



This activity has received funding from EIT Food, the innovation community on Food of the European Institute of Innovation and Technology (EIT), a body of the EU, under the Horizon 2020, the EU Framework Programme for Research and Innovation



# EIT Food Challenge Lab

## Impact Hub Siracusa

### 09-19 December 2020

**FINAL REPORT**  
by IMPACT HUB SIRACUSA

# Intro

This report is addressed to EIT Food in order to describe the process through which the Challenge Lab Sicily 2020 was organized and took place.

Online edition, 09-19 December 2020.

Work done, goals achieved, 11-day online event, speakers, participants, prizes, winners and the jury will be described in this report.

# Overview

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Organization and pre-event          | 3         |
| Participants and experts            | 11        |
| The event                           | 16        |
| The tools                           | 25        |
| Satisfaction Survey results         | 28        |
| Conclusions                         | 31        |
| <br>                                |           |
| <b>Annex 1 Press review</b>         | <b>32</b> |
| <b>Annex 2 Social communication</b> | <b>73</b> |

# Organization and pre-event

2020 was a very special year.

Since March in Italy all in presence activities were deleted and forbidden by law. When during summer Impact Hub Siracusa signed a contract with EIT Food to organize once again the Challenge Lab in Sicily nobody knew how it would have been possible to organize it.

## Months during which everything seemed to be going back to “normal”

were interrupted by others during which it seemed to be clear there were no chances to organize events face to face. We had to wait until September to take the final decision of switching to an online event. Once this was clear the organization engine could be lit.

Many lessons learned from the 2019 edition were taken into account while organizing the new edition. First of all, the way to engage valuable participants. As in 2019, also in 2020 we decided to organize some focus groups. The goal was first of all to define together with a local stakeholders group which was the most relevant challenge that the food system had to face in Sicily. The secondary goal was to start an engagement process of those people we really wanted to attend the Challenge Lab in December. We invited people we were already in contact with, part of the local ecosystem related to the food sector, and others we didn't know directly but who we considered as an added value. A mix of Professors at University, researchers, students, startupper, entrepreneurs, farmers, company managers, practitioners and other categories participated in the focus groups organized during October.



*The official banner*

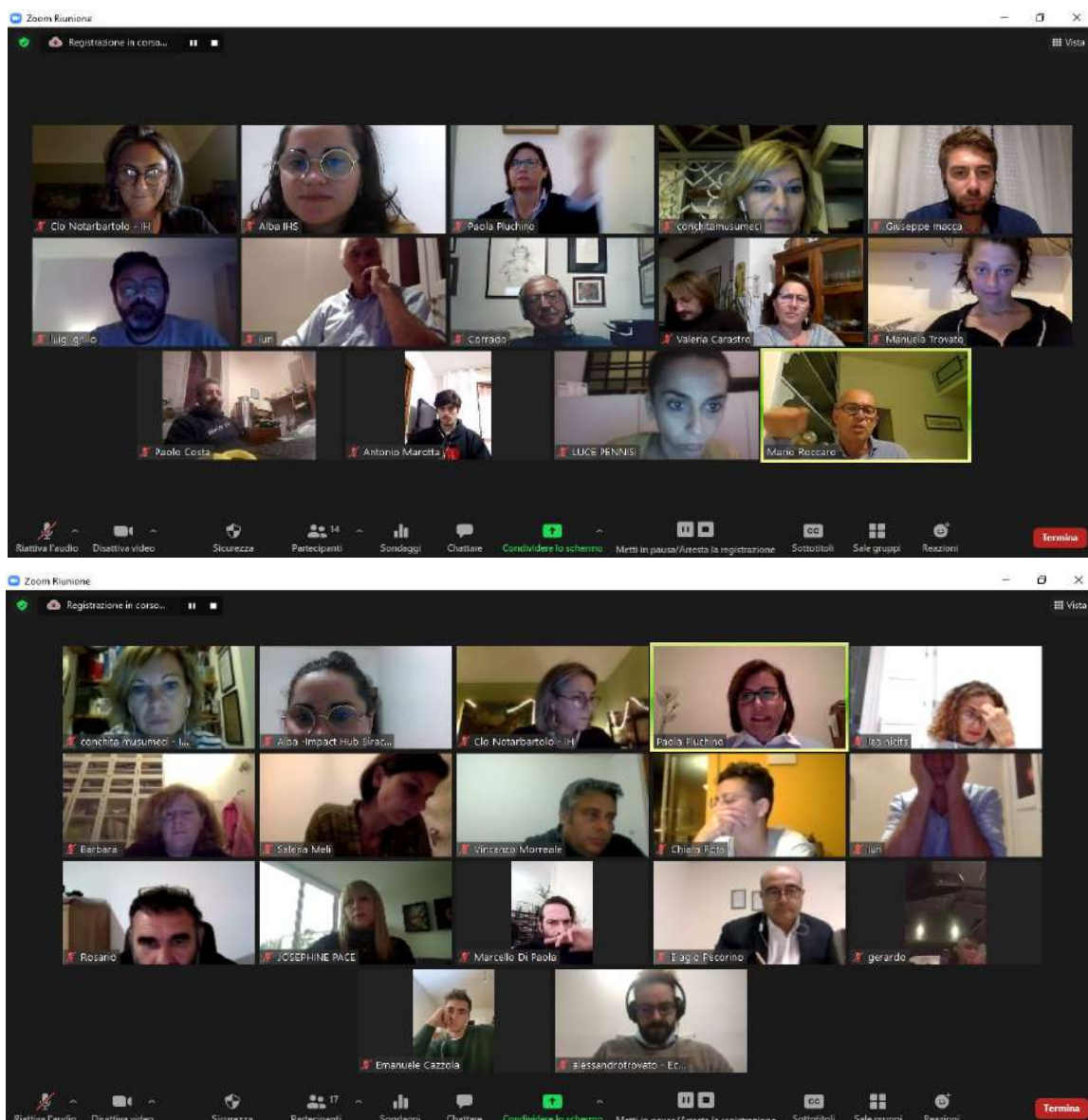
Focus groups were organized online using the zoom platform.

The invitation sent to join focus groups was framed in a description having the goal of providing a starting point to the conversation, our point of view from where we wanted to start sailing together:

“The global economic effects of the pandemic have definitively demonstrated that the globalised economic model shows a number of criticalities that expose local economies to great vulnerability. This economic system needs to be rethought in circular terms: this does not only mean adopting the business models of the circular economy, but also focusing more on the territory, shortening supply chains and developing localised economies to ensure greater resilience, territorially and environmentally, and in socio-economic terms. This is especially true for primary production, which must be designed to integrate with the maintenance of biodiversity and ecosystem functions, as well as in agro-ecological, organic farming and agroforestry systems: these systems, which are also based on a landscape ecology approach, make it possible to simultaneously safeguard ecosystem services, biodiversity and agricultural and livestock production, promote the closing of nutrient cycles and the creation of circular bio-economy

businesses that use waste from the agrifood sector to produce new value. This is also the direction indicated by Europe: on 20 May 2020, the European Commission published the new food strategy "Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system" and the new biodiversity strategy "Biodiversity Strategy for 2030 - Bringing nature back into our lives". Improving the condition and diversity of agro-ecosystems aims to make the sector more resilient to climate change, environmental risks and socio-economic crises, while creating new jobs, for example in organic farming, rural tourism or recreational activities.

Finally, we should not forget the value of urban agriculture, not only in the applications we are familiar with such as social gardens, but also in the enhancement of edible and aromatic plants planted in public flowerbeds and private gardens, which produce agri-food wealth that is largely wasted".



*Pictures 1-2 | Focus groups 1 and 2*

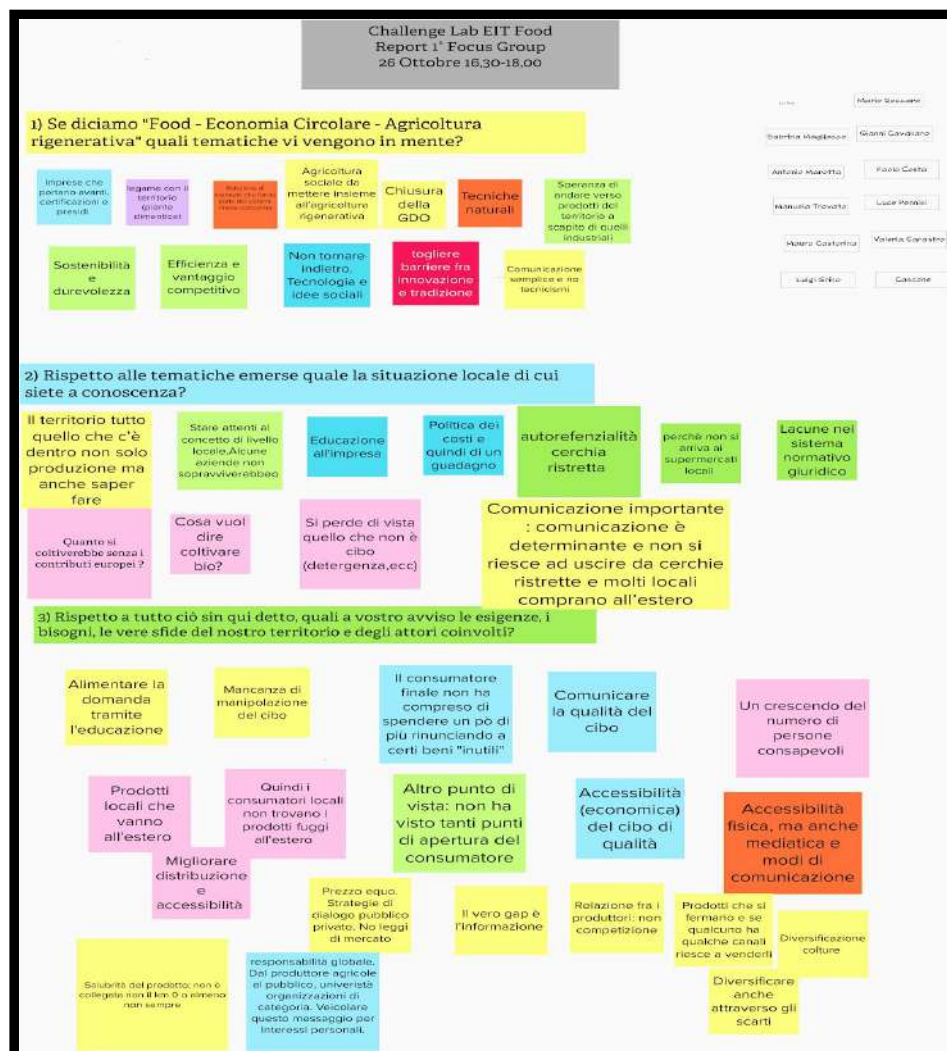


Three questions launched three different rounds of answers and conversations:

1. If we say "Food - Circular Economy - Regenerative Agriculture" what issues come to your mind?
2. With regard to the issues raised, what is the local situation that you are aware of?
3. With regard to all the above, what do you think are the requirements, the needs, the real challenges of our territory and of the involved actors?

During the first focus group (12 participants beside 5 people from Impact Hub Siracusa team in the role of facilitators and coordinators) we received many interesting inputs that were instantly noted down in a Mural workspace (image 3, below) and then translated into a specific report (available on demand).

Many interesting topics arose.



Pictures 3 | Graphic notes from focus group #1

Same methodology of taking notes down in a collaborative way led to an interesting graphic output as in the following image and to a second specific report (available on demand).



Picture 4 | Graphic notes from focus group #2



The most interesting inputs received during the focus groups were then discussed with EIT Food in order to get the challenge to be defined. In the end, the challenge defined together was:

“How can we use innovation, technology and human and social networks to generate supplementary and cascading cash flows for the agricultural enterprise, in a circular and regenerative perspective?”

This was the starting point for the promotion of the Challenge Lab in order to reach the target of 60 participants and in order to have good solutions submitted.

From when the Challenge Lab was launched through media (November 3rd), all the participants were asked to fulfill a [registration form](#) in order to understand “who would have been in the room” during the event and what kind of categories were represented. We finally had 90 people registered through the official form.



## Registrazione Partecipanti

LA SFIDA del CHALLENGE LAB 2020: Come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l'impresa agricola in ottica circolare e rigenerativa?

Iscriviti per partecipare al Challenge Lab 2020 entro il 3 dicembre. Durante l'evento che si terrà online dal 9 al 19 dicembre, lavoreremo collettivamente su progetti e soluzioni alla sfida che riguarda agricoltura, food ed economia circolare, in vista della premiazione finale e della realizzazione dei progetti vincitori.

Unisciti a noi!

Hai letto i temi su cui è stata lanciata la sfida? Pensi di avere una soluzione o un'idea che possa contribuire alla soluzione?

Presentacela usando quest'altro form:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc10sP6rniNIUjLocpTUhDHuCVQWRbvshja1DGs87Rrgbhi1g/viewform>

Per approfondire: <https://bit.ly/38nazll>

Picture 5 | The registration form

Once people got registered they were also asked to be proactive in presenting potential solutions to the challenge. Another form was set for this specific goal and shared with the people once they got registered. By the event date, we received 18 solution proposals submitted.



**Domande** Risposte 19

**CHALLENGE LAB**

**Cibo e Sostenibilità:**  
innovazione e reti a favore  
dell'agricoltura circolare e rigenerativa

**Presenta una soluzione!**

Raccogli la sfida, presenta una soluzione!

**LA SFIDA:** Come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l'impresa agricola in ottica circolare e rigenerativa?

Questo modulo serve a raccogliere le proposte di soluzioni, idee e progetti degli iscritti al Challenge Lab 2020. Ogni proposta sarà presentata durante la plenaria del 9 dicembre del Challenge Lab, con l'obiettivo di raccogliere sostenitori. Le proposte più votate dagli altri partecipanti saranno oggetto del lavoro collettivo che si svilupperà dal 9 al 19 dicembre in modalità online e concorreranno ad aggiudicarsi i premi in palio.

Hai letto i temi su cui è stata lanciata la sfida? Pensi di avere una soluzione o un'idea che possa contribuire alla soluzione? Presentacela!

Per approfondire: <https://bit.ly/38nazII>

Picture 6 | The solution proposal form

In order to make clear what was requested for submitting a proposal, a specific [call for solutions](#) was set up and launched on December 3rd together with the opening of the registration period and lasting one month.

The call was intended to clarify important elements such as the topic, the specific challenge to be addressed, the draft program, the prizes, the jury, the one2one mentorships, the evaluation criteria and many inspirational examples. Thanks to the experience done with the edition 2019 of the Challenge Lab, we wanted to be very specific with what was relevant to the call and what was not, so the inspirational examples were very important and useful to avoid the risk of receiving too many non relevant proposals and, beside, to provide a frame within proposals to be shaped.

On December 3rd the call was closed and the final program was published and spread.



# CHALLENGE LAB 2020

**CIBO E  
SOSTENIBILITÀ:  
innovazione  
e reti a favore  
dell'agricoltura  
circolare e  
rigenerativa**



## PROGRAMMA

### 9 DIC • MERCOLEDÌ

- ore 15:00 Apertura Challenge Lab
- ore 15:05 Presentazione Partners
- ore 15:20 Speech #1 - Agricoltura e innovazione, *Mario Roccaro*
- ore 15:35 Speech #2 - Economia circolare nel Food Sector, *Carlo Ghiglietti*
- ore 15:50 Speech #3 - Agricoltura rigenerativa e sua economia, *Matteo Mazzola*
- ore 16:05 Speech #4 - Biologico e impresa innovativa in Sicilia, *Giuseppe Li Rosi*
- ore 16:20 Pausa
- ore 16:30 Q/A a partner e keynoter
- ore 16:45 Presentazione del programma del Challenge Lab
- ore 16:50 Presentazione dei progetti - Pitch session
- ore 17:30 Q/A ai progetti
- ore 17:45 Votazione #1 - Si vota per scegliere i 6 progetti che diventano tavoli di lavoro
- ore 17:55 Votazione #2 - Ogni partecipante sceglie a che tavolo di lavoro unirsi
- ore 18:05 Pausa
- ore 18:15 Networking session in stile blind date!
- ore 18:35 Ritorno in plenaria e saluti
- ore 18:45 Chiusura lavori

### 10 DIC • GIOVEDÌ

- ore 15:00 Apertura
- ore 15:05 Presentazione Mentor
- ore 15:20 Presentazione Coach
- ore 15:35 Presentazione del tool: Matrice per l'impresa sociale
- ore 15:45 Q/A
- ore 16:00 Pausa
- ore 16:10 Divisione in tavoli di lavoro con i coach per un primo round
- ore 17:10 Ritorno in plenaria e saluti
- ore 17:20 Chiusura lavori

### 11 DIC • VENERDÌ

- ore 16:00 Lavoro ai tavoli con Coach - Box Viola
- ore 18:00 Chiusura lavori

### 12 DIC • SABATO

- ore 10:00 Lavoro ai tavoli con Coach - Box Rosso
- ore 12:00 Chiusura lavori

### 14 DIC • LUNEDÌ

- ore 16:00 Lavoro ai tavoli con Coach - Box Giallo
- ore 18:00 Chiusura lavori

### 15 DIC • MARTEDÌ

- ore 15:00 Apertura
- ore 15:05 Dibattito sui lavori in corso
- ore 15:15 Webinar: How to pitch
- ore 15:45 Tavoli di lavoro: riorganizziamo le idee!
- ore 16:30 Pausa
- ore 16:40 Presentazione dei progetti - Pitch session
- ore 17:10 Feedback Session da coach e partecipanti
- ore 17:40 Ritorno in plenaria e saluti
- ore 17:50 Chiusura lavori

### 16 DIC • MERCOLEDÌ

- ore 16:00 Lavoro ai tavoli con Coach - Box Verde
- ore 18:00 Chiusura lavori

### 17 DIC • GIOVEDÌ

- ore 16:00 Lavoro ai tavoli con Coach - Box Blu
- ore 18:00 Chiusura lavori

### 18 DIC • VENERDÌ

- ore 16:00 Lavoro ai tavoli con Coach - Armonizzazione della Matrice
- ore 18:00 Networking session in stile blind date!
- ore 18:30 Chiusura lavori

### 19 DIC • SABATO

- ore 10:00 Apertura
- ore 10:05 Presentazione progetti - Pitch Session + Q/A
- ore 11:05 Pausa
- ore 11:15 Presentazione progetti - Pitch Session + Q/A
- ore 11:45 Presentazione Sponsor e Partner tecnici // Giuria in seduta
- ore 12:15 Proclamazione, premiazione, celebrazione e chiusura

Picture 7 | The Agenda



## Participants and experts

Ninety is the number of people registered for attending the event. We consider this number rather a success if considering that the event was going to be fully online, lasting 11 days, occurring in a particular period of the year (few days before Christmas) and in a very special year during which people has been staying a lot in front of a device and it's actually not that enthusiastic of finding new reasons to spend more time so.

The categories that took part to the event are:

- students both from University and technical institutes
- teachers, professors and researchers
- young university graduates
- startups with tech solutions
- farmers
- freelancers (journalists, lawyers, marketing specialists, chefs, writers, biologists, food technologists)
- entrepreneurs
- artists
- restaurant owners
- agronomists
- touristic guides
- environmental associations
- public administrators

The level of engagement of participants was very high. Attention, curiosity and proactivism were demonstrated during all the path.

The keynoters this time were 4 with very different backgrounds and expertise:

1. **Mario Roccaro** - He joined EIT Food in April 2018 as Programme Manager responsible for the development of educational training programmes, including Continuing Professional Development for the retraining and/or upskilling of graduates and private sector employees, in order to promote innovation and business creation in the food sector. Previously, Dr. Roccaro worked at the European Commission DG EAC as a manager of policy. He graduated in Food Science and Technology at the University of Milan (IT) and worked for several food industries in Italy before continuing his studies. He obtained a PhD in Molecular Biology from the University of Edinburgh (UK). Subsequently, he worked as a researcher at the Max Planck Institute in Cologne (DE) performing basic and applied science activities.

2. **Carlo Ghiglietti** - Expert in Circular Economy, Sustainability, Transformative Resilience, Blind Spot, he is the founder of ZeroEnvironment, an Advising and Acceleration Company towards Circular and Sustainable Business Models. With a Circular & Sustainability Transformation path, he supports companies in accelerating the transition to the Circular Economy by working together to implement structured environmental strategies with precise, understandable and measurable objectives. Carlo has been dealing with circular economy for 30 years and much of his work is focused on the Food sector both the production aspects and the supply chain.
3. **Matteo Mazzola** - Founder of Terra Organica and co-founder of ISIDE. He toured four continents before (perhaps) stopping in Italy where he is now a leading practitioner of regenerative agriculture and agro-ecology.
4. **Giuseppe Li Rosi** - A Sicilian farmer, he is a firm believer in the need to recover and protect native biodiversity, first and foremost through seeds. That is why he founded and lead Simenza, the Sicilian farm seed company. He brings people and companies together with enthusiasm and creates virtuous supply chains.



Picture 8 | The keynoters: Mario Roccaro, Carlo Ghiglietti, Matteo Mazzola, Giuseppe Li Rosi



All the four were asked for an inspirational speech focusing on different aspects related to the challenge.

Mario Roccaro focused on “Agriculture and innovation in the EIT Food ecosystem”.

Carlo Ghiglietti focused on “Circular economy in the food sector”.

Matteo Mazzola held a speech on “Regenerative agriculture and its economy”.

