



RESTARTAPP 2025

Le idee di impresa

TERRAVIVA

Aliai Analdi, 36 anni, Rapallo (GE)

L'idea di impresa nasce da un sogno coltivato per oltre dieci anni in famiglia, radicato nell'amore per la natura e nella consapevolezza dell'importanza del legame tra terra, persone e comunità. Dopo un primo tentativo imprenditoriale nel 2012, l'esperienza come assistente sociale in Costa Rica ha arricchito la visione originaria.

L'impresa intende offrire una **proposta di turismo rurale sostenibile ispirata alla filosofia della permacultura**, in una casa immersa nel bosco, con servizi che spaziano dalla vendita diretta di ortofrutta e prodotti artigianali (tisane, confetture, sciroppi) alla valorizzazione del territorio attraverso attività culturali e terapeutiche come ortoterapia, yoga, poesia e laboratori sulle piante selvatiche. Lo spazio sarà progettato per favorire la riconnessione con sé stessi e l'ambiente, attraverso giardini aromatici, corsi tematici, percorsi sensoriali e iniziative di educazione ambientale. L'obiettivo è creare uno spazio dove natura, comunità e cultura si intreccino.

L'impresa mira a diventare un punto di riferimento per il territorio, attivando reti con altre realtà locali per sviluppare un'economia circolare e solidale. In prospettiva, è prevista l'iscrizione al registro delle fattorie sociali, per offrire anche servizi educativi e formativi in collaborazione con enti pubblici e realtà del terzo settore.

MOLisEhere!

Arianna De Lisa, 24 anni, Teggiano (SA)

L'idea punta a integrare ricerca scientifica, valorizzazione del territorio e impatto sociale con la volontà di promuovere la biodiversità agricola e lo sviluppo sostenibile delle aree interne appenniniche, spesso escluse dalle filiere produttive tradizionali. L'obiettivo è di sviluppare **prodotti per il benessere e la salute, quali cosmetici, cosmeceutici, integratori alimentari nutraceutici naturali, valorizzando le varietà antiche di mele delle aree appenniniche molisane** (come la Sanguigna, Limoncella, Annurca, Gelata e Zitella) e le risorse inutilizzate quali scarti dell'industria agroalimentare legata alla distribuzione su larga scala. Tali materie prime, infatti, sono caratterizzate da alto contenuto di metaboliti secondari attivi, che rappresentano un patrimonio unico dal punto di vista nutraceutico e cosmetico.

Il modello di business si fonda sull'economia circolare: l'impresa si prefigge di trasformare sottoprodotti di basso valore in articoli innovativi e funzionali, riducendo lo spreco e creando nuova occupazione, nonché offrendo nuova vita a ciò che era destinato ad essere dimenticato o scartato, attraverso tecnologie di estrazione, caratterizzazione delle sostanze, processi sviluppati ad hoc e partnership con produttori locali. I prodotti si rivolgeranno a un mercato attento alla salute, all'ambiente e alla qualità delle materie prime, valorizzando le potenzialità dei territori interni e creando un impatto positivo ambientale, economico e sociale.



RUSTICHELLA DELL'APPENNINO **Rocco Di Mambro, 25 anni, Isernia**

L'idea di impresa nasce da una profonda radice familiare e dalla connessione con il territorio appenninico. Per due generazioni, la famiglia Di Mambro ha operato nel settore della panificazione in Molise, maturando un know-how artigianale consolidato nella produzione di pane fresco e surgelato. A partire da questa esperienza e dall'osservazione diretta delle carenze nei borghi dell'Appennino – dove l'assenza di panifici e supermercati è un problema reale e diffuso – prende forma il progetto imprenditoriale. L'impresa propone infatti un servizio unico nel suo genere: **l'erogazione di pane caldo e fragrante 24 ore su 24, 7 giorni su 7, tramite vending machine innovative installate nei centri abitati dell'Appennino**. Il prodotto, denominato *La Rustichella dell'Appennino* sarà preparato con grani autoctoni coltivati in Appennino e sfornato al momento. Il Panificio Di Mambro si occuperà della produzione del pane precotto surgelato destinato alle vending machine, garantendo standard qualitativi elevati, freschezza e fragranza al momento dell'acquisto. L'obiettivo è colmare la mancanza di accesso a beni di prima necessità in molte aree appenniniche, valorizzando al contempo le eccellenze agricole locali e la biodiversità del territorio.

