

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Distretto Agrumi di Sicilia			
21	Il Giorno - Economia	09/07/2018	<i>DALLA SICILIA L'IDEA DI AGRAGLIETTE "RECUPERIAMO GLI SCARTI DEGLI AGRUMI PER CREARE.. (F.Gerardi)</i>	2
21	Il Resto del Carlino - Economia	09/07/2018	<i>DALLA SICILIA L'IDEA DI AGRAGLIETTE "RECUPERIAMO GLI SCARTI DEGLI AGRUMI PER CREARE.. (F.Gerardi)</i>	3
21	La Nazione - Economia	09/07/2018	<i>DALLA SICILIA L'IDEA DI AGRAGLIETTE "RECUPERIAMO GLI SCARTI DEGLI AGRUMI PER CREARE.. (F.Gerardi)</i>	4
	Agronotizie.Imagelinenetwork.com	03/07/2018	<i>AGRORA' INNOVATION PREMIA LE INNOVAZIONI DEI GIOVANI TALENTI</i>	5



Dalla Sicilia l'idea di Agragliette «Recuperiamo gli scarti di agrumi per creare specialità da gustare»

Francesco Gerardi
MILANO

AGRUMI e Sicilia, un'associazione mentale quasi automatica, un binomio indissolubile che affonda le sue radici nel mito greco delle nozze di Zeus ed Era e che, attraverso una storia plurisecolare, ha lasciato in eredità all'isola un posto di rilievo nella produzione mondiale di questi frutti, ingredienti fondamentali di quasi tutte le più amate bevande e bibite estive. Ma l'oggi ci insegna che la tradizione non può non coniugarsi con l'innovazione e che l'eredità del passato diventa sì un fattore di sviluppo per il futuro, ma solo nella misura in cui riesce a sposarsi davvero con tecnologia e nuovi saperi. Precisamente in questa direzione si muove la *call* per idee innovative 'Agrorà innovation', lanciata sul portale Agrorà nell'ambito del progetto 'Social farming' realizzato dal Distretto agrumi di Sicilia, con il contributo non condizionato di Coca-Cola Foundation.

SONO TRE I PROGETTI di impresa premiati come vincitori della *call*, e il primo in assoluto è il progetto 'Agragliette', un'idea di tre giovani neolaureati siciliani, che consentirà di produrre scaglie (agragliette, appunto) dagli scarti di produzione degli agrumi, che

UN TEAM DI GIOVANI NEOLAUREATI
In alto, Simone Forte e Francesca Campanella, due dei tre ragazzi che formano il team di Agragliette, premiato alla *call* per idee innovative 'Agrorà innovation'

potranno poi essere utilizzate dall'industria alimentare e dolciaria. Il progetto è frutto dell'inventiva di Simone Forte (24 anni, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie), in team con altre due giovani siciliane, Francesca Campanella e Daniela Trippa, entrambe 28enni laureate magistrali in Scienze e tecnologie alimentari. «L'idea è produrre le agragliette dagli scarti della produzione dei succhi, attraverso un meccanismo di pressione delicata – spiegano Simone Forte e Francesca Campanella –. Il team l'abbiamo formato all'università, dove ci siamo conosciuti e abbiamo studiato un'idea per partecipare alla *call* del Distretto agrumi. Abbiamo unito le nostre conoscenze, credendoci e mettendoci tanta passione».

LA STRADA verso l'applicazione commerciale è ancora lunga. «L'accompagnamento per far diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale – osservano –. Siamo felicissimi e ci auguriamo che Agragliette possa diventare presto la nostra occupazione», hanno aggiunto in coro. Eh sì, perché i ragazzi potranno accedere adesso ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento per concretizzare questa loro idea, tutti servizi messi a disposizione dal Cof&p (Centro orientamento, formazione e placement) dell'uni-

versità di Catania, da Confcooperative Sicilia e dal Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali dell'università di Palermo, realtà sottoscrittrici del patto di sviluppo del Distretto agrumi di Sicilia, delle quali il distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della *call* 'Agrorà Innovation'.

«**IL DISTRETTO** agrumi di Sicilia – racconta Federica Argentati, la presidente – conferma la sua attenzione all'innovazione e si farà promotore dei progetti verso le imprese associate, offrendo sostegno sulla costruzione di *partnership* con le aziende interessate alla realizzazione dei progetti. Ci dà grande soddisfazione l'attenzione e la disponibilità di imprese come Oranfresh nel guardare al futuro». E infatti, l'amministratore delegato di Oranfresh, Salvatore Torrisi, ha offerto la piena disponibilità a supportare e valutare possibili sviluppi. Secondo classificato è 'Seltz Soda', per la produzione di una bibita-integratore dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi. Terzi, i progetti MyBioFruits, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per adottare alberi e poi fruire dei frutti freschi e trasformati e Facile Ordinare, piattaforma web per incentivare la formazione di gruppi di acquisto solida e l'incontro con produttori d'eccellenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dalla Sicilia l'idea di Agragliette «Recuperiamo gli scarti di agrumi per creare specialità da gustare»

Francesco Gerardi
MILANO

AGRUMI e Sicilia, un'associazione mentale quasi automatica, un binomio indissolubile che affonda le sue radici nel mito greco delle nozze di Zeus ed Era e che, attraverso una storia plurisecolare, ha lasciato in eredità all'isola un posto di rilievo nella produzione mondiale di questi frutti, ingredienti fondamentali di quasi tutte le più amate bevande e bibite estive. Ma l'oggi ci insegna che la tradizione non può non coniugarsi con l'innovazione e che l'eredità del passato diventa sì un fattore di sviluppo per il futuro, ma solo nella misura in cui riesce a sposarsi davvero con tecnologia e nuovi saperi. Precisamente in questa direzione si muove la *call* per idee innovative 'Agrorà innovation', lanciata sul portale Agrorà nell'ambito del progetto 'Social farming' realizzato dal Distretto agrumi di Sicilia, con il contributo non condizionato di Coca-Cola Foundation.

SONO TRE I PROGETTI di impresa premiati come vincitori della *call*, e il primo in assoluto è il progetto 'Agragliette', un'idea di tre giovani neolaureati siciliani, che consentirà di produrre scaglie (agragliette, appunto) dagli scarti di produzione degli agrumi, che

**UN TEAM
DI GIOVANI
NEOLAUREATI**

In alto,
Simone Forte
e Francesca
Campanella,
due dei tre
ragazzi
che formano
il team
di Agragliette,
premiato alla
call
per idee
innovative
'Agrorà
innovation'

potranno poi essere utilizzate dall'industria alimentare e dolciaria. Il progetto è frutto dell'inventiva di Simone Forte (24 anni, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie), in team con altre due giovani siciliane, Francesca Campanella e Daniela Trippa, entrambe 28enni laureate magistrali in Scienze e tecnologie alimentari. «L'idea è produrre le agragliette dagli scarti della produzione dei succhi, attraverso un meccanismo di pressione delicata – spiegano Simone Forte e Francesca Campanella –. Il team l'abbiamo formato all'università, dove ci siamo conosciuti e abbiamo studiato un'idea per partecipare alla *call* del Distretto agrumi. Abbiamo unito le nostre conoscenze, credendoci e mettendoci tanta passione».

LA STRADA verso l'applicazione commerciale è ancora lunga. «L'accompagnamento per far diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale – osservano –. Siamo felicissimi e ci auguriamo che Agragliette possa diventare presto la nostra occupazione», hanno aggiunto in coro. Eh sì, perché i ragazzi potranno accedere adesso ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento per concretizzare questa loro idea, tutti servizi messi a disposizione dal Cof&p (Centro orientamento, formazione e placement) dell'uni-

versità di Catania, da Confcooperative Sicilia e dal Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali dell'università di Palermo, realtà sottoscrittrici del patto di sviluppo del Distretto agrumi di Sicilia, delle quali il distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della *call* 'Agrorà Innovation'.

«**IL DISTRETTO** agrumi di Sicilia – racconta Federica Argentati, la presidente – conferma la sua attenzione all'innovazione e si farà promotore dei progetti verso le imprese associate, offrendo sostegno sulla costruzione di *partnership* con le aziende interessate alla realizzazione dei progetti. Ci dà grande soddisfazione l'attenzione e la disponibilità di imprese come Oranfresh nel guardare al futuro». E infatti, l'amministratore delegato di Oranfresh, Salvatore Torrisi, ha offerto la piena disponibilità a supportare e valutare possibili sviluppi. Secondo classificato è 'Seltz Soda', per la produzione di una bibita-integratore dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi. Terzi, i progetti MyBioFruits, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per adottare alberi e poi fruire dei frutti freschi e trasformati e Facile Ordinare, piattaforma web per incentivare la formazione di gruppi di acquisto solida e l'incontro con produttori d'eccellenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dalla Sicilia l'idea di Agragliette «Recuperiamo gli scarti di agrumi per creare specialità da gustare»

Francesco Gerardi
 MILANO

AGRUMI e Sicilia, un'associazione mentale quasi automatica, un binomio indissolubile che affonda le sue radici nel mito greco delle nozze di Zeus ed Era e che, attraverso una storia plurisecolare, ha lasciato in eredità all'isola un posto di rilievo nella produzione mondiale di questi frutti, ingredienti fondamentali di quasi tutte le più amate bevande e bibite estive. Ma l'oggi ci insegna che la tradizione non può non coniugarsi con l'innovazione e che l'eredità del passato diventa sì un fattore di sviluppo per il futuro, ma solo nella misura in cui riesce a sposarsi davvero con tecnologia e nuovi saperi. Precisamente in questa direzione si muove la *call* per idee innovative 'Agrorà innovation', lanciata sul portale Agrorà nell'ambito del progetto 'Social farming' realizzato dal Distretto agrumi di Sicilia, con il contributo non condizionato di Coca-Cola Foundation.

SONO TRE I PROGETTI di impresa premiati come vincitori della *call*, e il primo in assoluto è il progetto 'Agragliette', un'idea di tre giovani neolaureati siciliani, che consentirà di produrre scaglie (agragliette, appunto) dagli scarti di produzione degli agrumi, che

UN TEAM DI GIOVANI NEOLAUREATI
 In alto, Simone Forte e Francesca Campanella, due dei tre ragazzi che formano il team di Agragliette, premiato alla *call* per idee innovative 'Agrorà innovation'

potranno poi essere utilizzate dall'industria alimentare e dolciaria. Il progetto è frutto dell'inventiva di Simone Forte (24 anni, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie), in team con altre due giovani siciliane, Francesca Campanella e Daniela Trippa, entrambe 28enni laureate magistrali in Scienze e tecnologie alimentari. «L'idea è produrre le agragliette dagli scarti della produzione dei succhi, attraverso un meccanismo di pressione delicata – spiegano Simone Forte e Francesca Campanella –. Il team l'abbiamo formato all'università, dove ci siamo conosciuti e abbiamo studiato un'idea per partecipare alla *call* del Distretto agrumi. Abbiamo unito le nostre conoscenze, credendoci e mettendoci tanta passione».

LA STRADA verso l'applicazione commerciale è ancora lunga. «L'accompagnamento per far diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale – osservano –. Siamo felicissimi e ci auguriamo che Agragliette possa diventare presto la nostra occupazione», hanno aggiunto in coro. Eh sì, perché i ragazzi potranno accedere adesso ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento per concretizzare questa loro idea, tutti servizi messi a disposizione dal Cof&p (Centro orientamento, formazione e placement) dell'uni-

versità di Catania, da Confcooperative Sicilia e dal Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali dell'università di Palermo, realtà sottoscrittrici del patto di sviluppo del Distretto agrumi di Sicilia, delle quali il distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della *call* 'Agrorà Innovation'.

«**IL DISTRETTO** agrumi di Sicilia – racconta Federica Argentati, la presidente – conferma la sua attenzione all'innovazione e si farà promotore dei progetti verso le imprese associate, offrendo sostegno sulla costruzione di *partnership* con le aziende interessate alla realizzazione dei progetti. Ci dà grande soddisfazione l'attenzione e la disponibilità di imprese come Oranfresh nel guardare al futuro». E infatti, l'amministratore delegato di Oranfresh, Salvatore Torrisi, ha offerto la piena disponibilità a supportare e valutare possibili sviluppi. Secondo classificato è 'Seltz Soda', per la produzione di una bibita-integratore dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi. Terzi, i progetti MyBioFruits, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per adottare alberi e poi fruire dei frutti freschi e trasformati e Facile Ordinare, piattaforma web per incentivare la formazione di gruppi di acquisto solida e l'incontro con produttori d'eccellenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per fornire servizi e messaggi pubblicitari in linea con le preferenze manifestate durante la navigazione. ✕
Per saperne di più leggi la [privacy policy](#). Per negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie consulta la [cookie policy](#).
Chiudendo questo banner, scorrendo la pagina o cliccando su **OK** acconsenti all'utilizzo dei cookie. **OK**

Colture Prezzi e mercati Finanziamenti Partner Video Fotogallery Speciali Rubriche Eventi Newsletter

ECONOMIA e POLITICA METEO **AGRIMECCANICA** **FERTILIZZANTI** **DIFESA e DISERBO** **VIVAISMO e SEMENTI** **ZOOTECNIA** **BIOENERGIE**

2018

03
LUG

Agrorà Innovation premia le innovazioni dei giovani talenti

Distretto agrumi di Sicilia sceglie i progetti migliori: dall'innovazione di prodotto, scaglie di agrumi dolcificate e seltz integratore, a quella commerciale, con l'adozione delle piante per la raccolta diretta dei frutti da prenotare via web o l'implementazione dei Gas



di Mimmo Pelagalli



Nella foto i finalisti che hanno presentato le dieci idee migliori
Fonte foto: © Distretto Agrumi di Sicilia

Il 28 giugno scorso a Catania si è tenuta la **premiazione di Agrorà Innovation**, la call per idee innovative lanciata sul portale **Agrorà** nell'ambito del progetto **"Social farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0"**, realizzato dal **Distretto Agrumi di Sicilia** e **Alta Scuola Arces** con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Il primo premio è andato ad **Agragliette**, progetto di impresa promosso da tre giovani per la produzione di **scaglie dolci** dagli scarti di produzione degli agrumi.

