



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



BUSINESS GAME

L'IDEAZIONE E IL LANCIO DI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI «SOSTENIBILI»

Piacenza, Università Cattolica, 7 Dicembre 2018

I Gruppi di lavoro



GRUPPO 1
Patatine-Estrusi



GRUPPO 2
Biscotti



GRUPPO 3
Merendine



GRUPPO 4
Panettoni



GRUPPO 5
Cereali Colazione



GRUPPO 6
Barrette Cereali



GRUPPO 7
Crackers



GRUPPO 8
Pani Industriali



GRUPPO 1

Patatine-Estrusi

Gruppo 1 – Il team al completo



Gruppo 1 – I componenti del Gruppo

IUFFMANN GHEZZI	ALESSANDRO
D'AVANZO	MARCO
MONTI	MARCO
FERRARESI	ELENA
MACCHI	MASSIMO
BECCALOSSI	ISABELLA
ENERLI	MARTINA
SCAFETTA	ANIELLO
PATEL	DEEPESH
DOTTI	ANGELICA
LO PRESTI	MATTEO
MALDARIZZI	GIANLUCA
PEPE	GIUSEPPE
SALA	LUCA
TARTARO	VITTORIO
TRENTINI	GIACOMO



Gruppo 1 – Descrizione del prodotto

Uno snack adatto a tutti in ogni momento della giornata, realizzato con farine ad alto contenuto proteico e di fibre, con ridotto contenuto di grassi e senza glutine, tutto a vantaggio di una lista ingredienti breve, sinonimo di genuinità.



farina di lenticchia
rossa: gustosa fonte
di minerali



farina di mais



farina di lupino: il
“super-legume” e la
fonte proteica



fibra di bamboo:
preziosa fonte di fibre

pack compostabile in

MATER-BI
EF51L

Gruppo 1 – Il prodotto proposto

vivi verde
coop

snack di legumi
ad alto contenuto di proteine

BIOLOGICI
La natura pensa
alla tua pausa

gluten free senza grassi aggiunti non fritti

20g ad alto contenuto di fibre
a basso contenuto di grassi

	UMIDITÀ	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI	FIBRE
per 100g	10,0%	18,0%	15,0%	2,0%	6,0%
per 100g	10,0%	18,0%	15,0%	2,0%	6,0%
per 100g	10,0%	18,0%	15,0%	2,0%	6,0%



GRUPPO 2

Biscotti

Gruppo 2 – Il team al completo



Gruppo 2 – I componenti del Gruppo

FUINA	RICCARDO
FERLITO	IRENE
BASSET	MARCO
ZIRONI	ISOTTA
GALARDI	SILVIA
TOLLARI	LORENZO
HABIBU	NAZIR
VYORST	REBECCA
DE HEIJDE	FREEK
CACCIABUE	CHIARA
CANTARELLA	FEDERICA RENATA
CHIRILLI	CHIARA
FOLETTI	CAMILLA
PO'	ALESSANDRO
SABATINI	JOLANDA
VEZZULLI	FOSCA



Gruppo 2 – Descrizione del prodotto

Bi-life è un biscotto eco-innovativo proposto in due varianti all'interno della linea BeneSì dei prodotti Coop, la cui base è una pasta frolla che prevede anche l'impiego di sottoprodotti di lavorazione dell'industria alimentare con l'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari. I sottoprodotti utilizzati sono: *okara* di riso essiccata, dalla produzione di bevande vegetali e con un 60% di proteine, e crusca di frumento e polpa di pesca disidratata.

Gli altri ingredienti utilizzati sono: proteine isolate di riso, fave di cacao non tostate, farine integrali di grani antichi (Gentil Rosso e Senatore Capelli), burro di cacao e zucchero di canna. La variante primaverile-estiva prevede un'aggiunta del 4% di polpa di pesca essiccata e fiori di gelsomino; quella autunnale-invernale un 4% di bucce di arance essiccate e the verde.

Il biscotto si caratterizza per elevate quantità di fibre e proteine ed un basso contenuto in carboidrati totali rispetto alla media di altri biscotti della stessa categoria. I prodotti potrebbero ottenere diversi claims e certificazioni: Senza olio di palma, alto in fibre, alto in proteine, UTZ cacao certificato, senza soia, senza arachidi, senza uova, senza lattosio, senza latte, Vegan Ok, Halal, Kosher, Privo di OGM.

L'unità di confezionamento è composta da un packaging flessibile compostabile e biodegradabile che permette una stabilità del prodotto fino a sei mesi. L'innovazione risiede nella scelta di una combinazione innovativa di gusti stagionali all'interno della stessa linea, andando ad utilizzare anche ingredienti innovativi per il settore. Un altro aspetto innovativo è legato al packaging. Si è scelto un innovativo laminato della nuova linea LamiNEXT di packaging biocompostabili sviluppata da Gualapack Group. La confezione viene ottenuta per termosaldatura ed il materiale presenta un'ottima barriera a luce, ossigeno e vapor d'acqua.