Giuseppe Li Rosi spoke about “Organic farming and valuable networks. Sicilian examples”.

During the Challenge Lab, **10 mentors** provided further support to teams:

- **Erica Pontonio** from the University of Bari  
Researcher of Agricultural Microbiology at the Department of Soil, Plant and Food Sciences, University of Bari. Her research concerns the optimisation of biotechnological protocols for the valorisation of non-conventional food matrices. The selection of microbial starters and the definition of ad hoc fermentation processes are the main topics of her research activity. She is involved in research projects funded by public bodies and private companies for the optimisation of new ingredients, mainly of vegetable origin, to be used in the preparation of innovative foods with improved functional and nutritional value. She is the author of 34 ISI-reviewed publications.
- **Annalisa Turi** from the University of Bari  
Technology Transfer Manager - PhD Tax Law, she is an expert in Tax Law at the Ionian Department in Mediterranean Legal and Economic Systems - UNIBA. Focal Point of InventaGIOVANI, a social investment programme promoted by Shell to support young people in business creation.
- **Iuri Peri** from the University of Catania  
Aggregate Professor at the University of Catania and Director of the Master in Viticulture Enology and Enomarketing. His expertise covers qualitative and quantitative studies on EU agri-food policies, multi-level governance at regional and local level and rural development policies, quality production, food safety and sustainability. He has collaborated with several international institutions and is involved in several international study and research programmes. He deals with issues related to agri-food systems and aspects related to sustainability, bio-economy. He also focuses on geospatial analysis of local agri-food systems.

- **Paola De Bernardi** from the University of Turin  
Paola De Bernardi is Professor of Management Control and Performance Measurement Systems at the University of Turin, Department of Management. Her research interests lie in the area of Strategic and Management Control Systems, performance measurement, integrated thinking and circular economy disclosure. Her research interests are interdisciplinary, and they are both qualitative and quantitative in nature. Paola's work explores the role of entrepreneurship & innovation on sustainable and circular business model innovation. She is currently working on and supervising some research projects on Industry 4.0: Food Digital Monitoring (FDM) and Hierarchical Open Manufacturing Europe (HOME). She participates in the Smart Circular Procurement (CirPRO), Interreg Europe project and IT4CARE - Integrated Thinking for Complementing Accountability and Responsibility within Enterprises.  
She is the coordinator on behalf of the University of Turin of the EIT Food educational programmes: Global Food Venture and Innovator Fellowship.
- **Mario Roccaro** from EIT Food  
Already mentioned as a Keynoter.
- **Joseph Gridley** from EIT Food  
Expert in startups, regenerative agriculture, sustainability. He has dedicated his working life to designing, developing and delivering projects that make a difference in the lives of others. Having worked as a chef and then trained as a lawyer, he has always been fascinated by the fundamental role our food system plays in all aspects of our lives. In 2016 - following positions at the UN, Free The Children and the Mayor of London's office - he launched a new charitable foundation that backed entrepreneurial solutions to our food systems most pressing challenges: from food waste to child obesity. Then, in 2018, he took a role at EIT Food where he is responsible for supporting agrifood startups across Southern Europe through investment, prizes, mentorship and acceleration activities. Each year, he works with hundreds of agrifood startups that are proving that you can make money and make a difference.
- **Carlo Ghiglietti** from ZeroEnvironment  
Already mentioned as a Keynoter.
- **Paola Pluchino** from TAI Solutions  
Expert in strategic circular economy; environmental biologist, project manager, coach, author, speaker, she has published the book "The living city - Introduction to circular urban metabolism" and is involved in enabling the implementation of circular strategies for businesses and territories, through coaching, mentoring, training and advising as a freelancer.

She coordinates the working group on circular economy of the Association of Environmental Analysts and the working group on Goal 11 of the Foundation Hub of the ER territory.

➤ **Mirko Viola** from Tree

Expert in business development - fundraising - community engagement - social innovation. Partner and Head of Business & Community Development at Tree, an innovative SME leader in Italy in open innovation and education, part of the international Opinno Group since 2020. He works in the field of business development and fundraising for startups and non-profit organisations. He is part of and animates some national and local associations and voluntary organisations. He has always been involved in initiatives in the field of active citizenship, direct participation processes and social innovation.

➤ **Rosario Sapienza** from Impact Hub Siracusa

President and Founding Partner of Impact Hub Siracusa, he has more than 20 years of experience in international cooperation. Before creating Impact Hub, he worked as a consultant and evaluator for the European Commission, CENSIS and other international organisations. Within the cooperative, he deals with business development and strategic planning and is a member of the Board of Directors.

Slots of 30 minutes were bookable by teams with each of the mentors.

# The event

The event this year was a fully online edition lasting 11 days from 9 to 19 December.

Each day was intended to contribute to a general experience in which each day was part of a process starting on the 9th and ending on the 19th.

## First day, 9 December, was a long 4 hours journey.

The opening was managed by Maria Clotilde Notarbartolo, Project Manager of both editions of the Challenge Lab, who presented the Challenge Lab and the reason why Impact Hub Siracusa is so interested in the format, partnership and topic.

Then a presentation of EIT Food was given by Joseph Gridley.

A presentation of Impact Hub Siracusa was provided by Simone Piceno, Head of financial services, followed by the presentation of the Department of Agriculture, Food and Environment of the University of Catania represented by professor Biagio Pecorino. Last, the moment of Enisie project represented by Totò Biazzo, territorial planner and Accountant Manager at IHS.

After the partners presentation round, the speakers were invited for a 15 minutes speech each.

# AGRICOLTURA RIGENERATIVA E SUA ECONOMIA

LA SUCCESSIONE ECOLOGICO-ECONOMICA



*Picture 9 | Matteo Mazzola presentation*

Next, the focus switched to the solutions from the participants, which were explained by their bearers. Each proposal had 4 minutes of presentation. A Q/A session followed in order to let all the participants fully understand and get in the position of voting.

An online voting session was enabled and this was the way that 6 out of the 11 presented proposals turned into working tables.

A second voting session was proposed to let attendees not related to a specific proposal or those whose proposal didn't turn into a table to decide which team to join.

The first day was closed by two rounds of networking sessions in a "blind date" style. People were distributed randomly in breakout rooms of 4-5 people each where they could virtually get in touch one with each other and enter a sharing and collaborative mindset.



IHS facilitators were in each room to boost the conversation toward the core topics of the event avoiding people from seizing the conversation solely.

**Second day, 10 December**, was somehow mainly the day of presentation of human resources. Coaches, facilitators and mentors presented themselves by saying who they are, what their expertise are, the area of specific interests and skills providing all the information that was useful for attendees.

Matching among coaches and projects/tables was done and a first round of breakout rooms for working purpose was done.

**The third, fourth and fifth days** were dedicated to work on the projects: coaches and teams met together 2 hours a day to move forward in the modeling of potential businesses.

**Day six**, 15 December, was a midterm evaluating moment and a focus on pitching skills. A webinar titled “Pitch Stop” was provided within the frame of the Enisie project by the project lead partner Tree. A round in breakout rooms followed in order to reframe projects to fit in the slide template provided by Impact Hub. Then a pitching session in plenary with feedback provided by all the coaches and participants as a peer2peer learning modality.

**Days 7, 8 and 9** were again devoted to working groups among teams and coaches in order to end the work on the social business matrix and to harmonize all the boxes and the pitch. The last of these 3 days was closed with a networking session organized with breakout rooms for small conversations of 4-5 people each.

**Day 10**, December 19, was the last day, the Grand Final of the Challenge Lab. The 6 teams pitched their projects in a plenary session. Each of them had 5 minutes to pitch plus 10 minutes of Q/A from the jury, coaches, mentors and other participants. Everyone was provided with an evaluation grid with the 4 criteria used.



Picture 9 | Saturday morning session

The 4 criteria used by the jury were:

- Coherence with the challenge addressed.
- Feasibility as the capacity of the initiative to oversee the technical, productive and organizational aspects.
- Economic sustainability. Balance and consistency of available resources and imagined sources of coverage for additional resources.
- Expected impact. Social, Environmental and economic



## Challenge Lab - Sicily 2020

| Valutatore:                |   | Punteggio progetti <sup>1</sup> : min 1 - max 4 |              |                 |             |                   |                      |
|----------------------------|---|---|--------------|-----------------|-------------|-------------------|----------------------|
| Criterio                   | Indicazioni   | 1. Dissemina                                    | 2. Ittinsect | 3. Fico d'india | 4. Ecodomus | 5. Forno Principe | 6. Your local Nature |
| 1. Coerenza                | coerenza con la sfida   |   |              |                 |             |                   |                      |
| 2. Fattibilità             | Valutazione della Capacità dell'iniziativa di presidiare gli aspetti tecnici, produttivi e organizzativi. |   |              |                 |             |                   |                      |
| 3. Sostenibilità Economica | Equilibrio e coerenza risorse disponibili e fonti di copertura immaginate per ulteriori risorse           |   |              |                 |             |                   |                      |
| 4. Aspettativa di Impatto  | Sociale Ambientale Economico  |   |              |                 |             |                   |                      |
|                            | TOTALE  |   |              |                 |             |                   |                      |

<sup>1</sup> Punteggio: 1 = Insufficiente 2 = Scarso 3 = Buono 4 = Ottimo



Picture 10 | Evaluation grid

When the pitch session ended, the 4 members of the jury (EIT Food, Impact Hub, Enisie and Di3A) went into a separate room for half an hour. In the meanwhile, in the plenary session, all the attendees went through a polling system to vote for the first and second projects. The results of this vote became the fifth vote that the jury took into consideration for the final result. So at the end there were both the technical jury and the “popular jury” expressing their evaluations and votes. Before the jury came back in the plenary session, the presentation of the technical partners occurred.

Finally the communication of the 2 winners and a celebration moment closed the Challenge Lab 2020 in Sicily.

The winning team is ITTINSECT composed by Alessandro Romano, Claudio Boccassini, Gennaro Apuzzo. It is a startup that creates fish feed derived from insect meal instead of other fish. A way to avoid overfishing (less 8 Mln tons/year).



Picture 11 | Special graphic for the winner team

The second winning team is DISSEMINA, proposed by Valeria Carastro, a Sicilian agronomist. During the Challenge Lab other people joined the team. The project deals with creating a widespread didactic farm in the Etna area to disseminate traditions and circular economy through training, tourism and services.



Picture 12 | Graphic for the Dissemina team



Dissemina Team with coach Paola Pluchino



The other teams were:

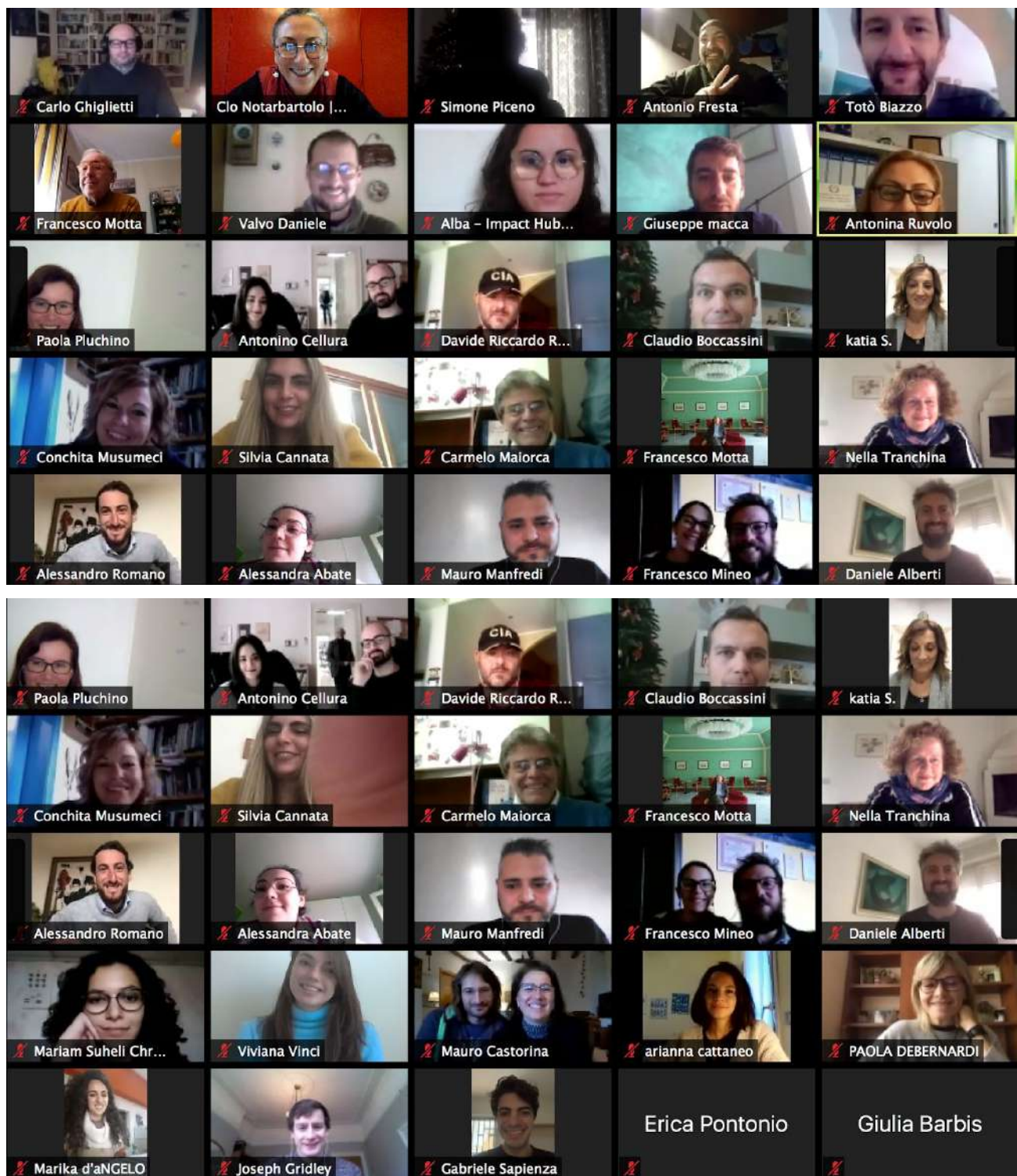
- Your Local Nature
- Ecodomus
- Forno Principe
- Clean water with prickly pear blades



Picture 13 | Graphic for the all the participant teams



## The smiling group during last day event



# The tools

**Zoom.** The official platform of our Challenge Lab 2020 was Zoom. We choose it for few main reasons:

- it supports 100+ people (in the version we own)
- it can create breakout rooms and it is still possible to communicate with people in rooms through messages
- it is always possible to allow people entering the conversation not creating the distance among those on the stage and other attendees.
- it works when using at the same time other online tools
- it makes possible to have one only personal access code for all the sessions
- it makes possible to have attendance registers per day
- it is one of the most popular which means that most people are already used to it

minimizing the risk of difficulties.

**Mural.** All the work done in groups used a collaborative online space that we previously organized as in image 16. In each petal of the flower, a link took each team to its own canvas containing the Social Business Matrix. Few days before the event started information and tutorials were shared with participants in order to let them start moving in the Mural space so to know the tool before starting.



Image 16 | Work space in Mural

**Google Forms.** Three different forms were asked to be filled by participants. Beside the above mentioned registration form and the one to propose solutions, we created a feedback form that we shared during the last day.



**Slido - Mentimeter - Doodle.** Since we had to manage different kinds of polls and votations we decided to use different tools fitting best the needs of each specific poll.

**Google Spreadsheets.** This tool was used to book mentorship slots.

**Meet.** Mentorships were organized through Meet in order to make it possible for teams and mentors to meet each other without any other in a sort of private space.

**Social Business Matrix.** The overall work of the 10 days landed into a canvas specifically created in 2019 according to the characteristics of the EIT Food Challenge Lab and a design-thinking approach. The canvas has been developed and improved since last year within the tasks promoted under the frame of the ENISIE Interreg Italia Malta programme. The tool has been developed taking into consideration the logical framework and an elaboration of the business model canvas, including additional versions proposed by Danielle Olson and others. Merging the logical framework matrix with the business model canvas provided the teams the opportunity to consider at the same time the final scope of the venture (relevance toward a challenge, impact, collateral effects, sustainability...) and the financial feasibility (cost/revenues, value proposition vs clients ect).

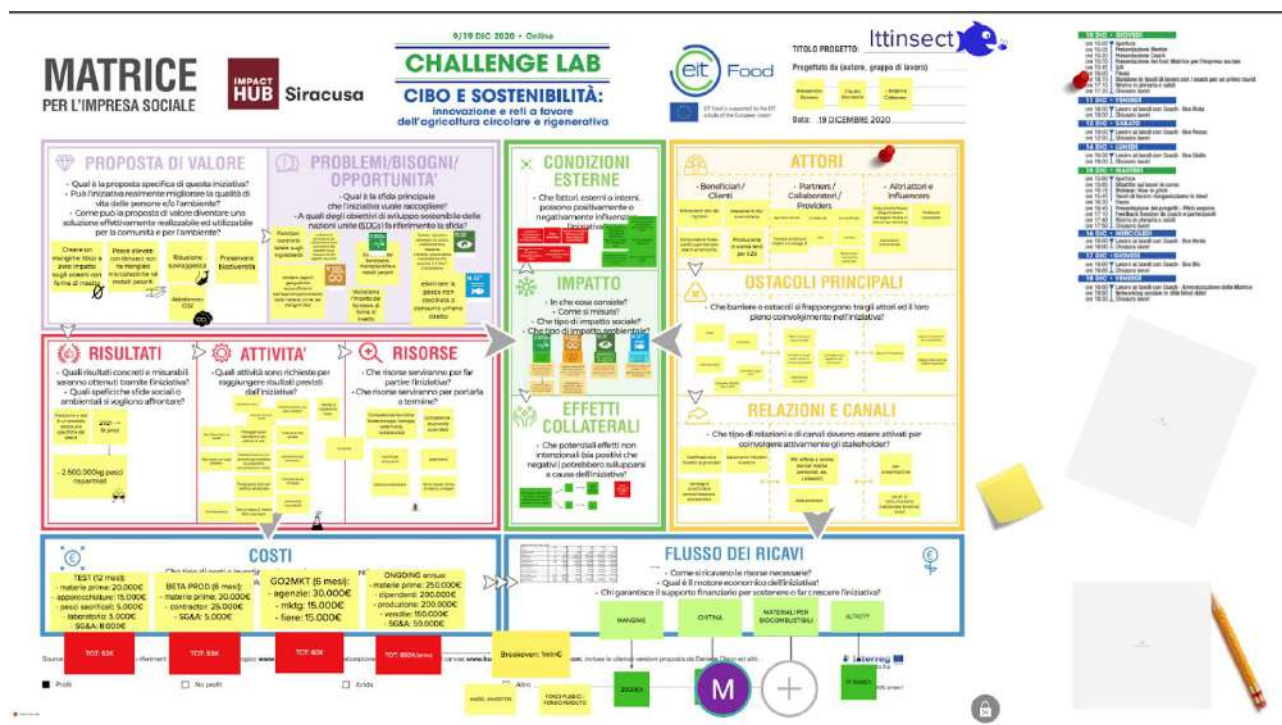
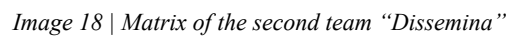


Image 17 | Matrix of the winner team "Ittinsect"



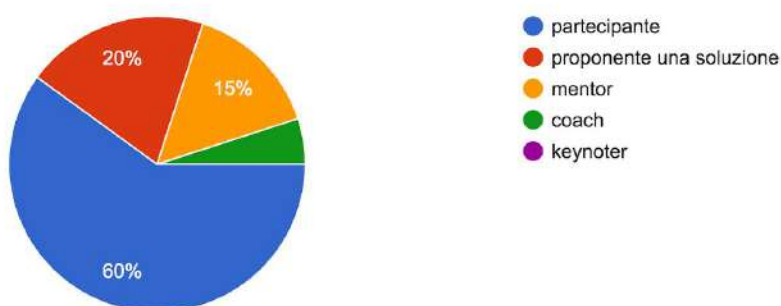
# Satisfaction Survey results

A feedback survey was proposed to participants during the last day of the event. 20 answers obtained.

Image 19 | Feedback form

The position of respondents:

Hai partecipato al Challenge Lab in qualità di:  
20 risposte

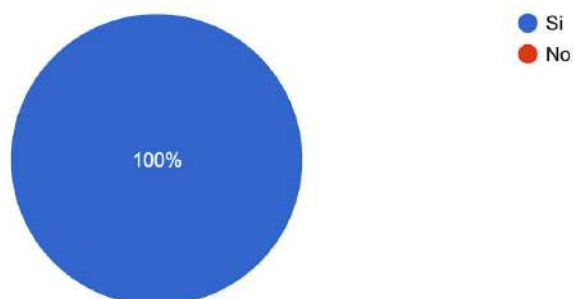




100% of the respondents want EIT Food to organize more events and opportunities in Sicily:

Vorresti che EIT Food organizzasse altro in Sicilia?

