

**TUTTE LE INNOVAZIONI DEL CREA AL MAKER
FAIRE 2020 DIGITAL EDITION**

RASSEGNA STAMPA

**A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA**

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 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](#) e [l'aria sensorizzata](#).

RASSEGNA STAMPA

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 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](#) e [l'aria sensorizzata](#).

RASSEGNA STAMPA

Scienza: Crea porta alla Maker Faire 2020 l'arnia digitale =

(AGI) - Roma, 10 dic. - 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). E' possibile trovare anche l'apparato per la denocciolatura delle olive, brevetto che consente di separare le polpe dei frutti dai rispettivi noccioli, operando per abrasione e costrizione a bassa velocità, limitando le sollecitazioni sulla polpa. (AGI)Sci/Tig (Segue)

101237 DIC 20 .

NNNN

Scienza: Crea porta alla Maker Faire 2020 l'arnia digitale = 2

AGI) - Roma, 10 dic. - Nell'ottica della sostenibilita' ambientale sono esposte le centraline opensource LORA per strategie di irrigazione di precisione, in grado di registrare l'umidita' del suolo a differenti profondita' e comunicare le informazioni ad un'antenna distante anche qualche chilometro, consentendo un miglioramento significativo della gestione dell'acqua irrigua. Sostenibilita' anche sociale con la messa a punto di un veicolo semovente a trazione elettrica per agevolare la mobilita' di persone con ridotte capacita' motorie negli ambienti rurali conferendo contestualmente la possibilita' di compiere lavori agricoli.

Non puo' 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 qualita' organolettica. Ed infine anche il webinar Sostenibilita' e transizione verde: cosa propone la ricerca? Con focus sulla valorizzazione degli scarti agroalimentari, la green economy e la sostenibilita' e l'economia circolare nella filiera ittica, a cura del centro di CREA Alimenti e Nutrizione, in programma per venerdi' 11 alle ore 14:00. (AGI)Sci/Tig 101237 DIC 20 .

MAKER FAIRE 2020 DIGITAL EDITION : tutte le innovazioni del CREA



MILANO – 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 denocciatura 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 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](#) e [l'arnia sensorizzata](#).

Innovazione, il Crea porta l'arnia digitale alla Maker Faire 2020 in edizione virtuale



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 che consente di separare le polpe dei frutti dai rispettivi noccioli, operando per abrasione e costrizione a bassa velocità, limitando le sollecitazioni sulla polpa.

RASSEGNA STAMPA

Innovazione, il Crea porta l'arnia digitale alla Maker Faire 2020 in edizione virtuale

10 Dicembre 2020

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 denocciatura delle olive, brevetto che consente di separare le polpe dei frutti dai rispettivi noccioli, operando per abrasione e costrizione a bassa velocità, limitando le sollecitazioni sulla polpa.