

from SEEDS to FOODS

**FAO GLOBAL EXHIBITION
ROMA - CIRCO MASSIMO
8-12 OTTOBRE 2026**



Il CREA al From Seeds to Foods

Il CREA partecipa alla Seconda Esposizione Globale FAO "From Seeds to Foods", in programma dall'8 al 12 ottobre al Circo Massimo a Roma e dedicata all'innovazione per la sicurezza alimentare e la nutrizione.

Attraverso esposizioni, dimostrazioni, talk, workshop e attività per bambini, le ricercatrici e i ricercatori del CREA accompagneranno il pubblico lungo il percorso dal seme al cibo, presentando attività di ricerca e soluzioni dedicate alla qualità e certificazione delle sementi, alla biodiversità e al germoplasma, all'agroecologia, alla salute del suolo, all'uso sostenibile dell'acqua e alla resilienza climatica, nonché alle nuove tecnologie applicate alla produzione e alla trasformazione alimentare.

La partecipazione del CREA affronterà inoltre i temi della nutrizione e delle diete sane e sostenibili, dell'innovazione nella produzione zootecnica e della riduzione delle emissioni, della genomica animale, dell'acquacoltura sostenibile e del benessere dei pesci, attraverso strumenti innovativi, attività interattive ed esperienze pensate per un pubblico di tutte le età.

<https://www.fao.org/seeds-to-foods/en>



PROGRAMMA

ESPOSIZIONE

COLTURE

PRATICHE AGROECOLOGICHE E BIOINPUT

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Crops

Organizzatore: CREA-AA

Data: 8–12 ottobre 2026

La salute del suolo, delle piante, degli animali, dell'uomo e degli ecosistemi è strettamente interconnessa: l'approccio One Health promuove pratiche agroecologiche e soluzioni biologiche innovative per una produzione agricola più sostenibile e resiliente. Attraverso microscopia ottica ed elettronica applicata a foglie e radici di colture cerealicole e orticole, l'attività mostra come le pratiche agroecologiche e i bioinput influenzino le interazioni pianta-microrganismi e contribuiscano ad agroecosistemi più produttivi, resilienti e sostenibili.

A cura di: Alessandra Trinchera, Luigi Cao Pinna, Claudia De Santis (CREA-AA)

ATTIVITÀ INTERATTIVE E RICERCA SULLA BIODIVERSITÀ ALIMENTARE

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Crops

Organizzatore: CREA-AN

Data: 8, 9 e 12 ottobre 2026

Attività interattive e ricerca basata su un questionario fotografico dedicato per valutare le conoscenze e le abitudini di consumo dei partecipanti in relazione alla biodiversità alimentare. L'esperienza comprende sessioni pratiche con differenti cultivar e varietà di frutta comunemente disponibili sul mercato, finalizzate a valutare la percezione e la familiarità dei partecipanti con il concetto di biodiversità alimentare.

A cura di: Silvia Lisciani, Elisabetta Toti, Cinzia Le Donne, Anna Raguzzini (CREA-AN)

MENÙ SANI E SOSTENIBILI PER LE DONNE DI TUTTO IL MONDO

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Crops

Organizzatore: CREA-AN

Data: 8, 9, 10 e 12 ottobre 2026

Cereali e legumi provenienti da diverse parti del mondo saranno presentati al pubblico insieme alla distribuzione di menù autunnali pensati per sostenere la salute delle donne in tutto il mondo. Durante l'attività saranno presentati e distribuiti menù bilanciati, elaborati tenendo conto delle specifiche esigenze nutrizionali femminili.

A cura di: Francesca Antonazzi, Susanna Lelli, Benedetta Rocchi, Stefania Ruggeri (CREA-AN)

DAI SEMI AGLI ALIMENTI SOSTENIBILI

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Crops

Organizzatore: CREA-AN

Data: 8, 9 e 12 ottobre 2026

Questo spazio espositivo FAO mostra come biodiversità vegetale, legumi e sottoprodotti agroalimentari possano contribuire a diete più sane, all'economia circolare e alla sicurezza alimentare. Attraverso semi, farine, polveri e prototipi di pane, i visitatori scopriranno come la ricerca trasformi risorse poco utilizzate in alimenti sostenibili e innovativi per il futuro.

A cura di: Valentina Melini, Francesca Melini (CREA-AN)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PER DIETE SANE

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Crops



Organizzatore: CREA-AN

Data: 8–10 ottobre 2026

Lo spazio espositivo presenta l'olio extravergine di oliva come componente fondamentale della Dieta Mediterranea, mettendo in relazione qualità, gusto e salute. Oli diversi, materiali informativi e strumenti per l'assaggio aiuteranno i visitatori a conoscere meglio questo alimento e gli elementi che ne caratterizzano la qualità. L'attività è esclusivamente espositiva, senza degustazioni per i visitatori.

