



Progetto promozionale di cui all'art. 13 della Legge Regionale 9 febbraio 2010, n. 1 ai sensi della Delibera di Giunta N. 1128 del 14/07/2014

Giovani artigiani a EXPO 2015: progetti per nuove idee di impresa

Ecco i vincitori provinciali del progetto-concorso "Enterprise" promosso da Cna Emilia Romagna per la creazione di nuove imprese.

Ogni progetto, legato ai temi dell'EXPO, ha visto protagonisti studenti delle scuole superiori affiancati da imprenditori artigiani che parteciperanno alla finalissima di Milano

Un fast food vegano, un'app che collegata alle analisi del sangue fornisce una dieta personalizzata, un bicchiere autoriscaldante, una macchina per fare macedonie, un'app che segnala gli ingredienti dannosi per la pelle, un macchinario che trasforma scarti alimentari in cibo per cani.

E ancora bottiglie per doppie bevande, laser scanner contro i pesticidi, recupero delle bustine da thé come fertilizzanti, tablet che segnalano i prodotti in scadenza, software per bilanciare i costi della spesa, sensori per controllare i consumi domestici, arredi urbani che raccontano la storia di quell'ambiente, macchine per preparare il pane col lievito madre, app per favorire i prodotti locali, piattaforme per prodotti made in Italy di qualità, distributore pizze street food.

Sono diciassette le idee d'impresa lanciate dai giovani studenti emiliano-romagnoli che hanno già vinto le selezioni provinciali del progetto "ENTERPRISE - GIOVANI ARTIGIANI A EXPO 2015". Martedì 19 all'Expo di Milano verrà proclamato il progetto vincitore. Oltre alle scuole superiori dell'Emilia Romagna al concorso hanno partecipato anche studenti dell'Umbria e dell'Abruzzo.

Il progetto, gestito dalla Cna dell'Emilia Romagna con la partecipazione delle province di Bologna, Forlì-Cesena, Modena, Piacenza, Ravenna, è stato realizzato grazie al contributo della Regione Emilia Romagna, e prevede che, studenti delle scuole superiori secondarie possano sviluppare, accompagnati da imprenditori, progetti d'impresa coerenti con le tematiche proprie dell'Expo Milano 2015 (alimentazione e nutrizione, sviluppo sostenibile, energie alternative, supporto al biologico ed alla biodiversità, ecologia, recupero di attività artigianali tradizionali, turismo sostenibile, sviluppo culturale, ecc.). Obiettivo: favorire la valorizzazione del nuovo artigianato sul mercato territoriale e globale, attraverso l'incoraggiamento di idee innovative di giovani sul tema "Expo Milano 2015".

Data la forte coerenza con il Tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" l'iniziativa ha ottenuto il patrocinio del Progetto Scuola di Expo Milano 2015.

Al progetto-concorso hanno partecipato complessivamente 10 scuole superiori della Regione, che si sono divise in 75 squadre ognuna delle quali ha realizzato un proprio progetto d'impresa.

Ogni squadra era composta da cinque studenti ed era assistita da un coach appartenente al mondo delle imprese artigiane. Le imprese sono state selezionate perché collegate ai temi dell'Expo o perché appartenenti alla categoria dei giovani imprenditori, dell'artigianato artistico, del settore dello sviluppo sostenibile.

Il progetto ha utilizzato una metodologia che fa ricorso all'immagine evocativa della creazione d'impresa. I business plan prodotti dagli allievi sono stati sottoposti al giudizio di una commissione tecnica che ha già designato i migliori progetti a livello provinciale e martedì 19 maggio, proprio all'Expo, verrà designato il vincitore. La squadra vincitrice potrà poi partecipare a giugno, a Dubrovnic, alla finale europea insieme alle squadre di tutta Europa.

Le imprese artigiane coinvolte nel progetto hanno così a disposizione idee innovative e opportunità importanti di sviluppo del business; allo stesso tempo i giovani studenti hanno a disposizione competenze, conoscenze e buone pratiche delle imprese.

E' compito di tutti, istituzioni, sistema imprenditoriale e sistema scolastico, fare in modo che i loro progetti un giorno, possano diventare realtà.

Ufficio stampa Cna Emilia Romagna
Maurizio Collina

I progetti vincenti delle singole Province

Bologna

BOTTLE IN BOTTLE

Quante volte sei fuori o magari stai passeggiando al parco e hai voglia oltre all'acqua anche di altre bevande? I tuoi figli vanno in gita o siete al parco e vuoi portarti oltre all'acqua anche il succo di frutta, prendendoti dietro tante bottiglie diverse?

L'idea è quella di realizzare una bottiglia unica in bioplastica, ma all'interno divisa in due parti. Questa idea elaborata *dalla classe 4A dell'Istituto Manfredi Tanari* nasce dal fatto che molti di noi facendo sport o andando a correre, hanno bisogno d'acqua oltre ad un'altra bevanda e di limitare quindi il peso da trasportare.

