Protocollo: CMRC-2018-0206667 - 2018-12-20 19:42:29

Città metropolitana
di Roma Capitale

BANDO

Promotori Tecnologici per l'Innovazione
- quinta edizione -

Allegato 2

Scheda di Progetto

Città metropolitana di Roma Capitale

Allegato 2

massimo 10 pagine complessive per i punti da 1 a 9 (escluse tabelle)

1. Definizione dei bisogni/problemi dai quali nasce l'idea di progetto (PERCHÈ)

Settore/ambito di applicazione (Art. 5, comma 1- lettere a e b):	AGROALIMENTARE

(barrare la/le casella/e del settore/i per il/i quali si presenta il progetto)

- ☐ Audiovisivo e Beni Culturali
- ☐ Sostenibilità ambientale
- ☐ Servizi in ambito sociale (salute/educazione/sicurezza)
- ☐ Energie rinnovabili ed efficienza energetica
- × Agroalimentare

(breve descrizione del progetto)

Dall'Albero è un giovane laboratorio artigianale romano pioniere nello studio e creazione di alternative vegetali ai latticini. Il processo tradizionale della caseificazione italiana è stato studiato per applicazioni a basi vegetali: latte di mandorle e crema di anacardi, biologici e autoprodotti. Tutte le referenze non contengono conservanti, addensanti, aromi, amidi e sono prive di colesterolo, lattosio e glutine, ma hanno un alto valore proteico e nutritivo. Le referenze si suddividono in prodotti stagionati, spalmabili, alternative vegetali alla ricotta, allo stracchino e allo yogurth, per un totale di 18 referenze. I prodotti in questi due anni hanno riscosso notevole successo, l'azienda spedisce in tutta Italia tramite eCommerce, ha un negozio rivenditore in tutte le regioni Italiane, un rivenditore a Copenaghen e fornisce diversi ristoranti e pizzerie, tra cui Gabriele Bonci. Al momento la breve shelf life dei prodotti freschi rende difficoltosa la rivendita e l'esportazione, mentre il lungo periodo di stagionatura dei prodotti stagionati impedisce l'ampliamento della produzione per questioni di spazio di stoccaggio e organizzazione del lavoro (le forme vengono lavate ogni settimana e girate ogni giorno). La domanda per i nostri stagionati supera la nostra capacità produttiva, e al momento ci stiamo spostando per ampliare la produzione.

Il progetto intende portare ad un consolidamento, standardizzazione e miglioramento degli step produttivi con un impatto sulla qualità e i costi di tutte le referenze, sotto la supervisione della dottoressa Michela Tamai. In particolare:

a) L'estensione della shelf-life dei prodotti freschi
b) La riduzione dei tempi di maturazione dei prodotti stagionati
c) L'ottimizzazione del processo produttivo (inclusi protocolli di lavorazione e gestione della produzione)

2. Descrizione della soluzione innovativa (inclusa la descrizione del valore aggiunto rispetto a prodotti e/o servizi già esistenti, cfr. analisi dei concorrenti al punto 4) e del know-how derivante dal progetto all'impresa proponente (COSA E COME)

a) Estensione della shelf life dei prodotti freschi

L'attuale catalogo annovera 9 referenze di prodotti freschi così suddivise: 5 spalmabili, 2 rico' (alternative alla ricotta), 2 anastracchino. La shelf life di questi prodotti è di 14 giorni dalla data di confezionamento in atmosfera protettiva.

L'obiettivo è quello di estendere la shelf life ad almeno 45 giorni preservando tutte le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto fresco, incluse le proprietà nutrizionali. Si intende pertanto esplorare l'applicazione della tecnologia HPP (High Pressure Processing) per sottoporre i prodotti, in confezione flessibile, ad una pastorizzazione a freddo in modo naturale ed ecologico. Il processo HPP è fortemente consolidato nel trattamento di conservazione di prodotti liquidi/semiliquidi quali bevande, marmellate, salse, zuppe, ma trova sempre maggiori applicazioni anche nei prodotti solidi (piatti pronti, carni, pesce, prosciutto crudo). Nel prodotto così trattato si riscontra un netto abbattimento della carica microbica ed in particolare l'azzeramento di Listeria .

