

# Start up come motore di creatività, innovazione e sviluppo di Torino

## Le 6 proposte dei consiglieri Nomis e Muzzarelli

### L'EUROPA PROMUOVE LA TRASFORMAZIONE DI TORINO

L'8 aprile 2016 la Commissione Europea ha classificato la Città di Torino come seconda Capitale europea dell'Innovazione – dopo Amsterdam, ma prima di Parigi, Berlino, Eindhoven, Glasgow, Milano, Oxford e Vienna.

È un riconoscimento prestigioso, che testimonia gli incredibili sviluppi che una ex capitale dell'industria automobilistica ha saputo compiere negli ultimi anni. **Torino**, riqualificando milioni di metri quadrati di spazi industriali dismessi, **è diventata un'altra città**, un luogo dove davvero le idee prendono vita, come recita il claim premiato dall'Europa.

Smart City, Open Incet, Torino Living Lab, Torino Social Innovation - FacilitO, Innova.TO sono solo alcuni dei progetti virtuosi che l'Amministrazione ha portato avanti, sulla scia di una **tradizione di condivisione di valori, collaborazione tra pubblico e privato e innovazione sociale** che affonda le sue radici nella città dell'Ottocento.

### LA MOLTIPLICAZIONE DEI TALENTI

La nascita di nuove imprese, lo sviluppo di **centri di ricerca e formazione** e della **città universitaria**, con atenei di eccellenza a livello internazionale come il Politecnico e il Campus Einaudi, hanno messo in campo nuovi stimoli e risorse che le Istituzioni hanno saputo valorizzare, ma che devono continuare a sostenere, in chiave europea.

Per **attrarre talenti e investimenti** – e per **mantenere** quelli che già ci sono – occorre prestare una maggiore attenzione a chi sviluppa **capacità di impresa** attraverso incubatori, acceleratori e start up, favorendo non solo un **network di saperi e conoscenze**, che vada oltre l'auto-referenzialità dei singoli progetti e imprese, ma anche prevedendo agevolazioni burocratiche, incentivi e strumenti che permettano di sviluppare la **ricerca** e l'economia condivisa, la **sharing economy**, e la creazione di **nuove forme di imprenditorialità**, accanto a quelle 'tradizionali'.

### ALIMENTARE L'INNOVATIVO ECOSISTEMA TORINESE DELLE START UP

L'innovazione e lo sviluppo strategico di Torino passano attraverso un **ecosistema di Start Up** che si sta consolidando e può offrire crescenti **opportunità di investimenti e lavoro**, in particolare – ma non solo – ai **giovani**, incrementando allo stesso tempo il dinamismo della città e caratterizzandola anche a livello internazionale, grazie all'operato congiunto di università e centri di ricerca, incubatori, acceleratori di imprese e coworking, investitori, imprese e fornitori di servizi.

L'**Amministrazione comunale** deve quindi continuare ad **accompagnare** questo percorso di sviluppo, **in maniera non invasiva**, ma agevolando chi viene a studiare, a formarsi e a investire da noi.

In particolare, proponiamo di:

- 1) attivare forme di **residenzialità per giovani startupper**, analogamente a quanto accade per gli studenti universitari;
- 2) prevedere **agevolazioni fiscali** per le Start Up e per chi le ospita;
- 3) aprire uno **Sportello Start Up**, per semplificare i rapporti con la Pubblica Amministrazione e offrire un **welcome pack**, per usufruire di servizi della Città di Torino a condizioni agevolate (bike sharing, car sharing, trasporti pubblici, impianti sportivi, coworking, ecc.);
- 4) sviluppare il **sistema di dati aperti** (Open Data) associato ai **Big Data** del territorio, da mettere a disposizione di policy makers e Start Up per sviluppare servizi rivolti alla cittadinanza;
- 5) **promuovere la visibilità** delle imprese sociali più innovative e favorire la **condivisione di saperi e risorse**, in una logica di **rete**;
- 6) organizzare un **palinsesto di eventi di richiamo internazionale** sui temi dell'**innovazione**, con il duplice obiettivo di valorizzare l'attuale ecosistema torinese delle Start Up e di attrarre nuovi investitori e imprese internazionali.

**Fosca Nomis**  
[www.foscanomis.it](http://www.foscanomis.it)

**Marco Muzzarelli**  
[www.marcomuzzarelli.it](http://www.marcomuzzarelli.it)