



- 67 giorni #SIOS19

(/facebook)

(/twitter)

(/whatsapp)

(/linkedin)

(/flipboard)



**Stefania Leo** (<https://startupitalia.eu/author/stefanialeo1>)



@StefaniaLeo (<https://twitter.com/StefaniaLeo>)

*Ultimo aggiornamento il 17 settembre 2019 alle 11:07*

## I numeri del poke in Italia

In uno scenario in cui normali ristoranti si improvvisano pokerie, i top player protagonisti di questo food trend tra Milano e Roma danno qualche coordinata economica e culturale sul presente e sul futuro del poke

L'Italia è in piena febbre da **poke**. Il piatto di origini hawaiane ha prima conquistato l'America, per poi invadere l'Europa con le sue ciotole colorate, nutrienti e soprattutto bilanciate. Sono adatte a qualsiasi regime alimentare proprio perché non c'è una ricetta fissa: ognuno può comporre la sua **bowl** preferita. Il nostro paese ha imparato a conoscere il poke soprattutto grazie alle numerose **pokerie** sorte a **Milano**. Dal capoluogo lombardo, la moda della ciotola colorata perfetta per **Instagram** (<https://thefoodmakers.startupitalia.eu/53592-20160409-foodie-app-foodporn>)

ha iniziato la sua discesa verso il Sud. Prima ha attecchito nel rione Monti, culla di tutti i food trend della Capitale, e ora si prepara a discendere ancora più giù.



Sushi bowl salmon di Macha Café

Ma cosa sappiamo del poke e soprattutto quanto è diventato grande il **giro d'affari** che ruota attorno a questo piatto? Abbiamo fatto il punto con i migliori preparatori di bowl in Italia.

## Cos'è il poke

Con il termine **poke** ci si riferisce a un piatto a base di pesce crudo tipico della cucina hawaina. Letteralmente “poke” significa “tagliato a cubetti”. Si pronuncia “poh kay”, ma in Italia è conosciuto come “pokè”. Il piatto nasce nell’arcipelago americano come una ricetta di riciclo dei pescatori, che erano soliti prepararlo con il loro pescato e mangiarlo come uno spuntino. I **cubetti di pesce** venivano aromatizzati con sale marino, kimchi e alghe. I condimenti sono stati ispirati dalla cucina giapponese, di cui il poke è la perfetta sintesi, unendo **cibo, pesce e alghe**. Tra gli ingredienti per le marinature troviamo salsa di soia, cipolle verdi e olio di sesamo.

Come spiega **Tunde Pecsvari** di Macha Cafè, tutto è iniziato dalla **sushi bowl** giapponese. Del resto l’origine del poke si può leggere anche nel tradizionale chirashi (riso e salmone o pesce misto). Solo che nelle bowl hawaiane il pesce è macerato e condito con salsa di soia e olio di sesamo.

Il poke ha quattro componenti. La **base**: può essere di riso sushi o integrale, ma anche di quinoa o insalata. Poi c’è la scelta della **proteina**, solitamente marina: via libera dunque a salmone, tonno, gamberi al vapore o il tofu, opzione vegana. Si passa dunque a scegliere la **marinatura**, con combinazioni di salsa di soia, olio di sesamo e latte di cocco. Infine, tocca al **topping**: l’edamame è il più diffuso, ma il piatto può essere completato con cavolo viola, avocado, wakame o altri elementi croccanti come la frutta secca tostata. Oltre a essere bellissimo – e quindi instagrammabile – il poke è perfetto per chi sta a dieta. L’apporto calorico della bowl di base è bassissimo. Inoltre, il quadro nutrizionale è ben bilanciato, grazie alla presenza di fibre, carboidrati, proteine e **superfood**. Si può quindi consumare anche tutti i giorni senza sensi di colpa.

## Poké made in Italy: una fotografia

Il giro d’affari mondiale del poke nel mondo arriverà a **1,94 miliardi di dollari** tra il 2019 e il 2023. In America, culla del boom di questo

**food trend** (<https://thefoodmakers.startupitalia.eu/64198-20190517-cocktail-trend-estate-2019>)

, si parla di poke da molti anni. La presenza delle ciotole colorate ha iniziato a crescere dalla fine degli anni Settanta ma, come sostiene Eater, il giro d’affari ha iniziato a farsi interessante nel 2007. La California è lo stato americano a più alta densità di poke in

America. Secondo Technavio <sup>(https://thefoodmakers.startupitalia.eu)</sup> il mercato globale del poke nel 2018 si è svolto tutto negli Stati Uniti, anche se **l'Europa** ha avuto la crescita più importante negli ultimi dodici mesi. Ora il poke si prepara a invadere **l'Asia**.

Arrivato per la prima volta a **Milano** nel 2017, negli ultimi sei mesi le piattaforme di food delivery attive in Italia hanno iniziato a registrare un incremento degli ordini di questa pietanza. **Deliveroo** ha registrato un + 162% (con 150 ristoranti a tag poke), mentre **Globo** +245% (con più di 50 ristoranti a tag poke). I dati a tre cifre delle due piattaforme sono la prova che il fenomeno globale della ciotola hawaiana ha attecchito anche da noi. I giorni in cui sale la febbre da poke sulle piattaforme di food delivery sono il **mercoledì** e il **giovedì**. **Milano** è la città più poke-addicted. Seguono Roma, Genova, Firenze e Torino. Al **Sud**, dove le catene non hanno ancora attecchito, il poke è conosciuto a Napoli, Cagliari e Bari.

Il poke più venduto online e offline è quello al **salmone**, seguito dal **tuna poke** e dal **poke personalizzato**. Quasi tutte le realtà che hanno fatto delle bowl colorate il proprio core business hanno lasciato un po' di spazio – con successo – alla creatività degli utenti. Ne viene fuori anche una specie di lista della spesa per fare il poke. Tra gli **ingredienti** che si stanno consolidando nella scelta degli utenti ci sono il mango, il goma wakame, l'avocado e il melograno.

**Comunicare il poke** è facilissimo, grazie alla natura intuitiva di questo piatto a cui il dilagare dei sushi restaurant ha spianato la strada. È un piatto colorato, bello da vedere e sempre nuovo, grazie alla possibilità che i brand più famosi offrono ai propri clienti: scegliere gli abbinamenti di volta in volta. I **top player** del poke in Italia sono Poke House, Pokeria by Nima e Macha Cafè su Milano, Ami Pokè e Mama Pokè su Roma, Pacifik Poke su Torino. Il **fatturato complessivo prodotto da questi brand** grazie al poke (ma non solo, vendono anche altro) è di **20,8 milioni di euro**, per la maggior parte concentrato a Milano. Il **fatturato medio** derivante da questi numeri è di **5,2 milioni di euro**, ma questo numero può essere riferito solo a realtà di catena. Restano fuori i tantissimi ristoranti che si stanno riconvertendo al poke, pur tenendo altrove il core business. Il prezzo medio del poke base – quello con salmone, avocado, alga e riso – è di **10 euro**.

## **Pokeria by NIMA: lo chef sei tu**

**Pokeria by NIMA** (<http://www.pokeria.it/>) ha 7 punti vendita: 5 a Milano, 2 a Firenze, per un totale di 70 dipendenti. L'avventura è iniziata nell'aprile 2018, con il primo negozio in via XXII marzo a Milano e un capitale sociale di 50 mila euro. Il fatturato di Pokeria by Nima previsto per il 2019 è di 7 milioni di euro, ripartito per il 40% sul delivery e il 60% sul retail. Ogni poke costa circa 10 euro. Il prezzo cambia a seconda del formato scelto: snack, regular (quello più gettonato) e large. Non c'è un poke preferito rispetto ad altri perché Pokeria by NIMA offre solo una lista degli ingredienti: **lo chef è il cliente**, che sceglie gli abbinamenti a lui più congeniali. La base di riso e il salmone marinato sono gli alimenti preferiti.



Pokeria by Nima

«Questa varietà diventa a volte un punto di debolezza, perché non hai mai davvero una vera bowl da proporre – spiega Nicolò Caparra, fondatore di Pokeria by NIMA -. È per questo che abbiamo pensato di inserire nel nostro menù dei pokè con ingredienti prescelti, soggetti più facili da proporre e sui cui fare promozione». Pokeria by NIMA guarda **all'estero** per il suo futuro: l'obiettivo è di esportare il format all'estero, mantenendo intatti gli standard di qualità e professionalità.

## Poke House: la forza del brand



Il payoff di **Poke House** (<https://www.pokehouse.it/poke/>) sintetizza in quattro parole tutta la storia della migrazione del poke nel mondo. **Californian soul, Hawaian taste**". Nato dall'idea di due amici – Matteo Pichi, classe 1986, founder e CEO, e Vittoria Zanetti, classe 1991 – Poke House ha mirato sin dall'inizio a portare un angolo di California a Milano attraverso un format innovativo.



Poke House

L'offerta culinaria si ispira alle ricette della West Coast. Lo **stile** dei locali – dopo solo otto mesi sono cinque a Milano e presto uno a Torino, tutti molto ampi – è colorato, semplice, grazie anche ai materiali naturali, animati da una selezione di quadri che rievocano le atmosfere calde e accoglienti delle città californiane. Tutti elementi che rivivono nelle **poke bowl rivisitate in chiave californiana** e arricchite con salse fatte in casa. Poke House è aperto a pranzo e a cena, e offre solo poke. «**È il nostro rischio e il nostro vanto**», spiega Pichi.

# The Food Makers



Il capitale equity di partenza investito a novembre 2018 è stato di 300 mila euro, mentre il 2019 si avvia a chiudersi a 8 milioni di euro di fatturato, costituito al 50% da retail e fatturato. «*Il motivo di questo successo da 700 mila euro al mese è nella costruzione del brand che abbiamo fatto*», sottolinea Pichi, che lo considera garanzia di qualità per i clienti. La spesa media da Poke House è di 13 euro per poke: il prezzo di partenza per una bowl è di 9,95 euro, che può arrivare fino a 15 euro. La bowl più venduta è la **Sunny Salmon**: riso bianco, salmone con salsa speciale, avocado, cavolo rosso, crispy edamame, edamame, sesamo e crema di avocado. Per il futuro di Poke House, Pichi guarda **all'estero**, con particolare attenzione all'Europa.

## Macha Cafè: dalla sushi bowl al pokè

Dopo l'esperienza di Bento Sushi, Antonio Scognamiglio e Tunde Pecsvari hanno dato vita a **Macha Cafè** (<https://www.machacafe.it/home>). L'azienda oggi conta 6 punti vendita a Milano, punta a realizzarne fino a 12 entro il 2020, anche su altre città. Il primo Macha Cafè nasce nel 2016, molto prima del boom poke, anticipando in qualche modo la tendenza con la sushi bowl.

«*A tutti gli effetti ha un po' anticipato la tendenza del poke – spiega Tunde Pecsvari -, con l'unica differenza dei condimenti. Il sushi bowl è un piatto classico con pochi ingredienti in cui l'accento si pone sulla qualità delle materie prime e sull'essenzialità del piatto. Il **poke è l'evoluzione**, arricchita di alghe, salse, semi, condimenti che non fanno parte della tradizionale cucina giapponese*». La sushi bowl si fa con una base di riso bianco o nero, cubetti di salmone crudo, edamame, avocado, alghe nori. Da qui Macha si è inserita nel trend del poke, offrendo la possibilità della formula “**build your own**”, costruisci la tua ciotola.

