

ECONOMIA

BPER:

Banca

Vicina. Oltre le attese.

Le start up più innovative

Il successo dello "chef digitale" che spiega il menù ai turisti stranieri

I clienti della modenese Dishcovery, scelta dall'incubatore Aster, sono ristoratori che vogliono dare notizie culturali dei piatti

Stefano Turcato

Si chiama Dishcovery, ha sede in via Giardini a Modena ed è una start up fondata pochi mesi fa da sette modenesi e un siculo, Giuliano Vita: l'idea alla base del business è fornire ai ristoratori delle città turistiche una "web app" che consente di mettere a disposizione dei clienti stranieri un cameriere digitale o, se vogliamo, uno chef digitale che non solo traduce il nome, gli ingredienti, la preparazione dei piatti offerti nel menù ma racconta anche il contesto del territorio da cui traggono origine, tanti elementi di cultura culinaria, fotografie, gli allergeni, come gustare meglio certi cibi e a quali vini abbinare il piatto.

«L'idea - racconta Giuliano Vita - è venuta a me e a Marco Simonini partendo dalle nostre esperienze in Cina, a Shanghai, dove lavoravamo per un'azienda distributrice di alimenti e dove spesso dovevamo sederci in ristoranti senza capire realmente che cosa ci apprestavamo a mangiare. Ci siamo chiesti cosa accadesse a parti invertite, a un cinese che viene a mangiare a Venezia, Milano, Firenze o Roma, o comunque a un turista straniero: tradurre ai cinesi parole come mozzarella o Parmigiano Reggiano per loro non significa nulla perché non conoscono la differenza fra questi due prodotti. Ma la stessa cosa può valere anche per un turista più informato ma che, proprio per questo, desidera conoscere a



Due fondatori di Dishcovery: a sinistra Marco Simonini e a destra Giuliano Vita con una traduttrice

fondo che cosa sta per mangiare».

Un'idea che, a prima vista, sembra rivelarsi vincente perché ora anche l'incubatore Aster ha prescelto la modenese Dishcovery fra le sette start up ammesse presso Le Serre dei Giardini Margherita di Bologna, dove accedono al percorso di accelerazione di impresa, un passo significativo verso un'affermazione definitiva sul mercato.

«Una soddisfazione note-

Il cliente avvicina il cellulare al codice QR del piatto e riceve tutte le informazioni

vole - spiega Giuliano Vita - che fa seguito all'iniziativa di crowdfunding dei mesi scorsi, da cui abbiamo ottenuto 130mila euro e una serie di nuovi soci che si sono affiancati in azienda come investitori accanto a noi fondatori.

C'è anche un Fondo di una certa importanza che si sta interessando alla nostra start up ma ovviamente non posso rivelare il nome».

Qualcuno potrebbe pensare che Dishcovery fornisca una delle tante App scaricabili sullo smartphone ma non è così: «La nostra è una "web app" - spiega Vita - ed è un servizio multimediale per il quale non c'è nulla da scaricare perché vi si può accedere facilmente dal proprio smart-

LA WEB APP

Come spiegare al cinese bruschette e pomodorini



Bruschette di pane fatto in casa con pomodorini e basilico

LE ECCELLENZE

Prosciutto di qualità e mozzarella di bufala



Prosciutto crudo San Daniele con la mozzarella di bufala

L'IDEA ORIGINALE

Il "cameriere digitale" racconta la pasta condita



Un primo piatto di pasta per spiegare il "cameriere digitale"

MENÙ SPECIALE

Piatto alla veneziana: c'è da tradurre il dialetto



Le sarde "in saor" cucinate alla veneziana con la polenta

FONDAZIONE DEMOCENTER

Corsi di alta formazione per un centinaio di imprese

Dall'inizio dell'anno le iniziative su vibrazioni meccaniche, progettazione di ingranaggi, robot collaborativi in processi industriali e saldatura

Dall'inizio dell'anno già oltre 100 aziende hanno utilizzato le opportunità offerte da Fondazione Democenter con i corsi di alta formazione. Democenter ha voluto puntare su corsi che forniscano

un'iper-specializzazione a chi partecipa, spendibile subito per migliorare prodotti e processi produttivi.

«I temi - dice Democenter - sono di strettissima attualità, riferiti a situazioni che tecnici e progettisti si trovano ad affrontare ogni giorno nell'ambito delle proprie attività. I docenti, di conseguenza, vengono scelti per il contributo che possono portare alla crescita delle conoscen-

ze e delle competenze immediatamente utilizzabili in azienda. Per questo, ad esempio, il seminario di presentazione dello Short Master sulle vibrazioni meccaniche, che si è tenuto il 6 febbraio presso il Tecnopolo di Modena, ha visto la partecipazione di oltre 50 rappresentanti di altrettante aziende dei principali settori industriali dell'Emilia Romagna e delle regioni limitrofe».

Il corso, che prenderà avvio il prossimo 12 marzo, si propone di trattare i fenomeni vibratorici dal punto di vista ingegneristico, cioè fornire metodi e idee utili all'analisi dei fenomeni vibratorici allo scopo di mitigarne gli effetti negativi sulle strutture, i sistemi e le persone.

«Stesso successo - dice ancora Fondazione Democenter - anche per la presentazione dello Short Master sulla progettazione di ingranaggi. Il corso partirà il prossimo 9 aprile con il sostegno tecnico del Dipartimento di Ingegneria Enzo Ferrari di Unimore. Il 7 febbraio si è svolta anche la prima giornata dello Short Master sull'introduzione dei robot collaborativi (Cobot) nei processi industriali. Par-

tecipano 16 responsabili tecnici e di progettazione di 11 importanti imprese dell'Emilia-Romagna. Tutti parlano delle tecnologie abilitanti e dei casi di successo di Industria 4.0, pochi, invece, si occupano di come sviluppare le competenze necessarie per cogliere a pieno queste opportunità».

Imminente è anche l'inizio di altre due attività: da oggi la seconda edizione del corso di base sulle tecnologie di Industria 4.0 realizzato all'interno del Progetto Interreg Central Europe InnoPeer.

Il 21 febbraio, presso il Tecnopolo di Modena, si terrà la presentazione dell'Executive Master per International Welding Engineer, vale a dire saldatura. —

MODENA IN BORSA	
PREZZO UFFICIALE	%VARIAZIONE
FERRARI	
111,35	+0,04%
BPER	
3,51	-0,40%
ENERGICA MOTOR	
2,48	-1,20%
ESAUTOMOTION	
3,15	INV.
EXPERT SYSTEM	
1,70	+4,62%
FERVI	
12,50	INV.
MARR	
20,92	+2,55%
PANARIA GROUP	
1,49	-0,53%
PRISMI	
2,30	+3,14%
SITI B&T	
3,69	-0,27%