



FOREVERLAND

AREA: INDUSTRIAL

L'IDEA IN BREVE

Foreverland - startup foodtech **vincitrice assoluta** della **Start Cup Puglia 2023** e della categoria **Industrial** al **Premio Nazionale per l'Innovazione 2023** – ha realizzato **Freecao**, prodotto che potrebbe essere il successore del cioccolato: delizioso, sostenibile e soprattutto senza cacao.

Foreverland utilizza ingredienti locali, come le carrube, tecnologie esistenti e un tocco di innovazione per creare un cioccolato innovativo per le persone e per il pianeta. Il cacao ha infatti enormi problemi di sostenibilità ed a causa del cambiamento climatico potrebbe sparire. La missione di Foreverland è ridurre drasticamente le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nell'industria alimentare valorizzando la carruba, di cui l'Italia è il secondo produttore mondiale.

Foreverland è sostenuta dal Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

IL TEAM

Massimo **SABATINI** (CEO & Co-Founder); Giuseppe **D'ALESSANDRO** (CMO & Co – Founder); Riccardo **BOTTIROLI** (CTO & Co-Founder); Massimo **BROCHETTA** (Head of NPD & Co-Founder).

TRL (*Technology Readiness Levels*): 8

RICONOSCIMENTI OTTENUTI AL PNI 2023

- Vincitore Categoria **Industrial** (25mila euro)
- Vincitore Premio Speciale **Unicredit Start Lab** (*accesso alla piattaforma di business di UniCredit con un'ampia gamma di servizi specializzati come mentorship e coaching*)

CONTATTI: massimo@foreverland.it