

Profilo biografico  
Dalla scrivania di:

# SARA ROVERSI



Indirizzo HQ  
via Farini 9  
40124 Bologna \_ Italy

Tel +39 3474243303  
E-mail [sara.roversi@gmail.com](mailto:sara.roversi@gmail.com)

Twitter @saroversi  
Skype sara.roversi  
Linkedin [it.linkedin.com/in/sararoversi](https://it.linkedin.com/in/sararoversi)

URL  
[www.youcangroup.it](http://www.youcangroup.it)  
[www.futurefoodinstitute.org](http://www.futurefoodinstitute.org)  
[www.foodinnovationprogram.org](http://www.foodinnovationprogram.org)

## Profilo biografico

Sara Roversi è nata il 10 marzo 1980 a Bologna.  
Vive e risiede a Bologna, è qui che con il marito, Andrea Magelli, decide di fondare la sua avventura imprenditoriale.

*Imprenditrice seriale, appassionata, tra food, digital, social innovation e creative learning. Nel 2004 fonda con il marito, You Can Group che oggi è un ecosistema imprenditoriale che alimenta costantemente la nascita di nuove imprese. In viaggio tra San Francisco e Bologna, da vita al Trust Future Food Institute, portando con sé il sogno di lasciare ai propri figli un mondo migliore. Dal 2010 presiede la Sezione Fiere Marketing e Comunicazione e membro del consiglio direttivo di Unindustria Bologna. Nel 2012 riceve il Premio Bellisario dedicato alle giovani imprenditrici e il premio Giovani Imprenditori della Camera di Commercio di Bologna. Dal 2013 è membro della delegazione dei Giovani Imprenditori di Confindustria al G20 YEA SUMMIT. Dal 2014 è membro dell'Advisory Board del Contamination Lab di Faenza e di YouthStartup.com. Infine, assieme al Prof. Matteo Vignoli, da vita al master internazionale "Food Innovation Program" che ha la missione di ispirare e formare una nuova generazione di imprenditori ed innovatori nella filiera alimentare.*

## Le Esperienze Imprenditoriali

Sara è **Co-Founder di You Can Group** prima ricoprendo il ruolo di Responsabile Comunicazione e relazioni esterne, oggi **Chief of Social Mission**.

You Can Group, fondata a Bologna da Sara Roversi e Andrea Magelli, si definisce un vero e proprio **ecosistema imprenditoriale e acceleratore d'impresa**, con una diversificazione aziendale che sviluppa autentici progetti di business in tre differenti ambiti: **digital, design e food**. Il digitale che è rete e condivisione, che coinvolge e sviluppa processi, innovazione ed emozioni. Il design come sinonimo di Made in Italy e il Food perché è parte integrante della cultura italiana.

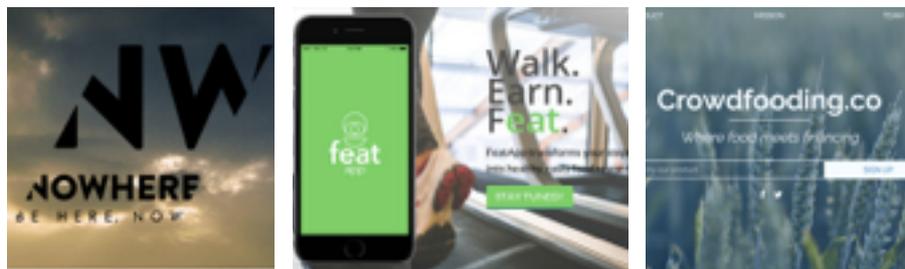
*You Can*. Un'espressione positiva che è brand stesso, per comunicare che tutto si può fare, tutto è possibile, come i progetti nati nel 2003 e che hanno accompagnato il gruppo fino a qui.

Il gruppo conta oggi un giovane team di più di 100 dipendenti e partners che operano quotidianamente nei diversi settori con un unico obiettivo: lavorare insieme per un mondo migliore, incentivando ricerca, innovazione ed imprenditorialità.

**Nel 2015** il gruppo ha aperto, **You Can Group USA**, la sua prima sede estera, in Silicon Valley con l'obiettivo di incrementare lo scambio di knowhow ed R&D, e seguire lo sviluppo diretto di alcuni progetti imprenditoriali in cui è direttamente coinvolta.

Nel primo semestre You Can ha accelerato il progetti, **FeatApp** piattaforma di edu training sulla sana alimentazione; **Crowdfunding**, piattaforma verticale di equity crowdfunding nel mondo del food e **Nowhere** progetto di personal improvement ed HR and Social engagement.

**Nel 2014** il gruppo ha accelerato il food format **O Fiore Mio**, premiata pizzeria gourmet di



Faenza; **Tortellino** - Bologna, Gourmet past to go; ed investito sulla startup di San Francisco, **Cool Beans**, progetto di ristorazione collettiva sostenibile.

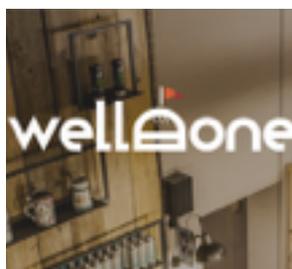


Dalla scrivania di:

# SARA ROVERSI

Sempre nel 2014 il gruppo è stato tra i soci fondatori di **Laurent-Perrier Italia S.p.A.** sesta subsidiary diretta della Maison Francese, e del fondo **SwissForward** focalizzato nel seed di progetti digital e tech.

Nel 2013 il gruppo lancia il format di ristorazione **Well Done** burger gourmet che oggi conta tre punti vendita diretti ed altri tre in apertura entro giugno 2015, apre il coworking space **COB** che ospita oggi startup che operano nella social innovation e leisure, riapre l'Antica **Osteria del Cappello** affiancato la Proprietà dell'omonimo hotel.



A gennaio 2013 il gruppo crea il marchio **Dolcevita Italian Cream Experience**, un format di gelaterie self che apre a Milano, in Corso Garibaldi e viene dato in franchising in alcuni mercati esteri.

Nel maggio 2012 progetta e apre il **Temporary Store Bologna Food Boutique** in **Piazza Maggiore a Bologna**.



Parte

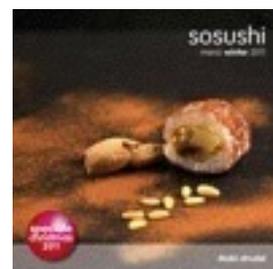
del più ampio progetto Bologna Colors, Bologna Food Boutique fa delle eccellenze culinarie tradizionali del suo territorio e delle icone della città i suoi elementi distintivi.

Nel marzo 2012 nasce, all'interno di **Despina Business Park** (Bologna) il food format dedicato alla ristorazione collettiva della famiglia You Can Group: **Soul Factory**. Il format vedrà l'apertura di un secondo punto nel 2013 presso la **Bologna Business School**.

Un nuovo format di ristorazione cresce dallo studio dei luoghi di lavoro e delle esigenze di chi li popola: un innovativo concetto di pausa, un nuovo modo di concepire gli ambienti di lavoro e i momenti di relax, un luogo di scambio stimoli e positività, per un concept di ristorazione che vuole essere replicabile all'interno delle location industriali più sensibili ed innovative.

Sara nel 2009 è stata Co-founder, Responsabile Marketing e Comunicazione di **Sosushi Italia Srl (ceduta nel 2013 alla Società inglese ClearLeasure Plc)**

**sosushi** è stata la più diffusa catena in franchising di ristorazione giapponese sul territorio nazionale. Con format differenziati quali take away, lab, restaurant e corner, sosushi si è caratterizzata per "sushi creativo", local sushi, punti vendita dal design accattivante e un'offerta food ricercata.



Dalla scrivania di:

# SARA ROVERSI

Strettamente connessa al progetto sosushi è quello di **Spiaggia Ira**: stabilimento balneare situato nella prestigiosa località sarda di **Porto Rotondo** che il gruppo ha in gestione **dall'estate 2006 e ancora oggi**.

Tra i suoi progetti più interessanti c'è **Street Sushi** che, nata da un progetto di design dell'Architetto Andrea Carletti che rivisita Ape Classic per un concept di ristorazione street food, è stata uno dei format più colorati, versatili e innovativi della catena.



Nel **2005** nasce **You Can srl**. Durante il viaggio di nozze, Sara e Andrea incontrano i designer Stephanie Forsythe e Todd MacAllen creatori dell'allora prototipo del softwall di molo design ed innamorati del prodotto decidono di portarlo in Europa.