Il **fatturato** di Macha Cafè è passato da 3 milioni (2018) a una proiezione per il 2019 di 4,5 milioni di euro. A concorrere a queste cifre non c'è solo il poke: l'offerta è più ampia, simile a quella di un giapponese caffè. La composizione del fatturato è ancora sbilanciata verso il retail, che costituisce l'80% del fatturato, ma il **delivery è in crescita**. Ad oggi si attesta sul 20%. Questo dato che ha spinto l'azienda a creare un brand su Deliveroo dedicato solo a questo piatto, **Machapokè** (<https://deliveroo.it/it/menu/milano/ticinese/machapoke>): qui, da marzo 2019, si può creare in autonomia la propria ciotola.

(<https://thefoodmakers.startupitalia.eu>)  
Una bowl di poke in negozio costa tra i 12 e i 15 euro. Il sushi bowl invece costa solo 10 euro. Su Machapokè la ciotola ha tre formati differenti: snack (8,90 euro), regular (10,90 euro), large (12,90 euro). Con l'aggiunta di extra si arriva solitamente sui 12 euro. La bowl più venduta è l'Hawai Poke (riso bianco, salmone, tonno, pesce bianco, ananas, avocado, noci e spezie), ma il brand cerca sempre nuovi spunti per ampliare il proprio menu.

## The Food Makers



Macha Café\_Don't Judge My Bowl

«La nostra ultima bowl è la **Don't Judge My Bowl**, un piatto perfettamente bilanciato, sviluppato in collaborazione gli influencer Veronica Ferraro e Giorgio Merlino, nonché con la nutrizionista del loro team – spiega Pecsvari – . L'obiettivo era quello di poter offrire un piatto perfettamente bilanciato, adatto a chi segue un regime alimentare healthy, con il corretto apporto di proteine, basso contenuto di carboidrati, particolarmente indicato da consumare anche prima o dopo l'allenamento».

## Il poke a Roma: Ami Pokè

Il 21 marzo 2018 a Monti apre **Ami Pokè** (<https://www.amipoke.com/>), ideato da tre under 30 ex Luiss: **Alessandro De Crescenzo**, head founder, Carola Dell'Anno e Riccardo Bellini. È il primo Hawaiian Bar d'Italia ed il primo Poke Bar di Roma. Ha due



punti vendita, uno a Monti (https://thefoodmakers.startupitalia.eu) (ricche dove nascono i food trend nella città) e uno a Ponte Milvio (per intercettare la clientela più benestante di Roma Nord), ma con la voglia di crescere nella Capitale e in altre città. Nel mirino: Napoli, Bologna, Firenze.

## The Food Makers



Aloha Poke\_Ami Poke

Il fatturato 2018 di Ami Pokè si è attestato sui 500 mila euro (anno in cui si è lavorato con un solo punto vendita), diviso al 50% tra retail e piattaforme di food delivery. La previsione per il 2019 è di chiudere a 1,3 milioni di euro. Il cliente può scegliere due dimensioni per la sua bowl: regular e large. La regular ha un costo medio di 10 euro, che può variare in base all'aggiunta o alla scelta di determinati ingredienti.

## Il futuro del poke

«Crediamo che l'attenzione verso **un'alimentazione sana** sia un fenomeno destinato a crescere e a rafforzarsi – spiega Caparra di Pokeria by NIMA-. Piatti che privilegiano ingredienti salutari e leggeri, come i pokè, rispondono in pieno a questa esigenza. Motivo per cui riteniamo che la richiesta possa crescere, probabilmente diventando sempre più creativa nell'offerta degli ingredienti tra cui scegliere».


**La sfida è uscire da Milano avendo successo**, spiega Pichi di Poke House. **Ma nessuno dei top player guarda al Sud.** «La differenza fra Milano e Roma e il resto dell'Italia è che la catena che funziona è considerata anche garanzia di qualità e i

<https://thefoodmakers.startupitalia.eu>  
**The Food Makers** Q  
nostri clienti ci cercano per non avere sorprese e trovare i nostri standard qualitativi ovunque essi siano». «Nel resto dell'Italia – continua Pichi – la scena invece è fatta da piccoli ristoranti di ottima qualità, e lo dimostra il dato che in Italia circa solo il 3% di locali possono definirsi gruppi organizzati o catene. Se si porta il poke al Sud Italia, non sarà il marchio a garantirci il successo, ma dovremo meritarcene tutto di nuovo come se fosse una nuova startup!».

Grazie alle aperture milanesi, questo piatto era conosciuto anche a **Roma** e ha reso più facile per i ragazzi di Ami Pokè costruire la propria clientela, soprattutto tra i **giovanissimi**. «Quelli che conoscono meglio il poke sono i bambini: dieci, undici anni e ti chiedono se c'è la salsa ponzu o la teryaki! Portare il poke nella città della Carbonara ci sembrava una sfida: lo è magari con gli adulti, ma i ragazzi lo conoscono benissimo. Merito anche della tradizione gastronomica italiana, che ha sempre celebrato l'estate con le insalate di riso».



Il **discorso mediatico sul cibo** ha aiutato la diffusione del poke, ma il suo successo è tutto nella **ciotola**. «**Il poke è il prodotto più intelligente sul mercato in questo momento** – spiega De Crescenzo – perché abbraccia la corrente bio, quella healthy, tutto all'interno di una bowl. Pesce, verdure, frutta, riso freddo: tutto crea un piatto ideale per il food delivery perché non si raffredda; il riso offre la parte di carboidrato

(<https://thefoodmakers.startupitalia.eu>)  
**The Food Makers**   
sano; il salmone fornisce proteine e omega 3, l'avocado è bello e buono, a cui si aggiunge la fibra dell'edamame. Non ti appesantisce e non ti fa venire fame. Dal punto di vista nutrizionale è il prodotto più completo a livello nutrizionale».

Ma bisogna fare attenzione. Come spiega Pichi, «*stanno nascendo tantissime pokerie perché si crede che le **barriere all'entrata siano molto basse**. Si crede che il poke sia solo una ciotola in cui si mettono un sacco di ingredienti. Per questo molti ristoranti si stanno trasformando in pokerie. Credo però che le ricette speciali, il brand, l'alto costo degli ingredienti se non controllati analiticamente, e la gestione del safety saranno cruciali e sicuramente creeranno fortissime barriere per nuovi entranti*».

È dello stesso avviso anche Pecsvari. «*L'entusiasmo non sembra cessare, ma il futuro del poke passerà anche per l'interpretazione dell'evoluzione della domanda del cliente. Dopo un boom così, ci sarà un calo fisiologico. Quindi non si ordinerà più solo poke. Qui la differenza la faranno il **know how gestionale**, che deve essere molto saldo; le **materie prime**, che devono essere sempre di qualità; e la capacità di gestire i **margini bassi** di queste attività. A mio avviso ci sarà una selezione naturale dei competitors: rimarranno solo i migliori*».

Rimani sempre aggiornato sui  
temi di StartupItalia!  
iscriviti alla newsletter

---

## Ti potrebbe interessare anche

(<https://thefoodmakers.startupitalia.eu/64724-20191003-dazi-usa-nel-mirino-parmigiano-e-prosciutto-lexport-supera-i-40-miliardi>) (<https://thefoodmakers.startupitalia.eu/64719-20191002-i-della-banana-nelle-mani-di-una-startup>)

**Dazi USA, nel mirino parmigiano e prosciutto.  
L'export supera i 42 miliardi**

**Il futuro della banana nelle mani di una s**

(<https://thefoodmakers.startupitalia.eu/64724-20191003-dazi-usa-nel-mirino-parmigiano-e-prosciutto-lexport-supera-i-40-miliardi>) (<https://thefoodmakers.startupitalia.eu/64719-20191002-i-della-banana-nelle-mani-di-una-startup>)

([https://twitter.com/share?text=Dazi USA. nel mirino](https://twitter.com/share?text=Dazi+USA.+nel+mirino))

([https://twitter.com/share?text=Il futuro della b:](https://twitter.com/share?text=Il+futuro+della+b))

## CONTATTACI

Press Kit

(<https://startupitalia.eu/startupitalia-advertise>)

Lavora con noi

(<https://startupitalia.eu/lavora-con-noi>)

## AUTORI



Niccolò Agrimi, (<https://startupitalia.eu/author/niccologrimaldi>)

(<https://startupitalia.eu/author/giovanialais>) Francesco Anzalone, (<https://startupitalia.eu/author/fal>)

Stefano Andreani, (<https://startupitalia.eu/author/stefanoandreani1>) Luca Annunziata,

(<https://startupitalia.eu/author/luca-annunziata>) Paolo Anselmo, (<https://startupitalia.eu/author/paolo-anselmo>)

Enrica Arena, (<https://startupitalia.eu/author/enricaarena>) Luca Baldessarini, (<https://startupitalia.eu/author/luca-baldessarini>)

Carlotta Balena, (<https://startupitalia.eu/author/carlotta-balena>) Diego Banovaz,

(<https://startupitalia.eu/author/diegobnvz>) Massimo Banzi, (<https://startupitalia.eu/author/massimobanzi1>)

Stefania Barbato, (<https://startupitalia.eu/author/stefania-barbato>) Paolo Barberis, (<https://startupitalia.eu/author/paolo-barberis>)

Giuseppe Baselice, (<https://startupitalia.eu/author/baselicegiuseppe>) Davide Battisti,

(<https://startupitalia.eu/author/davide-battisti>) Sofia Beltramo, (<https://startupitalia.eu/author/sofiabeltramo>)

Alessandro Bencivenni, (<https://startupitalia.eu/author/alessandro-bencivenni>) Stefano Bernardi,

(<https://startupitalia.eu/author/stefanobernardi>) Margot Bezzi, (<https://startupitalia.eu/author/margotbezzi>)

Marco Bicocchi Pichi, (<https://startupitalia.eu/author/marcobicocchipichi>) Selene Biffi,

(<https://startupitalia.eu/author/selenebiffi>) Giacomo Biraghi, (<https://startupitalia.eu/author/giacomo-biraghi>)

Stefano Boeri, (<https://startupitalia.eu/author/stefano-boeri1>) Roberto Bonzio,

(<https://startupitalia.eu/author/robertobonxxx>) Roberto Bonzio, (<https://startupitalia.eu/author/roberto-bonzio>)

Chiara Borsini, (<https://startupitalia.eu/author/chiarabi>) Sara Bragonzi, (<https://startupitalia.eu/author/sarabragon>)

Gian Maria Brega, (<https://startupitalia.eu/author/gianmariabrega>) Orianna Briceno,

(<https://startupitalia.eu/author/briceno>) Angela Bubba, (<https://startupitalia.eu/author/bubba>) Chiara Buratti,

(<https://startupitalia.eu/author/chiaraburatti>) Cesare Cacitti, (<https://startupitalia.eu/author/cesare-cacitti>)

Antonino Caffo, (<https://startupitalia.eu/author/antonino-caffo>) Valeria Cagnina, (<https://startupitalia.eu/author/valeria-cagnina>)

Carlo Camusso, (<https://startupitalia.eu/author/camusso1>) Marco Cantamessa,

(<https://startupitalia.eu/author/marcocantamessa>) Giovanni Cantamessa,

(<https://startupitalia.eu/author/giovannicantamessa>) Luigi Capello, ([https://startupitalia.eu/author/luigi\\_capello](https://startupitalia.eu/author/luigi_capello))

Giuseppe Capetta, (<https://startupitalia.eu/author/giuseppicapetta1>) Alessio Caprodossi,

(<https://startupitalia.eu/author/alessio-caprodossi>) Patrizia Caraveo, (<https://startupitalia.eu/author/caraveopatrizia>)

Andrea Cardoni, (<https://startupitalia.eu/author/andrea-cardoni>) Antonio Carnevale,

(<https://startupitalia.eu/author/antonio-carnevale>) Carlo Alberto Carnevale Maffè, (<https://startupitalia.eu/author/carlo-alberto-carnevale-maffe>)

Simone Cartini, (<https://startupitalia.eu/author/simone-cartini>) David Casalini,

(<https://startupitalia.eu/author/davidcasalini>) Ermanno Cece, (<https://startupitalia.eu/author/ermanno-cece>)

Mariangela Celiberti, (<https://startupitalia.eu/author/mariangela-celiberti>) Paolo Cellini,

(<https://startupitalia.eu/author/paolocellini01>) Luigi Centenaro, (<https://startupitalia.eu/author/luigi-centenaro>)

Paola Centomo, (<https://startupitalia.eu/author/paola-centomo>) Luisa Chiaese, (<https://startupitalia.eu/author/luisa>)

Massimo Chieruzzi, (<https://startupitalia.eu/author/massimo-chieruzzi>) Massimo Chiriatti,

(<https://startupitalia.eu/author/massimo-chiriatti>) Franco Cimatti, (<https://startupitalia.eu/author/cimattifranco>)

Giulia Cimpanelli, (<https://startupitalia.eu/author/giuliacimpanelli1>) Tommaso Cinquemani,

(<https://startupitalia.eu/author/tommaso-cinquemani>) Aldo Ciummo, (<https://startupitalia.eu/author/aldo-ciummo>)

Andrea Clamer, (<https://startupitalia.eu/author/andrea-clamer>) Angelo Coletta, (<https://startupitalia.eu/author/angelo-coletta>)

Giampaolo Colletti, (<https://startupitalia.eu/author/giampaoloccolletti1>) Maria Teresa Cometto,

(<https://startupitalia.eu/author/mariateresa>) Augusto Coppola, (<https://startupitalia.eu/author/augustocoppola-2>)

Mattia Corbetta, (<https://startupitalia.eu/author/mattiacorbetta>) Alex Corlazzoli,

(<https://startupitalia.eu/author/alexcorlazzoli>) Luca Corsolini, (<https://startupitalia.eu/author/assist>) Simone Cosimi,

(<https://startupitalia.eu/author/simonecosimi1>) Ferdinando Cotugno, (<https://startupitalia.eu/author/ferdinandocotugno>)

Giulia Cuter, (<https://startupitalia.eu/author/giuliacuter>) Anna D'Amico, (<https://startupitalia.eu/author/anna-damico>)

Cristina Da Rold, (<https://startupitalia.eu/author/cdr>) Eugenio Damasio, (<https://startupitalia.eu/author/damasioeugenio>)

Stella Danti, (<https://startupitalia.eu/author/stella-danti>) Guido Dassori, (<https://startupitalia.eu/author/guido>)

Davide Dattoli, (<https://startupitalia.eu/author/davide-dattoli>) Fabrizio De Angelis,

(<https://startupitalia.eu/author/fabrizio-de-angelis-puglisi>) Giovanni De Caro,

(<https://startupitalia.eu/author/giovanidecaro>) Giovanni De Caro, (<https://startupitalia.eu/author/giovanni>)

# The Food Makers



Valerio De Molli, (<https://startupitalia.eu/author/valeriodepoli>) Valerio De Poli,  
(<https://startupitalia.eu/author/depalmaeroberto>) Roberto Depalma, (<https://startupitalia.eu/author/marcodepaolis>)  
Vittorio De Vecchi Lajolo, (<https://startupitalia.eu/author/vittorio-de-vecchi-lajolo>) Eleonora Degano,  
(<https://startupitalia.eu/author/elenora-degano>) Mauro Del Rio, (<https://startupitalia.eu/author/mauro-del-rio>)  
Mattia Dell'Era, (<https://startupitalia.eu/author/mattia-dellera>) Federica Delogu,  
(<https://startupitalia.eu/author/delogufederica>) Gianluca Dettori, (<https://startupitalia.eu/author/dettorigianluca>)  
Elisa Di Battista, (<https://startupitalia.eu/author/elisa-di-battista>) Andrea Di Camillo,  
(<https://startupitalia.eu/author/andrea-di-camillo>) Arturo Di Corinto, (<https://startupitalia.eu/author/arturo-dicorinto>)  
Antonella Di Noia, (<https://startupitalia.eu/author/dinoiaantonella>) Alessandro Di Stefano,  
(<https://startupitalia.eu/author/alessandro-di-stefano>) Valeria Di Terlizzi, (<https://startupitalia.eu/author/valeria-di-terlizzi>) Anna Dichiarante, (<https://startupitalia.eu/author/anna-dichiarante>) Giancarlo Donadio,  
(<https://startupitalia.eu/author/donadiogiancarlo>) Giancarlo Donadio,  
(<https://startupitalia.eu/author/donadioligasrutigliano>) Alice Dutto, (<https://startupitalia.eu/author/alicedutto>)  
Claudio Erba (<https://startupitalia.eu/author/claudio-erba>)  
Matteo Fago, (<https://startupitalia.eu/author/matteo-fago>) Leonardo Falanga, (<https://startupitalia.eu/author/leonardo-falanga>) Isabella Falautano, (<https://startupitalia.eu/author/isabella-falautano>) Silvia Favasuli,  
(<https://startupitalia.eu/author/favasuli>) Massimo Fellini, (<https://startupitalia.eu/author/massimo-fellini>)  
Roberto Ferrari, (<https://startupitalia.eu/author/robertoferrari>) Sergio Ferraris, (<https://startupitalia.eu/author/sergio-ferraris>) Paolo Fiore, (<https://startupitalia.eu/author/fiorepaolo00>) Luciano Floridi,  
(<https://startupitalia.eu/author/luciano-floridi>) Mario Fontana, (<https://startupitalia.eu/author/mario-fontana>)  
Gennaro Fontanarosa, (<https://startupitalia.eu/author/gennarofontanarosa1>) Veronica Fossa,  
(<https://startupitalia.eu/author/veronicafossa1>) Alessandro Frau, (<https://startupitalia.eu/author/alessandro>)  
Mariachiara Furlò, (<https://startupitalia.eu/author/mariachiarafurlo1>) Rociola - Furlò,  
(<https://startupitalia.eu/author/arcanmaria>) Raffaele Gaito, (<https://startupitalia.eu/author/raffaele-gaito>) Raffaele Gaito,  
(<https://startupitalia.eu/author/raffaelegaito>) Martino Galliolo, (<https://startupitalia.eu/author/martinogalliolo1>)  
Angela Galloro, (<https://startupitalia.eu/author/galloro-angela>) Angela Galloro, (<https://startupitalia.eu/author/angela-galloro>) Barbara Gasperini, (<https://startupitalia.eu/author/barbara-gasperini>) Anna Gaudenzi,  
(<https://startupitalia.eu/author/annagaudenzi>) Anna Gaudenzi, (<https://startupitalia.eu/author/anna-gaudenzi-daniela-poggio>) Roberta Gavioli, (<https://startupitalia.eu/author/robertagavioli>) Marta Ghiglioni,  
(<https://startupitalia.eu/author/marta-ghiglioni>) Remo Gilli, (<https://startupitalia.eu/author/remo-gilli>) Alex Giordano,  
(<https://startupitalia.eu/author/alex-giordano>) Monica Gobbato, (<https://startupitalia.eu/author/gobbato>) Matteo Goggia,  
(<https://startupitalia.eu/author/matteogoggia>) Lorenzo Gottardo, (<https://startupitalia.eu/author/lorenzo-gottardo>)  
Marialuisa Greco, (<https://startupitalia.eu/author/marialuisagreco>) Gabriella Greison,  
(<https://startupitalia.eu/author/gabriella-greison>) Lorenzo Grighi, (<https://startupitalia.eu/author/lorenzo-grighi>)  
Marco Gualtieri, (<https://startupitalia.eu/author/marcogualtieri1>) Rociola - Guerrini,  
(<https://startupitalia.eu/author/rociolaguerrini>) Federico Guerrini, (<https://startupitalia.eu/author/federicoguerrini>)  
Salvatore Iaconesi, (<https://startupitalia.eu/author/salvatoreiaconesi1>) Gianfranco Incarnato,  
(<https://startupitalia.eu/author/gianfranco-incarnato>) Carlo Infante, (<https://startupitalia.eu/author/carloinfante1>)  
Francesco Inguscio, (<https://startupitalia.eu/author/francesco-inguscio>) Maddalena Ionata,  
(<https://startupitalia.eu/author/maddalena>) Maurizio La Cava, (<https://startupitalia.eu/author/lacavamaurizio>)  
Carmen La Gatta, (<https://startupitalia.eu/author/carmenlagat>) Francesca La Spada,  
(<https://startupitalia.eu/author/francesca-la-spada>) Matteo Lai, (<https://startupitalia.eu/author/matteolai>) Fabio Lalli,  
(<https://startupitalia.eu/author/fabio-lalli>) Arcangelo Rociola - Lara Martino, (<https://startupitalia.eu/author/rociolafurlo>)  
Alessia Laudati, (<https://startupitalia.eu/author/alessialaudati>) Agrimi - Leo, (<https://startupitalia.eu/author/geraldine-schwarz>) Stefania Leo, (<https://startupitalia.eu/author/stefanialeol>) Stefania Leo,  
(<https://startupitalia.eu/author/leostefania1>) Daniele Lettig, (<https://startupitalia.eu/author/daniele-lettig>)  
Alessandro Ligas, (<https://startupitalia.eu/author/ligasale>) Alessandro Ligas,  
(<https://startupitalia.eu/author/alessandroligas>) Roberto Liscia, (<https://startupitalia.eu/author/roberto>) Paola Lisimberti,  
(<https://startupitalia.eu/author/paola-lisimberti>) Davide Lochis, (<https://startupitalia.eu/author/davide-lochis>)

