

## Gli scarti di cibo? Una start-up di Genova li trasforma in cosmetici

di **Redazione**

17 Agosto 2015 - 17:15



**Genova/Milano.** La bellezza può essere green sia per gli ingredienti utilizzati sia per i metodi adottati. E' questa l'intuizione da cui sono partite la professoressa Carla Villa e un piccolo team di ricercatrici donne dell'università di Genova quando hanno dato vita ad Accadermica, la start-up che produce cosmetici usando gli scarti dell'industria agroalimentare, in particolare estraendo gli ingredienti bioattivi verdi con microonde ecofriendly a basso costo.

In Expo Milano 2015 per presentare i risultati fin qui raggiunti presso il Vivaio delle Idee, il fondatore di Accadermica, Carla Villa racconta le origini della sua azienda: "Perseguiamo gli obiettivi della green cosmetic chemistry: otteniamo ingredienti verdi partendo da scarti dell'industria agroalimentare ancora ricchi di polifenoli. Li trasformiamo da residui ad alto impatto ambientale a ingredienti ad alto valore aggiunto destinati ai prodotti cosmetici poi venduti nelle farmacie. Siamo qui in Expo per presentare un progetto sulla sostenibilità che è perfettamente in tema con l'argomento centrale di questa esposizione universale, Nutrire il Pianeta. Energia per la vita".

La presentazione di questa giovane start-up è avvenuta all'interno del Vivaio delle Idee, uno spazio a disposizione delle eccellenze italiane nel settore dell'agroalimentare e dell'innovazione che ospiterà start-up, buone pratiche, spin-off universitari e brevetti

---

scientifici provenienti da tutte le Regioni d'Italia.

Il Vivaio è l'iniziativa che Padiglione Italia, il Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali (Mipaaf) e Fondazione Italia Camp dedicano alla capacità di innovazione dei giovani imprenditori italiani.

Fondazione ItaliaCamp, dopo aver curato l'organizzazione del Road Show e aver gestito la Call for Ideas per il Padiglione Italia raccogliendo più di 300 progetti su tutto il territorio italiano, gestisce il palinsesto del Vivaio delle Idee con l'obiettivo di "nutrirlo" di progetti innovativi provenienti da tutti i territori e dai migliori centri di eccellenza italiani.