CARIPARMA CRÉDIT AGRICOLE

LIBERTÀ EXPO2015

Tra innovazione ed efficacia: così gli studenti inventano l'Impresa

Al concorso della Cna ragazzi del Mattei di Fiorenzuola e del Respighi di Piacenza

di NICOLETTA NOVARA

Ricordatevi questi nomi: Fertealizer e B-Healthy. Oggi sono simulazioni impresse su carta da ragazzi di terza e quarta superiore, ma domani potrebbero diventare delle vere e proprie imprese.

Fertealizer e *B-Healthy* sono i vincitori, a pari merito, della finale provinciale di *Enterprise Business Game* - la simulazione d'impresa promossa da Cna - e il 18 maggio parteciperanno alla finale nazionale che si terrà nella spledida cornice di Palazzo Gotico.

Nel cuore di Piacenza infatti, per questa bella iniziativa, convergeranno ben 135 ragazzi provenienti dalla nostra regione, ma anche dall'Abruzzo e dall'Umbria per contendersi il titolo.

Il nome del gruppo vincitore sarà però rivelato solo il giorno seguente, martedì 19 maggio, direttamente all'Expo di Milano ed in particolare a Piazzetta Piacenza.

Finale provinciale
All'Enterprise Business Game svoltosi al Campus Cariparma due vincitori

L'edizione di *Enterprise Business Game* è stata infatti dedicata agli stessi temi a cui si ispira l'Expo 2015 e che riguardano la nutrizione del pianeta.

La finale provinciale di *Enterprise* si è svolta ieri mattina a Campus Cariparma di via San Bartolomeo.

Tutti i partecipanti al concorso (a sinistra) e i due gruppi vincitori con la giuria (foto Novara e Lunini)

Uno dopo l'altro i ragazzi di terza superiore del "Mattei" di Fiorenzuola e quelli di quarta del "Respighi" di Piacenza hanno illustrato alla giuria le loro idee d'impresa. Giuria così composta: Nicola Madelli (Ecipa- ente di formazione della Cna), Daniela Cavagna (presidente Cna Milano), Angelo Manfredini (presidente di Piacenza Expo) e Enrica Migliavacca (direttore del centro formazione di Cariparma). Lavori che si sono gua-

ECCO I PROGETTI DEI DUE GRUPPI VINCITORI

FERTEALIZER

La bustina del thè riciclata come fertilizzante naturale

Finito di bere il thè? Non buttate la bustina. I ragazzi del "Mattei" hanno infatti inventato *Fertealizer*, una macchina in grado di riciclare le bustine da thè e trasformarle in fertilizzante naturale. «Desideriamo contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e ci interessa la salute delle persone e così abbiamo deciso di inventare una macchina in grado di trasformare uno scarto alimentare in fertilizzante naturale». I ragazzi hanno individuato la provincia di Parma come sede ideale della loro azienda: «Saremmo vicino all'interporto, in una zona strategica». *Fertealizer* si occuperebbe anche della raccolta delle bustine da thè già usate, grazie all'impiego di tre lavoratori appartenenti alle categorie protette e grazie alle convenzioni stipulate con imprese ed enti pubblici. «La macchina costerebbe 10mila euro, garanzia compresa, e la nostra azienda raggiungerebbe il punto di equilibrio dopo averne vendute 24».

B-HEALTHY

Dieta giusta grazie all'app che legge analisi del sangue

Un'App collegata alle analisi del sangue in grado di fornire una dieta personalizzata in continuo aggiornamento. Questa è l'idea dei ragazzi del "Respighi" che hanno immaginato *B-Healthy* per unire l'ambito medico a quello tecnologico e fornire un valido aiuto a diabetici, donne in gravidanza, obesi, giovani che seguono diete sregolate e in generale a tutte le persone malate che hanno bisogno di tenere sotto controllo ciò che mangiano. «Abbiamo fatto una ricerca di mercato sentendo 100 persone e abbiamo avuti ottimi riscontri. Esistono già 4 App simili alla nostra, ma nessuno è un vero concorrente perché *B-Healthy* si basa sui dati ricavati dalle analisi del sangue e tiene conto della specificità e delle esigenze di ogni individuo». «Per pubblicizzare la App ci rivolgeremo a medici e sportivi a cui abbiamo chiesto consulenze». Una possibile sede d'impresa? «Potrebbe essere la zona industriale di Gragnano».

I LAVORI DEGLI ALTRI GRUPPI

DÉJÀ FOOD

Un nuovo modello di ristorazione per cibo sano

Può un fast food, proporre cibo sano? I ragazzi del "Mattei" ci credono ed hanno progettato *Déjà Food*, nuovo modello di ristorazione in grado di fornire un pasto sano (anche per celiaci o chi ha intolleranze) al costo di 9 euro e in un tempo limitato. «Ogni tavolo avrà un tablet con cui le persone potranno mandare le ordinazioni in cucina. Una volta pronte potranno ritirarle direttamente loro. Così abbattiamo i costi del servizio e garantiamo cibi a filiera corta, privi di ogm». *Déjà Food* proporrà poi accattivanti piatti di verdure per conquistare i più piccoli.

MY FOOD PIACENZA

Ordinare il menù prima di arrivare al ristorante

Poco tempo per mangiare, ma non volete rinunciare alla qualità? I ragazzi del "Respighi" hanno pensato a un'App per smartphone - "My Food Piacenza" - con cui sarà possibile ordinare il menù preferito prima di arrivare al ristorante e una volta entrati, trovare il piatto pronto sul tavolo. «Abbiamo visto che le più interessate a questa App sono le donne, i giovani e chi fa un lavoro d'ufficio e ha pochissimo tempo a disposizione per consumare la pausa pranzo». «La nostra intenzione è quella di partire da Piacenza per poi allargarci ad altre città».

ENER-GYM KIT

Bicicletta da spinning in grado di produrre energia elettrica

Una bicicletta da spinning in grado di produrre energia elettrica. E' questo il progetto d'impresa dei ragazzi del "Mattei" che hanno ideato "Ener-Gym Kit", una bicicletta da spinning appunto con seduta ergonomica, computer e kit con accumulatore di energia in grado di alimentare la stessa bici e dare energia elettrica alla palestra in cui è inserita. «Abbiamo fatto un'analisi di mercato su 56 palestre e l'80% ci ha risposto che sarebbe interessato alla nostra idea». «L'attività da palestra, oggi, è l'esercizio fisico più praticato».