ettari. È presente un allevamento di bovine da latte, razza frisona, per una quota di produzione di 2.200 tonnellate annue di latte. I prodotti di base - tabacco, mais, latte - sono gestiti da cooperative. Nel 1982 l'azienda è stata insignita del premio regionale per lo sviluppo economico, promosso dall'Unione Regionale delle Camere di Commercio del Veneto. È stato presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori di Verona dal 1977 al 1982. È stato vice presidente nazionale dell'Associazione Professionale Trasformatori Tabacchi Italiani, membro del Consiglio economico della Confagricoltura e del Comité Consultatif du Tabac Brut et de son Groupe Paritaire. È stato vice presidente dell'Ente Autonomo Fiere di Verona dal 1985 al 1995 e del Consorzio di Bonifica Valli Grandi e Basso Veronese dal 1983 al 2000. È stato presidente della Cooperativa Tabacchi di Verona, che trasforma e commercializza nel mondo 20.000 tonnellate di prodotto lavorato, dal 1987 al 1992. È stato presidente della Fabbrica Cooperativa Perfosfati Cerea dal 1995 al 2009.

**Amministratore unico**

**Azienda Agricola Finato Martinati Guido**

# FERRUCCIO FIORUCCI

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

È presidente onorario della Cesare Fiorucci SpA, di cui è rimasto azionista al 30% dopo la vendita nel 2004 al fondo Vestar Capital. È inoltre presidente di Fiorucci SAM e amministratore delegato di International Fiorucci SAM. Nel 2004 ha ricevuto la cittadinanza onoraria monegasca. Si è diplomato in ragioneria nel 1950. Ha cominciato subito a lavorare con il padre Cesare, contribuendo alla crescita dell'azienda di famiglia. Nel 1986 ne ha assunto la presidenza. Ha portato la Fiorucci a una posizione di primo piano nel settore della lavorazione e trasformazione delle carni. La sede dell'azienda è a Pomezia, dove si trova lo stabilimento principale, che è tra i più moderni e grandi a livello europeo. La Fiorucci ha un secondo stabilimento a Roma e alcuni prosciuttifici nelle zone tipiche. È presente direttamente in Francia, Germania e Inghilterra con società commerciali, negli Usa con un'unità produttiva. Nel 2004 vende la Cesare Fiorucci SpA al fondo Usa Vestar, restando azionista al 30% e conservando la carica di presidente onorario.

**Presidente onorario Cesare Fiorucci SpA**

**Presidente Fiorucci SAM**

**Amministratore Fiorucci International SAM**

***INDUSTRIA INFORMATICA***

Dal 1971 opera in posizione di rilievo in tutti i settori dell'informatica. A ventotto anni è entrato con il 33% nella Control System e ne ha assunto la direzione generale. Nel 1973 ha rilevato la quota di maggioranza della Control System, trasformandola in società per azioni. Negli anni successivi ha promosso la costituzione di varie società specializzate nelle applicazioni e nei servizi informatici (pianificazione, organizzazione, realizzazione e controllo di sistemi software) assumendone la direzione. Tra il 1993 e il 1994 ha acquisito il totale controllo azionario della Akros Informatica. Nel dicembre 1998 ha rilevato Data Management SpA. Nel corso del 2002, con l'acquisizione di Filoc CNC e Gesam, il Gruppo Akros si è dimensionato e posizionato come tra le più importanti Solution Company sul mercato nel panorama nazionale. Nel 2003 Akros ha incorporato Data Management e Asperience (azienda di elaborazioni in rete), modificando il proprio nome in Data Management e nel 2006 ha acquisito il 70% di Eltag Gest, società del gruppo Finmeccanica, oggi HR Gest. Con un organico di circa 1.000 collaboratori, il giro d'affari è superiore ai 100 milioni di euro, con posizione predominante di mercato nella Pubblica Amministrazione e nelle applicazioni "Human Resources".

**Presidente Data Management SpA**

# VITTORIO FRESCOBALDI

## *AGRICOLTURA*

Laureatosi nel 1953 in agraria, continua l'impegno nella gestione della azienda agricola di famiglia, assumendone la responsabilità alla morte del padre. Realizza dagli anni '60 la modernizzazione delle imprese che raggruppa in una società per azioni nel 1980, dà impulso alla formazione di una delle più estese aziende forestali. La costruzione di cantine moderne e funzionali all'impianto di nuovi estesi vigneti fa seguito agli importanti investimenti viticoli ed enoici che consentono alle Tenute - situate in zone altamente vocate a produrre vini di qualità come Pomino DOC, Chianti Rufina D.O.C.G., Brunello di Montalcino, Morellino - di sviluppare e consolidare l'esperienza vitivinicola raggiunta. L'acquisizione nel 1989 di Castelgiocondo, nel 1995 di Luce della Vite con Robert Mondavi Winery, nel 2002 di Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri, oggi riunite nella holding del lusso Tenute di Toscana che presiede, caratterizzano l'espansione di Marchesi de' Frescobaldi verso zone innovative della viticoltura, che annoverano anche nel comprensorio del Collio la controllata Conti Attems (82%). Marchesi de' Frescobaldi acquista nel 1998 l'azienda Santa Maria dedicata alla produzione del Morellino di Scansano; nel 2000 l'azienda agraria dell'Ammiraglia dove vengono impiantati circa 100 ettari di vigneto e costruita una moderna cantina sul progetto innovativo dello studio Sartogo Grenon. Al fine di rilanciare la produzione dei vini I.G.T. della costa Toscana, nel 2001 costituisce con la famiglia Marchi una joint venture nota come Vigneti di Nugola. Nel settembre 2007 definisce le strategie di governance del Gruppo Marchesi de' Frescobaldi, con la Holding "Compagnia de' Frescobaldi", di cui è presidente onorario. Vice Presidente di Confagricoltura dal 1986 al 1990, è membro dell'Accademia Georgofili e del Direttivo dell'Unione Agricoltori di Firenze. È presidente del Gruppo Toscano dei Cavalieri del Lavoro dall'ottobre 2004.

**Presidente onorario Compagnia de' Frescobaldi SpA**

**Presidente Tenute di Toscana**

**Presidente Gruppo Toscano dei Cavalieri del Lavoro**



# MARIO GALBUSERA

## *INDISTRIA DOLCIARIA*

È presidente di Galbusera Biscotti Srl e consigliere di Galbusera SpA, industria con 500 dipendenti e con un fatturato annuo di oltre 150 milioni di euro. Nato da una famiglia di pasticceri, si prefigge sin da giovanissimo l'obiettivo di trasformare la pasticceria artigianale del padre in un'attività industriale. Nel 1949, assieme al fratello Enea, crea uno stabilimento a Morbegno. In seguito all'aumento della produzione e all'incremento del fatturato ne costruisce uno nuovo e più ampio a Cosio Valtellino, di circa 32.000 mq coperti, dove nel 1966 trasferisce l'attività. Negli anni, senza alterare le originarie caratteristiche dei prodotti, l'azienda diventa di notevoli dimensioni. L'attività commerciale e di marketing viene gestita dalla sede di Agrate Brianza. Attento alle trasformazioni tecnologiche e alla domanda di un mercato dalle esigenze sempre più complesse, ha inaugurato pionieristicamente negli anni '90 il mercato salutistico con una linea di prodotti che oggi rappresenta il 70% della produzione ed è ormai core business di Galbusera: biscotti, cracker e wafer capaci di assicurare un'alimentazione sana e di alto valore nutrizionale che incontra il gusto di chiunque desideri per se stesso un'alimentazione sana e bilanciata. Dopo sessant'anni di assiduo lavoro continua a dedicarsi alla produzione e alla strategia dell'azienda.

**Presidente Galbusera Biscotti Srl**

**Consigliere Galbusera SpA**

# MARIA LUISA GALLARATI SCOTTI

## *AGRICOLTURA*

Si occupa dal 1951 dell'Azienda Agricola Liasora Srl, situata vicino Treviso. Nel 1960 è diventata amministratore unico della suddetta azienda, che si estende su un'area di 500 ettari. In pochi anni è riuscita a trasformare la conduzione da mezzadrile in diretta, con sistemi moderni e personale altamente specializzato. Nel 1956 ha brevettato un moderno impianto per l'allevamento del baco da seta. Si è adoperata per una radicale sistemazione fondiaria dell'azienda e per la realizzazione di impianti di irrigazione, con notevoli vantaggi per le colture. Le coltivazioni principali sono frumento, mais, soia, barbabietola e vite. Per migliorare l'imbottigliamento della propria produzione, oltre 5.000 quintali di uva, ha trasformato la cantina dell'azienda. Nella sua attività si è sempre indirizzata verso prodotti di qualità, più che di quantità. È anche amministratore unico della società Nettuno, azienda di 120 ettari in provincia di Milano.

**Amministratore Unico Azienda Agricola Liasora Srl**

**Amministratore Unico Azienda Agricola Nettuno Sas**

**Amministratore Soranzo Sas**

# IVO GALLETTI

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

Nel 1946, assieme al fratello, ha fondato l'Alcisa, un'industria di salumi con stabilimento a Zola Predosa (Bologna). All'Alcisa fanno capo anche i prosciuttifici di S. Daniele del Friuli (Udine), di Langhirano (Parma) e di Boschetto di Sala Baganza (Parma), con un totale di 260 dipendenti. Nel 1958 ha ideato e realizzato, con altri soci, un centro turistico balneare a Principina a Mare in provincia di Grosseto. Nel 1973 ha acquisito il ristorante Diana, a Bologna, locale caratteristico e famoso a livello internazionale. L'Alcisa fattura ogni anno oltre 75 milioni di euro, dei quali circa il 30% dalle esportazioni.

**Presidente onorario Alcisa**

## FILIPPO GALLI

### *COMMERCIO*

È laureato in giurisprudenza. Nel 1951 è entrato a far parte della Compagnia Continentale Italia di Roma, specializzata in commercio internazionale dei cereali. Nel 1966 è diventato direttore generale e amministratore delegato della Cerealmangimi, una filiale della Compagnia Continentale Italia da lui stesso creata per svolgere un'attività di importazione, trasporto e distribuzione di cereali, semi oleosi e sfarinati in Italia. Nel 1968 ha assunto la presidenza e la direzione della capogruppo Compagnia Continentale Italiana. Ha progressivamente sviluppato le attività del Gruppo sul mercato italiano, aumentando in misura consistente i capitali delle società operanti sotto la sua responsabilità diretta o indiretta (Compagnia Continentale Italiana, Cerealmangimi, Industrie Chimiche Italia Centrale, Savona Silos, Magazzini Generali Silos). Nel 1982 è stato chiamato alla presidenza della divisione Europa-Africa-Medio Oriente della Continental Grain di New York. Nel 1992 è stato nominato direttore generale dell'Aima. È presidente dell'Associazione Nazionale Cerealisti, oltre che arbitro di appello dell'Associazione Granaria di Milano e dell'Associazione Commercio Cereali e Semi di Genova.

