# PREMIO ANCALAU 2023 START UP GIOVANI 10.000 EURO



# Bando di partecipazione 3



IN COLLABORAZIONE E COL SOSTEGNO DI









### "Ancalau" è una parola del dialetto dell'Alta Langa che non trova una diretta

"Ancalau": cosa vuol dire

traduzione in italiano. Indica "colui che osa". Chi mette da parte la naturale ritrosia e rischia, innova, intraprende. "Ancalau" è lo spirito delle popolazioni dell'Alta Langa, che trova nel piccolo paese di Bosia un'ancor viva tradizione, radicata nella cultura e nelle vicende di una popolazione che vide nel XVII secolo il proprio villaggio, i propri beni, i propri cari, le proprie case, la Chiesa, il Castello, travolti da un'immane frana e seppe cominciare da capo, ricostruendo con ostinazione e sacrificio il proprio paese. Nasce forse da qui la fama degli "ancalau di Bosia", piccolo borgo che ha dato nel tempo i natali a un sorprendente numero d'inventori e innovatori. Bosia ospiterà domenica 18 giugno 2023 l'ottava edizione del Premio Ancalau "Start Up Giovani", organizzato fin dall'origine in stretta collaborazione con Eataly e Banca d'Alba, con il sostegno della Fondazione CRC e la media-partnership del quotidiano La Stampa e della Rivista Idea. Nel volgere di pochi anni intorno al Premio Ancalau è fiorita una costellazione coerente di altri eventi e di occasioni di incontro che richiamano e coinvolgono ad ogni edizione un pubblico numeroso e attento in una giornata serena e festosa nell'ambiente unico dell'Alta Langa.

nato per giovani

Breve storia di un Premio

Nel 2015 ha luogo la prima edizione del Premio Ancalau "start up giovani", la cui Giuria presieduta da Oscar Farinetti e composta da figure di grande prestigio, attribuisce il Premio ad Alice Giusto e Guillermo Lujan (progetto "Snailcav", tecnologia innovativa per l'allevamento e la produzione indoor del caviale di lumaca). La Giuria attribuisce inoltre, per il valore sociale, un riconoscimento economico a Elisabetta Mascherucci (progetto "Vinolis", tecnica di linguaggio innovativa per permettere ai sordi la partecipazione alla degustazione dei vini e in generale per accrescerne le possibilità di scambio). L'Edizione 2016, presieduta da Oscar Farinetti come le edizioni successive, premia Lisa Ciccarelli (progetto "Fibra di Nocciolo", riciclaggio delle spollonature e dei gusci delle nocciole per la produzione di carte speciali e materiali per l'edilizia e l'arredamento). Nel 2017 la Giuria corona i fratelli Luca e Andrea Elegir (progetto "Vinooxigen", innovativo serbatoio enologico per la vinificazione senza travaso). L'edizione 2018 vede l'affermazione del progetto del giovane architetto Andrea Benedetti (progetto "Busker Case", minipalco smontabile e trasportabile per agevolare le performance degli artisti di strada). La Giuria 2019 premia Alma De Luca e Francesca Castrignanò, due neolaureate in Ingegneria (progetto "Revideo" per la terapia del glaucoma) attribuendo un riconoscimento economico a tre giovani liceali, Alberto Ricatto, Mattia Scagliola e Samuele Marro (progetto "Pax", drone per individuare i depositi illegali di rifiuti). L'edizione 2020 viene sospesa causa Covid. L'edizione 2021 premia il progetto "Algor" (web-app per la creazione e l'aggiornamento automatico di mappe concettuali per persone con difficoltà di apprendimento) di Mauro Musarra, Matteo Tarantino, Giovanni Cioffi, Antonino Geraci, Emanuele Gusso, Fabio Frattin. L'edizione 2022 vede l'affermazione del Progetto T-REM3DIE (Tendon REpair MEdical DevIcE), un sistema innovativo per la riparazione dei tendini e dei legamenti, basato su un dispositivo impiantabile e riassorbibile e un applicatore dedicato, che abbatte i tempi di guarigione dei pazienti e i costi per il sistema sanitario. Il progetto è stato sviluppato da un giovane team di ingegneri del Politecnico di Torino, tra cui Mariana Rodriguez Reinoso, Marco Civera e Vito Burgio.

progetto il valore insostituibile dell'esperienza.

È un Premio riservato ai giovani da 18 a 35 anni\*, ma non intende discriminare le altre età. I partecipanti-titolari del progetto dovranno necessariamente rientrare nelle fasce di età indicate ma potranno, se lo desiderano, farsi assistere da partecipanti-partner di età anagrafica diversa che potranno così apportare al

Finalità del Premio Ancalau

Il Premio Ancalau vuole incoraggiare lo spirito creativo dei giovani insieme alla capacità di ideare progetti che siano sviluppabili su basi imprenditoriali, e vuole altresì contribuire in varie forme (tutoring e assistenza) alla loro concretizzazione.

Così pure, non occorre possedere la cittadinanza italiana per partecipare ma è sufficiente avere la residenza nel territorio italiano. Il Bando è consultabile sui sito web delle Società ed Enti partner del Premio e su quelli del Comune di Bosia e dell'Associazione culturale Ancalau(www.premioancalau.it). L'iscrizione è gratuita e chiunque ne possegga i requisiti potrà accedervi. Si tratta di un Premio di notorietà crescente, tra i primi nati nel proprio ambito, e offre ai Finalisti e al vincitore una

Il Premio consiste in una somma di Euro 10.000,00 (diecimila) che sarà attribuita al titolare del progetto vincitore con lo scopo di contribuire all'avvio della realizzazione. Al titolare del progetto vincitore sarà inoltre attribuito il trofeo del Premio Ancalau, costituito da un'opera in Pietra di Langa dello scultore bosiese Remo Salcio. A giudizio insindacabile della Giuria, la somma del Premio potrà anche essere frazionata e attribuita in parte ad un altro progetto finalista risultato degno di speciale riconoscimento. In tal caso sarà proclamato Vincitore e titolare del Premio Ancalau 2023 con attribuzione della scultura dell'artista Remo Salcio il progetto al quale sarà attribuita la parte maggiore della somma, mentre il secondo progetto potrà fregiarsi del titolo di "Menzione d'Onore Premio Ancalau 2023".

I 9 settori della rinascita italiana I progetti dovranno ispirarsi, a scelta dei partecipanti, ai settori-chiave che concentrano oggi le maggiori aspettative di futuro della società italiana: **Agroalimentare** 

Ambiente e Sostenibilità

Moda e Design

Industria manifatturiera (artistica e di precisione)

Turismo e ospitalità **Tecnologie evolutive** Servizi innovativi

Patrimonio artistico, culturale e paesaggistico

azzardo.

\*Compiuti o da compiere nell'anno 2023.

vetrina di rilievo.

Responsabilità e utilità sociale "Think local, act global"

I progetti dovranno ispirarsi al principio dell'universalità italiana, patria d'origine di

tante idee di successo mondiale, dove l'ispirazione locale costituisce non un limite bensì il valore più efficace per una proiezione globale di successo. In un mondo come quello attuale occorre immaginare in grande, fin dalla partenza, lo sviluppo di un progetto. Poi occorrerà mantenere i piedi per terra e attuarlo con determinazione e insieme prudenza, passo dopo passo e con i necessari aggiustamenti. Il Premio Ancalau vuole stimolare le visioni innovative e al tempo stesso valorizzare quello scetticismo costruttivo, quel "pensare in grande senza mai montarsi la testa", così tipico delle genti delle Langhe. È essenziale che i progetti siano permeati da un concreto spirito imprenditoriale. Un chiaro e realistico business-plan è naturalmente indispensabile. Non è però con elementi contabili, peraltro sempre opinabili, che si vince nella vita come nell'Impresa, ma con un insieme di doti: chiarezza di visione, capacità di coinvolgimento, realismo impietoso, un team coeso e... una ragionevole dose di

Originalità e Fattibilità sono i due principi-guida. Ai quali se ne aggiunge un terzo: la Comunicabilità. I progetti dovranno essere facilmente spiegabili e capaci di coinvolgere il pubblico. Infatti, è prevista una presentazione competitiva dei progetti finalisti scelti, a Bosia alla presenza di una Giuria di esperti e di un pubblico molto coinvolto. Preselezione delle candidature e Presentazione finale

Queste qualità dovranno emergere dai progetti che saranno presentati.

### Chi intende partecipare può inviare una presentazione della propria idea nella forma più concisa ed efficace possibile esclusivamente all'indirizzo mail premioancalau@gmail.com entro e non oltre le ore 24.00 di domenica 21 maggio 2023 insieme ai propri dati anagrafici: Nome, Cognome, Indirizzo, Recapito telefonico, Data e Luogo di Nascita, Codice Fiscale.

eventualmente iscritto e se il progetto medesimo abbia ricevuto riconoscimenti o premi. Entro lunedì 29 maggio 2023 la Commissione di Selezione individuerà i progetti Finalisti (fino a 5). In questa fase, l'organizzazione metterà gratuitamente a disposizione un Tutor esperto di marketing e comunicazione che assisterà i

partecipanti selezionati ai fini di uno sviluppo e di una presentazione ottimale del

Il progetto dovrà riportare inoltre un nome sintetico per una più pratica individuazione. Si dovrà inoltre comunicare a quali altri Premi il progetto sia stato

progetto in vista della presentazione pubblica che avverrà in forma competitiva domenica 18 giugno 2023 a Bosia (CN). Nel corso di tale audizione ciascun concorrente avrà a disposizione un tempo preventivamente definito per esporre il proprio progetto con slide, filmati e quanto altro giudicherà utile all'efficacia della presentazione. **Premiazione** 

## La premiazione del progetto vincente, o dei progetti nel caso di ripartizione del

Premio, sarà effettuata a conclusione dell'evento domenica 18 giugno 2023.

Le scelte e le decisioni della commissione selezionatrice e della Giuria saranno sempre e comunque inappellabili e senza alcun obbligo di motivazione. La partecipazione all'iniziativa attraverso l'invio delle proposte implica la piena conoscenza e la integrale accettazione delle norme di cui al presente bando. Non

sono previsti rimborsi o contributi di qualsivoglia natura per le eventuali spese di trasferta, vitto e alloggio sostenute per la presentazione dei progetti finalisti. Le tempistiche, le date e le modalità di cui sopra sono subordinate alla possibilità di effettuare regolarmente tutte le attività previste. Qualora sopravvenissero nel frattempo eventuali disposizioni di legge o sanitarie obbligatorie o motivazioni di sicurezza e/o interesse pubblico legate a motivazioni di sicurezza sanitaria o ambientale che ne limitassero in tutto o in parte il regolare e sicuro svolgimento, il Comitato Organizzatore del Premio potrà inappellabilmente decidere di modificarne

opportunamente tempistiche e modalità, dandone comunicazione ai partecipanti via e-mail, nel proprio sito www.premioancalau.it e nella pagina Facebook del Premio.

I dati personali dei partecipanti saranno trattati in accordo alle disposizioni legislative del GDPR 679/2016.

Essi saranno trattati esclusivamente per i fini dell'iniziativa e non saranno ceduti a terzi per alcuno scopo commerciale o di marketing. Il trattamento dei dati avverrà con strumenti elettronici e informatici e saranno memorizzati su supporti sia informatici che cartacei e/o su ogni altro tipo di supporto idoneo, nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 6, 32 del GDPR e mediante l'adozione delle adequate misure di sicurezza previste per prevenirne la perdita, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati.