



Sommario

- MAIN Investment Committee empowerment and enlargement
- Digital Security with Crypt Security
- World's first plant-based printed meat

MANAGEMENT
INNOVATION
SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA

email: info@managementinnovation.it
web page: www.managementinnovation.it
Partita IVA e Codice Fiscale: 10027101004
Soc. Reg. n. 724 serie 15 RM-1204585

Sede Legale: Viale della Galassia 43
00079 Rocca Priora (Roma) - Italy
☎ +39 06 9406339 📠 +39 349 6631533

Sedi Operative:

- **Roma** - Viale Leonardo da Vinci, 432/A
- 00145 📠 +39 348 1535463
- **Milano** - Via Trento, 15 - 20068
Peschiera Borromeo 📠 +39 335 6327681



MAIN Investment Committee empowerment and enlargement

🇮🇹 Lo scorso **3 Ottobre** si è tenuta la periodica riunione del Comitato Investimenti di **Management Innovation** presso il **PoliHub di Milano**, probabilmente la più importante organizzazione pubblica di sviluppo dell'innovazione in Italia.

È stata una riunione molto produttiva perché è stato stabilito di ampliare il capitale di MAIN, **portandolo a 2,6M€**, raddoppiato rispetto a quella di inizio anno ed è stato deciso di **accogliere nel Comitato Investimenti nuove persone interessate** a condividere questa nostra avventura.

Il nuovo Comitato accoglierà quasi venti persone che, a questo punto, si suddivideranno in vari sottocomitati per rendere la struttura organizzativa più flessibile ed efficiente.

L'aumento di capitale, **aperto a tutti gli attuali soci di Management Innovation fino a tutto gennaio prossimo**, consentirà di sviluppare le nuove sfide che ci attendono e che sono, almeno in parte, presentate in questa Newsletter.

Green Idea Technologies

sta affrontando un importante aumento di capitale in crowdfunding. Chiedo a tutti i lettori di partecipare a questa straordinaria operazione accedendo alla piattaforma crowdfundme.it.

Bleb Technology sta avendo notevoli successi di mercato che ne faranno un punto di riferimento nel settore IOT.

Crypt Security sta sviluppando nuovi prodotti e ha depositato un nuovo brevetto che le permetterà di ampliare le proprie opportunità di mercato.

Ma abbiamo parlato di ulteriori iniziative, prima fra tutte la **MAIN International** da costituirsi in **Svizzera**, a Ginevra, guidata da **Domenico Campi**, già dirigente CERN, che amplierà gli obiettivi internazionali. Stiamo valutando nuove interessanti proposte nelle quali MAIN viene chiamata nel suo ruolo di **Sherpa® dell'innovazione**.
Ci sarà da divertirsi!!

🇬🇧 On October, 3rd the periodic meeting of the **Management Innovation Investment Committee** was held at the **PoliHub in Milan**, probably the most important public organization for the development of innovation in Italy.

It was a very productive meeting because it was decided to expand the capital of MAIN, **bringing it to 2,6M€** twice compared to the beginning of the year and it was decided to **welcome to the Investment Committee new investors interested** in sharing our adventure.

The new Committee will welcome almost twenty people who, at this point, will be divided into various sub-committees to make the organizational structure more flexible and efficient.

The capital increase, **open to all current Management Innovation members until the end of next January**, will allow us to

develop the new challenges that await us and that are, at least in part, presented in this Newsletter.



Green Idea Technologies has started an important capital increase through crowdfunding and I kindly ask all readers to participate in this operation on the crowdfundme.it platform.

Bleb Technology is experiencing significant market success that will make it a point of reference in the IOT sector.

Crypt Security is developing new products and has filed a new patent that will allow it to expand its market opportunities.

However, we also discussed about further initiatives, first of all the **MAIN International** to be set up in **Switzerland**, in Geneva, led by **Domenico Campi**, former CERN executive, who will expand the international objectives. We are evaluating new interesting proposals in which MAIN is called in its role as an **innovation Sherpa®**.

It will be fun!!

