

## MAKER FAIRE 2020 DIGITAL EDITION : tutte le innovazioni del CREA

Dall'arnia sensorizzata alla tracciabilità elettronica, dalla piattaforma mobile per la caratterizzazione fisica e quantitativa delle piante in campo alle applicazioni digitali ed IoT (Internet of Things) per la produzione di birra e distillati, dai sistemi digitali per l'irrigazione di precisione fino alla pasta alimentare di grano duro ad elevato potenziale nutrizionale ed al dispositivo semovente per persone diversamente abili. Queste e molte altre innovazioni vengono presentate dal CREA al Maker Faire, il più importante salone internazionale delle innovazioni tecnologiche, che si svolge in edizione virtuale dal 10 al 13 dicembre. Il CREA ha, infatti, raccolto la sfida tecnologica dell'agricoltura 4.0 per far fronte alle esigenze di un consumatore sempre più esigente ed attento alla qualità dei prodotti e alla tutela dell'ambiente. Proprio per questo i ricercatori saranno a disposizione da venerdì 11 in orari prestabiliti per rispondere alle domande e alle curiosità, illustrando i prototipi open-source (a sorgente aperta, prodotti con licenze libere) presenti nello spazio virtuale e realizzati negli ultimi anni per i settori agro-alimentare e forestale.

Fra le innovazioni esposte sono presenti **l'arnia sensorizzata**, che permette di acquisire i valori dell'umidità relativa, la temperatura, le vibrazioni e i suoni interni, il peso dell'arnia e la temperatura esterna, monitorando alcuni parametri vitali del sistema ape-alveare-arnia; la piattaforma mobile **phenomobile** ad alimentazione elettrica che può essere guidata da un operatore in campo ed acquisire informazioni di phenotyping su parcelle di differenti genotipi vegetali come graminacee e ortofrutta. Si tratta della caratterizzazione quantitativa di variabili fisiche (altezza, colore, forma) di un organismo (fenotipo). È possibile trovare anche **l'apparato per la denocciolatura delle olive**, brevetto per invenzione n. 102018000006120, che consente di separare le polpe dei frutti dai rispettivi noccioli, operando per abrasione e costrizione a bassa velocità, limitando le sollecitazioni sulla polpa.

Nell'ottica della sostenibilità ambientale sono esposte le **centraline opensource LORA** per strategie di **irrigazione di precisione**, in grado di registrare l'umidità del suolo a differenti profondità e comunicare le informazioni ad un'antenna distante anche qualche chilometro, consentendo un miglioramento significativo della gestione dell'acqua irrigua. Sostenibilità anche sociale con la messa a punto di un **veicolo semovente** a trazione elettrica per agevolare **la mobilità di persone con ridotte capacità motorie** negli ambienti rurali conferendo contestualmente la possibilità di compiere lavori agricoli.

Non può mancare l'attenzione per gli aspetti legati all'alimentazione con la realizzazione di un **processo tecnologico**, basato sulla micronizzazione e sulla turbo-separazione di cariossidi, **per la produzione di pasta alimentare di grano duro ad elevato potenziale nutrizionale**, senza comprometterne la qualità organolettica. Ed infine anche il webinar *Sostenibilità e transizione verde: cosa propone la ricerca?* Con focus sulla valorizzazione degli scarti agroalimentari, la green economy e la sostenibilità e l'economia circolare nella filiera

### CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 –  
Giornalista

Coordinatore Ufficio Stampa  
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via Po, 14 – 00198 Roma  
T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320  
@ stampa@crea.gov.it f W [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)  
TWITTER CREA\_RICERCA  
FACEBOOK: CREA – RICERCA

ittica, a cura del centro di CREA Alimenti e Nutrizione, in programma per venerdì 11 alle ore 14:00.

Per maggiori informazioni è possibile consultare in anteprima alcuni video realizzati dai ricercatori del CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari: [la guida automatica in agricoltura di precisione](#), [pasta alimentare di grano duro ad elevato potenziale nutrizionale](#), [trasformazione alimentare sostenibile tracciata con sensori nel vicino infrarosso crea](#) e [l'arnia sensorizzata](#).

Si allega il calendario degli appuntamenti con il catalogo dei prototipi.

Per seguire le attività del CREA è possibile registrarsi al seguente [link](#).

*Contatto stampa: Micaela Conterio 3358458589*