**Presidente Associazione Nazionale Cerealisti**

# GIUSEPPE GIOIA

## *AGRICOLTURA*

Laureato in scienze agrarie, in biologia e in scienze naturali, si è specializzato in viticoltura ed enologia presso l'Università di Torino. È titolare e comproprietario dell'Azienda Agricola Fontana Murata a Valledolmo, in provincia di Palermo. L'azienda, di 550 ettari, opera nei settori cerealicolo, olivicolo, vitivinicolo, orticolo, sementiero e zootecnico. Ha realizzato una radicale trasformazione dei terreni, situati in una zona priva di risorse idriche, superando difficoltà ambientali e climatiche proprie dell'entroterra siciliano. Per il rigore tecnico, scientifico ed economico, per la serietà della conduzione, per le sue caratteristiche, l'azienda è stata prescelta dal Consiglio Nazionale delle Ricerche per la predisposizione e l'attuazione del "Programma quinquennale per la meccanizzazione integrale delle aziende agricole". Componente della Commissione Tributaria Provinciale di Palermo, oltre che del Consiglio e della Giunta della Camera di Commercio di Palermo, è stato per dieci anni membro del Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro, per ventotto anni componente del Consiglio di Reggenza di Palermo e per ventiquattro del Consiglio Superiore della Banca d'Italia a Roma. È socio e membro del Consiglio direttivo di numerose Accademie: l'Accademia dei Georgofili (Firenze), di Agricoltura (Bologna e Torino), di Vite e Vino (Siena), di Scienze, Lettere ed Arti (Palermo), Scienze Forestali (Firenze), dell'Olivo (Spoleto). È stato presidente dell'Associazione Italiana Allevatori Sicilia, presidente nazionale di Confagricoltura e Ucid (Unione Cristiana Imprenditori Dirigenti), e ora ne è presidente onorario. È presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori di Palermo. È socio dal 1960 del Rotary International. Più volte presidente di Club, due volte governatore distrettuale di Sicilia e Malta, board director dal 1994 al 1996 del RI a Evanston (Usa).

**Presidente Unione Provinciale Agricoltori di Palermo**

**Presidente onorario Confagricoltura**

**Presidente onorario UCID**

# FEDERICO GRAZIOLI

## *AGRICOLTURA*

Si è laureato in giurisprudenza e specializzato presso l'Istituto Superiore di Direzione Aziendale. Ha maturato la sua esperienza professionale in importanti aziende agricole ed enti del Centro Italia: l'azienda S. Maria di Galeria, la Società Bonifiche Sarde e l'Ente Maremma, l'Ente di Sviluppo in Umbria e nelle Marche. Nel 1966, insieme con altri imprenditori agricoli, dà vita all'Agriconsulting, della quale fin dalla costituzione è amministratore delegato e dal 2009 presidente. La società, oltre a gestire aziende agricole, esegue studi e progetti per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, l'agroindustria e l'ambiente ed è oggi presente in Europa dell'Est, Africa, America Latina e Asia, anche attraverso la controllata belga Agriconsulting Europe, di cui è presidente. Ha ricoperto la carica di presidente dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura dal 1990 al 1998. Attualmente è presidente di Lodagri, di Agriconsulting de Venezuela, di Epasa-Madrid. Consigliere della Sezione Centro-Ovest dell'Accademia dei Georgofili, è presidente del gruppo Agricolo e Agroindustriale della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro. È inoltre componente del Comitato di indirizzo della Fondazione Roma, consigliere di amministrazione della Banca Nuova (Gruppo Banca Popolare di Vicenza), tesoriere del Comitato Leonardo, componente del Consiglio Direttivo di Seniores Italia-Partner per lo Sviluppo Onlus, presidente di ACCREDIA (Ente Unico di Accredimento degli Organismi di Certificazione e Ispezione). Fa parte del Consiglio di alcune organizzazioni del settore agricolo e agroindustriale ed è conduttore di aziende cerealicole in Maremma.

**Presidente e Amministratore Delegato Agriconsulting SpA**

**Presidente Agriconsulting Europe**

**Presidente ACCREDIA**

**Tesoriere Comitato Leonardo**

**Presidente Gruppo Agricolo e Agroindustriale della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro**

# DINO ILLUMINATI

## *AGRICOLTURA*

La sua carriera imprenditoriale comincia alla fine degli anni Cinquanta con un'impresa per l'esportazione prima di uva da tavola, poi anche di ortaggi. Con questa attività assicura nuove opportunità a colture non sufficientemente valorizzate delle province di Teramo e Pescara, diventando punto di riferimento per altre aziende. Nel 1970 dà nuovo impulso all'attività di famiglia nel comparto vitivinicolo, iniziata intorno al 1890 dal nonno Nicola, cultore appassionato della vigna e della vinificazione, con la casa vinicola allora conosciuta come la "Fattoria Nicò". Nei 15 ettari di vigneto a Controguerra, in provincia di Teramo, avvia un processo di sviluppo e di innovazione che porterà l'azienda, allora produttrice di uve e vini destinati al taglio, a un livello di prim'ordine per la qualità delle uve e dei vini prodotti. Oggi sono 100 gli ettari di proprietà coltivati a vigneto e il fatturato è passato da 100 mila a 4 milioni di euro. Sotto la sua guida sono stati realizzati nuovi impianti, è stato introdotto il sistema di allevamento chiamato "controspalliera", è stato raggiunto un miglioramento quantitativo, organolettico e sensoriale dell'uva grazie anche alla collaborazione di istituti di ricerca, scuole specializzate e dell'Università di Teramo. Ha adottato nuove modalità non solo di vinificazione, ma anche di invecchiamento, coniugando pratiche antiche con tecniche innovative. Ogni bottiglia da riserva è curata in modo particolare. La produzione annua è di 1.200.000 bottiglie e una parte consistente è esportata in tutto il mondo. Grazie alle innovazioni introdotte e all'alta qualità raggiunta, ha riportato alla luce l'importanza di zone dell'Abruzzo dimenticate, come quella di Controguerra, famosa per le sue uve e per il suo vino fin dall'antichità. Ha ottenuto per questa zona d'Abruzzo il riconoscimento della D.O.C. Controguerra e della D.O.C.G. Montepulciano d'Abruzzo sottozona Colline Teramane. È stato presidente del Consorzio Colline Teramane DOCG. Interpretando le aspettative di consumatori ormai globali, ha elaborato una strategia di sviluppo non solo in prospettiva di un incremento delle quote di mercato, ma anche sulla base dell'intuizione che il valore aggiunto al prodotto deriva da scelte coerenti con il territorio.

**Titolare Azienda Agricola Illuminati Dino**

# MARIA CRISTINA LOREDAN RIZZARDI

## *AGRICOLTURA*

La sua prima esperienza imprenditoriale risale agli anni successivi alla maturità classica, quando giovanissima fonda a Milano uno studio per il disegno tessile, «Vivaio 15», gestito dal 1963 al 1967, anno in cui si sposa a Verona con Antonio Rizzardi. Partecipa allo sviluppo dell'azienda del marito, la storica azienda agricola vitivinicola Guerrieri Rizzardi, nata all'inizio del Novecento dall'unione di due tenute vitivinicole appartenenti a due antiche famiglie veronesi, quella dei conti Guerrieri con vigneti e cantina a Bardolino e quella dei conti Rizzardi con vigneti a Negrar dal 1678 e cantina a Pojeca. A queste nel 1970 si è aggiunta la tenuta di Soave con vigneti e cantina a Costeggiola. Alla Guerrieri Rizzardi appartiene anche la tenuta in Valdadige con vigneti nella quarta e ultima zona DOC veronese (nel comune di Dolcè). La sede dell'azienda è a Bardolino nel complesso storico di proprietà dei Guerrieri, e prima dei Marchesi Rambaldi. Nel 1983, alla scomparsa marito, si trova a gestire l'intera attività aziendale, ereditata assieme ai due figli e alle due figlie ancora minori, alla quale imprime una svolta con la creazione di nuovi vigneti e vini, partendo dalla conoscenza della terra e cercando il vitigno più adatto ad esprimere l'origine e l'appartenenza territoriale del vino. Applicando dal 1985 il concetto di "cru", cioè di particolare qualità legata a un area di coltivazione ben definita, è riuscita a valorizzare le quattro zone classiche di produzione dei vini veronesi: Bardolino, Valpolicella, Soave e Valdadige. Già presenti in Inghilterra e in Germania, oggi i vini Guerrieri Rizzardi sono conosciuti in nuovi mercati e nel 2010 hanno raggiunto le prime posizioni in oltre 30 paesi. Per far conoscere i propri prodotti vitivinicoli a partire dal territorio, ha aperto nuovi spazi ricettivi nelle storiche cantine di Bardolino e di Negrar, creando anche spazi per le degustazioni, come l'orto Guerrieri a Bardolino, dove ha realizzato anche una nuova grande cantina fuori dal centro storico come base logistica per tutti i mercati. Con il campeggio sul lago di Garda ha ampliato le capacità ricettive e con il raddoppio della capienza del cantiere nautico di rimessaggio sulle sponde benacensi ha aumentato le potenzialità turistiche. Ha recuperato alle originarie funzioni e alle peculiari caratteristiche storiche e agricole, adattandoli a nuove esigenze, gli antichi locali e i due storici giardini di Palazzo Guerrieri a Bardolino e di Villa Rizzardi a Negrar, dopo essere stati sottoposti a restauro conservativo. Oggi sono aperti al pubblico e, nel periodo estivo, il settecentesco giardino "all'italiana" di Villa Rizzardi è sede di spettacoli teatrali e musicali. A settembre 2010, a Villa Rizzardi, interamente restaurata, si è svolta la premiazione della prima edizione del Concorso di Scultura «Antonio Canova», rivolto a giovani scultori diplomati o allievi delle Accademie Italiane di Belle Arti. Impegnata in progetti culturali legati al territorio, dal 1996 ospita mostre di giovani artisti nella Barchessa Rambaldi di Bardolino. Consigliere del Consorzio di Tutela del Vino Bardolino dal 1984 al 2001, dal 1984 al 2002 è stata presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva del Lago di Garda, per cui ha richiesto e ottenuto il riconoscimento di DOP. Dal 2003 è consigliere dell'Associazione Dimore Storiche Italiane per la sezione veneta. Nel 2006 ha ricevuto il Premio Firenze Donna «per essere riuscita a gestire, con grande successo e ottimi risultati, un importante patrimonio vitivinicolo, immobiliare e turistico».



***INDUSTRIA ENCOLOGICA***

Laureato a Parma in economia e commercio, è presidente della Ferrari Spumanti SpA. Sotto la sua guida questa piccola cantina, che produceva a malapena 10.000 bottiglie, pur con cinquant'anni di storia alle spalle, è diventata leader in Italia per lo spumante classico con 5 milioni di bottiglie vendute e il 27% del mercato nazionale. Ha portato l'azienda a diventare capofila di un gruppo del beverage di eccellenza acquisendo la distilleria di grappa Segnana, la fonte di acqua minerale Surgiva e cantine di vino in Trentino, Toscana e Umbria. È inoltre presidente della finanziaria di famiglia Lunelli SpA. Si è sempre impegnato nell'associazionismo di categoria e per la valorizzazione dei prodotti di eccellenza italiani, come testimonia la presenza nel Consiglio di Altagamma, associazione che riunisce i più importanti marchi del Made in Italy, nel Comitato Leonardo e nell'Associazione Industriali di Trento. È membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e dell'Accademia della Cucina Italiana. È stato fondatore e presidente per più mandati della Banca Popolare del Trentino e membro del Consiglio dell'Associazione Italiana Banche Popolari, di Meliorbanca, di Banca Akros e di Duomo Assicurazioni. Ora siede nei consigli di amministrazione di UniCredit Corporate Banking SpA e La Finanziaria Trentina SpA. È presidente dell'Ucid, Unione Cristiana Imprenditori e Dirigenti, Sezione di Trento e Regionale.