DIGITAL

Crypt Security è una **PMI Innovativa** insediata presso l'**Università di Roma "Tor Vergata"** ed opera nel mercato della **Sicurezza Informatica**.

Il Socio Fondatore è il Prof. **Luigi Accardi**, Professore ordinario presso la Facoltà di Economia e Direttore del **Centro Interdipartimentale "Vito Volterra"**.

Altro Socio Fondatore e da sempre coinvolto nelle attività di ricerca e sviluppo, è il Prof. **Massimo Regoli**, anch'egli Ricercatore presso l'Università di Tor Vergata e docente di Informatica presso la Facoltà di Ingegneria.

Dalla trasformazione della società dalla precedente denominazione (Crypt ALaRM) all'attuale, avvenuta nel giugno 2018, si è affiancato ai Prof. Accardi e Regoli, il team di **Management Innovation** ed in particolare **Emilio Sassone Corsi**, che ne è diventato Amministratore Delegato, e suo fratello **Lucio**, membro del CdA. Alcuni altri soci, facenti parte del Comitato Investimenti di MAIN, hanno voluto investire nella società e **Giuseppe Civardi** è entrato a far parte del CdA.

Grazie alla stretta collaborazione tra le attività di ricerca e l'interesse al mercato, **Crypt Security** ha maturato competenze di altissimo livello nella progettazione e realizzazione di:

- **Algoritmi crittografici** di identificazione, scambio chiavi, cifratura e firma digitale;
- **Sistemi** di sicurezza;
- Soluzioni crittografiche end-to-end;
- **Consulenza** sui temi della sicurezza, della probabilistica e della statistica applicata;
- **Formazione** sui temi della sicurezza.

Il punto di forza di Crypt Security è dato dall'insieme degli **algoritmi crittografici** ideati e brevettati che si differenziano da quelli tradizionali e standard sul piano della flessibilità, velocità e sicurezza. La continua **ricerca matematica di base ed applicata** ha consentito a Crypt Security di mettere a punto algoritmi innovativi, basati sull'applicazione di nuovi principi matematici.

Utilizzando gli **schemi di algoritmo QP-Crypt** si possono costruire infiniti nuovi algoritmi, in grado di rispondere alle esigenze più estreme, costituite dagli algoritmi segreti e proprietari per le esigenze di Difesa e Sicurezza Nazionale.

Il controllo completo della struttura matematica permette a Crypt Security di **disegnare e ottimizzare le sue soluzioni e gli algoritmi** in funzione di esigenze specifiche di inviolabilità, hardware e ambiente tecnologico disponibile e prestazioni desiderate.

Questa impostazione permette di creare algoritmi su misura per una gestione personalizzata della sicurezza della propria organizzazione, cosa che non sarebbe possibile utilizzando algoritmi standard e prodotti preconfezionati.

Le soluzioni sono quindi del tutto scalabili ed adattabili alle esigenze di organizzazioni di ogni dimensione e complessità.

A partire dal proprio patrimonio di algoritmi crittografici, **Crypt Security** ha negli anni realizzato prodotti di sicurezza aziendale che sta per diffondere sul mercato.

In particolare Crypt Security è in grado di offrire le seguenti soluzioni:

- **CSEC SecureEmail**: per la trasmissione sicura di email cifrate e firmate digitalmente;
- **CSEC SecureCloud**: per la gestione sicura di documenti su Cloud anche di terze parti;
- **CSEC FileCipher**: per la cifratura di file di qualsiasi tipo;
- **CSEC StreamCipher**: per il tunneling di flussi di dati cifrati;
- **CSEC ProximityIdentification**: per la identificazione di prossimità;
- **CSEC KeyServer**: per la gestione centralizzata delle chiavi crittografiche.



Da sinistra: **Lucio Sassone Corsi**, **Emilio Sassone Corsi**, **Luigi Accardi**, il Notaio **Livio Colizzi** durante l'atto di aumento di capitale di Crypt Security

SI AMPLIA LA GALASSIA MAIN!

A Luglio scorso Management Innovation e alcuni soci facenti parte del Comitato Investimenti sono entrati nella compagine societaria di Crypt Security acquisendo il 20% della società stessa e nominando **Emilio Sassone Corsi** nuovo AD.

Nel corso dei prossimi mesi, con l'aiuto di BizPlace e di Crowdfundme, sarà effettuato un importante aumento di capitale portando il valore della società da 2,2M€ a 2,750M€



SECURITY

CRYPT SECURITY

 **Crypt Security** is an **innovative SME** established at the **University of Rome "Tor Vergata"** and operates in the market of **Digital Security**.

The founding member is **Luigi Accardi**, Full Professor at the Faculty of Economics and Director of the **"Vito Volterra"**

Interdepartmental Center.

The other founding member also involved in the research and development activities is **Massimo Regoli**, researcher at the University of Tor Vergata and professor of Computer Science at the Faculty of Engineering.

Since the transformation of the company from the previous name (Crypt ALaRM) to the current one, which took place in June 2018, Prof. Accardi and Regoli have been joined by the **Management Innovation** team and in particular by **Emilio Sassone Corsi**, who became Chief Executive Officer and his brother **Lucio**, a member of the Board of Directors. Some other members of the MAIN Investment Committee also invested in the company and **Giuseppe Civardi** joined the Board of Directors.

Thanks to the close collaboration between research activities and interest in the market, **Crypt Security has gained high-level expertise in the design and implementation of:**

- **Cryptographic identification algorithms**, key exchange, encryption and digital signature;
- **Security** systems;
- **End-to-end** cryptographic solutions;
- **Consulting** activities on issues of security, probabilistic and applied statistics;
- **Education** on security issues.

The strength of Crypt Security is given by the set of cryptographic algorithms designed and patented that differ from traditional and standard ones in terms of flexibility, speed and security. The continuous **basic and applied mathematical research** has allowed Crypt Security to develop innovative algorithms based on the application of new mathematical principles.

Using the **QP-Crypt algorithm schemes** it is possible to construct infinite new algorithms, able to respond to the most extreme needs, constituted by secret and proprietary algorithms for the needs of Defense and National Security.

The complete control of the mathematical structure allows Crypt Security to **design and optimize its solutions and algorithms** according to specific requirements of inviolability, hardware and technological environment available and desired performance.

This setting allows to create customized algorithms for a **personalized security management** of any organization, which would not be possible using standard algorithms and pre-packaged products.

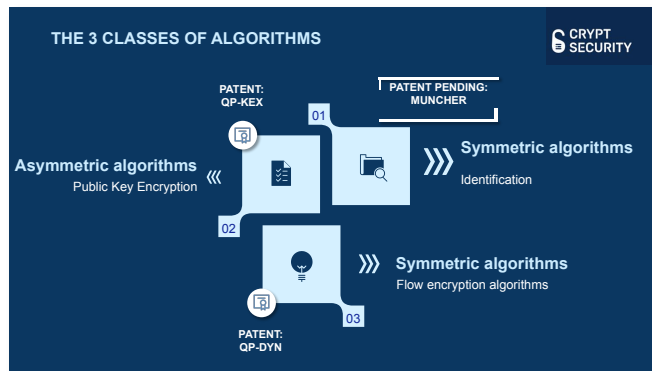
The solutions are therefore completely scalable and adaptable to the needs of organizations of all sizes and complexities.

Starting from its asset of cryptographic algorithms, **Crypt Security** has realized over the years various company security

products that will be marketed soon.

In particular, Crypt Security is able to offer the following solutions:

- **CSEC SecureEmail**: for the secure transmission of digitally signed and encrypted e-mails;
- **CSEC SecureCloud**: for the secure management of documents on Cloud, including those from third parties;
- **CSEC FileCipher**: for the encryption of files of any kind;
- **CSEC StreamCipher**: for the tunneling of encrypted data streams;
- **CSEC ProximityIdentification**: for proximity identification;
- **CSEC KeyServer**: for the centralized management of cryptographic keys.



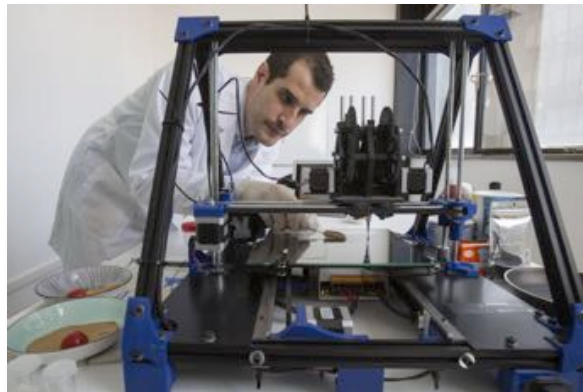
THE MAIN GALAXY IS EXPANDING!

Last July, Management Innovation and some members of the Investment Committee joined the corporate structure of Crypt Security, acquiring 20% of the company and appointing Emilio Sassone Corsi as the new CEO.

Over the next few months, with the help of BizPlace and Crowdfundme, a major capital increase will be carried out bringing the company's value from € 2.2 to € 2.750 million.

WORLD'S FIRST PLANT-BASED PRINTED MEAT

Giuseppe Scionti, bioingegnere italiano e dottore in biomedicina, che negli ultimi tre anni ha lavorato come professore e ricercatore al **Politecnico della Catalogna a Barcellona**, ha inventato e brevettato una tecnologia unica al mondo che permette di produrre **carne vegetale con la consistenza e le proprietà nutrizionali della carne animale, utilizzando unicamente ingredienti naturali non di origine animale e una stampante 3D**. Questa nuova invenzione, brevettata lo scorso Agosto, combina conoscenze d'avanguardia dell'ingegneria tissutale e della biostampa con moderne strategie gastronomiche, creando una tecnologia unica in grado di generare alimenti con elevato contenuto proteico e con la consistenza fibrosa caratteristica della carne. Il principale obiettivo di questa nuova tecnologia è di produrre un'alternativa alla carne animale, che possa **contribuire a ridurre drasticamente le emissioni di gas serra derivanti dall'allevamento del bestiame**, che rappresentano il 14.5% del totale delle emissioni di gas serra dovute all'uomo. I rapporti più recenti dell'**Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO)** dimostrano che l'attuale allevamento su larga scala del bestiame non è più sostenibile a livello globale. Per esempio, per ottenere la stessa quantità di calorie dal cibo, **l'allevamento di mucche richiede un terreno settanta volte più vasto di quello che servirebbe coltivando frutta e verdura**. Inoltre, **il bestiame utilizza globalmente circa il 30% di tutta la terra coltivabile e oltre il 25% dell'acqua dolce del pianeta**. Valutando il trend di crescita della popolazione mondiale nei prossimi trent'anni, si arriva alla conclusione che, se continueremo con il sistema attuale, **in futuro ci saranno poche possibilità di avere le risorse per distribuire cibo a tutti**. È per questi motivi che trovare un altro modo di produrre cibo sano, economico e che contenga tutti i nutrienti fondamentali, potrà servire a gestire meglio le risorse di cibo del nostro pianeta a livello globale. L'invenzione della nuova carne sarà utilizzata non solo per **creare un'alternativa alla carne animale** con benefici sull'ambiente, ma potrà servire a **combattere il comune problema della mancanza di determinati nutrienti** come gli amminoacidi essenziali, i minerali e le vitamine che sono necessari per una **dieta equilibrata**. L'obiettivo è di migliorare il contenuto nutrizionale degli alimenti consumati nelle regioni rurali del pianeta. Gli alimenti prodotti attraverso questa tecnologia, infatti, possono essere pastorizzati e confezionati per essere immagazzinati e trasportati in zone poco accessibili che, anche a causa dei lunghi tragitti, poco si prestano alla corretta conservazione degli alimenti. Gli sviluppi in corso stanno valutando la possibilità di incorporare farmaci specifici agli alimenti prodotti, per essere d'aiuto in quelle aree del mondo dove sono presenti malattie endemiche. La nuova **tecnologia brevettata da Giuseppe Scionti** ha il vantaggio di poter generare diversi tipi di carne, non limitandosi a hamburger e polpette, e già in questa fase iniziale di sviluppo permette di produrre 100 grammi di carne in mezz'ora, ad un **costo di fabbricazione attuale di 2 euro**. Per la fase di produzione su larga scala, il brevetto è stato progettato per poter adattarsi a un **processo industriale che permetta di ridurre sia il tempo che il costo** di fabbricazione di circa 10 volte rispetto ai valori attuali.



