

L'INNOVAZIONE

Improvenet, noi che ci siamo messi in rete sulla strada che porta **verso Industria 4.0**

Manifattura predittiva e stampa additiva: aziende, università e categorie partecipano al cluster

Tre attori e un obiettivo comune: la costituzione di un network per la nascita di un nuovo modello veneto di Industria 4.0. I mondi dell'impresa, della ricerca e delle associazioni di categoria del territorio hanno fatto fronte comune con la fondazione di Improvenet, rete di aziende e realtà che puntano ad accelerare il cammino del sistema manifatturiero del Nordest verso una dimensione automatizzata e interconnessa. In una parola, intelligente.

Il cluster, avviato nel 2017, conta una sessantina di aderenti, di cui sei sono soci fondatori: i gruppi industriali Galdi, Santex Rimar e Desamanera, la Fondazione Univenet che riunisce le quattro Università di Padova, Verona, Ca' Foscari e Iuav, Confindustria Veneto Siav e T2i, l'agenzia per l'innovazione partecipata dalle Camere di commercio di Treviso-Belluno, Verona e Venezia-Rovigo Delta Lagunare.

«Tra associati ci riuniamo periodicamente con l'intento di effettuare una ricognizione sulle esigenze delle nostre imprese e, una volta individuate le più strategiche per l'intera filiera, proponiamo progetti pilota e iniziative da sviluppare con la collaborazione di tutti i partner». A sintetizzare le attività di Improvenet è Antonella Candiotti, presidente del consorzio e direttore generale di Galdi, storica azienda di Treviso produttrice di macchine confezionatrici per il riempimento di prodotti alimentari in cartone. «La rete - riprende l'imprenditrice - costituisce un ecosistema di competenze e strutture da mettere a sistema: in questo modo, le Pmi, in collaborazione con le società di servizi ad alto contenuto di conoscenza e con i soggetti della ricerca, potranno innovarsi e fare massa critica per sviluppare



Aziende ed esperti nella Rete
Il responsabile scientifico di Improvenet, Alessandro Beghi; a sinistra, un'applicazione 4.0 in azienda



Candiotti
Mettendosi in rete, anche le Pmi potranno innovarsi e fare massa critica

Beghi
Con il programma Premani, 18 partner hanno sviluppato soluzioni digitali

iniziative congiunte, tra cui la partecipazione a bandi di finanziamenti».

Nel 2018 sono stati attivati due progetti, entrambi finanziati grazie a un bando regionale. «Il primo programma, Premani, ha un valore di 5,3 milioni di euro, di cui 3 provenienti dalla Regione, ed è focalizzato sulla manifattura predittiva, ramo della tecnologia applicata allo scopo di valutare lo stato di efficienza di macchinari e processi per prevedere quando potrebbero verificarsi determinati guasti o anomalie alle apparecchiature e prevenirli - spiega Alessandro Beghi, responsabile scientifico di Improvenet e docente di Ingegneria dell'informazione dell'Università di Padova -: 18 partner, tra cui Elettrolux e Galdi, sono stati coinvolti per sviluppare soluzioni digitali, come modelli complessi di

previsione, infrastrutture e algoritmi, capaci di analizzare dati ed estrarre valore da questi». Per Galdi, ad esempio, attraverso Premani è stato creato un algoritmo personalizzato, Mash (Machine system health), che, applicato ai macchinari aziendali, permette di verificarne lo stato di salute, prevedendo possibili guasti e assicurando ai clienti dispositivi più efficienti e di più semplice utilizzo.

«Il secondo progetto pilota, Admin 4D - prosegue Beghi - del valore di 1,8 milioni, di cui 1,3 provenienti dalla Regione Veneto, mira ad aumentare la componente "intelligente" dei sistemi di stampa additiva tramite sistemi IoT». Alla guida del progetto c'è Desamanera, realtà del Rodigino specializzata nella realizzazione in stampa 3D di oggetti di grandi dimensioni, dall'arredo urba-

no alle installazioni, che ha potuto dotarsi di un sistema di controllo dei processi produttivi che limita eventuali errori nelle fasi di realizzazione dei manufatti. Un ruolo attivo all'interno del consorzio è poi rappresentato dalle associazioni di categoria, efficaci nel supportare la rete a individuare le esigenze strategiche delle aziende. «La scelta di aderire a Improvenet è parte di un disegno fondamentale della politica industriale di Confindustria - si inserisce Stefano Miotto, direttore di Confindustria Veneto Siav - poiché permette ai nostri associati di accedere a competenze diverse, anche attraverso il rapporto con gli istituti di ricerca, creando una filiera unica di processi di conoscenza essenziali per la crescita delle imprese».

