

UNIVERSITÀ. Il team scaligero fra le cinque idee di business che andranno alla finale di Sassari

Nutretech fra i vincitori della Start Cup Veneto

Iniziativa in due step: la dieta personalizzata per le mense scolastiche e una serie di servizi per l'agroalimentare veronese

Valeria Zanetti

Anche la veronese Nutretech è tra le cinque idee di business vincitrici della tredicesima edizione di Start Cup Veneto, che approderanno alla finale del Premio nazionale per l'innovazione, in programma a Sassari, il 4 e 5 dicembre prossimo. La competizione, realizzata grazie alla collaborazione tra le Università di Padova, Verona, Ca' Foscari di Venezia e la Fondazione Cassa di risparmio di Padova e Rovigo, ha registrato quest'anno la partecipazione di 308 innovatori, 109 gruppi, 75 idee di business e 12 business plan finalisti.

Ogni team approvato alla finale regionale è stato affiancato da un angel, una sorta di tutor, individuato tra imprenditori, consulenti, manager, dottori commercialisti ed esperti di finanza aziendale, che hanno supportato il gruppo nell'elaborazione di business plan coerenti con le progettualità espresse.

Nutretech (acronimo di nutrition, reserch, technology) diventerà presto uno spin off

dell'ateneo scaligero. «Stiamo completando tutti i passaggi necessari, entro l'anno ci struttureremo per dare una ricaduta aziendale e produttiva ad all'idea nata dal contesto della ricerca tecnologica universitaria», spiega Claudio Maffei, docente universitario e direttore del Centro regionale di diabetologia pediatrica di Verona, capofila di un gruppo al quale partecipano anche Valentina De Rossi, collaboratrice del Dipartimento di scienze della vita e della riproduzione e Anita Morandi, dirigente medico dell'Ulss 20 di Verona. Il tutor assegnato è Valter Carturo, dottore commercialista scaligero.

«Il nostro progetto si articola in due step», illustra Maffei. «Il primo riguarda la messa a punto di un prodotto per le mense scolastiche che contribuirà a personalizzare il pasto di ogni studente sulle esigenze caloriche individuali, evitando anche gli sprechi di cibo: mediamente infatti più del 50% delle derrate proposte dalle mense viene gettato. I genitori avranno la possibilità in via elettronica o tramite



Claudio Maffei, direttore centro regionale di diabetologia pediatrica di Verona, regge l'assegno e a fianco Valentina De Rossi

smartphone di comunicare sesso, altezza, peso e attività fisica svolta dal figlio. Sulla base di queste variabili i nutrizionisti calcoleranno il fabbisogno quotidiano di calorie per pasto che saranno a disposizione del singolo ragazzino». Combinando know how dei tecnici di riferimento, utilizzo di una app innovativa per la raccolta e trasmissione dei dati ai partner industriali, che confezionano i pasti o alle mense inter-

ne agli istituti, il lavoro si completerà nella composizione del vassoio offerto allo studente. Il secondo step del progetto è invece attinente ai servizi che il team può offrire alle imprese. «Proporremo lo sviluppo di progettazione, ricerca e comunicazione in ambito nutrizionale, sanitario e della ristorazione alle imprese locali dell'agroalimentare, per sviluppare partnership nel settore», conclude il docente. ●