SCHEDA STAMPA IDEA IMPRENDITORIALE START CUP PIEMONTE VALLE D'AOSTA

XII EDIZIONE – ANNO 2016

START CUP Piemonte Valle d'Aosta — XII EDIZIONE - ANNO 2016

Nome IDEA DI IMPRESA	**CHOCOSHELL**
Settore merceologico	AGRO FOOD
L'idea imprenditoriale in 2 righe (*max 200 caratteri*)	Produzione di una base pronta per gelato al gusto cioccolato, funzionalizzata con *cocoa bean shell* (buccia delle fave di cacao) precedentemente macinata.
Sintesi del progetto (*max 2000 caratteri)*	Il progetto mira a produrre a livello industriale e commercializzare una base pronta per la produzione di gelato artigianale al gusto cioccolato altamente innovativa, realizzata con una particolare materia prima di recupero (bucce di fave di cacao), a basso contenuto di grassi e sostenibile dal punto di vista ambientale. L'azienda intende inserirsi a valle della filiera alimentare, andando a reperire e trasformare gli scarti della lavorazione del cacao per poterli utilizzare come additivo strutturante e aromatizzante. La composizione di queste bucce consente di ottenere un gelato a ridotto contenuto di grassi (-50% rispetto ad uno tradizionale), ricco in fibre e composti antiossidanti ma con elevate caratteristiche sensoriali. Il prodotto non risente di una competizione diretta e quindi potrà generare un margine di profitto interessante, a fronte anche del costo inferiore della materia prima. Una delle innovazioni principali, oltre alla formulazione, riguarda il packaging pensato per conferire un elevato contenuto di servizio ed essere eco-compatibile ed innovativo: una vaschetta biodegradabile, commercializzata con il necessario per produrre un gelato di qualità con la gelatiera domestica, che verrà quindi utilizzata per conservare il prodotto finito. Per l'uso professionale si prevede invece una commercializzazione in busta da 5kg. Infine, la tecnologia produttiva necessaria è molto versatile e mantiene una "porta aperta" su future produzioni di altre basi per gelato e preparati in polvere per dolci in genere.
Il Team (*cenni, max 200 caratteri)*	**Pietro Berrino**, **Davide Gazzola, Marco Rosso,** Laureati in Scienze e tecnologie alimentari, Università degli Studi di Torino **Stefano Ghigo**, Laureando in Tecnologie alimentari, Università degli Studi di Torino
Incubatore di riferimento	2i3T – Incubatore Imprese Innovative dell'Università degli Studi di Torino Via Nizza 52 – 10100 TORINO Tel. 011/670.64.66 comunicazione@2i3t.it www.2i3t.it