

Università Cattolica del Sacro Cuore – sede di Piacenza-Cremona  
**UN FUTURO DA IMPRENDITORI 2015 (Quinta edizione)**  
 Mercoledì 2 dicembre 2015

Elenco dei tredici progetti presentati da 46 studenti del corso di “Imprenditorialità”

<b>POGA - Pocket Guardian Angel</b>
<b>Francesco Confalonieri; Giada Petrelli; Alessandro Riva; Rosario Vindigni</b>
Dispositivo tascabile che mette in collegamento l'utente direttamente con le forze dell'ordine. L'obiettivo è offrire maggiore sicurezza a tutte le persone che percepiscono un pericolo imminente e fornire uno strumento alle Forze di Polizia per la tracciabilità dei soggetti nelle zone più a rischio.
<b>DigiBB</b>
<b>Matteo Anelli; Davide Befani; Federica Conti; Giovanni Talli</b>
DigiBBè una lavagna digitale da cucina progettata per favorire la condivisione di informazioni all'interno del nucleo familiare. Appuntamenti, liste della spesa, promemoria relativi ad appuntamenti, medicinali, incombenze di studio e foto inviate da ogni parte del globo potranno essere visualizzati attraverso la cornice (personalizzabile, per adattarsi all'arredo domestico) di DigiBB.
<b>MRMOB</b>
<b>Ilaria Crosta, Lorenzo Fossati, Gianmarco David Savalli, Francesca Toller</b>
Mr.Mob è un'applicazione per mobile che incentiva la mobilità sostenibile. E' un'app che aggrega i mezzi di trasporto pubblici e le diverse compagnie di sharing e taxi, offrendo all'utente risposte sui percorsi per spostarsi all'interno della città di Milano
<b>BAG UP</b>
<b>Arianna Battarra; Veronica Gualducci; Giulia Torrisi</b>
Accessorio in legno, da utilizzare come supporto su cui appoggiare la propria borsa, evitando che questa stia in contatto con superfici sporche.
<b>FRIHANDS</b>
<b>Cristiana Caio, Marco De Salve, Annalisa Lucchi, Francesca Quiroli</b>
Frihands sarà il primo negozio dedito alla vendita fisica di capi di abbigliamento adattati per rispondere ai bisogni delle persone affette da disabilità di tipo motorio.
<b>FOODCHECK</b>
<b>Simone Boselli, Annalisa Negri, Silvia Palladini, Simona Tramelli</b>
Food Check è un dispositivo elettronico in grado di identificare, memorizzare la data di scadenza di un prodotto alimentare e avvisare il consumatore prima che il prodotto scada.
<b>WORK WITH ME</b>
<b>Simone Maccari; Eugenio Tignone; Niccolò Venturini</b>
Piattaforma digitale (accessibile attraverso sito internet e mobile, scaricandola gratuitamente) per mettere in contatto chi è disposto ad offrire una piccola occasione di lavoro con chi potrebbe essere interessato a svolgere tali prestazioni occasionali.
<b>LA NOUVELLE VAGUE</b>
<b>Antoine Gallois, Serena Schiaffonati, Alessia Tafuri</b>
La Nouvelle Vague sarà un sito Web specializzato nella vendita di prodotti fatti a mano e vintage. Lo caratterizzeranno la possibilità di interazione diretta con il produttore e di personalizzare in modo significativo i prodotti in vendita
<b>MAMMAMIA</b>
<b>Antonio Cau, Maria Antonietta Curcio, Marco Cutroneo, Giulia Santoro</b>
Mammamia è un centro che ripropone l'atmosfera italiana all'estero, spaziando dal food all'intrattenimento. Propone un servizio di ristorazione e delle attività culturali e d'intrattenimento.
<b>LAVA E NON SOLO</b>
<b>Mario Masullo; Lucia Prattichizzo; Vito Ricci</b>
Lavanderia self service nella quale viene offerto un servizio di lava/asciuga associato ad una zona d'attesa/ricreativa con la possibilità di guardare la TV, utilizzare le scrivanie a disposizione e la rete WIFI.

**RECYCLE**

**Matteo Gatta, Daniele Premoli, Filippo Santini**

ReCycle è un dispositivo da applicarsi alle biciclette. Grazie alla dinamo al mozzo della ruota, ReCyle è in grado di convertire l'energia cinetica in energia elettrica, da portarsi con sé e impiegare per i vari usi, essendo accumulata in una piccola batteria rimovibile.

**ECOCANAPA**

**Edoardo Campiello, Lisa Pellizzari, Federica Priolo, Alfredo Tramontano**

Il progetto di business ha l'obiettivo di costruire il primo frantoio dedicato alla lavorazione della canapa in Regione Lombardia. Il team intende impiegare la canapa industriale per la produzione di semi, olio e farina di canapa, destinati al mercato dei prodotti biologici.

**PANINI D'ITALIA**

**Matteo Guarnieri; Andrea Bontempi; Marco Zaniboni**

Tavola fredda self service, in cui consumare panini realizzati con ingredienti appartenenti ai prodotti tipici delle venti regioni italiane.