

La 18esima edizione di Maker Faire, alla Fiera di Roma dal 12 al 14 ottobre, sarà nel segno della "circolarità" tra sistemi di recupero e piatti da modificare con semplicità. Innovazioni industriali e informatiche per un settore all'avanguardia

# Cibo, la vecchia fattoria diventa fabbrica tecno

**SETTE PADIGLIONI A DISPOSIZIONE NELLA CAPITALE PER RISPONDERE A TUTTE LE ESIGENZE DEI VISITATORI**

## IL PROGETTO

**N**el 2050 la popolazione umana sulla terra supererà di gran lunga quota 9 miliardi, sfiorando la doppia cifra, e aumentando di quasi il 20% in soli 20 anni. Un libro bianco della Fao, pubblicato nel 2017, *The future of food and agriculture* individua le maggiori sfide da rilanciare per contrastare quella che sarà una sempre crescente domanda di cibo.

Il primo dei passi che l'agenzia Onu individua al riguardo è quello di incrementare la produttività agricolturale in maniera sostenibile.

## SOLUZIONI

L'edizione 2018 di Maker Faire, la fiera dell'innovazione che dal 12 al 14 animerà ben 7 padiglioni della Fiera di Roma, prova a suo modo a dare più soluzioni per rispondere a quella che è, a tutti gli effetti, un'esigenza

ineludibile, nella sua area dedicata all'Agri-food.

## ESPERIENZE

Un intero padiglione, il 4, sarà dedicato a tutte quelle esperienze, idee, creazioni, progetti e brevetti con il minimo comune denominatore dell'innovazione

nel mondo del cibo e dell'agricoltura, con l'obiettivo di fornire soluzioni per garantire un aumento della produzione agricola, migliorando la sostenibilità ambientale, riducendo o annientando gli sprechi e con elevati standard qualitativi.

Parola d'ordine è "circolare": che sia l'economia, con la realizzazione di sistemi di recupero e riutilizzo degli scarti industriali, per ridurre l'incidenza negativa dello spreco di cibo (più di 1,3 miliardi di tonnellate sprecate nel mondo), o la "cucina", con piatti che seguono un percorso circolare per il quale si passa da entità complesse e separate ad elementi semplici che a loro volta sono il punto di partenza per la creazione di altri piatti.

## L'AREA

Nell'area Food e Agritech di Maker Faire (padiglione 4), i maker proporranno, soprattutto, innovazioni di prodotto, con particolare riferimento al settore alimentare, mentre gli enti nazionali e regionali della ricerca **Crea**, Enea e Arsiad, accompagnati dal mondo universitario, presenteranno 30 soluzioni innovative applicabili a tutte le filiere agro-alimentari: «Avremo una serie di innovazioni e tecnologie per le trasformazioni agroalimentari pensate per la realtà italiana, con strumentazioni aderenti ai paradigmi dell'agricoltura digitale e di precisione - afferma il presidente del Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura, **Salvatore Parlatto** - strumenti che consentono di impiegare meno risorse come acqua e prodotti chimici per le coltivazioni, per minimizzare gli input e aumentare la sostenibilità».

## LO STAND

**Il Crea** sarà presente con uno stand di oltre 300 metri quadrati diviso in 5 aree, dall'agricoltura e ambiente all'ingegneria e



trasformazioni alimentari, con persino un negozio mobile iperconnesso e digitale, per far toccare con mano ai piccoli imprenditori quella che è una vera e propria rivoluzione copernicana, che tocca tutti i campi della filiera agroalimentare, dalla produzione alla vendita del prodotto. «La grande caratteristica di questa rivoluzione in agricoltura è la mescolanza di conoscenze - prosegue Parlatto - a Maker Faire abbiamo innovazioni che ne comprendono di diverse, dalla genetica allo chef al nutrizionista all'informatico all'elettronico, che si trovano a lavorare insieme ad aziende ed enti di diversa estrazione».

Nel padiglione ci sarà chi riesce a trasformare la canapa in bioplastica per stampare oggetti con tecnologie 3D, o chi produce tessuti utilizzando lo scarto delle lavorazioni casearie o fibre tessili e lane riciclate, o chi

realizza prodotti farmaceutici dagli insetti o offre soluzioni al risanamento edilizio con colture microbiche o chi, infine, offre una bioraffineria in scatola per usi domestici.

## MINIATURA

Tra gli stand anche un container navale, che è in realtà una fattoria verticale idroponica: «È una miniatura dei nostri impianti nell'altipiano del Salto, dove coltiviamo basilico, pomodori e microgreens, piccole verdure di solito usate per guarnizione ma che sono ipernutritive», dice Giorgia Pontetti, ingegnere astronautico che ha fondato l'azienda agricola innovativa Ferrari Farm, con il sogno di aprirne una su Marte. «Se Matt Damon, nel film *The Martian*, avesse usato la coltura idroponica e una serra verticale avrebbe coltivato molte più patate - scherza - noi non faccia-

mo ricorso a fitofarmaci, risparmiamo acqua al 90% grazie al riciclo e i nostri pomodori durano un anno».

## TRADIZIONE

In un mondo fatto di tradizione e saperi antichi, l'innovazione entra a tutto tondo, coinvolgendo più e più sotto-tematiche, tra cui il recupero delle materie prime preziose, gli antiossidanti ricavabili dal processo di estrazione dell'olio di oliva, la produzione di alimenti simbiotici, pro e prebiotici, la tutela del consumatore e la gestione del rischio alimentare e gli integratori, argomenti che a Maker Faire 2018 avranno modo di svilupparsi sia a livello teorico che pratico.

**Alessandro Di Liegro**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Le novità



### Dalla terra al pc

Nell'agroalimentare cresce lo spazio per la digitalizzazione delle risorse e dei prodotti.



### Bioplastica

Qui sopra, due sedie in bioplastica ricavate dalla canapa attraverso diverse tecnologie in 3D.



### Lavorazioni casearie

Qui sopra, un tessuto innovativo a base di latte. Cresce la produzione delle fibre ricavate dal caseario.



Innovare il settore agricolo vuol dire unire varie discipline dalla genetica allo chef



Nella foto al centro, una fattoria verticale che si potrà ammirare alla Fiera di Roma.



Uno dei padiglioni di Maker Faire 2018 a New York