L'unicità dei prodotti molo design e la riconosciuta autorevolezza dei due designer nota a livello internazionale ha condotto nei più esclusivi contesti europei, dal Festival del Cinema Di Cannes alle più note passerelle dell'alta moda, alle grandi esposizioni di Arte contemporanea fino agli allestimenti dei Palazzi storici. Oggi You Can srl, vende noleggia e progetta allestimenti per molo design.

**Sara dal 2003 ad oggi è Co-founder e Responsabile Comunicazione e Relazioni Esterne di Lifeinaclick.**

Lifeinaclick, progetto di emotional marketing, è il primo del gruppo in ordine di realizzazione. Dal 2004 Lifeinaclick lavora per grandi eventi musicali e sportivi come i live show di Vasco Rossi o il Mondiale Moto GP, tour e road show. Già fornitore di Coca Cola e Kodak per i Giochi Olimpici Torino 2006, Digital Imaging Supplier del Comitato Olimpico e di Coca Cola Company alle Olimpiadi invernali di Vancouver 2010 e a Sochi 2014.

Lifeinaclick oggi, dopo dieci anni di ininterrotta attività, vede l'entrata di nuovi soci all'interno della sua compagine e si prepara a lanciare una nuova piattaforma B2C che consentirà a giovani appassionati di fotografia e fotografi professionisti di vendere le proprie foto in modo semplice ed efficace. Ancora, dà vita ad una nuova piattaforma B2B che permette alle grandi organizzazioni (come squadre di calcio, artisti o noti brand) di gestire archivi fotografici e foto gadget, integrando il tutto con le piattaforme di socialnetworking.

Il primo nato è il Photo Store realizzato per **Juventus** - **photostore.juventus.com** - piattaforma ufficiale dell'importante club italiano.

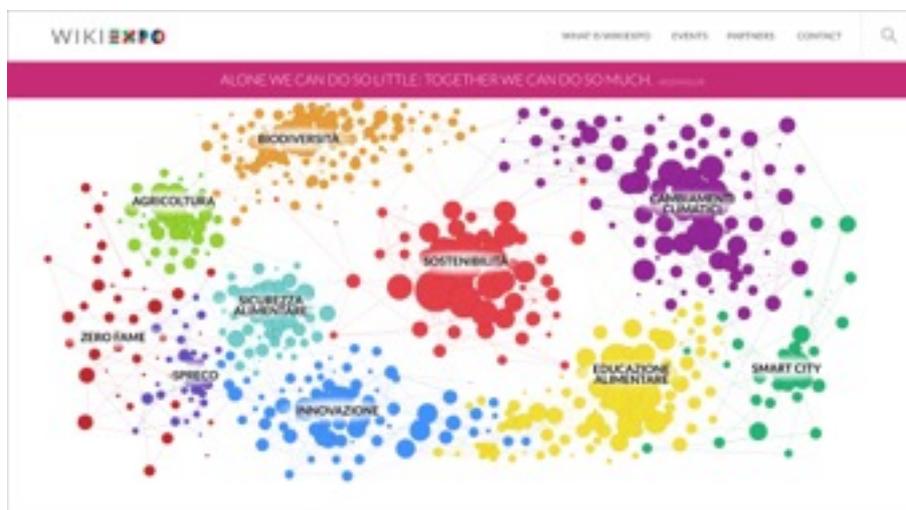


Dalla scrivania di:

# SARA ROVERSI

## Research + Education + Cross-pollination

Nel 2015 in occasione dell'Esposizione Universale EXPO MILANO 2015 - Feeding The Planet energy for Life - **Future Food Institute**, con il coinvolgimento degli studenti del Food Innovation Program, da vita al piattaforma di contenuti crowdsourced, **WikiExpo**.



Nel 2015 partecipa al progetto di ricerca lanciato da **Institute For The future** finalizzato a mappare la **Food Innovation in Emilia Romagna - Local Dinamics for Global Changes**.