Con la pastorizzazione a freddo e la seguente significativa estensione della shelf Life, l'azienda Dall'Albero prevede di ottenere un importante vantaggio competitivo con la possibilità di consolidare il proprio business e la potenziale penetrazione nella distribuzione bio europea, e di beneficiare di economia di scala nelle operazioni potendo produrre freschi una volta ogni due/tre settimane anziché bisettimanalmente.

b-Riduzione dei tempi di maturazione del prodotti stagionati

Le referenze di prodotti stagionati sono 7 con tempi di maturazione/stagionatura che variano da 5 a 10 settimane. Attualmente il processo è artigianale con una notevole manualità e una difficile gestione degli ordini (lunghi tempi di delivery dovuti all'attesa del completamento della stagionatura). L'obiettivo è quello di ridurre i tempi di maturazione almeno del 50% (un mese e mezzo) al fine di permettere una più efficiente pianificazione delle produzioni. A tale scopo si prevede l'installazione di un nuovo stagionatore aerato che permetta un trattamento ad aria prima che i prodotti vadano in cella di stagionatore. Il trattamento dovrebbe ridurre i tempi di maturazione riducendo anche le problematiche di proliferazione di muffe dovuta all'eccesso di acqua libera presente nel prodotto.

L'introduzione di questa fase preliminare alla vera e propria stagionatura non risulta molto diffusa nel campo della produzione di alternative vegetali ai formaggi. Usualmente tali prodotti vengono essiccati oppure formulati in modo diverso dall'approccio naturale della gamma Dall'Albero.

c- L'ottimizzazione del processo produttivo

L'attuale processo produttivo avviene su piccola scala (attualmente max 2000 pz/mese, con l'obiettivo di raggiungere 6000 o 10000 pz/mese entro 12 mesi dal trasloco alla sede di Bracciano) ed è tipicamente artigianale. L'azienda ambisce a mantenere le caratteristiche positive di tradizione ed artigianalità, ma ravvede anche ampi margini di miglioramento verso un processo più standardizzato e ripetibile che permetta di gestire al meglio un eventuale incremento di richiesta di prodotti. Le arre di intervengono sono:

-controllo e miglioramento dei parametri di fermentazione

-controllo e miglioramento dei tempi di raffreddamento

-controllo e miglioramento delle condizioni di dosaggio e di essicazione/stagionatura

-definizione e consolidamento di tutti i protocolli di produzione

3. Descrizione del target della soluzione tecnologica proposta (chi è il beneficiario della soluzione proposta, PER CHI), incluse le potenziali ricadute sul territorio della provincia di Roma.

L'azienda Dall'Albero prevede un significativo beneficio dall'implementazione delle 3 aree oggetto di questo progetto.

L'estensione della shelf life dei prodotti freschi ed un consolidamento nel tempo della loro qualità (igienico-sanitaria e organolettica) è condizione fondamentale per l'apertura a nuovi clienti in un contesto europeo, con conseguente potenziale incremento dei volumi di produzione e vendita.

L'applicazione della tecnologia HPP e l'uso dello stagionatore aerato, quali elementi innovativi in un contesto di processo produttivo tradizionale di caseificazione, si pongono come elemento differenziante e competitivo rispetto alle tecniche produttive della concorrenza.

Il trasferimento a Bracciano avverrà nello Spazio Attivo Bracciano di Lazio Innova nel settore Agrifood: nel contratto è prevista la partecipazione dell'azienda alle iniziative della regione Lazio nell'ambito del food; tutte le spezie fresche utilizzate verranno da agricoltori bio della zona. Dall'Albero ha assunto e assumerà under 30 con Garanzia Giovani: l'ambito incremento di volumi di produzione porterà a maggiori assunzioni come manodopera. L'azienda tipicamente prevede un periodo di formazione con apprendistato per diventare Artigiani.

4. Analisi del mercato di riferimento della tecnologia e/o del know-how innovativi, inclusa la descrizione dei potenziali clienti e concorrenti.

Negli ultimi anni il mercato registra un aumento delle vendite di prodotti vegetali alternativi al formaggio, come anche di altri cibi apprezzati da chi segue un'alimentazione vegana. Il Vegan Cheese Market Report 2018, i cui dati riguardano principalmente Stati Uniti, UE e Asia indica una chiara crescita con una previsione di trend positivo anche nei prossimi anni: la stima di mercato globale dei sostituti del formaggio nel 2024 è di 3,6 Miliardi di Euro, la stima del "Plant Based" (sostituti della carne e dell'industria lattiero casearia) entro il 2022 è di 11,90 Miliardi di Euro. Anche in Italia, come in altri paesi, tutto ciò probabilmente non è causato solo da un incremento del numero dei vegani, che secondo le stime Istat sono il 5% della popolazione, ma da un'apertura generalizzata da parte del pubblico. Ci sono diverse motivazioni nell'acquisto delle alternative vegetali al formaggio, la maggior parte sono legate alla salute, alla preoccupazione del peso, alle intolleranze al lattosio o alle allergie dovute alle proteine del latte. Poi ci sono valutazioni di natura

etica, scelte contro lo sfruttamento degli animali oppure un più generico apprezzamento per un'alimentazione più varia.

