

A S T Ā R E A
SOLUTIONS FOR MANAGEMENT

Andare a **tempo**. 2013

Market driver e strategie

Concept di tendenza per l'innovazione

Il Bioliving - Sintesi

27 Novembre 2013

Andare a tempo. 2013

Il Bioliving

- Laura Cantoni - Astarea
- Roberto Olivi - BMW Group Italia
- Giorgio Mantovani - Corman, Healthcare & Wellness
- Pierfrancesco Morganti, Università II di Napoli e di Pavia, Mavi Cosmetics
- Leopoldo Tommasi - Agrotecnico, Paesaggista, Scuola Agraria del Parco Monza
- Giulio Ceppi - Architetto e designer, Politecnico di Milano, Total Tool
- Giuseppe Vivace, Segretario Generale CNA Milano Monza Brianza
- Paolo Ricotti - Università degli Studi di Milano Bicocca

Perché Andare a Tempo

Studiare il cambiamento

- Un tentativo di leggere gli elementi più dinamici
- Un nuovo modo di fare marketing research
- Innovare con metodo e immaginazione

Asse Confluenza vs Individuazione



Inclusività

Cooperazione e reciprocità

Responsabilità

Senso critico

Asse Progetto vs Bricolage



Tensione al cambiamento

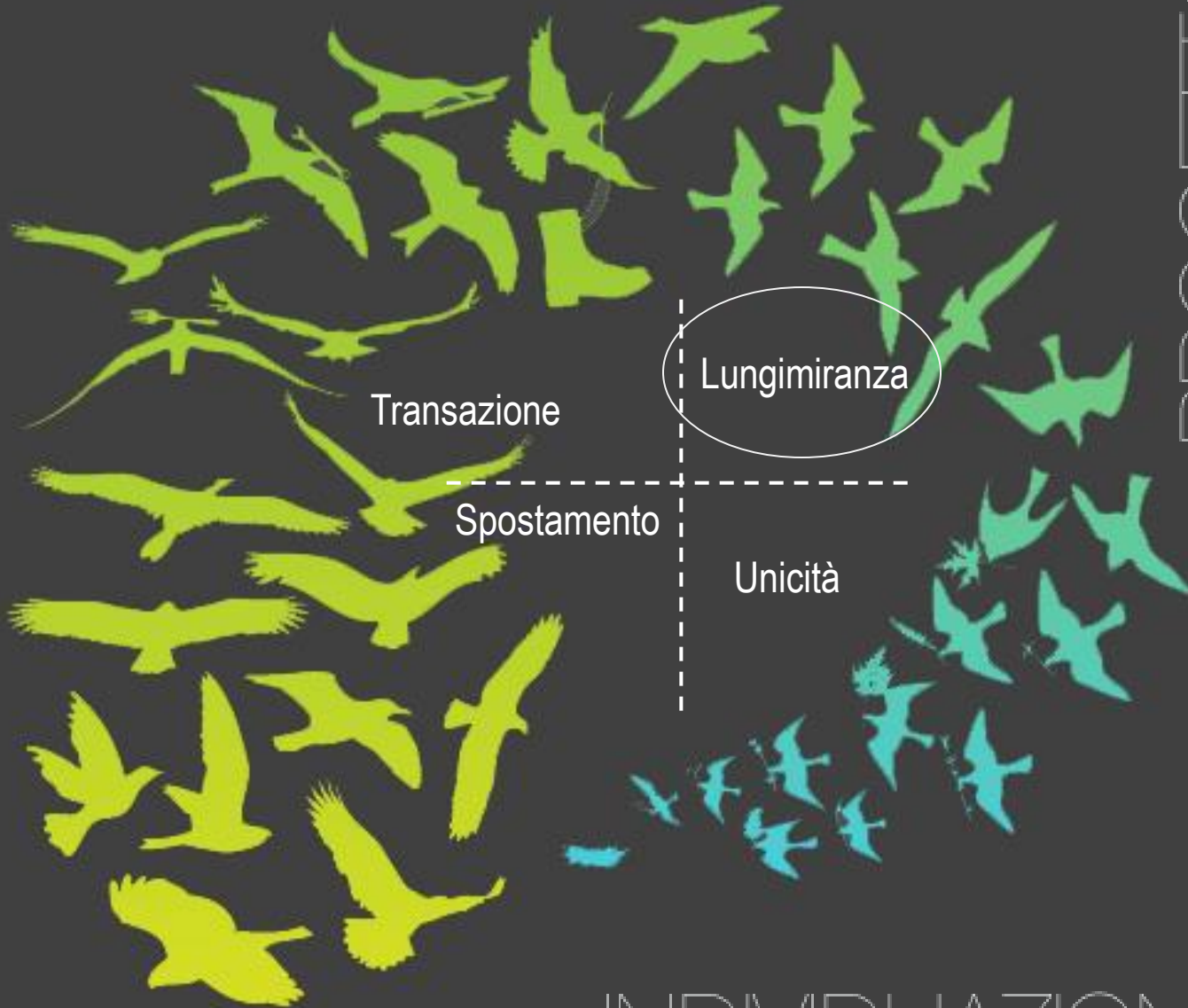
Risorse scarse e sviluppo

Supersocietà

Sostenibilità strategica

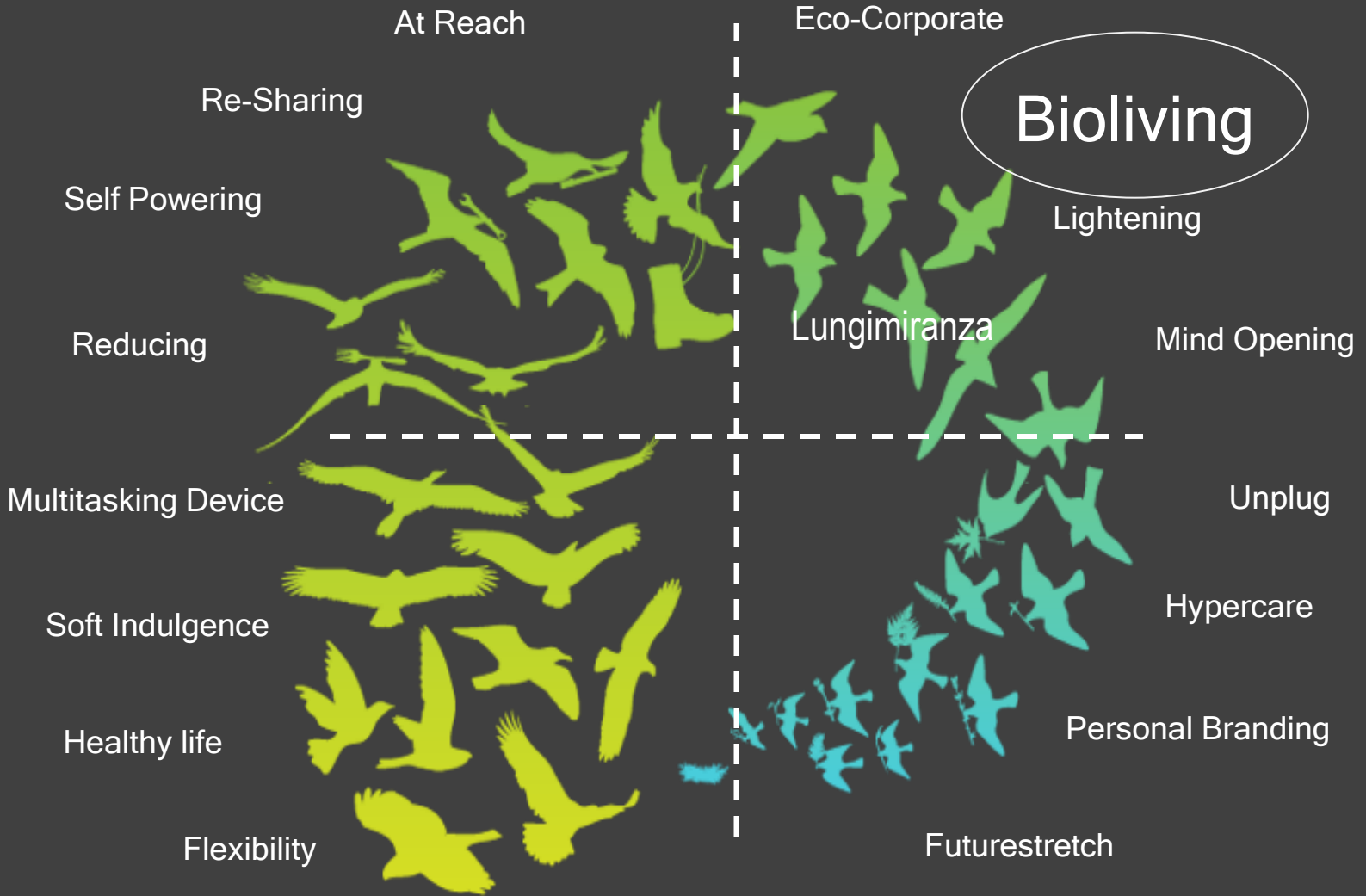
CONFLUENZA

PROGETTO



BRICCOLAGE

INDIVIDUAZIONE



A photograph of a perforated metal screen, likely part of a building's facade or a decorative partition. The screen is composed of a grid of small, circular holes. The background is a bright, clear blue sky. In the foreground, the dark, silhouetted leaves of a tree are visible, casting intricate, dappled shadows across the perforated surface. The overall composition is a close-up, low-angle shot looking upwards.

