Incubatore di futuro Il laboratorio di fabbricazione digitale attivo all'interno dell'area Censer di Rovigo, dove la società delle Camere di Commercio T2i ha il suo incubatore certificato

Piccole start up crescono

Nell'incubatore ci sono design, cogeneratori e materiali bioibridi

La strategia pubblica di T2i, che a Rovigo «alleva» undici società innovative: «Logica leggera e velocità di sviluppo»

C'è il «guscio» per il cellulare, il cogeneratore che permette di recuperare il calore del forno di una pizzeria per trasformarlo in energia, la pellicola commestibile per imbustare i cibi. Non si dica che i veneti non hanno inventiva, insomma, perché le idee non mancano.

Quel che mancava, finora, era la possibilità di realizzarle. Per farlo ci vogliono strutture, fondi e conoscenze specifiche. Un vuoto che può colmare soltanto, in alcuni casi, un incubatore in grado di «coltivare» le start up. Il lavoro che fa, per esempio, H-Farm. La risposta pubblica alla società di Riccardo Donadon si trova a Rovigo: l'incubatore certificato «T2i», inaugurato nel marzo 2016, è il primo riferito al sistema camerale in Veneto e il quarto incubatore certificato in Regione (insieme a H-Farm, appunto, al Parco scientifico e tecnologico Vega di Marghera e a M31 di Padova). I numeri parlano di 11 start up incubate, oltre 100 candidature per l'avvio di nuove aziende, 5 start up vincitrici del bando regionale per lo sviluppo e il consolidamento di nuove imprese in Veneto, 20 eventi di formazione tra incontri e cicli di workshop, oltre 40 imprenditori e neoimprenditori a cui è stata fornita assistenza e consulenza.

Ma quali sono le imprese che stanno crescendo all'interno dell'incubatore rodigino? C'è la Kaymacor di Giuseppe Toniato, per esempio. Il progetto si basa su un cogeneratore che permette il recupero termico: per esempio, in una pizzeria, prenderebbe il calore del forno per riscaldare l'ambiente. «Ma non solo – spiega Toniato – si applica anche agli hotel, o alle piscine. La mission è recuperare le energie termiche che andrebbero disperse e riutilizzarle».

Oppure c'è lo scafandro universale per cellulari della Blue Box. «Il limite di quelli attuali – spiega uno dei soci, Marino Palla – è che ogni telefono deve per forza avere il suo. Il nostro prototipo, invece, punta ad avere un'armatura unica che vada bene per tutti gli smartphone, a prescindere dal modello e dalle dimensioni».

320
Lo sportello Prima Impresa ha erogato finanziamenti per 320 mila euro

100
Sono più di cento le candidature per l'avvio di nuove imprese nell'incubatore

C'è chi produce e chi confeziona, invece, il prodotto finito per gli altri. La Pop Lab di Valentina Temporin, infatti, si occupa di design di prodotto. Non tutte le aziende possono avere un centro ricerche e sviluppo per migliorare le proprie creazioni. Ed è qui che si inserisce il lavoro di questa start up. «Andiamo dalle lampade alle panchine, dai seggiolini alle facciate parametriche (che hanno realizzato per la Fornace San Marco, ndr). - dice Temporin – forniamo alle aziende un prodotto completamente nuovo, realizzato con materiali sostenibili e comodi per l'imballaggio».

E se si parla di materiali particolari, come non citare la Isa Biohybrids di Marco Marchetti. «Ci occupiamo di materiali bioibridi – racconta - che sono di origine naturale e che vengono trattati con particolari modalità di sintesi. Vengono applicati agenti antibatterici o a rilascio controllato di principi attivi». Per farne cosa? In ambito medico, per esempio, per realizzare delle garze che rilascino, gradualmente, un principio attivo curante. Ma non solo. L'uso forse più accattivante di questi materiali è il packaging di generi alimentari. Sì, perché la pellicola che riveste i cibi, in questo caso, si può mangiare, e può diventare parte integrante del prodotto. «Questo – precisa Marchetti – limita gli scarti, non si deve buttare la confezione ma può essere mangiata perché appunto diventa una componente dello stesso alimento».

«Essere un incubatore certificato significa avere caratteristiche distintive mirate alla eccellenza e allo sviluppo di interazione con imprese consolidate – spiega Roberto Santolamazza, direttore di T2i – Il nostro incubatore certificato opera con una logica "leggera" dal lato immobiliare, dove la velocità di sviluppo è fondamentale e rappresenta un luogo dove offrire alle imprese networking e servizi sul territorio. Le imprese innovative costituiscono un contributo fondamentale alla ripartenza: sono realtà che possono e devono integrarsi alle imprese già consolidate, poiché hanno tutte le potenzialità per portare nelle aziende tradizionali nuove idee e nuovi modelli di business». Ed è questo, secondo i promotori, il grande vantaggio di un incubatore legato alle Camere di Commercio. «A differenza di H-Farm – dice Giuseppe Fedalto, presidente della Camera di Commercio Delta Lagunare – noi abbiamo a disposizione le reti delle imprese delle Camere, il nostro compito è aiutare queste imprese a crescere fornendo loro il know how ma soprattutto mettendole in relazione con altre imprese, che potranno beneficiare del loro lavoro».

Nel 2016 i servizi dell'incubatore sono stati potenziati con l'apertura dello sportello «Micro-Work: fare rete per il microcredito» e lo sportello «Sostegno Prima Impresa», che hanno permesso a neo imprenditori di concretizzare la loro idea di impresa attraverso forme di microfinanziamento. I capitali erogati nel 2016 sono stati di 320mila euro, distribuiti a 16 neo imprese. Sono stati inoltre elaborati dalle start up incubate gli studi per la creazione di tre laboratori che verranno realizzati nel 2017: un «banco prova» per ingranaggi, un laboratorio chimico per analisi molecolari e un laboratorio di sperimentazione di micro cogenerazione.

«Il 2016 è stato un anno di consolidamento – conclude Vendemiano Sartor, presidente di T2i –. Insieme alle attività legate alla formazione, al trasferimento tecnologico, alla tutela della proprietà intellettuale e ai laboratori, che da sempre costituiscono il cuore dell'attività di T2i, ha avuto grande impulso anche l'attività per il sostegno alle nuove idee d'impresa. Il raggiungimento della certificazione per gli spazi di incubazione di Rovigo, a cui sono collegati molti servizi di sostegno alla nuova impresa e di orientamento per aspiranti imprenditori, è una opportunità non limitata a quel territorio, perché l'idea è condividere in rete su scala regionale».

Davide Tamiello

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VkVSIyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfTWVkaWFzZXQjIyNmNGNiOGVkYS04Zjc5LTQ0ZjUtYjQzYS00YzQwZWJkZmQ3MDkjIyMyMDE3LTAyLTEzVDA5OjAwOjAwIyMjVkVS