# The Food Makers

Paolo Lombardi, (<https://startupitalia.eu/author/paololombardi>) Paola Lorenzini, (<https://startupitalia.eu/author/paololombardi>) Tiziana Lorenzini, (<https://startupitalia.eu/author/tiziana-lorenzini>) Lucia Lorenzini, (<https://startupitalia.eu/author/lucia-lorenzini>) Giulia Lotti, (<https://startupitalia.eu/author/giulia-lotti-2>) Ludovica Lugli, (<https://startupitalia.eu/author/ludovicalugli>) Riccardo Luna, (<https://startupitalia.eu/author/riccardoluna-2>) Gabriele Madala, (<https://startupitalia.eu/author/gabriele-madala1>) Tommaso Magrini, (<https://startupitalia.eu/author/tommaso-magrini>) Darya Majidi, (<https://startupitalia.eu/author/darya-majidi>) Massimo Mantellini, (<https://startupitalia.eu/author/mantellini>) Marcello Mari, (<https://startupitalia.eu/author/marcellomari>) Marco Marinucci, (<https://startupitalia.eu/author/marcomarinucci>) Lara Martino, (<https://startupitalia.eu/author/laramartino1>) Nicola Mattina, (<https://startupitalia.eu/author/nicolamattina>) Sara Mauri, (<https://startupitalia.eu/author/maurisara>) Luigi Mazzei, (<https://startupitalia.eu/author/luigimazzei>) Valentino Megale, (<https://startupitalia.eu/author/valentino-megale>) Flavio Mezzanotte, ([https://startupitalia.eu/author/flavio\\_mezzanotte](https://startupitalia.eu/author/flavio_mezzanotte)) Noemi Milani, (<https://startupitalia.eu/author/noemi-milani>) Salvo Mizzi, (<https://startupitalia.eu/author/salvomizzi>) Sara Moraca, (<https://startupitalia.eu/author/sara-moraca>) Arianna Moro, (<https://startupitalia.eu/author/arianna-moro>) Andrea Mularoni, (<https://startupitalia.eu/author/andreamularoni>) Antonio Musumeci, (<https://startupitalia.eu/author/musumecispalletta>) Matteo Nardi, (<https://startupitalia.eu/author/matteonardi2>) Alberto Nasciuti, (<https://startupitalia.eu/author/albertonasciuti>) Gabriele Niola, (<https://startupitalia.eu/author/gabriele-niola>) Alessio Nisi, (<https://startupitalia.eu/author/alessionisi>) Enrico Nosedà, (<https://startupitalia.eu/author/enrico-nosedà>) Aura Nuccio, ([https://startupitalia.eu/author/aura\\_nuccio](https://startupitalia.eu/author/aura_nuccio)) Francesca Onorati, (<https://startupitalia.eu/author/francescaonorati>) David Orban, (<https://startupitalia.eu/author/davidorban1>) Silvia Oreglio, (<https://startupitalia.eu/author/silviaoregliol>) Maria Paccagnani, (<https://startupitalia.eu/author/maria-paccagnani>) Stefano Pacifici, (<https://startupitalia.eu/author/s-pacifici>) Pierluigi Paganini, (<https://startupitalia.eu/author/pierluigi-paganini>) Vittoria Paradisi, (<https://startupitalia.eu/author/paradisivittoria>) Linnea Passaler, (<https://startupitalia.eu/author/linnea-passaler>) Layla Pavone, (<https://startupitalia.eu/author/layla-pavone>) Aldo Pecora, (<https://startupitalia.eu/author/aldo-pecora>) Antonio Perdichizzi, (<https://startupitalia.eu/author/antonio-perdichizzi>) Fortunato Perez, (<https://startupitalia.eu/author/fortunato-perez>) Emanuela Perinetti, (<https://startupitalia.eu/author/perinettiemanuela>) Emanuela Perinetti, (<https://startupitalia.eu/author/emanuela1>) Giulia Perona, (<https://startupitalia.eu/author/giuliaperona>) Gabriele Perrone, (<https://startupitalia.eu/author/gabriele-perrone>) Gabriele Persi, (<https://startupitalia.eu/author/persigabriele>) Oriana Persico, (<https://startupitalia.eu/author/orianapersicol>) Ornella Pesenti, (<https://startupitalia.eu/author/pesentiornella1>) Antonio Piemontese, (<https://startupitalia.eu/author/antonio-piemontese>) Gabriele Pieroni, (<https://startupitalia.eu/author/pieronigabriele>) Claudia Pingue, (<https://startupitalia.eu/author/claudia-pingue>) Rossella Pivanti, (<https://startupitalia.eu/author/rossella-pivanti>) Daniela Poggio, (<https://startupitalia.eu/author/daniela-poggio>) Nicoletta Polliotto, (<https://startupitalia.eu/author/nicoletta-polliotto>) Iliaria Potito, (<https://startupitalia.eu/author/ilaria-potito>) Andrea Prandi, (<https://startupitalia.eu/author/andrea-prandi>) Marco Pratellesi, (<https://startupitalia.eu/author/marco-pratellesi>) Carlo Alberto Pratesi, (<https://startupitalia.eu/author/carlo-alberto-pratesi>) Paolo Privitera, (<https://startupitalia.eu/author/paoloprivitera>) Claudia Proietti, (<https://startupitalia.eu/author/claudia-proietti>) Carlo Purassanta, (<https://startupitalia.eu/author/carlo-purassanta>) Federico Raimondi Slepò, (<https://startupitalia.eu/author/federicors2>) Carlo Ratti, (<https://startupitalia.eu/author/carlorattil>) Daniele Ratti, (<https://startupitalia.eu/author/daniele-ratti>) Francesco Rende, (<https://startupitalia.eu/author/francesco-rende>) Sara Riboldi, (<https://startupitalia.eu/author/sara-riboldi>) Sara Rigamonti, (<https://startupitalia.eu/author/sara-rigamonti>) Marta Eleonora Rigoni, (<https://startupitalia.eu/author/martaeleonorarigoni>) Alessandro Rimassa, (<https://startupitalia.eu/author/alessandro-rimassa>) Alessandro Rimassa, (<https://startupitalia.eu/author/alerimassa>) Gaia Rizzato, (<https://startupitalia.eu/author/gaia-rizzato>) Matteo Rizzi, (<https://startupitalia.eu/author/matteo-rizzi>) Gabriella Rocco, (<https://startupitalia.eu/author/gabriella-rocco>) Arcangelo Rociola, (<https://startupitalia.eu/author/arcangelorociola1>) Andrea Romoli, (<https://startupitalia.eu/author/andrea-romoli>) Matteo Rondina, (<https://startupitalia.eu/author/matteo-rondina>) Jacopo Rossi, (<https://startupitalia.eu/author/jacoporossil>) Sara Roversi, (<https://startupitalia.eu/author/sara-roversi>) Francesco Rullani, (<https://startupitalia.eu/author/francescorullani>) Gianvito Rutigliano, (<https://startupitalia.eu/author/gianvito-rutigliano>) Giulia Sabella, (<https://startupitalia.eu/author/gsabella>)