**Presidente Ferrari F.Ili Lunelli SpA**

**Presidente Lunelli SpA**

**Presidente Surgiva F.Ili Lunelli SpA**

# MARIA CARLA MACOLA

## *AGRICOLTURA E AGRITURISMO*

Conseguita la laurea in scienze agrarie presso l'Università degli Studi di Padova, dopo alcune esperienze all'estero, affianca il padre Angelo nelle attività di famiglia, dedicandosi prevalentemente al settore turistico, agricolo e commerciale. Si occupa in particolare di un'azienda commerciale di macchine agricole e movimento terra e negli anni 1978-1983 è amministratore unico di un'azienda agricola in Umbria di zootecnia e di tabacchicoltura. Dal 1972 è amministratore delegato di S.I.T.L.A. Srl, Società Incremento Turistico Litorale Adriatico, che controlla aziende operanti in ambito turistico, tra cui Union Lido Vacanze. Nata nel 1955 con il nome di NSU Lido, la società è pioniera e leader in Italia nella storia del turismo all'aria aperta. Il campeggio, situato tra il Mare Adriatico e la laguna veneta sul litorale veneziano di Cavallino, è uno dei più importanti in Europa, esteso su una superficie di 60 ettari e con una capacità ricettiva di 11.200 ospiti, registra oltre 1 milione di presenze turistiche l'anno, pari al 2% circa delle presenze nel Veneto. Il Resort comprende un campeggio a 4 stelle e una zona alberghiera, con varie opportunità di alloggio: ampie piazzole ombreggiate, villini dotati di ogni comfort, case mobili e caravan e infine il Park Hotel Union Lido, moderno albergo a 4 stelle con annessa sala congressi. Il Resort offre ai propri ospiti varie opportunità di ristorazione, ben 25 negozi, 2 parchi acquatici di cui uno, primo esempio in Europa, con piscine a fondo sabbioso. Dispone di 2 wellness centres e di talassoterapia, di un parco naturale e di un centro sportivo con golf, centro ippico, campi di calcio, tiro con l'arco e tennis. L'impegno dedicato a Union Lido Vacanze è stato premiato nel corso degli ultimi 20 anni da diverse guide e associazioni europee. Ha vinto per due volte consecutive, dalla prima edizione, il Premio Lettori Alan Rogers - la casa editrice britannica che vanta più di 40 anni di attività nella valutazione dei campeggi - come miglior campeggio al mare e il più votato dalle famiglie inglesi. L'Automobil Club Tedesco (ADAC), con oltre 6 milioni di soci, conferma ogni anno a Union Lido Vacanze la valutazione di 24 stelle su 25. L'Automobil Club Danese (FDM) ha insignito Union Lido Park&Resort del premio "Camping dell'Anno" in Danimarca. Dal 1972 è presidente di Lispida Srl, che gestisce il castello di Lispida e l'azienda agricola a indirizzo vitivinicolo nel cuore del Parco Regionale dei Colli Euganei. Dopo aver completato un complesso lavoro di restauro degli antichi fabbricati, ha affrontato la ristrutturazione dei fondi agricoli e il recupero paesaggistico della collina alle spalle del castello, attraversata da terrazzamenti realizzati nel XVII secolo. Oggi l'azienda agrituristica è in grado di ospitare eventi e convention e dispone di raffinati alloggi. Nelle storiche cantine sono prodotti vini naturali con metodi pre-industriali ed è aperto un wine bar con degustazione di prodotti tipici. Consigliere di Tourist Market Srl, è membro di nomina regionale del Comitato tecnico consultivo nazionale di ENIT. Dal 2004 è consigliere della Fondazione Amici della Fenice. Nel 1999 ha vinto il premio internazionale istituito da Star Group "The Leading Women Entrepreneurs of the World", conferito ogni anno a 50 donne imprenditrici.

**Amministratore Delegato S.I.T.L.A. Srl**

**Amministratore Delegato Camping Italy Srl**

**Presidente Lispida Srl**

# ANTONIO MASTROBERARDINO

## *INDUSTRIA ENCOLOGICA*

Appartenente a famiglia dedita alla produzione di vini da generazioni, ha studiato la viticoltura e l'enologia della Campania, entrando a far parte, alla morte del padre, dell'azienda di famiglia all'età di diciassette anni. Laureatosi in chimica a Napoli nel 1954, ha dedicato la vita al recupero e alla rivalutazione dei vitigni autoctoni d'origine greco-romana, contribuendo in modo determinante alla riscoperta e al rilancio di vini dal passato prestigioso, come il Greco di Tufo docg, il Fiano di Avellino docg, il Taurasi docg e il Lacryma Christi del Vesuvio doc, curandone la delimitazione dei relativi disciplinari di produzione e delle aree vocate possibili. Questo impegno è oggi premiato dal rinascimento dei vini campani e dell'economia vitivinicola della regione, nonché dai numerosi riconoscimenti e premi, anche "ad personam", sia in Italia che all'estero. È Socio dell'Accademia della Vite e del Vino.

**Presidente onorario Mastroberardino SpA**

***AGRICOLTURA***

Ha diretto le aziende agricole di S. Anastasio in Valdichiana (Arezzo) e di Fonterutoli di Castellina in Chianti (Siena). In particolare, nella prima ha trasformato la conduzione mezzadrile in diretta e ha operato la sistemazione e irrigazione dei terreni. Nella seconda ha introdotto su larga scala la commercializzazione dei prodotti (olio e vino), creando un'azienda poi trasformata in SpA. Nel 1954 ha partecipato alla costituzione della società Il Nuovo Castoro, della quale è stato anche presidente. La società svolge attività di progettazione e di realizzazione di programmi di sviluppo agricolo prevalentemente in paesi in via di sviluppo. In tale ambito ha preso parte alla progettazione e alla realizzazione di laghi collinari in Italia, Africa settentrionale e centrale, Medio Oriente e Sud America. Ha ricoperto la carica di presidente della Cassa di Risparmio di Firenze, della Federazione delle Casse di Risparmio della Toscana, delle Casse Toscane SpA, della Centro Leasing SpA, della Centro Factoring SpA e dell'Isea (Istituto per lo Sviluppo dell'Appennino Centro Settentrionale). Ha promosso la nascita di Findomestic Banca SpA. Ha fatto parte del Comitato di sorveglianza di Cetelem (Parigi) e del Comitato economico e sociale della Cee in rappresentanza della Confagricoltura, della quale è stato membro della Giunta esecutiva e presidente del Comitato economico nazionale. Attualmente è presidente della Marchesi Mazzei SpA Agricola, vicepresidente dell'Accademia dei Georgofili e consigliere della Fondazione Carlo Marchi, oltre che presidente della Società Toscana per il Cavallo da Sella SpA.

**Presidente Marchesi Mazzei SpA Agricola**

**Vice Presidente Accademia dei Georgofili**

# GIOVANNI MEDEGHINI

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

È titolare del Gruppo Medeghini, prima realtà del settore lattiero-caseario italiano. Il fatturato è di circa 450 milioni di euro. Principali aziende sono: Medeghini SpA per il grana padano DOP, Margi Srl per il parmigiano reggiano DOP; Kriotrans Srl, società di logistica, con piattaforme a Brescia, Roma, Bari, Torino, Genova e Padova. Terminati gli studi entra nell'azienda artigianale paterna. Prima con il fratello Adolfo e poi solo punta sulla industrializzazione e la diversificazione costruendo una filiera integrata che, partendo dal latte, porta oggi sulle tavole di tutto il mondo prodotti di alta qualità. Il Gruppo è il maggior produttore/trasformatore di grana padano, tra i più importanti produttori di parmigiano reggiano, nonché di altri prodotti DOP a partire dal gorgonzola. La filiera è interamente di proprietà: dai terreni agli allevamenti per la produzione del latte passando per gli stabilimenti di lavorazione fino alle piattaforme logistiche che provvedono alla distribuzione in tempi ridottissimi. Con l'indotto il Gruppo Medeghini dà lavoro ad oltre 1.000 persone. È amministratore di Ind. Agr. Cas. Medeghini Sas, Azienda Agricola Medeghini ss., Nuova Sala Srl, Borghetto Magazzini Generali SpA, Fin Leasing Brescia SpA, Ferrazzo Srl e vice presidente di Paganina Srl, società composta da azienda agricola e caseificio. Attento al sociale, si è sempre impegnato a favore dei giovani, e in particolare dei figli dei propri dipendenti, per i quali organizza e finanzia da oltre due decenni team sportivi.

***INDUSTRIA AGRO-ZOOTECNICA (MANGIMI)***

Appena laureato in economia e commercio nel 1960, entra nella Molino e Pastificio di Ponte S. Giovanni SpA a Perugia di cui è diventato, nel tempo, direttore generale e successivamente amministratore delegato. Ha ricoperto, in seguito, la carica di presidente del Consiglio di Amministrazione della Panzani Ponte Liebig SpA, controllata dal Gruppo Francese Danone. Attualmente riveste la carica di presidente della Mignini & Petrini SpA, industria primaria nel settore alimenti zootecnici per animali da reddito e da compagnia con 7 insediamenti industriali, 1.000 collaboratori fra dipendenti e agenti, circa 5 milioni di quintali venduti nel mercato libero. Nell'ultimo quadriennio il volume di affari si è attestato intorno ai 200 milioni di euro insieme alle controllate e aziende agricole. Con i marchi TuttaNatura e AgriPiù la Mignini & la Petrini SpA è presente in tutta Italia con oltre 3.000 rivendite agricole, veri e propri supermercati della natura dove vengono distribuiti prodotti ricchi di natura. È amministratore unico di Industrie e Silos del Levante Indesil Srl, impresa portuale di Brindisi. Inoltre è presente nelle attività agricole e di allevamento: è presidente e amministratore delegato dell'Azienda Agricola Capezzale Srl, con terreni in Assisi, Torgiano e Perugia; è presidente della Estancia La Jenny SA con sede in Argentina e terreni per circa 4.000 in località San Cayetano in provincia di Buenos Aires. In Santa Rosa e San Ramon, sin dal 1990, sono stati realizzati importanti miglioramenti agricoli e zootecnici (4.500 di bovini Hereford). Ricopre la carica di vice presidente di ASSALZOO, Associazione Nazionale Produttori di Alimenti Zootecnici. Fa parte della Giunta di Confindustria Perugia.

**Presidente Mignini & Petrini SpA**

**Amministratore Unico Industrie e Silos del Levante Indesil Srl**

**Presidente Estancia La Jenny SA**

# ANTONELLO MONTANTE

## *INDUSTRIA MECCANICA*

Fondatore e presidente di MSA SpA, Mediterr Shock Absorbers, azienda leader nella progettazione e nella produzione di ammortizzatori per veicoli industriali, ferroviari e applicazioni speciali, è presente sui mercati di tutto il mondo con i suoi marchi MSA, GIMON e SEBAC. Ha rilanciato lo storico marchio di famiglia Montante Cicli, fondato negli anni Venti dal nonno Calogero, oggi famose come "bici della libertà". Entra nel mondo del lavoro nel 1982 come responsabile commerciale dell'azienda familiare, nel 1989 diventa socio di Gimon Srl e socio promotore e fondatore di Mediterr Shock Absorbers Srl, oggi MSA SpA. La sua impresa ha ricevuto numerosi riconoscimenti: il Premio Florio, il Premio "Pigna d'Argento", il premio nazionale di Confindustria "Awards for Excellence", il Premio "Best Workplace", il Premio Nazionale dell'Innovazione. Dal 2004 è amministratore delegato di TIVET Srl, società mista con il Politecnico di Milano per la ricerca e l'innovazione di dispositivi di sicurezza ad altissima tecnologia. Attualmente, è presidente dell'Associazione Industriali di Caltanissetta. Impegnato nella lotta all'illegalità, a dicembre 2008 è stato nominato delegato nazionale di Confindustria per i rapporti con le istituzioni preposte al controllo del territorio. È vice presidente di ANCMA (Associazione Nazionale Ciclo Motociclo Accessori).

**Presidente MSA SpA**

**Amministratore Delegato TIVET Srl**

**Presidente Associazione Industriali di Caltanissetta**

**Presidente Camera di Commercio di Caltanissetta**

**Delegato nazionale Confindustria per i rapporti con le istituzioni preposte al controllo del territorio**

**Vice presidente ANCMA**

## **GIUSEPPE NARDINI**

### ***INDUSTRIA DELLA DISTILLAZIONE***

È laureato in scienze economiche e commerciali. È entrato, al termine degli studi, nell'azienda familiare di produzione di liquori con tradizioni plurisecolari. Si è impegnato nel conservare inalterati i metodi di distillazione e la qualità del prodotto in relazione all'evoluzione dei gusti e dei mercati. Pur mantenendo l'azienda con le caratteristiche di tradizionale antica bottega, è riuscito a produrre ogni anno due milioni e mezzo di bottiglie della nota grappa. Ha gli impianti a Bassano in via Madonna di Monte Berico e a Monastier di Treviso, la sede principale e la Grapperia dal 1779 - locale storico d'Italia - proprio sulla soglia orientale del vecchio e storico ponte di Bassano, che è ormai simbolo della cittadina. Presidente e consigliere delegato della Ditta Bortolo Nardini SpA, è stato presidente della Banca Popolare di Vicenza e della Federvini. È presidente dell'Associazione Locali Storici d'Italia. È accademico Olimpico di Vicenza, accademico della Vite e del Vino, accademico della Cucina Italiana.