Bioliving

- Dall'orientamento al mood organico ...
- ... alla natura come paradigma progettuale

- Estensione di vantaggi: salute, benessere, piacere
- Driver per l'innovazione, prodotto e processo
- Convergenza di natura e tecnologia

Mood al vivere organico

- Mood al vivere organico
 - L'inesorabile crescita del cibo *natural*
 - Dal Food al non Food
 - Life Style

L'inesorabile crescita del cibo natural: Bio e oltre

L'inesorabile crescita del cibo *natural*

- Revisione degli ingredienti
 - Organico vs «Chimico»
 - Vegetale vs Animale
 - Vegetale vs Vegetale
 - Proteina vs Ingrediente

L'inesorabile crescita del cibo *natural*



- Ripensamento dei processi
 - Agricoltura Bio, ma anche:
 - Essiccato vs fritto
 - Evaporato vs sciroppato
 - Isolato vs ibridato

L'inesorabile crescita del cibo *natural*

- Dal Contenuto alla Forma
 - Pack biodegradabili
 - Contenitori organici
 - Confezioni non refrigerabili
 - Look “freshly made”

L'inesorabile crescita del cibo *natural*

■ Benefit

- + Sicurezza: no agenti chimici
- + Qualità : valori nutrizionali
- + Salute: - grassi - zuccheri
- + Funzionalità: detossinanti, immunizzante

L'inesorabile crescita del cibo *natural*

- Modalità, occasioni di uso, target
 - Moltiplicazione delle occasioni di consumo
 - Riduzione dei sensi di colpa
 - Focus: bambini

L'inesorabile crescita del cibo *natural* - Italia



- sviluppo tendenziale della IV Gamma
- 5.3% totale ortofrutta
- aumento delle famiglie consumatrici:
17 mls nel 2013 vs 16,4 nel 2012
