



Agree NET

Settore di attività	CLEANTECH & ENERGY
Ambito di applicazione/mercato di riferimento	Agree NET propone soluzioni B2B e si colloca nel mercato di packaging edibili per il food valutato in oltre 330 miliardi nel 2021, e che ha come principale fattore trainante la crescente richiesta per alternative più eco-sostenibili alla conservazione di frutta e verdura.
Descrizione del progetto imprenditoriale	<p>Agree NET si pone l'obiettivo di migliorare la conservabilità di frutta e verdura in modo di ridurne le spreco di risorse (energia, mano d'opera e prodotti alimentari) durante le fasi di trasporto e stoccaggio dell'ortofrutta. In tal senso, Agree NET ha sviluppato un rivestimento protettivo a base vegetale, chiamato Ally, creato per estendere la vita a scaffale (ovvero Shelf-Life) di frutta e verdura. Ally è una soluzione liquida che una volta applicata sui frutti crea l'effetto barriera desiderato (come se fosse una seconda buccia!) che protegge ai frutti dalle condizioni ambientali sfavorevoli e ne aumenta la shelf-life di 2/3 volte in più rispetto ai frutti non trattati. Ally è un rivestimento di origine vegetale, commestibile, biodegradabile, trasparente, insapore, inodore e sicuro sia per l'ambiente che per il consumo umano. Inoltre, Ally è creato da componenti ottenuti da sottoprodotti agricoli, introducendo dunque un concetto di economia circolare nel processo.</p> <p>Agree NET mira ad offrire alternative ai clienti (distributori, imballatori e attori della GDO) per conservare l'ortofrutta in maniera più efficiente e meno dispendioso di energia come le celle frigo o la ceratura con composti sintetici. La vision di Agree NET è di combattere lo spreco alimentare, derivato dal trattamento inadeguato dell'ortofrutta, così come rivalorizzare le risorse agricole del territorio in modo di fare diventare il sistema agricolo italiano più solido e competitivo.</p>
Cenni sul Team	Agree NET si caratterizza da un team multidisciplinare composto da giovani under 35 allineati per affrontare il problema delle perdite alimentare nella filiera agroalimentare italiana. Il team possiede una serie di competenze verticali, dalla ingegneria di materiali e gestionali fino la biotecnologia e la chimica, e altre skills trasversali maturate durante diversi anni di esperienza nel settore dell'innovazione, accademia, business e foodtech.
Per informazioni:	Incubatore I3P (Incubatore Politecnico di Torino) Tutor Daniele Pierobon email info@i3p.it tel. 011 090 5127. sito web Incubatore: www.i3p.it