Secondo classificato della call è il progetto **Seltz Soda**, per la produzione di una **bibita-integratore** derivata dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi; terzi ex aequo i progetti **MyBioFruits**, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per **adottare alberi** e poi fruire dei frutti freschi e trasformati e **Facile Ordinare**, una **piattaforma web** capace di incentivare la formazione di **Gruppi di acquisto solidale** e l'incontro con produttori d'eccellenza.

COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me

Iscriviti e ricevi la newsletter



E-mail

Password

Puoi usare lettere, numeri, punti e trattini

* **acconsento** al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'[informativa sulla privacy](#)

[REGISTRATI ORA](#)

Non cederemo la tua mail a nessuno

advertising

Altri articoli relativi a:

Colture

Arancio

Bergamotto

Cedro

Clementino

Limone

Mandarino

Pompelmo

Aziende, enti e associazioni

[Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia](#)

Sono questi i progetti premiati dalla giuria di esperti nell'auditorium della **Città della Scienza** dell'**Università di Catania**, dove le **dieci migliori proposte** prevenute alla call sono state presentate dai rispettivi autori.

A riscuotere i maggiori consensi, è stato il progetto **Aragliette**, presentato da **Simone Forte** (24 anni, originario di Avola in provincia di Siracusa, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie) in team con altre due giovani siciliane, **Francesca Campanella** (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari) e **Daniela Trippa** (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari). *“L'idea è produrre le aragliette dagli **scarti della produzione dei succhi**, attraverso un meccanismo di pressione delicata - spiegano Forte e Campanella -. Il team l'abbiamo formato all'Università, dove ci siamo conosciuti e ci siamo riuniti per immaginare insieme un'idea per partecipare alla call lanciata dal Distretto agrumi di Sicilia. Abbiamo unito le nostre conoscenze e fatto questo progetto credendoci e mettendoci tanta passione. Sappiamo di dover ancora affinare molte cose e l'accompagnamento a fare diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale. Siamo felicissimi e ci auguriamo che Aragliette possa diventare presto la nostra occupazione”.*

I vincitori della call potranno, infatti, accedere ai **servizi di accompagnamento** alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, messi a disposizione dal **Centro orientamento, formazione e placement** dell'Università di Catania, da **Confcooperative Sicilia** e dal **dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali dell'Università di Palermo**, realtà sottoscrittrici del Patto di sviluppo del Distretto agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call Agrorà Innovation.

*“Il Distretto agrumi di Sicilia – ha affermato Federica Argentati - conferma la sua attenzione all'innovazione e si farà promotore dei progetti verso le imprese associate, offrendo ogni sostegno sulla costruzione di partnership con le aziende agrumicole utili alla realizzazione dei progetti premiati. In questo quadro ci dà grande soddisfazione l'attenzione e la disponibilità di imprese come **Oranfresh** nel guardare al futuro”.* E infatti, l'amministratore delegato di Oranfresh, **Salvatore Torrìsi**, ha offerto ai progetti vincitori la piena disponibilità a supportare e valutare possibili sviluppi, mettendo a disposizione la propria esperienza pluriennale sui mercati di tutto il mondo.

Un seltz innovativo

Secondo posto nella graduatoria stilata dalla giuria per il progetto **Seltz Soda**, presentato da due giovani imprenditori del comparto agrumicolo del Limone dell'Etna, **Giuseppe Russo** e **Salvatore Leonardi**. *“Siamo due amici che stanno condividendo ancora soltanto un'idea imprenditoriale, non abbiamo ancora costituito la società, ma vorremmo farlo in futuro - dicono Russo e Leonardi -. L'idea ci è venuta guardando ai nostri chioschi, più conosciuti per gli sciroppi che per il tradizionale seltz al limone. Stiamo lavorando a una **ricetta** che permetta di realizzare una **bevanda utile a dissetare e integrare**. Sarà fondamentale il **packaging**, sul quale stiamo studiando soluzioni innovative e lavoriamo per trovare le giuste partnership con altre aziende della filiera che ci consentano di finalizzare il progetto”.*

Vendita diretta mediante piattaforme informatiche

I **terzi classificati** ex aequo puntano decisamente sulle strategie commerciali innovative. **Mybiofruits**, agricoltura biologica condivisa, è un **portale** già online in versione beta. Lo scopo è connettere il **produttore** con il **consumatore finale**, dando la possibilità di **adottare o regalare alberi da frutta**: l'utente, una volta scelto l'appezzamento di terreno, la pianta e la sua posizione può **monitorare** le varie fasi di crescita e potrà **ricevere i frutti a casa o raccogliarli di persona**. *“È un'idea nata già prima della call Agrorà Innovation. Sui Nebrodi abbiamo avviato dei progetti pilota con alcune aziende e a settembre andremo sul mercato con la piattaforma - spiegano **Francesca Calderaro**, siciliana 25enne laureata in Economia aziendale e **Giacomo Librizzi**, digital manager di 28 anni, entrambi founder del progetto con **Luciano Alessandro Ipsaro Palesi**, 30 anni, laureato in Matematica e dottorando all'Università di Firenze -. Adesso ci serve capitale da investire e altre figure per integrare il team. Ci auguriamo che il Distretto possa essere utile per reperire aziende da inserire nella piattaforma e già oggi qualcuno ci ha dato i suoi contatti”.*

A pari merito si è classificato anche **Facile Ordinare**, il **portale dell'economia solidale**. *“L'idea è creare una piattaforma capace di incentivare e facilitare la creazione e la gestione dei Gruppi di acquisto solidale e l'incontro con i produttori eccellenti Dop, Igp e Bio - spiega **Francesco "Kiko" Corsentino**, originario di **Ribera** ma residente a **Pisa**, classe 1985 -. A ottobre lanciamo la beta di Facile Ordinare, che abbiamo costruito sul pilota **Il mio Gas**, il cui concept è nato alla fine del 2016. Poi abbiamo studiato e fatto ricerche, abbiamo deciso di fare **re-branding** e siamo praticamente pronti a partire. La base sarà a Pisa e poi anche **Londra**. La Sicilia è già presente sulla piattaforma con due aziende e abbiamo avviato contatti con il **Consorzio dell'Arancia di Ribera Dop**. La società non è ancora costituita, lo faremo appena finiremo la raccolta. Del team facciamo parte io, la **3AS.it**, **Lorenzo Pinna** e **Fabrizio Lipani**, ma ci mancano ancora due figure”.*

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: **Distretto agrumi di Sicilia**

Autore: **Mimmo Pelagalli**

Tag: **AGRUMI** **GIOVANI** **PREMI** **AGROLIMENTARE** **PRESENTAZIONI**

Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		Distretto Agrumi di Sicilia	
	Freshplaza.it	02/07/2018	<i>IL DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA CONCLUDE IL PROGETTO AGRORA' INNOVATION CON LA PREMIAZIONE DI QUATTRO</i>	2
	Italiafruit.net	02/07/2018	<i>AGRUMI, QUATTRO IDEE D'IMPRESA PREMIATE IN SICILIA</i>	6
	98zero.com	01/07/2018	<i>TRE GIOVANI NEBROIDEI OTTENGONO IL TERZO POSTO A "SOCIAL FARMING 2.0"</i>	8
16	Italia Oggi	30/06/2018	<i>BREVI - AGRORA' E COCA-COLA PREMIANO LE IDEE INNOVATIVE</i>	9
6	La Sicilia	30/06/2018	<i>AGRORA' INNOVATION, VINCE AGRAGLIETTE</i>	10
	BlogSicilia.it	29/06/2018	<i>DAGLI SCARTI DEGLI AGRUMI LA PRODUZIONE DI "AGRAGLIETTE", IL PROGETTO VINCITORE DI AGRORA' INNOVATION</i>	11
	Corriereortofrutticolo.it	29/06/2018	<i>"AGRORA' INNOVATION": VINCE IL PROGETTO AGRAGLIETTE, SCAGLIE PRODOTTE DA SCARTI DI AGRUMI</i>	14
	Mondopalermo.it	29/06/2018	<i>DAGLI SCARTI DEGLI AGRUMI LA PRODUZIONE DI "AGRAGLIETTE", IL PROGETTO VINCITORE DI AGRORA'...</i>	18
	Siracusa.blogsicilia.it	29/06/2018	<i>DAGLI SCARTI DEGLI AGRUMI LA PRODUZIONE DI AGRAGLIETTE, IL PROGETTO VINCITORE DI AGRORA' INNOVATION (</i>	19
35	La Sicilia	28/06/2018	<i>AGRUMICOLTURA, SFIDA DELL'INNOVAZIONE</i>	22
	Freshplaza.it	27/06/2018	<i>INNOVAZIONI NEL SETTORE AGRUMI: SELEZIONATE 10 PROPOSTE</i>	23
	Italiafruit.net	27/06/2018	<i>AGRUMI DI SICILIA, LA FINALE DELLA CALL «AGRORA' INNOVATION»</i>	25
	Economysicilia.it	26/06/2018	<i>AGRUMICOLTURA, SFIDA FINALE TRA 10 IDEE DI IMPRESA INNOVATIVE</i>	27
1	MF Sicilia (MF)	26/06/2018	<i>NORMANNI, AQUILE & ELEFANTI</i>	29
	Agricolae.eu	25/06/2018	<i>AGRUMI, LAVORO E STARTUP: GIOVEDI' 28 GIUGNO ALLA CITTA' DELLA SCIENZA DI CATANIA FINALE CALL FOR ID</i>	30
	Economiasicilia.com	25/06/2018	<i>SFIDA FINALE TRA LE 10 IDEE DI IMPRESA INNOVATIVE IN AGRUMICOLTURA</i>	32

Inserzionisti | Info | Contattaci | English | Nederlands | Español | Deutsch | Chinese | HortiDaily



Notizie ▼ Cerca Ricerca di personale La Sveglia Foto Registrazione



Avvisi

- [Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter](#)

Ricerca di personale

- Senior Sales Specialist
- Tecnici commerciali/Agenti per aree scoperte sul territorio nazionale
- Agenti o tecnici commerciali Verona, Venezia e Friuli Venezia Giulia
- Agente per la zona del Piemonte Orientale
- Responsabile Tecnico Agricolo
- Agente commerciale
- Agente coordinatore Italia
- Figura commerciale al Centro Agroalimentare di Parma
- Agente tecnico-commerciale in

Il Distretto Agrumi di Sicilia conclude il progetto Agrora' Innovation con la premiazione di quattro idee imprenditoriali

Con la premiazione finale - svoltasi a Catania la settimana scorsa, che ha visto piazzarsi al primo posto **Agragliette** (un'idea d'impresa finalizzata alla produzione di scaglie dagli scarti di produzione degli agrumi) - è giunto al termine **Agrorà Innovation**, una *call for ideas* inserita nell'ambito di "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0". Soggetto attuatore del progetto è stato il Distretto Agrumi di Sicilia, presieduto da **Federica Argentati**, in collaborazione con Alta Scuola Arces e con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.



I titolari dei dieci progetti finalisti

Ma di cosa si è trattato? La call - attivata per la valutazione di idee e progetti che potessero favorire innovazione di prodotto, di processo e di commercializzazione nell'ambito della filiera agrumicola - aveva come obiettivo generale quello di rinnovare il settore, individuando nuove opportunità per valorizzare il territorio coltivato ad agrumi. Come?

Gli ambiti tematici di riferimento potevano spaziare dalla terra al consumo del prodotto, fresco o trasformato, sino al riutilizzo degli scarti di lavorazione. Alla chiamata, rivolta a giovani, donne e immigrati, adulti dai 18 ai 40 anni, si poteva partecipare singolarmente o in team. La centralità sociale del progetto è stata infatti indirizzata a favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di auto-imprenditorialità.



Sicilia

■ Responsabile Tecnico - Assistente direzionale
 continua »



Da sx: Pecorino, Molina, Reale (moderatore), Argentati, Torrisi e Costanzo

La giuria di esperti, composta da Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, **Dario Costanzo**, project manager di Alta Scuola ARCES, **Biagio Pecorino**, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'UniCT, **Silvia Molina**, funzionario di Confcooperative Sicilia e **Salvatore Torrisi**, amministratore delegato di A.A.T. Oranfresh - Agroindustry Advanced Technologies SPA, ha valutato ben 10 idee, scegliendone infine quattro.



