



A Terra Madre Salone del Gusto arrivano le startup di I3P per unire cibo e innovazione

Comunicato stampa n. 23 | 19 settembre 2016

Social eating e social eatwork, e-commerce e cibo sostenibile a Km0, agricoltura di precisione e tracciabilità dei prodotti: con **9 startup del settore food**, l'Incubatore del Politecnico di Torino **I3P** porterà **l'innovazione a Terra Madre Salone del Gusto** dal 22 al 26 settembre.

[Qui](#) il **press kit di I3P** con informazioni e approfondimenti (password: agenzia16)

Cibo e innovazione: questo il binomio che l'Incubatore del Politecnico di Torino I3P porterà a Terra Madre Salone del Gusto, dal 22 al 26 settembre a Torino.

Un **intero stand targato I3P** sarà presente in Piazzale Valdo Fusi (**stand V093**), ribattezzato per l'occasione Piazza dei Maestri del Gusto, e sarà animato dalle **startup del settore food** ospitate all'interno dell'incubatore: Gnammo, Fanceat, L'Alveare che dice sì!, eQuommerce, FoodChain, Gnameat, ItaliaID, iXem e Replant.

Dal social eating all'e-commerce, dall'agricoltura di precisione alla tracciabilità dei prodotti, le 9 startup metteranno in mostra i loro servizi per promuovere l'innovazione anche a tavola.

Prodotti locali e genuini: il Km0 è targato L'Alveare che dice sì! ed eQuommerce

Cibo a km0, incontro con i produttori, agricoltura sostenibile: queste le parole chiave di **L'Alveare che dice sì!** ed **eQuommerce**, le due piattaforme di vendita che propongono nuovi modi per fare la spesa puntando alla nascita di comunità di consumatori consapevoli. In particolare, **L'Alveare che dice sì!** favorisce gli scambi diretti fra agricoltori locali e consumatori, che possono acquistare i prodotti a Km0 tramite la piattaforma online: una volta a settimana si creano dei piccoli mercati temporanei, detti Alveari, dove i produttori incontrano, senza intermediari, i consumatori. **eQuommerce** si dedica invece

alla creazione di reti di persone in grado di scambiarsi non solo merci, ma anche saperi, facilitando la nascita di nuovi gruppi di acquisto solidale (GAS) e la gestione di gruppi già esistenti, nel rispetto dei diritti dei consumatori e dei produttori.

Gnammo e Gnameat, la socialità vien mangiando

Social eating e social eatwork: sono questi i due nuovi modi di vivere il cibo e la socialità con le startup **Gnammo** e **Gnameat**, nate con l'intento di condividere la propria passione per la cucina anche con perfetti sconosciuti. **Gnammo** è la più grande piattaforma di social eating in Italia che permette a chiunque di organizzare o partecipare a eventi culinari in casa condividendo i posti a tavola con gli oltre 200.000 membri della community. **Gnameat** invece è un social che mette in contatto food-lovers, chef e appassionati di cibo in tutte le sue espressioni: entrando a far parte della community sarà possibile condividere con gli altri utenti idee, ricette e foto di quello che si cucina, si mangia o si sta preparando.

Chef stellati anche a casa, con l'e-commerce di Fanceat

Cucinare a casa i cibi stellati dei grandi chef? Con **Fanceat** è possibile: la startup ha messo a punto un e-commerce che permette di ordinare dal ristorante i piatti preferiti da ricreare a casa propria grazie a dei kit completi di ingredienti e ricette.

Agricoltura e innovazione: controllare la filiera con FoodChain, ItaliaID ed iXem

Tracciabilità e sicurezza dal campo alla tavola: cibo e tecnologia sono settori destinati a intersecarsi sempre più, per assicurare alimenti selezionati e controllati. Con questo scopo è stato sviluppato il progetto **FoodChain** che utilizza la tecnologia blockchain del mondo bitcoin applicandola al settore della sicurezza alimentare per tracciare ogni movimento dei prodotti lungo la filiera alimentare.