Ca.Pi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il format
di Sky



Startup in tivù:
quattro dal Nordest alla terza edizione di B Heroes

BHeroes ha annunciato le 16 startup che parteciperanno alla terza edizione del programma realizzato con il sostegno di Intesa Sanpaolo, e che saranno protagoniste del format televisivo in onda in primavera su Sky. Quattro su 16 sono basate a Nordest. Si tratta della veneziana Busforfun (mobility company che viaggia in modo sostenibile ed economico attraverso l'Europa); della bolzanina Computational Life (sviluppo nuovo software medico attraverso una piattaforma che genera avatar); della padovana Moveo (sviluppo di esoscheletri per la riabilitazione di persone con patologie motorie); e della pordenonese Vitesy (soluzioni green e connesse per il monitoraggio e la purificazione dell'aria).

Le startup che arriveranno alla finale avranno la possibilità di accedere a investimenti per oltre un milione di euro messi a disposizione da Boost Heroes e da altri investitori, mentre a tutte saranno garantite varie forme di accelerazione. In particolare, quest'anno è stata avviata una collaborazione con Elite di Borsa Italiana, con la quale verrà messo a disposizione uno specifico programma di accompagnamento alla crescita.

Ai selezionatori sono pervenute 1.112 richieste di partecipazione; Alla fine del roadshow 87 finaliste si sono sfidate a suon di progetti e numeri per entrare nella fase finale a 16.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È proprio una **pasta d'oro**. E se non basta, il «vestito» è firmato Inglese Uno.61 (il numero della proporzione divina) è trafilata con il metallo più nobile: «Una consistenza unica»

Il cibo non soddisfa più solamente un bisogno. È esperienza, ricerca, innovazione. L'evoluzione del mondo del food va verso nuovi stimoli e nuove creazioni in un'indagine a volte esasperata di ciò che è creativo, fino a fare della cucina quasi una forma d'arte.

Dieci anni fa l'imprenditore veneto Federico Menetto stava chiacchierando con l'amico e maestro pastaio Raimondo Mendolia: «Perché non cerchiamo di creare la pasta più buona del mondo? - ha chiesto Menetto -. In fondo al giorno d'oggi la pasta è diventata un lusso, si mangia il fine settimana come fosse un premio. Accetti la sfida?». Mendolia ha accettato e ha cominciato la sua ricerca dalla base: il grano. Dalla Puglia si è

Cos'è
Uno.61 è una pasta esclusiva, prodotta dall'imprenditore veneto Federico Menetto e «firmata» dal maestro pastaio Raimondo Mendolia in un unico formato (mezzo pacchero): la trafilatura della pasta è eseguita in oro

fatto arrivare una farina Senatore Cappelli di grani antichi, ma mancava ancora qualcosa. Allora si è concentrato sulla trafilatura, la macchina che crea il formato della pasta. Normalmente la si trova in bronzo o in acciaio. Ma doveva essere la più buona del mondo, giusto? E allora la trafilatura doveva essere d'oro.

«Loro è un ottimo conduttore e crea una porosità e una consistenza unica - spiega Menetto -. In questo modo la pasta trattiene di più il sugo ed è molto più gustosa. Inoltre, ha un alto valore proteico e un basso indice glicemico, il che la rende più digeribile di altre». Mendolia ha scelto di produrla in unico formato, il mezzo pacchero. E così amici e parenti sono stati

invitati ad assaggiare la prima pasta Uno.61, chiamata così perché è il numero della proporzione divina. «Anche la bontà ha le sue regole e questa proporzione si trova ovunque in natura, la utilizzano gli architetti, incarna la perfezione. Abbiamo pensato di utilizzarla anche nella ricetta» sottolinea Menetto.

Uno degli assaggiatori a cui è stato inviato un pacco di pasta è Angelo Inglese, sarto di Ginosa, che ha restituito il sacchetto vuoto «vestito» con un pezzo delle sue camicie. E quella è diventata la confezione che impreziosisce il prodotto, ora venduto a 15,90 euro alla Rinascente di Milano e Roma, alla Cooperativa di Cortina d'Ampezzo e alla palestra Show Club di



Padova. La commercializzazione è partita nel settembre 2017 e sono stati venduti tremila pacchi di pasta. Nel 2018 il numero è salito a ottomila, per arrivare ai dodicimila pacchi del 2019.

«A prima vista il costo è alto ma credo che se si guarda alla qualità si cambia idea - sostiene Menetto -. Abbiamo unito due eccellenze italiane, la pasta e la sartoria. Uno.61 è acquistata da gourmet e da atleti, che hanno bisogno di energia per un lungo periodo di tempo». Lo scorso 27 gennaio, Mendolia e Inglese sono stati invitati a Roma per ricevere il premio che la rivista Forbes ogni anno riserva alle cento eccellenze italiane. (si.mo.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA