



**uniss**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

**C Lab**  
U N I S S

**A R T E S A D**  
Industry 4.0 Competence Center on  
Advanced Robotics and  
enabling digital Technologies  
& Systems



Comune di Sassari

# SASSARI PER L'INNOVAZIONE

Teatro Civico - Corso Vittorio Emanuele II  
Sassari 23 gennaio 2020 - dalle ore 15:30

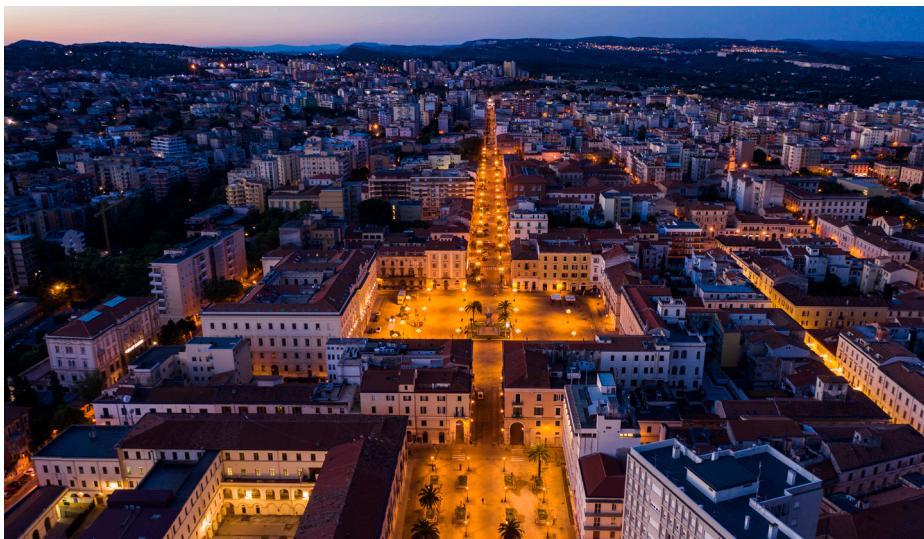


Photo Antonio Varcasia



Fondazione  
di Sardegna

# PROGRAMMA

- 15:30 Registrazione
- 16:00 Saluti e introduzione evento
- 16:15 Finale **CLAB UNISS** - Pitching session  
*Domo'sfooD*  
*Ecoflow*  
*Essenza d'Isola*  
*Save your farm*  
*Vernat*
- 17:00 Mi stimo e mi incoraggio  
*Fabrizio Fontana*
- 17:30 Industria 4.0 – Presentazione del Centro di Competenza ad alta specializzazione **ARTES 4.0**  
*Massimo Carpinelli - Rettore dell'Università degli Studi di Sassari*  
*Giacomo Del Chiappa - Coordinatore Macronodo ARTES 4.0 UniSS*  
*Lorna Vatta - Direttore Esecutivo Artes 4.0*  
*Massimo Bergamasco - Presidente Artes 4.0*  
*Alessandra Todde - Sottosegretaria al Ministero dello Sviluppo Economico*
- 18:30 Presentazioni dei Progetti: **Innois** e **AgriThon**  
*Carlo Mannoni - Direttore Generale Fondazione di Sardegna*  
*Antonio Solinas - CEO e Founder Lifely*
- 18:45 Premiazioni CLAB UniSS
- 19:00 Aperitivo & Networking  
*Moderatrice Cristina Nadotti - giornalista di "La Repubblica"*



## MODERATRICE



**CRISTINA NADOTTI**  
giornalista de "La Repubblica"

## LA GIURIA



**CARLO MANNONI**  
Fondazione di Sardegna



**VALERIA STOCHINO**  
Banco di Sardegna



**MICHELE ROSSETTI**  
Digital Innovation Hub



**MARIA GRAZIA PIRAS**  
Amministratrice d'impresa



**EMANUELE DI LUZIO**  
Brigata Sassari



**GIUSEPPE SERRA**  
Sardegna Ricerche



**ALBERTO CARPANETO**  
Fondazione HUMAN+

# Contamination Lab UNISS

## 3° edizione 2019



Il **Contamination Lab Uniss** è il luogo di contaminazione dell'Ateneo in cui si incoraggia e si promuove la cultura dell'imprenditorialità, dell'innovazione e del fare.

Il progetto, sostenuto dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca, è inserito nel circuito nazionale dell'Italian CLab Network che unisce gli Atenei nella **sfida** alla creazione di un ecosistema imprenditoriale e di sinergie tra startup, aziende, territorio e istituzioni.