Nel 2015 **Future Food Institute** con il supporto di **You Can Group** organizza due hackathon sul tema della malnutrizione. Il primo presso l'Officucina del Food Innovation Program ed il secondo in EXPO MILANO 2015, entrambi con la partecipazione di ospiti, partecipanti e partners internazionali. "Zero Hunger Games" [Reggio Emilia - Officucina - Food Innovation Program] <https://www.youtube.com/watch?v=mehmG6MJzY>

**ZERO HUNGER GAMES FIP2015**  
HACK FOR GOOD HACK FOR CHANGE  
MAY 5+6 2015 OFFICUCINA REGGIO EMILIA

**FEEDING FAIR**  
HACKING MALNUTRITION

Nel 2015 **Future Food Institute** lancia il **Food Innovation Program** di cui sarà **Direttore Esecutivo** ed il Food Innovation Program On the Road progetto nato per diffondere i contenuti del master all'interno della **Regione Emilia Romagna**

**FOOD INNOVATION PROGRAM**

PRESENTED BY 

L'Emilia-Romagna è stata identificata dal Food Lab di Institute For The Future [Palo Alto] come uno dei maggiori Food Innovation Hub "naturali" al mondo.

Food Innovation Program nel seguire la sua missione di positiva contaminazione e scambio con il territorio da vita al progetto "On The Road" che coinvolgerà gli studenti provenienti da Kenya, Congo, Zimbabwe, Canada, USA, UK, Brasile, Mexico, e Italia, i docenti e gli opinion leader internazionali di food innovation coinvolti, alla scoperta delle tradizioni, delle

innovazioni e delle eccellenze industriali del nostro territorio attivando un proficuo scambio di competenze, esperienze ed ispirazione.



Un fitto calendario di appuntamenti che prenderanno forma in diverse tipologie di eventi, alcuni anche aperti al pubblico, che si svolgeranno durante il master, fino al prossimo novembre: "Food is a conversation" (più di cinquanta incontri in cui il cibo è dialogo e spunto di riflessione), "Book tasting" (presentazione di libri presso Officucina a Reggio Emilia, incontri con scrittori e giornalisti su testi di alimentazione e innovazione), "Field trip" (vere e proprie "missioni" alla scoperta di aziende e territori per scoprire la cultura, le terre e la tradizione delle industrie alimentari della regione), "Meet the founder" (incontri con i founder di start-up e aziende innovative per capire come avviare una società e diventare imprenditori), EXPO (attività di ricerca durante Expo Milano 2015), infine gli "Hack FIP" (eventi di co-progettazione che nascono per hackerare e migliorare modelli obsoleti, e stimolare la creazione di nuove idee d'impresa).

Dalla scrivania di:

# SARA ROVERSI

Nel **2015 Future Food Institute** è supporting team dell'hackathon **Nutrition For All** [San Francisco]

Nel **2014 Sara Roversi ed Andrea Magelli** fondano il **Trust Future Food Institute**.



FFI ha l'obiettivo di innescare un cambiamento radicale, un impatto positivo a favore della comunità, rafforzando le economie locali, preservando l'ambiente e favorendo la crescita culturale. L'intento è quello di aiutare le organizzazioni e gli imprenditori del settore a pianificare un futuro a lungo termine sostenibile, per le persone e per il pianeta. Future Food Institute lavora con partner internazionali come Institute for the future (IFTE) di Palo Alto, associazione no-profit che si dedica alla ricerca dei trend e allo studio degli scenari futuri sin dal 1968, Food Tank, Food TechConnect e Food-X.

Dal **2014 Future Food Institute** organizza tre hackathon coinvolgendo imprenditori, aziende del settore agroalimentare, studenti e ricercatori insieme per confrontarsi sui temi: Let's hack food services [Bologna Business School] <https://vimeo.com/100193302>  
Let's hack organic [Green Village - Salone del Mobile '14 - Milano] <https://vimeo.com/99732483>  
"Diritti alla terra" [con Alce Nero, Internazionale ed Amnesty International - Ferrara]



### Ruoli istituzionali // Riconoscimenti // Collaborazioni.

Dal maggio 2015 viene nominata dal sindaco di Bologna, Virginio Merola, come nuovo membro del Consiglio d'Amministrazione di **CAAB S.c.p.A.**

Nel **2015** è membro della giuria di **Books&Seeds**, categoria speciale del premio **BolognaRagazzi Award** per la sua edizione 2015, 50esimo anniversario del premio legato alla **Fiera del Libro per Ragazzi**.

Dal **2015** è membro dell' **Food Innovation Lab di Google** [Mountain View , California]

Dal **2015** è **Executive Director** del master di secondo livello **Food Innovation Program** creato da Future Food Institute realizzato presso il **Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria di UNIMORE**.