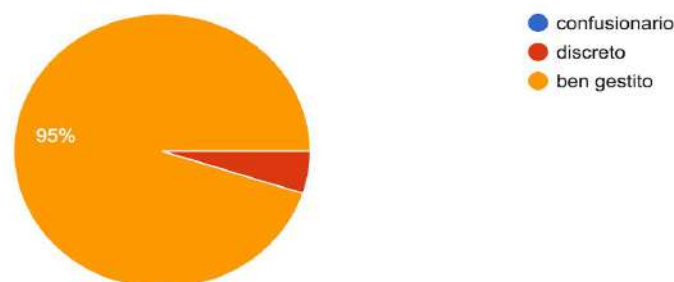
20 risposte



95% expressed the most positive answer possible to the event, to tools, to mentors, to coaches:

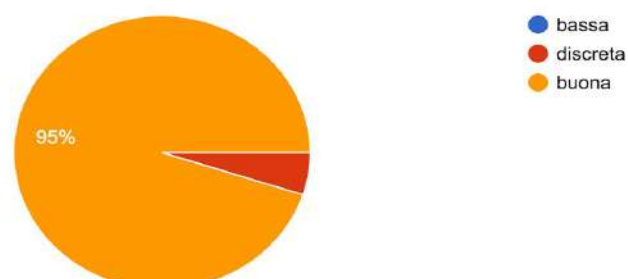
La tua opinione sul format del Challenge Lab

20 risposte

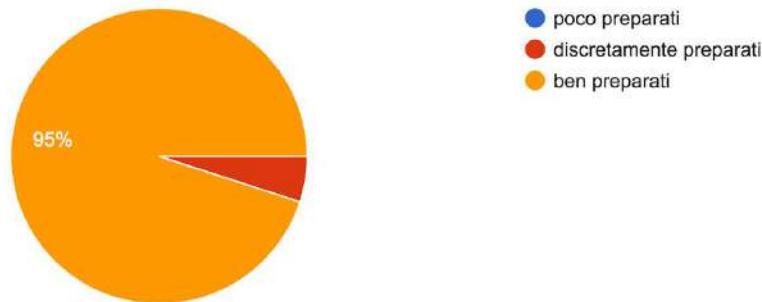


La tua opinione sugli strumenti utilizzati (strumenti online e matrice per l'impresa sociale)

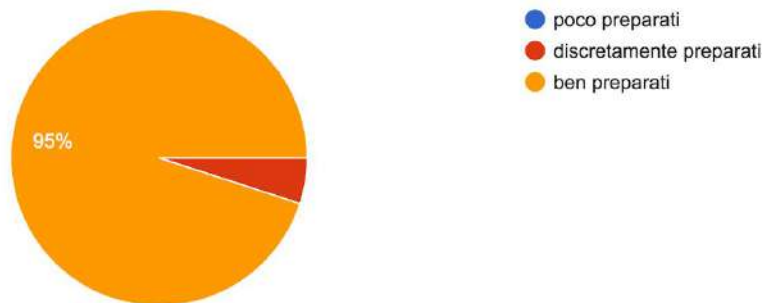
20 risposte



### La tua opinione sui coach 20 risposte



### La tua opinione sui mentor 20 risposte



A question with an open answer was on “what you liked most of the Challenge Lab”. Many different answers:

- 8 answers referred to people: participants, teams, experts (coaches and mentors), organizers. A great opportunity to meet, exchange, learn, collaborate.
- 5 answers referred to the general organization (and the music!)
- 3 answers referred to collaboration as a value
- 2 answers on Project continuity (same coach and team) compared to other hackathons
- tools

Another question with an open answer seems to be interesting in case of new opportunities coming in the Food related topic. It was asked people “In your opinion, what would be needed to support change and innovation in the food system?”

Here listed the answers:

- a broad and multifunctional vision of agriculture
- it should be taught in schools that we are part of the whole, we are as valuable to the ecosystem as an ant

- widespread awareness
- give confidence and support to those who propose actions and projects that go in this direction
- Creation of networks between territories and young people
- macro investments
- networking
- I will simply state the fundamental parameters of Slow Food: good, clean, fair and also healthy food.
- Ideas and the network to put them together.
- Sharing and space for young people (if deserving).
- Training and information
- widespread dissemination of the principles of sustainability among the population
- innovation has to be the development way of local companies
- greater awareness. The work of professionals in the food sector could and should act as a link between the world of research and greater awareness among people.
- information
- Continuous support on entrepreneurship programmes
- more contact between different realities, from education/training realities to economic support bodies of the initiatives.
- 1000 initiatives like this per year. The world has to change and is changing little by little. There are many ideas around that can help us, but we need a bottom-up push to help them to be born and grow.
- Good, local examples that make it clear that things can be done differently. More connection between innovation and tradition. More support for innovation (both in services and financial support).

# Conclusions

2020 was a very special year!

Impact hub was particularly glad to take the challenge of creating a special online edition of the Challenge Lab.

Results were valuable and meaningful.

The response from the local community and the set of partners was very good.

We are eager to build together with EIT Food future possible collaborations

Annex 1 | Press review

Annex 2 | Social Communication



# Annex 1

## Press review

## ANSA 19.11.2019

Challenge Lab Eit food, unica tappa virtuale in Sicilia

Sfide su cibo e sostenibilità promosse da Impact Hub Siracusa

(ANSA) - SIRACUSA, 19 NOV - Torna anche quest'anno in Italia, con un'unica tappa virtuale prevista in Sicilia, il Challenge

Lab Eit food dedicato al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. L'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in

collaborazione con Eit food (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche) e con il supporto del progetto Enisie. Saranno

undici giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo è ripensare la produzione agricola e la filiera del food in termini circolari. Le iscrizioni per partecipare gratuitamente alla sfida proponendo una soluzione inedita alla Challenge sono già aperte e si concludono il 3 dicembre 2020; basterà compilare un apposito form già disponibile sul sito web di Impact Hub Siracusa:

<https://siracusa-impacthub.wpmudev.host/it/news/cibo-e-sostenibilita-challenge-lab-eit-food-2020/>

Gli incontri per sviluppare le potenziali "soluzioni" alla sfida si terranno dal 9 dicembre al 19 dicembre in modalità digitale. La call for solutions è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura, di food e di economia circolare. Chi vorrà potrà proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale e rispondere con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto. La sfida a cui rispondere con una nuova idea è: "come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e

a cascata per l'impresa agricola in un'ottica circolare e rigenerativa?". Sono previsti premi per il primo e il secondo team scelti da un'apposita giuria. Il primo arrivato in particolare si aggiudicherà 3.000 euro in servizi by Eit food e altri benefit. (ANSA).

## HashtagSicilia.it 18.11.2020



Home » Cultura » Cibo, torna in Italia il Challenge Lab EIT FOOD, con unica tappa...

Cultura

# Cibo, torna in Italia il Challenge Lab EIT FOOD, con unica tappa virtuale in Sicilia

Scritto da Redazione di Hashtag Sicilia - 18 novembre 2020



## Siracusa

**SIRACUSA – Torna anche quest'anno in Italia, con un'unica tappa virtuale prevista in Sicilia, il Challenge Lab EIT Food dedicato al Cibo e alla Sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.**

Le **iscrizioni** per partecipare gratuitamente alla sfida proponendo una soluzione inedita alla Challenge sono già aperte e si **concludono il 3 dicembre 2020**; basterà compilare un apposito form già disponibile sul sito web di Impact Hub Siracusa:

<https://siracusa-impacthub.wpmudev.host/it/news/cibo-e-sostenibilita-challenge-lab-eit-food-2020/>

**Gli incontri per sviluppare le potenziali "soluzioni" alla sfida si terranno dal 9 dicembre al 19 dicembre in modalità digitale.**



**La call for solutions è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura, di food e di economia circolare:** imprese produttrici, industria per la trasformazione del cibo, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori, consumatori consapevoli. Chi vorrà potrà proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale e rispondere con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto.

In particolare, una delle grandi sfide per le imprese agroalimentari, specialmente per chi sceglie di dedicarsi a produzioni di qualità, è la sostenibilità economica. Piccole e micro imprese volendo adottare un modello produttivo etico e sostenibile, che si integra all'ambiente e al territorio, faticano a trovare una collocazione efficiente sui mercati e a remunerare adeguatamente i fattori produttivi e dunque ad essere competitive.

Da qui nasce la sfida:

“Come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l’impresa agricola in un’ottica circolare e rigenerativa?”

**Al team che risulterà primo a insindacabile giudizio della giuria verranno assegnati i seguenti premi:** 3.000 euro in servizi by EIT Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l’incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una **Business Clinic** by Impact Hub Siracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l’analisi di un’idea, un progetto o un’impresa. Il premio prevede anche l’accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell’iniziativa nonché l’accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla CSR di Ethic4Growth.

Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l’accesso al corso di Team Creation e l’accesso alla community orientata alla CSR.

**EIT Food** è un organismo indipendente dell’Unione Europea che si muove parallelamente al programma Horizon 2020 su tematiche specifiche, una delle quali è proprio quella del Food. La collaborazione con EIT, iniziata nel 2019, ha l’obiettivo di invitare la collettività a partecipare in modo attivo all’avanzamento della conoscenza sui temi del Food e di farsi promotori di meccanismi proattivi di soluzioni innovative e ad alto impatto.

Questo percorso, cominciato già l’anno scorso con la prima edizione del Challenge Lab in Sicilia, vuole supportare un dialogo proficuo tra l’Unione Europea e i territori locali.

L’evento è supportato dal progetto **Enisie** del programma Interreg Italia-Malta, dal **dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell’Università di Catania**, da **Star Boost Academy**, dal **The Valletta Design Cluster**, da **ZeroEnvironment** e da **Ethic4Growth**.

**Link:** <https://www.hashtagsicilia.it/cultura/cibo-torna-in-italia-il-challenge-lab-eit-food-con-unica-tappa-virtuale-in-sicilia-49257>



## WEB MARTE TV 18.11.2020



### **Siracusa| Torna in Italia il Challenge “Lab Eit Food”, unica tappa virtuale in Sicilia 18 Novembre 2020 | by Francesco Giordano Attualità 0**

Torna anche quest'anno in Italia, con un'unica tappa virtuale prevista in Sicilia, il Challenge Lab EIT Food dedicato al Cibo e alla Sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

Le iscrizioni per partecipare gratuitamente alla sfida proponendo una soluzione inedita alla Challenge sono già aperte e si concludono il 3 dicembre 2020; basterà compilare un apposito form già disponibile sul sito web di Impact Hub Siracusa: <https://siracusa-impacthub.wpmudev.host/it/news/cibo-e-sostenibilita-challenge-lab-eit-food-2020/>. Gli incontri per sviluppare le potenziali “soluzioni” alla sfida si terranno dal 9 dicembre al 19 dicembre in modalità digitale. La call for solutions è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura, di food e di economia circolare: imprese produttrici, industria per la trasformazione del cibo, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori, consumatori consapevoli. Chi vorrà potrà proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale e rispondere con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto.

In particolare, una delle grandi sfide per le imprese agroalimentari, specialmente per chi sceglie di dedicarsi a produzioni di qualità, è la sostenibilità economica. Piccole e micro imprese volendo adottare un modello produttivo etico e sostenibile, che si integra all'ambiente e al territorio, faticano a trovare una collocazione efficiente sui mercati e a remunerare adeguatamente i fattori produttivi e dunque ad essere competitive. Da qui nasce la sfida: “come si può usare l'innovazione, la tecnologia e le reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l'impresa agricola in un'ottica circolare e rigenerativa?”.

Al team che risulterà primo a insindacabile giudizio della giuria verranno assegnati i seguenti premi: 3.000 euro in servizi by EIT Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic by Impact Hub Siracusa, ossia il format

consulenziale innovativo per l'analisi di un'idea, un progetto o un'impresa. Il premio prevede anche l'accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell'iniziativa nonché l'accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla CSR di Ethic4Growth.

Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l'accesso al corso di Team Creation e l'accesso alla community orientata alla CSR. EIT Food è un organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente al programma Horizon 2020 su tematiche specifiche, una delle quali è proprio quella del Food. La collaborazione con EIT, iniziata nel 2019, ha l'obiettivo di invitare la collettività a partecipare in modo attivo all'avanzamento della conoscenza sui temi del Food e di farsi promotori di meccanismi proattivi di soluzioni innovative e ad alto impatto. Questo percorso, cominciato già l'anno scorso con la prima edizione del Challenge Lab in Sicilia, vuole supportare un dialogo proficuo tra l'Unione Europea e i territori locali.

L'evento è supportato dal progetto Enisie del programma Interreg Italia- Malta, dal dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, da Star Boost Academy, dal The Valletta Design Cluster, da ZeroEnvironment e da Ethic4Growth. La sfida 2020 su cibo e sostenibilità è dedicata all'agricoltura circolare e rigenerativa. Iscrizioni aperte sino al 3 dicembre, premi a partire da 3000 euro di valore

**Link:** <https://www.webmarte.tv/siracusa-torna-in-italia-il-challenge-lab-eit-food-unica-tappa-virtuale-in-sicilia/>

Yvii24 19.11.2020



ATTUALITÀ

## Torna in Italia il Challenge Lab EIT FOOD, con unica tappa virtuale in Sicilia

19/11/2020 REDAZIONE



Redazione - November 19, 2020

**La sfida 2020, organizzata e promossa da impact Hub Siracusa, su Cibo e sostenibilità è dedicata all' agricoltura circolare e rigenerativa**

Torna anche quest'anno in Italia, con un'unica tappa virtuale prevista in Sicilia, il Challenge Lab EIT Food dedicato al Cibo e alla Sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. L'iniziativa è organizzata e **promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con EIT Food** (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie, lancia Challenge Lab EIT Food 2020, una 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo è ripensare la produzione agricola e la filiera del food in termini circolari.

Le iscrizioni per partecipare gratuitamente alla sfida proponendo una soluzione inedita alla Challenge sono già aperte e si concludono il 3 dicembre 2020; basterà compilare un apposito form già disponibile sul sito web di *Impact Hub Siracusa*. Gli **incontri per sviluppare le potenziali “soluzioni” alla sfida si terranno dal 9 dicembre al 19 dicembre in modalità digitale**. La call for solutions è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura, di food e di economia circolare: imprese produttrici, industria per la trasformazione del cibo, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori, consumatori consapevoli.

Chi vorrà potrà proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale e rispondere con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto. In particolare, una delle grandi sfide per le imprese agroalimentari, specialmente per chi sceglie di dedicarsi a produzioni di qualità, è la sostenibilità economica. **Piccole e micro imprese volendo adottare un modello produttivo etico e sostenibile, che si integra all’ambiente e al territorio**, faticano a trovare una collocazione efficiente sui mercati e a remunerare adeguatamente i fattori produttivi e dunque ad essere competitive.

Da qui nasce la sfida: *“come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l’impresa agricola in un’ottica circolare e rigenerativa?”* Al team che risulterà primo a insindacabile giudizio della giuria verranno assegnati i seguenti premi: **3.000 euro in servizi by EIT Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l’incubazione di impresa**, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic by Impact Hub Siracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l’analisi di un’idea, un progetto o un’impresa.

Il premio prevede anche l’accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell’iniziativa nonché l’accesso a risorse, materiali, **strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso**. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla CSR di Ethic4Growth. Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l’accesso al corso di Team Creation e l’accesso alla community orientata alla CSR.

EIT Food è un organismo indipendente dell’Unione Europea che si muove parallelamente al programma Horizon 2020 su tematiche specifiche, una delle quali è proprio quella del Food. La **collaborazione con EIT, iniziata nel 2019, ha l’obiettivo di invitare la collettività a partecipare in modo attivo all’avanzamento della conoscenza sui temi del Food** e di farsi promotori di meccanismi proattivi di soluzioni innovative e ad alto impatto.

Questo percorso, cominciato già l’anno scorso con la prima edizione del Challenge Lab in Sicilia, vuole supportare un **dialogo proficuo tra l’Unione Europea e i territori locali**. L’evento è supportato dal progetto Enisie del programma Interreg Italia-Malta, dal dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell’Università di Catania, da Star Boost Academy, dal The Valletta Design Cluster, da ZeroEnvironment e da Ethic4Growth

**Link:** <https://www.yvii24.it/torna-in-italia-il-challenge-lab-eit-food-con-unica-tappa-virtuale-in-sicilia/>



Newsicilia.it 19.11.2020



## Torna in Italia il Challenge Lab EIT FOOD, unica tappa virtuale in Sicilia: via alle sfide sull'agricoltura

NewSicilia | Cronaca | Sicilia | 19/11/2020 13:00 | Redazione NewSicilia



Con Link risparmi 460€ in due anni.



Eni gas e luce

Scopri di più

Ascolta audio dell'articolo

**SICILIA** – Torna anche quest'anno in Italia, con un'unica tappa virtuale prevista in Sicilia, il **Challenge Lab EIT Food** dedicato al Cibo e alla Sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

L'iniziativa è organizzata e promossa da **Impact Hub Siracusa** che in collaborazione con **EIT Food** (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche

specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto **Enisie**, lancia **Challenge Lab EIT Food 2020**, una 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo è ripensare la produzione agricola e la filiera del food in termini circolari.

Le **iscrizioni** per partecipare gratuitamente alla sfida proponendo una soluzione inedita alla Challenge sono già aperte e si concludono il **3 dicembre 2020**; basterà compilare un apposito form già disponibile sul sito web di Impact Hub Siracusa: <https://siracusa-impacthub.wpmudev.host/it/news/cibo-e-sostenibilita-challenge-lab-eit-food-2020/>

Gli **incontri** per sviluppare le potenziali "soluzioni" alla sfida si terranno **dal 9 dicembre al 19 dicembre in modalità digitale**.

La **call for solutions** è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura, di food e di economia circolare: imprese produttrici, industria per la trasformazione del cibo, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori, consumatori consapevoli. Chi vorrà potrà proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale e rispondere con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto.

In particolare, una delle grandi **sfide** per le imprese agroalimentari, specialmente per chi sceglie di dedicarsi a produzioni di qualità, è la sostenibilità economica. Piccole e micro imprese volendo adottare un modello produttivo etico e sostenibile, che si integra all'ambiente e al territorio, faticano a trovare una collocazione efficiente sui mercati e a remunerare adeguatamente i fattori produttivi e dunque ad essere competitive.

Da qui nasce la sfida: *"Come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l'impresa agricola in un'ottica circolare e rigenerativa?"*.

Al team che risulterà primo a insindacabile giudizio della giuria verranno assegnati i seguenti premi: 3mila euro in servizi by EIT Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic by Impact Hub Siracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l'analisi di un'idea, un progetto o un'impresa. Il premio prevede anche l'accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell'iniziativa nonché l'accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla CSR di Ethic4Growth.

Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l'accesso al corso di Team Creation e l'accesso alla community orientata alla CSR.

**EIT Food** è un organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente al **programma Horizon 2020** su tematiche specifiche, una delle quali è proprio quella del Food. La collaborazione con EIT, iniziata nel 2019, ha l'obiettivo di invitare la collettività a partecipare in modo attivo all'avanzamento della conoscenza sui temi del Food e di farsi promotori di meccanismi proattivi di soluzioni innovative e ad alto impatto.

Questo percorso, cominciato già l'anno scorso con la prima edizione del **Challenge Lab in Sicilia**, vuole supportare un dialogo proficuo tra l'Unione Europea e i territori locali.

L'evento è supportato dal progetto Enisie del programma Interreg Italia-Malta, dal dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, da Star Boost Academy, dal The Valletta Design Cluster, da ZeroEnvironment e da Ethic4Growth.

**Link:**

<https://newsicilia.it/sicilia/cronaca/torna-in-italia-il-challenge-lab-eit-food-unica-tappa-virtuale-in-sicilia-via-alle-sfide-sullagricoltura/616337>



LaSicilia.it 19.11.2020

# LA SICILIA

[Home](#) | [Cronaca](#) | [Politica](#) | [Economia](#) | [Sport](#) | [Spettacoli](#) | [Tech](#) | [Gallery](#) | [Altre sezioni](#) sei in » **Siracusa**

## Torna in Italia il Challenge Lab EIT FOOD: un'unica tappa virtuale in Sicilia

19/11/2020 - 18:46 - di Redazione

La sfida 2020, organizzata e promossa da impact Hub Siracusa, su Cibo e sostenibilità è dedicata all'agricoltura circolare e rigenerativa



Torna anche quest'anno in Italia, con un'unica tappa virtuale prevista in Sicilia, il Challenge Lab EIT Food dedicato al Cibo e alla Sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. L'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con EIT Food (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie, lancia Challenge Lab EIT Food 2020, una 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo è ripensare la produzione agricola e la filiera del food in termini circolari.

**Le iscrizioni per partecipare gratuitamente alla sfida proponendo una soluzione inedita alla Challenge** sono già aperte e si concludono il 3 dicembre 2020; basterà compilare un apposito form già disponibile sul sito web di Impact Hub Siracusa: <https://siracusa-impacthub.wpmudev.host/it/news/cibo-e-sostenibilita-challenge-lab-eit-food-2020/>

Gli incontri per sviluppare le potenziali “soluzioni” alla sfida si terranno dal 9 dicembre al 19 dicembre in modalità digitale.

**La call for solutions è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura**, di food e di economia circolare: imprese produttrici, industria per la trasformazione del cibo, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori, consumatori consapevoli. Chi vorrà potrà proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale e rispondere con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto. In particolare, una delle grandi sfide per le imprese agroalimentari, specialmente per chi sceglie di dedicarsi a produzioni di qualità, è la sostenibilità economica. Piccole e micro imprese volendo adottare un modello produttivo etico e sostenibile, che si integra all’ambiente e al territorio, faticano a trovare una collocazione efficiente sui mercati e a remunerare adeguatamente i fattori produttivi e dunque ad essere competitive.