Giuseppe Scionti around the 3D printer that produces vegetable meat

Giuseppe Scionti, an Italian bioengineer and PhD in biomedicine who has worked as assistant professor and researcher at the **Polytechnic University of Catalonia**, in Barcelona, for the last three years, has invented and patented a unique and world-first technology that allows producing **plant-based meat products with the same consistency and nutritional properties of animal meat products, using only natural ingredients of non-animal origin, and a 3D printer**. This new invention, patented on August 2018, combines tissue engineering and state-of-the-art knowledge in bioprinting with modern gastronomic strategies, creating a unique technology able to generate foods with high protein content and with the characteristic fibrous consistency of meat. The main objective of this novel technology is to **produce alternative food to animal meat, to help reducing greenhouse gas emissions from livestock**, which represent 14.5% of the total greenhouse gas emissions caused by man. *The latest reports from the **Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)** show that the current large-scale livestock breeding is no longer sustainable globally. For example, to get the same amount of calories from food, **cattle's breeding requires seventy times more soil than what would be needed to grow fruit and vegetables**. Furthermore, **cattle use around 30% of the global arable land, and more than 25% of the world's fresh water**.*

*Assessing the growth trend of the world population over the next thirty years, we come to the conclusion that if we continue with the current system, **in the future there will be little chance of having the resources to distribute food to everyone**. It is for these reasons that finding another way of producing healthy and economical food that contains all the fundamental nutrients will help us to better manage our planet's food resources.* The invention of this new technology will be used not only to create **an alternative to animal meat** with benefits on the environment, but will contribute to **solve the common problem of lack of certain nutrients** such as essential amino acids, minerals and vitamins that are needed for a **balanced diet**. The goal is to improve the food nutritional content consumed in the rural regions of the planet. In fact, the products obtained by this technology can be pasteurized and packaged, to be stored and transported to inaccessible areas that, due to long journeys, are not suitable for the correct food preservation. Moreover, the on going developments are evaluating the possibility to incorporate specific drugs into food products, in order to help those areas of the world where endemic diseases are present.

*The new **technology patented by Giuseppe Scionti** has the advantage of being able to generate different types of meat, not just hamburgers and meatballs. Moreover, already at this initial stage of development, our novel technology allows producing 100 grams of meat in half an hour, at a **current manufacturing cost of 2 euros**. For the large-scale production phase, the patent was designed to adapt to **an industrial process that allows reducing both the time and the manufacturing cost** by about 10 times, compared to current values.*

Management Innovation, nell'ambito delle proprie attività di continuo scouting di tecnologie innovative, sta valutando molto attentamente la possibilità di investire in questa tecnologia, **aiutando il Dr. Scionti a sviluppare una iniziativa imprenditoriale**, sia in Spagna che in Italia. Tutti i temi di natura ambientale sono il nostro principale focus e la soluzione tecnologica proposta dal Dr. Scionti riveste sicuramente un forte interesse. Molti passi andranno fatti per **colmare la distanza tra l'invenzione e la possibilità di proporla al mercato**, tra cui la necessità di avere tutte le autorizzazioni di natura alimentare per poter produrre e vendere carne vegetale. **Siamo pronti per far parte di questa nuova entusiasmante avventura!**

Management Innovation, as part of its continuous scouting of innovative technologies, is carefully evaluating the possibility of investing in this technology, **helping Dr. Scionti to develop an entrepreneurial initiative**, both in Spain and in Italy. All environmental issues are our main focus and the technological solution proposed by Dr. Scionti is certainly of great interest. Many steps will have to be taken to **bridge the gap between the invention and the possibility of proposing it to the market**, including the need to have all the authorizations of food type to be able to produce and sell vegetal meat. **We are ready to be part of this exciting new adventure!**