ItaliaID propone invece Italcheck, sistema internazionale di certificazione e tracciabilità per riconoscere l'autenticità del Made in Italy tramite l'utilizzo di una smart utility in grado di leggere con lo smartphone il codice o il Qrcode del prodotto. Per assicurare da principio la bontà dei prodotti, **iXem** ha creato un sistema di rilevamento che permette di effettuare da remoto sia l'analisi di parametri ambientali, sia un'analisi visiva in campo agricolo, attraverso il posizionamento in campo di sensori e telecamere wireless.

Cibi essiccati a basso impatto ambientale con Replant

Sistemi innovativi per l'essiccazione di prodotti agro-alimentari mediante impianti solari termici ad aria: sono le soluzioni di **Replant** che mirano a ridurre l'impatto ambientale del settore agro-alimentare grazie all'integrazione di fonti di energia rinnovabile.

"La lunga filiera che va dal campo alla tavola racchiude eccellenze tradizionali del nostro Paese, e molte startup di I3P sono impegnate a portare innovazione in questo ambito" afferma **Marco Cantamessa, Presidente I3P**. "I risultati sono molto interessanti, e confermano come il settore agroalimentare possa realmente essere uno dei più promettenti per la nostra crescita economica".

Le startup di I3P saranno presenti anche con altre attività nell'ambito di Terra Madre Salone del Gusto. In particolare, **L'Alveare che dice sì!** sarà il 24 e il 25 settembre in via Carlo Alberto con il suo **Food Innovation Village** supported by Seeds&Chips, un villaggio itinerante che, a partire da Torino, porterà in giro per l'Italia l'innovazione e il buon cibo. All'interno del Village, il 24 settembre **Gnammo** organizza la cena di social eating #AMatriciana, il cui ricavato sarà devoluto in beneficenza alle popolazioni colpite dal terremoto del Centro Italia. Sempre il 24 settembre, verrà presentata la versione beta di **FoodChain** applicata alla filiera del caffè del Presidio del Robusta di São Tomé e Príncipe.

Programma completo su www.treatabit.com

Chi è I3P

I3P è l'incubatore d'impresе del Politecnico di Torino. E' uno dei principali incubatori europei e sostiene startup fondate sia da ricercatori universitari che da imprenditori esterni.

Fondato nel 1999, è una società costituita da Politecnico di Torino, Città Metropolitana di Torino, Città di Torino, Camera di Commercio di Torino, Finpiemonte e Fondazione Torino Wireless.

Ad oggi ha favorito la nascita di 193 imprese, che hanno ottenuto capitale di rischio per circa 40 milioni di Euro e generato oltre 1600 posti di lavoro e un giro d'affari di oltre 75 milioni di Euro nel 2014.

I3P offre alle startup spazi attrezzati, consulenza strategica e specialistica, e continue opportunità di contatto con investitori e clienti corporate.

In I3P possono accedere studenti, dottorandi, ricercatori, docenti del Politecnico di Torino o degli enti pubblici di ricerca, oltre che imprenditori o esterni interessati a sviluppare una startup innovativa con validata potenzialità di crescita. I settori di attività delle startup variano dall'ICT al Cleantech, dal Medtech all'Industrial, dall'Elettronica e automazione al digitale e in ambito Social Innovation.

Nel 2011, I3P ha lanciato TreataBit, un percorso di incubazione dedicato ai progetti digitali rivolti al mercato consumer, quali portali di e-commerce, siti di social network, applicazioni web e mobile. Ad oggi Treatabit ha supportato 232 idee d'impresa, di cui 139 progetti sono online e 69 sono diventate impresa.

Promotore di importanti iniziative per il trasferimento tecnologico, l'incubazione e la crescita di impresa, l'attività di I3P si inquadra nelle strategie globali del territorio piemontese volte a sostenere la ricerca, l'innovazione tecnologica, l'innovazione sociale e la nuova imprenditoria.

Nel 2014 I3P si è classificato al 5° posto in Europa e al 15° al mondo nel ranking UBI Index (University Business Incubator) la classifica annuale degli incubatori universitari che ha preso in esame 300 incubatori di 67 paesi, valutandone l'attrattività e la creazione di valore per l'ecosistema e per i clienti.

Maggiori informazioni sul sito istituzionale: www.i3p.it

Ufficio stampa I3P:

Press Play – Comunicazione e pubbliche relazioni

Vanna Sedda | +39 347 8930210 | vanna@agenziapressplay.it