

UNIVERSITY

OPESSI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

LAB

OPESSI UNIVERSITYLAB "Dall'idea al mercato"

UNIVERSITYLAB è un progetto unico in Italia, nato dalla collaborazione tra:

- Opessi Stefano srl, società di rappresentanze industriali a forte componente tecnologica alimentare con base a Milano Città Studi, partner commerciale e tecnologico di numerose aziende leader mondiali nel settore dolciario e del packaging per l'industria alimentare;
- Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano

Grazie alla sinergia tra queste realtà e le nostre Case rappresentate, quattro gruppi di studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, hanno avuto l'opportunità di ideare e realizzare un prodotto alimentare industriale, in un contesto simile al reale mondo produttivo.

Formare e fare Sistema: Obiettivi del Progetto.

- CRESCITA: unire le competenze acquisite in Università con esperienze applicative e di processo in un ambiente che riproduca da vicino la realtà della produzione industriale alimentare;
- CREATIVITÀ: incoraggiare tra i futuri professionisti del settore l'ideazione di nuovi prodotti e applicazioni, sperimentando attraverso modalità "learning by doing";
- NETWORK: favorire l'incontro tra i laureandi e l'industria alimentare, creando occasioni di contatto e future possibilità di collaborazione;

VIENI A SCOPRIRE IL TUO TALENTO!

invia la tua candidatura e partecipa
alla terza edizione



UNIVERSITY

OPESSI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

LAB

 OPESSI

Opessi Stefano srl - Sede operativa via Sansovino 4
20133 Milano - Tel 02 23951349 - Fax 02 23951395
e-mail info@opessi.it - www.opessi.it

© Opessi Stefano srl - Tutti i diritti riservati

IDEE E CREAZIONI DEI PARTECIPANTI ALLA 2° EDIZIONE

CHEESE TO GO & MORBICROCK



Cheese to go il waffle che ti piace!

Una sfiziosa alternativa ai comuni snack dolci, una morbida cialda waffle salata avvolge una ricca farcitura al formaggio. Lo snack si presenta in tre varianti che richiamano l'italianità delle materie prime: verde (spinaci, ricotta e scorzette di limone), bianco (formaggio e noci), rosso (pomodoro, mozzarella e basilico).

Team di progetto: Studenti *Giovanni Chiesa, Matteo Corradi, Francesca Mancarella, Giulia Chiodaroli*
Supervisione Opessi: *dr. Fabio Corti*

Morbicrock Lasciati travolgere dalla golosità

Mini-barretta con crema e ricopertura al pistacchio, croccante al caramello salato, da gustare in un goloso momento di pausa da studio e lavoro, perfetto dopo un buon caffè. Ingredienti mediterranei, contrasto consistenza morbido-croccante, contrasto dolce-salato.

Team di progetto: Studenti *Giulia Barbis, Stefano Baroffio, Sofia Benzoni, Paola Elisa Vavassori*
Supervisione Opessi: *dr.ssa Annalisa Santoro, sig. Franco Truscello*

LEGUSTO & TRITAK



LeGusto Legumi e cioccolato?

L'abbinamento come non l'hai mai provato!

Pralina dolce al cioccolato con crema di ceci e lenticchie tostate e cuore di lenticchie tostate. Abbinamento d'ingredienti innovativo, che si allontana dalle tradizionali praline presenti in commercio. Un prodotto nuovo, sfizioso e al tempo stesso salutare.

Team di progetto: Studenti *Chiara Manessi, Melanie Diotti, Giulia Paganini, Stefano Pagaria*
Supervisione Opessi: *dr.ssa Claudia Bonardi*

Tritak Quando è l'ora e non hai il tempo:

Tritak pochi grammi, tre gusti e niente drammi!

Biscotto alle nocciole, miele di castagno e quinoa, con farcitura di crema al pomodoro secco, crema al formaggio al gusto speck, crema al cacao e caffè. Destinato a chi desidera un pasto veloce, ma al tempo stesso completo, senza rinunciare all'idea del pasto-tipo italiano. Ideale anche come snack spezza fame.

Team di progetto: Studenti *Francesca Rinaldi, Pietro Savasi, Federica De Agostini, Arianna Cattaneo*
Supervisione Opessi: *dr.ssa Alessandra Perolari*

LE FASI DEL PROGETTO

COME PARTECIPARE

- **AVVIO:** Gli studenti del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che manifestano interesse inviando la propria candidatura, partecipano ad un incontro formativo sulle tecnologie impiantistiche. Sulla base delle informazioni ricevute, elaboreranno una propria idea di nuovo prodotto. Le idee presentate verranno selezionate da una commissione composta da docenti e tecnologi alimentari: ogni idea vincitrice sarà successivamente realizzata da un team di studenti;
- **SVILUPPO E REALIZZAZIONE:** I team, guidati da un tecnologo del team Opessi e supportati dai professionisti e docenti coinvolti nel progetto, sperimentano la creazione di un prodotto attraverso tutte le sue fasi, dalla definizione della materia prima fino al confezionamento: sviluppo e definizione della ricetta, test industriali presso le aziende partner, studio dell'impiantistica e layout di linea, definizione dei costi e studio di marketing e comunicazione;

- **RIFERIMENTI:**
Dr.ssa Giuditta Monti
Sviluppo e comunicazione
Opessi Stefano S.r.l.
+39 02 23951349
comunicazione@opessi.it

Dr.ssa Carola Cappa

Assistant Professor
DeFENS (Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences) Università degli Studi di Milano
+39 02 50319179
carola.cappa@unimi.it

VIENI A SCOPRIRE IL TUO TALENTO!

invia la tua candidatura e partecipa alla terza edizione di UniversityLab

SOLLICH

CHOCOTECH

Stephan

Dumoulin

BVT

VACUUM

Fea

TREIBER TRAYS

HOUDIJK HOLLAND

FOURPACK

BUHLER

BAIRDRESTER

MALINTYRE

HAMBURG DRESDNER

CEA

COMEK

HILDEBRAND INDUSTRY

HDG

EUROMEC

NUOVA EUROMEC

LIVETECH

WDS

THEEGARTEN

VORMENFABRIEK