

Startup crea un ponte con l' Islam: la carne italiana mette tutti d' accordo

LUCA ZORLONI

Luca Zorloni MILANO L' IDEA gli è venuta girando per l' Italia a certificare le macellerie e le aziende che vogliono acquisire la qualifica di halal. È la **certificazione** che riconosce che un dato prodotto è stato realizzato seguendo i precetti dell' Islam. E incontrando le aziende Omar Vincenzo, 24 anni di Milano, ha riscontrato tutti i problemi che trovano a mettersi in regola con i precetti halal. Non solo. «Spesso non hanno accesso ai canali di distribuzione in Europa», spiega questo studente di Economia all' università Cattolica di Milano. I supermercati talora non ritirano la merce halal. «Non vedono nella comunità islamica un cliente e temono un danno reputazionale», dice. Mentre nelle piccole macellerie di quartiere, dove lo smercio è locale, arrivano «prodotti non italiani, non di qualità». Così a Omar balena l' idea di creare una Amazon della carne halal. Un piattaforma internet dove le aziende con **certificazione** islamica possono vendere direttamente i loro prodotti ai clienti.

NE PARLA con un compagno di studi, Giorgio Agrifoglio e insieme iniziano a capire come trasformare l' idea di Omar in realtà. È in quel momento che si imbattono in Dr Start-upper: un programma di formazione ideato nel 2013 dall' università Cattolica in collaborazione con la Camera di commercio di Milano per sostenere la creazione di nuove imprese. Settimana scorsa il portale «Halal made in Italy» di Omar e Giorgio ha vinto il primo premio: sei mesi di incubazione con Corefab, una struttura alle porte di Milano, a Cormano, dove hanno trovato casa startup del digitale e dell' internet delle cose. Lo spazio, aperto a imprenditori, professionisti, ricercatori, startupper e innovatori, metterà a disposizione gratuitamente un percorso di supporto ai due ragazzi per lo sviluppo dell' idea e per l' avvio di impresa. «IN ITALIA CI SONO più di due milioni di islamici e la maggior parte di loro consuma halal», osserva Omar. I precetti halal prevedono che le carni non contengano tracce di suino né di sangue o di alcol. Inoltre non è accettato il



consumo di animali predatori né di crostacei. «Vogliamo stimolare la produzione di prodotti della tradizione italiana fatti in modo halal - spiega Omar, nato da una famiglia italiana convertita all' islam -. Penso allo speck di carne bovina, alla pancetta e ai salami di bovino». La startup si occuperà di offrire una vetrina ai produttori e di effettuare le consegne e su queste transazioni esporrà una fee che rappresenta il suo guadagno.