

GENERATE, L'INNOVATION HUB DI NEXTURE, ANNUNCIA LE TRE STARTUP VINCITORI DEL PROGRAMMA GENERATE 2025

Generate individua e supporta le startup più promettenti impegnate a ridefinire il futuro del food e a spingere l'innovazione degli ingredienti di nuova generazione: le tre realtà selezionate per il 2025 sono Green-On, Kokomodo e YEAP.

3 dicembre 2025 – **Generate** – l'innovation hub che supporta lo sviluppo di ingredienti di nuova generazione all'interno di Nexture, la holding che valorizza il patrimonio industriale, le capacità "ingredient-tech" e il know-how innovativo dei gruppi CSM Ingredients e Italcanditi – **ha selezionato, insieme a URIKA Partners, le tre startup vincitrici del Programma Generate 2025: Green-On, Kokomodo e YEAP.** L'annuncio è stato dato a FIE 2025 durante l'evento dedicato *"The Ingredient Revolution: Meet the Innovators"*, al quale hanno partecipato anche i fondatori delle startup selezionate.

La Open Call per Startup era stata lanciata nel dicembre 2024 con l'obiettivo di identificare e selezionare startup con soluzioni altamente innovative nel settore degli ingredienti, che avrebbero fatto parte del Programma Generate. Tra i criteri di selezione rientravano la rilevanza dell'innovazione per applicazioni in linea con il portfolio di soluzioni e le aree di competenza di Nexture, oltre al potenziale di scalabilità reso possibile dalle competenze del Gruppo e dalla presenza capillare sul mercato dei suoi brand, tra cui CSM Ingredients, HIFOOD, Vitalfood by Italcanditi, Comprital e Prodotti Rubicone.

Le startup vincitrici offrono **soluzioni nell'ingredientistica perfettamente allineate ai pilastri di open innovation di Nexture**, affrontando sfide cruciali per il futuro del settore alimentare, come grassi sostenibili, disponibilità di cacao e proteine ad alte prestazioni. *"Green-On, Kokomodo e YEAP incarnano perfettamente quella visione rivoluzionaria che cerchiamo nei partner con cui vogliamo collaborare e che ci impegniamo a trasformare in successi futuri,"* ha dichiarato **Emanuele Pizzigalli, Chief Innovation Officer di Nexture**. *"Le loro soluzioni sono audaci, scientifiche e pienamente coerenti con i nostri pilastri di open innovation, affrontando alcuni dei bisogni più urgenti nel panorama degli ingredienti. Con Generate, il nostro obiettivo non è soltanto identificare innovazioni ad alto potenziale, ma coltivarle attivamente, facilitando il percorso dall'idea all'impatto concreto sul mercato. Non vediamo l'ora di sviluppare insieme le tecnologie dell'ingredientistica del futuro."*

COMUNICATO STAMPA

Le startup selezionate per il 2025

Green-On produce grassi e oli commestibili a partire dalla CO₂ utilizzando una tecnologia brevettata altamente efficiente dal punto di vista delle risorse. La soluzione si basa su un processo "power-to-x" che usa acqua e anidride carbonica con elettricità per la produzione di acidi grassi e trigliceridi e che permette di bypassare la produzione agricola tradizionale, riducendo così l'uso di acqua dolce, azoto, fosforo e la necessità di vaste aree coltivabili. Con questa tecnologia, Green-On replica prodotti di origine animale o vegetale fino all'ultima molecola, consentendo di sostituire grassi e oli animali e tropicali come olio di palma, grassi del latte, burro di cacao e burro di karité nei prodotti alimentari.

Kokomodo produce cacao tramite agricoltura cellulare, coltivato da linee cellulari selezionate in ambienti puliti e controllati. Il cacao mantiene il suo sapore autentico e un contenuto bioattivo personalizzabile, garantendo al contempo consistenza, sostenibilità e sicurezza in applicazioni per il settore alimentare, delle bevande e nutraceutico. L'azienda è in grado di fornire cacao tutto l'anno senza utilizzo di suolo, pesticidi o catene di approvvigionamento volatili.

YEAP valorizza il lievito di birra esausto trasformandolo in proteine alimentari e integratori sani, gustosi, senza allergeni e dall'etichetta pulita. La proteina funzionale sviluppata dall'azienda presenta eccezionali proprietà emulsionanti e la capacità di mantenere struttura e sapore anche ad alte concentrazioni proteiche. Questo la rende ideale sia come emulsionante clean label sia per l'arricchimento proteico in diversi alimenti.

Durante l'evento **"The Ingredient Revolution: Meet the Innovators"** a Parigi, ospitato presso lo stand di Nexture #72G18 a FIE 2025, i fondatori delle startup – Jonathan Goshen di YEAP, Annette Granéli di Green-On e Tal Govrin di Kokomodo – hanno presentato le loro innovazioni e discusso insieme a Emanuele Pizzigalli e Uri Weinheber di URIKA Partners di come tecnologie emergenti, quali agricoltura cellulare, processi power-to-x e di upcycling stiano rivoluzionando il futuro del cibo, offrendo spunti e occasioni di riflessione a tutti i partecipanti.

Generate attiverà ora con le startup selezionate **programmi di partnership su misura, della durata di 12-18 mesi**, offrendo accesso a **strutture all'avanguardia, competenze tecniche e opportunità di scalabilità industriale** attraverso l'ecosistema di Nexture.

Il processo di scouting e valutazione è stato realizzato in collaborazione **con URIKA Partners** – una società specializzata in strategia dell'innovazione, venture building, investimenti strategici e

COMUNICATO STAMPA

collaborazioni tecnologiche, principalmente nei settori agri-food e climatico – rafforzando l'approccio collaborativo di Generate per l'innovazione deep-tech e food-tech. Altre startup già selezionate in partnership con URIKA includono **Ingrediome, PoLoPo e DairyX**.

MAGGIORI INFORMAZIONI:

GENERATE

Generate è un innovation hub dedicato alle startup di ingredienti e alle soluzioni alimentari innovative che ha l'obiettivo di portare valore aggiunto all'industria alimentare e delle bevande. Sfruttando la rete di open innovation di Nexture, Generate rappresenta una piattaforma in cui startup, partner e aziende del settore lavorano insieme alla creazione delle soluzioni alimentari del futuro e allo sviluppo di modelli di business rivoluzionari.

Per maggiori informazioni, visita: csmingredients.com/international/en_en/about-us/generate.

NEXTURE

Nexture è la holding italiana che unisce due eccellenze del settore degli ingredienti alimentari: il Gruppo **CSM Ingredients** e il Gruppo **Italcanditi**, entrambe indirettamente partecipate da una società di investimento gestita in maniera indipendente affiliata di **Investindustrial**. Con sede a Milano, Nexture nasce come gruppo integrato globale specializzato nello sviluppo e nella produzione di ingredienti alimentari di alta qualità e soluzioni ad alto valore aggiunto. Nexture include marchi di riferimento come **CSM Ingredients, HIFOOD, Vitalfood by Italcanditi, Comprital e Prodotti Rubicone**, realtà riconosciute a livello internazionale per l'eccellenza delle loro soluzioni e la capacità di anticipare i trend di consumo. Al 31 marzo 2025, Nexture è presente in oltre **120 Paesi**, con **13 stabilimenti produttivi, 10 centri di ricerca e innovazione e più di 2.000 dipendenti**. Grazie a una visione strategica condivisa, radici industriali solide e un'identità globale, Nexture si propone come **partner di riferimento per i principali attori del settore alimentare**, unendo tradizione, tecnologia, sostenibilità e capillarità per affrontare le sfide di un mercato in continua evoluzione.

Per maggiori informazioni, visita: www.nexture.com

CONTATTI

Nexture

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it