Simone Forte

Classifica e dettagli delle idee progettuali proposte

Simone Forte, 24 anni, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie, in squadra con **Francesca Campanella** e **Daniela Trippa**, entrambe 28 anni e laureate in Scienze e tecnologie alimentari, ha presentato il già menzionato progetto "Aragliette", che produce le aragliette, cioè semplici scaglie ottenute miscelando polpa, buccia di agrumi e zucchero. Gli agrumi, raccolti e sottoposti a lavaggio, vengono tagliati a spicchi. Successivamente gli spicchi vengono spremuti e da questo processo si ottengono due prodotti: il succo e la polpa con la buccia (che andrebbe a costituire il cosiddetto pastazzo). Il succo viene inviato alla linea



Speciale continua »

- Speciale Frutta estiva 2018
lug 2018
- Approfondimento del giorno
giu 2018
- Speciale MACFRUT 2018
apr 2018
- Speciale Fruit Logistica 2018
feb 2018
- Segnalazione TRUFFE
set 2017
- Speciale prodotti Estate
ago 2017
- Speciale Macfrut 2017
apr 2017
- Speciale Fruit Logistica 2017
feb 2017
- Speciale Agrumi
dic 2016
- Speciale Kiwi
nov 2016

Top 5 - ieri

ieri non è stata pubblicata alcuna notizia.

Top 5 - ultima settimana

- Pomodoro a basso prezzo per via delle importazioni da Paesi Bassi e Belgio
- Perché abbandonare l'azienda, quando basta rivolgersi a un professionista?
- Pesche e nettarine: importazioni dall'estero per accontentare le catene tedesche
- Uva Online: per mettere in contatto offerta e domanda di uva da tavola e da vino
- Mal secco degli agrumi; incontro del GOI-gruppo operativo per l'innovazione

Top 5 - ultimo mese

- Chi ci guadagna a fare offerte da fame?
- Gruppo Mazzoni: al via la campagna di pesche e nettarine della Piana di Sibari, tra nuovi investimenti e innovazione
- Glifosate, un falso problema
- Sud Italia: ritiri bloccati al produttore e vendite ferme per le albicocche
- Piana di Catania: in forte aumento la quantità di agrumi in stato di abbandono

Commenti recenti

[continua »](#)

- Bia, un bell'esempio di aggregazione tra produttori di eccellenze bio (1)
- Cipolla Boretana disponibile sui mercati, prezzi buoni (1)
- Germania: Lidl ritira alcune confezioni di funghi a marchio Freshona (5)
- SCF, dalla Sicilia arriva il packaging innovativo per l'ortofrutta (2)
- Firmato accordo tra Fruttinova e Acque Minerali d'Italia per la produzione e la commercializzazione di succhi di frutta (1)
- Pesche e nettarine: importazioni dall'estero per accontentare le catene tedesche (2)
- Chi ci guadagna a fare offerte da fame? (3)
- Ortofrutta a lotta integrata: servirebbe un marchio per riconoscerla (2)
- Scheda sulla coltivazione del melograno e sul conto economico del produttore (246)
- Per il tuo impianto aeroponico chiavi in mano, rivolgiti a L'Aeroponica (62)

produzione succhi, mentre polpa e buccia insieme andranno a costituire le agraglette.



Giuseppe Russo e Salvatore Leonardi

Secondo posto per il progetto Seltz Soda, presentato da due imprenditori agrumicoli del Limone dell'Etna. Si tratta di **Giuseppe Russo** e **Salvatore Leonardi**, a cui è venuta l'idea "guardando i chioschi di Catania, conosciuti più per gli sciroppi che per il tradizionale seltz al limone". La ricetta permette di realizzare una bevanda dissetante e funge contemporaneamente da integratore energetico, coniugando tradizione e innovazione.



Francesca Calderaro

Uno degli **ex aequo** è andato a "Mybiofruits", agricoltura biologica condivisa, con un portale già online in versione beta, che ha lo scopo di far incontrare il produttore con il consumatore finale, fornendo la possibilità di adottare o regalare alberi da frutta, da gestire in autonomia. Gli ideatori sono: **Francesca Calderaro**, di 25 anni laureata in Economia aziendale e **Giacomo Librizzi**, digital manager, entrambi di 28 anni, assieme a **Luciano Alessandro Ipsaro Palesi**, 30 anni, laureato in Matematica e dottorando all'UniFI.



Altre notizie

- Germania, si spacca il governo: leader Csu respinge proposta Merkel sui migranti e si dice pronto a lasciare
- NICCOLÒ BETTARINI COME STA?/ Accottellato figlio di Simona Ventura: papà Stefano, "è fuori pericolo"
- La triplice Opa di Salvini
- Migranti, Malta non ha permesso l'attracco della Lifeline
- Nuovo naufragio in Libia, si ribalta barcone. L'Unhcr: "Ci sono 63 dispersi"
- Messico al voto, Amlo superfavorito promette la rivoluzione. Con lui addio ai partiti al potere da 90 anni
- Infarto durante la corsa in montagna: muore alla Marmolada Historic Trail
- F1, Gp Austria: vince Verstappen, Raikkonen secondo. Vettel è terzo e torna leader del mondiale
- Toto Cutugno, malore cardiaco è infarto?/ Ultime notizie, come sta: annullato concerto per mal di cuore
- Strage via D'Amelio, chiesto il processo di tre poliziotti per il depistaggio: sono accusati di calunnia
- Terremoto oggi a Modena/ Ultime scosse INGV: Pievepelago, altra scossa in serata da 2.8 M
- Napoli, ecoballe a fuoco in azienda a San Vitale. Ministro Costa attiva il Noe
- Inghilterra, il castello gonfiabile sulla spiaggia esplose: bimba viene scaraventata in aria e muore
- Milano, islamico pesta la moglie: voleva togliersi il velo per il caldo
- Ivrea patrimonio Unesco, tecnologia e umanesimo nella città ideale di Olivetti

Fonte: Google News

Notizie economiche

- Borsa: Milano perde l'1,48%, Mps sotto pressione
- "Le tv tradizionali hanno i giorni contati"
- Non solo cioccolato, Ferrero su biscotti e gelati punta forte dopo ancora aumento fatturato
- Quattordicesima per i pensionati, lunedì il pagamento. Ecco a chi spetta
- "Bot e Btp solo per gli italiani". È bufera sulla proposta di Siri
- Saldi 2018, via in Sicilia e Basilicata. Per le altre regioni si parte il 7 luglio

Francesco Corsentino

L'altro terzo posto ex aequo è andato a un portale dell'economia solidale denominato "Facile Ordinare". L'idea consta in una piattaforma che serve a incentivare la creazione e la gestione dei Gruppi di Acquisto Solidale e facilitare l'incontro con i produttori di eccellenze Dop, Igp e Bio. Il progetto è di **Francesco Corsentino**. Sono già presenti sulla piattaforma due aziende e sono già stati avviati contatti con il Consorzio dell'Arancia di Ribera Dop. Del team fanno altresì parte la **3AS.it**, **Lorenzo Pinna** e **Fabrizio Lipani**.

I primi sostegni arrivano proprio dalla Sicilia

I vincitori della call, adesso, potranno accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, messi a disposizione dal COF&P (Centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'UniCT, da Confcooperative Sicilia e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo. Questi soggetti infatti sono sottoscrittori del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia.

"I premi di oggi - ha detto a margine della premiazione Federica Argentati - non prevedono una vincita in denaro, ma sicuramente il supporto per la realizzazione delle idee premiate, grazie all'intervento diretto dei soggetti pubblici e privati che hanno collaborato al progetto, e che adesso trasferiranno a questi ragazzi competenze di altissimo profilo".

Tra le imprese private va menzionata la particolare disponibilità di Oranfresh che, attraverso il proprio A.D. Salvatore Torrisi, ha offerto ai titolari dei progetti vincitori il supporto per valutare possibili sviluppi, mettendo a disposizione la propria pluriennale esperienza sui mercati di tutto il mondo.

Data di pubblicazione: 02/07/2018

Autore: [Gaetano Piccione](#)

Copyright: www.freshplaza.it



Condividi questo articolo

rispondi | email | stampa | iscriviti

Altre notizie relative a questo settore:

- 29/06/2018 Inaugurato Acqua Campus Med: attrezzature e tecnologie innovative per l'irrigazione
- 29/06/2018 Con Retarder arriva anche in Italia Fysium per il controllo della maturazione delle mele
- 28/06/2018 Binari in una serra cinese dedita alla coltivazione di uva da tavola
- 27/06/2018 L'agrofotovoltaico diventa globale
- 26/06/2018 Albania: sperimentato l'uso dell'energia solare per combattere i parassiti delle piante
- 25/06/2018 Grande interesse per la pellicola realizzata con gli scarti della canna da zucchero
- 22/06/2018 Utilizzato un drone per l'impollinazione dei meli



Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto



ITALIAFRUIT
IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS



Lunedì 2 Luglio 2018

Home

Chi siamo

Pubblicità

Contatti

Multimedia

Cerca nel sito

Seguici su:



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Agrumi, quattro idee d'impresa premiate in Sicilia



Lunedì 2 Luglio 2018

MERCATI & IMPRESE

Agrumi, quattro idee d'impresa premiate in Sicilia

E' **Agraglette**, progetto di impresa per la produzione di scaglie dagli scarti di produzione degli agrumi, il vincitore di "**Agrorà Innovation**", la call per idee innovative lanciata sul portale Agrorà nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di

Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Agrorà Innovation, infatti, è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di auto-imprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale i soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Secondo classificato della call è il progetto **Seltz Soda**, per la produzione di una bibita/integratore derivato dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi; terzi *ex aequo* i progetti **MyBioFruits**, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per adottare alberi e poi fruire dei frutti freschi e/o trasformati e **Facile Ordinare**, piattaforma web capace di incentivare la formazione di gruppi di acquisto solidale e l'incontro con produttori d'eccellenza.

Sono questi i progetti premiati dalla giuria di esperti - **Federica Argentati** presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, **Dario Costanzo** project manager di Alta Scuola Arces, **Biagio Pecorino**, docente del dipartimento di Agricoltura, alimentazione e ambiente dell'Università di Catania, **Silvia Molina**, funzionario di Confcooperative Sicilia, **Salvatore Torrisi**, amministratore delegato di Oranfresh - giovedì mattina, nell'auditorium della Città della Scienza dell'Università di Catania, dove le 10 migliori proposte pervenute alla call sono state presentate dai rispettivi autori.

A riscuotere i maggiori consensi, dunque, è stato il progetto Agraglette, presentato da **Simone Forte** (24 anni, originario di Avola in provincia di Siracusa, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie) in team con altre due giovani siciliane, **Francesca Campanella** (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari) e **Daniela Trippa** (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari). "L'idea è produrre le agraglette dagli scarti della produzione dei succhi, attraverso un meccanismo di pressione delicata - spiegano Simone Forte e Francesca Campanella (nella foto) - Il team l'abbiamo formato all'università, dove ci siamo conosciuti e ci siamo riuniti per immaginare insieme un'idea per partecipare alla call lanciata dal Distretto Agrumi di Sicilia. Abbiamo unito le nostre conoscenze, abbiamo fatto questo progetto credendoci e mettendoci tanta passione. Sappiamo di dover ancora affinare molte cose e l'accompagnamento a fare diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale. Siamo felicissimi e ci auguriamo che Agraglette possa diventare presto la nostra occupazione".

I vincitori della call potranno, infatti, accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, messi a disposizione dal Cof&P (Centro orientamento, formazione e placement) dell'Università di Catania, da Confcooperative Sicilia e dal dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del **patto di sviluppo** del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation".

"Il Distretto Agrumi di Sicilia - aggiunge Federica Argentati - conferma la sua attenzione all'innovazione e si farà promotore dei progetti verso le imprese associate, offrendo ogni sostegno sulla costruzione di partnership con le aziende agrumicole utili alla realizzazione dei progetti premiati. In questo quadro ci dà grande soddisfazione l'attenzione e la disponibilità di imprese come Oranfresh nel guardare al futuro". E infatti, l'amministratore delegato di Oranfresh, **Salvatore Torrisi**, ha offerto ai progetti vincitori la piena disponibilità a supportare e valutare possibili sviluppi,



mettendo a disposizione la propria esperienza pluriennale sui mercati d tutto il mondo.

Secondo posto nella graduatoria stilata dalla giuria per il progetto Seltz Soda, presentato da due giovani imprenditori del comparto agricolo del Limone dell'Etna, **Giuseppe Russo e Salvatore Leonardi**. "Siamo due amici che stanno condividendo ancora soltanto un'idea imprenditoriale, non abbiamo ancora costituito la società, ma vorremmo farlo in futuro - dicono Russo e Leonardi - L'idea ci è venuta guardando ai nostri chioschi, più conosciuti per gli sciroppi che per il tradizionale seltz al limone. Stiamo lavorando a una ricetta che permetta di realizzare una bevanda utile a dissetare e integrare. Sarà fondamentale il packaging, sul quale stiamo studiando soluzioni innovative e lavoriamo per trovare le giuste partnership con altre aziende della filiera che ci consentano di finalizzare il progetto".