Forlì-Cesena

LAST VEGAST

Fast food vegano/ vegetariano, intende coniugare una modalità veloce di ristorazione molto gradita dai ragazzi, con l'uso di cibi sani per l'uomo e per il pianeta, ed inoltre compatibili con le abitudini alimentari di più Paesi. *Progetto della IV G dell'Istituto Ruffilli di Forlì*. Nel mondo di Last Vegast i cibi saranno tipici italiani e anche di diverse etnie; si potranno consumare nel locale o a casa vostra, offrendo una consegna a domicilio che si potrà ordinare tramite telefono o sito web del locale.

Modena

MINIOL

E' in grado, in pochi secondi, di analizzare un laser scanner che, oltre a mostrare i principali dati nutrizionali del prodotto esaminato, verifica l'eventuale presenza di veleni e pesticidi. A realizzare questo progetto – con tanto di business plan, piano commerciale e marketing, pubblicità, anche in inglese – cinque ragazze *dell'Istituto Luosi di Modena*.

Piacenza

FERTEALIZER

Finito di bere il thè? Non buttate la bustina. I ragazzi *dell'Istituto Mattei* hanno infatti inventato Fertealizer, una macchina in grado di riciclare le bustine da thè e trasformarle in fertilizzante naturale. Fertealizer si occuperebbe anche della raccolta delle bustine da thé usate grazie a convenzioni stipulate con imprese ed enti pubblici.

B-HEALTHY

Un'app collegata alle analisi del sangue in grado di fornire una dieta personalizzata in continuo aggiornamento. E' l'idea dei ragazzi *dell'Istituto Respighi* che hanno immaginato B-Healthy per unire l'ambito medico a quello tecnologico e fornire un valido aiuto a

diabetici, donne in gravidanza, obesi, giovani che seguono diete sregolate e in generale a tutte le persone malate che hanno bisogno di tenere sotto controllo ciò che mangiano.

Ravenna

ITCS Ginanni Ravenna

FROZEN PAD

Tablet applicato al frigorifero di casa, dotato di una telecamera che legge il codice a barre dei prodotti acquistati. Segnala i prodotti in scadenza e redige la lista della spesa. Finalizzato a evitare lo spreco degli alimenti.

STORK PIZZA

Distributore automatico che prepara, cuoce e sforna pizze, per uno street-food di qualità.

WELP!

Software domestico con varie funzioni, per il monitoraggio del bilancio dei costi della spesa, l'inventario degli alimenti in scadenza, ricette, etc. Finalizzato a evitare lo spreco degli alimenti con positivo vantaggio nel bilancio domestico.

Liceo Alighieri Ravenna

BIOSCANNER

E' un'app che, fotografando il codice a barre di cosmetici e prodotti per il corpo, segnala quando contengono ingredienti dannosi per la pelle o la salute. Punta sulla salute e sull'utilizzo consapevole di prodotti sani per la cura del corpo.

THE PROPER CONTROL

Un servizio che permette di tenere sotto controllo i costi dei consumi della propria abitazione in tempo reale, grazie a tre sensori (energia, gas, acqua) collegati attraverso delle porte ad un'interfaccia web. Obiettivo: un modo ingegnoso per tenere monitorati consumi domestici.

ITCG Oriani Faenza

PROSPECTUS

Un prodotto di arredo urbano, composto da pannelli trasparenti che, grazie alla prospettiva, mostrano a turisti ed avventori com'era un determinato ambiente o monumento in passato. Obiettivo: testimoniare il cambiamento e valorizzare i beni culturali presenti nelle città.

DRINKS & CO.

Bicchiere autoriscaldante con bevanda calda, che può essere utilizzato al momento del bisogno da turisti, viaggiatori, tifosi, etc.. Finalità: avere sempre con sé bevande calde e biologiche.

ITIP Bucci Faenza

CARPE DIEM

Una macchina che taglia la frutta per trasformarla in gustose macedonie, rivolta sia a privati che a detentori di bar e locali. È finalizzata ad incentivare il consumo di frutta fresca.

Liceo Torricelli Faenza

ALIVE

Una macchina per il pane, ad uso sia domestico che per operatori, che prepara in automatico il pane con il lievito madre. Obiettivo è incentivare la produzione domestica di pane prodotto con il lievito madre, alimento più sano e più digeribile, senza aggravii di tempo.

DOT

Macchinario ad uso principalmente domestico che trasforma gli scarti alimentari in crocchette per cani e gatti. Finalità: riduzione degli scarti alimentari, risparmio in economia domestica e pieno controllo degli alimenti per gli amici a quattro zampe.

APPETITO

Un'applicazione e/o un sito che mette in comunicazione i produttori locali con i consumatori finali, sostenendo così la filosofia del kilometro zero. Finalità è un consumo consapevole di prodotti locali e contatto diretto tra produttore e consumatore, grazie all'immediatezza data dalla tecnologia.

EAT EASY

E' un servizio di B2C volto a favorire la vendita di prodotti Made in Italy di alta qualità, attraverso una piattaforma on line o un sito web il consumatore può acquistare prodotti agroalimentari biologici. Unicità sta nel presentarsi come unico passaggio di filiera, garantendo servizio di controllo ed informazione.