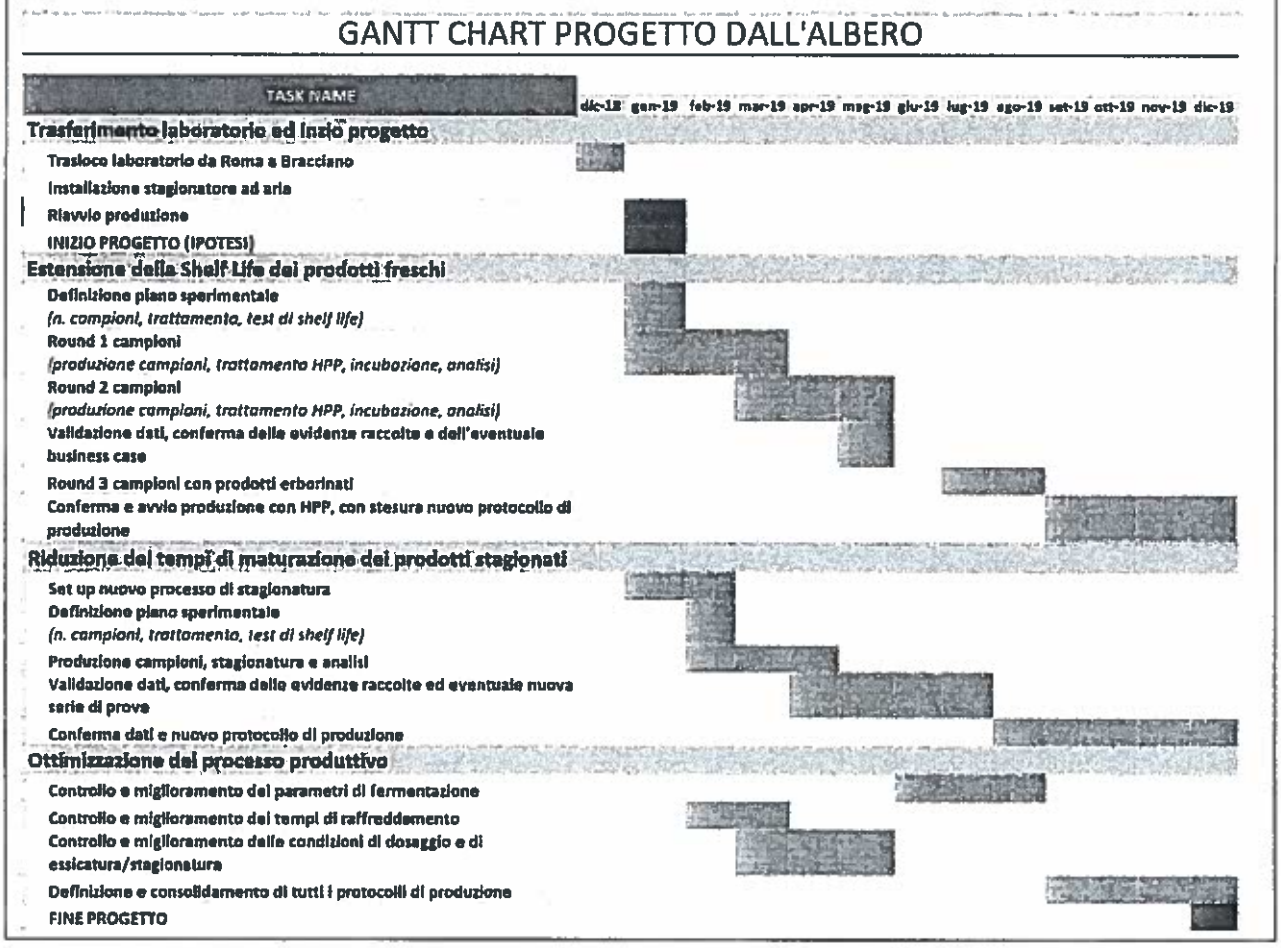
Per gli stagionati la gamma di prodotti simili per ingredienti e posizionamento è quella del marchio Cicioni; tuttavia il prodotto è più essiccato che propriamente stagionato con un evidente effetto sulla qualità finale. Per i prodotti freschi spalmabili uno dei concorrenti italiani è Mandorella, con formulazione a base di mandorle addensata con olio vegetale, inulina e gomma di Xanthan. Altri marchi presenti sul mercato italiano sono: Mozzarisella, linea che include prodotti simil mozzarella, a base di riso integrale, farina di carrube, olio di cocco, gomma di Xanthan e gomma arabica, agar agar; Soyananda, marca Soyana, alternativa vegana bio al formaggio Feta; Violife, marca greca con un'ampia gamma di prodotti a pasta dura/semidura, formulati con olio di cocco, amido di mais modificato, aromi e vitamine; Sheeze, gamma irlandese, formulata con soia, olio di cocco e addensanti; Pangea Food, azienda itallana, con prodotti a base di soia, olio vegetale, farina di tapioca, addensanti e aromi. Dall'analisi della concorrenza si evince l'unicità della linea Dall'Albero sia da un punto di vista ingredientistico e nutrizionale (pochi ingredienti, tutti naturali) che da un punto di vista tecnologico. Nessuna azienda italiana concorrente utilizza tecniche tipiche della caseificazione italiana.

CONCORRENTI
1. Cicioni: marchio di proprietà Euro Company srl.
2. Mandorella: marchio di proprietà Quasani società agricola
3.Mozzarisella: marchio di proprietà Frescolat S.r.l.

5. Eventuali azioni preliminari intraprese inerenti il progetto proposto (progetti/collaborazioni iniziati, autorizzazioni richieste, brevetti, analisi e risultati sperimentali preliminari).

Attualmente si sono già intraprese le seguenti azioni:
-Trasferimento del laboratorio da Roma Via Salaria a Spazio Attivo Bracciano Lazio Innova il 21dicembre 2018?). Si prevede il riavvio della produzione nella nuova sede il 7 gennaio 2019
-Contatti preliminari con la HPP Italia a Parma. Sono stati definite una serie di prime prove sperimentali da eseguire ad inizio 2019.
-Acquisto di uno stagionatore ad aria da installare nella nuova sede di Bracciano.

6. Tempi di realizzazione e articolazione delle attività previste (riportare il GANTT [crono-programma] delle attività)



Si ipotizza un avvio del progetto ad inizio gennaio 2019 con chiusura a fine dicembre.
Per le 3 aree di attività presentate si prevede una suddivisione delle attività come segue:
-H1 2019: sperimentazione e verifica delle ipotesi formulate
-H2 2019: consolidamento delle evidenze positive, implementazione costante in produzione; eventuale opportunità di estendere la sperimentazione a gamma di prodotti non ancora presenti nel catalogo (prodotti erborinati).

Città metropolitana di Roma Capitale

Allegato 2

7. Valutazione dei rischi ed illustrazione dei fattori critici per il successo del progetto

Le principali aree di rischio del progetto sono le seguenti:
-costi di implementazione del trattamento HPP
-limitato impatto dello stagionatore aerato sulla riduzione dei tempi di maturazione
-difficoltà di standardizzazione e pianificazione della produzione con impatto negativo sulla gestone delle risorse interne all'azienda (costi e personale) e soddisfazione del cliente.

Sono quindi da considerare come fattori critici di successo:
a)l'estensione della shelf life dei prodotti freschi dall'attuale 15 gg a min. 45 gg
b) la riduzione dei tempi di stagionatura di minimo 50% rispetto agli attuali
c) la definizione e scrittura di tutti i protocolli di produzione (formulazioni e processi)

8. Descrizione economica e finanziaria del progetto

Dall'Albero transiterà da una produzione artigianale con vendita all'ingrosso e al dettaglio a una produzione più industriale volta alla vendita all'ingrosso e a ristoranti e rivenditori. Gli investimenti immateriali comprendono il costo del trasloco in un locale di produzione più idoneo e i lavori di ristrutturazione, impianto elettrico e idrico. Gli investimenti materiali comprendono l'acquisto dei nuovi stagionatori (armadio e cella) per ampliare la capacità produttiva e testare l'ipotesi areazione per la riduzione del tempo di maturazione delle forme, la produzione di campioni per testare l'ipotesi HPP, finanziare i cicli di prova e le analisi di laboratorio per stabilire la shelf life.

L'avvio e il completamento del progetto richiedono sicuramente il supporto di un esperto in Ricerca e Sviluppo, che l'azienda ha identificato nella persona della Dottoressa Michela Tamai. Tuttavia per le attuali dimensioni dell'azienda, è critica e fondamentale l'approvazione del finanziamento oggetto di questo bando.

Città metropolitana
di Roma Capitale

Allegato 2

9. Stima degli investimenti materiali e immateriali da sostenere per l'implementazione del progetto (costo totale del progetto)

Tipologia investimenti	Importo IVA esclusa in €
INVESTIMENTI MATERIALI	8750
Campioni stagionati	300
Campioni freschi	250
Costi prove HPP	650
Costi analisi per SL	850
Armadio Stagionatura	2700
Cella di Stagionatura	4000
INVESTIMENTI IMMATERIALI	7020
Trasloco e Lavori	7020
Compenso Promotore tecnologico	25000
Totale	40770

Data inizio progetto		**Data fine progetto**	

Luogo ROMA **Data** 20/12/2018

Firma Promotore Tecnologico

Firma Rappresentante legale _____

Firma referente di progetto _____
(se diverso dal Rappresentante legale)