Idee chiare anche per i terzi classificati *ex aequo*. Mybiofruits, agricoltura biologica condivisa è un portale già on line in versione beta. Lo scopo è connettere il produttore con il consumatore finale, dando la possibilità di adottare o regalare alberi da frutta: l'utente, una volta scelto l'apezzamento di terreno, la pianta e la sua posizione può monitorare le varie fasi di crescita e potrà ricevere i frutti a casa o raccogliergli di persona. "È un'idea nata già prima della call Agrorà Innovation. Sui Nebrodi abbiamo avviato dei progetti pilota con alcune aziende e a settembre andremo sul mercato con la piattaforma - spiegano **Francesca Calderaro**, siciliana 25enne laureata in Economia aziendale e **Giacomo Librizzi**, digital manager di 28 anni, entrambi founder del progetto con **Luciano Alessandro Ipsaro Palesi**, 30 anni, laureato in Matematica e dottorando all'Università di Firenze - Adesso ci serve capitale da investire e altre figure per integrare il team. Ci auguriamo che il Distretto possa essere utile per reperire aziende da inserire nella piattaforma e già oggi qualcuno ci ha dato i suoi contatti".

A pari merito si è classificato anche **Facile Ordinare**, il portale dell'economia solidale. "L'idea è creare una piattaforma capace di incentivare e facilitare la creazione e la gestione dei Gruppi di Acquisto Solidale e l'incontro con i produttori eccellenti Dop, Igp e Bio - spiega **Francesco Corsentino**, originario di Ribera ma residente a Pisa, classe 1985 - A ottobre lanciamo la beta di Facile Ordinare, che abbiamo costruito sul pilota Il mio Gas, il cui concept è nato alla fine del 2016. Poi abbiamo studiato e fatto ricerche, abbiamo deciso di fare *re-branding* e siamo praticamente pronti a partire. La base sarà a Pisa e poi anche Londra. La Sicilia è già presente sulla piattaforma con due aziende e abbiamo avviato contatti con il Consorzio dell'Arancia di Ribera Dop. La società non è ancora costituita, lo faremo appena finiremo la raccolta. Del team facciamo parte io, la 3AS.it, Lorenzo Pinna e Fabrizio Lipani, ma ci mancano ancora due figure".

Fonte: Ufficio Stampa Distretto Agrumi di Sicilia

Leggi altri articoli su:

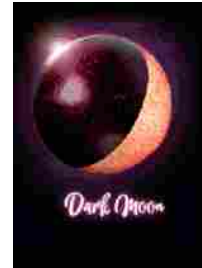
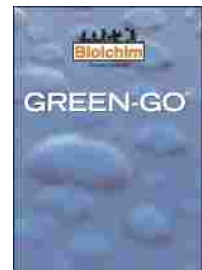
- [Agrumi](#)
- [Innovazione Idee](#)
- [Imprese](#)



Altri articoli che potrebbero interessarti:

Agrumi, ecco come funziona la nutrizione firmata Nova

Come valorizzare il comparto agricolo siciliano



TRE GIOVANI NEBROIDEI OTTENGONO IL TERZO POSTO A "SOCIAL FARMING 2.0"

Mirto - Grandissimo risultato ottenuto da tre giovani nebroidei, che si sono classificati al terzo posto nella finale del progetto "Social Farming, agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", svoltasi Giovedì 28 Giugno presso il Palazzo della Scienza di Catania. I tre giovani, Alessandro Ipsaro Palesi di Capri Leone, Francesca Calderaro di Longi e Giacomo Librizzi di Mirto, hanno presentato una propria start up innovativa in ambito agrumicolo chiamata "MyBioFruits".

"MyBioFruits" è un portale che ha come scopo quello di connettere in maniera diretta produttori e consumatori, per potere avere frutta, ortaggi o olio realmente fresco abbattendo le ore di filiera. L'idea è quella di adottare o regalare un albero e l'utente, una volta scelto l'appezzamento di terreno, la pianta e la posizione, può monitorare online o tramite app tutte le fasi di crescita del frutto. Quando il raccolto è pronto può essere spedito a casa, ritirato presso l'agricoltore o raccolto con le proprie mani direttamente sul campo, attraverso pacchetti di turismo rurale.

Il terzo posto, ottenuto nel progetto "Social Farming 2.0" con la start up "MyBioFruits", permetterà ai 3 giovani nebroidei di accedere ai servizi dedicati alle imprese innovative, offerti dal Distretto agrumicolo siciliano e dall'alta Scuola Arces e di poter quindi avviare la loro start up.

La finale si è tenuta, in occasione del seminario "Agrorà, potenzialità e prospettive", e ha visto la presentazione di 10 diverse proposte, le migliori selezionate tra le 16 arrivate al portale "Agrorà Innovation", la call per le idee di impresa innovative nell'ambito della filiera agrumicola siciliana, lanciata nel progetto "Social Farming 2.0". Il progetto viene organizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e dall'alta Scuola di formazione ARCES, con il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Il Distretto Agrumi di Sicilia, per la gestione delle fasi di "Agrorà Innovation", si avvale della collaborazione di Confcooperative Sicilia, COF&P (Centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania e del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo.

Le 10 proposte finaliste sono state valutate da una giuria composta da: la Dott.ssa Federica Argentati, Presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, l'agronomo e project manager ARCES Dario Costanzo, il Docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania Prof. Biagio Pecorino, il Docente di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali all'Università di Palermo Prof. Paolo Inglese, il funzionario di Confcooperative Sicilia Dott.ssa Silvia Molina, e l'Amministratore delegato di Oranfresh Dott. Salvatore Torrisi.

Agrorà e Coca-Cola premiano le idee innovative. È «Aragliette», progetto per la produzione di scaglie dagli scarti di produzione degli agrumi, il vincitore di «Agrorà Innovation», il concorso di idee del portale Agrorà realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo di The Coca-Cola Foundation. Secondo classificato Seltz Soda, e terzi ex aequo i progetti MyBioFruits, e Facile Ordinare.



Agrorà Innovation, vince Agragliette

SOCIAL FARMING. Un progetto sviluppato sugli scarti dei succhi

E' "Agragliette", progetto di impresa per la produzione di scaglie dagli scarti di produzione degli agrumi, il vincitore di "Agrorà Innovation", la call per idee innovative lanciata sul portale Agrorà nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Secondo classificato della call è il progetto Seltz Soda, per la produzione di una bibita/integratore derivato dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi; terzi ex aequo i progetti MyBioFruits, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per adottare alberi e poi fruire dei frutti freschi e/o trasformati e Facile Ordinare, piattaforma web capace di incentivare la formazione di Gruppi di Acquisto Solidale e l'incontro con produttori d'eccellenza.

Sono questi i progetti premiati dalla giuria di esperti - Federica Argentati presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, Dario Costanzo project manager di Alta Scuola ARCES, Biagio Pecorino, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, Silvia Molina, funzionario di



SIMONE FORTE E FRANCESCA CAMPANELLA

Confcooperative Sicilia, Salvatore Torrisi, amministratore delegato di Oranfresh - nell'auditorium della Città della Scienza dell'Università di Catania, dove le 10 migliori proposte pervenute alla call sono state presentate dai rispettivi autori.

A riscuotere i maggiori consensi, dunque, è stato il progetto Agragliette, presentato da Simone Forte (24 anni, originario di Avola in provincia di Siracusa, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie) in team con altre due giovani siciliane, Francesca Campanella (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari) e Daniela Trippa (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tec-

nologie alimentari). «L'idea è produrre le agragliette dagli scarti della produzione dei succhi, attraverso un meccanismo di pressione delicata - spiegano Simone Forte e Francesca Campanella -. Il team l'abbiamo formato all'università, dove ci siamo conosciuti e ci siamo riuniti per immaginare insieme un'idea per partecipare alla call lanciata dal Distretto Agrumi di Sicilia. Abbiamo unito le nostre conoscenze, abbiamo fatto questo progetto credendoci e mettendoci tanta passione. Sappiamo di dover ancora affinare molte cose e l'accompagnamento a fare diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale. Siamo felicitissimi e ci auguriamo che Agragliette possa diventare presto la nostra occupazione».

I vincitori della call potranno, infatti, accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, messi a disposizione dal COF&P (Centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania, da Confcooperative Sicilia e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation".



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Se vuoi saperne di più consulta la nostra

Ok

Dagli scarti degli agrumi la produzione di "Aragliette", il progetto vincitore di Agrorà Innovation (FOTO)

LA COMPETIZIONE



Foto precedente

Foto successiva

di Redazione | 29/06/2018



E' "Aragliette", progetto di impresa per la produzione di scaglie dagli scarti di produzione degli agrumi, il vincitore di "Agrorà Innovation", la call per idee innovative lanciata sul portale Agrorà (www.agrora.distrettoagruidisicilia.it) nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Agrorà Innovation, infatti, è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di auto-imprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale i soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Secondo classificato della call è il progetto Seltz Soda, per la produzione di una bibita/integratore derivato dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi; terzi ex aequo i progetti MyBioFruits, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per adottare alberi e poi fruire dei frutti freschi e/o trasformati e Facile Ordinare, piattaforma web capace di incentivare la formazione di Gruppi di Acquisto Solidale e l'incontro con produttori d'eccellenza.

Sono questi i progetti premiati dalla giuria di esperti - Federica Argentati presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, Dario Costanzo project manager di Alta Scuola ARCES, Biagio



In Sicilia your food ecommerce



Bottiglia 75cl Nero d'Avola
Ceramica di Caltagirone Purezza
Judeca

OLTRE LO STRETTO



Oroscopo del giorno venerdì 29 giugno
2018

Buttanissima
Il giornale dell'irriverenza Sicilia



"Io e quel cane nel bar".
Sessantamila like su Facebook

Ultimissime

Pecorino, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, Silvia Molina, funzionario di Confcooperative Sicilia, Salvatore Torrisi, amministratore delegato di Oranfresh - ieri mattina, nell'auditorium della Città della Scienza dell'Università di Catania, dove le 10 migliori proposte prevenute alla call sono state presentate dai rispettivi autori.

A riscuotere i maggiori consensi, dunque, è stato il progetto Agragliette, presentato da Simone Forte (24 anni, originario di Avola in provincia di Siracusa, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie) in team con altre due giovani siciliane, Francesca Campanella (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari) e Daniela Trippa (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari). "L'idea è produrre le agragliette dagli scarti della produzione dei succhi, attraverso un meccanismo di pressione delicata - spiegano Simone Forte e Francesca Campanella -. Il team l'abbiamo formato all'università, dove ci siamo conosciuti e ci siamo riuniti per immaginare insieme un'idea per partecipare alla call lanciata dal Distretto Agrumi di Sicilia. Abbiamo unito le nostre conoscenze, abbiamo fatto questo progetto credendoci e mettendoci tanta passione. Sappiamo di dover ancora affinare molte cose e l'accompagnamento a fare diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale. Siamo felicissimi e ci auguriamo che Agragliette possa diventare presto la nostra occupazione".

I vincitori della call potranno, infatti, accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, messi a disposizione dal COF&P (Centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania, da Confcooperative Sicilia e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation". "Il Distretto Agrumi di Sicilia - aggiunge Federica Argentati - conferma la sua attenzione all'innovazione del e si farà promotore dei progetti verso le imprese associate, offrendo ogni sostegno sulla costruzione di partnership con le aziende agrumicole utili alla realizzazione dei progetti premiati. In questo quadro ci dà grande soddisfazione l'attenzione e la disponibilità di imprese come Oranfresh nel guardare al futuro".

E infatti, l'amministratore delegato di Oranfresh, Salvatore Torrisi, ha offerto ai progetti vincitori la piena disponibilità a supportare e valutare possibili sviluppi, mettendo a disposizione la propria esperienza pluriennale sui mercati di tutto il mondo.

Secondo posto nella graduatoria stilata dalla giuria per il progetto Seltz Soda, presentato da due giovani imprenditori del comparto agrumicolo del Limone dell'Etna, Giuseppe Russo e Salvatore Leonardi.

"Siamo due amici che stanno condividendo ancora soltanto un'idea imprenditoriale, non abbiamo ancora costituito la società, ma vorremmo farlo in futuro - dicono Russo e Leonardi -. L'idea ci è venuta guardando ai nostri chioschi, più conosciuti per gli sciroppi che per il tradizionale seltz al limone. Stiamo lavorando a una ricetta che permetta di realizzare una bevanda utile a dissetare e integrare. Sarà fondamentale il packaging, sul quale stiamo studiando soluzioni innovative e lavoriamo per trovare le giuste partnership con altre aziende della filiera che ci consentano di finalizzare il progetto".

Idee chiare anche per i terzi classificati ex aequo. Mybiofruits, agricoltura biologica condivisa è un portale (mybiofruits.it) già on line in versione beta. Lo scopo è connettere il produttore con il consumatore finale, dando la possibilità di adottare o regalare alberi da frutta: l'utente, una volta scelto l'apezzamento di terreno, la pianta e la sua posizione può monitorare le varie fasi di crescita e potrà ricevere i frutti a casa o raccogliarli di persona. «È un'idea nata già prima della call Agrorà Innovation. Sui Nebrodi abbiamo

13:44 Facebook disabilita per sempre il profilo di un giornalista palermitano: "E' colpa di Mussolini?"