**Presidente e Consigliere Delegato Ditta Bortolo Nardini SpA**



# GIUSEPPE PADULA

## *INDUSTRIA EDILE*

Ha iniziato in giovane età a lavorare nel settore dell'industria edile, collaborando con il padre nella conduzione di una piccola impresa. Dopo anni di intenso lavoro è riuscito a ottenere significativi risultati. Ha impresso alla piccola azienda un notevole sviluppo, realizzando numerose opere pubbliche quali strade, dighe, sistemazioni di fiumi, acquedotti e altre opere, che hanno contribuito allo sviluppo economico e sociale della Basilicata. Ha poi esteso i suoi interessi nel campo dei conglomerati bituminosi e dei derivati del cemento, nel settore meccanico, nell'agricoltura e nel settore alberghiero. Ha costruito per la produzione di conglomerati quattro stabilimenti che impiegavano manodopera altamente specializzata. Ha avviato uno stabilimento modernissimo per la produzione di reti metalliche, filo spinato e carpenteria metallica. Ha trasformato 400 ettari di terreno nel Comune di Castelmezzano in un'azienda destinata prima all'allevamento di bestiame, poi alla produzione di selvaggina e al turismo venatorio. A Castelmezzano ha costruito anche un albergo dotato di attrezzature per gli sport invernali. Ha realizzato un altro complesso turistico-alberghiero sul Monte Sirino (Basilicata). Ha esteso la sua attività anche al settore agro-industriale con un'azienda di oltre 200 ettari che produce mele.

***INDUSTRIA EDITORIALE***

È vicepresidente e amministratore delegato di Class Editori, da lui fondata nell'aprile 1986 per fare informazione economico-finanziaria autonoma e indipendente. La società, quotata dal 1998 alla Borsa Italiana, oggi opera in quattro aree: quotidiani, periodici e agenzie di stampa, editoria elettronica, radio e Tv, prodotti e servizi professionali. Manager e azionista di controllo, è direttore responsabile di tutte le testate giornalistiche, incluse quella televisiva e quella radiofonica. Si è laureato in giurisprudenza all'Università di Genova. Ha iniziato, a 16 anni, l'attività giornalistica a Grosseto presso la redazione locale de "La Nazione". È passato poi a Genova presso "Il Secolo XIX" e, nel 1969, a "Panorama". Nel 1976 prende in carico la trasformazione de "Il Mondo" da settimanale di attualità a settimanale economico e politico. Nel marzo 1980 fonda "Capital", e poi "Auto Capital", "LineaCapital" e "SportCapital". Nel 1986 lascia la direzione de "Il Mondo" per fondare Class Editori. La casa editrice pubblica i quotidiani "MF/Milano Finanza" e "ItaliaOggi", i periodici "Class" e "Ladies", "Patrimoni", "Case & Country", "Campus", "Lombard", "Gentleman" e "MFF". Alla fine degli anni '90 avvia lo sviluppo multimediale: lancia nel 1997 MFSat, servizio digitale via satellite di informazioni finanziarie e poi PMF Financial News, agenzia di stampa, ora in joint venture con Dow Jones e Co con il nome MF/Dow Jones News; nel 2000 Class/Cnbc, canale di finanza e la piattaforma MF Trading, per informazioni e servizi per il trading on line, e nel 2001 Radio Classica, che trasmette aggiornamenti finanziari e musica classica. Nel 2003 la prima edizione internazionale di "Gentleman" in Spagna e la prima tv all-news per il digitale terrestre, Class News, nel 2006 la prima edizione di "Gentleman" in Belgio e Turchia, e l'acquisizione di "Capital" da Rcs. Dal 1980 svolge attività imprenditoriale nel settore vitivinicolo in Toscana, per la quale ha ricevuto la laurea h.c. in agraria dall'Università di Providence (Usa).

**Vice Presidente e Amministratore Delegato Class Editori SpA**

# ALESSANDRO PASCA DI MAGLIANO

## *AGRICOLTURA*

È laureato in giurisprudenza. Nel 1959 ha assunto la gestione diretta delle aziende agricole di famiglia, realizzando importanti opere di miglioramento fondiario e ampliandone l'estensione con l'acquisizione di altri terreni. L'impresa si articola in tre settori: coltivazioni ortofrutticole specializzate, conserve alimentari, agriturismo. I prodotti trasformati sono commercializzati con il marchio Giosole. Ha avviato iniziative industriali nel campo della trasformazione dei prodotti agricoli con stabilimenti in provincia di Caserta. Ha ricoperto vari incarichi in associazioni di categoria, in consigli di amministrazione di istituti bancari e in Camera di Commercio. È stato sindaco della città di Capua.

**Amministratore Masseria Giosole**

# ERCOLE PIETRO PELLICANÒ

## *INDUSTRIA MECCANICA E CREDITO*

Dal settembre 2009 è presidente di Ansaldo T&D, importante realtà industriale con sede a Genova che opera a livello nazionale e internazionale nel settore della progettazione e realizzazione di impianti per la trasmissione e distribuzione di energia elettrica. È presidente dell'Associazione Nazionale per lo Studio dei Problemi del Credito e di Exvi, Financial Advisory. È stato vice presidente, amministratore delegato di MAIA SpA, azienda commerciale e di servizi, leader nel Mezzogiorno, in Albania e a Malta, nel settore specifico delle macchine movimento terra e dell'energia. È stato artefice dell'espansione di MAIA, dove è entrato nel 1969, dopo un primo periodo di insegnamento all'Università di Messina, dove si è laureato in economia e commercio, e dopo un periodo di responsabilità all'Ufficio Studi dell'Associazione Nazionale Luigi Luzzatti fra le Banche Popolari. La sua esperienza professionale si è estesa al mondo bancario e finanziario. È stato nel Consiglio di Reggenza della Banca d'Italia a Roma, in Meridiana Finanza, nella Cofiri, oltre che presidente di Sipaf SpA (Società di Iniziative e Partecipazioni Finanziarie). È stato membro del Consiglio di Amministrazione e del Comitato esecutivo di Banca Etruria. Ha ricoperto la carica di presidente della Banca Popolare di Roma. È stato amministratore unico di Futura 2000 Srl, società editrice delle riviste "Mondo Bancario", "Mondo Bancario Magazine" e "Quaderni Guido Carli". Fondatore del "Premio Pico della Mirandola" per l'economia, la finanza e l'Impresa, ne è stato segretario scientifico. È presidente del Comitato per lo Sviluppo del Sud dell'American Chamber of Commerce in Italy; è membro del Consiglio di Amministrazione del CESI (Centro Elettronico Sperimentale Italiano) e Consigliere d'Amministrazione della Fondazione Roma Mediterraneo. È, inoltre, docente di organizzazione aziendale presso la LUMSA di Roma, giornalista-pubblicista, commercialista e revisore dei conti.

**Presidente Ansaldo T&D**

**Presidente Associazione Nazionale per lo Studio dei Problemi del Credito**

# GIUSEPPE PERISSINOTTO

## *AGRICOLTURA*

È laureato in scienze agrarie. Ha iniziato la sua attività in Toscana, nel 1948, in una tenuta di 1.000 ettari. È entrato nella Genagricola, una società di proprietà delle Assicurazioni Generali che opera esclusivamente nel campo dell'agricoltura. Ne ha promosso lo sviluppo, diversificando i prodotti e incrementando il ciclo integrale di produzione. La Genagricola è oggi al primo posto in Italia. Del Gruppo Genagricola fanno parte 26 aziende, per un totale di 10.000 ettari. Nel 2007 il Gruppo ha notevolmente aumentato il valore della produzione lorda rispetto ai precedenti esercizi, raggiungendo i 70 milioni di euro. Esperto di problemi agricoli, partecipa all'attività scientifica di associazioni ed enti del settore. È presidente e amministratore delegato di Genagricola, della Sementi Dom Dotto e della Agricola S. Giorgio, società agricola di Alleanza Assicurazioni (Gruppo Generali). È presidente di FATA Assicurazioni Vita SpA e di FATA Assicurazioni Danni SpA. È socio corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, dell'Accademia Nazionale di Agricoltura e socio dell'Accademia dei Georgofili.

**Presidente e Amministratore Delegato Genagricola SpA**

**Presidente e Amministratore Delegato Sementi Dom Dotto SpA**

**Presidente e Amministratore Delegato Agricola S. Giorgio SpA**

**Presidente FATA Assicurazioni Vita SpA**

**Presidente FATA Assicurazioni Danni SpA**

## **GIANCARLO PERSICO**

### ***AGRICOLTURA***

Si è sempre occupato di agricoltura. Ha iniziato l'attività in Kenya, trasformando un'ampia estensione di terreno improduttivo in un'efficiente e moderna azienda agricola. È il legale rappresentante della società agricola Frutteti Frova, che ha in gestione i terreni di proprietà della famiglia (circa 450 ettari). La Frutteti Frova è una delle più importanti aziende frutticole della provincia di Venezia, con una produzione di circa 45.000 quintali, impianti all'avanguardia e molti dipendenti. L'azienda produce anche 8.000 quintali di pere Williams con metodo biologico. È presidente della Cantina Sociale di S. Donà di Piave, amministratore e tesoriere dell'Unione Provinciale Agricoltori di Venezia, consigliere del Consorzio di Difesa di Venezia e membro della sezione economica nazionale ortofrutticola di Confagricoltura.

***INDUSTRIA MECCANICA***

Dopo la laurea nel 1965 in ingegneria meccanica presso l'Università di Pisa si inserisce nell'azienda di famiglia, assolvendo diverse funzioni, dalla progettazione alla finanza. Per lunghi anni amministratore delegato oggi ricopre la carica di presidente del Gruppo Pieralisi e di tutte le aziende del gruppo in Italia e all'estero. Il Gruppo è leader nel mondo per la produzione e la commercializzazione di impianti oleari e macchine per la separazione di un solido da un liquido, applicate anche nel settore lattiero-caseario, saccarifero, enologico e industriale (in particolare nel settore dell'ecologia e della raffinaria). La svolta fu lo sviluppo della nuova tecnologia per l'estrazione dell'olio d'oliva: l'idea di sfruttare la centrifugazione nel processo di estrazione. Il Gruppo ha anche attività secondarie nel settore meccanico, nel settore finanziario e nel settore alberghiero. Conta circa 600 addetti tra dipendenti e collaboratori e un fatturato di oltre 167 milioni di euro. Membro di Giunta di Confindustria, partecipa al Comitato Credito Piccole Medie Imprese. È membro di Giunta di Assonime e consigliere di Mefop e della Fondazione Organismo Italiano di Contabilità. Nel dicembre 2002 ha ricevuto il "Premio Leonardo Qualità Italia" per i meriti del Gruppo Pieralisi che, pur rimanendo un'impresa di famiglia, è diventato sinonimo di innovazione tecnologica e qualità italiana. Dal giugno 2003 al marzo 2007 ha ricoperto la carica di presidente della società Quadrilatero Marche-Umbria SpA. Nel giugno 2003 ha ricevuto la laurea "honoris causa" in scienze e tecnologie agrarie dall'Università Politecnica delle Marche. Nel 2005 ha ricevuto il premio "Marchigiano dell'anno 2004".