- 65% del venduto: private Label
- alto tasso di innovazione

L'inesorabile crescita del cibo *natural* - Italia

Crescita spesa Bio: +7,3% vs. 2012



Discount
+ 26%

- Biscotti e snack +22,9
- Bevande analcoliche +16,5
- Pasta, pane e cracker +8,9
- Frutta e ortaggi +7,8
- Lattiero caseario +4,5

Sviluppo dei canali alternativi

Negozi specializzati	1270	+5%
G.A.S	891	+4%
Ristoranti	410	+13%
E-commerce	130	+20%
Gelaterie	145	+80%

L'inesorabile crescita del cibo *natural* - USA

- In ascesa la passione per fresco, locale e organico
- Sviluppo della filiera corta e dei canali alternativi
- Forte componente di “community-building”
- Le Catene della GD inseguono

L'inesorabile crescita del cibo *natural* - USA



- Linee “meatless meat”: la carne che appare sa di carne ma è fatta di soia
- Chips e snacks di proteine vegetali
- Valori nutrizionali alternativi a soia e latte

L'inesorabile crescita del cibo *natural* - USA



- Verdure essiccate trasformate in chip/ patatine con spezie naturali e non fritte
- Milkshake completamente organico per I bambini
- Biscotti funzionali organici anche nel dessertato

L'inesorabile crescita del cibo *natural* - Worldwide



- Coca Cola lancia in Argentina Coca Cola Life, una versione completamente organica e con pack interamente riciclato

- Prossimamente nel mondo

Dal Food al Non Food

- Tecnologie di prodotto e materiali organici e vegetali
 - Agenti organici
 - Celle organiche
 - Polimeri organici
 - Layer di conversione foto-organico
 - Cellule fungine
 - Fibra di latte
 - Ortiche e piante urticanti
 - Bamboo e Legno