13:30 Contratto non rinnovato per lavoratori Riscossione Sicilia, sindacati scrivono ad Armao

13:21 Non ci fu 'truffa legalizzata', gli ex vertici della Formazione ottengono una rettifica dall'allora assessore Scilabra

13:18 Omicidio Agostino, Procura dispone perquisizione casa Bruno Contrada

13:05 Conservatorio di Palermo, al via l'estate con il Festival Jazz

13:02 "Il sacro degli altri", culti e pratiche rituali dei migranti in Sicilia

12:52 Camera delle Meraviglie, "Notte blu" con visite allo scrigno di Ballarò

Almanacco di VISTO sul WEB



avviato dei progetti pilota con alcune aziende e a settembre andremo sul mercato con la piattaforma – spiegano Francesca Calderaro, siciliana 25enne laureata in Economia aziendale e Giacomo Librizzi, digital manager di 28 anni, entrambi founder del progetto con Luciano Alessandro Ipsaro Palesi, 30 anni, laureato in Matematica e dottorando all’Università di Firenze -. Adesso ci serve capitale da investire e altre figure per integrare il team. Ci auguriamo che il Distretto possa essere utile per reperire aziende da inserire nella piattaforma e già oggi qualcuno ci ha dato i suoi contatti».

A pari merito si è classificato anche Facile Ordinare, il portale dell’economia solidale.

“L’idea è creare una piattaforma capace di incentivare e facilitare la creazione e la gestione dei Gruppi di Acquisto Solidale e l’incontro con i produttori eccellenti Dop, Igp e Bio – spiega Francesco “Kiko” Corsentino, originario di Ribera ma residente a Pisa, classe 1985 -. A ottobre lanciamo la beta di Facile Ordinare, che abbiamo costruito sul pilota Il mio GAS, il cui concept è nato alla fine del 2016. Poi abbiamo studiato e fatto ricerche, abbiamo deciso di fare re-branding e siamo praticamente pronti a partire. La base sarà a Pisa e poi anche Londra. La Sicilia è già presente sulla piattaforma con due aziende e abbiamo avviato contatti con il Consorzio dell’Arancia di Ribera Dop. La società non è ancora costituita, lo faremo appena finiremo la raccolta. Del team facciamo parte io, la 3AS.it, Lorenzo Pinna e Fabrizio Lipani, ma ci mancano ancora due figure”.

Palermo

Facebook disabilita per sempre il profilo di un giornalista palermitano: "E' colpa di Mussolini?"

Trapani

A Triscina verranno demoliti 85 immobili abusivi, gara aggiudicata definitivamente

#agragliette

#agricoltura

#agrorà innovation

#sicilia



A Triscina verranno demoliti 85 immobili abusivi, gara aggiudicata definitivamente



Facebook disabilita per sempre il profilo di un giornalista palermitano: "E' colpa di Mussolini?"



Contratto non rinnovato per lavoratori Riscossione Sicilia, sindacati scrivono ad Armao



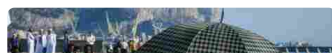
Stipendi, Ragusa fanalino di coda: sono i più bassi d'Italia



Non ci fu 'truffa legalizzata', gli ex vertici della Formazione ottengono una rettifica dall'allora assessore Scilabra



Omicidio Agostino, Procura dispone perquisizione casa Bruno Contrada



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

email:therometable@omnibuscomunicazione.net
6 - 7 novembre 2018
Hotel Parco dei Principi - Roma

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

email:therometable@omnibuscomunicazione.net
6 - 7 novembre 2018
Hotel Parco dei Principi - Roma

ATTUALITÀ AZIENDE DISTRIBUZIONE ESTERO FIERE INNOVAZIONE LOGISTICA PRODOTTI

NEWSLETTER

“AGRORÀ INNOVATION”: VINCE IL PROGETTO AGRAGLIETTE, SCAGLIE PRODOTTE DA SCARTI DI AGRUMI



Eventi
Pubblicato il 29 giugno 2018

Twitter Facebook Google+ LinkedIn Email

Seguici su Twitter Seguici su Facebook

PROTAGONISTI DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA
Venezia, Hilton Molino Stucky
18 gennaio 2019
Save The Date



È "Agragliette", progetto di impresa per la produzione di **scaglie dagli scarti di produzione degli agrumi**, il vincitore di "Agrorà Innovation", la call per idee innovative lanciata sul portale Agrorà (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it) nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal **Distretto Agrumi di Sicilia** e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

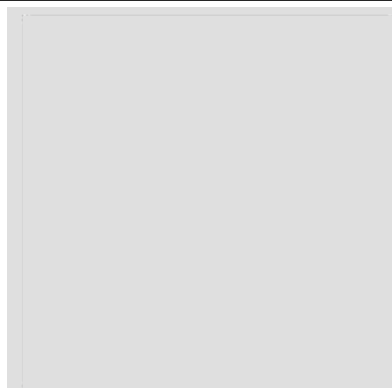
Agrorà Innovation, infatti, è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di auto-imprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale i soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Secondo classificato della call è il progetto Seltz Soda, per la produzione di una bibita/integratore derivato dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi; terzi ex aequo i progetti MyBioFruits, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per adottare alberi e poi fruire dei frutti freschi e/o trasformati e Facile Ordinare, piattaforma web capace di incentivare la formazione di Gruppi di Acquisto Solidale e l'incontro con produttori d'eccellenza.

Sono questi i progetti premiati dalla giuria di esperti - Federica Argentati presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, Dario Costanzo project manager di Alta Scuola ARCES, Biagio Pecorino, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, Silvia Molina, funzionario di Confcooperative Sicilia, Salvatore Torrissi, amministratore delegato di Oranfresh - ieri mattina, nell'auditorium della Città della Scienza dell'Università di Catania, dove le 10 migliori proposte pervenute alla call sono state presentate dai rispettivi autori.

A riscuotere i maggiori consensi, dunque, è stato il **progetto Agragliette**, presentato da Simone Forte (24 anni, originario di Avola in provincia di Siracusa, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie) in team con altre due giovani siciliane, Francesca Campanella (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari) e Daniela Trippa (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari). "L'idea è produrre le agragliette dagli scarti della produzione dei succhi, attraverso un meccanismo di pressione delicata - spiegano Simone Forte e Francesca Campanella (nella foto di apertura) -. Il team l'abbiamo formato all'università, dove ci siamo conosciuti e ci siamo riuniti per immaginare insieme un'idea per partecipare alla call lanciata dal Distretto Agrumi di Sicilia. Abbiamo unito le nostre conoscenze, abbiamo fatto questo progetto credendoci e mettendoci tanta passione. Sappiamo di dover ancora affinare molte cose e l'accompagnamento a fare diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale. Siamo felicissimi e ci auguriamo che Agragliette possa diventare presto la nostra occupazione".

I vincitori della call potranno, infatti, accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, messi a disposizione dal COF&P (Centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania, da Confcooperative Sicilia e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation". "Il Distretto Agrumi di Sicilia - aggiunge Federica Argentati - conferma la sua attenzione all'innovazione del e si farà promotore dei progetti verso le imprese associate, offrendo ogni sostegno sulla costruzione di partnership con le aziende agrumicole utili alla realizzazione dei progetti premiati. In questo quadro ci dà grande soddisfazione l'attenzione e la disponibilità di imprese come Oranfresh nel guardare al futuro". E infatti, l'amministratore delegato di Oranfresh, Salvatore Torrissi, ha offerto ai progetti vincitori la piena disponibilità a supportare e valutare possibili sviluppi, mettendo a disposizione la propria esperienza pluriennale sui mercati di tutto il mondo.



LE NOSTRE INIZIATIVE



16 marzo 2018

OMNIBUS, MISSIONE IN SVEZIA DALL'11 AL 15 GIUGNO



12 marzo 2018

CON "FRUIT & VEG TOP TECHNOLOGIES AND PACKAGING" LE TECNOLOGIE PER L'ORTOFRUTTA FANNO IL GIRO DEL MONDO



Giuseppe Russo e Salvatore Leonardi

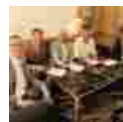
Secondo posto nella graduatoria stilata dalla giuria per il **progetto Seltz Soda**, presentato da due giovani imprenditori del comparto agrumicola del Limone dell'Etna, Giuseppe Russo e Salvatore Leonardi (nella foto qui sopra). "Siamo due amici che stanno condividendo ancora soltanto un'idea imprenditoriale, non abbiamo ancora costituito la società, ma vorremmo farlo in futuro - dicono Russo e Leonardi -. L'idea ci è venuta guardando ai nostri chioschi, più conosciuti per gli sciroppi che per il tradizionale seltz al limone. Stiamo lavorando a una ricetta che permetta di realizzare una bevanda utile a dissetare e integrare. Sarà fondamentale il packaging, sul quale stiamo studiando soluzioni innovative e lavoriamo per trovare le giuste partnership con altre aziende della filiera che ci consentano di finalizzare il progetto".



Da sinistra: Giacomo Librizzi e Francesca Calderaro di Mybiofruits, e Francesco Corsentino di Facile Ordinare

Idee chiare anche per i **terzi classificati ex aequo**. **Mybiofruits**, agricoltura biologica condivisa è un portale (mybiofruits.it) già on line in versione beta. Lo scopo è connettere il produttore con il consumatore finale, dando la possibilità di adottare o regalare alberi da frutta: l'utente, una volta scelto l'apezzamento di terreno, la pianta e la sua posizione può monitorare le varie fasi di crescita e potrà ricevere i frutti a casa o raccogliergli di persona. «è un'idea nata già prima della call Agrorà Innovation. Sui Nebrodi abbiamo avviato dei progetti pilota con alcune aziende e a settembre andremo sul mercato con la piattaforma - spiegano Francesca Calderaro, siciliana 25enne laureata in Economia aziendale e Giacomo Librizzi, digital

TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE



25 giugno 2018

RIVOIRA, RK GROWERS E VIP STRINGONO UNA TRIPLICE ALLEANZA PER L'ASIA



27 giugno 2018

ALBICOCCHIE TRASPORTATE SU CAMION DEI RIFIUTI E FINITI ASPARAGI ITALIANI, MERCE SEQUESTRATA IN CAMPANIA



26 giugno 2018

QATAR: PRODUZIONE AGRICOLA RADDOPPIATA, COSTRUITE OLTRE 400 SERRE

VIDEO

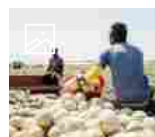
Error loading this resource

GALLERY



Protagonisti 2018 - Reggio di Caserta, 19 gennaio 2018

SFOGLIA LA GALLERY



Missione in Senegal - Costa d'Avorio (3-8 aprile)

SFOGLIA LA GALLERY



Biofach 2017

SFOGLIA LA GALLERY

Sfogliare ora l'ultimo

manager di 28 anni, entrambi founder del progetto con Luciano Alessandro Ipsaro Palesi, 30 anni, laureato in Matematica e dottorando all'Università di Firenze -. Adesso ci serve capitale da investire e altre figure per integrare il team. Ci auguriamo che il Distretto possa essere utile per reperire aziende da inserire nella piattaforma e già oggi qualcuno ci ha dato i suoi contatti".

numero della rivista!



I finalisti di Agrorà Innovation

A pari merito si è classificato anche **Facile Ordinare**, il portale dell'economia solidale. "L'idea è creare una piattaforma capace di incentivare e facilitare la creazione e la gestione dei Gruppi di Acquisto Solidale e l'incontro con i produttori eccellenti Dop, Igp e Bio - spiega Francesco "Kiko" Corsentino, originario di Ribera ma residente a Pisa, classe 1985 -. A ottobre lanciamo la beta di Facile Ordinare, che abbiamo costruito sul pilota Il mio GAS, il cui concept è nato alla fine del 2016. Poi abbiamo studiato e fatto ricerche, abbiamo deciso di fare re-branding e siamo praticamente pronti a partire. La base sarà a Pisa e poi anche Londra. La Sicilia è già presente sulla piattaforma con due aziende e abbiamo avviato contatti con il Consorzio dell'Arancia di Ribera Dop. La società non è ancora costituita, lo faremo appena finiremo la raccolta. Del team facciamo parte io, la 3AS.it, Lorenzo Pinna e Fabrizio Lipani, ma ci mancano ancora due figure".



Agrorà Innovation

Distretto Agrumi di Sicilia

Leggi anche altri articoli correlati

DAGLI SCARTI DEGLI AGRUMI LA PRODUZIONE DI "AGRAGLIETTE", IL PROGETTO VINCITORE DI AGRORÀ INNOVATION (FOTO)

Articolo pubblicato il 29 giugno 2018 sul sito www.blogsicilia.it

E' "Aragliette", progetto di impresa per la produzione di scaglie dagli scarti di produzione degli agrumi, il vincitore di "Agrorà Innovation", la call per idee innovative lanciata sul portale Agrorà (www.agrora.distrettoagrumidiscilia.it) nell'ambito del progetto

[CONTINUA QUI](#)

Gli ultimi post

Copyright 2018 MondoPalermo.it

PUBBLICITÀ

CONTATTACI

SEGUICI SUI SOCIAL

Chi Siamo - P.Iva: 06144730824

PROPONI / RIMUOVI FONTE

info@mondopalermo.it

redazione@mondopalermo.it

Cookies



Sito realizzato da Os2.it web agency

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la navigazione. Utilizzando il sito si intende accettata la Cookie Policy. [Accetta](#) [Leggi](#)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Se vuoi saperne di più consulta la nostra

Ok

Dagli scarti degli agrumi la produzione di "Agraglette", il progetto vincitore di Agrorà Innovation (FOTO)

LA COMPETIZIONE



Foto precedente

Foto successiva

di Redazione | 29/06/2018



E' "Agraglette", progetto di impresa per la produzione di scaglie dagli scarti di produzione degli agrumi, il vincitore di "Agrorà Innovation", la call per idee innovative lanciata sul portale Agrorà (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it) nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Agrorà Innovation, infatti, è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di auto-imprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale i soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Secondo classificato della call è il progetto Seltz Soda, per la produzione di una bibita/integratore derivato dal tradizionale seltz limone e sale dei chioschi catanesi; terzi ex aequo i progetti MyBioFruits, agricoltura biologica condivisa per la creazione di una piattaforma digitale per adottare alberi e poi fruire dei frutti freschi e/o trasformati e Facile Ordinare, piattaforma web capace di incentivare la formazione di Gruppi di Acquisto Solidale e l'incontro con produttori d'eccellenza.