**Presidente Gruppo Pieralisi**

**Presidente Confidi Ancona**

**Presidente Previndustria SpA**

# SEBASTIANO PITRUZZELLO

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

Fondatore, proprietario e presidente della Pantalica Cheese Company Pty. Ltd. e della Pitruzzello Estate Pty. Ltd., la sua vicenda biografica nella sua eccezionalità di emigrante, lavoratore e capitano d'industria rappresenta le tematiche dell'immigrazione in un modo che supera le formulazioni e le interpretazioni convenzionali. È una storia di successo, particolare nel suo genere, che ha alla base lavoro, sacrifici e determinazione a riuscire. Nato in una famiglia di piccoli proprietari terrieri, dediti all'agricoltura, all'allevamento di bestiame e alla produzione di formaggio, dopo la licenza elementare, comincia a guadagnarsi da vivere aiutando il padre in campagna e frequentando saltuariamente come apprendista la bottega di un fabbro. Con la grave crisi che all'inizio degli anni '60 colpisce l'agricoltura italiana e specialmente quella siciliana, dopo la vendita del bestiame da parte del padre, abbandona la speranza di un'indipendenza economica legata all'azienda familiare e trova lavoro come saldatore prima presso la S.I.A.F. di Priolo e poi presso la S.O.M.I.C. Nel 1963, con i pochi soldi e risparmi messi da parte in 13 mesi, emigra in Australia per crearsi una famiglia e un futuro. Dopo dieci anni di lavoro alla General Motors Holden, nel 1973 dà vita alla Pantalica Cheese Company Pty. Ltd. di cui è presidente e proprietario. Lo stabilimento, costruito in 18 mesi sul Lotto 15 della Trawalla Avenue, negli anni si è esteso sui Lotti 49 e 47. Dall'anno della sua fondazione a oggi, la Pantalica Cheese Company Pty. Ltd. - il nome Pantalica, che per Pitruzzello rappresenta un mondo impossibile da raccontare per chi non lo abbia vissuto, deriva dall'antica città sicula a 6 Km da Sortino - si è affermata come industria leader del settore, mantenendo costantemente un livello di qualità altissimo. Ne fanno fede non solo un incremento produttivo del 15% annuo ma anche i riconoscimenti attribuiti alla qualità dei suoi prodotti. Dalle 400 tonnellate prodotte nel 1973 si è passati alle 35.000 tonnellate di oggi grazie anche al fatto di avere assicurate le forniture di latte da una rete di produttori locali. Nel corso degli ultimi anni con il continuo espandersi della domanda specie da parte delle grandi catene di supermercati, la Pantalica ha ampliato gli impianti e ha acquisito nuove tecnologie che le hanno consentito di rimanere all'avanguardia nel suo settore, di impiegare più personale ed espandere l'area dell'export. Con la costruzione dell'oleificio Pitruzzello Estate Pty. Ltd. di Sunbury (Victoria), dotato quasi interamente di macchinari e tecnologie italiane, si propone ancora una volta quale leader di un settore in piena espansione non soltanto a livello locale. L'oleificio, che produce un olio extravergine con il suo nome, è oggi il più grande, moderno e meglio attrezzato dell'intero Stato del Victoria. Alla produzione di olio, la cui origine e qualità sono garantite dagli oltre 20 mila ulivi appartenenti alla Pitruzzello Estate, si è affiancata l'attività vinicola, alberghiera e dell'agriturismo. Attivo sostenitore di numerose realtà sia associative che assistenziali, quali l'Anti Cancer Council, Fred Hollows Foundation, il Northern Hospital di Melbourne, l'Italian Medical Association, la Croce Rossa e la Camera di Commercio Italo-Australiana, nell'ambito della promozione della lingua e cultura italiane sponsorizza importanti organizzazioni, manifestazioni artistiche nonché la pubblicazione di opere sulla presenza degli italiani in Australia e del loro legame con la madrepatria. È "Major Sponsor" 2009 Terremoto d'Abruzzo.

**Presidente Pantalica Cheese Company Pty. Ltd.**

**Presidente Pitruzzello Estate Pty. Ltd.**



***AGRICOLTURA E INDUSTRIA ENOLOGICA***

Dal 1960 cura l'amministrazione delle aziende della famiglia, impegnata da diverse generazioni in attività agricole nelle province di Agrigento, Ragusa e Siracusa. Nel 1958 consegue il diploma in viticoltura ed enologia e nel 1960 lascia gli studi universitari per occuparsi di queste terre estese alcune centinaia di ettari, condotte interamente a colonia parziaria con indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico. Con moderni processi d'impresa, valorizzando le varietà autoctone, trasforma questi vigneti e oliveti di proprietà, che oggi occupano 120 dipendenti, fatturano circa 12 milioni di euro e producono prevalentemente vini e olio di alta qualità, esportati in oltre 30 paesi. Nel 1964 partecipa alla costituzione delle "Cantine Settesoli", la più grande cantina in Italia per capacità di produzione, di cui nel 1972 viene eletto presidente. È dal 1965 vice presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori di Agrigento, di cui è stato anche presidente dal 1970 al 2002. Nel 1967 costituisce a Vittoria la SIS, società per azioni che opera nel campo dei servizi per l'agricoltura, specializzata nelle attività di protezione e disinfestazione dei suoli. L'azienda, oggi presente sull'intero territorio nazionale, è attiva anche in produzioni specializzate, oltre che nella fornitura di assistenza tecnica per la produzione agricola e di servizi di marketing. Dal 1985 al 1992 è stato presidente dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, di cui ha rivoluzionato l'assetto strutturale e organizzativo. Componente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e del Consiglio della Confederazione Italiana della Vite e del Vino, dal 2001 è vice-presidente della Assovini Sicilia. Fa parte dal 2002 del Consiglio Scientifico di Agrinova (Università di Torino) e dal 2003 della Società Italiana di Economia Agro-Alimentare (Università di Parma). Per il contributo al processo di internazionalizzazione della Sicilia nel 2003 è stato insignito del Premio Florio. Nel 2004 è stato nominato membro aggregato dell'Accademia dei Georgofili e gli è stata conferita la laurea h.c. in scienze agrarie dall'Università di Palermo.

**Presidente e Amministratore Delegato Planeta SpA**

**Presidente Cantine Settesoli Scarl**

**Presidente SIS SpA**

# CARLO PONTECORVO

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

È presidente e amministratore delegato di L.G.R. Holding SpA, L.G.R. di Navigazione SpA e di Ferrarelle SpA, Laureatosi in medicina e chirurgia nel 1975 e specializzatosi in chirurgia generale, esercita la professione medica in una divisione di chirurgia generale dell'ospedale universitario di Napoli "Federico II" fino al 1990. Riposti camice e bisturi, comincia a interessarsi della gestione di alcune attività imprenditoriali della famiglia, tra cui l'AVIR SpA, quotata alla Borsa di Milano. Sotto la denominazione Aziende Vetrarie Industriali Ricciardi, la società produceva e commercializzava contenitori in vetro a uso alimentare con stabilimenti in Italia, Spagna e Repubblica Ceca e fatturato per oltre 600 milioni di euro. Nel 1997, cede con un'opa questa attività familiare alla multinazionale americana Owens Illinois. Nello stesso anno costituisce a Napoli la L.G.R. Holding SpA, attiva principalmente nell'assunzione e gestione di partecipazioni industriali, che con 487 dipendenti nel 2009 ha aggregato un fatturato di 180 milioni di euro. Inizia così a operare nello shipping costituendo la controllata L.G.R. di Navigazione SpA, società di gestione tecnica di navi cisterna di proprietà - ne sono state costruite ad oggi 12 - e di terzi, con sede in Napoli. Nel gennaio 2005, estendendo il campo d'azione dal settore armatoriale a un'azienda di largo consumo, acquisisce il 100% del capitale della società Italaquae SpA, creata nel 1991 dalla multinazionale francese Danone come polo italiano, quando il marchio Ferrarelle passa nelle sue mani. Con questa operazione riporta in Italia il marchio Ferrarelle, il cui nome deriva dal nome dell'antica abbazia della Ferrara e la cui acqua è l'unica acqua minerale con effervescenza naturale certificata, che non subisce alterazioni dalla fonte alla bottiglia. La Italaquae SpA, oggi Ferrarelle SpA, è titolare dei marchi Ferrarelle, Boario, Natia e Santagata, concessionaria del brand VitaSnella per il beverage e distributore esclusivo del brand Evian per l'Italia. Nel 2009 la società ha imbottigliato e commercializzato 895 milioni di litri con un fatturato netto di 135 milioni di euro che la pone al terzo posto tra gli imbottiglieri italiani per volumi e al quarto per fatturato. Nel corso del 2007 la L.G.R. Holding SpA ha rilevato una quota di partecipazioni nella HAT SpA, holding nata per soddisfare le esigenze di investimenti e le richieste di consulenza delle piccole e medie aziende. Fortemente radicato nel territorio di origine, nel quale ha sempre operato, è consigliere della Banca Popolare di Sviluppo SCpA. È, inoltre, consigliere, di Confitarma e di Mineracqua (Federazione Italiana delle Industrie delle Acque Minerali Naturali, delle Acque di Sorgente e delle Bevande Analcoliche). Attento alla sostenibilità e all'impatto ambientale dell'attività produttiva, nel 2008 ha costruito nello stabilimento di Riardo uno dei più grandi impianti fotovoltaici del sud Italia, la cui produzione di energia consente di ridurre le emissioni di CO2 in atmosfera di circa 800 tonnellate l'anno. Altrettanto consapevole del ruolo sociale dell'imprenditore, nel 2009 ha impegnato il marchio "Ferrarelle" a sostegno dell'iniziativa Unicef di portare acqua a 13 mila bambini in Eritrea con il progetto "L'acqua che fa del bene", riproposto nel 2010 nel Ciad. Nel dicembre dello stesso anno ha aderito al protocollo Impatto Zero® di LifeGate, per ridurre e compensare le emissioni di anidride carbonica con la riforestazione e la tutela di aree verdi.

**Presidente e Amministratore Delegato L.G.R. Holding SpA**

**Presidente e Amministratore Delegato L.G.R. di Navigazione SpA**

**Presidente e Amministratore Delegato Ferrarelle SpA**

## *INDUSTRIA CHIMICA*

Nel 1962, appena diplomato, comincia a lavorare nell'industria di famiglia, che produce fertilizzanti dal 1888, dedicandosi ai sistemi produttivi degli impianti. Con lo stabilimento di Porto di Vasto, entrato in funzione nel 1961, svolge un ruolo di fondamentale importanza per lo sviluppo dell'area industriale di Punta Penna e del porto. In tre anni diventa responsabile della produzione. Nel 1966 è nominato amministratore delegato. A ventisette anni, alla morte del padre, si trova alla guida dell'azienda. Potenzia e differenzia la gamma dei fertilizzanti. Nel 1981 assume la carica di presidente, mantenendo quella di amministratore delegato. Negli anni '90 aumenta e diversifica la produzione, che arriva a coprire circa il 13% del fabbisogno nazionale per i fertilizzanti tradizionali e circa il 30% per alcuni settori specifici quali gli organo-minerali. Si adegua alle nuove sfide del mercato in termini produttivi e gestionali. Introduce concimi innovativi: i concimi a cessione controllata (i cosiddetti "slow release") e gli idrosolubili per fertirrigazione. Dal 1995 al 1999 è stato presidente di Assofertilizzanti. Dal 1993 è rappresentante per l'Italia nel Consiglio dell'International Fertilizer Association (l'organizzazione mondiale dei produttori di fertilizzanti), nonché membro del Comitato Finanziario del 2002. Componente della Giunta di Federchimica dal 1989, è membro del Consiglio direttivo dal 1998 e del Comitato di Presidenza dal 1999. È stato tesoriere dal luglio 1999 al luglio 2001 e vice presidente per i rapporti interni dal luglio 2001 al luglio 2009.