- Processi di riduzione al minimo del “chimico”
 - No conservanti
 - No parabeni
 - No derivati del petrolio
 - No tensioattivi
 - No oli minerali
 - Noi sali di alluminio

- Benefit
 - Eco-compatibilità
 - Protezione
 - Sensorialità
 - Economicità
 - Flessibilità

Cosmesi Italia: linee Bio + 3,5% 2013 vs 2012

(Totale cura del sé: -2,8%)

BOLOGNA - SANA 2013:
oltre alla cosmesi, forte
presenza e novità nella
categoria detersivi

Dal Food al Non Food

- «Il futuro dell'elettronica è nei materiali organici»: Centro di ricerca Xerox, Canada
 - Vengono sintetizzati polimeri organici semiconduttori
 - Promettenti per la realizzazione di circuiti elettronici stampati su un sostrato di plastica
 - I televisori del futuro possono diventare fogli di plastica da appendere al muro

- Il «futuro» de fotovoltaico è nei materiali organici: Rice University, Texas, e Penn State, Pennsylvania
 - Nuova cella organica a elevata efficienza
 - Basata su di un polimero composto a blocchi
 - Improvement di efficienza di conversione rispetto ai consueti dispositivi organici

Lifestyle

FAO
Maggio 2013
“Eat more insects”

2013, Londra, Festival
Who's the pest

Insects au gratin workshop
The Deliciousness of Insects
Insects vs Humans
Who's the Pest Game

- Attualmente, una fonte di nutrimento per 2 miliardi di persone
- Proteine: 13-77% della materia secca
- 10kg di mangime = 1kg di carne
2Kg di mangime = 1Kg di insetti
- Invito a non abolire la dieta ad insetti (per chi la usa)
- Invito ad adottarla (per chi non la usa)
- Invito ad usarli come mangime al posto di altre proteine animali

- I piedi a contatto con la terra
 - Liberazione del naturale movimento del piede
 - Risparmio del costo energetico
 - Agevolazione dell'appoggio dell'avan-piede
 - Diminuzione del rischio di artrite
 - Benessere cerebrale (Pianta del piede irrorata da vasi sanguigni in stretto legame con il cervello che influisce sulla stabilità del corpo e sull'equilibrio)
 - Lotta ai radicali liberi: la carica energetica che arriva dalla terra mitiga le infiammazioni
 - Corretto sviluppo dell'arcata plantare, della postura e della colonna vertebrale nei bambini

... ci dicono che le **Piante**:

- Possiedono tutti i sensi dell'uomo (secondo natura), ed altri
- Si scambiano messaggi sullo stato dell'ambiente, caratteristiche del suolo, presenza dei nemici
- Praticano l' altruismo (parentale) e l'accudimento genitoriale
- Esprimono capacità di apprendimento e di memoria

Dal 2006: in elaborazione al Comitato di biotecnologia non umana federale svizzero, un *Manifesto dei diritti delle Piante*

WunderKammer, «naturalia»
Milano, Gallerie d'Italia, Poldi Pezzoli, 2013

I segreti del bosco magico
Otto artisti di diverse discipline raccontano la natura
come essere animato,
Salamon&C, 2013

- Berlino: Prinzessinnen Gartner, Kreuzberg
 - Un orto pubblico in pieno centro
 - Un coffe shop con le ricette base prodotti dell'orto
 - Library: ecologia e giardinaggio
 - Vendita: sementi per il giardinaggio

Biomimicry: natura paradigma progettuale

- **Bio-mimicry**

«La disciplina che studia le idee migliori della natura e ne imita l'architettura e i processi per risolvere i problemi umani»

- Benefit
 - Eco-Compatibilità
 - Efficienza
 - Risparmio
 - Sicurezza
 - Flessibilità

- Imitazione morfologica-dinamica
 - Si imita la struttura degli oggetti naturali
 - Efficienza premiante
 - I principi del movimento presenti in natura

- Imitazione molecolare
 - Si imita la struttura del corpo umano
 - Prodotti biologicamente identici
 - Costruzione di molecole strutturalmente analoghe

- Imitazione per ibridazione
 - Interfaccia corporea uomo-computer
 - Integrazione delle nano-tech nel corpo umano
 - Aumento della realtà fisica
 - Tecnologie ricettive dei segnali umani

Back to the nature to go forward!

Grazie



A S T Ā R E A

Per informazioni: l.cantoni@astarea.it

Astarea srl
T. +39 02 89423927
F. +39 02 83390294
infoastarea@astarea.it
www.astarea.it