**Da qui nasce la sfida:** “come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l’impresa agricola in un’ottica circolare e rigenerativa?” Al team che risulterà primo a insindacabile giudizio della giuria verranno assegnati i seguenti premi: 3.000 euro in servizi by EIT Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l’incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic by Impact Hub Siracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l’analisi di un’idea, un progetto o un’impresa. Il premio prevede anche l’accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell’iniziativa nonché l’accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla CSR di Ethic4Growth.

**Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi:** la Business Clinic, l’accesso al corso di Team Creation e l’accesso alla community orientata alla CSR. EIT Food è un organismo indipendente dell’Unione Europea che si muove parallelamente al programma Horizon 2020 su tematiche specifiche, una delle quali è proprio quella del Food. La collaborazione con EIT, iniziata nel 2019, ha l’obiettivo di invitare la collettività a partecipare in modo attivo all’avanzamento della conoscenza sui temi del Food e di farsi promotori di meccanismi proattivi di soluzioni innovative e ad alto impatto.

**Questo percorso, cominciato già l’anno scorso con la prima edizione del Challenge Lab in Sicilia**, vuole supportare un dialogo proficuo tra l’Unione Europea e i territori locali. L’evento è supportato dal progetto Enisie del programma Interreg Italia-Malta, dal dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell’Università di Catania, da Star Boost Academy, dal The Valletta

Design Cluster, da ZeroEnvironment e da Ethic4Growth.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

**Link:**

<https://www.lasicilia.it/news/siracusa/373390/torna-in-italia-il-challenge-lab-eit-food-un-unica-tappa-virtuale-in-sicilia.html>



Italiachecambia.it 19.11.2020



20 NOV 2020

## Cibo e agricoltura, una chiamata alle idee per la creazione di filiere sostenibili

Scritto da: SELENA MELI

Ripensare la produzione agricola e alimentare in un'ottica di resilienza e circolarità, favorendo la creazione di filiere virtuose e sostenibili. Questo l'obiettivo della Challenge Lab di EIT Food, una chiamata rivolta a tutti coloro che si occupano di cibo e agricoltura per proporre soluzioni innovative per la costruzione di un modello produttivo etico e competitivo.

Condividi:



Dal 3 novembre al 3 dicembre 2020 sono aperte le iscrizioni per partecipare al **Challenge Lab di EIT Food**, l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente dell'Unione europea creato per **coinvolgere i territori locali** a partecipare in modo attivo all'avanzamento della conoscenza sui temi legati al mondo del cibo.

A ospitare virtualmente l'unica tappa siciliana sarà per il secondo anno consecutivo **Impact Hub Siracusa**. L'evento si terrà in modalità digitale dal 9 al 19 dicembre: undici giorni in cui si alterneranno momenti di plenaria e momenti di lavoro in "stanze" separate per ripensare insieme la produzione agricola e la **filiera del food**, avendo come riferimenti la cura del territorio, le relazioni fra i produttori e la creazione di filiere sostenibili.

Vuoi cambiare la  
situazione  
dell'agricoltura in Italia?



**ATTIVATI**



La domanda a cui sono chiamati a rispondere i partecipanti, emersa da vari focus group, è anche una sfida: Come possiamo usare **innovazione, tecnologia e reti umane e sociali** per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l'impresa agricola in un'ottica circolare e rigenerativa?

La **call for solution** è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura e di food: imprese produttrici, industrie per la trasformazione del cibo, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori, consumatori consapevoli che potranno proporre il proprio progetto iscrivendosi gratuitamente al seguente link.

Le **proposte** più votate dagli altri partecipanti saranno oggetto del lavoro collettivo che si svolgerà nei giorni del Challenge e concorreranno ad aggiudicarsi i premi messi in palio dai diversi partner dell'iniziativa.

Un'occasione importante per partecipare in modo attivo alla costruzione di **soluzioni concrete per le imprese** che vogliono adottare un modello produttivo etico e sostenibile senza rinunciare a una collocazione competitiva sui mercati.

L'iscrizione al Challenge Lab è gratuita. **Qui** trovate tutte le informazioni su come iscriversi e presentare la vostra proposta!

L'**evento** è supportato dal progetto Enisie del programma Interreg Italia-Malta, dal dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, Star Boost Academy, The Valletta Design Cluster.

---

**Link:** <https://www.italiachecambia.org/2020/11/cibo-agricoltura-chiamata-idee-creazione-filiere-sostenibili/>



RITORNA EIT FOOD CON UN'UNICA TAPPA (VIRTUALE) IN SICILIA

## Per un cibo sostenibile

*È sempre più Green Economy anche per l'enogastronomia. La sfida europea, organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa, quest'anno è dedicata all'agricoltura circolare e rigenerativa. Si cercano soluzioni innovative e a impatto zero*

DI CARLO LO RE

**T**orna anche nel 2020 in Italia, con un'unica tappa virtuale prevista in Sicilia, il Challenge Lab Eit Food dedicato al cibo e alla sostenibilità possibile per ottenerlo, in particolare alle tante innovazioni e alle reti (molte frutto di aggregazioni spontanee dal basso come comunità rurali e gruppi di acquisto collettivo) a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa sempre più di moda sull'onda della Green Economy imperante. Nell'Isola, l'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa, appunto in collaborazione con Eit Food (un organismo indipendente dell'Unione europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il delicato comparto Food&Beverage). Pronti al lancio della kermesse, allora, ma - comprensibilmente - in modalità a distanza, per ovviare alle limitazioni imposte dalla pandemia in corso.

Nel dettaglio, si tratta di una manifestazione lunga ben undici giorni, con sfide online centrate su collaborazione e co-progettazione, con l'obiettivo di ripensare la produzione agricola e la filiera del cibo in termini circolari.

Le iscrizioni per partecipare (gratis) alla sfida proponendo una soluzione inedita alla challenge sono già aperte e si concluderanno il prossimo 3 dicembre: basterà compilare un apposito form già disponibile sul sito web di Impact Hub Siracusa: <https://siracusa.impacthub.wpmudev.host/it/news/cibo-e-sostenibilita-challenge-lab-eit-food-2020/>. Gli incontri per sviluppare le potenziali soluzioni alla sfida si terranno dal 9 dicembre al 19 dicembre, sempre in modalità digitale.

La collaborazione fra Impact Hub ed Eit, iniziata nel 2019, ha l'obiettivo di invitare le collettività locali a partecipare in modo concreto all'avanzamento della conoscenza sui temi del Food e di farsi promotori di meccanismi proattivi e di soluzioni innovative. Tale percorso, cominciato già l'anno scorso con la prima edizione del Challenge Lab in Sicilia, vuole supportare un dialogo proficuo tra l'Unione europea e le aree territoriali. L'evento è supportato dal progetto Enisid del programma Interreg Italia-Malta, dal dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

dell'Università di Catania, da Star Boost Academy, dal The Valletta Design Cluster, da ZeroEnvironment e da Ethic4Growth.

Nello spirito dell'iniziativa, la call for solutions è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura, di food e di economia circolare: imprese produttrici e/o dedite alla commercializzazione, industrie per la trasformazione del cibo da materie prime di qualità, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, ma anche agricoltori, startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori e consumatori consapevoli (centrali in questa riconfigurazione del comparto che si sta tentando). Chi vorrà potrà proporre un proprio progetto o una propria idea, rispondendo con soluzioni innovative e, laddove possibile, a impatto zero sull'ambiente. In particolare, una delle

grandi sfide per le imprese agroalimentari, specialmente per chi sceglie di dedicarsi a produzioni di qualità come spesso i giovani imprenditori siciliani, è la sostenibilità economica. Piccole e microimprese, volendo adottare un modello produttivo etico e sostenibile in grado di integrarsi con l'ambiente e le aree circostanti l'insediamento, faticano a trovare una collocazione efficiente sui mercati e a remunerare adeguatamente i fattori produttivi. In breve, faticano a essere competitive. Da qui nasce la sfida su come utilizzare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali riuscendo a generare flussi di cassa integrativi per l'impresa agricola, in un'ottica circolare e rigenerativa.

Al team che risulterà primo a insindacabile giudizio della giuria verranno assegnati i seguenti premi: 3.000 euro in servizi di Eit Food, ossia servizi di accompagnamento

per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic di Impact Hub Siracusa, cioè un preciso format di consulenza per l'analisi di un'idea, un progetto o un'impresa. Il premio prevede anche un corso di Team Creation della StarBoost Academy, partner dell'iniziativa, nonché l'accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la propria idea imprenditoriale, oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla Csr di Ethic4Growth. Alla squadra seconda classificata saranno invece assegnati, come premi, la Business Clinic, l'accesso al corso di Team Creation e l'accesso alla community orientata alla Csr. (riproduzione riservata)

IN BALLO IL COLLEGAMENTO O IL TUNNEL

## Commissione per il Ponte sono questi i nomi

DI ELISABETTA RAFFA

**I**l futuro del collegamento stabile tra la Sicilia e la Calabria è nelle loro mani. Sono i 15 componenti la Commissione Ponte fortemente voluta dal ministro dei Trasporti Paola De Micheli e istituita il 2 settembre scorso. Non contenta del progetto definitivo del ponte sullo Stretto, validato anche da organismi internazionali e difeso anche in una famosa lettera aperta scritta dai più importanti ingegneri strutturalisti del mondo, De Micheli ha deciso di mettere da parte il progetto (che peraltro è di proprietà del MIT) e di far scegliere alla Commissione se sia meglio l'opera già progettata e pronta per la cantierizzazione o il tunnel. Ipotesi, quest'ultima, già scartata oltre 20 anni fa perché ritenuta poco sicura e di difficile realizzazione, ma tirata fuori dai 5 Stelle negli ultimi mesi. Ed è stato proprio questo passaggio e il rinvio alla scelta della Commissione, che di fatto ha impedito l'inserimento del ponte nel Recovery Plan del Governo Conte che l'Europa, Polonia e Ungheria permettendo, finanzia con 209 miliardi.

La prima cosa che salta subito agli occhi è che in Commissione Ponte non c'è un solo componente che lavori in Sicilia o in Calabria e che conosca bene questi territori e le loro complesse esigenze economiche e sociali. La seconda, è il gran numero di membri che già ricoprono incarichi apicali al ministero dei Trasporti e che quindi dipendono direttamente dal ministro De Micheli. A capo della Commissione c'è Giuseppe Catalano di Sansevero, nel Foggiano, terra d'origine anche del presidente del Consiglio Giuseppe Conte. Un incarico, quello assegnato dal MIT, da 180.000 euro l'anno IVA esclusa.

Gli altri componenti sono Mauro Antonelli (capo della Segreteria tecnica del MIT), Speranza De Matteo (capo Dipartimento per i Trasporti, la navigazione gli affari generali e il personale del MIT), Pietro Baraton (capo Dipartimento per Infrastrutture, sistemi informativi e statistici del MIT), Ennio Cascetta (amministratore unico della Rete Autostrade del Mediterraneo SPA, controllata del MIT), Carlo Doglioni (presidente dell'INGV) e Maurizio Gentile (amministratore delegato di RFI), Massimo Simonini (amministratore delegato di ANAS Spa) e Massimo Sessa (ingegnere, presidente del Consiglio Superiore dei Lavori Pubblici). A comporre all'interno della Commissione la struttura tecnica di missione, a capo della quale c'è la dirigente del MIT Tamara Bazzichelli, sono stati chiamati come esperti Ferruccio Resta (rettore del Politecnico di Milano), Gabriele Malavasi e Armando Caroten (docenti di Trasporti rispettivamente de La Sapienza e all'università della Campania Luigi Vanvitelli), Caterina Di Maio (titolare di Geotecnica all'università della Basilicata) e Attilio Toscano (professore di Idraulica Agraria all'ateneo di Bologna). Intanto, nei giorni scorsi la Camera dei Deputati ha stralciato l'articolo 129 della Legge di Bilancio, relativo alla procedura liquidatoria della Stretto di Messina Spa, la società nata per gestire la progettazione e la costruzione dell'opera. «Questo significa», spiegano le parlamentari di Forza Italia Stefania Prestigiacomo, Giusi Bartolozzi e Matilde Siracusano, «che c'è ancora una possibilità concreta. Adesso serve uno sforzo supplementare affinché si anteponga definitivamente il realismo alla sterile narrazione benaltrista tanto cara ai 5 Stelle. I tempi sono maturi per affermare il sacrosanto principio della continuità territoriale». (riproduzione riservata)

## Baprg, l'utile rimane in cassa

di Gianni Marotta

**R**imane in cassa l'utile 2019 della Banca Agricola Popolare di Ragusa. L'assemblea dei soci il 29 giugno scorso aveva approvato il 13esimo bilancio di esercizio e la contestuale distribuzione dell'utile ma a tre condizioni: Common equity tier 1 fully loaded (rapporto tra capitale di qualità primaria e attività ponderate per il rischio) non inferiore al 19,1% a fine settembre. Npe ratio netto (percentuale di crediti deteriorati con il totale del rischio di credito) inferiore al 9,30% al 30 settembre. Terzo: assenza della proroga sino al 6 novembre dell'efficacia della Raccomandazione di Banca d'Italia di non assegnare i dividendi. L'indicazione era quella di non pagare fino al primo ottobre 2020, «dividendi, ivi inclusa la distribuzione di riserve, e non assumere alcun impegno irrevocabile per il pagamento dei dividendi per gli esercizi finanziari 2019 e 2020». Raccogliendo le raccomandazioni formulate dal Comitato europeo per il rischio sistemico il 27 maggio 2020 e dalla Banca Centrale Europea il 27 luglio 2020, la Banca d'Italia ha aggiornato la Raccomandazione riguardante la distribuzione dei dividendi in tempo di Covid 19 imponendo «fino al primo gennaio 2021 di (...) non pagare dividendi relativi agli esercizi 2019 e 2020 (ivi incluse le distribuzioni di riserve) e non assumere alcun impegno irrevocabile per il pagamento dei dividendi relativi agli stessi esercizi». L'utile di 6.929.244 euro è stato destinato a fondo di riserva ordinaria. «Il Consiglio di Amministrazione di Baprg non ha potuto che prendere atto che, in ragione di quanto disposto da Banca d'Italia, la menzionata condizione sospensiva apposta alla Delibera deve intendersi come non avverata», ha scritto nella nota agli azionisti il direttore generale Saverio Continella. (riproduzione riservata)

**ASMEI CONSORTILE PER IL COMUNE DI SALAPARUTA**  
ESITO DI GARA - CIG 8228817A99  
La procedura aperta ai sensi dell'art. 59, comma 1 e dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e del comma 15 dell'art. 183 del D.Lgs. 50/2016 per il project financing per la realizzazione di loculi e la gestione dei servizi cimiteriali del cimitero comunale di Salaparuta è stato aggiudicato con determinazione dirigenziale III settore N. 71 del 14/07/2020 all'operatore economico Bono Costruzioni S.R.L. Con Sede in Montelepre (PA) che ha totalizzato punti 78,066 su 100 ed un ribasso d'asta percentuale dello 0,07% sull'importo a base di gara. Indicando per i costi della manodopera la somma di € 32.123,38 e per i costi della sicurezza l'importo di € 9.936,10.  
**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**  
ARCH. ING. GIUSEPPE NERI



## Radio Fantastica (RMB) 24.11.2020



Link: <https://fb.watch/1ZTOw6pQKY/>



## InchiestaSicilia.it 26.11.2020



### A dicembre, in Sicilia, la tappa del Challenge Lab EIT FOOD

Redazione - giovedì 26 Novembre 2020 - 08:00



*La sfida 2020, organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa su Cibo e sostenibilità, è dedicata all'agricoltura circolare e rigenerativa. Iscrizioni aperte sino al 3 dicembre. Primo premio in servizi da 3000 euro di valore*

Torna anche quest'anno in Italia, con un'unica tappa virtuale prevista in Sicilia, il **Challenge Lab EIT Food** dedicato al Cibo e alla Sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

L'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che, in collaborazione con EIT Food (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie, lancia Challenge Lab EIT Food 2020, una **11 giorni di sfide online** a colpi di collaborazione e co-progettazione. L'obiettivo è ripensare la produzione agricola e la filiera del food in termini circolari.

Le iscrizioni per partecipare gratuitamente alla sfida proponendo una soluzione inedita alla Challenge sono già aperte e si concludono il 3 dicembre 2020; basterà compilare un apposito form già disponibile sul sito web di Impact Hub Siracusa:

<https://siracusa-impacthub.wpmudev.host/it/news/cibo-e-sostenibilita-challenge-lab-eit-food-2020/>

#### Incontri virtuali dal 3 dicembre

Gli incontri per sviluppare le potenziali "soluzioni" alla sfida si terranno dal 9 dicembre al 19 dicembre in modalità digitale.

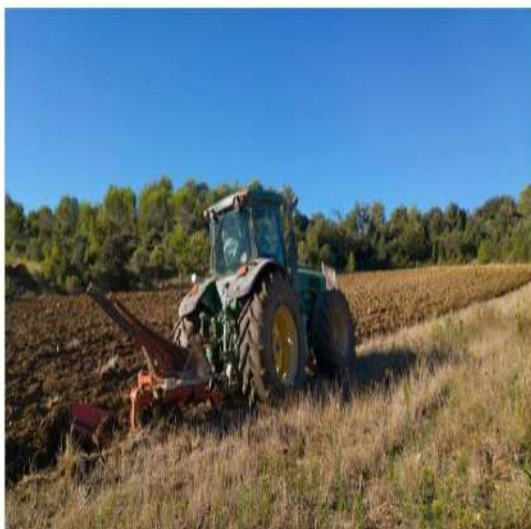
La call for solutions è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura, di food e di economia circolare: imprese produttrici, industria per la trasformazione del cibo, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori, consumatori consapevoli. Chi vorrà potrà proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale e rispondere con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto.



### Promuovere la sostenibilità economica

In particolare, una delle grandi sfide per le imprese agroalimentari, specialmente per chi sceglie di dedicarsi a produzioni di qualità, è la sostenibilità economica. Piccole e micro imprese volendo adottare un modello produttivo etico e sostenibile, che si integra all'ambiente e al territorio, faticano a trovare una collocazione efficiente sui mercati e a remunerare adeguatamente i fattori produttivi e dunque ad essere competitive.

Da qui nasce la sfida: "come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa integrativi e a cascata per l'impresa agricola in un'ottica circolare e rigenerativa?"



### I premi in palio

Al team che risulterà primo a insindacabile giudizio della giuria verranno assegnati i seguenti **premi**: 3.000 euro in servizi by EIT Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic by Impact Hub Siracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l'analisi di un'idea, un progetto o un'impresa. Il premio prevede anche l'accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell'iniziativa nonché l'accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla CSR di Ethic4Growth.

Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l'accesso al corso di Team Creation e l'accesso alla community orientata alla CSR.





## La cultura del Food

**EIT Food** è un organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente al programma Horizon 2020 su tematiche specifiche, una delle quali è proprio quella del Food. La collaborazione con EIT, iniziata nel 2019, ha l'obiettivo di invitare la collettività a partecipare in modo attivo all'avanzamento della conoscenza sui temi del Food e di farsi promotori di meccanismi proattivi di soluzioni innovative e ad alto impatto.

Questo percorso, cominciato già l'anno scorso con la prima edizione del Challenge Lab in Sicilia, vuole supportare un dialogo proficuo tra l'Unione Europea e i territori locali.

L'evento è supportato dal progetto Enisie del programma Interreg Italia-Malta, dal dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, da Star Boost Academy, dal The Valletta Design Cluster, da ZeroEnvironment e da Ethic4Growth

**Link:** <https://inchiestasicilia.com/2020/11/26/a-dicembre-il-challenge-lab-eit-food/>

## La Sicilia (ed. Siracusa, pag XI) 28.11.2020

### CHALLENGE LAB EIT FOOD

#### Cibo e sostenibilità, la sfida 2020 dedicata all'agricoltura circolare e rigenerativa

Unica tappa virtuale in Sicilia: riflettori accesi sulle imprese agroalimentari che scelgono di dedicarsi a produzioni di qualità

Unica tappa virtuale prevista in Sicilia per il Challenge Lab Eit Food dedicato al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

Gli incontri per sviluppare le potenziali "soluzioni" alla sfida si terranno dal 9 al 19 dicembre in modalità digitale. La call for solutions è aperta a tutti, in particolare a coloro che si occupano di agricoltura, di food e di economia circolare: imprese produttrici, industria per la trasformazione del cibo, consorzi, istituti di ricerca,

professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, startup innovative di settore, mondo accademico, formatori, investitori, consumatori consapevoli. Chi vorrà potrà proporre il proprio progetto e rispondere con nuove soluzioni innovative. Focus sulle piccole e micro imprese che vogliono adottare un modello produttivo etico e sostenibile, che si integra all'ambiente e al territorio.

Al team che risulterà primo verranno assegnati i seguenti premi: 3.000 euro in servizi by Eit Food e cioè servizi di accompagnamento per



I vincitori dell'edizione 2019



Un campo agricolo

lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa; una Business Clinic by Impact Hub Siracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l'analisi di un'idea, un progetto o un'impresa.

Le iscrizioni per partecipare gratuitamente alla sfida proponendo una soluzione inedita alla Challenge si concludono il 3 dicembre; basta compilare un form già disponibile sul sito web di Impact Hub Siracusa: <https://siracusa-impacthub.wpmu-dev.host/it/news/cibo-e-sostenibilita-challenge-lab-eit-food-2020/>.