Nella terza edizione del CLab Uniss 2019, in un **ambiente stimolante** e attraverso una formazione non convenzionale, si sono coltivati e sviluppati progetti di innovazione realizzati da studenti, neolaureati e dottorandi provenienti da corsi di studio diversi.

Durante il percorso i partecipanti hanno maturato competenze trasversali e competenze specifiche necessarie allo sviluppo di **idee innovative**, frutto della vocazione sociale e imprenditoriale stimolata durante il cammino.

L'attività di contaminazione si è diffusa oltre le mura del CubAct Uniss d'Ateneo, grazie

alla partecipazione del **mondo produttivo** delle imprese anche internazionali, alle istituzioni che col loro contributo hanno impreziosito il percorso formativo e alla collaborazione dei docenti di Uhiss che hanno dato supporto ai progetti presentati.

I numeri del CLab Uniss 2019:  
60 i partecipanti selezionati, oltre 200 le ore di formazione e 5 i gruppi finalisti.

### PERCORSO

#### APERTURA ISCRIZIONI, SCOUTING E SELEZIONE PARTECIPANTI

L'avventura è partita a maggio con la presentazione del bando, l'apertura delle iscrizioni e la diffusione capillare delle opportunità volte a favorire la partecipazione all'iniziativa.

A luglio si è effettuata la selezione dei 60 partecipanti tra coloro che hanno evidenziato maggior potenziale imprenditoriale e motivazionale.

#### GYM E BUSINESS IDEA DAYS

A settembre sono stati sviluppati i contenuti di base della cultura di impresa, creati i team interdisciplinari e identificate le business idea.



## **CHALLENGE**

In questa fase si sono approfondite le tematiche svolte e presentati modelli d'impresa con casi di studio concreti, il tutto attraverso un approccio didattico innovativo tale da stimolare un apprendimento attivo.

Il percorso si è configurato come un accompagnamento teorico-pratico volto a favorire l'acquisizione, da parte dei team, di competenze indispensabili per una pianificazione efficace della propria proposta di business.

## **FULL TIME WEEK E FINALE**

Nella full week, i gruppi hanno sviluppato i propri progetti e preparato la presentazione per la finale.

