



Startup, Barilla annuncia i vincitori di Good food makers 2025

Descrizione

(Adnkronos) – Dopo mesi di scouting e selezione, Barilla ha annunciato le tre aziende vincitrici della settima edizione di Good food makers, il programma per le realtà innovative che vogliono contribuire alla trasformazione del settore agroalimentare. Good food makers è il programma di open innovation di Barilla che coinvolge startup e realtà tecnologiche nella risoluzione di sfide reali lungo la catena del valore alimentare. Ogni anno il programma lancia una call to action internazionale, invitando le imprese innovative a proporre soluzioni concrete per rendere il sistema alimentare più sostenibile, sicuro e tecnologico.

Good food makers mira ad accelerare l'adozione di soluzioni emergenti e ad applicare approcci di co-creazione in ambiti di ricerca che riflettono la visione più ampia di trasformazione del sistema alimentare: dall'agricoltura di precisione per garantire materie prime di qualità, alla tracciabilità delle filiere tramite dati digitali; dall'uso dell'intelligenza artificiale e di sistemi di lavorazione sostenibili per sviluppare ingredienti innovativi, al miglioramento della qualità e della sicurezza dei processi industriali. Il programma guarda inoltre alla creazione di nuove esperienze per i consumatori, con packaging connessi e prodotti pensati per rispondere alle nuove tendenze alimentari.

L'edizione 2025, organizzata in collaborazione con Almacube (l'hub dell'innovazione dell'Università di Bologna e di Confindustria Emilia Area Centro), ha introdotto la formula Good food makers-ecosystem, con l'obiettivo di creare un ecosistema aperto di innovazione che coinvolga partner e stakeholder della filiera Barilla. Quest'anno il programma ha registrato 288 candidature da 41 Paesi in 5 continenti, con una significativa crescita della partecipazione italiana (24%, il valore più alto di sempre).

Good food makers dichiara Claudia Berti, head of open innovation di Barilla – non è solo un programma di innovazione: è un catalizzatore di scoperte e collaborazioni. Ogni anno selezioniamo sfide concrete che ci permettono di esplorare tecnologie e modelli emergenti, accelerando l'adozione delle soluzioni più promettenti. Allo stesso tempo, promuoviamo una cultura più aperta e collaborativa, capace di trasformare il modo in cui affrontiamo l'innovazione e influenzare positivamente le attività quotidiane dei nostri team e oggi anche portare un beneficio diretto ai nostri partner ed un esempio per la filiera. In questa edizione abbiamo individuato soluzioni capaci di

generare un impatto reale su tre temi cruciali: la sostenibilità delle pratiche di coltivazione, la sicurezza alimentare e l'esperienza d'acquisto.

Dopo un processo di selezione che ha coinvolto 33 finaliste provenienti da tutto il mondo, Barilla ha individuato tre aziende che meglio hanno saputo rispondere alle sfide di innovazione proposte dal programma. 1) Feldklasse (Germania) per la categoria agtech for climate resilience in collaborazione con Open fields che ha sviluppato una soluzione meccanica innovativa per la rimozione automatizzata delle erbe spontanee nei campi di basilico, capace di ridurre il lavoro manuale e migliorare la sostenibilità delle colture destinate alle salse e al pesto Barilla.

2) Xnext (Italia) per la categoria new frontiers of detection in collaborazione con Bizerba che ha progettato Xspectra, una tecnologia x-ray brevettata basata sul conteggio dei fotoni per l'analisi chimico-fisica in tempo reale dei prodotti alimentari, in grado di individuare anomalie invisibili ai sistemi tradizionali. 3) Vusion Group (Italia/Francia) per la categoria best on shelf in collaborazione con Conad Nord Ovest che propone Captana, un sistema di monitoraggio basato su telecamere e intelligenza artificiale per ottimizzare la disponibilità dei prodotti, ridurre i casi di out of stock a scaffale e migliorare l'esperienza di acquisto in negozio. Le tre aziende inizieranno adesso a lavorare fianco a fianco con i team Barilla ed i partner di filiera immergendosi in attività di co-design e sperimentazioni dedicate, che culmineranno nell'Innovation day in programma il 15 gennaio 2026.

Tra le tre realtà selezionate, c'è la startup italiana Xnext, pioniera nello sviluppo di sistemi di ispezione avanzata per l'industria alimentare. L'azienda ha ideato Xspectra, una tecnologia x-ray brevettata che combina fotonica, elettronica nucleare e intelligenza artificiale per eseguire analisi chimico-fisiche in tempo reale dei prodotti alimentari. A differenza dei sistemi a raggi X convenzionali, che si basano sull'intensità media del segnale, Xspectra utilizza la tecnica del "photon counting": ogni fotone viene analizzato singolarmente fino a 1.024 livelli energetici, permettendo di riconoscere differenze minime nella composizione dei materiali.

Questo approccio consente di identificare contaminanti a bassa densità, come plastica e legno. L'integrazione con algoritmi di deep learning e intelligenza artificiale permette inoltre al sistema di riconoscere modelli anomali e adattarsi ai diversi formati e materiali dei prodotti, aumentando l'efficienza dei controlli di qualità. Collaborare con Barilla attraverso Good food makers afferma Bruno Garavelli chairman e cto di Xnext: "per noi un'opportunità unica per applicare la nostra tecnologia in un contesto industriale d'eccellenza. Condividiamo la stessa visione: portare innovazione e sicurezza lungo tutta la filiera alimentare, mettendo la tecnologia al servizio della qualità e dei consumatori".

Confermandosi leader nel settore alimentare, nel 2024 Barilla ha investito circa 50 milioni di euro nella Ricerca e Sviluppo. E il nuovo HQ della ricerca e sviluppo è attualmente in fase di riqualificazione e potenziamento. Con 12mila metri quadrati di superficie complessiva e nuovi laboratori, il nuovo polo vedrà a Parma la concentrazione di tutte le competenze tecniche del Gruppo Barilla, con un'evidente crescita delle capacità di Barilla di fare ricerca e innovazione. Tutto questo lavorando sempre di più con team interfunzionali, internazionali e dedicati ai singoli progetti, anche con continue collaborazioni con l'esterno come le startup selezionate attraverso Good food makers.

??

lavoro

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Novembre 6, 2025

Autore

redazione

default watermark