**WOMEN 2027 #2  
IMPRENDITRICI DAL PIEMONTE**

**Tiziana Monterisi      
Ricehouse Srl Società Benefit      
Piemonte**

**SUPERLAB #2 - CROWDFUNDING**

**Il riso per l’abitare**

Ricehouse affronta il problema che gli edifici sono responsabili del 36% delle emissioni di CO2 e tramite l’utilizzo di sottoprodotti della lavorazione risicola sviluppa materiali da costruzione altamente performanti dal punto di vista energetico e 100 % naturali. Ricehouse è l'unica realtà sul mercato europeo in grado di soddisfare la domanda attraverso una proposta di materiali interamente naturali che considerano l'intera casa fatta di riso. Obiettivo di Ricehouse sviluppare progetti di architettura etica e naturale con impatto a livello europeo.

**CV**

*Tiziana Monterisi attiva e sensibile nella promozione e diffusione dell’architettura naturale, e della reale possibilità di nuovi modelli abitativi, propone un’Architettura eticamente, culturalmente, tecnicamente e profondamente impegnata a far tornare il territorio, la città e la casa ad essere un organismo vivente. Nel 2016 fonda Ricehouse, una startup innovativa focalizzata sullo sviluppo di nuovi materiali da costruzione innovativi. L'obiettivo è di proporre un'alternativa sana ed efficiente all'utilizzo di materiali petrolchimici attraverso l’implementazione di nuove soluzioni circolari e sostenibili che partono dallo sfruttamento dei sottoprodotti della coltivazione del riso come materia prima rinnovabile ad elevate performance tecniche nel campo delle costruzioni.*

---------

**Elisa Tarasco      
Azienda Agricola Dott.ssa Elisa Tarasco - Essenza Monviso      
Regione: Piemonte**

**RUNNING PITCH - NEW LIFE AFTER COVID**

**Innovare riscoprendo la natura di alta quota**

Credo di aver cercato di dare delle risposte al COVID 19 ancora prima che bussasse alle nostre porte. La prima risposta è stata quella di pensare di fondare un’azienda agricola di montagna di coltivazioni di erbe officinali, cercando di mantenere viva la diversità delle specie ed il rispetto per la crescita spontanee di molte specie. La seconda risposta è stata quella di orientarmi ad un'agricoltura biologica certificata, per rispetto all'ambiente e all'uomo. La terza risposta è arrivata, in piena crisi COVID, cercando di promuovere la mia azienda e i suoi prodotti con l'e-commerce per poter raggiungere i già clienti e i potenziali fino a casa, visto l'impossibilità a muoversi.

**CV**

*Elisa è laureata in Chimica presso l'Università degli Studi di Torino (1994-1999), ha conseguito un Dottorato di Ricerca in Chimica Analitica presso l'Università degli Studi di Torino (2000-2002) e ha praticato attività da Chimico presso aziende di Settori di Chimica dell'Ambiente e Laboratori di Ricerca (2003-2014). Come Libera Professionista è stata Consulente Ambientale e della Sicurezza (2012-2014). Dal 2014 è titolare dell'Azienda Agricola Essenza Monviso specializzata nella coltivazione e trasformazione di erbe officinali.*

