

<b>Organizzazione proponente</b>	NUVOLA ZERO SRL
<b>Titolo della Proposta</b>	Rivoluzione Agroalimentare: Zero Zuccheri e Zero Carboidrati
<b>Tipologia</b>	Startup
<b>Settore di attività</b>	Agroalimentare
<b>Sede operativa</b>	Via Bottego 23, cap 41124 MODENA (MO)
<b>Anno di costituzione</b>	2019
<b>Forma giuridica</b>	SRL
<b>Obiettivo della partecipazione</b>	Intercettare investitori per la campagna di crowdfunding che sarà lanciata a fine settembre su Mamacrowd
<b>Referente</b>	CESARE DE STEFANO
<b>Ruolo operativo</b>	LEGALE RAPPRESENTANTE
<b>Descrizione</b>	<p>L'obiettivo della proposta "Rivoluzione Agroalimentare: Zero Zuccheri e Zero Carboidrati" è creare un tavolo di discussione sulle innovazioni nel settore agroalimentare, coinvolgendo aziende, investitori e stakeholder vari. Vogliamo promuovere opzioni alimentari salutari per diabetici e per chi segue diete a basso contenuto di carboidrati, migliorando la salute metabolica attraverso l'alimentazione. Presenteremo la tecnologia di Nuvola Zero, che utilizza polveri di fibre vegetali e proteine al posto delle farine tradizionali, illustrando come questa innovazione possa rivoluzionare la produzione di prodotti da forno. Inoltre, affronteremo le pratiche sostenibili e l'adozione di modelli di business etici e responsabili, promuovendo un impatto positivo sulla società e sull'ambiente. Quindi, miriamo a facilitare un confronto costruttivo su temi cruciali per l'innovazione e la sostenibilità nel settore agroalimentare, creando opportunità di collaborazione e sviluppo.</p>
<b>Sostenibilità della proposta</b>	Nuvola Zero contribuisce agli obiettivi di sviluppo sostenibile, in particolare per garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età, nei seguenti modi:

Prodotti salutari e nutrienti: offre prodotti da forno senza carboidrati, zuccheri, lattosio, lieviti naturali e glutine, ideali per persone con diabete, seguaci di diete a basso contenuto di carboidrati e individui con malattie metaboliche, migliorando la qualità della vita e il benessere generale. Impatto sociale: si impegna a rispondere a bisogni sociali specifici, fornendo alternative alimentari che promuovono uno stile di vita sano e soddisfano esigenze dietetiche particolari. Sostenibilità ambientale: utilizza ingredienti italiani naturali e sostenibili, riducendo l'impatto ambientale della produzione alimentare attraverso l'uso di polveri di fibre vegetali e proteine invece di farine tradizionali, minimizzando lo spreco di risorse e le emissioni di gas serra. Responsabilità sociale: adotta pratiche commerciali etiche e sostenibili, contribuendo a un'economia più responsabile e rispettosa dell'ambiente.

#### **Definire lo stato del progetto**

In corso

#### **Risultati**

Nuvola Zero è una società fondata nel 2019 da Sabrina Venturelli e Cesare De Stefano che offre prodotti da forno innovativi e salutari. La ricerca e sviluppo sui prodotti "free from", che poi ha portato alla concessione di 4 brevetti, è iniziata nel 2017 ed è nata proprio da una esigenza degli stessi founder, intolleranti ad allergici ad alcuni alimenti, e comunque motivati a mangiare prodotti sani e appetitosi senza dover rinunciare ai loro piatti preferiti. Da allora la società è cresciuta sempre di più di valore sia a livello di Know-how sia a livello di fatturato: 1,6 Mln€ nel 2023 e +100% rispetto al 2022. Gli obiettivi a breve termine di Nuvola Zero sono quelli di consolidare la presenza sul mercato nazionale dei prodotti "free from" attraverso l'espansione della distribuzione presso i canali fisici della GDO. Per fare ciò l'azienda vuole perfezionare il suo processo produttivo per riuscire ad ampliare la sua gamma di prodotti ed aumentare contemporaneamente la produzione per soddisfare a pieno l'aumento delle richieste già in atto. A lungo termine, l'obiettivo di Nuvola Zero è quello di diventare un punto di riferimento a livello mondiale nel settore dei prodotti alimentari "free from", sviluppando nuove tecnologie e soluzioni innovative per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento alla salute e alla sostenibilità ambientale. I principali fattori critici sono: l'innovazione, la qualità dei prodotti ed una solida strategia di distribuzione.

#### **Investimenti**

NUVOLA ZERO propone sul mercato prodotti da forno (pane, dolci, snack, biscotti, pizza, ...) "free from" con zero carboidrati, zero zuccheri, zero lattosio, zero lievito e zero glutine in un'unica soluzione. L'innovazione è sia di prodotto, essendo stati i primi ad avere completamente sostituito le farine con un mix di proteine, fibre vegetali di agrumi ed altri ingredienti addensanti che miscelati tra di loro, permettono di ottenere gli stessi risultati organolettici di prodotti da forno tradizionali (TRL 9), sia un'innovazione di processo (anch'esso brevettato), in quanto è possibile lavorare un unico impasto per l'80% del processo produttivo dei dolci e dei salati (il restante 20% comporta solo una veloce modifica di stampi, aromi e spezie), evitando contaminazioni, ottimizzando l'efficienza produttiva, riducendo i costi di produzione ed offrendo un prodotto di qualità superiore (TRL 7). Quindi, il

prossimo step è quello di efficientare il processo produttivo attraverso l'acquisto e la personalizzazione di nuovi macchinari per perfezionare la produzione, lanciare sul mercato 6 nuove referenze in 2 anni, che avranno le stesse caratteristiche organolettiche brevettate degli attuali 13 prodotti venduti ed aumentare anche la produzione di quest'ultimi per soddisfare la continua crescita della domanda. I vantaggi competitivi di Nuvola Zero sono: 1. Tecnologia innovativa brevettata; 2. Qualità dei prodotti realizzati con ingredienti naturali e di alta qualità.

**Descrizione**

Investitori privati

**Strumenti agevolativi  
d'interesse**

Equity crowdfunding, Venture capital