## Ansa 15.12.2020

### Lab Eit Food, da farina insetto a scarti agrumi per edilizia Sei progetti siciliani selezionati per il Challenge del 2020

(ANSA) - SIRACUSA, 15 DIC - Sono sei i progetti siciliani selezionati tra i diciotto presentati al Challenge Lab 2020 di Eit Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore

dell'agricoltura circolare e rigenerativa. Il primo progetto è "Ittinsect", ideato per combattere la sovrappesca. L'obiettivo è modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa farina di insetto al posto della farina di pesce.

Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione di anidride carbonica equivalente a 1.7 milioni di tonnellate l'anno. Il progetto "Potabilizzare l'acqua con le piante di Fico d'India" sfrutta le capacità depurative della pianta succulenta che assorbe l'acqua, e trattenendo i metalli potrebbe renderla potabile; incidendola se ne estrae la mucillagine interna. Da quest'ultima è possibile filtrare acqua. "Your local nature" è invece una piattaforma che consente di localizzare un eco villaggio diffuso composto da spazi e prodotti naturali; una

mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo attraverso esperienze dirette anche la sharing economy tra privati. "Forno principe" è il progetto che mira all'auto produzione di grano e di altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale, un forno. L'azienda agricola viene vista come base di partenza per ottenere energia pulita, sviluppare lavoro etico e valorizzare il territorio. "Dissemina" vorrebbe invece creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo. Il progetto punta alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile. "Ecodomus", infine, getta un ponte tra agricoltura ed edilizia sostenibile sviluppando nuovi prodotti - ottenuti anche da scarti- e processi agricoli per poi destinarli all'edilizia. La tappa virtuale in corso in questi giorni in Sicilia, è l'unica in Italia del Challenge Lab Eit Food. L'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con Eit (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania. (ANSA).



15 DICEMBRE 2020 ATTUALITÀ | SIRACUSA

IMPACT HUB SIRACUSA



## Dalla farina di insetto agli scarti agricoli destinati all'edilizia: 6 progetti siciliani selezionati per il Challenge Lab 2020

*Il 19 dicembre i pitch finali e la premiazione*



Sono 6 i progetti siciliani selezionati nei giorni scorsi tra i diciotto che hanno risposto alla “chiamata” del Challenge Lab 2020 di Eit Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

Sino al 19 dicembre, i sei team votati dal pubblico che ha assistito ai pitch on line, continueranno a lavorare ai rispettivi tavoli di lavoro -ancora in corso- con il supporto di coach esperti, per trasformare le idee in strategie concrete e possibili nuove imprese.

Il primo progetto è “Ittinsect”, ideato per combattere la sovrappesca. L'obiettivo è modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa

farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO<sub>2</sub>eq di 1.7 milioni di tonnellate all'anno.

Il progetto "Potabilizzare l'acqua con le piante di Fico d'India" sfrutta le capacità depurative della pianta succulenta che assorbe l'acqua, e trattenendo i metalli potrebbe renderla potabile; incidendola se ne estrae la mucillagine interna. Da quest'ultima è possibile filtrare acqua.

"Your local nature" è invece una piattaforma che consente di localizzare un eco villaggio diffuso composto da spazi e prodotti naturali; una mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo attraverso esperienze dirette anche la sharing economy tra privati.

"Forno principe" è il progetto che mira all'auto produzione di grano e di altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale, un forno. L'azienda agricola viene vista come base di partenza per ottenere energia pulita, sviluppare lavoro etico e valorizzare il territorio.

"Dissemina" vorrebbe invece creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo. Il progetto punta alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile.

"Ecodomus", infine, getta un ponte tra agricoltura ed edilizia sostenibile sviluppando nuovi prodotti – ottenuti anche da scarti- e processi agricoli per poi destinarli all'edilizia.

La tappa virtuale in corso in questi giorni in Sicilia, è l'unica in Italia del Challenge Lab EIT Food; l'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con Eit (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania ha lanciato 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo è ripensare la produzione agricola in termini rigenerativi e la filiera del food in termini circolari.

Al team che per la giuria risulterà primo verranno assegnati i seguenti premi:

3.000 euro in servizi by Eit Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic by Impact Hub Siracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l'analisi di un'idea, un progetto o un'impresa. Il premio prevede anche l'accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell'iniziativa nonché l'accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla Csr di Ethics4Growth.

Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l'accesso al corso di Team Creation e l'accesso alla community orientata alla CSR.

**Link:** <https://www.siracusanews.it/dalla-farina-di-insetto-agli-scarti-agricoli-destinati-all'edilizia-6-progetti-siciliani-selezionati-per-il-challenge-lab-2020/>

LaSicilia.it 15.12.2020

## LA SICILIA

Home | Cronaca | Politica | Economia | Sport | Spettacoli | Tech | Gallery | Altre sezioni

sei in » Siracusa

## Lab Eit Food, da farina insetto a scarti agrumi per edilizia

15/12/2020 - 13:01 - di Redazione

Sono sei i progetti siciliani selezionati per il Challenge del 2020



SIRACUSA - Sono sei i progetti siciliani selezionati tra i diciotto presentati al Challenge Lab 2020 di Eit Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. Il primo progetto è "Ittinsect", ideato per combattere la sovrappesca. L'obiettivo è modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione di anidride carbonica equivalente a 1.7 milioni di tonnellate l'anno. Il progetto «Potabilizzare l'acqua con le piante di Fico d'India» sfrutta le capacità depurative della pianta succulenta che assorbe l'acqua, e trattenendo i metalli potrebbe renderla potabile; incidendola se ne estrae la mucillagine interna. Da quest'ultima è possibile filtrare acqua. «Your local nature» è invece una piattaforma che consente di localizzare un eco villaggio diffuso composto da spazi e prodotti naturali; una mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo attraverso esperienze dirette anche la sharing economy tra privati. «Forno principe» è il progetto che mira all'auto produzione di grano e di altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale, un forno. L'azienda agricola viene vista come base di partenza per ottenere energia pulita, sviluppare lavoro etico e valorizzare il territorio.

"Dissemina" vorrebbe invece creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo. Il progetto punta alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile. "Ecodomus", infine, getta un ponte tra agricoltura ed edilizia sostenibile sviluppando nuovi prodotti - ottenuti anche da scarti- e processi agricoli per poi destinarli all'edilizia. La tappa virtuale in corso in questi giorni in Sicilia, è l'unica in Italia del Challenge Lab Eit Food. L'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con Eit (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania.

**Link:** <https://www.lasicilia.it/news/siracusa/378868/lab-eit-food-da-farina-insetto-a-scarti-agrumi-per-edilizia.html>



IlSudOnline.it 15.12.2020

# IL Sud On Line

## Il giornale indipendente del Mezzogiorno

**S**ono 6 i progetti siciliani selezionati nei giorni scorsi tra i diciotto che hanno risposto alla "chiamata" del Challenge Lab 2020 di EIT Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

Sino al 19 dicembre, i sei team votati dal pubblico che ha assistito ai pitch on line, continueranno a lavorare ai rispettivi tavoli di lavoro -ancora in corso- con il supporto di coach esperti, per trasformare le idee in strategie concrete e possibili nuove imprese.

Il primo progetto è "ITTINSECT", ideato per combattere la sovrappesca. L'obiettivo è modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO2eq di 1.7 milioni di tonnellate all'anno.

Il progetto "Potabilizzare l'acqua con le piante di Fico d'India" sfrutta le capacità depurative della pianta succulenta che assorbe l'acqua, e trattenendo i metalli potrebbe renderla potabile; incidendola se ne estrae la mucillagine interna. Da quest'ultima è possibile filtrare acqua.

"Your local nature" è invece una piattaforma che consente di localizzare un eco villaggio diffuso composto da spazi e prodotti naturali; una mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo attraverso esperienze dirette anche la sharing economy tra privati.

"Forno principe" è il progetto che mira all'auto produzione di grano e di altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale, un forno. L'azienda agricola viene vista come base di partenza per ottenere energia pulita, sviluppare lavoro etico e valorizzare il territorio.

"Dissemina" vorrebbe invece creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo. Il progetto punta alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile.

"Ecodomus", infine, getta un ponte tra agricoltura ed edilizia sostenibile sviluppando nuovi prodotti - ottenuti anche da scarti- e processi agricoli per poi destinarli all'edilizia.

*La tappa virtuale in corso in questi giorni in Sicilia, è l'unica in Italia del Challenge Lab EIT Food; l'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con EIT (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania ha lanciato 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo è ripensare la produzione agricola in termini rigenerativi e la filiera del food in termini circolari.*

Al team che per la giuria risulterà primo verranno assegnati i seguenti premi: **3.000 euro in servizi by EIT Food** e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; **una Business Clinic** by Impact HubSiracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l'analisi di un'idea, un progetto o un'impresa. Il premio prevede anche l'accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell'iniziativa nonché l'accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla CSR di Ethics4Growth.

Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l'accesso al corso di Team Creation e l'accesso alla community orientata alla CSR.

**Link:** <https://www.ilsudonline.it/dalla-farina-di-insetto-agli-scatti-agricoli-destinati-all'edilizia-sono-6-i-progetti-siciliani-selezionati-per-il-challenge-lab-2020-di-eit-food/>



IfattiSiracusa.it 15.12.2020

**i fatti**  
www.ifattisiracusa.it



Politica

## INIZIATIVA DELL'IMPACT HUB SIRACUSA / SEI PROGETTI PER AGEVOLARE UNA NUOVA AGRICOLTURA

12/15/2020 IfattiSiracusa

Rep: Sono 6 i progetti siciliani selezionati nei giorni scorsi tra i diciotto che hanno risposto alla "chiamata" del Challenge Lab 2020 di EIT Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

Sino al 19 dicembre, i sei team votati dal pubblico che ha assistito ai pitch on line, continueranno a lavorare ai rispettivi tavoli di lavoro -ancora in corso- con il supporto di coach esperti, per trasformare le idee in strategie concrete e possibili nuove imprese.

Il primo progetto è "ITTINSECT", ideato per combattere la sovrappesca. L'obiettivo è modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa farina di insetto al posto della farina di pesce.

Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO<sub>2</sub>eq di 1.7 milioni di tonnellate all'anno.

Il progetto "Potabilizzare l'acqua con le piante di Fico d'India" sfrutta le capacità depurative della pianta succulenta che assorbe l'acqua, e trattenendo i metalli potrebbe renderla potabile; incidendola se ne estrae la mucillagine interna. Da quest'ultima è possibile filtrare acqua.

"Your local nature" è invece una piattaforma che consente di localizzare un eco villaggio diffuso composto da spazi e prodotti naturali; una mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo attraverso esperienze dirette anche la sharing economy tra privati.

"Forno principe" è il progetto che mira all'auto produzione di grano e di altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale, un forno. L'azienda agricola viene vista come base di partenza per ottenere energia pulita, sviluppare lavoro etico e valorizzare il territorio.

"Dissemina" vorrebbe invece creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo. Il progetto punta alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile.

"Ecodomus", infine, getta un ponte tra agricoltura ed edilizia sostenibile sviluppando nuovi prodotti – ottenuti anche da scarti- e processi agricoli per poi destinarli all'edilizia.

*La tappa virtuale in corso in questi giorni in Sicilia, è l'unica in Italia del Challenge Lab EIT Food; l'iniziativa è organizzata e promossa da **Impact Hub Siracusa** che in collaborazione con EIT (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania ha lanciato 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo è ripensare la produzione agricola in termini rigenerativi e la filiera del food in termini circolari.*

Al team che per la giuria risulterà primo verranno assegnati i seguenti premi: 3.000 euro in servizi by EIT Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una **Business Clinic** by Impact HubSiracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l'analisi di un'idea, un progetto o un'impresa. Il premio prevede anche l'accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell'iniziativa nonché l'accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere

alla community orientata alla CSR di Ethics4Growth.

Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l'accesso al corso di Team Creation e l'accesso alla community orientata alla CSR.

**Link:** <https://www.ifattisiracusa.it/2020/12/iniziativa-dellimpact-hub-siracusa-sei-progetti-per-agevolare-una-nuova-agricoltura/>

OnLineSiracusa.it 15.12.2020



ATTUALITÀ

## Siracusa. Impact Hub, dalla farina di insetto agli scarti agricoli destinati all'edilizia: sono 6 i progetti siciliani selezionati per il Challenge Lab 2020 di EIT Food

DI REDAZIONE SB - PUBBLICATO 15 DICEMBRE 2020 - AGGIORNATO 15 DICEMBRE 2020



Sono 6 i progetti siciliani selezionati nei giorni scorsi tra i diciotto che hanno risposto alla "chiamata" del Challenge Lab 2020 di EIT Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

Sino al 19 dicembre, i sei team votati dal pubblico che ha assistito ai pitch on line, continueranno a lavorare ai rispettivi tavoli di lavoro -ancora in corso- con il supporto di coach esperti, per trasformare le idee in strategie concrete e possibili nuove imprese.

---

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB 2020

Il primo progetto è “ITTINSECT”, ideato per combattere la sovrappesca. L’obiettivo è modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest’approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all’anno e, di conseguenza, l’emissione CO<sub>2</sub>eq di 1.7 milioni di tonnellate all’anno.

Il progetto “Potabilizzare l’acqua con le piante di Fico d’India” sfrutta le capacità depurative della pianta succulenta che assorbe l’acqua, e trattenendo i metalli potrebbe renderla potabile; incidendola se ne estrae la mucillagine interna. Da quest’ultima è possibile filtrare acqua.

“Your local nature” è invece una piattaforma che consente di localizzare un eco villaggio diffuso composto da spazi e prodotti naturali; una mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo attraverso esperienze dirette anche la sharing economy tra privati.

“Forno principe” è il progetto che mira all’auto produzione di grano e di altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale, un forno. L’azienda agricola viene vista come base di partenza per ottenere energia pulita, sviluppare lavoro etico e valorizzare il territorio.

“Dissemina” vorrebbe invece creare un’azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo. Il progetto punta alla diversificazione delle produzioni e all’offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l’interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile.

“Ecodomus”, infine, getta un ponte tra agricoltura ed edilizia sostenibile sviluppando nuovi prodotti – ottenuti anche da scarti - e processi agricoli per poi destinarli all’edilizia.

La tappa virtuale in corso in questi giorni in Sicilia, è l’unica in Italia del Challenge Lab EIT Food; l’iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che, in collaborazione con EIT (organismo indipendente dell’Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell’Università di Catania, ha lanciato 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L’obiettivo è ripensare la produzione agricola in termini rigenerativi e la filiera del food in termini circolari.

Al team che per la giuria risulterà primo verranno assegnati i seguenti premi: 3.000 euro in servizi by EIT Food e cioè servizi di accompagnamento per lo sviluppo del progetto, ricerca di finanziamenti o l’incubazione di impresa, con contributi di tipo logistico o consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic by Impact Hub Siracusa, ossia il format consulenziale innovativo per l’analisi di un’idea, un progetto o un’impresa. Il premio prevede anche l’accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy, partner dell’iniziativa nonché l’accesso a risorse, materiali, strumenti e casi pratici per sostenere la nuova iniziativa imprenditoriale oltre alla possibilità di frequentare online e gratuitamente i moduli del corso. Per finire, anche la possibilità di accedere alla community orientata alla CSR di Ethics4Growth.

Al secondo team saranno assegnati i seguenti premi: la Business Clinic, l’accesso al corso di Team Creation e l’accesso alla community orientata alla CSR.

**Link:** <https://www.onlinesiracusa.it/siracusa-impact-hub-dalla-farina-di-insetto-agli-scarti-agricoli-destinati-all-edilizia-sono-6-i-progetti-siciliani-selezionati-per-il-challenge-lab-2020-di-eit-food/>



EraDigitaleGratuita.it 15.12.2020



SIRACUSA – Sono sei i progetti siciliani selezionati tra i diciotto presentati al Challenge Lab 2020 di Eit Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. Il primo progetto è "Ittinsect", ideato per combattere la sovrappesca. L'obiettivo è modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione di anidride carbonica equivalente a 1.7 milioni di tonnellate l'anno. Il progetto «Potabilizzare l'acqua con le piante di Fico d'India» sfrutta le capacità depurative della pianta succulenta che assorbe l'acqua, e trattenendo i metalli potrebbe renderla potabile; incidendola se ne estrae la mucillagine interna. Da quest'ultima è possibile filtrare acqua. «Your local nature» è invece una piattaforma che consente di localizzare un eco villaggio diffuso composto da spazi e prodotti naturali; una mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo attraverso esperienze dirette anche la sharing economy tra privati.

«Forno principe» è il progetto che mira all'auto produzione di grano e di altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale, un forno. L'azienda agricola viene vista come base di partenza per ottenere energia pulita, sviluppare lavoro etico e valorizzare il territorio.

"Dissemina" vorrebbe invece creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo. Il progetto punta alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile. "Ecodomus", infine, getta un ponte tra agricoltura ed edilizia sostenibile sviluppando nuovi prodotti – ottenuti anche da scarti- e processi agricoli per poi destinarli all'edilizia. La tappa virtuale in corso in questi giorni in Sicilia, è l'unica in Italia del Challenge Lab Eit Food. L'iniziativa è organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con Eit (organismo

indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

**Link:**

<https://eradigitalegratuita.it/2020/12/15/lab-eit-food-da-farina-insetto-a-scarti- agrumi-per-edilizia/>

## RadioStudio90Italia 22.12.2020



Notizia inserita nei gr delle ore 13,30 e 16,30

È Ittinsect il progetto vincitore del primo premio del Challenge Lab 2020 di Eit Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. E' stato presentato da Alessandro Romano, Claudio Boccassini e Gennaro Apuzzo, con l'obiettivo di combattere la sovrappesca e modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa la farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione di 1,7 milioni di tonnellate all'anno di anidride carbonica.

Ittinsect si è aggiudicato il premio di 3.000 euro messo in palio da Eit Food e una business clinic di Impact Hub Siracusa per definire strategie e obiettivi in un format innovativo e dinamico.

Il secondo classificato è stato Dissemina, progetto presentato da Valeria Carastro che punta a creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo, guardando alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi.

FocuSicilia.it 22.12.2020

# FOCUSICILIA

## La farina d'insetto per nutrire i pesci. ITTINSECT vince il premio Eit food

*"ITTINSECT" il progetto vincitore del primo premio del Challenge Lab 2020 di EIT food. La sfida dei progetti per ripensare la produzione agricola in termini rigenerativi e la filiera del food in termini circolari*

 Di Redazione  22 Dicembre 2020



È "ITTINSECT" il progetto vincitore del primo premio del Challenge Lab 2020 di EIT food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. Secondo classificato "Dissemina".

### Ittinsect

Il progetto è stato presentato da Alessandro Romano, Claudio Boccassini e Gennaro Apuzzo, con l'obiettivo di combattere la sovrappesca e modificare un passaggio chiave della filiera ittica



usando in Europa la farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO<sub>2</sub>eq di 1.7 milioni di tonnellate all'anno. ITTINSECT si è aggiudicato un premio di 3 mila euro messo in palio da Eit Food e una Business Clinic di Impact Hub Siracusa utile a definire strategie e obiettivi in un format innovativo e dinamico.

### **Dissemina**

Il secondo classificato è invece "Dissemina", il progetto presentato da Valeria Carastro che punta a creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo, guardando alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile. Il team è stato premiato con una Business Clinic. Tutti e 6 i team che hanno passato la prima selezione si sono aggiudicati l'accesso al corso di Team Creation by Starboost Academy e l'accesso alla community orientata alla CSR di Ethics4growth. Ai team di "ITTINSECT" e "Dissemina" si sono aggregati rispettivamente, Arianna Cattaneo, e il gruppo composto da Mauro Castorina, Antonio Fresta, Nuccia Ruvolo e Katia Scarpignato.

### **Challenge Lab Eit Food**

Si è così conclusa la tappa virtuale durata 11 giorni e tenutasi in Sicilia, l'unica in Italia del Challenge Lab EIT Food; l'iniziativa è stata organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con EIT (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania ha lanciato 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo di EIT Food è ripensare la produzione agricola in termini rigenerativi e la filiera del food in termini circolari. "Il Challenge Lab Eit Food è un'opportunità per stimolare e supportare il tessuto imprenditoriale innovativo locale, creando al contempo connessioni fra realtà virtuose lungo l'intera filiera del settore Food", dice Maria Clotilde Notarbartolo, project manager delle due edizioni del Challenge Lab.

**Link:** <https://focusicilia.it/la-farina-dinsetto-per-nutrire-i-pesci-ittinsect-vince-il-premio-eit-food/>

SiracusaNews.it 22.12.2020

# SiracusaNews

EIT FOOD

## Siracusa, la farina di insetto al posto della farina di pesce: “Ittinsect” vince il Challenge Lab 2020

*Un approccio che potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO<sub>2</sub>eq di 1.7 milioni di tonnellate all'anno*



È “Ittinsect” il progetto vincitore del primo premio del Challenge Lab 2020 di Eit food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

Il progetto è stato presentato da Alessandro Romano, Claudio Boccassini e Gennaro Apuzzo, con l'obiettivo di combattere la sovrappesca e modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa la farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO<sub>2</sub>eq di 1.7 milioni di tonnellate all'anno.

Ittinsect si è aggiudicato un premio di 3.000 euro messo in palio da Eit Food e una Business Clinic di Impact Hub Siracusa utile a definire strategie e obiettivi in un format innovativo e dinamico.