---------

**Giorgia Chiodi Latini      
New Food Srl      
Regione: Piemonte**

**RUNNING PITCH - FOR A BETTER WORLD**

**From farm to fork, il felice dialogo tra agricoltori e chef**

Creare una proposta 100% vegetale ricca, sana, gustosa e buona per tutti. Declinarla in piatti che possono essere consegnati direttamente in ufficio o a casa per un pranzo o una cena curata in ogni piccolo dettaglio. Questa la filosofia di GiveMeVeg, che da settembre 2020. GiveMeVeg è un’evoluzione della cucina casalinga, con piatti che partono dalla terra, senza derivati di origine animale, e vogliono riportare sulle tavole dei torinesi i gusti di una volta, quei piatti popolari, talvolta poveri che hanno costituito per tanti di noi i sapori dell’infanzia. Cucina di tradizione, quindi, ma con un pensiero in più: quello alla Terra, alla sostenibilità, a un modo di nutrirsi consapevole, sano e rispettoso dell’ambiente, che ancora prima di diventare una necessità era semplicemente il modo di vivere dei nostri antenati. Le materie prime provengono esclusivamente da agricoltori locali, con i quali GiveMeVeg ha creato un rapporto che va al di là del classico cliente/fornitore. I contadini sono coloro che permettono alla creatività dei cuochi di esprimersi ed esaltarsi, sono coloro che trasmettono attraverso i loro prodotti la fatica, la bellezza e la soddisfazione di lavorare la terra.

Tutti gli agricoltori con i quali GiveMeVeg collabora lavorano seguendo una filosofia che tutela il pianeta e conferisce alla materia prima finale una qualità senza compromessi.

**CV**

*La ristorazione e il food. Prima una passione, poi una carriera. Sono figlia di ristoratori è qui che ho iniziato prestissimo a lavorare. Ho frequentato il primo corso 2004 - 2010 dell'Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) e grazie a questo ho viaggiato in India, Canada, Stati Uniti, gran parte dell’Europa e ovviamente in Italia alla scoperta delle diverse culture gastronomiche dei luoghi.*

*Conseguita la Laurea Magistrale, sono entrata in Domori, azienda del gruppo Illy Caffè. E’ nato così l’innamoramento per il mondo del cacao e la mia crescita professionale. Dopo dieci anni e la nomina di Direttore Marketing ho deciso che era giunto il momento di salvaguardare ed evolvere, il geniale intuito che mio padre Antonio ebbe qualche anno prima, ovvero la cucina vegetale integrale.*

*Ogni sono Amministratore Delegato di New Food Srl, azienda che nasce con l’ambizione di far vivere un’esperienza nuova e eccellente di cibo vegetale. Passione e tecnica, sogno e pragmatismo si incontrano per dare vita a due mondi per noi sinergici: Il fisico, grazie al ristorante di alta cucina vegetale integrale di Antonio Chiodi Latini. Il digitale, grazie alla piattaforma GiveMeVeg.*

*Attingendo all’esperienza del mondo fisico vogliamo portare il vegetale a supporto del business ristorativo e protagonista nelle cucina dei consumatori.*

*---------*

**Tiziana Monterisi      
Ricehouse Srl Società Benefit      
Piemonte**

**SUPERLAB #1 - EU PROJECT ACADEMY**

**Il riso per l’abitare**

Ricehouse affronta il problema che gli edifici sono responsabili del 36% delle emissioni di CO2 e tramite l’utilizzo di sottoprodotti della lavorazione risicola sviluppa materiali da costruzione altamente performanti dal punto di vista energetico e 100 % naturali. Ricehouse è l'unica realtà sul mercato europeo in grado di soddisfare la domanda attraverso una proposta di materiali interamente naturali che considerano l'intera casa fatta di riso. Obiettivo di Ricehouse sviluppare progetti di architettura etica e naturale con impatto a livello europeo.

**CV**

*Tiziana Monterisi attiva e sensibile nella promozione e diffusione dell’architettura naturale, e della reale possibilità di nuovi modelli abitativi, propone un’Architettura eticamente, culturalmente, tecnicamente e profondamente impegnata a far tornare il territorio, la città e la casa ad essere un organismo vivente. Nel 2016 fonda Ricehouse, una startup innovativa focalizzata sullo sviluppo di nuovi materiali da costruzione innovativi. L'obiettivo è di proporre un'alternativa sana ed efficiente all'utilizzo di materiali petrolchimici attraverso l’implementazione di nuove soluzioni circolari e sostenibili che partono dallo sfruttamento dei sottoprodotti della coltivazione del riso come materia prima rinnovabile ad elevate performance tecniche nel campo delle costruzioni.*

*---------*

Albina Podda

348.4510176

[albina@clapcommunication.it](mailto:albina@clapcommunication.it)

[www.donnesifastoria.it](http://www.donnesifastoria.it)