**Presidente Puccioni SpA**

***INDUSTRIA VITIVINICOLA***

Rappresenta la quarta generazione di una delle più antiche famiglie siciliane impegnate nella produzione di vini di qualità. Si laurea in giurisprudenza presso l'Università di Palermo. Dal 1966 al 1970 dirige l'azienda di famiglia - la Diego Rallo & Figli - in cui poi svolge il ruolo di export manager fino al 1982. Mettendo a frutto le esperienze maturate, sia nel settore produttivo che nel settore marketing e commerciale, dà vita nel 1983 al progetto Donnafugata adottando scelte strategiche innovative e fortemente orientate al mercato dei vini di qualità. L'obiettivo è quello di sviluppare in Sicilia un progetto che valorizzasse l'identità del territorio e fosse in grado di assimilare il meglio della tecnica e della scienza enologica mondiale. "Impresa Natura Cultura" è la piattaforma programmatica di questo disegno imprenditoriale: produrre vini di qualità, rispettando l'ambiente e valorizzando il territorio. Donnafugata ha vigneti e cantine a Contessa Entellina (PA) e Pantelleria (TP). I vigneti in produzione si estendono complessivamente su circa 328 ettari (260 a Contessa Entellina e 68 a Pantelleria). Il ciclo produttivo si completa nelle storiche cantine di famiglia a Marsala (TP). I vini di Donnafugata - distribuiti in Italia e in 50 paesi stranieri - hanno contribuito all'affermazione dell'immagine della Sicilia come territorio vitivinicolo vocato alla qualità. Considerato l'innovatore dell'affare del vino siciliano, ha legato il suo successo a un principio: produrre qualità e comunicare qualità. Convinto sostenitore dell'associazionismo tra gli operatori della filiera vitivinicola, ha ricoperto e ricopre diversi incarichi in organismi sindacali e associativi nazionali.

**Amministratore Unico Donnafugata Srl**

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

All'età di tredici anni inizia a lavorare al panificio di famiglia, fino a che, venticinquenne, avvia la sua produzione artigianale di tortellini. A guidarlo nel suo percorso è l'intuizione del desiderio del consumatore di trovare sugli scaffali prodotti alimentari di veloce preparazione dal livello qualitativo elevato. Dopo una fase iniziale di produzione artigianale, avvia una prima industrializzazione della produzione a San Giovanni Lupatoto, dove ancora oggi ha sede il quartier generale dell'azienda. È da sempre sensibile alla qualità del prodotto, che tutela con l'impegno diretto costante nella ricerca di tecnologie per il confezionamento e la conservazione, in nome della sicurezza igienico-sanitaria delle materie prime impiegate nello stabilimento. Negli anni '80, quando il settore della pasta fresca italiano viene attaccato dalle principali multinazionali, il Pastificio Rana rimane leader riconosciuto con un quinto del mercato, e la strategia di crescita si consolida con i primi investimenti in comunicazione. All'immagine delle multinazionali si contrappone, infatti, negli spot quella di Giovanni Rana, che diventa testimonial di se stesso. Risalgono ai primi anni '90 le celebri campagne pubblicitarie, vincitrici di numerosi premi, in cui recita virtualmente con Marilyn Monroe, Tarzan, Bogart e Stalin. La quota di mercato sale parallelamente alla crescita della notorietà dell'industriale veronese, che oggi è conosciuto dal 95% degli italiani. Il Pastificio Rana occupa attualmente 750 dipendenti e conta 4 stabilimenti di produzione in Italia e 1 in Belgio, 80 distributori in Italia e 12 in Europa, 3 filiali in Italia e società operative dirette in Francia, Spagna e dal 2006 in USA. Nel 2007 il fatturato è stato di 300 milioni di euro, con una crescita del 30% rispetto al 2006. È presidente de L'Italia del Gusto, consorzio che comprende i maggiori marchi del food italiano e che ha tra i suoi obiettivi statutarî quello di promuovere la gastronomia di marca nostrana sui mercati internazionali. A novembre 2006 gli è stata conferita la laurea h.c. in comunicazione dall'Università IULM di Milano.

**Presidente e Fondatore Pastificio Rana SpA**

**Presidente Associazione Produttori Pasta Fresca**

**Presidente L'Italia del Gusto**

# PIETRO RECANATI

## *INDUSTRIA METALMECCANICA*

È stato direttore generale della società Same, che costruisce trattori agricoli, oltre che presidente e amministratore delegato della Same trattori. Il gruppo Same occupava complessivamente 3.000 dipendenti. Presidente della fabbrica di trattori Lamborghini, è stato anche amministratore delegato della Huerimann Traktoren. Ha percorso tutte le tappe della sua carriera in un'azienda, che aveva già una larga notorietà. Sotto la sua direzione il Gruppo si è ulteriormente sviluppato, raggiungendo rinomanza a livello mondiale. In quattordici anni ha decuplicato il fatturato (da 50 a 500 miliardi di lire, di cui oltre il 50% all'estero) e ha triplicato l'occupazione con larghi benefici anche per l'indotto. Il Gruppo Same di Treviglio si è identificato con la sua azione imprenditoriale, che ha valorizzato e qualificato non solo il potenziale umano, ma anche gli impianti moderni. Alla fine del 1985 si è dimesso da ogni incarico.

# EZIO RIVELLA

## *INDUSTRIA ENOLOGICA*

Ha iniziato la sua attività come direttore tecnico e commerciale di cantine sociali. Dopo essersi specializzato nello studio di nuove tecnologie per la lavorazione di vini, ha costituito una società di engineering e consulenza enologica. È stato vicepresidente della Villa Banfi Cellars SpA e consigliere delegato e direttore generale della Villa Banfi SpA. Ha prodotto e commercializzato spumanti e vini di qualità e ha realizzato a Montalcino (Siena) un'azienda considerata il più importante polo produttivo di vini di pregio, con 150 dipendenti e una capacità di produzione annua di 22 milioni di bottiglie. Ha fondato il Centro Studi Enologici ed è stato presidente dell'Associazione Enotecnici Italiani. Ha lasciato la Banfi nel 2001. Continua la sua attività nelle aziende di proprietà in Toscana. Per nove anni presidente dell'Associazione Mondiale degli Enologi, dal 1993 al 1998 è stato presidente del Comitato Nazionale Vini Doc presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Nel 1998 è stato eletto vicepresidente dell'Office International de la Vigne et du Vin di Parigi e nel 2001 presidente della Confederazione Italiana della Vite e del Vino-Unione Italiana Vini. È considerato uno dei maggiori esperti del settore.

**Presidente Enoconsult Srl**

**Presidente Pian di Rota SpA**

**Amministratore Unico Bel-Sit Srl**

## **FERDINANDO ROCCO**

### *COMMERCIO*

Si è laureato in economia e commercio presso l'Università di Napoli. È entrato a far parte nel 1962 della holding di famiglia come amministratore delegato. L'azienda da quattro generazioni si occupa di import/export di cereali. Ha sviluppato progressivamente l'organizzazione della società e la rete di commercializzazione. Per aumentare il volume delle importazioni ha costituito, con i fratelli, una società che ha costruito sulla banchina di levante del porto di Torre Annunziata un silos che nel 2003 ha raggiunto la capacità di 80.000 tonnellate. In seguito ha realizzato una nuova sezione di quattro capannoni, ciascuno per lo stoccaggio di 15.000 m<sup>3</sup> di ogni tipo di prodotto. Vicepresidente dal 1976 e presidente dal 1982 della Granaria Meridionale, nel 1986 ha creato la Isecold. Nello stesso anno ha rilevato e ristrutturato, sulla banchina di Crocecelle del Porto di Torre Annunziata, un deposito di oli minerali, che lavora per le maggiori società del settore, impianto raddoppiato nel 2004. Nel 1990-91 ha ricoperto la carica di presidente della Gestibanc, una società della holding del Banco di Napoli.



***INDUSTRIA ALIMENTARE***

È presidente di Parmacotto SpA, a capo del Gruppo nato alla fine del 2002 con la fusione per incorporazione della Parmamec Export, acquisita nel 2001, nella società Parmacotto SpA, ragione sociale adottata nel 1984 dall'azienda da lui fondata nel 1967 per la produzione casearia, oltre che di salumi. Il Gruppo controlla inoltre quattro società: Parmacotto Sud con sede a Pozzuoli (Napoli), Parmacotto America con sede a Norwalk (Connecticut), Parmacotto France con sede a Lione e Salumificio Piacenti per la produzione di salumi toscani. Nel complesso dà lavoro a oltre 400 dipendenti e a 150 agenti di vendita. Il Gruppo dispone di 4 unità produttive: per la produzione di prosciutto cotto, per la produzione di crudo di Parma, per la produzione di salumi preaffettati e piatti pronti, per la produzione di salumi tipici toscani. Imprenditore da sempre legato alla produzione di salumi di alta qualità, e in particolare al territorio e alla sua tradizione, con la cura artigianale dei suoi prodotti ha conquistato non solo un mercato selettivo come quello italiano, ma si sta affermando anche sui mercati internazionali diffondendo nel mondo l'italian style a tavola. L'ultimo fiore all'occhiello è la Salumeria Rosi Parmacotto di New York, che si propone di salvaguardare l'originalità e l'identità del prodotto italiano e di farlo conoscere nelle sue eccellenze. Ha sponsorizzato il restauro della cupola dell'Abbazia di San Giovanni Evangelista a Parma e del Sancta Sanctorum in San Giovanni in Laterano a Roma, oltre che la mostra dei "Farnese". Attualmente fa parte del Consiglio direttivo Assica, l'associazione di categoria aderente a Confindustria. È stato tra l'altro presidente dell'Unione Parmense degli Industriali dal 2000 al 2006, presidente dell'Ente Fiere di Parma dal 1992 al 1998, membro del Consiglio di Amministrazione della Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza e della Giunta di Confindustria fino ai primi mesi del 2007. Nel maggio 2004, per le sue competenze e capacità, è stato insignito della laurea "ad honorem" in marketing dall'Università di Parma. Nel settembre 2007 gli è stato conferito il Premio Capri San Michele di Varia Umanità e nel dicembre 2008 il prestigioso Premio Leonardo Qualità Italia.

**Presidente Parmacotto SpA**

## **GIAN ANNIBALE ROSSI DI MEDELANA SERAFINI FERRI**

### ***AGRICOLTURA***

È nato in una famiglia di agricoltori, da secoli legata alla terra. Dopo una brillante carriera agonistica equestre, perde l'uso delle gambe in seguito ad una caduta da cavallo, ma continua a dedicarsi alla conduzione delle varie aziende di famiglia ubicate principalmente in Toscana. Amministratore unico delle aziende Castello del Terriccio, Tenuta del Terriccio e Colle Mezzano in Toscana, dove gestisce un patrimonio agricolo di oltre 1.600 ettari, si è specializzato nelle produzioni cerealicole, orticole, olivicole e soprattutto viticole. In queste aziende ha dato vita alla produzione di Vini Supertuscan, apprezzati e riconosciuti in tutto il mondo. Con il "Lupicaia", il "Castello del Terriccio" e il "Tassinaiia", i suoi vini rossi di punta, è riuscito a conquistare, sin dalle prime produzioni, ambiti premi e riconoscimenti internazionali, come il Vinalies di Parigi, Mundus Vini, Tre Bicchieri del Gambero Rosso, 5 grappoli dell'A.I.S e i Vini d'Eccellenza della Guida dell'Espresso. Come miglior produttore e azienda ha vinto il Premio Internazionale del Vino 2007. Continua a coltivare la sua passione per i cavalli con l'attività di allevamento per concorsi ippici. Nel 2005 sono stati 38 i cavalli allevati risultati vincitori.