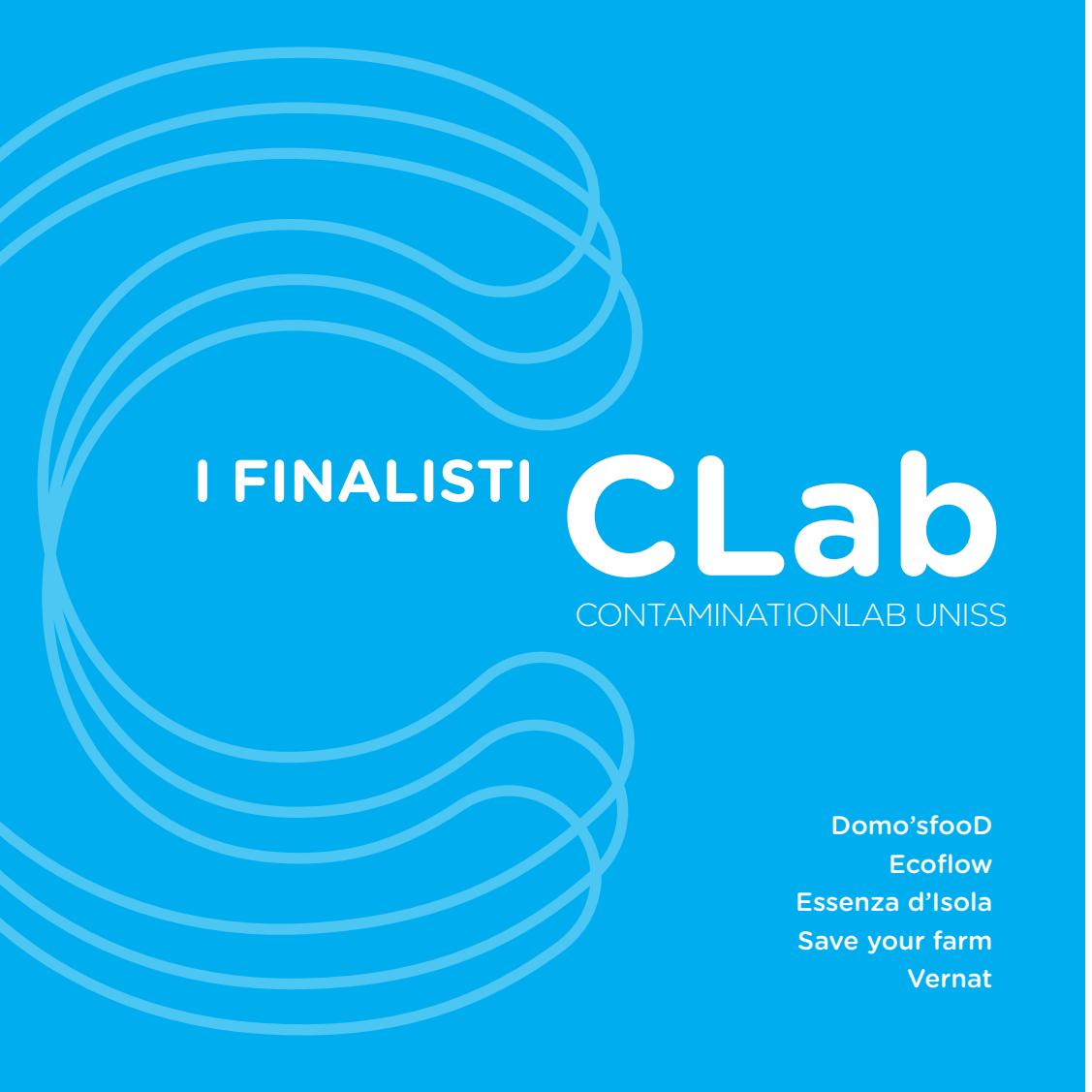
## **RINGRAZIAMENTI**

Fiore all'occhiello e orgoglio della terza edizione del CLab Uniss 2019 è stata la formazione svolta dalla **Brigata Sassari**. La collaborazione didattica con l'Amministrazione Militare si pone come primo esempio sul panorama nazionale e ha previsto una formazione sia in aula, con personale scelto ed altamente specializzato, che in outdoor presso il Campo di addestramento di Sa Fraigada che ha impegnato i partecipanti in un'attività di team building unica nel suo genere.

Altrettanto prezioso è stato l'intervento della **Dinamo Basket**.

Con carisma e competenza il Coach Gian Marco Pozzecco e il Presidente Stefano Sardara hanno svelato ai ragazzi del CLab Uniss 2019 come coltivare una vera **passione** e i segreti di un team di successo.





I FINALISTI

CLab

CONTAMINATIONLAB UNISS

Domo'sfooD

Ecoflow

Essenza d'Isola

Save your farm

Vernat



# DOMO'SFOOD

## Settore di attività

Food, Green, Education

### Product / Service

Domo'sfoOD è un luogo di interconnessione tra educazione alimentare e ambientale, dove il consumatore, prendendosi cura di sé, potrà anche acquisire consapevolezza circa l'importanza del suo ruolo nella comunità.

Tramite la vendita e la trasformazione di materie prime, colte da piccoli produttori locali ricercati con cura e tramite la consulenza di uno specialista in nutrizione, il nostro cliente potrà riscoprire una giusta alimentazione a impatto zero.

### Target

Il target di riferimento è rappresentato da giovani con età maggiore ai 30 anni interessati al mercato BIO/naturale.

### Customer problem

La crescente attenzione ad una vita salutare ci pone di fronte alla necessità di acquisire una maggiore responsabilità e consapevolezza partendo dall'alimentazione.

### FOUNDERS

Francesco Buioni  
Isabella Deriu  
Erica Giorgini  
Camilla Piredda  
Mario Puggioni

I processi produttivi del libero mercato hanno modificato la produzione agroalimentare, che si è sviluppata sino a un livello industriale scarsamente tollerabile per l'ecosistema. In questo modo si sono incentivati comportamenti non sostenibili, riversando sulla comunità locale e sovraccaricando costi ambientali e sanitari.

### Business model

Essendo un Multiside-Model ci proponiamo di sviluppare e coordinare le nostre attività all'interno di un luogo. Il nostro progetto intende offrire: un punto vendita, un laboratorio di trasformazione di materie prime e uno spazio dedicato a workshop con specialisti.

### Patent / Traction / Validation

Il team è impegnato nella continua ricerca e nell'evoluzione del progetto mediante analisi della rispondenza tra bisogno e offerta.