Sono questi i progetti premiati dalla giuria di esperti - Federica Argentati presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, Dario Costanzo project manager di Alta Scuola ARCES, Biagio



In Sicilia your food ecommerce



Bottiglia 75cl Nero d'Avola
Ceramica di Caltagirone Purezza
Judeca

OLTRE LO STRETTO



Oroscopo del giorno venerdì 29 giugno
2018

Buttanissima
Il giornale dell'irriverenza Sicilia



Ogni giorno 724.000 euro nel
cesso

Ultimissime

Pecorino, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, Silvia Molina, funzionario di Confcooperative Sicilia, Salvatore Torrisi, amministratore delegato di Oranfresh - ieri mattina, nell'auditorium della Città della Scienza dell'Università di Catania, dove le 10 migliori proposte prevenute alla call sono state presentate dai rispettivi autori.

A riscuotere i maggiori consensi, dunque, è stato il progetto Agragliette, presentato da Simone Forte (24 anni, originario di Avola in provincia di Siracusa, laureando magistrale in Biotecnologie agrarie) in team con altre due giovani siciliane, Francesca Campanella (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari) e Daniela Trippa (28 anni, laureata magistrale in Scienze e tecnologie alimentari). "L'idea è produrre le agragliette dagli scarti della produzione dei succhi, attraverso un meccanismo di pressione delicata - spiegano Simone Forte e Francesca Campanella -. Il team l'abbiamo formato all'università, dove ci siamo conosciuti e ci siamo riuniti per immaginare insieme un'idea per partecipare alla call lanciata dal Distretto Agrumi di Sicilia. Abbiamo unito le nostre conoscenze, abbiamo fatto questo progetto credendoci e mettendoci tanta passione. Sappiamo di dover ancora affinare molte cose e l'accompagnamento a fare diventare realtà la nostra idea sarà fondamentale. Siamo felicissimi e ci auguriamo che Agragliette possa diventare presto la nostra occupazione".

I vincitori della call potranno, infatti, accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, messi a disposizione dal COF&P (Centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania, da Confcooperative Sicilia e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation". "Il Distretto Agrumi di Sicilia - aggiunge Federica Argentati - conferma la sua attenzione all'innovazione del e si farà promotore dei progetti verso le imprese associate, offrendo ogni sostegno sulla costruzione di partnership con le aziende agrumicole utili alla realizzazione dei progetti premiati. In questo quadro ci dà grande soddisfazione l'attenzione e la disponibilità di imprese come Oranfresh nel guardare al futuro".

E infatti, l'amministratore delegato di Oranfresh, Salvatore Torrisi, ha offerto ai progetti vincitori la piena disponibilità a supportare e valutare possibili sviluppi, mettendo a disposizione la propria esperienza pluriennale sui mercati di tutto il mondo.

Secondo posto nella graduatoria stilata dalla giuria per il progetto Seltz Soda, presentato da due giovani imprenditori del comparto agrumicolo del Limone dell'Etna, Giuseppe Russo e Salvatore Leonardi.

"Siamo due amici che stanno condividendo ancora soltanto un'idea imprenditoriale, non abbiamo ancora costituito la società, ma vorremmo farlo in futuro - dicono Russo e Leonardi -. L'idea ci è venuta guardando ai nostri chioschi, più conosciuti per gli sciroppi che per il tradizionale seltz al limone. Stiamo lavorando a una ricetta che permetta di realizzare una bevanda utile a dissetare e integrare. Sarà fondamentale il packaging, sul quale stiamo studiando soluzioni innovative e lavoriamo per trovare le giuste partnership con altre aziende della filiera che ci consentano di finalizzare il progetto".

Idee chiare anche per i terzi classificati ex aequo. Mybiofruits, agricoltura biologica condivisa è un portale (mybiofruits.it) già on line in versione beta. Lo scopo è connettere il produttore con il consumatore finale, dando la possibilità di adottare o regalare alberi da frutta: l'utente, una volta scelto l'apezzamento di terreno, la pianta e la sua posizione può monitorare le varie fasi di crescita e potrà ricevere i frutti a casa o raccogliarli di persona. «È un'idea nata già prima della call Agrorà Innovation. Sui Nebrodi abbiamo

13:44 Facebook disabilita per sempre il profilo di un giornalista palermitano: "E' colpa di Mussolini?"

13:30 Contratto non rinnovato per lavoratori Riscossione Sicilia, sindacati scrivono ad Armao

13:21 Non ci fu 'truffa legalizzata', gli ex vertici della Formazione ottengono una rettifica dall'allora assessore Scilabra

13:18 Omicidio Agostino, Procura dispone perquisizione casa Bruno Contrada

13:05 Conservatorio di Palermo, al via l'estate con il Festival Jazz

13:02 "Il sacro degli altri", culti e pratiche rituali dei migranti in Sicilia

12:52 Camera delle Meraviglie, "Notte blu" con visite allo scrigno di Ballarò

Almanacco di VISTO sul WEB



avviato dei progetti pilota con alcune aziende e a settembre andremo sul mercato con la piattaforma – spiegano Francesca Calderaro, siciliana 25enne laureata in Economia aziendale e Giacomo Librizzi, digital manager di 28 anni, entrambi founder del progetto con Luciano Alessandro Ipsaro Palesi, 30 anni, laureato in Matematica e dottorando all'Università di Firenze -. Adesso ci serve capitale da investire e altre figure per integrare il team. Ci auguriamo che il Distretto possa essere utile per reperire aziende da inserire nella piattaforma e già oggi qualcuno ci ha dato i suoi contatti».

A pari merito si è classificato anche Facile Ordinare, il portale dell'economia solidale.

“L'idea è creare una piattaforma capace di incentivare e facilitare la creazione e la gestione dei Gruppi di Acquisto Solidale e l'incontro con i produttori eccellenti Dop, Igp e Bio – spiega Francesco “Kiko” Corsentino, originario di Ribera ma residente a Pisa, classe 1985 -. A ottobre lanciamo la beta di Facile Ordinare, che abbiamo costruito sul pilota Il mio GAS, il cui concept è nato alla fine del 2016. Poi abbiamo studiato e fatto ricerche, abbiamo deciso di fare re-branding e siamo praticamente pronti a partire. La base sarà a Pisa e poi anche Londra. La Sicilia è già presente sulla piattaforma con due aziende e abbiamo avviato contatti con il Consorzio dell'Arancia di Ribera Dop. La società non è ancora costituita, lo faremo appena finiremo la raccolta. Del team facciamo parte io, la 3AS.it, Lorenzo Pinna e Fabrizio Lipani, ma ci mancano ancora due figure”.

Palermo

« Facebook disabilita per sempre il profilo di un giornalista palermitano: "E' colpa di Mussolini?" »

Trapani

» A Triscina verranno demoliti 85 immobili abusivi, gara aggiudicata definitivamente

#agragliette

#agricoltura

#agrorà innovation

#sicilia



A Triscina verranno demoliti 85 immobili abusivi, gara aggiudicata definitivamente



Facebook disabilita per sempre il profilo di un giornalista palermitano: "E' colpa di Mussolini?"



Contratto non rinnovato per lavoratori Riscossione Sicilia, sindacati scrivono ad Armao



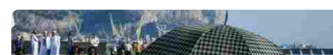
Stipendi, Ragusa fanalino di coda: sono i più bassi d'Italia



Non ci fu 'truffa legalizzata', gli ex vertici della Formazione ottengono una rettifica dall'allora assessore Scilabra



Omicidio Agostino, Procura dispone perquisizione casa Bruno Contrada



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CITTÀ DELLA SCIENZA. Oggi la presentazione delle proposte inserite nell'ambito del progetto "Social farming"

Agrumicoltura, sfida dell'innovazione

Dal reimpiego degli scarti di produzione agli itinerari rurali e all'agricoltura sociale

Dal reimpiego degli scarti di produzione agli itinerari rurali, dall'agricoltura sociale condivisa alla lotta biologica integrata, dalla produzione di bibite a base di agrumi alla valorizzazione di strutture rurali, sino alle nuove modalità di promozione on line delle eccellenze agrumicole. Sono state selezionate le migliori 10 proposte fra quelle pervenute ad "Agrorà Innovation", la call per idee di impresa innovative nell'ambito della filiera agrumicola siciliana, lanciata sul portale Agrorà (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it), nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo di The Coca-Cola Foundation.

Le 10 proposte selezionate saranno illustrate oggi, dalle 9 alle 13, alla Città della Scienza, nell'ambito del seminario gratuito "Agrorà - Potenzialità e prospettive del portale della filiera agrumicola". Obiettivo del seminario è infatti illustrare caratteristiche e potenzialità del portale come luogo virtuale di incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro nella filiera agrumicola, in cui le aziende possono inseri-

re le proprie ricerche di lavoro, oltre che ricercare tra i profili dei lavoratori registrati sul portale. Anche la call for ideas Agrorà Innovation è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di autoimprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale ai soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Nel corso del seminario, gli autori delle dieci idee selezionate dalla call le presenteranno alla giuria di esperti che proclamerà la proposta vincitrice che potrà accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, grazie al supporto del Centro Orientamento, Formazione e Placement dell'Università di Catania, di Confcooperative Sicilia e del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation".

La giuria - composta dalla dott.ssa

Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, dal dott. Dario Costanzo, project manager di Arces, dal prof. Biagio Pecorino, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, dal prof. Paolo Inglese, docente di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali all'Università di Palermo, dal dott.ssa Silvia Molina, funzionario di Confcooperative Sicilia, e dal dott. Salvatore Torrisi, amministratore delegato di Oranfresh - ha effettuato la prima scrematura selezionando come da regolamento le migliori due proposte per ciascuno dei cinque ambiti della call, emersi da un'analisi delle esigenze della filiera agrumicola: produzione e coltivazione; valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera (fresco e/o trasformato); valorizzazione del territorio agrumetato (turismo rurale, etc.); reimpiego scarti di produzione; conservazione con metodologie sostenibili (finalizzata alla commercializzazione anche verso l'estero). Poiché per quest'ultimo ambito non sono pervenute proposte, la giuria ha deciso di "ripescare" due proposte fra le dieci che avevano registrato le migliori valutazioni in assoluto.

Le dieci idee d'impresa finaliste selezionate

Ambito "Reimpiego scarti di produzione": Agraglette di Simone Forte e Sichima di Mariacristina Ferrara.
Ambito "Valorizzazione del territorio agrumetato": Mybiofruits di Luciano Alessandro Ipsaro Palesi e Agritours.com di Ivano Tornatore.
Ambito "Produzione e coltivazione": Il mulino degli agrumi di Mario Urso e Lotta biologica integrata di Franco La Manna.
Ambito "Valorizzazione

e commercializzazione dei prodotti della filiera": Il mio gas - il portale dell'economia solidale di Francesco Cosentino, e sSeltz soda di Giuseppe Russo.
Ambito "Conservazione con metodologie sostenibili": nessuna proposta.
Ripescati: Made in Italy di Bartolo Mariano Castellano e Naturness di Federica Terranova.





Notizie ▼ Cerca Ricerca di personale La Sveglia Foto Registrazione



www.agriges.com



Avvisi

■ [Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter](#)



La Clessidra

- 🕒 16:36
Innovazioni nel settore agrumi: selezionate 10 proposte
- 🕒 10:21
Dole fa cultura: un quaderno dedicato alla fragola

Ricerca di personale

- Senior Sales Specialist
- Tecnici commerciali/Agenti per aree scoperte sul territorio nazionale
- Agenti o tecnici commerciali Verona, Venezia e Friuli Venezia Giulia
- Agente per la zona del Piemonte Orientale
- Responsabile Tecnico Agricolo
- Agente commerciale
- Agente coordinatore Italia
- Figura commerciale al Centro Agroalimentare di Parma
- Agente tecnico-commerciale in Sicilia
- Responsabile Tecnico - Assistente direzionale

Innovazioni nel settore agrumi: selezionate 10 proposte

Dal reimpiego degli scarti di produzione agli itinerari rurali, dall'agricoltura sociale condivisa alla lotta biologica integrata, dalla produzione di bibite a base di agrumi alla valorizzazione di strutture rurali, sino nuove modalità di promozione on line delle eccellenze agrumicole.