Il secondo classificato è invece “Dissemina”, il progetto presentato da Valeria Carastro che punta a creare un’azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo, guardando alla diversificazione delle produzioni e all’offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l’interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile. Il team è stato premiato con una Business Clinic. Tutti e 6 i team che hanno passato la prima selezione si sono aggiudicati l’accesso al corso di Team Creation by Starboost Academy e l’accesso alla community orientata alla CSR di Ethics4growth.

Ai team di “ Ittinsect” e “Dissemina” si sono aggregati rispettivamente, Arianna Cattaneo, e il gruppo composto da Mauro Castorina, Antonio Fresta, Nuccia Ruvo e Katia Scarpignato.

Si è così conclusa la tappa virtuale durata 11 giorni e tenutasi in Sicilia, l’unica in Italia del Challenge Lab Eit Food; l’iniziativa è stata organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con Eit (organismo indipendente dell’Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell’Università di Catania ha lanciato 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L’obiettivo di Eit Food è ripensare la produzione agricola in termini rigenerativi e la filiera del food in termini circolari.

*“Il Challenge Lab Eit Food è un’opportunità per stimolare e supportare il tessuto imprenditoriale innovativo locale, creando al contempo connessioni fra realtà virtuose lungo l’intera filiera del settore Food”, dice Maria Clotilde Notarbartolo, project manager delle due edizioni del Challenge Lab.*

#### Link

<https://www.siracusanews.it/siracusa-la-farina-di-insetto-al-posto-della-farina-di-pesce-ittinsect-vince-il-challenge-lab-2020/>

**ANSA 22.12.2020**

**Lab Eit Food, farina d'insetto per sostituire quella di pesce Vince Ittinsect, ridurre 8 mln t pescato e 1,7 mln t Co2 l'anno**

(ANSA) - SIRACUSA, 22 DIC - È Ittinsect il progetto vincitore del primo premio del Challenge Lab 2020 di Eit Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. E' stato presentato da Alessandro Romano, Claudio Boccassini e Gennaro Apuzzo, con l'obiettivo di combattere la sovrappesca e modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa la farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione di 1,7 milioni di tonnellate all'anno di anidride carbonica. Ittinsect si è aggiudicato il premio di 3.000 euro messo in palio da Eit Food e una business clinic di Impact Hub Siracusa per definire strategie e obiettivi in un format innovativo e dinamico.

Il secondo classificato è stato Dissemina, progetto presentato da Valeria Carastro che punta a creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo, guardando alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile. Il team è stato premiato con una business clinic. Tutti i sei team che hanno passato la prima selezione si sono aggiudicati l'accesso al corso di Team creation by starboost academy e l'accesso alla community orientata alla Csr di Ethics4growth. Si è così conclusa la tappa virtuale durata 11 giorni e tenutasi in Sicilia, l'unica in Italia del Challenge Lab Eit Food.

L'iniziativa è stata organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con Eit (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'università di Catania. (ANSA).



LASICILIA 22.12.2020

# LA SICILIA

[Home](#) | [Cronaca](#) | [Politica](#) | [Economia](#) | [Sport](#) | [Spettacoli](#) | [Tech](#) | [Gallery](#) | [Altre sezioni](#) ☰sei in » **Cibo&Salute**

## Lab EIT Food , al Challenge premiati "Ittinsect" e "Dissemina"

22/12/2020 - 16:52 - di Redazione



È "ITTINSECT" il progetto vincitore del primo premio del Challenge Lab 2020 di EIT food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

Il progetto è stato presentato da Alessandro Romano, Claudio Boccassini e Gennaro Apuzzo, con l'obiettivo di combattere la sovrappesca e modificare un passaggio chiave

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB 2020

della filiera ittica usando in Europa la farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO<sub>2</sub>eq di 1.7 milioni di tonnellate all'anno.

ITTINSECT si è aggiudicato un premio di 3.000 euro messo in palio da EIT Food e una Business Clinic di Impact Hub Siracusa utile a definire strategie e obiettivi in un format innovativo e dinamico.

Il secondo classificato è invece “Dissemina”, il progetto presentato da Valeria Carastro che punta a creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo, guardando alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile. Il team è stato premiato con una Business Clinic. Tutti e 6 i team che hanno passato la prima selezione si sono aggiudicati l'accesso al corso di Team Creation by Starboost Academy e l'accesso alla community orientata alla CSR di Ethics4growth.

Ai team di “ITTINSECT” e “Dissemina” si sono aggregati rispettivamente, Arianna Cattaneo, e il gruppo composto da Mauro Castorina, Antonio Fresta, Nuccia Ruvolo e Katia Scarpignato.

Si è così conclusa la tappa virtuale durata 11 giorni e tenutasi in Sicilia, l'unica in Italia del Challenge Lab EIT Food; l'iniziativa è stata organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con EIT (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisie e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania ha lanciato 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co progettazione. L'obiettivo di EIT Food è ripensare la produzione agricola in termini rigenerativi e la filiera del food in termini circolari.

“Il Challenge Lab EIT Food è un'opportunità per stimolare e supportare il tessuto imprenditoriale innovativo locale, creando al contempo connessioni fra realtà virtuose lungo l'intera filiera del settore Food”, dice Maria Clotilde Notarbartolo, project manager delle due edizioni del Challenge Lab.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

**Link:**

<https://www.lasicilia.it/news/cibo-salute/380557/lab-eit-food-al-challenge-premiati-ittinsect-e-dissemina.html>

L'Urlo.it 22.12.2020

L'URLO

Home / Food / Sul podio la farina d'insetto nella Challenge Lab 2020 sul cibo e sostenibilità

Food

## Sul podio la farina d'insetto nella Challenge Lab 2020 sul cibo e sostenibilità



Redazione • 22 Dicembre 2020

1 minuto di lettura



Dalla farina di insetto agli scarti agricoli destinati all'edilizia. Sei i progetti siciliani selezionati per il Challenge Lab 2020 di EIT Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità. Il progetto che si aggiudica il podio è "ITTINSECT".

Il primo classificato, presentato da Alessandro Romano, Claudio Boccassini e Gennaro Apuzzo, si pone lo scopo di rimodulare la filiera ittica europea, usando la farina di insetto al posto della farina di pesce. Il metodo potrebbe ridurre la sovrappesca annuale che si aggira intorno alle 8 tonnellate nonché l'emissione di anidride carbonica. A "ITTINSECT" va un premio in denaro di 3.000 euro, messo in palio da EIT Food e una Business Clinic

di Impact Hub Siracusa. Medaglia d'argento, invece, per “Dissemina”, il progetto presentato da Valeria Carastro con l'obiettivo di creare un'azienda agricola didattica capillarmente diffusa in tutta la provincia sotto il Vulcano.

Tutti i team in gara che hanno passato la prima selezione, inoltre, si aggiudicano l'accesso al corso di Team Creation by Starboost Academy e l'accesso alla community orientata alla CSR di Ethics4growth.

“Il Challenge Lab EIT Food è un'opportunità per stimolare e supportare il tessuto imprenditoriale innovativo locale, creando al contempo connessioni fra realtà virtuose lungo l'intera filiera del settore Food”, dice Maria Clotilde Notarbartolo, project manager delle due edizioni del Challenge Lab.

G.G.

**Link:** <https://lurlo.news/sul-podio-la-farina-dinsetto-nella-challenge-lab-2020-sul-cibo-e-sostenibilita/>



## La Sicilia pag. 19 (Regional edition) 24.12.2020

Giovedì 24 Dicembre 2020 LA SICILIA 19

buonGusto



LA FORZA DELLE TRADIZIONI A TAVOLA

## «La magia del panettone è tutta nel lievito madre»

La ricetta. Il produttore catanese Vullo rivela il segreto del dolce milanese arricchito dalla farcia dal sapore siciliano

PIERANGELA CANNONE

C'era una volta un personaggio di nome Toni nel ruolo di panettiere, cuoco o semplice garzone a seconda delle versioni della storia tramandate di generazione in generazione. Fatto sta che questo Toni, milanese, avrebbe impastato per primo il pane con burro e zucchero, così da combattere la concorrenza e incrementare i suoi affari, creando un pane "speciale", il pan del Toni, da cui deriverebbe il nome panettone. Un dolce legato a un tempo senza lancette, riuscito ad aggiudicarsi il dono dell'eternità facendo eco in tutta Italia e anche nel resto del mondo. Tant'è che secondo le voci di corridoio dei laboratori di pasticceria, il record delle vendite del dolce tipico di Natale se lo aggiudica ogni anno il Brasile, per mano di un maestro pasticciere italo brasiliano.

Ma da un polo all'altro del globo, le materie prime utilizzate nella farcia sono siciliane: il personaggio Toni, infatti, condì con i canditi di agrumi tipici della Sicilia quel pane impastato con burro e zucchero, capace di unire regni distanti ma scoperti complementari. E così a Natale divenne un rito consumare il panettone, figlio del genio lombardo e della genuinità siciliana. Ma ogni ricetta di successo custodisce un segreto e a svelare ciò che rende magico il dolce di Natale è Valerio Vullo, produttore de "Il panettone catanese Vullo". «Lievito madre fresco» afferma il maestro pasticciere - ecco cosa rende un panettone degno di essere ricordato. Secondo il disciplinare, un dolce con determinati ingredienti, tra cui il lievito madre, può essere inserito nella categoria dei panettoni. Le industrie, pertanto, si sono adoperate per abbattere i costi, inserendo nella ricetta un lievito madre disidratato, di largo consumo. Altra cosa, invece, è un prodotto lavorato 360 giorni l'anno, come si è soliti fare



CIBO E INNOVAZIONE

## I premi di Challenge Lab Eit food c'è anche la fattoria didattica diffusa

Si è conclusa la tappa virtuale durata 11 giorni e tenutasi in Sicilia - l'unica in Italia - del Challenge Lab Eit Food, la sfida dedicata al cibo e alla sostenibilità e in particolare alle innovazioni e alle reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. L'iniziativa è stata organizzata e promossa da Impact Hub Siracusa che in collaborazione con Eit (organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente a Horizon 2020 su tematiche specifiche tra cui il Food) e con il supporto del progetto Enisic e del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania ha lanciato 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co-progettazione.

Il progetto vincitore è stato "Itinsec", presentato da Alessandro Romano, Claudio Bocassini e Gennaro Apuzzo con l'obiettivo di combattere la sovrapproduzione e modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa la farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO2eq di 17 milioni di tonnellate all'anno. Itinsec si è aggiudicato un premio di 3.000 euro messo in palio da Eit Food e una Business Clinic di Impact Hub Siracusa utile a definire strategie e obiettivi in un format innovativo e dinamico.

Secondo classificato "Dissemina", il progetto presentato da Valeria Carastro che punta a creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo, guardando alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile. Il team è stato premiato con una Business Clinic. Tutti e 6 i team che hanno superato la prima selezione accederanno al corso di Team Creation by Starboost Academy e alla community orientata alla Csr di Ethic4growth. Al team vincitore si sono aggregati rispettivamente, Arianna Cattaneo e il gruppo composto da Mauro Castorina, Antonio Presta, Nuccia Rovolo e Katia Scarpignato.



La bontà del panettone è svelata dal gusto classico ma l'invenzione della farcia rivela Valerio Vullo (a sinistra) ha il sapore degli agrumi e del pistacchio di Sicilia



in laboratorio col lievito madre fresco». «Produco panettoni da sei anni - prosegue Vullo - e cioè da quando lavoro il ceppo di un lievito madre che oggi compie 46 anni, ereditato dal campione del mondo di pasticceria nel 2015, Fabrizio Donatone. La passione per la pasticceria nasce dalla mia golosità: sono andato sempre alla ricerca dei laboratori più genuini. Adesso tocca a me dare il massimo. Mi onora essere arrivato in finale durante i campionati del mondo di panettone ed anche il Gambero Rosso mi ha riservato uno spazio nella

sua classifica dei migliori produttori di panettoni siciliani. Consiglio, pertanto, a chiunque desideri gustare un buon prodotto di chiedere di visionare il lievito madre utilizzato per la sua realizzazione prima dell'acquisto. Il segreto si cela lì».

Negli ultimi anni, molti produttori hanno seguito le mode, sfidando la tradizione e proponendo diverse varianti del panettone: c'è chi toglie i canditi e chi aggiunge le gocce di cioccolato, ma anche le mandorle e i pistacchi, chi ricopre la superficie con la glassa e chi lo farsisce con creme golose. C'è un però. «La bontà di un panettone - dice Vullo - la si comprende assaporando la ricetta tradizionale. Le glassa e le farce contengono grassi vegetali, a volte idrogenati, e conservanti, che possono alterarne il gusto. La variante che propongo sono al cioccolato, cioccolato e caffè, pistacchio e mandorlato. Ma in testa a tutti c'è il tradizionale con uvetta e canditi di agrumi, rigorosamente senza glassa. Il panettone è una ricetta tipica milanese, ma ha sfruttato le nostre risorse agroalimentari: le arance più gustose provengono dalla Piana di Catania e da Scordia, i limoni e i cedri da Siracusa mentre il pistacchio da Bronte e Rafadali». E fu così che a Natale, nelle tavole del mondo, ogni anno si porta in tavola la Sicilia con i gioielli del gusto.

UN PIATTO DI SPAGHETTI CON "MATERIA PRIMA" PRODOTTA CON GRANO SICILIANO

## Pasta Etna di Alberto Poiatti per una squisita ricetta vegetariana

La tavola natalizia in Sicilia, come in tutta Italia, è decisa dalla tradizione, e i primi piatti, di solito ricchi di condimento e ingredienti come carne, pesce o molluschi, non fanno che confermarlo. Tra i più diffusi, ci sono innanzitutto i timballi, tra i quali spicca quello di anelletti alla siciliana, che prevedono molte gustose varianti che finiscono tutte in forno (a proposito, avete mai provato a prepararli con gli anelletti Etna?). Un altro piatto della tradizione nostrana è la pasta "ncaciata", ma durante le feste non mancano, a seconda delle zone e delle città, i cannelloni al for-

no, la pasta con le sarde, gli spaghetti con le vongole, la pasta con i broccoli (ottima quella alla trapanese). Nel territorio ibileo a Natale si cucinano le lasagne cagate, mentre la pasta con il sugo della ghiotta, con stocco o pesce spada, è una tradizione gastronomica messinese, e il pasticcio di Natale è molto diffuso nel siracusano.

Per la tavola di questo Natale - o anche in uno dei giorni successivi, se preferite - vorremmo proporvi un piatto "verde", una ricetta gustosa, oltre che facile e veloce da preparare, in cui gli spaghetti si amalgamano alla crema di peperoni e il tutto viene in-

saporito dalle chips croccanti di salvia.

Prendete nota e ricordate che il grano siciliano è genuino e del tutto privo di sostanze come il glifosato, perché matura naturalmente grazie al nostro sole, e che Pasta Etna è prodotta con quella nicchia di grano siciliano che contiene più proteine, in modo che la semola ne abbia almeno il 13%.

Per questo Pasta Etna è gustosa e tiene bene la cottura, mantenendosi corposa e riuscendo, grazie anche alla trafilatura al bronzo, ad amalgamarsi al meglio ai condimenti.

Ingredienti per 4 persone: 320 g di



Spaghetti Etna: 2 peperoni gialli; qualche foglia di salvia; 2 cucchiaini di cacio siciliano grattugiato; sale, pepe, olio evo e di girasole q.b.

Preparazione: fate appassire i peperoni in padella con pochissima acqua a copercchio chiuso. Una volta ammorbiditi, frullateli con 3 cucchiaini d'olio evo e il formaggio grattugiato. Aggiustate di sale e pepe. Nel frattempo, frigate in olio di semi bollente le foglie di salvia. Scolate gli spaghetti al dente, conditeli con la crema di peperoni e guarnite con le chips.

La provenienza del grano da coltivazioni in Sicilia è garantita dal Certificato DNVGL di conformità ai requisiti ENI EN ISO 22005:2008.

Questa e altre ricette su [www.pastaetna.it](http://www.pastaetna.it).

FocuSicilia.it - 12.01.2021

## FOCUSICILIA

BUSINESS ▾ INNOVAZIONE ▾ LAVORO ▾ LEGALITÀ &amp; SICUREZZA ▾

**Farine di insetto per nutrire i pesci. Il progetto "sostenibile" di Ittinsect***I mangimi usati negli allevamenti contengono farine di pesce. Un giro d'affari di oltre sei miliardi. Un paradosso che potrebbe essere cambiato grazie agli insetti*

Di Valerio Musumeci 12 Gennaio 2021



La maggior parte dei mangimi usati negli allevamenti dei pesci contengono farine di pesce, realizzate anche a partire da quello selvatico. Un fatto che appare paradossale, anche ai creatori del progetto "Ittinsect", che dunque hanno pensato a una nuova ricetta per nutrire i pesci d'allevamento. La filiera attuale è "poco sostenibile perché incide sullo spopolamento dei mari", afferma Claudio Boccassini, tra gli sviluppatori del progetto. Il cambio di paradigma, secondo gli ideatori, potrebbe ridurre la pesca di 6 milioni di tonnellate all'anno, e l'emissione CO2 di 1,7 milioni di tonnellate all'anno. Da qui l'idea della start-up, nata lo scorso novembre per iniziativa di cinque giovani provenienti da varie parti d'Italia.

**Uno stabilimento in Sicilia**

Il progetto, al momento, è ancora in fase embrionale. "Per adesso ci siamo occupati di lanciarla partecipando ad alcuni eventi", dice Boccassini. Con gli altri fondatori, Sofia Gaudioso, Giovanna Sicaous, Gennaro Apuzzo, Alessandro Romano, Cesare Scalia, si è aggiudicato il "Challenge Lab Eit Food", organizzato da Impact Hub Siracusa in collaborazione con Eit, l'organismo indipendente dell'Unione Europea dedicato alle tematiche del cibo. I ragazzi di "Ittinsect" si sono aggiudicati il primo premio da tre mila euro. Prossimo passo, l'apertura di uno stabilimento per la produzione del mangime in Sicilia. "Oggi anche la grande distribuzione pone problemi di sostenibilità. Anche i consumatori chiedono che i pesci che mangiano siano allevati bene e in modo sano".

**"Pesce sprecato"**

Secondo il rapporto "Pesce sprecato" pubblicato nel 2019 da Greenpeace Italia, il giro d'affari delle farine di pesce a livello internazionale supera i quattro miliardi di euro. I principali Paesi produttori sono la Cina, il Giappone e la Norvegia, mentre tra i principali importatori c'è l'Italia. Secondo i dati citati dall'associazione, "sono necessari circa 4-5 chilogrammi di pesce per produrre un chilo di farina". Spesso si tratta di pesci interi, "in molti casi idonei per l'alimentazione umana". Uno strumento di sussistenza, sottratto ai mari a beneficio dell'acquacoltura occidentale. In Italia il settore mangimistico conta 385 imprese nel 2017, con un giro d'affari di quasi nove miliardi di euro. La quota più rilevante del fatturato fa riferimento al comparto dei mangimi "composti", come quelli a base di farine di pesce. Parliamo di oltre sei miliardi di euro, circa il 70 per cento dell'intero sistema.

**"Un doppio vantaggio"**

Per essere equilibrati, i mangimi devono contenere una certa dose di proteine. La funzione delle farine di pesce è proprio questa. L'idea dei ragazzi di "Ittinsect" è quella di "sostituire" le proteine, fornendole attraverso la farina di insetto. Una soluzione che presenterebbe notevoli vantaggi. Il più immediato sarebbe quello di evitare lo spopolamento dei mari. Ma c'è di più, secondo Boccassini. "Gli insetti si nutrono di scarti dell'industria alimentare, in particolare di vegetali". Rifiuti che andrebbero stoccati, con relativi costi, e che invece potrebbero essere smaltiti negli allevamenti di insetti. Per Boccassini "l'impatto zero non esiste", ma il mangime a base di farina di insetto è molto più sostenibile. "Certamente non ha impatto sugli oceani". E questo, in un momento in cui i pescatori sono costretti a giorni di ferma sempre più lunghi per favorire il ripopolamento del Mediterraneo, ha la sua importanza.

**Cavallette e mosche**

In Italia, in questo momento, esistono circa cinquanta allevamenti di insetti. "Si tratta soprattutto di cavallette e mosche soldato nera", dice Boccassini. Ma ci sono anche allevamenti di lombrichi, utilizzati per la pesca sportiva. Le produzioni già esistenti vengono utilizzate per la cosiddetta "industria pet", "E così che sono fatte le ossa e gli stuzzichini che compriamo ai nostri cani", spiega il fondatore di Ittinsect. In Italia, a differenza di altri Paesi, la legge prevede che il consumo resti "animale su animale", senza giungere direttamente sulle nostre tavole. Il mangime a base di farina di insetto per i pesci di allevamento rispetta pienamente questa indicazione. "Lo spazio di mercato esiste, adesso bisogna passare alla fase pratica. Noi siamo già a lavoro".

**Link:** <https://focusicilia.it/farine-di-insetto-per-nutrire-i-pesci-il-progetto-sostenibile-di-ittinsect/>



# Annex 2

## Social communication

## Preliminary phase

In the phase preceding the launch of the Challenge Lab, a specific communication strategy was developed. It was integrated across different channels and tools and structured on the basis of specific goals. In particular, the goals of the communication strategy developed were:

- dissemination of the Challenge Lab's call for solutions;
- awareness-raising on the topic of the 2020 edition and on the themes of sustainability in the food industry beside circular economy and regenerative agriculture;
- reaching 60 participants;
- reaching 6 project proposals;
- enhancing the partnership with EIT Food and with local partners;
- storytelling of the event.

