



ALPIMED

INNOV



C O M U N I C A T O S T A M P A

IL PROGETTO SINGOLO ALPIMED INNOV ENTRA NEL VIVO, CON IL PRIMO OPEN INNOVATION E GLI SCAMBI SU ESPERIENZE INNOVATIVE DI TRACCIABILITA'

Si è tenuto giovedì 21 novembre scorso a Cuneo presso i locali di PINGCn, il primo degli eventi di Open Innovation previsti dal progetto Alcotra Alpimed Innov dal titolo "Open Innovation: creare business mettendo in rete le idee" ovvero l'Open Innovation nel territorio delle Alpi del Mediterraneo: una soluzione per far fronte ai problemi legati all'innovazione da parte delle imprese.

La giornata è stata occasione per esporre in modo approfondito che cosa significhi applicare un nuovo approccio strategico-culturale da parte delle imprese, per creare valore e per competere sul mercato, scegliendo di ricorrere non più e non soltanto a idee e risorse interne, ma anche a soluzioni, strumenti e competenze tecnologiche esterne, in particolare provenienti da start-up, centri universitari, istituti di ricerca, fornitori, professionisti e consulenti specializzati.

L'iniziativa, organizzata dalla Camera di commercio di Cuneo in collaborazione con il Polo Agrifood MIAC, ha coinvolto imprese del territorio transfrontaliero, appartenenti a diversi settori: dall'agroalimentare, al turismo e ai servizi, e ha consentito di approfondire alcuni aspetti di interesse nell'ambito dell'innovazione.

L'ente camerale cuneese è stato rappresentato da Patrizia Mellano, segretario generale facente funzioni che ha portato il proprio contributo attraverso un intervento, e MIAC Scpa da Dario Vallauri, responsabile tecnico del Polo Agrifood, che ha coordinato i lavori della giornata.

All'incontro erano presenti i rappresentanti di Camera di commercio Riviera di Liguria, Comune di Cuneo, Chambre de commerce et d'industries Nice Côte d'Azur e Chambre d'Agriculture di Nizza.

"L'innovazione - afferma Ferruccio Dardanello presidente della Camera di commercio di Cuneo - è uno dei temi cardine dell'economia contemporanea. Oggi, con l'open innovation, si sta affermando un modello organizzativo di filiera, che vede anche le micro e piccole imprese andare oltre i confini delle proprie aziende e far ricorso a idee esterne per progredire nello sviluppo tecnologico e nella consapevolezza che la collaborazione resta il mezzo indispensabile per realizzare progetti".

Tra i temi trattati sono emersi: l'open innovation (Enrico Cattaneo presidente The Doers); l'economia circolare in Piemonte e nel contesto italo-francese (Francesco Quatraro Università di Torino); il retrofit energetico delle comunità e delle isole energetiche (Sergio Olivero Politecnico di Torino); la digitalizzazione e l'industria 4.0 (Franco Deregibus Confindustria

Cuneo); i servizi PID Punto Impresa Digitale (Cristian Ranallo CCIAA di Cuneo) e il marketing digitale (Giancarlo Puddu, AurHeos Business Innovation Accelerator).

“Oggi giorno, in particolare per le piccole imprese, è sempre più indispensabile fare innovazione e mantenere un costante aggiornamento sulle tecnologie emergenti - sostiene Giorgio Diquattro, responsabile del Polo Agrifood - MIAC Scpa. L’evento sull’Open Innovation ha consentito di mettere in luce alcune interessanti realtà piemontesi a beneficio della nutrita platea presente e di creare connessioni tra le stesse condividendo le proprie esperienze professionali e attivando nuove opportunità di collaborazione”.

Di rilevante interesse le testimonianze delle imprese del territorio nei vari settori, dall’economia circolare all’energia, dalla digitalizzazione al digital marketing. Sono rispettivamente intervenuti:

- per l’economia circolare: Nadia Lambiase della start-up Mercato Circolare; Giancarlo Arneodo di Agenform Cuneo e Terre dei Savoia, con il progetto Essica;
- per l’energia: Cristian Camarda con Midori; Paolo Cerioni di Alba Solar per il Gruppo Marengo;
- per la digitalizzazione: Marco Bencini di Tesisquare; Alessandra Rostagno di Ping-s Srl; Osvaldo Mauro di Profiter e Alessandro Marcon per il FabLab di Cuneo;
- per il digital marketing: Paolo Taricco di Yookye Srl; Lucia Savino di Bike Square; Balbis Guido di Take My Things.

L’incontro è stato di particolare utilità al fine di conoscere e approfondire il concetto di Open Innovation e per capire quali siano i soggetti che ne fanno parte e quali le potenzialità messe a disposizione, senza omettere le criticità ovvero la resistenza al cambiamento da parte dei territori problematica che può essere affrontata attraverso un approccio collaborativo.

Nel corso della giornata si sono anche svolti interessanti scambi sul tema della tracciabilità: una delegazione della Chambre d’Agriculture di Nizza, guidata dal direttore Xavier Worbe, ha visitato lo stabilimento produttivo della ditta Riberi e Martini in frazione Ronchi, straordinario esempio di azienda improntata alla filosofia della filiera cortissima, aperta all’innovazione e alle novità imprenditoriali, per poi trasferirsi a Cuneo presso il punto vendita aziendale aperto al pubblico. Gli amici d’oltralpe in serata hanno cenato e soggiornato nell’agriturismo La Commenda di Peveragno, dove hanno raccolto idee e spunti per una gestione innovativa di questa tipologia di offerta turistica in continua crescita e con un numero sempre maggiore di turisti motivati dal contatto con la natura, la buona tavola, la tranquillità e i prezzi contenuti.

La due giorni si è conclusa venerdì 22 novembre con un interessante confronto transfrontaliero sul tema della tracciabilità alimentare, programmato presso l’ente camerale, che ha visto protagonisti i rappresentanti della Chambre d’Agriculture di Nizza e quelli delle organizzazioni sindacali agricole, del comparto cooperativo, della Camera di commercio di Cuneo e del Polo Agrifood.

Al termine dell’incontro il gruppo di lavoro si è trasferito a La Granda Trasformazioni di Genola, vero e proprio modello in tema di tracciabilità: un’associazione di allevatori che, sin dal 1996, ha creduto nel rilancio della razza bovina piemontese e nella valorizzazione del consumo di carne di qualità mettendo al centro il ruolo e la figura dell’allevatore.

È stata una visita estremamente interessante che si è conclusa con un pranzo presso la struttura, dove la carne piemontese è stata protagonista e i colleghi francesi hanno potuto assaporare il risultato del lavoro e dell’attenzione rivolta alla materia prima, alla tracciabilità, alla salubrità e alle qualità organolettiche del prodotto finale.

I colleghi d’oltralpe sono tornati in Francia di certo arricchiti dall’esperienza cuneese.

Cuneo, 26 novembre 2019