Sono state selezionate le migliori 10 proposte fra quelle pervenute ad "Agrorà Innovation", la call per idee di impresa innovative nell'ambito della filiera agrumicola siciliana, lanciata sul portale Agrorà (www.agrora.distrettoagrumsicilia.it), nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Le 10 proposte selezionate saranno illustrarle dal vivo domani, giovedì 28 giugno, dalle ore 9 alle ore 13, alla Città della Scienza di Catania, nell'ambito del seminario gratuito "Agrorà – Potenzialità e prospettive del portale della filiera agrumicola". Obiettivo del seminario è infatti illustrare caratteristiche e potenzialità del portale come luogo virtuale di incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro nella filiera agrumicola, in cui le aziende possono inserire le proprie ricerche di lavoro, oltre che ricercare tra i profili dei lavoratori registrati sul portale.

Anche la call for ideas Agrorà Innovation è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di autoimprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale ai soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Nel corso del seminario, gli autori delle dieci idee selezionate dalla call le presenteranno alla giuria di esperti che proclamerà la proposta vincitrice che potrà accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, grazie al supporto del COF&P (centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania, di Confcooperative Sicilia e del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation".

La giuria - composta dalla dott.ssa Federica Argentati presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, da Dario Costanzo project manager di Alta Scuola ARCES, dal prof. Biagio Pecorino, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, dal prof. Paolo Inglese, docente di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali all'Università di Palermo, dal dott.ssa Silvia Molina, funzionario di Confcooperative Sicilia e da Salvatore Torrisi, amministratore delegato di Oranfresh - ha effettuato la prima scrematura selezionando come da regolamento le migliori due proposte per ciascuno dei cinque ambiti della call, emersi da una analisi delle esigenze della filiera agrumicola: produzione e coltivazione; valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera (fresco e/o trasformato); valorizzazione del territorio agrumetato (turismo rurale, etc.); reimpiego scarti di produzione; conservazione con metodologie sostenibili (finalizzata alla commercializzazione anche verso l'estero). Poiché per quest'ultimo ambito non sono pervenute proposte, la giuria ha deciso di "ri pescare" due proposte fra le dieci che avevano registrato le migliori valutazioni in assoluto.



continua »



Speciale

continua »

- Speciale Frutta estiva 2018
giu 2018
- Approfondimento del giorno
giu 2018
- Speciale MACFRUT 2018
apr 2018
- Speciale Fruit Logistica 2018
feb 2018
- Segnalazione TRUFFE
set 2017
- Speciale prodotti Estate
ago 2017
- Speciale Macfrut 2017
apr 2017
- Speciale Fruit Logistica 2017
feb 2017
- Speciale Agrumi
dic 2016
- Speciale Kiwi
nov 2016

Top 5 - ieri

- Pomodoro a basso prezzo per via delle importazioni da Paesi Bassi e Belgio
- La migliore frutta siciliana, coltivata seguendo i ritmi delle stagioni
- Dal progetto Maspes ecco le nuove linee varietali di albicocco e pesco
- Arance della Piana di Catania: due realtà per una sola campagna
- Microgreen Ortogourmet: biodiversità internazionale, italiana e pugliese

Top 5 - ultima settimana

- Chi ci guadagna a fare offerte da fame?

Queste le dieci idee "finaliste".

Ambito "Reimpiego scarti di produzione": AGRAGLIETTE di Simone Forte e SICHIMA di Mariacristina Ferrara.

Ambito "Valorizzazione del territorio agrumetato": MYBIOFRUITS di Luciano Alessandro Ipsaro Palesi e AGRITOURS.COM di Ivano Tornatore.

Ambito "produzione e coltivazione": IL MULINO DEGLI AGRUMI di Mario Urso e LOTTA BIOLOGICA INTEGRATA di Franco La Manna.

Ambito "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera": IL MIO GAS - Il portale dell'economia solidale di Francesco Corsentino e SELTZ SODA di Giuseppe Russo.

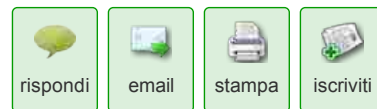
Ambito "Conservazione con metodologie sostenibili": nessuna proposta.

Ripescati: MADE IN ITALY di Bartolo Mariano Castellano e NATURNESS di Federica Terranova.

Data di pubblicazione: 27/06/2018



Condividi questo articolo



Altre notizie relative a questo settore:

- 27/06/2018 Buone prospettive di sviluppo per arance Moro e Tarocco sui mercati d'oltremare
- 26/06/2018 Arance della Piana di Catania: due realtà per una sola campagna
- 25/06/2018 Mal secco degli agrumi; incontro del GOI-gruppo operativo per l'innovazione
- 25/06/2018 Flessione nella produzione agrumicola dell'Unione Europea
- 25/06/2018 Distretto Agrumi, obiettivo: export arance rosse in Cina a febbraio 2019
- 22/06/2018 Sudafrica: inizia la stagione 2018 del kumquat
- 22/06/2018 Limone Bianchetto: mercato stabile
- 21/06/2018 Cile: prevista una crescita per le esportazioni di agrumi
- 21/06/2018 Australia: i raccoglitori di finger lime devono imparare a destreggiarsi tra le spine
- 20/06/2018 Reemoon arriva a Capo Orientale con una calibratrice per agrumi
- 20/06/2018 Arancia Rossa di Sicilia IGP: apertura della campagna di adesione per la stagione agrumicola 2018/19
- 19/06/2018 Arancia Rossa IGP 2018: campagna lunga e di successo
- 19/06/2018 Momento di svolta per gli agrumi sudafricani: accesso completo al mercato Usa
- 18/06/2018 CREA di Acireale (CT): convegno sulla tracciabilità delle produzioni agrumicole siciliane
- 18/06/2018 Colombia: soluzione per prevenire danneggiamenti durante la raccolta del lime
- 15/06/2018 Germania: limoni di Amalfi in vendita quasi ogni anno
- 14/06/2018 I limoni performano bene sul mercato agrumicola d'oltremare.



Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto



Mercoledì 27 Giugno 2018

Home

Chi siamo

Pubblicità

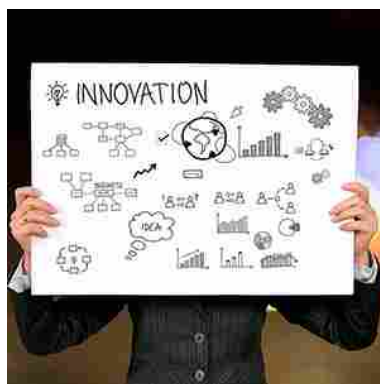
Contatti

Multimedia

Cerca nel sito

Seguici su:


 ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

[home](#) / [Mercati e Imprese](#) / [Agrumi di Sicilia, la finale della call «Agrorà Innovation»](#)


Mercoledì 27 Giugno 2018

MERCATI & IMPRESE

Agrumi di Sicilia, la finale della call «Agrorà Innovation»

Dal reimpiego degli scarti di produzione agli itinerari rurali, dall'agricoltura sociale condivisa alla lotta biologica integrata, dalla produzione di bibite a base di agrumi alla valorizzazione di strutture rurali, sino nuove modalità di promozione on line delle eccellenze agrumicole. Sono state selezionate le migliori dieci proposte fra quelle

pervenute ad "Agrorà Innovation", la call per idee di impresa innovative nell'ambito della filiera agrumicola siciliana, lanciata sul portale Agrorà www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it, nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Le dieci proposte selezionate saranno illustrarle dal vivo giovedì 28 giugno, dalle ore nove alle ore 13, alla Città della Scienza di Catania, nell'ambito del seminario gratuito "Agrorà - Potenzialità e prospettive del portale della filiera agrumicola". Obiettivo del seminario è infatti illustrare caratteristiche e potenzialità del portale Agrorà come luogo virtuale di incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro nella filiera agrumicola, in cui le aziende possono inserire le proprie ricerche di lavoro, oltre che ricercare tra i profili dei lavoratori registrati sul portale. Anche la call for ideas Agrorà Innovation è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di autoimprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati, migranti e in generale ai soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Nel corso del seminario, gli autori delle dieci idee selezionate le presenteranno alla giuria di esperti che proclamerà la proposta vincitrice che potrà accedere ai **servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento**, grazie al supporto del Cof&P (Centro orientamento, formazione e placement) dell'Università di Catania, di Confcooperative Sicilia e del dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del patto di sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation".

La giuria - composta da **Federica Argentati** presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, **Dario Costanzo** project manager di Alta Scuola Arces, **Biagio Pecorino** docente del dipartimento di Agricoltura, alimentazione e ambiente dell'Università di Catania, **Paolo Inglese** docente di Scienze agrarie, alimentari e forestali all'Università di Palermo, **Silvia Molina** funzionario di Confcooperative Sicilia, **Salvatore Torrisi** amministratore delegato di Oranfresh - ha effettuato la prima scrematura selezionando come da regolamento le migliori due proposte per ciascuno dei cinque ambiti della call, emersi da una analisi delle esigenze della filiera agrumicola: produzione e coltivazione; valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera (fresco e/o trasformato); valorizzazione del territorio agrumetato (turismo rurale, etc.); reimpiego scarti di produzione; conservazione con metodologie sostenibili (finalizzata alla commercializzazione anche verso l'estero). Poiché per quest'ultimo ambito non sono pervenute proposte, la giuria ha deciso di "ripecare" due proposte fra le dieci che avevano registrato le migliori valutazioni in assoluto.

Le dieci idee "finaliste"

Ambito "Reimpiego scarti di produzione": **Agragliette** di Simone Forte e **Sichima** di Mariacristina Ferrara.

Ambito "Valorizzazione del territorio agrumetato": **MyBioFruits** di Luciano Alessandro Ipsaro Palesi e **Agritours.com** di Ivano Tornatore.

Ambito "produzione e coltivazione": **Il mulino degli agrumi** di Mario Urso e **Lotta biologica**



integrata di Franco La Manna.



Ambito "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera": **Il mio Gas - Il portale dell'economia solidale** di Francesco Corsentino e **Seltz Soda** di Giuseppe Russo.

Ambito "Conservazione con metodologie sostenibili": nessuna proposta.

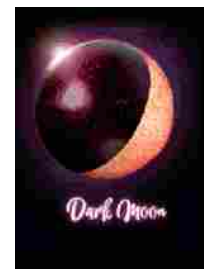
Ripescati: **Made in Italy** di Bartolo Mariano Castellano e **Naturness** di Federica Terranova.

La partecipazione in presenza al Seminario da parte dei dottori agronomi e dei dottori forestali da diritto ai crediti formativi professionali (0,5 Cfp attività formativa caratterizzante).

Fonte: Distretto Agrumi di Sicilia



Leggi altri articoli su:



Altri articoli che potrebbero interessarti:

- Nebulizzazione ad ultrasuoni, ecco l'effetto sull'ortofrutta**
- La bellezza, il «Rinascimento dell'ortofrutta italiana»**
- Melone liscio, ecco la reazione anti-crisi**
- Albicocche nel camion dei rifiuti, sequestro in Campania**
- Dico Tuodi, ok al concordato preventivo**
- Officinali, pubblicato in Gazzetta il decreto**
- Insal'Arte-Fruttaweb, via alla partnership**
- Ciliegia di Vignola, ecco la scatola parlante**
- Ortomercato di Milano verso l'orario diurno**
- Ortofrutta Italia, Fanelli nuovo coordinatore uva da tavola**





Cerca ...

Cerca

ECONOMY SICILIA

News di economia siciliana

Primo piano

Economia Sicilia

Economia italiana

Istituzioni

Lavoro

Professioni

Agricoltura

De Gusto

Suoni & Visioni

Breaking News

26 giugno 2018 Agrumicoltura, sfida finale tra 10 idee di impresa innovative

PUBBLICITÀ

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER PER RIMANERE AGGIORNATO

Cognome

Nome

Email *

Iscriviti

APPUNTAMENTI

Come creare un negozio su WeChat e vendere in Cina

giugno 28

Da Flaccovio corso Seo e Inbound Marketing

giugno 28

Gestione dei rifiuti e partenariato pubblico-privato: convegno a Cefalù

giugno 29 @ 8:00 - 13:00 UTC+0

La riforma del Terzo settore, un'opportunità anche per il benessere dell'isola?

giugno 29 @ 12:00 - 17:00 UTC+0

[Vedi Tutti gli Eventi >](#)

Agrumicoltura, sfida finale tra 10 idee di impresa innovative



Mirko Sapienza 26 giugno 2018 zero comment



Condividi

Dal reimpiego degli scarti di produzione agli itinerari rurali, dall'agricoltura sociale condivisa alla lotta biologica integrata, dalla produzione di bibite a base di agrumi alla valorizzazione di strutture rurali, sino nuove modalità di promozione on line delle eccellenze agrumicole. Sono state selezionate le migliori 10 proposte fra quelle pervenute ad "Agrorà Innovation", la call per idee di impresa innovative nell'ambito della filiera agrumicola siciliana, lanciata sul portale Agrorà (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it), nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Le 10 proposte selezionate saranno illustrarle dal vivo giovedì 28 giugno, dalle ore 9 alle ore 13, alla Città della Scienza di Catania, nell'ambito del seminario gratuito "Agrorà - Potenzialità e prospettive del portale della filiera agrumicola". Obiettivo del seminario è infatti illustrare caratteristiche e potenzialità del portale AGRORÀ (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it) come luogo virtuale di incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro nella filiera agrumicola, in cui le aziende possono inserire le proprie ricerche di lavoro, oltre che ricercare tra i profili dei lavoratori registrati sul portale. Anche la call for ideas Agrorà Innovation è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di autoimprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale ai soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Nel corso del seminario, gli autori delle dieci idee selezionate dalla call le presenteranno alla giuria di esperti che proclamerà la proposta vincitrice che potrà accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, grazie al supporto del COF&P (centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania, di Confcooperative Sicilia e del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation".