The strategy was useful for defining the times, methods, contents, channels and tools to be used to achieve the goals.

At the same time, the graphic support kit was defined for social media, blog articles, newsletters, videos and registration forms.

The communication strategy took into account both the direct Impact Hub Siracusa channels and the Enisie project ones and they were all used to the above mentioned goals in the different phases of the communication process.

## The Launch of the campaign

During the launch of the Challenge Lab's call for solutions, Impact Hub Siracusa's territorial and non territorial partners were involved. They also contributed to spreading the word about the event on their own channels (social networks and newsletters). These included Confocooperative Siracusa, the Department of Agriculture, Food and Environment of the University of Catania, Ethics4Growth, the Enisie project of the Interreg VA Italy Malta Programme, The Valletta Design Cluster.

The IHS website was updated by highlighting the call for solution news and including the start of the Challenge Lab among the events on the calendar.

A newsletter was sent out with a presentation of the Challenge Lab and a call to action for registration, which reached 1,040 users. Same was done through the Enisie Newsletter and blog.

On IHS's social media, 4 launch contents were published to tell about the Challenge Lab, to make clear how to participate and the prizes; a Facebook event was created with a link to the registration links and was sponsored from 13 November to 1 December, reaching 7,232 users and obtaining 115 responses. The same event and the related social



promotional contents were also shared on thematic Facebook groups on circular economy and regenerative agriculture, reaching a total of over 10,000 users mainly from Sicily and the rest from all over Italy.

With the collaboration of mentors and coaches, short promotional videos were made to describe the Challenge Lab experience and invite participation. The videos were edited according to the defined graphic template and shared on Impact Hub Siracusa's social networks (Instagram and Facebook) and on the Facebook event to create greater engagement among the participating users. The videos obtained an average coverage of 1.5 K.

## Storytelling of the event

During the event, the aim was to highlight networks, partnerships and competing projects. In addition to presenting the partners with special contents, digital cards were created for social media to present Keynoters and Mentors and to describe the projects, giving space to the related working groups. On average, each post received between 500 and 1000 users.

At the end of each working day, a representative of each working table was in charge to shoot a short video to summarise the methodologies and goals of the process. These were then edited according to the established graphics and shared on the Facebook page of Impact Hub Siracusa, reaching an average of 1,200 users.

At the end of the event, the winning project was presented on the Impact Hub Siracusa Facebook page with a dedicated card.

## Social communication on Impact Hub Facebook page

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 23 ottobre 2020 ·

🔥 Ritorna la sfida di EIT Food dedicata alla #FoodIndustry siciliana!

🗣️ I macro temi di quest'anno verranno discussi a 2 focus group utili per scegliere insieme il tema specifico su cui costruire la nuova sfida.

🟢 I focus group sono online il 26 e il 30 ottobre, rispettivamente dalle 16:30 alle 18:00 e dalle 17:30 alle 19:00.

🌱 Parleremo di alimentazione, economia circolare e agricoltura rigenerativa.

🚀 A partire dal 3 novembre si apriranno le candidature per presentare soluzioni, idee e progetti, partecipare ai tavoli di lavoro e vincere i premi in palio. Ma nel frattempo, scegli una data e unisciti a noi.

✍️ Scrivici o vai all'evento e scopri di più: [Focus Group](#) | [Challenge Lab](#) | [EIT Food](#)

Enisie #EitFood

326 Persone raggiunte 18 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

👍 8 Condivisioni: 1

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Cleo Notarbartolo · 5 novembre 2020 ·

🔥 Sono aperte fino al 3 dicembre le iscrizioni per partecipare al #ChallengeLab di EIT Food, unica tappa virtuale dedicata alla #Sicilia!

🟢 Chi può partecipare: tutti! In particolare coloro che si occupano di agricoltura, di food o di economia circolare e che vorranno proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale e rispondere alla sfida con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto.

🗣️ La sfida: come possiamo usare innovazione, tecnologia e reti umane e sociali per generare flussi di cassa per le imprese agricole in un'ottica circolare e rigenerativa?

🗓️ Quando e dove: dal 9 dicembre al 19 dicembre, in modalità digitale, 11 giorni di tavoli di lavoro online, con la possibilità di avvalersi di mentor esperti, per presentare nuove idee progettuali a una giuria.

📌 Scopri le modalità per partecipare, i premi in palio e i partner che ci supportano e inviaci la tua adesione o la tua idea progettuale: visita il sito <https://bit.ly/2TW1EoR>

Impact Hub Siracusa  
Impresa locale [Invia un messaggio](#)

2240 Persone raggiunte 179 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

👍❤️👍 24 Condivisioni: 14

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 9 novembre 2020 ·

🟢 Dina La Greca, founder di **BioSpremi**, impresa specializzata nell'estrazione a freddo dell'olio d'oliva, è tra le imprenditrici siciliane che hanno partecipato alla scorsa edizione del **#ChallengeLab EIT Food**!

🔥 Le iscrizioni sono aperte fino al 3 dicembre 2020, scopri come partecipare e unisciti a noi: <https://bit.ly/2TW1EoR>

#EitFood2020 #EitFoodSicilia EIT Food Enisie StarBoost Di3A Valletta Design Cluster



**383** Persone raggiunte **49** Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

👍 13 Commenti: 1 Condivisioni: 2

**Impact Hub Siracusa** ha aggiunto un evento  
9 novembre 2020 ·



**Challenge Lab | Cibo e sostenibilità**  
Partecipanti: 62 · Persone interessate: 241

**111** Persone raggiunte **4** Interazioni [Impossibile mettere in evidenza](#)

Elemento messo in evidenza in data 13 Novembre 2020  
Di Veronica Laureanti

|                   |      |                      |     |
|-------------------|------|----------------------|-----|
| Persone raggiunte | 7230 | Risposte agli eventi | 115 |
|-------------------|------|----------------------|-----|

[Visualizza risultati](#)

👍 3

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Cio Notarbartolo · 10 novembre 2020 ·

🔥 10 giorni di tavoli di lavoro guidati da mentor e coach per arrivare a un progetto che risponda alla sfida lanciata dal Challenge Lab di EIT Food su cibo e sostenibilità.

🟢 Ecco i premi in palio:

- 🏠 Servizi by EIT Food del valore di 3.000 € per lo sviluppo del progetto, la ricerca di finanziamenti o l'incubazione di impresa.
- 👤 Due Business Clinic by Impact hub Siracusa per definire le strategie e gli obiettivi prioritari del progetto
- 🎓 Accesso al corso di Team Creation by StarBoost Academy per sostenere l'iniziativa imprenditoriale
- 🌟 Scontistiche riservate su tutti i servizi innovativi per le imprese di Impact Hub Siracusa
- 🎁 Un codice sconto per tutti i corsi di StarBoost Academy
- 📺 L'accesso a 4 workshop online di EIT Food Malta.

📞 Vai alla call for solution e unisciti a noi!  
#EitFood2020 #EitFoodSicilia EIT Food Enisie StarBoost Di3A Valletta Design Cluster



SIRACUSA-IMPACTHUB.WPMUDEV.HOST  
**Cibo e Sostenibilità | Challenge Lab EIT Food 2020 - Impact Hub Siracusa**

**190** Persone raggiunte **11** Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

👍 6 Condivisioni: 1

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Cio Notarbartolo · 11 novembre 2020 ·

Arturo Mannino insieme al suo socio e al loro progetto di idroponica integrata all'acquacoltura, hanno partecipato all'edizione del **#ChallengeLab** del 2019.

🔥 Il tema di Challenge Lab 2020: Cibo e Sostenibilità: innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa.

👉 Iscriviti la tua idea o il tuo progetto per rispondere alla sfida, partecipa all'evento dal 9 al 19 dicembre e vinci i premi in palio!

📄 Regolamento e modalità di partecipazione qui:  
<https://bit.ly/2TW1EoR>

#EitFood2020 #EitFoodSicilia @EIT Food Enisie StarBoost Di3A Valletta Design Cluster



**488** Persone raggiunte **28** Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

👍 6 Condivisioni: 3



**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 13 novembre 2020 ·

Paola Pluchino è fra i coach e mentor che guideranno i partecipanti durante i tavoli di lavoro del Challenge Lab 2020!

Biologa ambientale, coach ed esperta di economia circolare strategica, supporta Aziende ed Enti Pubblici nella realizzazione di progetti di innovazione sostenibile.

È esperta di modelli di business a sostenibilità integrata, in particolare per il settore #Agrifood.

Sali a bordo: partecipa alla challenge! Regolamento e modalità di partecipazione qui:  
<https://bit.ly/2TW1EoR>

Se sei un hubber puoi incontrare Paola anche il 19 novembre in una consulenza one-to-one di 30 minuti: scopri di più a questo link [https://impacthub.it/.../experts-corner-economia...](https://impacthub.it/.../experts-corner-economia.../)

#EitFood2020 #EitFoodSicilia EIT Food Enisie StarBoost Di3A Valletta Design Cluster



216 Persone raggiunte 29 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

5 Condivisioni: 3

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Cio Notarbartolo · 16 novembre 2020 ·

Cibo e Sostenibilità: innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa. Questa la sfida dell'unica tappa virtuale del Challenge Lab 2020 dedicata al territorio siciliano.

La call for solution è aperta a tutti coloro che si occupano di agricoltura o di food, imprese, professionisti, investitori e consumatori consapevoli che vogliono proporre il proprio progetto o la propria idea progettuale per rispondere alla challenge con nuove soluzioni innovative e ad alto impatto.

Dal 9 al 19 dicembre, 11 giorni di tavoli di lavoro, affiancati da coach e mentor esperti, un giuria che decreterà la soluzione vincitrice, e premi dedicati a tutti i partecipanti.

Visita il sito, leggi il regolamento e invia la tua iscrizione:  
<https://bit.ly/2TW1EoR>  
#EitFood2020 #EitFoodSicilia EIT Food Enisie StarBoost Di3A Valletta Design Cluster



**Impact Hub Siracusa**  
Impresa locale [Invia un messaggio](#)

251 Persone raggiunte 9 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

4

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 17 novembre 2020 ·

Giuseppe Macca è tra i coach che guideranno i team durante il #ChallengeLab 2020.

Appassionato di sostenibilità, esperto di CSR, e travel addict, da sempre sogna di cambiare il mondo.

Se ti occupi di agricoltura, di food o di economia circolare e ti piacerebbe co-creare un progetto insieme ad esperti del settore, o se vuoi proporre la tua idea e rispondere alla sfida del Challenge Lab con soluzioni innovative e ad alto impatto, iscriviti entro il 3 dicembre e partecipa gratuitamente all'evento online dal 9 al 19 dicembre.

Tutte le info qui: <https://bit.ly/38Txonn>  
#EitFood EIT Food Di3A Enisie StarBoost Valletta Design Cluster Ethics4growth



1292 Persone raggiunte 175 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

15 Condivisioni: 4

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 17 novembre 2020 ·

Il Valletta Design Cluster in collaborazione con EIT Food - organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente al programma #Horizon2020 su tematiche specifiche tra cui il #Food - organizza un evento di sensibilizzazione alimentare che include un seminario di networking e una serie di seminari di formazione on line su Zoom.

Sviluppo aziendale, marketing, finanziamento sono alcuni dei temi trattati.

Per scoprirne di più e partecipare gratuitamente:  
[bit.ly/2Uzglyq](https://bit.ly/2Uzglyq)  
#SiciliaMaltainnovation



**Enisie**  
16 Novembre 2020 · [📍](#) [🔗](#)  
Il Valletta Design Cluster in collaborazione con EIT Food - organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente al programma #Horizon2020 su ... Altro...

292 Persone raggiunte 19 Interazioni [Impossibile mettere in evidenza](#)

7



**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 18 novembre 2020 ·

L'expert corner di domani è molto speciale: l'esperto che offre la sua consulenza gratuita è anche fra i coach del #ChallengeLab 2020.

Stiamo parlando di Paola Pluchino, hubber, esperta di economia circolare strategica, e autrice del libro "La città vivente - Introduzione al metabolismo urbano circolare", sulle problematiche di sostenibilità urbana.

Se sei un hubber anche tu scrivi una mail all'indirizzo [siracusa.info@impacthub.net](mailto:siracusa.info@impacthub.net) per prenotare la tua consulenza di 30 minuti con Paola.

Se non sei un hubber ma hai un progetto, un'idea o sei appassionato di innovazione e agricoltura circolare, scopri di più e partecipa alla nostra Challenge: <https://bit.ly/2TWIEoR>



**Impact Hub Siracusa**  
Impresa locale

224 Persone raggiunte 4 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

2 Condivisioni: 1

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 19 novembre 2020 ·

"Non sempre ciò che è circolare è sostenibile". Perché?

Se sei un hubber puoi approfondire l'argomento con Paola Pluchino in un incontro one-to-one gratuito oggi a partire dalle 17:00. Scrivici per prenotare il tuo slot!

Paola Pluchino è biologa ambientale, esperta di economia circolare strategica e sarà fra i coach del [Challenge Lab | Cibo e sostenibilità](#).

Leggi il suo ultimo articolo: <https://www.renewablematter.eu/.../blind-spot-il-lato...>



280 Persone raggiunte 15 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

5

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 23 novembre 2020 ·

"Il Challenge Lab di EIT Food, una chiamata rivolta a tutti coloro che si occupano di cibo e agricoltura per proporre soluzioni innovative per la costruzione di un modello produttivo etico e competitivo."

Grazie a [Italia Che Cambia](#).

[#challengelab](#) [#eitfood](#) [Enisie](#) [Di3A](#) [StarBoost](#) [Ethics4growth](#) [Valletta Design Cluster](#)



[ITALIACHECAMBIA.ORG](http://ITALIACHECAMBIA.ORG)

**Cibo e agricoltura, una chiamata alle idee per la creazione di filiere sostenibili**

426 Persone raggiunte 31 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)


6 Condivisioni: 2

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 24 novembre 2020 ·

È online la newsletter! Dentro questa edizione troverai:

- Il webinar gratuito dedicato all'economia circolare condotto dalla biologa ambientale Paola Pluchino. (ALERT: ultime ore per iscriversi!)
- Il #ChallengeLab, gratuito e aperto a tutti gli appassionati di agricoltura, economia circolare e food.
- Officina per la ripresa [Enisie](#), il nuovo servizio dedicato alle imprese che stanno affrontando le nuove difficoltà della pandemia.

Se non sei iscritto, la puoi consultare a questo link: <https://bit.ly/3m4auxm>



256 Persone raggiunte 10 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

6

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 25 novembre 2020 · ...

🔔 **ULTIMA CHIAMATA: webinar gratuito** 📅 oggi dalle 17:00 alle 18:00

🌱 Che cos'è l'economia circolare? Ce lo spiega al webinar di oggi pomeriggio, Paola Pluchino, biologa ambientale, esperta di economia circolare strategica, e coach al Challenge Lab 2020.

📍 L'appuntamento è online sulla piattaforma zoom!

📌 Iscriviti qui: <https://bit.ly/3pX9e8C>



155 Persone raggiunte 5 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

👍 2

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 26 novembre 2020 · ...

EIT Food è un organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente al programma #Horizon2020 su tematiche specifiche, una delle quali è proprio quella del #Food.

🌱 La collaborazione con EIT, iniziata nel 2019, ha l'obiettivo invitare la collettività a partecipare in modo attivo all'avanzamento della conoscenza sui temi del food e di farsi promotori di meccanismi proattivi di soluzioni innovative e ad alto impatto.

📍 Portando il #ChallengeLab di EIT Food in #Sicilia in modalità digitale, vogliamo supportare un dialogo proficuo tra l'Unione Europea e i territori locali.

🔔 Unisciti a noi, porta la tua idea per rispondere alla sfida del 2020: <https://bit.ly/2TW1EoR>

#EitFood2020 #EitFoodSicilia Enisie Di3A Ethics4growth Valletta Design Cluster StarBoost



229 Persone raggiunte 13 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

👍 5

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 25 novembre 2020 · ...

Su Radio Fantastica - RMB si parla del #ChallengeLab, di sostenibilità e di agricoltura circolare e rigenerativa con la nostra Maria Clotilde Notarbartolo!

#ChallengeLab Enisie EIT Food Ethics4growth Di3A StarBoost Valletta Design Cluster



**Radio Fantastica - RMB**  
25 novembre 2020 · 📍

Su Radio Fantastica è intervenuta Maria Clotilde Notarbartolo Impact Hub Siracusa #cibo #agricoltura #impresa #gruppormb

170 Persone raggiunte 5 Interazioni [Impossibile mettere in evidenza](#)

👍 5

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 27 novembre 2020 · ...

L'edizione del 2020 del #ChallengeLab di EIT Food è supportata da una rete di partner che condivide la nostra visione del mondo.

Il dipartimento Di3A Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania da sempre attiva sui temi legati ad ambiente e sostenibilità.

Enisie, progetto del programma Interreg V-A Italia-Malta, che rivolge alcuni dei suoi servizi alle imprese che si occupano di tech food.

Ethics4growth, community specializzata in sostenibilità e CSR, formata da studenti e professionisti che sperimentano lo sviluppo di business etici.

StarBoost Academy ecosistema imprenditoriale basato sulla cooperazione tra talenti.

Il Valletta Design Cluster, uno spazio comunitario, culturale e creativo situato nel centro di La Valletta a Malta.

Zero Environment che offre servizi e programmi per aiutare le imprese a transitare verso modelli di business circolari.

🌱 Che cos'è il Challenge Lab e come funziona? Vai al link e segui le istruzioni per iscriverti <https://bit.ly/2TW1EoR>

#EitFood2020 #EitFoodSicilia



611 Persone raggiunte 21 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

👍 11

Condivisioni: 2




**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 30 novembre 2020 ·

Suheli Chrouda, laureata in Global Politics and Euro-Mediterranean Relations, è specializzata in Relazioni Euro-Mediterranee, in relazioni istituzionali e ha un background nel mondo del PCM.

👉 Anche lei sarà fra i coach del **Challenge Lab | Cibo e sostenibilità**

🔥 Le iscrizioni sono aperte fino al 3 dicembre 2020, scopri come partecipare e unisci a noi: <https://bit.ly/2TW1EoR>

#EitFood2020 #EitFoodSiracusa Enisie Di3A Ethics4growth StarBoost Valletta Design Cluster



1162 Persone raggiunte 294 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

22 Condivisioni: 5

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 1 dicembre 2020 ·

Esperta di consulenza strategica e finanziaria, e di sviluppo sostenibile, Conchita Musumeci ha lavorato con imprese e Amministrazioni pubbliche per avviare percorsi di sostenibilità ambientale e sociale anche attraverso approcci partecipativi.

👉 Anche lei sarà fra i coach del **Challenge Lab | Cibo e sostenibilità**

🔥 Le iscrizioni sono aperte solo fino a giovedì 3 dicembre! Scopri come partecipare e unisci a noi: <https://bit.ly/2TW1EoR>

#EitFood2020 #EitFoodSiracusa Enisie Di3A Ethics4growth StarBoost Valletta Design Cluster



1193 Persone raggiunte 263 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

20 Condivisioni: 4

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 8 dicembre 2020 ·

Tra i keynoter del **Challenge Lab | Cibo e sostenibilità**, il grande evento online dedicato al food, c'è anche Matteo Mazzola.

Fondatore di **Terra Organica** e co-fondatore di ISIDE. Ha girato quattro continenti prima di fermarsi (forse) in Italia dove oggi è un practitioner punto di riferimento per l'agricoltura rigenerativa.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost



2060 Persone raggiunte 138 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

14 Commenti: 1 Condivisioni: 2

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 9 dicembre 2020 ·

Inizia oggi il **Challenge Lab | Cibo e sostenibilità**, unica tappa dell'evento **EIT Food** dedicata alla Sicilia, tra i keynoter c'è anche Giuseppe Li Rosi.

👉 Agricoltore siciliano, supporta il recupero e la protezione della biodiversità autoctona, in primis attraverso i semi. Per questo fonda e presiede **Simenza - compagnia siciliana sementi contadine**. Mette insieme con slancio persone e aziende e crea filiere virtuose.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost



409 Persone raggiunte 20 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

10 Commenti: 2

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 9 dicembre 2020 · ...

A partire da oggi sarà dei nostri anche Carlo Ghiglietti, che in diverso modo si occupa da 30 anni di economia circolare e sostenibilità applicate a vari settori tra cui quello agro-alimentare. Il suo obiettivo, contribuire concretamente ad accelerare la transizione verso l'economia circolare. Founder anche di ZeroEnvironment.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost

**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
Innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa

**KEYNOTER CARLO GHIglietti**

**I vantaggi di unire economia circolare e food sector.**

342 Persone raggiunte 13 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

11

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 10 dicembre 2020 · ...

Tra i keynoter del challenge lab 2020 anche Mario Roccaro, Programme Manager responsabile dello sviluppo di programmi educativi di formazione di EIT Food. Con il suo lavoro contribuisce a promuovere l'innovazione e la creazione di imprese nel settore alimentare.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost

**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
Innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa

**KEYNOTER MARIO ROCCARO**

**Lo sguardo europeo e local su agricoltura e innovazione. Storie visionarie e di successo,**

221 Persone raggiunte 7 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

5

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 11 dicembre 2020 · ...