**Amministratore Unico Castello del Terriccio Srl**

**Amministratore Unico Colle Mezzano Srl**

**Amministratore Unico Tenuta del Terriccio Srl**

*INDUSTRIA ALIMENTARE*

Nel 1973, conseguita la laurea in ingegneria meccanica con una tesi su impianti tecnologici presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", comincia a lavorare nell'azienda di famiglia, assumendo la direzione di una società di trading prima e finanziaria dopo. Dal marzo 1999 al giugno 2010, prima come amministratore unico, poi come amministratore delegato e, infine, come presidente ha guidato la Cafè do Brasil SpA, azienda produttrice di caffè con i marchi Kimbo e Kosé. La storia dell'azienda, con stabilimento a Melito di Napoli, inizia con la piccola torrefazione aperta dalla famiglia negli anni '50 nel centro storico di Napoli per la vendita di caffè ai bar e ai coloniali. Nel 1963 l'impresa assume il nome di Cafè do Brasil e avvia la produzione industriale del caffè, favorita dall'introduzione negli anni '60 dei nuovi sistemi di confezionamento in lattina che consentono una migliore conservazione del prodotto e una sua più ampia diffusione. Con il miglioramento dei processi di produzione e di distribuzione, nel rispetto dell'arte della tostatura e della miscelazione, sono prodotte e commercializzate miscele che portano nei bar e nelle case un caffè unico e inconfondibile per qualità e gusto. In 37 anni di impegno quotidiano, con strategie di sviluppo fortemente orientate al prodotto e alla ricerca di più elevati e innovativi standard qualitativi, trasforma l'azienda familiare in una delle principali torrefazioni a livello europeo e ne rafforza la leadership. La Cafè do Brasil conquista così nuove quote di mercato in Italia e nel mondo e il marchio Kimbo si posiziona nel 1994 al secondo posto nel mercato retail italiano del caffè confezionato. Implementa strategie di produzione, di logistica e di marketing mirate alle nuove modalità di consumo e, ponendo la massima attenzione alla selezione delle materie prime, lancia nel 2009 nel settore retail nuovi prodotti monoporzionati: cialde e capsule. Con spot televisivi, campagne stampa, eventi, sponsorizzazioni e, infine, attraverso la Rete, sviluppa anche nuove strategie di comunicazione, trasmettendo al grande pubblico, sul mercato italiano e internazionale, i valori di qualità e di eccellenza del marchio Kimbo. È amministratore unico di Interkom SpA, azienda leader in Italia nel commercio dei caffè crudi di tutte le origini, fondata a Napoli nel 1977. Dal 1992 al 1999 è amministratore unico della Finko Srl, che controlla la Beyers Koffie SA di Anversa, azienda attiva sul mercato del caffè tostato belga. Dal settembre 1983 al 2008, è consigliere di ANIDECOL, Federazione Nazionale Importatori di Caffé, Droghe e Coloniali, che raggruppa imprese esercenti l'attività di commercio del caffè verde. Dal 1996 al 2010 è consigliere di AIIPA, Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari, per il settore caffè e membro del comitato tecnico. Dal 1988 a tutt'oggi è consigliere del Consorzio Promozione Caffé, che riunisce imprese italiane con la finalità di promuovere la conoscenza del caffè. Attualmente è impegnato nello sviluppo del trading di materie prime alimentari.

# GIORGIO SCARPA BONAZZA BUORA

## *AGRICOLTURA*

Imprenditore, tecnico e professionista dell'agricoltura, sin da giovane, compiuto il servizio militare quale ufficiale della Divisione "Ariete" e conseguita la laurea in scienze agrarie, ha svolto la sua attività nel mondo agricolo veneto e nazionale. Alla scomparsa del padre, ha assunto la responsabilità diretta della gestione delle omonime aziende agricole di Portogruaro, estese su oltre 700 ettari risanati dalla bonifica, delle quali è tuttora titolare e conduttore. Con la sua gestione imprenditoriale ha determinato una radicale trasformazione, legando organicamente lo sviluppo della produzione alle esigenze del mercato. Ha promosso numerosi organismi economici. In qualità di presidente della So.vi.ve., ha valorizzato e commercializzato anche all'estero la produzione dei sette Enopoli consortili delle province di Venezia e Treviso. Ha ricoperto e ricopre numerosi incarichi nel mondo economico e sociale. È stato presidente della Banca Popolare di Santo Stefano e vicepresidente della Liseuro SpA. È presidente onorario dei Dottori in Scienze Agrarie e Forestali della Provincia di Venezia e di altri organismi dei quali è stato fondatore. È cavaliere di gran Croce dell'O.M.R.I. dal 27 dicembre 2007.

**Amministratore Unico Aziende Agricole Bonazza-Scarpa Bonazza**

# ONOFRIO SPAGNOLETTI ZEULI

## *AGRICOLTURA*

Imprenditore agricolo e accademico onorario dei Georgofili, è titolare di un'azienda olivicola e vitivinicola nel territorio di Andria (BA). Impiega circa 60 dipendenti. Nel 2007 l'Az. Agr. Spagnoletti Zeuli Onofrio ha fatturato oltre 2,6 milioni di euro, di cui il 10% all'estero. Le due tenute, San Domenico e Zagaria, si estendono per circa 400 ettari. I locali destinati alla lavorazione e trasformazione dei prodotti ricoprono 18.000 mq, di cui 7.000 mq coperti. Dal 1965, guida l'azienda, di cui ha sviluppato le potenzialità della filiera, puntando sulla trasformazione e commercializzazione della produzione. Il suo olio e il suo vino, dapprima apprezzati solo localmente, ora sono conosciuti in Italia e all'estero. In oltre 40 anni di esperienza imprenditoriale, ha coniugato l'amore per la terra, proprio della famiglia, con la ricerca e l'innovazione, con costante incremento degli investimenti, sia per la sicurezza sul lavoro, sia per i processi di lavorazione e di trasformazione. Il marchio "Conte Spagnoletti Zeuli" rappresenta oggi un modello di impresa che si fonda sulla qualità, sull'innovazione e sull'incremento costante dell'occupazione. La maggior parte dei terreni - la proprietà dei terreni circostanti Castel del Monte è documentata a prima del 1600 - è dedicata alla coltura dell'ulivo, e in particolare della Coratina. L'olio extra vergine, con l'etichetta "Selezione del Conte", è contrassegnato dal marchio DOP. L'azienda produce anche vino DOC di alta qualità. Protagonista attivo anche in enti e organismi sindacali, economici e tecnici del comparto agricolo, è presidente di Confagricoltura Puglia, Confagricoltura Bari, nonché componente il Consiglio Direttivo nazionale di Confagricoltura, nel cui ambito è presidente della Sezione Economica Nazionale Olivicola. È vice presidente dell'UNAPROL. In passato, è stato presidente dell'APROLI, vice presidente del Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva D.O.P. "Terra di Bari-Terrautentica".

**Titolare Azienda Agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio**

# FRANCA SPINOLA MALFATTI

## *AGRICOLTURA*

Si è laureata nel 1968 in medicina. Dal 1968 al 1970 è stata assistente presso l'Università Cattolica di Roma A. Gemelli. Ha collaborato con la madre, Maria Concetta Giuntini Spinola, nominata Cavaliere del Lavoro nel 1973, nella conduzione dell'azienda agricola. Dirige l'azienda La Parrina, nel comune di Orbetello, costituita da circa 428 ettari di terreno, dei quali 150 a bosco ceduo e i rimanenti a vigneti, oliveti e frutteti. L'azienda è dotata anche di una moderna cantina, della capacità di 13.000 ettolitri, dove produce i vini Parrina doc, Ansonica doc, Capalbio doc, noti sui mercati nazionali ed esteri. È all'avanguardia anche nella produzione di alcune specie frutticole (pesche nettarine e kiwi), di formaggi ovini e caprini e nella produzione florovivaistica. Nel 1999 ha esteso l'attività anche nel settore agrituristico. È stata presidente della Camera di Commercio di Grosseto e componente del Consiglio di Amministrazione dell'Associazione Produttori Ortofrutticoli.

# FRANCESCO TORNATORE

## *INDUSTRIA ELETTRONICA*

È amministratore unico di NTET SpA, Nuove Tecnologie Elettro Telefoniche, a capo del gruppo omonimo leader nella progettazione, produzione e commercializzazione di componentistica per reti telefoniche ed elettriche e di accessori per distribuzione di energia elettrica in bassa tensione. Oggi NTET possiede 2 stabilimenti in Sicilia, 3 nel Nord Italia e 2 strutture produttive in Cina: impiega in Italia 250 dipendenti e ha fatturato nel 2009 oltre 65 milioni di euro. La sua attività nel settore delle telecomunicazioni risale al 1966, anno in cui, dopo il diploma di perito industriale conseguito nel 1965 con il massimo dei voti, per motivi familiari è costretto ad abbandonare l'Università di Catania dove frequentava il corso di laurea in fisica. Inizia a lavorare come impiegato tecnico presso una primaria società di installazione di reti telefoniche, arrivando a coordinare nel 1971 in qualità di capo reparto 250 unità lavorative. Lasciata tale società, nel 1979 fonda con altri soci la ITEL SpA, attiva nella realizzazione di reti telefoniche, assumendo la carica di amministratore delegato con responsabilità sulle attività operative. È l'inizio della sua carriera imprenditoriale. Nel 1992, a seguito del riassetto della ITEL, assume il controllo di due aziende del Gruppo, la TPR SpA e la NTET Srl, che realizzano manufatti per il settore elettromeccanico e telefonico. Da questo momento si focalizza sui prodotti in vetroresina e componenti passivi per sistemi in fibra ottica e avvia un percorso di crescita per acquisizioni. Nel 1995 rileva la OEC, Officine Elettromeccaniche Comensi, stabilimento storico dell'industria elettromeccanica lombarda fondato nel 1922, di cui è attualmente consigliere. Nel 1996 continua il processo di espansione con l'acquisizione di Optotec SpA, azienda del gruppo SIRTI, con sede a Garbagnate Milanese (MI), leader in Europa nei sistemi passivi optoelettronici per reti telefoniche con cavi in fibra ottica. Dopo l'acquisizione Optotec, di cui è presidente, grazie all'ottimizzazione dei costi e a una visione internazionale del business, diventa un player mondiale del settore e deposita una serie di brevetti che assicurano all'azienda importanti quote di mercato. Sempre nel 1996 NTET rileva dal gruppo Sirti le attività di estrusione di tubi in polietilene lisci e corrugati per cavidotto, la cui domanda in quegli anni è in crescita per la realizzazione di numerose dorsali in fibra ottica. Nel 1997 viene acquisito lo stabilimento Alcatel di Reggello (FI) con le relative produzioni di manufatti stampati in SMC e shelter per radio base telefonia mobile. Nel 2004 costituisce la NTET Ningbo Ltd nella provincia dello Zhejiang (Repubblica Popolare Cinese). Sempre nel 2004, nell'ottica di una diversificazione industriale, avvia un'attività di contact-call centers in entrata e in uscita, costituendo a Catania la Eurocall Srl, di cui è presidente. I contact-call, a loro volta, contano 250 dipendenti oltre a centinaia di collaboratori con quattro siti in Sicilia e altrettanti distribuiti in Puglia e nel Nord Italia. Da sempre legato al territorio di origine, ma con una visione internazionale e innovativa, ha mantenuto e ampliato alcuni poteri di famiglia nel comune di nascita dove, in un territorio particolarmente votato alla produzione di vini rossi, è oggi impegnato nel completamento di un impianto vitivinicolo sulle pendici dell'Etna che, a regime, supererà i 60 ettari di vigneto Etna Rosso e Bianco Doc.

