

Cinque startup varesine si presentano a Milano

Pubblicato: Mercoledì 19 Ottobre 2016



Sono ben 34 le start up del territorio milanese e cinque da Varese che sono state festeggiate ieri sera allo spazio **spazio eventi e coworking di Base, in via Bergognone** a Milano: la loro candidatura è stata selezionata per il **premio Cambiamenti**, istituito da CNA nazionale per il suo settantesimo compleanno: in particolare, i varesini “approdati” in zona Tortona sono la **Da Vinci SRLs di Varese**, il progetto **Friendz di Malnate**, la **Mycoplast snc di Inarzo**, **Palu Srl di Gallarate** e **Raw srl**, con il progetto Endosight, di Busto Arsizio

Il Premio ha l’obiettivo di riconoscere il merito e **regalare occasioni di formazione e visibilità alle start up** che con la loro attività rappresentano ogni giorno il meglio dell’Italia e **rendono il Paese competitivo**. La finale, con le tre aziende vincitrici a livello nazionale, si terrà a Roma il 25 novembre: in palio somme di denaro, servizi, benefit, formazione, incontri e **una giornata di consulenze a Dublino con i massimi esperti di Google e di Facebook** presso le loro sedi europee.

La serata milanese ha visto come protagoniste proprio le aziende: ad una ad una le start up sono state chiamate sul palco per presentarsi, e un networking cocktail ha dato poi oro l’occasione per conoscersi, stringersi la mano, scambiare opinioni, parlare di idee e coraggio imprenditoriale, bere qualcosa insieme ed incontrare i rappresentanti di CNA e delle Istituzioni della Città Metropolitana.

Oltre alle start up, alla serata **Ivana Pais**, docente di Sociologia economica all’Università Cattolica, **Stefania Milo**, presidente giovani imprenditori CNA nazionale, **Andrea Di Benedetto** vicepresidente nazionale CNA, **Giuseppe Vivace** segretario CNA Lombardia.

COSA FANNO LE 5 START UP VARESINE

Friendz Srl – «Friendz è una startup in grado di attivare una community di persone che sono già naturalmente nei social su determinati argomenti a lavorare “per conto” delle aziende» spiega Alessandro Cadoni. «Gli utenti possono scaricare l’app di Friendz, iscriversi tramite il profilo Facebook e partecipare a una serie attività che comprendono la creazione e la diffusione di contenuti fotografici, video o testuali per determinati prodotti, la cui attività viene remunerata in crediti spendibili tramite coupon e-commerce. Ciò permette di generare visibilità per il brand coinvolto, ma anche di portare avanti ricerche di mercato sul comportamento dei consumatori o concept-test su nuovi prodotti/servizi da lanciare. A sei mesi dal rilascio della prima versione conta oltre 30mila utenti, decine di brand clienti e più di 300mila foto pubblicate».

Da Vinci SRLs : «Vogliamo contribuire all’innovazione con un progetto che rivoluzioni la sartoria» spiega il titolare è Nicolò Monica. «Attualmente il mondo della vendita online si sta dirigendo verso una maggiore possibilità di personalizzazione da parte del cliente. Per rispondere a questa esigenza stiamo sviluppando un configuratore di abbigliamento maschile 3D con il quale è possibile vestire la propria persona. La nostra mission è di esportare il MADE IN ITALY offrendo un prodotto realizzato su misura e con una ottima manifattura ad un prezzo competitivo. La nostra piattaforma si basa su una tecnologia americana sviluppata dalla scannerizzazione di migliaia di fisionomie, creando un ricchissimo database di corpi 3D che approssimano precisamente le misure del cliente. Attualmente sono poche le realtà che sono in grado di offrire un tale servizio, Siamo convinti di poter offrire un servizio, e un prodotto, altamente competitivo rispetto agli attuali nostri competitors».

RAW Srl (Endosight) . Il titolare, Alessandro Rotilio: «Endosight è un sistema di guida ad alta precisione degli interventi mininvasivi per il trattamento dei tumori. Si basa sul concetto di realtà aumentata, ossia sulla capacità di mostrare informazioni aggiuntive, non visibili ad occhio nudo, attraverso l’uso di occhiali-visorii (smart-glasses).In pratica, indossando un paio di smart glasses il medico che si trova a dover identificare, localizzare e trattare i tumori, ha la sensazione di vedere il corpo del paziente in trasparenza, potendo osservare gli organi e i target delle procedure nella loro esatta posizione e con la loro reale forma tridimensionale. Con un sistema di sensoristica per il tracciamento della posizione degli strumenti operatori, Endosight mostra inoltre in tempo reale l’approssimarsi dello strumento operatorio al bersaglio, minimizzando le possibilità di errore».

PALU srl «è una giovane e ambiziosa Start-Up tecnologica, nata dall’idea di sviluppare soluzioni innovative per incrementare la sicurezza e l’efficienza delle operazioni elicotteristiche» spiega la titolare, Margherita Branca. «Palu dirige e coordina il progetto Angels, finanziato in parte dalla Comunità Europe (progetto H2020 – SME Instrument), che risponde alle esigenze operative di approccio e atterraggio sicuri per elicotteri, sia onshore (operazioni HEMS) che off-shore. L’ obiettivo iniziale del progetto è il mercato in mare aperto, con focus su campi eolici e mercato oil&gas».

MYCOPLAST SNC Il titolare Stefano Babbini: «Mycoplast è un materiale che intende sostituire materiali convenzionali con biomateriali sostenibili prodotti a partire da scarti/coprodotti di processi agroindustriali ed inoculazione di micelio. Obiettivo è la produzione su scala industriale di soluzioni sostenibili e totalmente compostabili per design, bioarchitettura ed imballaggi, integrabili in filiere produttive esistenti, sfruttando sottoprodotti disponibili in loco, secondo i principi dell’economia circolare. In particolare, mycoplast è in grado di realizzare i propri biomateriali da flussi di produzione già esistenti: agricola (paglie trinciati) alimentare (crusche, scarti di caffè, gusci) tessile (fibre di scarto cotone, lino) forestale e legno (segature, trinciati). Alcuni prodotti realizzabili con MOGU sono pannelli termo-fono isolanti, elementi per interni e arredamento, packaging sostenibile, ortoflorovivaistica».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