### CONTATTI

clab.cea@gmail.com

# ECOFLOW

## BEYOND MICROPLASTICS

### Settore di attività

Ecology, Water Pollution



### Product / Service

Il nostro prodotto è un dispositivo concepito per il filtraggio delle acque di scarico della lavatrice. È costituito da un materiale poroso a base di carbonio derivato da biomasse ed è ideato per trattenere detriti macroscopici (capelli, fibre, ecc) e microscopici quali le microplastiche che inquinano i mari.

### Target

Il target di riferimento è rappresentato da giovani di età compresa tra i 30 e i 39 anni.

### Customer problem

Il 35% delle microplastiche che inquinano i mari derivano dagli scarichi domestici per lavaggi di tessuti sintetici.

Il nostro filtro offre una soluzione a tale

problema, riducendo significativamente la contaminazione delle acque reflue mediante il loro filtraggio ed evitando pertanto l'immissione delle microplastiche nell'ambiente marino e nella catena alimentare.

### Business model

Ecoflow venderà al consumatore finale tramite i negozi di elettronica, l'e-commerce e il proprio sito corporate.

### Patent / Traction / Validation

Il team Ecoflow è impegnato nella ricerca e nello sviluppo del prodotto e nella tutela della proprietà intellettuale (brevetti, marchio e diritti d'autore).

### FOUNDERS

Antonio Iacomini

Elisa Masia

Oriana Regina Pinna

Giovanni Pireddu

Gavino Vacca

### CONTATTI

info.ecoflow.bm@gmail.com

# ESSENZA D'ISOLA

## Settore di attività

Agricoltura piante officinali, Erboristeria, Fitocosmesi

## Product / Service

Essenza d'Isola è un progetto di impresa che si occupa di fitocosmesi, seguendo l'intero ciclo di produzione a partire dalla selezione delle piante officinali sino al prodotto finito. Utilizza, come materie prime, estratti vegetali di piante officinali autoctone sarde e in particolare olio vegetale di Pistacia lentiscus L. spremuto a freddo. Garantisce un prodotto autentico made in Sardinia tracciato geneticamente, standardizzato, biologico, naturale e con comprovate proprietà emollienti, nutrienti, restitutive, antiage.

## Target

SPA; Beauty Farm; Wellness & SPA.

## Customer problem

Essenza d'Isola è la risposta alle esigenze del settore anti-aging e wellness di trovare sul mercato preparati fitocosmetici formulati con fitocompleSSI scientificamente

studiatI e dalle proprietà benefiche comprovate nella prevenzione e nel trattamento degli inestetismi della pelle. Per questo fine utilizza gli estratti vegetali delle piante sarde autoctone particolarmente efficaci dal punto di vista cosmetologico per i loro principi attivi.

## Business model

I prodotti verranno forniti a SPA, Beauty Farm e Wellness & SPA con presentazione mediante informatori/agenti cosmetici qualificati e consegnati tramite personale commerciale o disponibili per i singoli consumatori tramite e-commerce.

## Patent / Traction / Validation

Il team Essenza d'Isola ha formulato e testato su un gruppo di volontari, campioni di creme a base di olio di lentisco, con la finalità di realizzare un prodotto che soddisfi appieno le richieste del consumatore.

## FOUNDERS

Cassandra Battino  
Donatella Cau  
Grazia Fenu  
Giuseppe Marceddu  
Sara Scattu

## MENTOR

Prof. Matteo Floris (UniSS)

## CONTATTI

essenzadisola@gmail.com



# SAVE YOUR FARM

## Settore di attività

Servizi di consulenza, Agritech,  
Tecnologia Satellitare

## Product / Service

Save Your Farm è un servizio di consulenza per le aziende agricole finalizzato alla prevenzione degli incendi. Consiste nella sinergia tra lo studio del campo attraverso una piattaforma di monitoraggio ambientale che elabora dati forniti da sensori satellitari (Progetto EDEN-Spiva Srl) e le linee guida sulla sicurezza antiincendio per le aziende agricole. Save Your Farm individua le soluzioni più adatte in base alle specificità della singola azienda per ridurre il rischio di incendio e mitigarne gli effetti in caso in cui questo si verifichi.

## Target

Aziende agricole; Agriturismo

## Customer problem

Gli incendi costituiscono un problema drammatico che provoca ingenti danni agli ecosistemi e all'economia. Il nostro proget-

to si pone l'obiettivo di aiutare gli imprenditori agricoli nella prevenzione e protezione dall'evento dannoso, con il risultato di salvaguardare il patrimonio delle aziende e agevolare le istituzioni nella lotta agli incendi.