**Amministratore Unico NTET SpA**

**Presidente Optotec SpA**

**Presidente Eurocall Srl**

# GIUSEPPE TORRISI

## *INDUSTRIA ALIMENTARE*

A pochi esami dalla laurea in economia, per la prematura morte del padre interrompe gli studi universitari per dedicarsi all'avviatissima azienda familiare che importava e commercializzava droghe e coloniali. Agli inizi degli anni '60 scorpora dall'azienda mercantile il settore del caffè torrefatto fondando con il fratello la Compagnia Meridionale Caffè SpA, della quale viene nominato amministratore unico. Il successo arriva immediato. Con i marchi "Torrissi" l'azienda si sviluppa e si conferma leader del settore in diverse regioni del sud d'Italia con attenzione anche alle richieste del prodotto che pervenivano dall'estero dando così un notevole impulso alla produzione per l'esportazione. Negli anni settanta viene nominato presidente dell'Associazione dei Commercianti della Provincia di Catania, della quale oggi è presidente onorario. Negli stessi anni ricopre la carica di Consigliere Censore della filiale della Banca d'Italia di Catania, prestando il suo servizio per più di un ventennio. Nel febbraio del 1993 viene chiamato a presiedere la Camera di Commercio di Catania e viene nominato anche vice presidente dell'Unione Siciliana delle Camere di Commercio. Qualche anno dopo riceve la nomina a vice presidente vicario del Comitato di Gestione e componente del Consiglio Generale della Fondazione del Banco di Sicilia di Palermo. Nei primi anni del 2000 la Confindustria di Catania, della quale è componente del Consiglio direttivo, lo elegge presidente della sezione che raggruppa le imprese alimentari della provincia. Oggi è anche componente della Giunta Regionale di Confindustria Sicilia.

**Amministratore Unico Compagnia Meridionale Caffè SpA**



# VITTORIO VALLARINO GANCIA

## *INDUSTRIA ENOLOGICA*

Rappresenta la quarta generazione della famiglia nell'azienda fondata dal bisnonno nel 1850. Si è laureato in scienze politiche presso l'Università di Torino. È entrato in azienda con un primo incarico all'ufficio esportazione, arrivando fino al vertice dell'impresa. Nel 1967 è stato nominato direttore generale della F.lli Gancia & C., nel 1973 amministratore delegato e nel 1984 presidente. Ha dato grande impulso al progresso commerciale ed economico dell'azienda, alla quale ha anche impresso una radicale trasformazione tecnologica. Dal 1968 ha puntato sulla commercializzazione degli spumanti secchi. Ha iniziato la produzione del Pinot della Rocca de Giorgi, diventato poi spumante doc. Nel 1980 ha creato il Pinot di Pinot - selezione dei migliori pinot italiani - aprendo un nuovo e importante mercato riservato agli spumanti secchi. Nel 1984 ha avviato a Rutigliano, in provincia di Bari, l'Azienda Agricola Tenuta di Torrebianco. Nella tenuta comincia la coltura dei vitigni Chardonnay, Pinot, Sauvignon, dando un esempio seguito con successo dagli imprenditori pugliesi.

## **BRUNA VECCHI CULCASI**

### *AGRICOLTURA E INDUSTRIE VARIE*

Ha iniziato la sua attività imprenditoriale nel 1953, avviando il primo nucleo di un allevamento avicolo in Valderice (Trapani). Negli anni successivi ha ampliato le proprie strutture realizzando diversi stabilimenti e integrandoli con impianti di mangimificio e incubatoio. Contemporaneamente ha introdotto criteri avanzati, passando ad allevamenti altamente specializzati con un mattatoio delle carni, destinandole alla grande distribuzione alimentare. Contestualmente ha esteso la sua attività nel resto d'Italia e nel Nord Africa (Avicola Aurora SpA). Ha poi ampliato il suo campo imprenditoriale aggiungendo un allevamento di suini e ovini; parallelamente ha promosso un ampio programma di modernizzazione dell'azienda (Allevamenti Valderice). Nello stesso arco di tempo si è rivolta allo sviluppo della sua attività nel settore lapideo fondando, nel 1962, un moderno opificio per la lavorazione del marmo estratto da cave siciliane di sua proprietà ed esportandolo in tutto il mondo (Aurora Marmi SpA). Si è interessata, inoltre, all'industria del legno, dando vita ad un moderno impianto per la produzione di mobili e affini (Aurora Legnami Srl). Ha avuto interessi nella grande distribuzione: nel 1980 ha costituito una società in partnership con numerosi supermercati in tutta la Sicilia (Sivad SpA-Sigros Srl). Nell'ultimo ventennio ha dato continuità ai canali d'investimento immobiliare, consolidando un parco di beni immobili di varie tipologie e destinazioni d'uso, facendo nascere una sorta di holding immobiliare con la partecipazione e cogestione in società di grande prestigio. Inoltre ha ritenuto opportuno acquisire nuovi segmenti di mercato, come quello turistico/alberghiero, la produzione dell'energia eolica e la cantieristica navale. In atto fa parte del Collegio dei Probiviri della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro.

# LAMBERTO VERONESE

## *AGRICOLTURA E ZOOTECNICA*

Si è laureato in giurisprudenza all'Università di Padova. Dopo il servizio militare come ufficiale degli alpini, si è dedicato alla gestione delle aziende agricole di famiglia a S. Stino di Livenza e Concordia Sagittaria. Applicando le più moderne tecniche nell'organizzazione dell'agricoltura, ha ottenuto importanti risultati sia nella qualità delle colture che nelle rese della produzione. È stato presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori di Venezia dal 1986 al 1992, fondatore e presidente fino al 1990 dell'Associazione Italiana Maiscoltori, nonché presidente fino al 1988 della Confederazione Europea Produttori di Mais. Ha fondato la rivista specializzata "Il giornale del maiscoltore", di cui è stato direttore fino al 1989. Tra il 1989 e il 1998 è stato membro della Giunta Esecutiva della Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana. Dal 1969 al 1994 è stato presidente del Consorzio Maiscoltori e Cerealicoltori del Basso Livenza, che è tuttora il più importante ente italiano per lo stoccaggio e la vendita di cereali e proteoleaginose. Dal 1999 è amministratore unico delle Aziende Agricole Veronese Vitali. È stato a capo del Gruppo di Portogruaro dell'Associazione Nazionale Alpini.

**Amministratore Unico Aziende Agricole Veronese Vitali Ss**

***INDUSTRIA ALIMENTARE***

È presidente di AIA (Agricola Italiana Alimentare SpA), società del Gruppo Veronesi fondata nel 1968, dove è entrato nel 1973 dopo aver conseguito la laurea in economia e commercio presso l'Università di Padova e aver adempiuto agli obblighi di leva nell'Artiglieria Corazzata come sottotenente. L'azienda, che allora aveva un fatturato di 30 miliardi di lire (15,5 milioni di euro) e 395 dipendenti, ha consolidato nel 2009 un fatturato di oltre 1.500 milioni di euro, di cui 154 realizzati nei mercati esteri e dà lavoro a circa 5.000 persone su 7.000 dell'intero Gruppo Veronesi. Grazie a una strategia imprenditoriale basata su qualità, distribuzione e attenzione al consumatore, oggi AIA è leader a livello nazionale e una delle prime aziende europee nella produzione e distribuzione di carni avicole fresche. Recentemente, inoltre, è entrata nel mondo del suino, accorpando il settore carni fresche suine del Gruppo. Puntando sull'esperienza e sul rispetto delle tradizioni, ma anche sulla ricerca e sulla sperimentazione di nuove tecnologie, garantisce la qualità e la sicurezza su grandi volumi produttivi attraverso il controllo completo della "filiera", che va dall'uovo alla produzione di alimenti per animali, all'allevamento, fino alla macellazione e trasformazione del prodotto in porzioni e confezioni pronte per il consumo. Il successo e la notorietà del marchio AIA sono racchiusi nella forte spinta innovativa dei prodotti immessi sul mercato, come ad esempio WUDY, il primo würstel di carni avicole, ormai diffuso in tutta Europa. Oggi il marchio AIA rappresenta una realtà industriale che comprende 4 incubatoi, 2 centri per la lavorazione delle uova, 6 macelli, 3 centri per la lavorazione delle carni e una moderna logistica ad alta tecnologia che garantisce la freschezza delle carni e la celerità e qualità del servizio.

**Presidente AIA SpA**

**Vice Presidente Veronesi Finanziaria SpA**

**Vice Presidente Unione Nazionale Avicoltura**

**Vice Presidente Federalimentare**

# RENATO VIALE

## *COMMERCIO*

Nel 1960 entra nelle aziende del padre Luigi, che aveva attività commerciale e industriale a carattere individuale. In pochi anni, con i fratelli, sviluppa e diversifica le attività: la Luigi Viale SpA si dedica all'attività commerciale e la Bistefani SpA all'attività industriale. Quest'ultima, dopo l'acquisizione di Buondì, Girella, Yo-Yo e Ciocorì, diventa Gruppo e Buondì Bistefani SpA. Lasciando ai fratelli il maggior impegno per l'attività industriale, sviluppa fortemente l'attività commerciale con la Luigi Viale SpA, di cui è presidente, creando un grande gruppo associato di imprese (GIGAD) per trasformarlo poi nel 1995 in MDO SpA, con sede a Milano, costituito da 15 imprese della distribuzione organizzata che attualmente detengono oltre 800 supermercati in Italia con il marchio "Dimeglio". La Luigi Viale SpA oggi attiva 30 supermercati "Dimeglio", un cash and carry (Onda Market) a Busto Arsizio, oltre ai centri commerciali "Castello Shopping Center" di Canelli (AT), di Caselle Torinese (TO) e di Caluso (TO), e 70 affiliati tra supermercati e superette.

**Presidente Luigi Viale SpA**

**Presidente ISNART**

**Presidente Confcommercio Piemonte**

***INDUSTRIA ENOLOGICA***

Si diploma in enologia presso l'Istituto di Conegliano Veneto e successivamente si laurea in giurisprudenza all'Università di Urbino. Sin dalla prima giovinezza partecipa all'attività della famiglia, legata da sette generazioni alla viticoltura e alle tradizioni del territorio. Quando nel 1967 l'azienda familiare si trasforma in SpA, con sede storica a Gambellara, ne assume la presidenza a soli 29 anni, imprimendo ad essa un costante e rapido sviluppo. La Casa Vinicola Zonin amplia i vigneti di proprietà con l'acquisizione, a oggi, di 10 grandi tenute, estese complessivamente su oltre 3.600 ettari, di cui 1.800 a vigna, e distribuite nelle 7 regioni vitivinicole di maggior prestigio per la produzione dei grandi vini di qualità (Veneto, Friuli, Toscana, Piemonte, Lombardia, Sicilia, Puglia), oltre alla tenuta di Barboursville Vineyards in Virginia negli Stati Uniti. Oggi la Casa Vinicola Zonin è una delle più importanti realtà vitivinicole private d'Italia e tra le prime in Europa: impiega complessivamente 550 dipendenti e nel 2009 ha raggiunto un fatturato aggregato di 101 milioni di euro, dei quali circa il 50% sui mercati esteri, dove il marchio Zonin è presente in ben 92 paesi. Dal 1996 è presidente della Banca Popolare di Vicenza, che sotto la sua guida si è sviluppata per dimensioni e struttura, divenendo da banca storica del territorio vicentino gruppo bancario di respiro nazionale. È consigliere dell'Associazione Bancaria Italiana e dell'Associazione Nazionale Banche Popolari, è rappresentante del Comitato Regionale Consultivo per la Vitivinicoltura della Federazione dell'Industria del Veneto. È accademico corrispondente dell'Accademia dei Georgofili, accademico dell'Accademia Olimpica di Vicenza e consigliere dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Gli è stato conferito nel 2000 il Premio Leonardo Qualità Italia dal Comitato Leonardo, nel 2003 il Premio Federiciano dall'Assemblea Parlamentare Siciliana, nel 2004 il Premio Salomone d'Oro dall'Università di Firenze, nel 2005 il "Wine Business Award" dal MIB dell'Università di Trieste e il Master h.c. in Banca e Finanza dalla fondazione CUOA di Vicenza.

**Presidente Casa Vinicola Zonin SpA**

**Presidente Banca Popolare di Vicenza**

**Presidente Nordest Merchant SpA**

**Vice Presidente Società Cattolica di Assicurazioni**





[www.fondazionecru.it](http://www.fondazionecru.it)  
[www.cavalieridellavoro.it](http://www.cavalieridellavoro.it)