

COMUNICATO STAMPA

IL FUTURO È QUI

**Droni per l'agricoltura di precisione e stampanti 3d al servizio della cucina:
gli studenti dell'Istituto alberghiero di Ladispoli visitano le strutture del B.I.C. di Bracciano**

Si scrive B.I.C., si legge Business Innovation Center. Era il 1984 quando nasceva il progetto pilota "European Business & Innovation Center", creato dalla Direzione Generale delle Politiche regionali e di Coesione della Commissione Europea. Da quel momento sono sorte centinaia di agenzie sparse in tutto il continente, allo scopo di catalizzare risorse e forze locali nelle aree economicamente depresse e di supportare la nascita di piccole e medie aziende innovative. Si chiamano anche "incubatori" e "acceleratori d'impresa". Nel Lazio ne esistono 6, ciascuno con una specializzazione prevalente: industrie culturali e creative, applicazioni delle tecnologie spaziali, sistemi agrifood e forestali; efficienza energetica, elettronica e sostenibilità ambientale; meccanica e sistemi di automazione; scienze della vita ed economie del mare.

Lunedì 26 ottobre gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli hanno visitato i locali del B.I.C. di Bracciano, accompagnati dai docenti Renato D'Aloia e Luciano Cucullo. Dopo il saluto del Presidente della Regione Nicola Zingaretti, Berenice Marisei, Responsabile Servizi di Orientamento Imprenditoriale e Maria Angela Ilari, Project Manager, hanno spiegato agli allievi la storia e la mission dei B.I.C. nel Lazio, dalla fase pionieristica (l'apertura del primo sportello a Ferentino nel 1996) all'articolata compagine attuale: "una rete integrata di strutture e funzioni – hanno sottolineato – capaci di dialogare e di agire in modo complementare con altri soggetti del territorio (Istituzioni, Associazioni di categoria, Scuole, Università) nel rispetto delle reciproche competenze, per offrire risposte concrete a bisogni concreti, in nome di uno sviluppo equilibrato e consapevole".

Il percorso è semplice: si parte da un'idea di impresa e si lavora insieme, per favorirne la realizzazione. Assistenza nella scelta della localizzazione, supporto alla programmazione e alla formalizzazione del progetto, consulenza e sostegno nella definizione delle strategie di marketing: questi i servizi offerti dal B.I.C.

E da qualche anno, grazie alla "Startupper School Academy", il B.I.C. Lazio ha incrementato le sue attività di formazione, potenziando i rapporti con le scuole, al fine di promuovere la creatività e l'imprenditorialità fra gli studenti. "L'istruzione è un elemento fondamentale nella vita di ciascuna persona – sottolineano al B.I.C. – L'esperienza dimostra come le persone formate sui temi legati al "fare impresa" e all'imprenditorialità in generale, abbiano una maggiore possibilità non solo di trovare un impiego, ma anche di avviare con successo una propria azienda".

"Collaboriamo con il B.I.C. già da tre anni – ha precisato il prof. D'Aloia, docente dell'Istituto Alberghiero – con progetti che hanno coinvolto i nostri studenti sui temi del business game e business plan". Intendiamo consolidare i nostri rapporti, visto il successo delle esperienze precedenti". Entusiasti gli allievi presenti all'iniziativa, soprattutto quando hanno visitato i locali del Fab Lab, guidati da Davide Mariani e Mauro Jannone. "I Fab Lab – hanno spiegato al B.I.C. – sono spazi condivisi, dedicati al design e al making e dotati delle migliori tecnologie innovative, che consentono la sperimentazione di nuovi modelli produttivi. Qui si entra con un'idea e si esce con un prodotto finito. Il Fab Lab di Bracciano – hanno precisato – si rivolge prevalentemente alla filiera agroalimentare. L'obiettivo è sostenere la nascita di attività imprenditoriali fortemente innovative legate ai sistemi agrifood e forestali, alle produzioni agricole e alimentari di qualità e ai saperi produttivi tradizionali del territorio". Stampanti 3D adatte anche per la realizzazione di prodotti in cioccolato, droni per l'acquisizione di foto e per sperimentazioni applicate all'agricoltura, macchinari d'avanguardia per la modellazione e il disegno industriale: tutto a disposizione – spiegano i responsabili del Fab Lab – di chi ha un sogno nel cassetto e vuole realizzarlo". E nel salutare gli allievi al termine della visita, Luca Polizzano, Direttore del B.I.C. di Bracciano, ha annunciato in anteprima l'imminente apertura del "Kitchen Lab", un laboratorio di prototipazione alimentare che sarà inaugurato prima della fine dell'anno. Alta cucina, alta tecnologia, alta imprenditorialità: la ricetta vincente per un futuro di successo.

Un futuro che al B.I.C. Lazio è già cominciato.