



## Agrifood

### L'azienda

L'azienda Bontà srl produce **pasta** con formati tipici e di elevata qualità, realizzati con moderne tecnologie che assicurano la massima genuinità dei sapori. Bontà srl nasce nel **2004** come produttore artigianale di pasta fresca nei formati tipici di orecchiette, cavatelli, maritati e troccoli. Nel 2017, alla linea di fresco è stata affiancata una linea di prodotto da dispensa con semola 100% italiana, al fine di rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento. L'obiettivo dell'azienda è quello di portare sulla tavola del consumatore un prodotto genuino e di ottima qualità.

### La challenge

Lo spreco alimentare è una delle principali sfide globali nel settore agroalimentare, con gravi conseguenze ambientali, economiche e sociali. In particolare, il territorio tarantino, ricco di tradizioni culinarie e produzione agricola, affronta difficoltà legate agli scarti prodotti lungo le diverse filiere alimentari. Dai processi agricoli alla trasformazione e distribuzione dei prodotti, grandi quantità di cibo vengono sprecate ogni giorno.

La **sfida** proposta da **Pastificio Bontà** è quella di sviluppare soluzioni innovative per ridurre gli sprechi alimentari nelle principali filiere agroalimentari locali, promuovendo il recupero intelligente e sostenibile degli scarti. Le squadre partecipanti dovranno presentare idee che integrino tecnologie, processi di economia circolare e modelli di business per trasformare gli scarti alimentari in nuove risorse.

Proporre una soluzione che permetta il **recupero intelligente degli scarti alimentari** lungo tutta la filiera agrifood, con un'attenzione particolare al territorio tarantino, includendo:

1. **Recupero e riutilizzo degli scarti:** Proposte che prevedano l'utilizzo di scarti alimentari per la creazione di nuovi prodotti, ingredienti o sottoprodotti utili per altri settori (ad esempio, alimentare, cosmetico, energetico o agricolo).
2. **Tecnologie innovative per la gestione degli sprechi:** Sviluppare o integrare tecnologie digitali (come intelligenza artificiale, Internet of Things, blockchain) per monitorare e ottimizzare il recupero e la gestione degli scarti lungo le filiere alimentari.

3. **Economia circolare applicata al cibo:** Idee che favoriscano la circolarità dei processi produttivi e distributivi, massimizzando il valore degli scarti alimentari e riducendo al minimo lo spreco.
4. **Modelli di business per il recupero alimentare:** Proporre soluzioni economicamente sostenibili che possano generare valore dalle eccedenze e dagli scarti alimentari, coinvolgendo anche aziende locali, cooperative e comunità tarantine.

La sfida mira a creare una soluzione concreta che possa ridurre significativamente gli sprechi alimentari, recuperando gli scarti lungo le filiere agroalimentari locali. La proposta vincente dovrà dimostrare la possibilità di trasformare gli scarti in risorse, migliorando l'efficienza delle filiere e supportando un'economia circolare nel settore agrifood, con particolare attenzione al territorio di Taranto.