Mara Sangiorgio, (<https://startupitalia.eu/author/mara-sangiorgio>) Salvatore Santangelo, (<https://startupitalia.eu/author/santangelo>) Ilaria Sanvito, (<https://startupitalia.eu/author/ilaria-sanvito>) Agostino Santoni, (<https://startupitalia.eu/author/agostino-santoni>) Ilaria Sanvito, (<https://startupitalia.eu/author/ilariasanv>) Diana Saraceni, (<https://startupitalia.eu/author/dianasaraceni>) Fabiano Sarti, (<https://startupitalia.eu/author/fabiano-sarti>) Antonio Savarese, (<https://startupitalia.eu/author/savareseantonio>) Victor Savevski, (<https://startupitalia.eu/author/victor-savevski>) Luca Scarcella, (<https://startupitalia.eu/author/luca-scarcella>) Guido Scorza, (<https://startupitalia.eu/author/guido-scorza>) Alessia Serafini, (<https://startupitalia.eu/author/serafinalessia>) Claudio Simbula, (<https://startupitalia.eu/author/simbula>) Antonio Simeone, (<https://startupitalia.eu/author/antoniosimeone>) Stefano Simoncini, (<https://startupitalia.eu/author/stefanosimoncini1>) Paolo Sironi, (<https://startupitalia.eu/author/paolo-sironi>) Giovanni Solone, (<https://startupitalia.eu/author/gioxx>) Adrian-Doron Sordi, (<https://startupitalia.eu/author/adrian-doron-sordi>) Antonella Spinelli, (<https://startupitalia.eu/author/antonellaspinelli1>) Sergio Stanco, (<https://startupitalia.eu/author/sergio-stanco>) Eugenia Suppressa, (<https://startupitalia.eu/author/eugeniasuppressa>) Federica Taddei, (<https://startupitalia.eu/author/federicataddei>) Francesco Tassi, (<https://startupitalia.eu/author/francesco-tassi>) Tiziano Tassi, (<https://startupitalia.eu/author/tiziano-tassi>) Antonio Tasso, (<https://startupitalia.eu/author/antoniotasso>) Fabio Tentori, (<https://startupitalia.eu/author/fabiotentorienel>) Paolo Teoducci, (<https://startupitalia.eu/author/paoloteoducci2>) Bianca Terracciano, (<https://startupitalia.eu/author/biancateracciano1>) Carlo Terzano, (<https://startupitalia.eu/author/carlo-terzano>) Roberta Testa, (<https://startupitalia.eu/author/robertates>) Vincenzo Tiani, (<https://startupitalia.eu/author/vincenzo-tiani>) Fabia Timaco, ([https://startupitalia.eu/author/fabia\\_timaco](https://startupitalia.eu/author/fabia_timaco)) Simone Tolomelli, (<https://startupitalia.eu/author/simone-tolomelli-2>) Zeno Tomiolo, (<https://startupitalia.eu/author/zeno-tomiolo>) Barbara Tornese, (<https://startupitalia.eu/author/barbara-tornese>) Veronica Tosetti, (<https://startupitalia.eu/author/veronicatosetti>) Lorenzo Triboli, (<https://startupitalia.eu/author/lorenzotriboli2>) Chiara Trombetta, (<https://startupitalia.eu/author/chiara-trombetta-2>) Max Uggeri, (<https://startupitalia.eu/author/maxuggeri>) Marina Usai, (<https://startupitalia.eu/author/marina-usai>) Paolo Valenti, (<https://startupitalia.eu/author/paolovalenti>) Alessia Valentini, (<https://startupitalia.eu/author/alessia-valentini>) Gabriele Valli, (<https://startupitalia.eu/author/gabriele-valli>) Stefano Venditti, (<https://startupitalia.eu/author/stefanovenditti>) Maria Elena Viggiano, (<https://startupitalia.eu/author/viggianomariaelena>) Andrea Visconti, (<https://startupitalia.eu/author/andrea-visconti>) Flavia Weisghizzi, (<https://startupitalia.eu/author/flavia-weisghizzi>) Seble Woldeghiorghis, (<https://startupitalia.eu/author/seble-woldeghiorghis>) David Wolman, (<https://startupitalia.eu/author/davidwolman>) Alex Zanardi, (<https://startupitalia.eu/author/alex-zanardi>) Riccarda Zezza (<https://startupitalia.eu/author/riccarda-zezza>)



(<https://thefoodmakers.startupitalia.eu>)

# The Food Makers