## Business model

Il servizio offerto seguirà l'azienda nella fase di consulenza, messa in sicurezza e mantenimento della stessa con conseguente rispetto dei protocolli in tema di prevenzione e protezione dagli incendi.

## Patent / Traction / Validation

Il team è impegnato nello sviluppo del servizio di consulenza. Collabora con il Progetto Eden e Spiva srl per quanto riguarda l'ambito dell'analisi del campo mediante la tecnologia satellitare ha avviato un dialogo con alcune compagnie assicurative per una futura collaborazione.

## FOUNDERS

Annarita Campana  
Maria Francesca Cheri  
Gabriele Fara  
Carmen Maffei  
Antonio Poddighe  
Eugenio Porcedda

## MENTOR

Ing. Vittorio Addis e Dott. Enrico Usai  
(SPIVA srl - Progetto Eden)

## CONTATTI

saveyourfarm@gmail.com

# VERNAT

## Settore di attività

Food & Beverage, Green



## Product / Service

VERNAT è un liquore dal sapore unico e originale che si ottiene impreziosendo il vino con l'aroma dallo stelo della canapa, derivato della lavorazione della stessa e attualmente non utilizzato in campo alimentare. La ricetta alla base ricorda quella del Vermouth Classico, aperitivo di origine piemontese.

## Target

Bar; pub e vinerie; interessati alla scoperta di sapori innovativi ed eco-friendly.

## Customer problem

In Sardegna si coltivano svariati ettari di canapa industriale, della quale solo fiori e foglie vengono poi effettivamente venduti. Lo stelo, che per ogni pianta va dai 3 ai 6 metri di altezza, viene abbandonato in

enormi stock per essere infine bruciato. Il nostro progetto mira ad utilizzare i derivati della lavorazione in un prodotto di tendenza e dal gusto inconfondibile.

## Business model

Vernat si venderà all'interno di una confezione realizzata interamente dallo stelo di canapa. Nella confezione è incluso un catalogo con ricette di cocktail e aperitivi realizzati con Vernat. La vendita sarà disponibile tramite negozi specializzati ed e-commerce.

## Patent / Traction / Validation

Il nostro team è impegnato nello sviluppo del prodotto con particolare attenzione alle risultanze delle indagini di mercato avviate.

## FOUNDERS

Andrea Farina  
Elena Secchi  
Antonio Sotgiu  
Sabrina Striano

## MENTOR

Carlo Deperu

## CONTATTI

infovernat@gmail.com



**Industry 4.0 Competence Center on  
Advanced Robotics and  
enabling digital TEchnologies  
& Systems**

**ARTES 4.0** è uno degli 8 Centri di Competenza selezionati dal Ministero dello Sviluppo Economico nell'ambito del Piano Nazione Industria 4.0.

Il **Centro di Competenza ARTES 4.0**, Advanced Robotics and enabling digital Technologies & Systems, è una rete ad alta specializzazione nell'ambito della **robotica avanzata e delle tecnologie digitali abilitanti collegate** in grado di fornire tecnologie e servizi dedicati a rispondere ai bisogni delle imprese, in particolare PMI, mediante progetti di orientamento, for-

mazione, innovazione, ricerca industriale e sviluppo sperimentale.

I **114 Soci** operano in modo diretto in **7 Regioni**, per un totale di circa 17 milioni di abitanti e di ben il 31 % del PIL italiano, e rappresentano un fatturato di oltre 43 Miliardi di Euro, pari a circa il 3% del PIL Italiano. Inoltre, afferiscono ad **ARTES 4.0** oltre 3700 ricercatori con 5000 pubblicazioni l'anno; formano 900 assegnisti di ricerca e 1300 dottorandi; hanno finanziamenti per quasi 100 M€, e gestiscono 400 progetti con le imprese.

### I servizi di ARTES 4.0:

- Attività di orientamento
- Attività di formazione
- Progetti di innovazione, ricerca industriale e sviluppo sperimentale
- Consulenza nell'area dell'economia e del management

Le imprese, tramite i Macronodi locali, possono attivare progetti a sportello (autofinanziati) e/o partecipare ai bandi MiSE (con progetti di importo massimo di 200.000€ co-finanziabili al 50% con contributi MiSE).