● Sono tantissime le idee e i progetti che avete proposto per rispondere alla sfida del Challenge Lab 2020, ma solo 6 sono stati selezionati per formare tavoli di lavoro che in 10 giorni metteranno nero su bianco le strategie per trasformarli in realtà.

■ Il primo è il progetto di Alessandro Romano, e ha l'obiettivo di combattere la sovrappesca grazie ad un nuovo mangime sostenibile e circolare ricavato dalla farina di insetto!

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost

**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
Innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa

**ITINSECT**

**COMBATTERE LA SOVRAPPESCA**

Circularizzare la filiera dell'itticoltura usando farine di insetto e sostituire la farina di pesce in Europa.

Questo riduce la pesca di 8 mln T all'anno, e l'emissione Co2eq di 1.7 Mln T all'anno.

301 Persone raggiunte 19 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

7

Condivisioni: 1

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 11 dicembre 2020 · ...

● Fra le idee progettuali selezionate su cui in questi 10 giorni di Challenge Lab sono a lavoro i nostri partecipanti, c'è anche quello di potabilizzare l'acqua con l'impiego del fico d'india.

■ A proporlo è Silvia Cannata, con l'idea di impiantare piante di fico d'india nelle zone più aride del pianeta, o là dove l'acqua non è potabile.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost

**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
Innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa

**POTABILIZZARE L'ACQUA CON LE PIANTE DI FICO D'INDIA**

La pianta assorbe l'acqua e la rende potabile, incidendola si estrae il materiale spugnoso interno, e si schiaccia per filtrare l'acqua.

215 Persone raggiunte 9 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

6



**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 12 dicembre 2020 ·

● Your Local Nature vuole rispondere alle esigenze delle persone mettendo in contatto privati ed imprese, e creando un contatto diretto con i produttori e le aree naturali del territorio, costruendo una filiera economica circolare e sostenibile.

■ Questa l'idea progettuale presentata da Daniele Valvo. Seguiteci per sapere quali saranno i progetti vincitori!

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost

**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
Innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa



**YOUR LOCAL NATURE**

Una piattaforma e un eco-villaggio diffuso di spazi e prodotti naturali, una mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo anche la sharing economy tra privati.

1857 Persone raggiunte 104 Interazioni Metti in evidenza il post

31 Commenti: 1 Condivisioni: 8

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 12 dicembre 2020 alle ore 15:30 ·

● Sono Francesco e Serena a presentare l'idea di Forno Principe al Challenge Lab.

■ Un progetto che vuole impattare il territorio locale con energia pulita, valorizzazione delle risorse naturali e ambientali, e sviluppo del lavoro etico. Un'azienda agricola che parte dalla produzione e arriva fino alla trasformazione, con un punto vendita fisico, ossia un forno che unisce il fascino della tradizione con la sostenibilità più innovativa.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost

**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
Innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa



**FORNO PRINCIPE**

Autoproduzione di grano e altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale. L'azienda agricola come punto di partenza per energia pulita, sviluppo del lavoro etico e valorizzazione del territorio.

198 Persone raggiunte 6 Interazioni Metti in evidenza il post

5

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 13 dicembre 2020 alle ore 15:30 ·

● La simbiosi industriale tra prodotti e/o scarti provenienti dall'agricoltura e manufatti edili, diventa sempre più una necessità e un'opportunità: da qui nasce l'idea progettuale di Toni Cellura.

■ Anche Ecodomus è tra i progetti in gara al Challenge Lab 2020!

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie Valletta Design Cluster Ethics4growth StarBoost

**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
Innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa



**ECODOMUS**  
**L'AGRICOLTURA NELL'EDILIZIA SOSTENIBILE**

Sviluppare nuovi prodotti e processi che utilizzano per l'edilizia, produzioni dedicate e/o scarti provenienti dall'agricoltura.

278 Persone raggiunte 10 Interazioni Metti in evidenza il post

7

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti · 14 dicembre 2020 alle ore 14:58 ·

● Durante le giornate di lavoro ai tavoli, i nostri team di partecipanti al Challenge Lab, hanno la possibilità di richiedere delle consulenze virtuali per il loro progetto a mentor esperti su argomenti specifici!

■ Il primo dei nostri mentor è Joseph Gridley, di EIT Food, responsabile del sostegno alle start-up agroalimentari in tutta l'Europa meridionale attraverso investimenti, premi, tutoraggio e attività di accelerazione. Ogni anno, lavora con centinaia di start-up dimostrando di poter fare soldi in modo innovativo e sostenibile.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie

**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
Innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa



**MENTOR JOSEPH GRIDLEY**

**Creazione di imprese e sostegno alle start-up nell'Europa meridionale per trasformare il sistema alimentare.**

214 Persone raggiunte 8 Interazioni Metti in evidenza il post

5

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
14 dicembre 2020 alle ore 18:00 ·

● Tra i mentor che supportano i tavoli di lavoro e i progetti in gara al Challenge Lab, c'è anche Iuri Peri, docente al dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania di cui siamo partner, esperto in tematiche relative ai sistemi agroalimentari e agli aspetti connessi alla sostenibilità e alla bioeconomia.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie EIT Food

1294 Persone raggiunte 63 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

9 Condivisioni: 1

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
15 dicembre 2020 alle ore 09:00 ·

● Per creare un progetto che funzioni, anche le ottime idee da sole non bastano: è necessario il confronto con esperti su aspetti specifici.

■ Tra i mentor del Challenge Lab anche Paola De Bernardi, docente all'Università degli Studi di Torino di cui siamo partner: i suoi interessi di ricerca riguardano l'area dei Sistemi di Controllo Strategico e di Gestione, la misurazione delle prestazioni, il pensiero integrato e la divulgazione dell'economia circolare.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie EIT Food

353 Persone raggiunte 45 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

6 Condivisioni: 1

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
15 dicembre 2020 alle ore 15:31 ·

● Tra i mentor a cui i partecipanti al Challenge Lab possono chiedere supporto in questa fase di progettazione, c'è anche Erica Pontonio, dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro con cui collaboriamo per aumentare la capacità d'innovazione nella filiera Agri-Food delle aree RIS d'Italia.

■ Le sue ricerche riguardano l'ottimizzazione di protocolli biotecnologici per la valorizzazione di matrici alimentari non convenzionali, ed è coinvolta in progetti di ricerca per l'ottimizzazione di nuovi ingredienti di origine vegetale, da impiegare nella preparazione di alimenti innovativi dal migliorato valore funzionale e nutrizionale.

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie EIT Food

[Raggiungi più persone con questo post](#)  
Potresti raggiungere fino a 2914 persone al giorno mettendo in evidenza il tuo post con una spesa di 10 €.

252 Persone raggiunte 6 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

5 Condivisioni: 1

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
16 dicembre 2020 alle ore 09:34 ·

● Annalisa Turi, dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro con cui con cui collaboriamo per aumentare la capacità d'innovazione nella filiera Agri-Food delle aree RIS d'Italia, è salita a bordo del Challenge Lab come mentor per offrire supporto ai team di progettisti!

■ Technology Transfer Manager e Cultore della materia Diritto Tributario all'Università degli studi di Bari, è anche AFocal Point di inventaGIOVANI (programma di investimento sociale promosso da Shell per sostenere i giovani nella creazione d'impresa).

#EitFood #ChallengeLab #ChallengeLab2020 Di3A Enisie EIT Food

[Raggiungi più persone con questo post](#)  
Potresti raggiungere fino a 2914 persone al giorno mettendo in evidenza il tuo post con una spesa di 10 €.

240 Persone raggiunte 11 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

6 Condivisioni: 1



**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
17 dicembre 2020 alle ore 11:24 ·

Che cosa significa essere parte di un'esperienza come il [#ChallengeLab](#)? La parola a Daniele Valvo, salito a bordo con la sua idea progettuale Your Local Nature.

[EIT Food Enisie Di3A](#)



**Raggiungi più persone con questo post** ✕  
Potresti raggiungere fino a 2930 persone al giorno mettendo in evidenza il tuo post con una spesa di 10 €.

273 Persone raggiunte 16 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

7

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
17 dicembre 2020 alle ore 16:30 ·

"Discutere, sviluppare e strutturare le idee creando modelli di business innovativi e sostenibili seguendo i principi dell'agricoltura circolare e rigenerativa". Questo e tanto altro, è il [#ChallengeLab](#).

[@Enisie EIT Food Di3A](#)



**Raggiungi più persone con questo post** ✕  
Potresti raggiungere fino a 2930 persone al giorno mettendo in evidenza il tuo post con una spesa di 10 €.

1294 Persone raggiunte 196 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

10 Condivisioni: 2

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
18 dicembre 2020 alle ore 15:00 ·

"Imparare ad abbattere le barriere e andare verso la meta" è quello che si porta a casa dall'esperienza del [#ChallengeLab](#) Alessandro Romano, salito a bordo con il suo progetto Ittinsect per combattere la sovrappesca.

[#Eitfood EIT Food Enisie Di3A](#)



**Metti in evidenza il post**

265 Persone raggiunte 18 Interazioni


8

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
18 dicembre 2020 alle ore 16:00 ·

Come misurare l'impatto di un progetto e i gli effetti collaterali che lo stesso può generare? I team di lavoro del [#ChallengeLab](#), guidati da mentor e coach, stanno elaborando le risposte necessarie per trasformare un'idea in un vero progetto, innovativo e impattante.

Seguiteci per scoprire chi sarà il vincitore di questa edizione!

[EIT Food EnisieDi3A](#)



**Metti in evidenza il post**

242 Persone raggiunte 15 Interazioni

6



**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
19 dicembre 2020 alle ore 10:25 ·

"Dar vita a un'economia circolare delle nocciole a partire dalla rigenerazione del territorio": questo l'obiettivo del progetto Orto Principe.

Seguiteci oggi per conoscere il vincitore del [#ChallengeLab 2020](#)!

[Enisie Di3A EIT Food #EitFood](#)



237 Persone raggiunte 10 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

5

**Impact Hub Siracusa**  
Pubblicato da Veronica Laureanti ·  
19 dicembre 2020 alle ore 16:03 ·

Giuria popolare e giuria tecnica hanno decretato il vincitore del primo premio del [#ChallengeLab 2020](#): il progetto [#Ittinsect](#), presentato da Alessandro Romano, Claudio Boccassini e Gennaro Apuzzo.


Il team porta a casa 3.000 € in servizi EIT Food per lo sviluppo del progetto e l'incubazione di impresa, con consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic di Impact hub Siracusa utile a definire strategie e obiettivi, e l'accesso al corso di Team Creation di StarBoost Academy!

[#EitFood EIT Food Enisie Di3A](#)



494 Persone raggiunte 29 Interazioni [Metti in evidenza il post](#)

17 Condivisioni: 2



9 DIC 2020 ALLE ORE 15:00 UTC+01 - 19 DIC 2020 ALLE ORE 19:00 UTC+01

**Challenge Lab | Cibo e sostenibilità**  
Evento online

[Informazioni](#) [Discussione](#) [Invita](#) [Modifica](#) [Insights](#)

**Dettagli**

- Personale che hanno risposto: 303
- Evento di [Impact Hub Siracusa](#), [Ethics4growth](#) e altri 3
- Evento online
- 9 dic 2020 alle ore 15:00 UTC+01 - 19 dic 2020 alle ore 19:00 UTC+01
- Prezzo: gratis - durata: 10 giorni
- Pubblico - Chiunque su Facebook o fuori Facebook

Se ti occupi di agricoltura, di food o di economia circolare e ti piacerebbe co-creare un progetto insieme ad esperti del settore, iscriviti!

L'evento è aperto a tutti coloro si... [Altro...](#)

[Cause](#) [Online](#)

**Dati statistici**

Ultimi 7 giorni: 5 gen - 12 gen

|   |  |
|---|--|
| <b>Personale raggi...</b><br><b>13.124</b><br>+11 ultimi 7 giorni   | <b>Risposte</b><br><b>303</b><br>+0 ultimi 7 giorni            |
| <b>Monitora le v...</b><br>Monitora le vendite di biglietti per il tuo prossimo evento aggiungendo un li... | <b>Pubblico</b><br><b>Donne 25-34</b><br>18% di risposte to... |

[Altro...](#)

## Social communication on Enisie Facebook page





 **Enise**  
 Pubblicato da Rosa Maria Di Natale ·  
 17 dicembre 2020 alle ore 21:12 · 

 Qui trovate l'identikit dei [14](#) progetti siciliani selezionati tra i ciclette che hanno risposto alla "chiamata" del [#ChallengeLab 2020](#) di [EIT Food](#).

Il 19 dicembre saranno votati i vincitori.

♥Eccoli:

Il primo progetto è "ITTINSECT", ideato per combattere la sovrappesca. L'obiettivo è modificare un passaggio chiave della filiera ittica usando in Europa farina di insetto al posto della farina di pesce. Quest'approccio potrebbe ridurre la pesca di 8 milioni di tonnellate all'anno e, di conseguenza, l'emissione CO2eq di 1.7 milioni di tonnellate all'anno.

Il progetto "Potabilizzare l'acqua con le piante di Fico d'India" sfrutta le capacità depurative della pianta succulenta che assorbe l'acqua, e trattando i metalli potrebbe renderla potabile; incidendo se ne estrae la mucillagine interna. Da quest'ultima è possibile filtrare acqua.

"Your local nature" è invece una piattaforma che consente di localizzare un eco villaggio diffuso composto da spazi e prodotti naturali; una mappa utile per arrivare direttamente al produttore, permettendo attraverso esperienze dirette anche la sharing economy tra privati.

"Forno principe" è il progetto che mira all'auto produzione di grano e di altre materie prime disponibili al pubblico grazie a un punto vendita locale, un forno. L'azienda agricola viene vista come base di partenza per ottenere energia pulita, sviluppare lavoro etico e valorizzare il territorio.

"Dissemina" vorrebbe invece creare un'azienda agricola didattica diffusa sul territorio etneo. Il progetto punta alla diversificazione delle produzioni e all'offerta di prodotti e servizi. In questo modo verrebbero promosse sia l'interazione sociale che la divulgazione di una cultura agricola sostenibile.

"Ecodomus", infine, getta un ponte tra agricoltura ed edilizia sostenibile sviluppando nuovi prodotti - ottenuti anche da scarti e processi agricoli per poi destinarli all'edilizia.



# CHALLENGE LAB

## DAL 9 AL 19 DICEMBRE 2020 ONLINE

### CIBO E SOSTENIBILITÀ: INNOVAZIONE E RETI A FAVORE DELL'AGRICOLTURA CIRCOLARE E RIGENERATIVA

**et Food** **Food4Future**

The activity has been funded by the EU. Find the necessary conditions for funding at [ec.europa.eu/info/funding-opportunities-and-grant-agreements/eu-competitions-and-grants\\_en](https://ec.europa.eu/info/funding-opportunities-and-grant-agreements/eu-competitions-and-grants/eu-competitions-and-grants_en)



 Euronext
  Interreg Italia-Malta
  Di3A
  VALLETTA DIGITAL CLUSTER
  StarBoost
  ethics 4 growth
  ze



## Social communication on Enisie LinkedIn

**ENISIE Project**  
27 followers  
2mo •

**#Cibo e #Sostenibilità:** innovazione e reti a favore dell' **#agricolturacircolare** e rigenerativa

Sino al 3 dicembre 2020 sono aperte le iscrizioni per partecipare al **#ChallengeLab** di **#EITFOOD** unica tappa virtuale dedicata al territorio siciliano

L'evento è organizzato da Impact Hub Siracusa e supportato da **#Enisie** del programma Interreg V-A Italia Malta, dal dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, Star Boost Academy, **#TheVallettaDesignCluster**.

[https://lnkd.in/duS\\_ZZV](https://lnkd.in/duS_ZZV)

See translation



**Cibo e Sostenibilità | Challenge Lab EIT Food 2020 - Impact Hub Siracusa**  
siracusa-impacthub.wp.mudev.host • 3 min read

**ENISIE Project**  
27 followers  
1mo •

Vi piacciono le sfide? 🙌  
C'è tempo sino al 3 dicembre per iscriversi al Challenge Lab di **#EITFood2020**, una sfida virtuale dedicata al settore **#food** e alle imprese agricole sul territorio siciliano.

Parole chiave: **#alimentazione #agricolturarigenerativa #economiecircolare**

Gli amici di Impact Hub Siracusa (partner **#ENISIE**) in collaborazione con EITFood sono al lavoro per una 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co-progettazione.

**#InterregVAlitalia Malta**  
**#siciliamaltainnovation**

<https://lnkd.in/dcuxTrW>

See translation

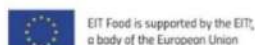


**Al via il Challenge Lab EIT Food 2020, la sfida on line dedicata alla food industry e alla sostenibilità**  
enisie.eu • 2 min read

**ENISIE Project**  
27 followers  
1mo •

Il Valletta Design Cluster in collaborazione con **EIT Food** - organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente al programma **#Horizon2020** su tematiche specifiche tra cui il **#Food** - organizza i ...see more

See translation




**FOOD AWARENESS EVENT**  
**ONLINE WORKSHOPS**  
24<sup>th</sup> to 30<sup>th</sup> November 2020 | in the evening on Zoom

**VCA**  
VALLETTA CULTURAL AGENCY

**VALLETTA DESIGN CLUSTER**  
DREAM. MAKE. CHANGE.

**ENISIE Project**  
27 followers  
1mo •

C'è ancora tempo sino al 3 dicembre per iscriversi al Challenge Lab di **#EITFood2020**, una sfida virtuale dedicata al settore **#food** e alle imprese agricole sul territorio siciliano.

Parole chiave: **#alimentazione #agricolturarigenerativa #economiecircolare**

Gli amici di Impact Hub Siracusa (partner **#ENISIE**) in collaborazione con EITFood sono al lavoro per una 11 giorni di sfide online a colpi di collaborazione e co-progettazione.

**#InterregV-AlitaliaMalta**  
**#SiciliaMaltainnovation**

<https://lnkd.in/dcuxTrW>



**Al via il Challenge Lab EIT Food 2020, la sfida on line dedicata alla food industry e alla sostenibilità**  
enisie.eu • 2 min read

**Enisie**  
Pubblicato da Maria Elena Nicotra · 16 Novembre 2020 · ...

Il Valletta Design Cluster in collaborazione con EIT Food - organismo indipendente dell'Unione Europea che si muove parallelamente al programma #Horizon2020 su tematiche specifiche tra cui il #Food - organizza un evento di sensibilizzazione alimentare che include un seminario di networking e una serie di seminari di formazione on line su Zoom.

Sviluppo aziendale, marketing, finanziamento sono alcuni dei temi trattati.

Per scoprirne di più e partecipare gratuitamente: [bit.ly/2Uzglyq](https://bit.ly/2Uzglyq)

#SiciliaMaltainnovation




EIT Food is supported by the EIT,  
a body of the European Union



**FOOD AWARENESS EVENT  
ONLINE WORKSHOPS**

24<sup>th</sup> to 30<sup>th</sup> November 2020 | in the evening on Zoom



**VALLETTA  
DESIGN  
CLUSTER**

DREAM. MAKE. CHANGE.

**ENISIE Project**  
27 followers  
2w · ...

Evviva! Sono 6 i progetti della #ChallengeLab #EITFOOD - evento in collaborazione con #ENISIE - da voi selezionati, che in 10 giorni metteranno nero su bianco le strategie per essere trasformati in realtà. Grazie #ImpactHubSiracusa per aver organizzato questa bellissima maratona!

[See translation](#)



**CHALLENGE LAB**

**DAL 9 AL 19 DICEMBRE 2020 ONLINE**

ISCRIZIONE GRATUITA ENTRO IL 3 DICEMBRE






**ENISIE Project**  
27 followers  
2w · ...

Evviva! Giuria popolare e giuria tecnica hanno decretato il vincitore del primo premio del #ChallengeLab 2020 #EITFOOD, in collaborazione con #ENISIE: è il progetto #Ittinsect, presentato da Alessandro Romano, Claudio Boccassini e Gennaro Apuzzo.

Il team porta a casa 3.000 € in servizi EIT Food per lo sviluppo del progetto e l'incubazione di impresa, con consulenze tecniche e specialistiche; una Business Clinic di Impact Hub Siracusa utile a definire strategie e obiettivi, e l'accesso al corso di Team Creation di StarBoost Academy!

Interreg V-A Italia Malta #DI3a #siciliamaltainnovation

[See translation](#)



**CHALLENGE LAB 2020**

**CIBO E SOSTENIBILITÀ:**  
innovazione e reti a favore dell'agricoltura circolare e rigenerativa



**ITTINSECT**

**COMBATTERE LA SOVRAPPESCA**

Circularizzare la filiera dell'itticoltura usando farine di insetto e sostituire la farina di pesce in Europa.

Questo riduce la pesca di 8 mln T all'anno, e l'emissione Co2eq di 1.7 Mln T all'anno.








## Social communication on Enisie Twitter







# Contact

## Impact Hub Siracusa

Via Mirabella 29 – Ortigia  
96100 Siracusa, Italy

[siracusa.info@impacthub.net](mailto:siracusa.info@impacthub.net) - [siracusa.impacthub.net](http://siracusa.impacthub.net)

---

Challenge Lab Project Manager:

Maria Clotilde Notarbartolo

[mc.notarbartolo@impacthub.net](mailto:mc.notarbartolo@impacthub.net) - +39 347 6208489