A cura di: Sabrina Lucchetti, Francisco Javier Comendador Acarraga (CREA-AN)

QUALITÀ E CERTIFICAZIONE DELLE SEMENTI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Crops

Organizzatore: CREA-DC

Data: 8–12 ottobre 2026

Questo spazio espositivo FAO presenta come viene valutata la qualità delle sementi attraverso controlli ufficiali, analisi di laboratorio e procedure di certificazione. Attraverso collezioni di semi, piastre di germinazione, campioni fitopatologici, strumenti di laboratorio e dimostrazioni dal vivo, i visitatori scopriranno come le sementi certificate contribuiscano alla tracciabilità, alla salute delle colture e alla sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

A cura di: Maria Carla Napoli, Anna Pia Maria Giulini (CREA-DC)

BIOTECNOLOGIE: DALLA DOMESTICAZIONE ALLE COLTURE DEL FUTURO

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Crops

Organizzatore: CREA-GB

Data: 8–12 ottobre 2026

Dalla domesticazione delle piante alle moderne biotecnologie, l'esposizione mostra come l'informazione genetica codificata nel DNA, la selezione e il miglioramento genetico abbiano plasmato la biodiversità agricola e come le biotecnologie moderne possano sostenere una continua innovazione genetica per colture future più resilienti e sostenibili, per la sicurezza alimentare e per diete più sane.

A cura di: Simona Baima, Valentina Forte (CREA-GB)

STAMPA 3D DI ALIMENTI A BASE DI CEREALI E TUBERI

Luogo: Roma, Circo Massimo – ECA Pavilion

Organizzatore: CREA-IT

Data: 9–10 ottobre 2026

Questo spazio espositivo FAO presenta la stampa 3D degli alimenti come modalità innovativa per trasformare cereali e tuberi in nuovi prodotti alimentari. Attraverso la progettazione digitale degli alimenti e ingredienti di origine vegetale, i visitatori scopriranno come la tecnologia possa sostenere creatività, sostenibilità e soluzioni alimentari orientate al futuro.

A cura di: Laura Gazza, Francesca Nocente, Chiara Natale, Roberto Mortaro (CREA-IT)

GERMOPLASMA OLIVICOLO PER LA BIODIVERSITÀ E LA PRODUZIONE SOSTENIBILE

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Crops

Organizzatore: CREA-OFA

Data: 8–12 ottobre 2026

Questo spazio espositivo FAO presenta la conservazione e valorizzazione del germoplasma olivicolo come risorsa fondamentale per proteggere la biodiversità e sostenere una produzione olivicola sostenibile. Attraverso campioni di olive, video ed esempi provenienti dalla collezione internazionale di germoplasma del CREA, i visitatori scopriranno come la ricerca contribuisca a preservare la diversità dell'olivo e a promuovere l'innovazione nel settore agroalimentare.

A cura di: Samanta Zelasco, Enzo Perri, Veronica Vizzarri, Gianluca Godino, Luca Lombardo (CREA-OFA)



ANIMALI / ZOOTECCIA

PANORAMICA E APPLICAZIONI PRATICHE DI STRUMENTI PER ANALISI RAPIDE E NON INVASIVE NELLA PRODUZIONE ZOOTECCIA SOSTENIBILE

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Animals/Livestock

Organizzatore: CREA-ZA

Data: 8 e 12 ottobre 2026

Panoramica e applicazioni pratiche di strumenti per analisi rapide e non invasive nella produzione zootecnica sostenibile. Gli strumenti esposti comprendono un Laser Methane Detector, uno Zoometer e un NIR portatile. Potranno essere effettuate dimostrazioni pratiche per mostrarne l'impiego nel monitoraggio delle emissioni, dei parametri produttivi, degli alimenti zootecnici e dei prodotti alimentari.

A cura di: David Meo Zilio, Aurora Spera (CREA-ZA)

PESCA E ACQUACOLTURA

PROTOTIPO DI STEREOCAMERA SUBACQUEA (TRL 8)

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, Aquatic Biosecurity Corner

Organizzatore: CREA-ZA

Data: 8–12 ottobre 2026

Dispositivo subacqueo progettato per stimare automaticamente il peso e le dimensioni dei singoli pesci nei sistemi di acquacoltura. Basato su algoritmi di intelligenza artificiale e computer vision, può acquisire immagini utili anche per valutare lo stato generale di salute dei pesci.