Gruppo 2 – Il prodotto proposto





GRUPPO 3

Merendine



Gruppo 3 – Il team al completo



Gruppo 3 – I componenti del Gruppo

BELLASSI	GREGORIO
BONCOMPAGNI	ANNAMARIA
CERVINI	MARIASOLE
DALLAVALLE	GIULIA
DEBÈ	LISA
FANIN	ANNA
FERRULLI	GIOVANNI
GAGLIARDI	GIULIA
GRESIA	ALESSANDRO
PETRICCIOLI	EDOARDO
REICHGAUER	XENIA
RIVA	GIADA
TARRICCO	FRANCESCO
TONDO	PIERCARLO
SERMANI	SELENA



Gruppo 3 – Descrizione del prodotto

In base ai trend di mercato e alla necessità di avere sempre più a disposizione alimenti di elevata qualità nutrizionale anche per gli spuntini, il Gruppo ha deciso di sviluppare un Plumcake decisamente innovativo sotto il profilo nutrizionale con poche calorie e grassi, ma con tanto gusto.

Tutto questo grazie alla formulazione di una ricetta rivisitata con ingredienti non comuni quali fibre solubili e insolubili ma anche più frutta grazie alla presenza di una confettura ottenuta da Mele Biologiche della Valtellina. Il prodotto aiuta la mamma a garantire al bambino buona frutta ed energia per la giornata ma anche un aiuto economico e sociale per gli agricoltori.



Gruppo 3 – Il prodotto proposto



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore





GRUPPO 4

Panettone

Gruppo 4 – Il team al completo



Gruppo 4 – I componenti del Gruppo

PULZELLA	ALESSIA
MARELLO	GIOVANNA
NOVO	FRANCESCA
VENZA	ALESSANDRO
COLANDREA	FRANCESCA
CIANCAGLINI	GIOVANNI
ALAMANNI	GIOVANNI
BELLOSO	DAZA
MEGLIOLI	MATILDE
VITALI	VERONICA
CHIESA	ANDREA
CORRADI	MARIO LUIGI
GOZZELINO	CARLO MARIA
KAMBERAJ	PRISCILLA
LAFLEUR	CAROLINA
SILVANI	ELENA



Gruppo 4 – Descrizione del prodotto

Per realizzare un prodotto appartenente alla categoria dei Panettoni che fosse innovativo e sostenibile si è intervenuti sia sulla ricetta, sia sul packaging. Alla tradizionale ricetta è stata aggiunta una certa percentuale di farina di scorze di agrumi per tre motivi: valorizzare un sotto-prodotto proveniente da altre linee di produzione, apportare una percentuale di fibra necessaria per poter utilizzare il claim *“fonte di fibre”* e diminuire il quantitativo di burro rimanendo comunque nei limiti legislativi per la produzione di Panettone.

Inoltre sono state utilizzate tutte materie prime derivanti da agricoltura biologica. La decisione del segmento biologico deriva da un’analisi di mercato dalla quale è emerso che vi è un gap di mercato di Coop proprio in questa area.

Per il packaging si è partiti dal pirottino nel quale viene cotto il Panettone e l’idea è stata quella di sostituirlo con una carta riciclata resistente alle alte temperature ed idonea al contatto alimentare. Per il packaging esterno si è deciso di utilizzare Crush-paper (Favini), una carta ecologica che sostituisce sino al 15% della cellulosa da legno con residui della lavorazione di agrumi.

Gruppo 4 – Il prodotto proposto





GRUPPO 5

Cereali Prima Colazione



Gruppo 5 – Il team al completo



Gruppo 5 – I componenti del Gruppo

DICHIO	DAVIDE
ALAMPRESE	PIERLUIGI
SANASI	GIANMARCO
PERBONI	NICOLA
RUGGERI	CHIARA
CERCHIO	MARIA
JAROS	PAOLO
MENNOIA	MARIO
VAL	ALESSANDRA
BADIANI	ESTER
MONTANARO	SABRINA
PECORARO	ILENIA
PRENCIPE	LUDOVICA
SIGNAROLDI	RICCARDO
STEFANETTI	SERENA MARIA



Gruppo 5 – Descrizione del prodotto

Granola con farina di banana verde, quinoa e amaranto

L'innovazione principale risiede nel packaging, veloce da usare, di aiuto nel somministrare la giusta porzione, realizzato con un unico materiale e quindi riciclabile e che permette di eliminare il doppio packaging (plastica e carta) che caratterizza normalmente i cereali per la prima colazione.

Oltre a questo, alcuni ingredienti quali amaranto e quinoa richiedono un minor impiego di acqua ed agro-farmaci rispetto ad altre colture, e la farina di banana verde deriva da prodotti che andrebbero altrimenti scartati per difetti estetici.

Il tutto, quindi, in un'ottica di economia circolare.



