

PARTNER



INTESA  SANPAOLO

 INTESA SANPAOLO  
INNOVATION CENTER

MONOGRANO  
FELICETTI



IN  
CIB  
UM **LAB**

IN  
CIB  
UM **LAB**

via Leonardo Da Vinci 17/A  
84098 Pontecagnano Faiano (SA)  
email: [info@incibumlab.it](mailto:info@incibumlab.it)  
mob. 392 2797457

[www.incibumlab.it](http://www.incibumlab.it)



**IO CI CREDO  
I PROGETTI FINALISTI**

1

**QROMO**

Qromo è una piattaforma web che rivoluziona l'attività ristorativa offrendo numerosi vantaggi. Digitalizza e modernizza qualsiasi locale in maniera estremamente semplice e rapida. Con Qromo è possibile creare rapidamente il proprio menù digitale e permettere ai clienti di pagare direttamente dallo smartphone, eliminando le code in cassa. Il modello di business è focalizzato su una commissione per ogni transazione effettuata.

2

**CUBORTO**

CubOrto è un contenitore che dà la possibilità di coltivare anche dove non si ha un terreno coltivabile, su un balcone o in un piazzale. La speciale stratificazione del suolo fornito aumenta la fertilità, lo sviluppo delle radici riducendo l'utilizzo dell'acqua e delle lavorazioni della terra. Tutto ciò comporta una minore manutenzione e la possibilità di lavorare in maniera ergonomica.

3

**GREENTHINK**

L'idea, basata su apposita app, consiste nel fornire prodotti ortofrutticoli freschi (km0) e biologici ai lavoratori di aziende aderenti mediante l'installazione di orti sui tetti di queste ultime, progettati per moduli replicabili e che sfruttano tecnologie a limitato utilizzo di acqua ed elettricità. Il lavoratore acquista un abbonamento ad un costo fisso mensile (che garantisce la fornitura di frutta e verdura presso la propria scrivania secondo la periodicità prescelta) oppure compra direttamente dai distributori/stand installati in azienda. La app permette di monitorare le disponibilità ed effettuare la propria prenotazione.

4

**PRONTO**

Il progetto PRONTO, gastronomia di qualità, promosso dallo chef emergente Marco Cefalo, intende proporre un format di gastronomia innovativo basato non solo su piatti pronti ma anche su preparazioni da ultimare a casa: una sorta di ultimo miglio della preparazione culinaria. L'offerta è suddivisa per portate principali con menù che variano settimanalmente preparati con tecniche di cottura moderne, anche in chiave gourmet a prezzo sostenibili. Prodotti di punta saranno, nello specifico, tutte quelle preparazioni che richiedono molto tempo per chi volesse prepararle a casa (sughi genovesi, ragù...).

# EMERGING TALENTS

5

**STAZIONE P**

Stazione P è una paninoteca robotica, con il carattere distintivo di espletare il processo di preparazione del panino, in modo completamente automatizzato. I benefici derivanti spaziano dalle velocità di esecuzione, alla freschezza del prodotto. L'obiettivo è di produrre ed installare il macchinario all'interno dei punti nevralgici di passaggio (aeroporti, stazioni etc.)

6

**SPRAY LOGIC**

Spray Logics ha l'obiettivo di sviluppare, produrre e commercializzare nuovi sensori ottici da utilizzare nell'ambito dell'agricoltura intelligente (precision farming). I sensori si pongono l'obiettivo di aumentare la produttività e risparmiare costi con i relativi benefici finanziari per l'agricoltore. I sensori infatti, permettono di identificare la forma del raccolto e spruzzare i prodotti chimici solo dove sono necessari con maggiore efficienza e uno sguardo all'ambiente.

7

**TIPICO**

Tipico opera nel settore del digital food con lo scopo di esportare la cultura italiana all'estero grazie ad un e-commerce di food box contenente i prodotti tipici regionali selezionati per valorizzare il Made in Italy, la tradizione degli specifici territori regionali e con l'obiettivo di instaurare una relazione diretta con i consumatori prevalentemente stranieri.