A cura di: Fabrizio Capoccioni, Domitilla Pulcini, Marco Martinoli, Teresina De Iorio, Arianna Martini, Riccardo Napolitano (CREA-ZA)

BOA MULTIPARAMETRICA COMPATTA

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, Aquatic Biosecurity Corner

Organizzatore: CREA-ZA

Data: 8–12 ottobre 2026

Un sistema a boa, economico e di facile utilizzo, per il monitoraggio continuo e in tempo reale dei principali parametri ambientali. Il costo contenuto e la semplicità di impiego lo rendono particolarmente adatto ai piccoli allevamenti acquicoli a conduzione familiare e ai contesti con risorse limitate.

A cura di: Fabrizio Capoccioni, Domitilla Pulcini, Marco Martinoli, Teresina De Iorio, Arianna Martini, Riccardo Napolitano (CREA-ZA)

METODOLOGIA INTEGRATA PER IL MONITORAGGIO DELLA SALUTE E DEL BENESSERE NEI PESCI DI ALLEVAMENTO

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, Aquatic Biosecurity Corner

Organizzatore: CREA-ZA

Data: 8–12 ottobre 2026

Sviluppato nell'ambito di un progetto di ricerca finanziato a livello nazionale, questo sistema di monitoraggio per l'acquacoltura d'acqua dolce consente l'analisi microscopica di campioni di sangue di trota iridea per valutarne salute e benessere. La piattaforma mostra come gli indicatori scientifici possano favorire l'individuazione precoce di problemi sanitari, aiutando gli allevatori a prendere decisioni gestionali informate e promuovendo pratiche di acquacoltura sostenibili.

A cura di: Fabrizio Capoccioni, Domitilla Pulcini, Marco Martinoli, Teresina De Iorio, Arianna Martini, Riccardo Napolitano (CREA-ZA)



SUOLO E ACQUA

MATERIALI E TECNICHE PER MIGLIORARE LA RITENZIONE IDRICA DEL SUOLO

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Pavilion, area Land and Water

Organizzatore: CREA-OF

Data: 11–12 ottobre 2026

Per ottimizzare la gestione agricola e renderla più sostenibile, è possibile installare reti di sensori per monitorare in continuo parametri relativi alle condizioni del suolo, al microclima e allo stato fisiologico delle piante. Le misure possono includere, ad esempio, la disponibilità di acqua e nutrienti nel suolo, la temperatura e la bagnatura fogliare, la radiazione solare e la concentrazione di anidride carbonica. Gli oliveti rappresentano un esempio particolarmente rilevante nel contesto italiano, dove il monitoraggio può aiutare a individuare precocemente stress biotici e abiotici e a sostenere una produzione più costante e di elevata qualità.

A cura di: Andrea Copetta, Roberta Calone, Andrea Volante (CREA-OF)

AREA KIDS

DIETE SANE E USO DELLE SPEZIE

Luogo: Roma, Circo Massimo – Kids Area

Organizzatore: CREA-AN

Data: 8 ottobre 2026, 14:00–15:00

L'attività è rivolta agli alunni delle scuole primarie e secondarie ed è pensata per aiutare bambini e ragazzi a comprendere l'importanza di una sana alimentazione, riducendo il consumo discrezionale di sale e privilegiando l'uso delle spezie per insaporire i piatti. Grazie ai loro colori, profumi e sapori, le spezie possono trasformare le preparazioni e conferire loro gusti caratteristici.

A cura di: Irene Baiamonte, Nicoletta Nardo, Elisabetta Moneta, Marina Peparao (CREA-AN)

QUIZ A SCELTA MULTIPLA SU SCELTE ALIMENTARI CONSAPEVOLI E SALUTE DEL SUOLO

Luogo: Roma, Circo Massimo – Kids Area

Organizzatore: CREA-AA

Data: 9 ottobre 2026, 15:30–16:00

Quiz a scelta multipla per bambini sulle scelte alimentari consapevoli, partendo dalle pratiche di gestione del suolo e dalla salute del terreno.

A cura di: Claudia Di Bene, Roberta Farina, Chiara Piccini (CREA-AA)

PRODUZIONE DI BIOPLASTICHE DA SCARTI ALIMENTARI

Luogo: Roma, Circo Massimo – Kids Area

Organizzatore: CREA-AN

Data: 8 ottobre 2026, 15:00–16:00; 9 ottobre 2026, 17:00–18:00

Un'attività educativa finalizzata a promuovere la conoscenza dei principi dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale. Bambini e ragazzi saranno incoraggiati a considerare il cibo non soltanto come fonte di nutrimento, ma anche a vedere gli scarti alimentari come una risorsa, ad esempio per la produzione di bioplastiche. Saranno presentati materiali divulgativi, un video e oggetti in bioplastica realizzati a partire da scarti alimentari, insieme a una dimostrazione del processo utilizzato per produrre un film di bioplastica da scarti alimentari.

