

AgriAcademy di Ismea: a Bari vince il progetto B-Land

Autore : Redazione

Data : 18 Novembre 2018



La rivoluzione 4.0 del turismo agricolo

Riceviamo e pubblichiamo.

B-Land, il progetto di turismo campano e pugliese basato sulla realtà aumentata, vince la tre giorni barese di AgriAcademy, il corso di alta formazione ideato e sviluppato da ISMEA in collaborazione con il Mipaaff.

B-Land è nato da un'idea di Nadia Savino di Avellino e nei tre giorni si è arricchita del contributo di altri 10 giovani innovatori del settore *agrifood* che hanno lavorato con lei in *team*. Sono: Marco Bellè di Messina, Angelo Santoro di Bari, Alessia Ametta, Manuela Ariano e Sabino Ammollo di Foggia, Luca Vita di Roma, Vincenzo Cori di Teramo, Giovanni Pirillo e Salvatore Angelica di Reggio Calabria e Damiano Cracolici di Palermo.

Il successo è stato decretato dalla Giuria, composta da Fabio del Bravo di Ismea, Chiara Corbo dell'Osservatorio Smart Agrifood e Mario Ciardiello formatore e consulente aziendale. Per il gruppo di lavoro di B-LAND, la possibilità di essere seguito passo dopo passo dalle Università partner del progetto, nella realizzazione della loro idea innovativa.

Un risultato raggiunto dopo una tre giorni molto impegnativa in cui i giovani imprenditori agricoli partecipanti, con l'aiuto del *team* di *#Ruralhack*, sotto la guida di Alex Giordano e dei *mentor* dell'Osservatorio SmartAgrifood, hanno sviluppato i loro progetti di impresa, dagli aspetti propriamente di business, a quelli di design arrivando a proporre anche dei prototipi dell'idea progettuale.

La tappa di Bari, che ha avuto luogo dal 16 al 18 novembre, è la terza e ultima della sessione autunnali dell'AgriAcademy.

Ma vediamo in cosa consiste il progetto vincitore:

B-Land Vivi la terra, sostieni il territorio è un'idea di realizzazione di un *hub* che raggruppa aziende diverse per offrire prodotti e servizi per turisti giovani e tecnologici che cercano esperienze di vacanza personalizzate attraverso i social. Degustazioni, visite guidate, didattica e percorsi gastronomici, organizzate attraverso una piattaforma web che offre un assistente virtuale per viaggi *ad hoc*, centrati sul territorio campano e pugliese, e costruiti sulle caratteristiche del cliente che fornisce i suoi gusti e preferenze attraverso la profilazione al portale. Insomma, una sorta di Shazam o Spotify ma applicata al turismo rurale.

Il progetto ha, inoltre, una forte caratterizzazione sociale e prevede che una parte dei ricavi dell'attività venga devoluta alla riqualificazione del territorio. Le attività di riqualificazione e l'offerta dei viaggi potranno essere seguite attraverso la realtà aumentata disponibile grazie a un'app innovativa applicata al turismo. Progetto di Nadia Savino di Avellino realizzato con il contributo di Marco Bellè di Messina, Angelo Santoro di Bari, Alessia Ametta, Manuela Ariano e Sabino Ammollo di Foggia, Luca Vita di Roma, Vincenzo Cori di Teramo, Giovanni Pirillo e Salvatore Angelica di Reggio Calabria e Damiano Cracolici di Palermo.

Le proposte degli altri 3 finalisti:

Gusti d'Italia è una piattaforma web, logistica e organizzativa, certificata *blockchain* che mette in rete più agricoltori pugliesi e li valorizza sotto il mantello di un unico brand finalizzato a promuovere prodotti locali di qualità, certificati da una vera e propria carta d'identità digitale. Si tratta di prodotti a filiera corta della Puglia. L'obiettivo è tutelare il consumatore finale, ma soprattutto promuovere le produzioni locali con un progetto di rete di maggior forza e impatto, in grado di guardare con più forza a mercati nazionali e internazionali. Progetto di Rosa Pileri di Bari, Vincenzo Crescente di Grottaglie (TA), Francesco La Porta di Barletta e Giuseppe Fanizzi di Conversano (BA).

NutriEuTica è un progetto di cura e salute che si realizza attraverso la produzione di prodotti funzionali, sani e dall'alto valore nutrizionale, come *snack* ma anche pasta e pane, per amanti del *wellness*, realizzati con l'utilizzo di micro-ortaggi. Le tre imprenditrici hanno ideato un carrello di prodotti nutraceutici e *anti-age* che si vendono in farmacia e parafarmacia, per chi non vuole rinunciare alla genuinità dei prodotti legati al territorio. Per rendere smart i servizi, i prodotti potranno essere venduti tramite App. Progetto di Milena Mastropiero di Bari, Stella Algieri di Cosenza e Costantina Tavani di Foggia.

Crunchy Nature - crea il tuo benessere con un click, un'idea di produzione di barrette e prodotti monodose per merende e aperitivi realizzati con frutta e ortaggi disidratati del territorio, prodotti in modo naturale e senza aggiunta di zuccheri e additivi, con materie prime certificate. Snack genuini e certificati, destinati a sportivi e amanti del benessere, ma anche per chi ha intolleranze, per la pausa veloce e sana da fare nella giornata. Ogni acquisto è personalizzabile sulle esigenze del consumatore tramite QRCode e acquistabile sul sito o attraverso distributori diffusi sul territorio. Progetto di Daniela di Garbo.

Cos'è AgriAcademy

È il programma di alta formazione su innovazione, internazionalizzazione e marketing promosso in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole alimentari forestali e del turismo e rivolto, in totale, a 200 giovani imprenditori agricoli vincitori del bando "Promuovere lo spirito e la cultura d'impresa". Prevede due sessioni, una estiva e una autunnale, in tre sedi: Roma, Bologna e Bari. La sessione autunnale che parte il 18 ottobre a Roma, segue la prima fase che si è svolta tra giugno e luglio.

L'AgriAcademy di ISMEA si avvale della collaborazione con l'Università di Brescia, il Politecnico di Milano, la Sapienza di Roma, l'Università del Sannio, l'Osservatorio Smart Agrifood, il *team* del programma di

ricerca/azione RuralHAcK e con gli innovatori sociali di Vazz'ap. Vede tra i docenti: professori universitari, ricercatori, esperti di settore, economisti e direttori di aziende molto note.