La giuria – composta dalla dott.ssa Federica Argentati presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, dal dott. Dario Costanzo project manager di Alta Scuola ARCES, dal prof. Biagio Pecorino, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, dal prof. Paolo Inglese, docente di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali all'Università di Palermo, dal dott.ssa Silvia Molina, funzionario di Confcooperative Sicilia e dal dott. Salvatore Torrisi, amministratore delegato di Oranfresh – ha effettuato la prima scrematura selezionando come da regolamento le migliori due proposte per ciascuno dei cinque ambiti della call, emersi da una analisi delle esigenze della filiera agrumicola: produzione e coltivazione; valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera (fresco e/o trasformato); valorizzazione del territorio agrumetato (turismo rurale, etc.); reimpiego scarti di produzione; conservazione con metodologie sostenibili (finalizzata alla commercializzazione anche verso l'estero). Poiché per quest'ultimo ambito non sono pervenute proposte, la giuria ha deciso di "ri pescare" due proposte fra le dieci che avevano registrato le migliori valutazioni in assoluto.

Queste le dieci idee "finaliste".

Ambito "Reimpiego scarti di produzione": AGRAGLIETTE di Simone Forte e SICHIMA di Mariacristina Ferrara.

Ambito "Valorizzazione del territorio agrumetato": MYBIOFRUITS di Luciano Alessandro Ipsaro Palesi e AGRITOURS.COM di Ivano Tornatore.

Ambito "produzione e coltivazione": IL MULINO DEGLI AGRUMI di Mario Urso e LOTTA BIOLOGICA INTEGRATA di Franco La Manna.

Ambito "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera": IL MIO GAS – Il portale dell'economia solidale di Francesco Corsentino e SELTZ SODA di Giuseppe Russo.

Ambito "Conservazione con metodologie sostenibili": nessuna proposta.

Ripescati: MADE IN ITALY di Bartolo Mariano Castellano e NATURNESS di Federica Terranova.

La partecipazione in presenza al Seminario da parte dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali dà diritto ai crediti formativi professionali (0,5 CFP attività formativa caratterizzante).



Mirko Sapienza

Lascia un commento

Devi essere [connesso](#) per inviare un commento.

This site uses Akismet to reduce spam. [Learn how your comment data is processed.](#)

**NORMANNI,
AQUILE &
ELEFANTI**

■ **Sono state selezionate le migliori dieci** proposte fra quelle pervenute ad «Agrorà Innovation», la call per idee di impresa innovative nell'ambito della filiera agrumicola siciliana, lanciata sul portale nell'ambito del progetto «Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0», realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo di The Coca-Cola Foundation. Le dieci proposte selezionate saranno illustrate giovedì 28 giugno, dalle ore 9, alla Città della Scienza di Catania.

■ **Il Parco archeologico e paesaggistico** della Valle dei Templi di Agrigento ha vinto la selezione italiana indetta dal ministero dei Beni e delle attività culturali nell'ambito della V sessione del Premio del paesaggio del Consiglio d'Europa, aggiudicandosi così il Premio nazionale del paesaggio. La struttura siciliana si è affermata nella selezione tra 96 progetti italiani concorrenti presentando il suo progetto «Agri gentium» che riguarda le modalità innovative di restauro, gestione e fruizione del paesaggio della Valle dei Templi.



AGRUMI, LAVORO E STARTUP: GIOVEDI' 28 GIUGNO ALLA CITTA' DELLA SCIENZA DI CATANIA FINALE CALL FOR ID

Dal reimpiego degli scarti di produzione agli itinerari rurali, dall'agricoltura sociale condivisa alla lotta biologica integrata, dalla produzione di bibite a base di agrumi alla valorizzazione di strutture rurali, sino nuove modalità di promozione on line delle eccellenze agrumicole. Sono state selezionate le migliori 10 proposte fra quelle pervenute ad "Agrorà Innovation", la call per idee di impresa innovative nell'ambito della filiera agrumicola siciliana, lanciata sul portale Agrorà (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it), nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Le 10 proposte selezionate saranno illustrarle dal vivo giovedì 28 giugno, dalle ore 9 alle ore 13, alla Città della Scienza di Catania, nell'ambito del seminario gratuito "Agrorà Potenzialità e prospettive del portale della filiera agrumicola". Obiettivo del seminario è infatti illustrare caratteristiche e potenzialità del portale AGRORÀ (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it) come luogo virtuale di incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro nella filiera agrumicola, in cui le aziende possono inserire le proprie ricerche di lavoro, oltre che ricercare tra i profili dei lavoratori registrati sul portale. Anche la call for ideas Agrorà Innovation è parte delle attività collegate al portale Agrorà, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di autoimprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti a cui è rivolto il progetto Social Farming: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale ai soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Nel corso del seminario, gli autori delle dieci idee selezionate dalla call le presenteranno alla giuria di esperti che proclamerà la proposta vincitrice che potrà accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, grazie al supporto del COF&P (centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania, di Confcooperative Sicilia e del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, realtà sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation".

La giuria - composta dalla dott.ssa Federica Argentati presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, dal dott. Dario Costanzo project manager di Alta Scuola ARCES, dal prof. Biagio Pecorino, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, dal prof. Paolo Inglese, docente di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali all'Università di Palermo, dal dott.ssa Silvia Molina, funzionario di Confcooperative Sicilia e dal dott. Salvatore Torrisi, amministratore delegato di Oranfresh - ha effettuato la prima scrematura selezionando come da regolamento le migliori due proposte per ciascuno dei cinque ambiti della call, emersi da una analisi delle esigenze della filiera agrumicola: produzione e coltivazione; valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera (fresco e/o trasformato); valorizzazione del territorio agrumetato (turismo rurale, etc.); reimpiego scarti di produzione; conservazione con metodologie sostenibili (finalizzata alla commercializzazione anche verso l'estero). Poiché per quest'ultimo ambito non sono pervenute proposte, la giuria ha deciso di "ripescare" due proposte fra le dieci che avevano registrato le migliori valutazioni in assoluto.

Queste le dieci idee "finaliste".

Ambito "Reimpiego scarti di produzione": AGRAGLIETTE di Simone Forte e SICHIMA di Mariacristina Ferrara.

Ambito "Valorizzazione del territorio agrumetato": MYBIOFRUITS di Luciano Alessandro

Ipsaro Palesi e AGRITOURS.COM di Ivano Tornatore.

Ambito "produzione e coltivazione": IL MULINO DEGLI AGRUMI di Mario Urso e LOTTA BIOLOGICA INTEGRATA di Franco La Manna.

Ambito "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera": IL MIO GAS - Il portale dell'economia solidale di Francesco Corsentino e SELTZ SODA di Giuseppe Russo.

Ambito "Conservazione con metodologie sostenibili": nessuna proposta.

Ripescati: MADE IN ITALY di Bartolo Mariano Castellano e NATURNESS di Federica Terranova.

La partecipazione in presenza al Seminario da parte dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali da diritto ai crediti formativi professionali (0,5 CFP attività formativa caratterizzante).

L'articolo AGRUMI, LAVORO E STARTUP: GIOVEDI' 28 GIUGNO ALLA CITTA' DELLA SCIENZA DI CATANIA FINALE CALL FOR IDEAS 'AGRORA' INNOVATION' proviene da Agricolae.


[Home](#)
in agrumicoltura

[Agricoltura](#)

Sfida finale tra le 10 idee di impresa innovative

[Newsletter](#)

Sfida finale tra le 10 idee di impresa innovative in agrumicoltura

Postato da Economia Sicilia il 25/06/18



Dal mese di Ottobre 2017 la newsletter verrà ricevuta solo in abbonamento. Sostieni il giornale con una quota annua di 10€.



Dal reimpiego degli scarti di produzione agli itinerari rurali, dall'agricoltura sociale condivisa alla lotta biologica integrata, dalla produzione di bibite a base di agrumi



alla valorizzazione di strutture rurali, sino a nuove modalità di promozione on line delle eccellenze agrumicole. Sono state selezionate **le migliori 10 proposte** fra quelle pervenute ad "Agrorà Innovation", la **call per idee di impresa innovative nell'ambito della filiera agrumicola**

siciliana, lanciata sul portale *Agrorà* (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it), nell'ambito del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal **Distretto Agrumi di Sicilia** e **Alta Scuola Arces** con il contributo non condizionato di **The Coca-Cola Foundation**.

Le 10 proposte selezionate saranno illustrarle dal vivo **giovedì 28 giugno, dalle ore 9 alle ore 13, alla Città della Scienza di Catania**, nell'ambito del **seminario gratuito "Agrorà - Potenzialità e prospettive del portale della filiera agrumicola"**. Obiettivo del seminario è infatti illustrare caratteristiche e potenzialità del **portale AGRORÀ** (www.agrora.distrettoagrumidisicilia.it) come **luogo virtuale di incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro nella filiera agrumicola**, in cui le aziende possono inserire le proprie ricerche di lavoro, oltre che ricercare tra i profili dei lavoratori registrati sul portale. Anche la call for ideas *Agrorà Innovation* è parte delle attività collegate al portale *Agrorà*, con lo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, anche in forma di autoimprenditorialità, in particolare nei riguardi dei soggetti

[TG MOTORI](#)

[TG DESIGN](#)

a cui è rivolto il progetto *Social Farming*: giovani, donne, disoccupati e migranti e in generale ai soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro.

Nel corso del seminario, gli autori delle dieci idee selezionate dalla call le presenteranno alla giuria di esperti che **proclamerà la proposta vincitrice** che potrà accedere ai servizi di accompagnamento alla progettazione definitiva e alla ricerca di fonti di finanziamento, grazie al supporto del **COF&P (centro Orientamento, Formazione e Placement) dell'Università di Catania, di Confcooperative Sicilia e del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo**, realtà sottoscrivitrici del Patto di Sviluppo del Distretto Agrumi di Sicilia, delle quali il Distretto si avvale per la gestione di tutte le fasi della call "Agrorà Innovation".

La **giuria** - composta dalla dott.ssa **Federica Argentati** presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, dal dott. **Dario Costanzo** project manager di Alta Scuola ARCES, dal prof. **Biagio Pecorino**, docente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, dal prof. **Paolo Inglese**, docente di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali all'Università di Palermo, dal dott.ssa **Silvia Molina**, funzionario di Confcooperative Sicilia e dal dott. **Salvatore Torrisi**, amministratore delegato di Oranfresh - ha effettuato la prima scrematura selezionando come da regolamento le migliori due proposte per ciascuno dei cinque ambiti della call, emersi da una analisi delle esigenze della filiera agrumicola: produzione e coltivazione; valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera (fresco e/o trasformato); valorizzazione del territorio agrumetato (turismo rurale, etc.); reimpiego scarti di produzione; conservazione con metodologie sostenibili (finalizzata alla commercializzazione anche verso l'estero). Poiché per quest'ultimo ambito non sono pervenute proposte, la giuria ha deciso di "ripescare" due proposte fra le dieci che avevano registrato le migliori valutazioni in assoluto.

Queste le dieci idee "finaliste".

Ambito "Reimpiego scarti di produzione": **AGRAGLIETTE** di Simone Forte e **SICHIMA** di Mariacristina Ferrara.

Ambito "Valorizzazione del territorio agrumetato": **MYBIOFRUITS** di Luciano Alessandro Ipsaro Palesi e **AGRITOURS.COM** di Ivano Tornatore.

Ambito "produzione e coltivazione": **IL MULINO DEGLI AGRUMI** di Mario Urso e **LOTTA BIOLOGICA INTEGRATA** di Franco La Manna.

Ambito "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera": **IL MIO GAS - Il portale dell'economia solidale** di Francesco Corsentino e **SELTZ SODA** di Giuseppe Russo.

Ambito "Conservazione con metodologie sostenibili": *nessuna proposta*.

Ripescati: **MADE IN ITALY** di Bartolo Mariano Castellano e **NATURNESS** di Federica Terranova.

La partecipazione in presenza al Seminario da parte dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali da diritto ai crediti formativi professionali (0,5 CFP attività formativa caratterizzante).



Cerca

Ricerca per:

Cerca

Pagine

Contatti

Recenti

Popolari

Casuali



Cateno De Luca sindaco di Messina, a Siracusa vince Italia

25/06/18



Sicilia, in crescita, dal 2,3% al 7,8%, gli acquisti per casa vacanze

25/06/18



Palermo. Partecipate, Cgil Cisl Uil chiedono incontro al sindaco

25/06/18



Firmata convenzione tra confindustria Siracusa e Unifidi Imprese Sicilia

25/06/18

Categorie

Categorie

Seleziona una categoria