Nel **2015** supporta la produzione della mostra **Ladies For Human Rights** della **Fondazione Robert Kennedy Europe**

Nel **2014** dà il via alla collaborazione con il **Food Futures Lab di Institute For The Future** [Palo Alto]

Dal **2014** è ambassador della **Jamie Oliver Foundation** per Bologna

Nel **2014** è ideatore con Lucio Cavazzoni del progetto **Sana City**, donato alla Fiera di Bologna come progetto di riqualificazione della città con l'obiettivo di farla divenire il simbolo di un nuovo modello urbano consapevole. E' stata moderatrice della rotonda istituzionale per la presentazione del progetto.

Dal **2014** è Mentore all'interno dell'acceleratore d'impresa **Food-X di New York** fondato da SOS-Venture e dall'imprenditore ed attivista cinese Shen Tong.

Dal **2014** è membro dell'Advisory Board di **youthsatrtup.com** [San José , California]

Dalla scrivania di:

**SARA  
ROVERSI**

Dal **2014** diventa “host” italiana della global conference “**The Feast**”: in contemporanea in 38 paesi con l’obiettivo di stimolare una comunità di innovatori, cittadini attivi, imprenditori responsabili e policy maker sensibili alla creazione di un impatto positivo sull’ecosistema che li accoglie.

Da luglio **2014** è membro dell’**Advisory Board del Contamination Lab** creato da **Fondazione Banca del Monte e Cassa di Risparmio Faenza**

La missione di Contamination Lab è educare i giovani all’innovazione e alla cultura d’impresa, abitandoli alla contaminazione tra discipline diverse e imprenditorialità, animando un luogo fisico e una piattaforma digitale in grado di promuovere la formazione e l’incontro.

Dal novembre **2013** collabora con **Future Food Tech** azienda di San Francisco che organizza food hackathon e applica processi di disruptive innovation.

Dal **2013** è membro della delegazione Italiana al **G20 YEA SUMMIT**: partecipa ai summit di **MOSCA2013, SYDNEY2014 ED ISTANBUL2015**.



Nel 2013 è membro fondatore del comitato ANT. Il Comitato è apolitico, non ha scopo di lucro e si propone di promuovere iniziative e attività finalizzate alla raccolta di fondi da destinare alla "Fondazione ANT Italia Onlus", con lo scopo di sostenerne le attività e i progetti istituzionali.

Negli anni 2012, 2013, 2014 è membro del founding team di Com.Bo progetto di divulgazione e formazione per professionisti della comunicazione, nato all’interno di “**Farete**” e promosso dalla **Sezione Fiere Marketing e Comunicazione di Unindustria Bologna**.

Negli anni 2012 e 2013, Sara è stata “Angel” del progetto "**Crei-Amo l'Impresa**" promosso da il **Gruppo Giovani Imprenditori - Confindustria Emilia Romagna**.

Dal 2010 ad oggi è **Vicepresidente del Settore Terziario Innovativo; Presidente della sezione Fiere Marketing e Comunicazione** e membro del **consiglio direttivo dell’Associazione per Unindustria Bologna**.

Nel 2010 ha partecipato al Gruppo di lavoro “**Capitalismo di Persone, Etica e Responsabilità Sociale**” svolto dal *Gruppo Giovani Imprenditori di Bologna* che ha dato vita alla stesura del manifesto “La Corporate Social Responsibility per le PMI”.

Dal 2009 fino al 2013 oggi è per **Komen Italia Onlus** membro del comitato organizzatore della **Race for the Cure di Bologna** - Maratona a favore della lotta ai tumori al seno.

Dalla scrivania di:

**SARA ROVERSI**

## Publishing

Dal 2015 ha un blog su [nova24](#)



Dal 2014 è contributor per il blog americano [Foodtechconnect.com](#)

Da giugno 2013 a gennaio 2014 è stata Foodie e Food Writer per [Leifoodie.it](#), Web Magazine di RCS MediaGroup, oggi assorbito dalla storica testata OGGI (nella versione online).



Nel 2009 Sara è ideatrice ed co-autrice del libro "Sushi, gusto e benessere" edito da [Pendragon](#).



Ai GOURMAND WORLD COOKBOOKS AWARD 2010 di Parigi "Sushi, gusto e benessere" viene premiato come "Best Japanese cookbook of the year" "BEST JAPANESE CUISINE BOOK".