### Le aree **tematiche scientifiche** di ARTES 4.0

- Robotica, Intelligenza Artificiale e macchine collaborative
- Sistemi di controllo model-based per sistemi multivariabili
- Tecnologie per l'ottimizzazione real-time diprocesso

- Applicazioni e tecnologie per archiviazione ed elaborazione di dati
- Infrastrutture software di base
- Tecnologie per la cyber-security
- Realtà aumentata e virtuale e sistemi di telepresenza multisensoriale
- Tecnologie robotiche e di realtà aumentata e di sistemi di sensori per la manutenzione predittiva e training
- Tecnologie 4.0 per miglioramento dello stato di salute dei lavoratori e la sicurezza sul lavoro
- Sensori realizzabili con diverse tecnologie
- Sviluppo e caratterizzazione materiali avanzati
- Digitalizzazione e robotizzazione di processi
- Tecnologie, reti e sistemi e comunicazione, wireless e wired



## IL MACRONODO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI (@UNISS).

**Soggetti coinvolti** nella realizzazione del programma di attività del macronodo @ UniSS:

- Dipartimento di Scienze economiche e aziendale (DiSea)
- Dipartimento di Chimica e Farmacia
- Dipartimento di Scienze Biomediche
- Ufficio Trasferimento Tecnologico
- CeSAR – Centro Servizi di Ateneo per la Ricerca
- Centro Surigheddu – Innovative Agriculture

### **Soci Affiliati:**

- Abinsula srl
- FiumeSanto spa

Il Macronodo opera nelle seguenti **aree di specializzazione:**

- Bioengineering e Robotics con applicazioni alla riabilitazione e all'assistenza
- Realtà aumentata, Machine learning e intelligenza artificiale, Cyber Physical Systems
- Nanotecnologie, Chimica e fisica dei materiali
- Rivelatori a semiconduttori e sistemi di acquisizione e analisi dati
- Business analysis e modelling, Analisi strategica, DSS e CRM
- Tourist digital marketing e Revenue management
- Precision Farming

I **comparti industriali** di cui si occuperà il Macronodo @UniSS sono:

- **Agricoltura 4.0** e robotica industriale per l'agricoltura intensiva e di precisione, analisi anche mediante sensori chimici e telecamere avanzate delle condizioni del suolo tramite droni, robot terrestri mobili e reti di sensori.
- **Artigianato 4.0** e tecnologie per le micro e piccole-medie imprese a supporto dello sviluppo prodotto.
- **Turismo 4.0** e soluzioni tecnologiche 4.0 per la gestione e il marketing di imprese turistiche, dell'ospitalità, dei beni culturali e del M.I.C.E (meeting, incentivi, conference e eventi).
- **Scienze della Vita 4.0**, con automazione di gestione di Big Data per applicazioni alla medicina personalizzata e di precisione, al campo biotecnologico farmaceutico e all'industria biomedica.
- **Energia 4.0**. Soluzioni innovative ad altissima efficienza energetica per un cambiamento definitivo delle dinamiche di "produzione" verso modelli di economia circolare.

Per maggiori informazioni:  
<https://artes4.it/>



Fondazione  
di Sardegna



INNOIS è il progetto della Fondazione di Sardegna che si propone di diventare uno strumento di animazione dell'ecosistema dell'innovazione in Sardegna e far conoscere la Sardegna come territorio dell'innovazione, basato sull'iniziativa privata in una logica di complementarietà con il sistema pubblico, con l'obiettivo in via permanente e continuativa di animare l'ecosistema locale attraverso una serie di eventi, interagire con i principali interlocutori del contesto locale e favorire la connessione con i principali Hub dell'innovazione nazionale e internazionale

---

## AGRIthon

AGRITECH HACKATHON

L'AGRIthon 2020 è la **prima Hackathon organizzata da Lifely SRL** e si terrà a Sassari il 13 e il 14 marzo 2020.

Una maratona di 30 ore aperta a chiunque voglia cimentarsi nella ricerca di soluzioni innovative che prevedano anche l'impiego delle tecnologie digitali, sul tema AgriTech.

Due giorni dedicati a stimolare la creatività e lo spirito imprenditoriale di ricercatori e studenti universitari, sviluppatori, maker, esperti di business e marketing, designer e appassionati di tecnologia, fornendo loro l'occasione di elaborare nuove idee progettuali e/o di testare l'interesse e la fattibilità di proposte imprenditoriali già elaborate, ma ancora in fase embrionale.

*Per maggiori informazioni: <https://www.lifely.cc/it/iscrizioni-agrithon/>*



### UFFICIO PLACEMENT E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

Via Rockefeller, 54 - Sassari

utt@uniss.it

[www.uniss.it/innovazione-e-societa/innovazione-e-impresa](http://www.uniss.it/innovazione-e-societa/innovazione-e-impresa)

 Placement e Trasferimento Tecnologico Uniss



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