# EMERGING TALENTS



## NATURA HUMANA

Natura Humana realizza e commercializza un estratto nutraceutico ricavato dalla CARRUBA. L'estratto di carruba coniuga la dolcezza della carruba alle sue qualità funzionali: migliora l'attività intestinale, fa aumentare il senso di sazietà, è ricco in antiossidanti di vitamine e minerali, mantiene bassa la curva glicemica (quindi adatto anche ai diabetici) ed è privo di glutine.

Proprio per l'assenza di pastorizzazione e cottura può garantire la presenza dei nutrienti propri del fitocomplesso (a differenza di molti altri dolcificanti naturali).

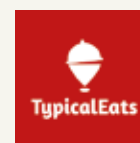
Il processo produttivo è in fase di brevettazione mentre, il marchio CARRUBA VIVA® (pensato proprio per questo tipo prodotto e per tutti i suoi derivati), è già stato depositato.



## EATOUR

Il progetto si focalizza sull'agricoltura 4.0 con un approccio innovativo tramite sistemi in vertical che sfruttano principalmente la tecnologia aeroponica. Nello specifico si intende avviare la produzione di ortaggi, verdure ed erbe officinali di alta qualità.

Gli elementi distintivi principali sono: coltivazioni fuori suolo, in ambiente controllato senza uso di pesticidi, eliminando gli scarti e i rifiuti, garantendo un impatto ambientale pari a zero.



## TYPICAL EATS

TypicalEats è la prima piattaforma web che aiuta i turisti e gli amanti del buon cibo a scoprire quali sono i piatti tipici di ogni località e accedere alla classifica delle attività gastronomiche che preparano meglio tali piatti. A differenza delle piattaforme social food esistenti il focus non è più sul ristorante ma sul piatto e sulla sua relativa preparazione. Attraverso la piattaforma è quindi possibile in ogni luogo scegliere il piatto tipico e leggere le valutazioni degli utenti, scegliendo quindi il ristorante in modo indiretto.



## CIBUS VIVENDI

Piattaforma digitale per l'elaborazione di piani diete terapeutici accompagnati da box alimentari. Ogni box contiene pacchetti giornalieri composti da alimenti di qualità, in grado di apportare tutti i nutrienti necessari. I pacchetti sono confezionati secondo una logica volta a guidare il cliente verso gli obiettivi di peso concordati. Il progetto affronta efficacemente il problema relativo alla messa in pratica della dieta prescritta, fornendo agli utenti box già porzionati.

# START UP ACCELERATOR

**sestre**  
nutraceutical supplements**SESTRE**

SESTRE  
Sestre Identifica molecole farmacologicamente attive da alimenti della dieta mediterranea per lo sviluppo di nutraceutici con formulazione personalizzata per coadiuvare e prevenire le comuni patologie croniche. Al momento sono state identificate 5 referenze e a giugno è previsto il lancio di un integratore con attività antiossidante basato su molecole attive e presenti nelle acque di scarto della produzione della birra. Ciò colloca il progetto anche in un'ottica di circular economy.

 ROUND T BLOCK**ROUND T BLOCK**

Round T Block si occupa di anticontraffazione tramite soluzioni Blockchain e NFC per garantire autenticità e tracciabilità dei prodotti. Il principio si basa sulle chiavi criptate pubbliche e private, che garantiscono l'handshaking dei migliori sistemi di sicurezza, a cui si aggiunge l'utilizzo di Tag NFC e della blockchain, un sistema visibile a tutti, trasparente e reso sicuro dalla crittografia. Il sistema è applicabile efficacemente sia al settore food che al settore del vino.

**MASTERBIGA**

MasterBiga ha sviluppato una app a supporto della panificazione non industriale. Il software si basa su un innovativo progetto per la gestione di impasti realizzato attraverso la creazione di modelli predittivi con tecniche di machine learning (reti neurali), integrati in una app, chiamata MasterBiga, che mette a disposizione degli utenti tali strumenti. Con MasterBiga è possibile gestire in modo ottimale l'impasto senza l'uso di attrezzatura professionale.

# STARTUP ACCELERATOR