

Piemonte Economia

Ecco chi sono gli innovatori del cibo

di **Cristina Palazzo**
a pagina 8



▲ Tra i banchi Studenti in un'aula dell'Agazia di Pollenzo, sede dell'Università di Scienze gastronomiche



Il rapporto

Locali ma globali ecco gli innovatori del pianeta cibo

di **Cristina Palazzo**

L'innovazione nell'enogastronomia italiana passa dal Piemonte. Sono 167 le startup piemontesi attive nel settore e si muovono su tre linee di core business principali, ossia food equipment, quindi apparecchiature per la produzione del cibo, ma anche dolci e birra. In tutto in Italia le startup sono 3.367.

Le realtà piemontesi vantano oltre un quarto di azioniste donne nei diversi team, circa il 23 per cento se ci si focalizza solo sui consigli d'amministrazione. Le startup sono un'occasione di innovazione nel settore ma anche di lavoro: creano, stando ai dati del 2021, un indotto lavorativo per 974 persone. La gran parte, ben 117, sono realtà che nascono come indipendenti, una cinquantina invece sono supportate da partner industriali.

È la fotografia che arriva dal Food Industry Monitor, l'osservatorio dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo realizzato con Ceresio Investors. Al centro l'attenzione alle nuove imprese alimentari italiane ad alto potenziale di crescita, nate negli ultimi dieci anni. Il focus quest'anno è "Cuore locale e futuro globale. Creatività e crescita nel settore del food".

«I dati ci mostrano una forte dinamicità del mondo delle star-

L'Università di Scienze gastronomiche ha contato in Piemonte 167 nuove realtà nel settore: si occupano di dolci, birra e macchinari e un quarto dei loro azionisti è donna

tup anche in settori come il food che in teoria è maturo e anche molto complesso, soprattutto considerando che non si sta parlando di attività come bar e ristoranti ma di produzione», commenta Carmine Garzia, responsabile scientifico dell'Osservatorio. Insomma, una dinamicità imprenditoriale non solo appannaggio del digitale. In più, sottolinea Garzia, «la discreta presenza di imprenditrici è un dato importante visto che ancora oggi il tema della parità di genere è attuale ed è diffi-

cile conciliare il lavoro con la famiglia».

I dati, con un approfondimento sulla situazione nazionale del mondo delle startup nel settore enogastronomico, saranno analizzati domani nella Sala rossa dell'Agenzia di Pollenzo con esperti del settore, giovani manager e imprenditori e aziende del territorio. A concludere ci sarà l'intervento di **Carlo Petri**, fondatore di **Slow Food** e presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Nel report del Food Industry Monitor, infatti, ci sono anche diversi Alumni dell'università di Pollenzo. Un network composto da 3000 laureati, uno su cinque ha una propria attività, tra questi l'8,6% è un imprenditore, riuscendo a portare innovazione nel settore food & beverage. Con uno sguardo al territorio ma una mira al resto del mondo da dove molti sono arrivati.

Il 52 per cento dei laureati di Pollenzo che ha un'attività autonoma è straniero. «Questo conferma che chi studia le scienze gastronomiche vuol approcciare al cibo in modo critico e – conclude Garzia – lavorare nella ricerca di soluzioni innovative che fanno sempre rima con sostenibilità. Come dimostra la forte attitudine imprenditoriale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA