



università
degli studi
mediterranea
di reggio
calabria

UniRC | Evento finale del Contamination LAB presso Unindustria Calabria

Nei giorni scorsi Unindustria Calabria ha accolto, nel corso dell'evento "Contamination Lab – Dall'idea all'impresa", gli studenti delle tre università calabresi risultati vincitori dell'edizione 2024 di **Contamination Lab**, il percorso di formazione, finanziato dalla Regione Calabria, che mira a promuovere l'attitudine imprenditoriale attraverso la contaminazione dei talenti.

Ha aperto i lavori il presidente di Unindustria Calabria e Confindustria Catanzaro, **Aldo Ferrara**.

Il presidente dei Giovani Imprenditori di Confindustria Catanzaro, **Luca Leone Noto**, ha svolto il ruolo di moderatore.

I partecipanti, finalisti delle *competition* di ciascun Ateneo, hanno avuto l'opportunità di presentare i loro progetti imprenditoriali davanti ad imprenditori e professionisti del territorio, dimostrando come l'integrazione di competenze e la collaborazione tra ambiti disciplinari diversi possano tradursi in soluzioni innovative per il mercato.

A introdurre i gruppi di lavoro sono stati i delegati delle tre università: **Marianna Mauro**, delegata per le attività di Terza missione di UMG, **Maurizio Muzzupappa**, Delegato del rettore al trasferimento tecnologico dell'Università della Calabria e **Massimo Lauria**, Prorettore alla Ricerca e al Trasferimento Tecnologico dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria.

I progetti presentati da studenti e dottorandi dell'**Università Mediterranea di Reggio Calabria** "TuMangi", e "Wine – Fresh", si sono distinti per creatività e competenze, conquistando ottimi riconoscimenti nel corso della sessione di approfondimento successiva alle singole presentazioni.

Il progetto "**TuMangi**", sviluppato da Lorenzo Giosuè Borgia (studente di Scienze e Tecnologie Agrarie) e Maria Assunta Mazzacuva (studentessa di Scienze e Tecnologie Alimentari) con la collaborazione di Davide Crea, puntando su sostenibilità, valorizzazione dei prodotti locali e innovazione nel settore della ristorazione, ha proposto un modello orientato a promuovere le eccellenze agroalimentari del territorio calabrese con piattaforme tecnologiche itineranti, dimostrando come tradizione e modernità possano convivere in armonia.

Il progetto "**Wine – Fresh**", ideato da Ilaria Lupis (neolaureata in Scienze e Tecnologie Alimentari e sommelier) insieme ad Antonio Cosimo Pio Trimboli (laureato in Ingegneria Energetica e dottorando di ricerca in Ingegneria Civile, Ambientale e Industriale, curriculum "Processi, tecnologie e materiali per la transizione ecologica") concentrandosi sull'innovazione tecnologica nella conservazione del vino, garantendo freschezza e qualità attraverso soluzioni avanzate, si pone il duplice obiettivo di migliorare l'esperienza sensoriale del consumatore e valorizzare il prodotto sul mercato.

CARLO TARANTO

UFFICIO STAMPA e SOCIAL MEDIA UNIVERSITÀ MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA

 ctaranto@unirc.it



@unircmedi



@unircmedi



@UniRCMedi



@unircmedi