

Il CREA a Maker Faire Rome 2026

Il CREA ha partecipato a Maker Faire Rome – The European Edition 2026 con le innovazioni dei Centri di ricerca Alimenti e Nutrizione e Ingegneria e Trasformazioni

Agroalimentari, mostrando come la ricerca contribuisce a valorizzare le produzioni italiane e a sviluppare nuovi alimenti e tecnologie per il futuro

RASSEGNA STAMPA

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Crea a Maker Faire Rome: ricerca e tecnologie per cibo futuro

Con progetti su valorizzazione prodotti e tipicità locali

Roma, 23 ott. (askanews) - Il **Crea** partecipa a **Maker** Faire Rome - The European Edition 2026 con le innovazioni dei Centri di ricerca Alimenti e Nutrizione e Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari, per raccontare come la ricerca contribuisce alla valorizzazione delle produzioni italiane e allo sviluppo di nuovi alimenti e tecnologie per il futuro. Presso lo stand S11, il Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione presenta i progetti di Italian Food Design, dedicati alla valorizzazione dei prodotti e delle tipicità locali del Made in Italy, e il Piatto Mediterraneo, che integra nutrizione, packaging e design innovativo.

Sabato 24 ottobre, alle 15.30, Stefania Ruggeri, direttrice del **Crea Alimenti e Nutrizione**, interverrà nell'area Talk con una relazione dal titolo "Nutrition Design e Gastronomia Computazionale", dedicata alle nuove prospettive di incontro tra scienza della nutrizione, progettazione alimentare e innovazione gastronomica.

Il Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari sarà protagonista con Grain Lab, un percorso di innovazione dedicato alla filiera cerealicola per scoprire il futuro dei cereali dal chicco al piatto. In mostra una micromalteria All-in-One, che integra in un dispositivo compatto le fasi di bagnatura, germinazione ed essiccazione del malto, e prototipi di food design realizzati mediante stampa 3D, applicata agli impasti vegetali a base di cereali e patate.

INNOVAZIONE. IL CREA A MAKER FAIRE ROME 2026 PER IL CIBO DEL FUTURO

RICERCA, NUTRIZIONE E TECNOLOGIE PROTAGONISTI AL GAZOMETRO OSTIENSE

(DIRE) Roma, 23 ott. - Il **CREA** partecipa a **Maker** Faire Rome - The European Edition 2026 con le innovazioni dei Centri di ricerca Alimenti e Nutrizione e Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari, per raccontare come la ricerca contribuisce alla valorizzazione delle produzioni italiane e allo sviluppo di nuovi alimenti e tecnologie per il futuro. Presso lo stand S11, il Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione presenta i progetti di Italian Food Design, dedicati alla valorizzazione dei prodotti e delle tipicità locali del Made in Italy, e il Piatto Mediterraneo, che integra nutrizione, packaging e design innovativo. Sabato 24 ottobre, alle ore 15.30, Stefania Ruggeri, direttrice del CREA Alimenti e Nutrizione, interverrà nell'area Talk con una relazione dal titolo 'Nutrition Design e Gastronomia Computazionale', dedicata alle nuove prospettive di incontro tra scienza della nutrizione, progettazione alimentare e innovazione gastronomica. Il Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari sarà protagonista con Grain Lab, un percorso di innovazione dedicato alla filiera cerealicola per scoprire il futuro dei cereali dal chicco al piatto. In mostra una micromalteria All-in-One, che integra in un dispositivo compatto le fasi di bagnatura, germinazione ed essiccazione del malto, e prototipi di food design realizzati mediante stampa 3D, applicata agli impasti vegetali a base di cereali e patate. Dalla valorizzazione delle tipicità territoriali alle nuove frontiere della trasformazione agroalimentare, il **CREA** porta a **Maker** Faire Rome un contributo scientifico che mette in mostra nutrizione, creatività, tecnologie e sostenibilità.



GREEN ECONOMY AGENCY

Alimentare, il Crea a Maker Faire Rome 2026

Il CREA partecipa a Maker Faire Rome – The European Edition 2026 con le innovazioni dei Centri di ricerca Alimenti e Nutrizione e Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari, per raccontare come la ricerca contribuisce alla valorizzazione delle produzioni italiane e allo sviluppo di nuovi alimenti e tecnologie per il futuro.

Presso lo stand S11, il Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione presenta i progetti di Italian Food Design, dedicati alla valorizzazione dei prodotti e delle tipicità locali del Made in Italy, e il Piatto Mediterraneo, che integra nutrizione, packaging e design innovativo.

Sabato 24 ottobre, alle ore 15.30, Stefania Ruggeri, direttrice del CREA Alimenti e Nutrizione, interverrà nell'area Talk con una relazione dal titolo 'Nutrition Design e Gastronomia Computazionale', dedicata alle nuove prospettive di incontro tra scienza della nutrizione, progettazione alimentare e innovazione gastronomica.