Gruppo 5 – Il prodotto proposto





GRUPPO 6

Barrette ai cereali

Gruppo 6 – Il team al completo



Gruppo 6 – I componenti del Gruppo

BIAGI	FEDERICA
CHIARELLO	SIMONE
ROSSI	GLORIA
BOLLO	ARIANNA
ESPOSITO	ILARIA
COMETTI	PAOLO
VIGANO'	SARA
KRON MORELLI	ANTONIO
ZANNINI	MARCO
BATTILOCCHI	IRENE
BOTTI	BARBARA
ESPOSTI	DANIELE
GUAZZOTTI	SILVIA
GUERINI	ARIANNA
MARTINELLI	MARINA
TRAVERSONE	ANDREA



Gruppo 6 – Descrizione del prodotto

Al fine di realizzare un prodotto che, oltre ad essere equilibrato dal punto di vista nutrizionale, fosse equilibrato anche dal punto di vista sensoriale, si è deciso di fare ricorso al Foodpairing[®], un metodo scientifico per identificare gli abbinamenti ideali di alimenti, sulla base del loro profilo aromatico. Questo approccio consente di creare abbinamenti sorprendenti e non convenzionali. Partendo dalle affinità tra gli ingredienti è stata sviluppata una barretta di cereali che aggiunge al riso soffiato integrale, fagiolini verdi e fragole essiccate, cioccolato fondente solidale, nocciole e miele.

Il packaging proposto è un packaging eco-sostenibile al 100%, grazie all'impiego di Sbucciapack[®], un accoppiato di uno strato di carta, sul lato esterno per conferire una robusta struttura alla confezione, e di un film plastico, nel lato interno per conferire proprietà barriera, tenuti saldamente insieme con colle ad acqua ecologiche (Acquapack[®]), ma facilmente separabili per essere conferiti ai rispettivi sistemi di riciclo. Come le colle anche gli inchiostri utilizzati sono ad acqua, ecologici e sicuri.



Gruppo 6 – Il prodotto proposto





GRUPPO 7

Crackers

Gruppo 7 – Il team al completo



Gruppo 7 – I componenti del Gruppo

STRIGIOTTI	IRENE
SOLAVAGIONE	GIULIA
ZACCARIA	NANCY
MODA	JACOPO
FASOLINO	NUNZIA
IORIATTI	MATTEO
VERDE	CARLO
ZEZZA	RICCARDO
RECCHI	EMILIANO
CALEFFI	ELENA
CARRA	MARCO
GUERINI	FILIPPO
MEDEGHINI	BARBARA
ROSSETTI	CHIARA
TONARELLI	PIETRO MARIA
VAIENTI	LORENZO



Gruppo 7 – Descrizione del prodotto

Il gruppo propone dei crackers biologici con farina di legumi (ceci, lenticchie rosse, fagioli neri), farina di riso e semi di quinoa soffiati in superficie, proponendo, quindi, tre diverse ricette: (i) farina di ceci, farina di riso carnaroli e semi di quinoa bianca; (ii) farina di lenticchie rosse, farina di riso rosso e semi di quinoa rossa; (iii) farina di fagioli neri, farina di riso nerone e semi di quinoa nera.

Il prodotto è innovativo dal punto di vista della ricetta, che esalta la qualità visiva (colore) ed il profilo nutrizionale, del target a cui si rivolge, un consumatore attento alla qualità del prodotto, al benessere e alla salute, e del packaging, una busta richiudibile e con una finestra per evidenziare il colore del prodotto.

Un cracker sostenibile in quanto biologico, ottenuto a partire da materie prime "povere" ma con un elevato profilo nutrizionale.



Gruppo 7 – Il prodotto proposto





GRUPPO 8

Pani Industriali

Gruppo 8 – Il team al completo



Gruppo 8 – I componenti del Gruppo

DI GIOSIA	ILARIA
MALVERMI	CAMILLA
POLINARI	ELISABETTA
RAINERI	GIULIA
SCANNIELLO	MARIA GRAZIA
TAMPIERI	FRANCESCO
TIMPRETTI	RICCARDO
CAPPUCCI	ALESSIO
BERTOLINI	FEDERICO
FERMI	FRANCESCO
MONFREDINI	NICOLA
PADERNO	MATTEO
PANCERA	CRISTINA
TAMBUSSI	VALENTINA
ZAMPIERI	ILARIA



Gruppo 8 – Descrizione del prodotto

PanVitis è un pane morbido a fette realizzato con farina di farro e farina di bucce d'uva, ottenuta dalle vinacce, residuo del processo di vinificazione dei vini.

Il punto di forza di questo pane è la sostenibilità in quanto gli ingredienti prevedono la valorizzazione delle vinacce d'uva e l'impiego di olio di girasole biologico lavorato con soli processi fisici (spremitura a freddo, filtrazione e lavaggio con vapore d'acqua). Le bucce d'uva, in particolare, rappresentano una potenziale fonte di fibre a basso costo e permettono di utilizzare il claim «RICCO DI FIBRE».

L'impiego di una farina di forza, quale la Manitoba, garantisce una'ottimale lievitazione nonostante l'impiego della farina di bucce d'uva.

PanVitis verrà conservato in atmosfera protettiva (MAP) che permette di fissare la shelf life del prodotto a 90 giorni.



Gruppo 8 – Il prodotto proposto

