

Pizze d'asporto fragranti come al ristorante, nasce a Genova il "cartone" high-tech

di **Redazione**

23 Luglio 2018 - 16:25



Genova. Si chiama Vinni Pizza Box ed è un innovativo contenitore per la pizza a domicilio. Dopo due anni, centinaia di prove e decine di prototipi, da parte di una startup genovese la soluzione ora è pronta: **un contenitore in polistirene alimentare impilabile che consente a ogni pizza di avere la giusta areazione**, impedendo così la formazione della terribile "condensa", la causa principale per cui le pizze si bagnano, raffreddano e rammolliscono durante il trasporto nel cartone.

Inoltre, grazie al materiale utilizzato, è **riciclabile al 100%**, per cui molto più ecologico dei box in cartone che invece finiscono in discarica (700 milioni all'anno solo in Italia), e sicuro per la salute dei consumatori.

Essendo un progetto genovese, lo stesso evento si ripeterà la prossima settimana anche a Genova, proprio nella sede in cui è nato e viene sviluppato ogni giorno: **il Talent Garden di Genova, all'interno del Great Campus, Parco Scientifico e Tecnologico degli Erzelli - martedì 24 luglio dalle 18.30 in poi - mediante una breve presentazione seguita da un aperitivo** con gira pizza servita con i VINNI PIZZA BOX. [Qui le info per partecipare.](#)

Dall'incontro nel luglio 2015 tra un pizzaiolo-inventore di Saronno con due imprenditori genovesi, Mario Menzio e Jonny Lo Piscopo, esperti di innovazione e startup e fondatori del programma Investo in Italia, con sede al Talent Garden di Genova, ha avuto inizio il processo di ingegnerizzazione e distribuzione sul mercato di questo

innovativo prodotto.

Il primo passo di questo processo è stato il deposito a livello mondiale del Brevetto industriale e, grazie a una successiva raccolta di fondi privati, che ha visto coinvolti una ventina di imprenditori e professionisti genovesi entusiasti di questa iniziativa, il prodotto e sistema VINNI è ora realtà.

Il progetto ha già ricevuto nei mesi scorsi diversi e importanti riconoscimenti. Infatti è stato premiato e selezionato da StartUp Initiative di Banca Intesa Sanpaolo su oltre 200 startup in ambito tech-food. In seguito è stato selezionato dal CNA di Milano - Premio Cambiamenti - e ha ricevuto il Certificato di Eccellenza dal bando europeo Sme Instrument Horizon2020, sino ad arrivare ai giorni nostri, in cui si è da poco conclusa con successo una campagna di crowdfunding per questo progetto sulla piattaforma Eppela.

A Genova spetta anche il primato, contemporaneamente a Milano, per essere stata la prima città in cui VINNI è stato utilizzato e testato, grazie alla Pizzeria Al Vulcano di via Trento, in cui questo prodotto è già in uso a partire dallo scorso mese di marzo, in anteprima mondiale.