

Nome del gruppo	DIPTERA	
Start Cup di riferimento	PUGLIA	
Categoria	<input type="checkbox"/> Life Sciences <input checked="" type="checkbox"/> Agrifood & Cleantech <input type="checkbox"/> Industrial <input type="checkbox"/> ICT	
Azienda già costituita?	Nome Azienda:	DIPTERA
Componenti del gruppo e rispettivo ruolo <i>(indicare email e almeno 1 numero di telefono cellulare per contatto ufficio stampa del Premio)</i>	Capogruppo	VITTORIO BAVA vittorio@diptera-feeds.com +393290655093
Altri componenti	ROSANGELA BAVA	
L'idea imprenditoriale in 2 righe	Diptera produrrà ingredienti per mangimi e mangimi composti a base di insetti nutriti con gli scarti del settore agro-alimentare, da usare in alternativa ai mangimi a base di pesce.	
Sintesi del progetto	<p>Le farine e gli oli di pesce utilizzati nei mangimi sono poco sostenibili e il loro prezzo è triplicato negli ultimi 10 anni a causa della domanda crescente, legata all'aumento della popolazione mondiale e del consumo di animali, e dell'offerta in declino, dovuta a quote pesca stringenti e a el Niño; è un trend secolare. L'Unione Europea importa il 90% delle insostenibili farine e degli oli di pesce dal Sud America, con notevoli costi di trasporto ed emissioni di CO2.</p> <p>Diptera produrrà farine e oli di insetti, da utilizzare come sostituti dei prodotti a base di pesce. Gli insetti saranno nutriti con gli scarti dell'industria alimentare (sia trasformazione che commercio) pre-consumatore. Le proprietà nutritive dei prodotti a base di pesce e di insetti sono comparabili, ma i secondi possono essere prodotti localmente, a un costo inferiore e più sostenibilmente. E' un settore nascente con poca concorrenza.</p> <p>Mercato globale: 6 milioni di tonnellate, 1 in UE (€1,2bn). I clienti principali sono i mangimifici con produzioni destinate ad animali domestici, acquacoltura, avicoli e suini. E' possibile vendere gli insetti interi e mangimi composti per animali da compagnia. Ricavi aggiuntivi verranno dai sottoprodotti: compost organico e chitina.</p> <p>Abbiamo sviluppato un nuovo processo automatizzato (brevettabile) che permetterà vantaggi di costo notevoli. Il prezzo di vendita sarà inferiore del 15-20% rispetto ai prodotti a base di pesce. Sono necessari €300k per un'impianto da 250t/anno.</p>	
Curiosità	<p>L'idea ci è venuta dopo un viaggio in Asia. Inizialmente pensavamo alla farina di grilli per il consumo umano, ma presto ci siamo accorti che nella nutrizione animale c'è un'opportunità enormemente più grande, sia per i volumi sia perché è più accettabile che gli animali allevati mangino insetti, come avviene già in natura.</p> <p>La parte difficile non è la biologia, bensì la logistica e l'automazione</p>	
Partnership attivate	Università degli Studi di Torino, Tortuga srl (azienda di Manfredonia, FG).	