

E la buccia di pomodoro diventò crema di bellezza

Repubblica — 02 giugno 2010 pagina 1 sezione: BOLOGNA

CREME e balsami a base di albicocche scartate nella lavorazione delle marmellate, di buccette di pomodoro eliminate quando si fa la conserva e di vinaccia del Lambrusco avanzata dalla produzione. È il progetto di impresa «Frescosmesi», nato dai laboratori di Chimica industriale dell'Ateneo. DIETRO c'è una neolaureata, un gruppo di giovani studiosi-imprenditori, e il laboratorio guidato dal ricercatore Leonardo Setti. L'idea è semplice: quello che per le aziende alimentari è un rifiuto da smaltire, per i giovani universitari è «una ricca fonte di molecole attive». Per farci prodotti di bellezza. «Non solo: l'idea è quella di legare anche i prodotti cosmetici al territorio, come si fa con il cibo», spiega Setti. Se del latte sappiamo ormai anche il nome della mucca da cui è stato munto, sarà così anche per la crema o lo shampoo: sapremo da quale agricoltore è arrivato. Insomma, cibo doc per il corpo. Il progetto "Frescosmesi", seguito da Ilaria Cavallo, 26 anni, fresca di laurea, è l'ultimo nato da Chimica industriale. Leonardo Setti, il suo "prof", 47 anni, ha cominciato con le stampe "mangiabili" di foto sulle torte di compleanno, il primo spin off accademico da lui promosso che ha fatto decollare l'azienda Lesepidado, due milioni e 300mila euro di fatturato e quindici dipendenti in pochi anni. Altra impresa nata in "provetta" è Phenbiox: produce, dalla frutta scartata, le materie prime per la cosmesi. Setti ha anche stretto un accordo tra il dipartimento di Chimica industriale e dei materiali e Slow Food per un progetto di ricerca che ha portato al marchio "Iomiamo", di proprietà di EcoArca, azienda di biocosmesi di Modena, sullo stesso filone. «Vogliamo ora aprire un mercato per permettere al progetto Frescosmesi di diventare azienda». Se l'università, per taglio dei fondi alla ricerca e blocco delle assunzioni, perde i suoi cervelli migliori, loro non si danno per vinti. E tentano fortuna fuori. Oltre a Setti, Dario Zanichelli, 33 anni, Francesco Carloni, e Alessandro Filippini, 30 anni, hanno fatto nascere Phenbiox. Così lavorano in azienda e fanno ricerca in università, utilizzando a pagamento il laboratorio di Chimica industriale. E restituendo all'Ateneo il prestigio che si è lasciato scappare: il premio di Unioncamere vinto come migliore impresa giovane innovativa ha finanziato un dottorato di ricerca. - *ILARIA VENTURI*

La url di questa pagina è <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2010/06/02/la-buccia-di-pomodoro-divento-crema.html>

Abbonati a Repubblica a questo indirizzo
http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti_page