



# Teramo

IL CENTRO MERCOLEDÌ 19 GIUGNO 2019 | 15

■ Teramo Piazza Martin, 24  
■ Centralino Tel. 0861/245230  
■ Fax Tel. 0861/243819  
■ Pubblicità Tel. 0861/240006



■ e-mail: [red.teramo@ilcentro.it](mailto:red.teramo@ilcentro.it)

## RICERCA E IMPRESA » NELL'AGROALIMENTARE

# Nascono in ateneo 10 aziende innovative

Sono il frutto del "Contamination Lab" con 40 studenti e dottorandi. I primi tre progetti saranno scelti e premiati venerdì

di **Antonella Formisani**  
■ TERAMO

Dieci startup nate dalla felice contaminazione di idee di studenti e ricercatori universitari, docenti ma soprattutto manager. È il bilancio della prima edizione di "Contamination Lab", un programma di formazione imprenditoriale e incubazione di startup attivato dall'università di Teramo e finanziato dal Miur con un contributo di 460mila euro. C-Lab ha visto protagonisti 40 studenti e dottorandi di tutti e tre gli atenei abruzzesi. Il primo corso, della durata di sei mesi, si concluderà venerdì con la finale e la premiazione delle prime tre startup.

Il primo classificato avrà diritto a quattro mesi di assistenza in un incubatore per perfezionare il proprio "business", il secondo e terzo vinceranno sempre quattro mesi nel Cisrem, l'incubatore dell'università di Teramo. E poi si partirà con un nuovo bando, dopo l'estate, per la seconda edizione e il terzo a febbraio-marzo. I dieci progetti sono tutti nei settori biotech, agritech e foodtech. Ci sono idee anche molto innovative, come "Film trip Abruzzo", una piattaforma digitale che propone un turismo esperienziale legato al cinema, che permette di vivere esperienze virtuali in quelle che sono state location di film in Abruzzo. Basta un telefonino per inquadrare il luogo e rivivere nell'ambientazione del film. O anche "Healty and tasty together" che prevede una lavorazione della carne in grado di eliminare gli elementi nocivi ed esaltare i valori nutrizionali. C'è poi "Pumbaa", una startup in grado di produrre snack dolci e salati a base di farine o puree di insetti commestibili. "The green pearl" invece propone un hardware che ottimizza gli allevamenti, soprattutto avicoli, sotto il profilo della gestione di tempi, costi e spazi.

«Il C-lab è un progetto che abbiamo vinto a livello europeo: la "call" finanziava un periodo di

» Dagli snack a base di farina di insetti agli allevamenti gestiti con il computer, alla carne che non fa male. Corsi: «Formazione svolta soprattutto da manager e fortemente operativa»

formazione, che noi abbiamo strutturato in modo non convenzionale», spiega il responsabile scientifico del progetto, nonché preside di Scienze della comunicazione **Christian Corsi**. «La formazione infatti è svolta per il 20% da professori universitari e il resto da manager, esperti di startup e venture capitalist, importanti anche a livello internazionale. La connotazione è fortemente operativa: un nuovo percorso di apprendimento della cultura imprenditoriale, supportato allo stesso tempo pro-

getti ad alto contenuto innovativo e tecnologico. Non è un caso se ci sono insegnamenti non convenzionali come business model, business planning, digital marketing. È stato creato un luogo di impulso e contaminazione fra modelli di formazione e cultura imprenditoriale, ovviamente in piena sinergia con il territorio». I ragazzi che hanno partecipato al C-lab provengono da diverse facoltà e università: da Veterinaria, Economia, Biotecnologie, Giurisprudenza, Scienze della comunicazione a dottorandi di Ingegneria dell'Aquila e in Neuroscienze della D'Annunzio. Alcune delle idee progettuali di partenza, alla luce delle analisi fatte durante il corso, si sono dimostrate "deboli" e sono state tralasciate e più studenti sono confluiti su un altro business plan. «L'obiettivo di fondo», conclude Corsi, «è dimostrare che a una startup non servono soldi se l'idea è valida».



Gli studenti del C-Lab con il rettore Dino Mastrocola e il preside Christian Corsi in prima fila

ORFOLAZIONE RIGERVA