RADICI APERTE – Viaggi nella Cultura Viva **Mariapia Muccigrosso, 31 anni, di Campobasso, residente a Bruxelles**

Radici Aperte – Viaggi nella Cultura Viva è un'impresa culturale e turistica che propone esperienze immersive nei borghi appenninici dell'Alto Molise, mettendo al centro le comunità locali come protagoniste attive. L'obiettivo è far calare il visitatore nei panni dell'abitante, offrendogli l'opportunità di vivere — o meglio ri-abitare — uno stile di vita autentico, lontano dai ritmi del turismo di massa. Il turista non è spettatore, ma attore di una narrazione collettiva.

Il modello si basa su soggiorni esperienziali guidati da "ospiti narranti": artigiani, agricoltori, insegnanti, anziani, giovani, che condividono storie, saperi e pratiche quotidiane. Le attività includono: residenze culturali di più giorni, con vitto, alloggio e laboratori (cucina tradizionale, tessitura, lavorazioni artigianali, ecc.); itinerari tematici tra storia, paesaggio, memoria e mestieri; formazione per gli abitanti e gli operatori locali, per aiutarli a diventare narratori consapevoli del proprio patrimonio immateriale.

Il progetto si svilupperà tramite una piattaforma digitale e app dedicata, che consentirà da un lato a enti pubblici, associazioni e operatori locali di aderire al network, e dall'altro ai turisti di personalizzare pacchetti di viaggio esperienziale, scegliendo attività, durata e stile di soggiorno.

L'impresa si propone di agire in sinergia con scuole, enti pubblici, associazioni e strutture ricettive, sviluppando una rete di "stazioni narrative" nei paesi coinvolti, in cui ogni tappa rappresenta un incontro, un racconto, un'esperienza di comunità.



ONIRO

Andrea Sodano, 25 anni, Napoli

Dall'esigenza di coniugare innovazione tecnologica e valorizzazione della materia prima, nasce l'idea di **sviluppare un macchinario industriale capace di lavorare farine funzionali — provenienti da cereali alternativi, legumi e varietà locali — per realizzare prodotti da forno con una struttura controllata, ripetibile e adatta alla distribuzione su larga scala.**

L'obiettivo è duplice: da un lato, offrire alle piccole e medie imprese del settore uno strumento concreto per crescere in efficienza e qualità; dall'altro, preservare e promuovere la biodiversità agricola e il patrimonio alimentare del territorio, rendendolo protagonista anche nel contesto della produzione industriale.

NEXTGEM

Gemma Vallorani, 26 anni, Terni

L'azienda nasce con un obiettivo chiaro: offrire **alternative vegetali alla carne, ai formaggi e ai latticini che non siano semplici sostituti, ma veri prodotti di qualità, capaci di conquistare anche i palati più esigenti**, dimostrando che scegliere il vegetale non significa rinunciare al gusto, ma anzi scoprire nuovi sapori, etici e sostenibili. I prodotti includeranno: alternative alla carne, quali burger, polpette, affettati e macinati vegetali, con consistenza e sapore autentici; formaggi vegetali: spalmabili, stagionati e filanti, ottenuti con processi naturali e senza compromessi sul gusto; latte e derivati plant-based, come bevande vegetali, yogurt e creme da cucina, perfetti per ogni occasione; snack e prodotti pronti, soluzioni veloci, gustose e nutrienti per la vita di tutti i giorni.

L'impresa intende lavorare con ingredienti naturali e metodi innovativi per creare prodotti buoni, accessibili e sostenibili, nella convinzione che il futuro dell'alimentazione debba essere rispettoso del pianeta senza sacrificare il piacere di mangiare bene.

L'impresa si propone di realizzare prodotti plant-based innovativi, utilizzando ingredienti provenienti da filiere locali per sostenere direttamente l'economia del territorio, collaborando con agricoltori e realtà agroalimentari della zona.