(Segue)



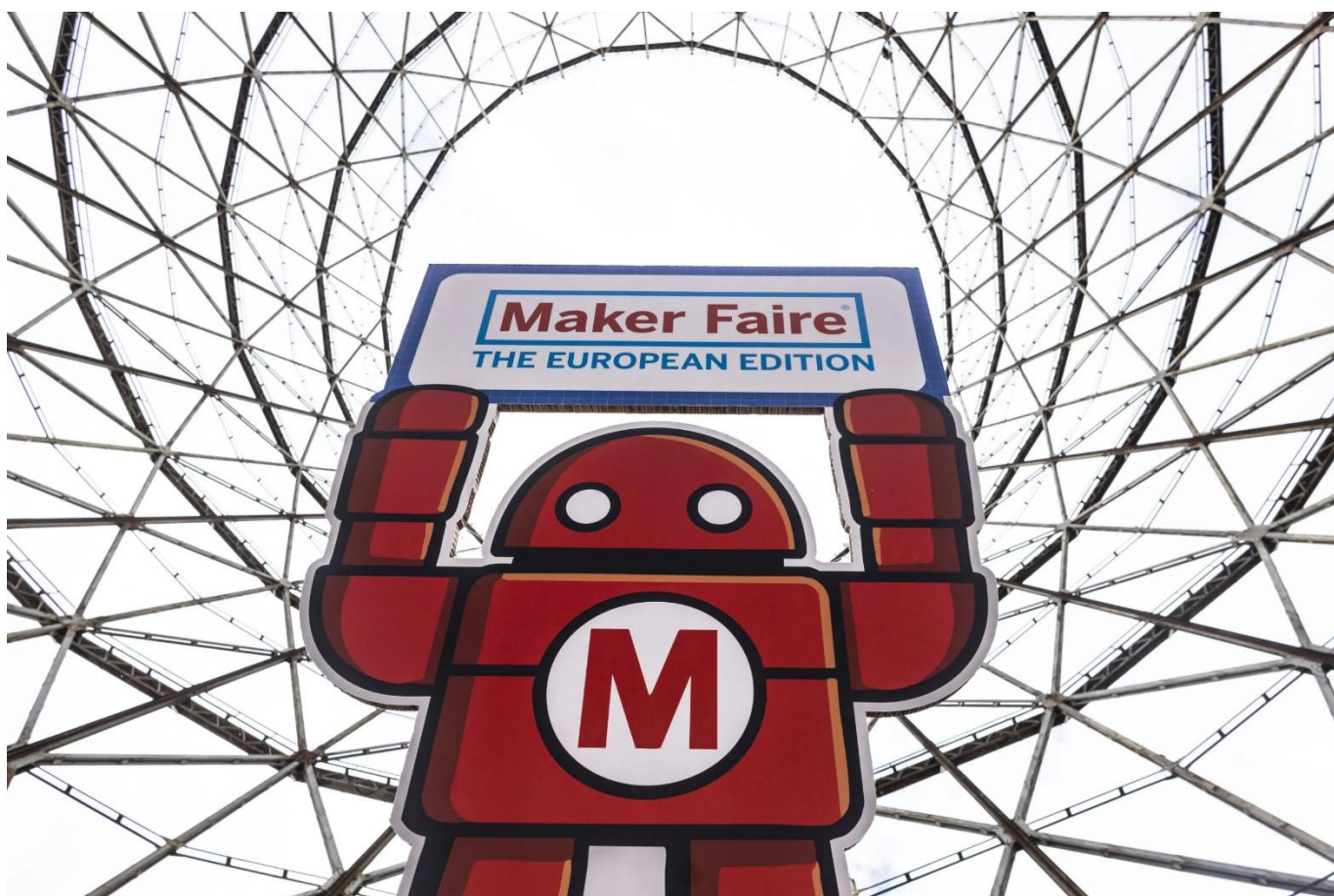
GREEN ECONOMY AGENCY

Alimentare, il Crea a Maker Faire Rome 2026 -2-

Il Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari sarà protagonista con Grain Lab, un percorso di innovazione dedicato alla filiera cerealicola per scoprire il futuro dei cereali dal chicco al piatto. In mostra una micromalteria All-in-One, che integra in un dispositivo compatto le fasi di bagnatura, germinazione ed essiccazione del malto, e prototipi di food design realizzati mediante stampa 3D, applicata agli impasti vegetali a base di cereali e patate.

Dalla valorizzazione delle tipicità territoriali alle nuove frontiere della trasformazione agroalimentare, il CREA porta a Maker Faire Rome un contributo scientifico che mette in mostra nutrizione, creatività, tecnologie e sostenibilità.

RASSEGNA



RASSEGNA