

## MAKER FAIRE 2023: tutte le innovazioni del CREA

Qual è il volto dell'innovazione? A quali novità sta lavorando la ricerca agroalimentare per fare fronte alle sfide del Millennio? Con un calendario ricco di appuntamenti il CREA partecipa anche quest'anno al Maker Faire, il più importante salone internazionale delle innovazioni tecnologiche, che si svolge a Roma dal 20 al 22 ottobre.

Nell'area espositiva saranno presenti le innovazioni messe in campo dai ricercatori del **CREA Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari**: il **micro-lab**, realizzato nell'ambito del progetto DEAOLIVA. Si tratta di un sistema innovativo portatile sensorizzato, in grado di monitorare i principali parametri chimico-fisici (temperatura, pH, salinità e acidità) dei liquidi di conservazione di alcuni prodotti agroalimentari - in particolare le salamoie di conservazione delle olive da tavola - per controllare la conformità e salubrità del prodotto.

Una **tecnologia sostenibile**, sviluppata con il progetto HERMES, per la **valorizzazione in chiave di economia circolare degli scarti organici**, grazie all'attività delle mosche soldato, che li convertono in residuo riutilizzabile come ammendante per fertilizzare il terreno e come fonte di biomolecole.

**Un Sistema Digitale delle Foreste (SDF)**, implementato nell'ambito del progetto europeo LIFE FOLIAGE, in grado di dematerializzare le procedure amministrative regionali, monitorare le superfici boschive tramite tecniche di telerilevamento applicate a immagini satellitari, fornire sia un'informazione completa della gestione forestale in atto - incluse criticità e potenzialità degli ecosistemi forestali - sia statistiche per lo sviluppo delle politiche forestali. Inoltre, il pubblico potrà partecipare ad un gioco online "Landscape Hunt" per provare a riconoscere i tagli forestali e altre anomalie forestali (ad es. incendi), sulla base di immagini satellitari.

Sarà anche dedicato uno spazio ad hoc allo studio **Modula il gusto amaro del caffè**, realizzato dal **CREA Alimenti e Nutrizione**, nell'ambito del progetto ONFOODS "Research and Innovation for Sustainable Food and Nutrition", per promuovere un minor consumo di zucchero, grazie ad un semplice esperimento con il caffè per modulare la percezione del gusto dolce mediante l'adattamento a progressive riduzioni della quantità di zucchero aggiunto. Si tratta di un'esperienza sensoriale per attenuare il gusto amaro del caffè attraverso le interazioni gusto-gusto (il sale in piccola quantità attenua il gusto amaro ed enfatizza il dolce) e gusto-olfatto (l'interazione con gli aromi influenza la percezione, perché il cervello riproduce il sapore a partire dall'odore).

Inoltre, presso lo stand A7 (pad. 4 LIFE) verrà presentato il **"Cubo immersivo"**, realizzato dal team Ernst & Young insieme alla start-up pOsti: un ambiente 3D, basato su tecnologie all'avanguardia (realtà aumentata e metaverso), in grado di offrire un'esperienza immersiva attraverso la proiezione di contenuti, immagini e video sulle superfici interne del cubo. In particolare, nel **laboratorio CREA e il microcosmo della vita vegetale**, l'utente potrà esplorare lo spazio nel laboratorio di ricerca del **Centro Genomica e Bioinformatica**, per scoprire i principali obiettivi del progetto TEA e le nuove tecniche di genome editing. Scegliendo tra due diversi visori, potrà conoscere i progetti di editing del genoma, applicati rispettivamente al grano e al pomodoro, finalizzati ad ottenere piante future più forti e resistenti. Sfruttando la realtà immersiva e le

### CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA - via Po, 14 - 00198 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)

TWITTER [CREA\\_RICERCA](https://twitter.com/CREA_RICERCA)

FACEBOOK: [CREA - RICERCA](https://www.facebook.com/CREA-RICERCA)

LINKEDIN: [CREA RICERCA](https://www.linkedin.com/company/crea-ricerca)

INSTAGRAM: [CREARICERCA](https://www.instagram.com/CREARICERCA)

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://www.creafuturo.eu/it/>

rappresentazioni di tecniche innovative e all'avanguardia, infatti, sarà possibile toccare con mano come contribuire ad aumentare la produttività e l'efficienza negli agro-ecosistemi.

Immaneabili, infine, i talk. Il **20 ottobre alle ore 16:00, presso l'area talk**, Tiziana M.P. Cattaneo, dirigente di ricerca del CREA Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, interverrà sul recupero e la valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari, in un'ottica di maggiore competitività delle imprese e di minore spreco di materie prime e di scarti di filiera. **Sabato 21 ottobre dalle 15 alle 16 e domenica 22 ottobre dalle 10:30 alle 11:00**, presso lo stand A7 (area Life) si svolgeranno due talk dal titolo **"TEA AL CUBO"**, un'occasione per approfondire con gli esperti di Ernst & Young, Peroni, Agrocamera e simplySFA e i ricercatori del CREA il **Cubo Immersivo**, dal punto di vista tecnologico, esperienziale, delle potenzialità che questa soluzione può avere per le realtà del settore e per il mercato. Partecipano: Luigi Cattivelli - Direttore CREA Genomica e bioinformatica; Fabio D'Orso, ricercatore CREA Genomica e Bioinformatica; Giuseppe Perrone - Partner at EY - EMEA Blockchain Leader & Innovation Consulting Italy Leader; Virgilio Maretto - CEO e Co-Founder pOsti e Food Innovation Broker; Carlo Hausmann - Direttore generale Agrocamera. Modera Cristina Giannetti - Capo ufficio stampa CREA.

*A cura di Micaela Conterio 3358458589*