A cura di: Massimo Lucarini, Maria Mattera, Alessandra Durazzo, Paolo Gabrielli, Jose Sanchez del Pulgar, Gabriella Di Lena (CREA-AN)

COME CONSERVARE L'AGROBIODIVERSITÀ

Luogo: Roma, Circo Massimo – Kids Area

Organizzatore: CREA-OFA

Data: 9 ottobre 2026, 15:00–15:30



Un'attività interattiva per scoprire come la coltura in vitro possa contribuire alla conservazione dell'agrobiodiversità in frutticoltura. I partecipanti esploreranno gli elementi essenziali necessari alla crescita delle piante e le particolari condizioni richieste per la coltivazione in laboratorio.

A cura di: Simona Monticelli, Simona Lucioi, Adele Gentile, Andrea Frattarelli (CREA-OFA)

PICCOLI SCIENZIATI DEI SEMI: IL SUPER-SEED PASSPORT

Luogo: Roma, Circo Massimo – Kids Area

Organizzatore: CREA-DC

Data: 8 ottobre 2026, 13:00–14:00; 9 ottobre 2026, 16:00–17:00

I giovani visitatori saranno coinvolti nel percorso-gioco “Il Super-Seed Passport”. All’ingresso, ogni bambino riceverà una scheda di gioco ispirata all’etichetta ufficiale CREA per la certificazione delle sementi. Dopo aver completato ciascuna postazione, i partecipanti riceveranno un “timbro di qualità” fino a diventare “Certificatori Junior di Semi”. Il percorso comprende “Caccia al Seme” - Riconoscimento e Biodiversità, “Detective della Natura” - Purezza e Sanità e “Il Risveglio della Plantula” – Capacità germinativa.

A cura di: Maria Carla Napoli, Anna Pia Maria Giulini (CREA-DC)

TALKS

PERCORSI ALIMENTARI SOSTENIBILI DALLA TERRA E DAL MARE ALLA TAVOLA

Luogo: Roma, Circo Massimo – Main Stage

Organizzatore: CREA-AA, CREA-PB, CREA-ZA

Data: 11 ottobre 2026, 17:00

Il workshop presenta gli approcci innovativi del CREA per costruire sistemi agroalimentari resilienti e sostenibili, dalla produzione cerealicola all’acquacoltura. Attraverso esempi provenienti dall’area mediterranea e da diverse parti d’Europa, i relatori mostreranno come ricerca scientifica, cooperazione internazionale, innovazione agroecologica e coinvolgimento degli stakeholder possano rafforzare la sicurezza alimentare, aumentare la resilienza climatica e sostenere mezzi di sussistenza sostenibili. I temi comprendono filiere cerealicole e sistemi sementieri resilienti, strategie di diversificazione culturale che migliorano la salute del suolo e la biodiversità e misure di adattamento per una mitilicoltura sostenibile di fronte ai cambiamenti climatici. Riunendo esperienze dalla terra e dal mare, la sessione metterà in evidenza soluzioni pratiche e azioni collaborative per sistemi alimentari più sostenibili, inclusivi e resilienti.

A cura di: Alessandra Pesce (CREA-PB), Roberta Farina (CREA-AA), Arianna Martini e Riccardo Napolitano (CREA-ZA)

Interventi:

Il contributo del CREA al progetto EU-KAFI (finanziato dall’UE e gestito da AICS Cairo): promuovere innovazione e conoscenza per sistemi alimentari sostenibili in Egitto, Alessandra Pesce (CREA-PB)

Applicare la diversificazione culturale in Europa: strategie pratiche e linee guida per co-progettare sistemi colturali resilienti, Roberta Farina (CREA-AA)

Servizi ecosistemici della molluschicoltura: benefici oltre la produzione alimentare, Arianna Martini, Riccardo Napolitano (CREA-ZA)

SVILUPPI TECNOLOGICI NELLA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI INTEGRALI

Luogo: Roma, Circo Massimo – ECA Pavilion

Organizzatore: CREA-IT

Data: 9 ottobre 2026

Un talk dedicato agli sviluppi tecnologici nella trasformazione degli alimenti integrali e agli approcci innovativi di trasformazione alimentare orientati a sostenere alimenti e diete più sani e sostenibili.

A cura di: Laura Gazza (CREA-IT)