# **CirculHair**

**Università Magna Graecia di Catanzaro - Calabria**

La prima filiera di riciclo dei capelli umani e peli animali in Italia, con lo scopo di dare loro una nuova vita considerandoli non più un rifiuto bensì una risorsa. Grazie alla creazione di una rete di parrucchieri e toelettatori eco-sostenibili, i quali diventeranno fornitori di materia prima (capelli e peli), CirculHair produrrà, utilizzando un apposito macchinario, tappeti fertilizzanti (che andranno a sostituire i fertilizzanti chimici ed organici) e sacchetti di protezione (per allontanare gli animali e preservare l’integrità delle piantagioni). Risorse, queste, che incentivano un'agricoltura sostenibile e responsabile e contribuiscono al disinquinamento del suolo. Vera alternativa a fertilizzanti chimici e pesticidi, i prodotti CirculHair, permettono alle aziende agricole di ottenere vantaggi economici e di ridurre l'impatto ambientale.

Team:

* Maria Piccoli
* Helèna Vetrano
* Giuseppe Sabato

# **InFloras**

**Università di Chieti e Pescara – Abruzzo**

InFloras nasce con l’obiettivo di incrementare le aree verdi, pertanto offre un servizio che permette di riciclare la carta direttamente piantandola nel terreno, al fine di far crescere dei fiori. InFloras è un’impresa che si occupa della produzione e della vendita di etichette per abbigliamento in carta piantabile. La carta piantabile è un tipo di carta prodotta artigianalmente in una miscela di carta e semi a cui non viene aggiunto nessun prodotto chimico ma solo acqua. I semi contenuti all’interno della nostra carta faranno germogliare fiori differenti, scelti dai clienti in base al loro gusto e alle loro esigenze, per rendere ancora più unica e personale la scelta della carta.

Team:

* Rossella Florio
* Luca Socci
* Gabriele Marinelli
* Mariantonietta Mazzone

# **L’ECOzze**

**Università degli Studi di Bari – Puglia**

L’ECOzze è un servizio di raccolta e riciclo di gusci di mitili bivalvi, materiale non biodegradabile, il cui smaltimento in discarica o sui fondali marini, comporta elevati costi economici e ambientali. La società, infatti, si inserisce al termine della filiera ittica permettendo la valorizzazione di una delle ricchezze del Mar Piccolo di Taranto, il mitile, e il recupero dai gusci di carbonato di calcio (CaCOᴣ), idoneo ad essere venduto ad aziende operanti in molteplici settori. L’obiettivo è fornire, per la prima volta in Italia, un’alternativa ecologica al CaCO3 da estrazione, mantenendo qualità, purezza, costanza granulometrica e rapidità di consegna. L’iniziativa rientra in un progetto finalizzato alla riduzione dell'inquinamento attraverso l’implementazione di una strategia di simbiosi industriale nell’area di Taranto, territorio caratterizzato da particolari difficoltà dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

Team:

* Donatella Alessia Lopopolo
* Claudio Rosito
* Maria Elena Buonpane

# **Primio Pro**

**Università degli Studi di Cagliari – Sardegna**

PrimioPro si propone di sfruttare l’ampia base di stufe e impianti a pellet attualmente installati sul territorio italiano, per proporre, alle famiglie e alle imprese che li utilizzano, un modo più ecosostenibile ed efficiente di alimentarli, senza quindi richiedere ai clienti di sostenere ulteriori spese per la sostituzione degli impianti. PrimioPro, infatti, promuove la produzione e la distribuzione di un nuovo tipo di combustibile: il pellet di bambù. Oltre che assorbire un ingente quantità di anidride carbonica durante il suo ciclo vitale, infatti, il bambù permette di ottenere un pellet dalle caratteristiche davvero sorprendenti che ne rendono la combustione meno inquinante e più efficiente rispetto tutti i tipi di pellet più comuni attualmente in commercio.

Team:

* Daniel Tedde
* Alex Lecca
* Leonardo Cardia
* Giulia Pau

# **Vivi**

**Università degli Studi di Salerno – Campania**

Vivi è un dispositivo, elettronico e portatile, in grado di prolungare la shelf-life delle bottiglie di vino. Vivi da modo di versare il vino senza stappare la bottiglia, grazie ad un particolare ago inserito direttamente nel tappo di sughero. Inoltre, rimetterà elettronicamente in sottovuoto la bottiglia, permettendo di allungarne la shelf-life anche dopo aver spillato diversi calici di vino. Un’app mobile che supporterà e innoverà l'esperienza d'uso del dispositivo elettronico. Attraverso quest’ultima sarà possibile visualizzare la propria cantina digitale, controllare le bottiglie archiviate, gestire le bottiglie secondo diversi parametri, visionare informazioni riguardo il vino di riferimento e altre diverse funzioni satelliti.

Team:

* Giovanni Sullutrone
* Armando Zambella
* Generoso Giuseppe Tirone