



Startup, Barilla e Almacube aprono le candidature per Good food makers 2026

Descrizione

(Adnkronos) - Oltre 1.100 startup coinvolte da più di 50 Paesi, 26 progetti pilota sviluppati e oltre 20 progetti attualmente attivi grazie alle soluzioni degli alumni del programma: sono questi i numeri di Good food makers, il programma di open innovation di Barilla che rinnova la sua chiamata all'innovazione aprendo ufficialmente le candidature per l'edizione 2026. Giunto alla sua ottava edizione, il programma si conferma uno degli strumenti chiave con cui il Gruppo intercetta nuove tecnologie e accelera l'innovazione.

L'edizione 2026 si inserisce in un momento particolarmente significativo per l'azienda, che inaugura Bite-Barilla innovation & technology experience, il nuovo centro di innovazione dedicato allo sviluppo dei prodotti del futuro. È in questo luogo ispirazionale che Good food makers si conferma per Barilla una delle principali leve per le attività di ricerca e sviluppo e co-creazione di valore, grazie alla collaborazione con startup e innovatori. Sviluppato in collaborazione con Almacube, l'hub d'innovazione dell'Università di Bologna e di Confindustria Emilia Area Centro, Good food makers, dopo l'edizione 2025 in formato Ecosystem, torna al suo modello originario con Barilla come unico promotore e introduce una nuova identità pensata per consolidarne il ruolo come piattaforma strutturale di innovazione. Le candidature sono aperte dal 25 maggio al 10 luglio 2026 e si rivolgono a startup e imprese innovative, interessate a testare le proprie soluzioni innovative in un percorso di co-design con Barilla, con l'opportunità di lavorare su progetti pilota concreti.

Con Good food makers dichiara Laurette Defranco, head of open innovation & ip rights del Gruppo Barilla - continuiamo a investire in un modello di innovazione aperta capace di generare impatto scalabile e misurabile. I risultati raggiunti finora dimostrano come la collaborazione con startup e innovatori sia un acceleratore fondamentale per testare soluzioni capaci di portare valore aggiunto al nostro modello di innovazione, dalla ricerca sui prodotti fino ai processi industriali e all'esperienza dei consumatori.

Siamo orgogliosi di affiancare Barilla Group per questa nuova edizione di Good food makers. Il programma incarna perfettamente la nostra visione di Open Innovation: creare un ponte solido e

operativo tra l'agilità dell'ecosistema globale delle startup e la solidità di un leader industriale. Il modello di co-design che abbiamo consolidato garantisce la creazione di valore e di reale impatto per il futuro di tutta la filiera», aggiunge Shiva Loccisano, ceo di Almacube.

Good food makers è il programma di open innovation del Gruppo Barilla nato per intercettare soluzioni innovative, dinamiche e sostenibili e testarle concretamente in scenari d'uso reali. Nel tempo, il programma si è affermato come una piattaforma capace di mettere in relazione l'azienda con startup e innovatori a livello globale, facilitando lo sviluppo e l'implementazione di nuove soluzioni. Attraverso un modello collaborativo basato sulla co-creazione, il programma offre alle realtà selezionate l'opportunità di lavorare a stretto contatto con Barilla, scambiando competenze, know-how e visione, e contribuendo allo sviluppo di un sistema alimentare sempre più sostenibile, efficiente e orientato al futuro. Il programma prevede un percorso strutturato di co-design della durata di circa 8 settimane. Le realtà selezionate avvieranno le attività con un kick-off in presenza presso l'Headquarter di Barilla a Parma, momento chiave per allineare obiettivi e definire i piani di lavoro con i team aziendali.

Seguirà una fase di sviluppo da remoto focalizzata sulla realizzazione di un progetto pilota (Proof of concept), che culminerà nel Demo day in presenza, durante il quale i partecipanti presenteranno i risultati raggiunti ai principali stakeholder del Gruppo. Per aiutare i vincitori a intraprendere questo percorso di co-creazione, le 3 imprese selezionate riceveranno un supporto di 10.000 euro per il progetto pilota da implementare durante il programma di accelerazione, nonché l'opportunità di costruire future collaborazioni con il Gruppo Barilla.

Sono tre le sfide dell'edizione 2026. 1) Next-gen smart onboarding: Soluzioni innovative per reinventare il technical onboarding, a favore di learning journey intelligenti e role based, pensati per garantire il trasferimento sicuro del know how tecnico critico, supportare i nuovi assunti attraverso esperienze di onboarding strutturate, scalabili e personalizzate.

2) Redefining everyday meals: Nuove soluzioni di ready to use meals, frozen o chilled, pensate per accompagnare l'evoluzione delle abitudini alimentari globali verso consumi più pratici e occasioni di pasto individuali, rispondendo a esigenze di tempo limitato, nuclei familiari più piccoli e routine flessibili, ed esplorando canali alternativi e complementari al retail tradizionale. 3) Mood boost in motion: nuove soluzioni per snacking e mini meal, pensate per integrare benefici sul tono dell'umore nella quotidianità, rispondendo alla crescente esigenza di supporto al benessere emotivo, alla resilienza mentale e alle performance cognitive.

Tra le collaborazioni di maggior successo nate all'interno del programma, Connecting food rappresenta un esempio concreto di implementazione su larga scala: la soluzione sviluppata consente oggi di garantire la tracciabilità della filiera fino al campo ed è attualmente applicata a ogni vasetto di pesto Barilla, per un totale di oltre 400 milioni di unità, permettendo di monitorare l'origine del basilico lungo tutta la catena del valore. Un ulteriore caso significativo è quello di Manual.to, piattaforma digitale per la creazione e la condivisione del know-how operativo, che nel giro di un anno dalla partecipazione al programma è stata progressivamente scalata su 8 stabilimenti in diverse nazioni.

??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 25, 2026

Autore

redazione

default watermark