Da gennaio ad agosto 2001 lavora presso la redazione della sede newyorchese di Radio 105, che tutti i giorni trasmetteva in diretta da New York. Sempre per Radio 105 cura la seconda edizione della guida della città.

Tra marzo e luglio 2001 è corrispondente da New York per il programma "Down Town" su Radio Dimensione Suono.

## Talks - Lecture

Nell'autunno 2015 interviene al **G20 YEA Summit di Istanbul**, al **Global Innovator Summit di Pechino**, al **Prince Abdulaziz Award 2015 a Riyadh** ed è speaker al **TedxHackney a Londra** durante la London Food Tech Week.

Nel 2013 e 2014 Lecturer all'interno del Progetto PIL coordinato da Consorzio Spinner in collaborazione con Fondazione Alma Mater e la Facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Bologna - Entrepreneurship.

Nel 2013 e 2014 Lecturer al Master in International Management - MIEX dell'Università di Bologna.

Nel 2011 è docente/tutor per il centro di formazione Ciofs Fp Emilia Romagna per il progetto "Welfare to Work" promosso da Regione Emilia Romagna in sinergia con il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, rivolto a persone con particolare condizione di disagio e finalizzato all'accompagnamento all'autoimpiego.

Nel 2011 è docente di Marketing e Reti d'Impresa presso E.C.V.E.T. - Nuovo Cescot Emilia Romagna - per il progetto Europeo "European Credits Vocational Educational Training" corso tenuto ad una classe di studenti francesi tenuto in lingua francese.

Dalla scrivania di:

# SARA ROVERSI

Nel 2010 è Relatore al Convegno "DESIGN PER L'IMPRESA" durante la Settimana Internazionale della Grafica, Bologna sui temi dell'Innovazione e strategia progettuale.

Negli anni 2005/2006/2007 Sara è docente di Comunicazione e Tecniche di vendita presso il centro di formazione Ciofs Fp Emilia Romagna, Corso per Operatori del punto vendita, Bologna.

Nel 2004 Sara è Docente di Tecniche di Vendita e Comunicazione con il cliente presso il centro di formazione Ciofs Fp Emilia Romagna, Corso di Apprendistato, Bologna.

Nel 2003 è Docente di Marketing degli Eventi per il CESVIP, Mantova.

## Education

Da ottobre 2012 a marzo 2013 partecipa al Leadership Training AValore.

Nel 2010 partecipa al percorso formativo organizzato dal Gruppo Giovani Imprenditori di Unindustria in COFIMP: "Creare valore nella gestione d'impresa training, per le PMI per governare il cambiamento"

Change management

Capitano d'impresa: tecniche per lo sviluppo della leadership

Costruire la squadra e valorizzare i talenti

Comunicare il valore dell'azienda e del prodotto

Network management

Dal settembre 2000 al settembre 2001 svolge in suo anno all'estero la New York University ed Audrey Cohen College.

Nel 1998-2002 si forma alla European School of Economics - Specializzazione in International Business e Music Industry.

Nel 1998 Sara si diploma al Liceo Ginnasio Luigi Galvani - Sezione Sperimentale BAC Internazionale Francese.

## Consulenze

Nel 2003 Sara è Consulente Marketing ed Eventi per Maranello Made in Red.

Tra il settembre 2001 e il dicembre 2002 è Consulente per lo Studio Legale Costa e Associati. Produzione Eventi, Tour e Sponsorship.

Nel luglio 2000 - 2002 è Consulente alla Segreteria organizzativa e gestione accrediti per l'agenzia Dream Engine srl al WDW, World Ducati Week.

## Internship

Tra settembre e dicembre 2000 Sara è a New York e collabora alla Segreteria di Redazione di Radio 105 per il programma in onda tutti i giorni da Manhattan.

Nei mesi di febbraio e marzo, 1999 e 2000, svolge uno stage a Rai 1 presso la Segreteria di Redazione (gestione artisti ed ospiti stranieri) del Festival di Sanremo.

Nel luglio 1999 per Mediaset, Italia 1, collabora alla Segreteria di redazione di "Super Estate".

Nel settembre 1999 Sara collabora all'Ufficio Marketing di SMB GROUP Srl [Magilla],

Nel giugno 1998 collabora con la Segreteria di redazione (Gestione accrediti) del Monza Rock Festival per Trident Agency, Milano.