



IL CREA AL MAKER FAIRE ROME 2021

*Il più grande evento europeo sull'innovazione
Tutte le innovazioni e gli appuntamenti CREA
dall'8 al 10 ottobre 2021*

Organizzazione a cura di:

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria
Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

Sede amministrativa

Via della Pascolare, 16 - 00015 Monterotondo (Roma)

Tel: +39 06 9067521

Email: it@crea.gov.it

ROME

Maker Faire
THE EUROPEAN EDITION



Camera di Commercio
Roma



crea

Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

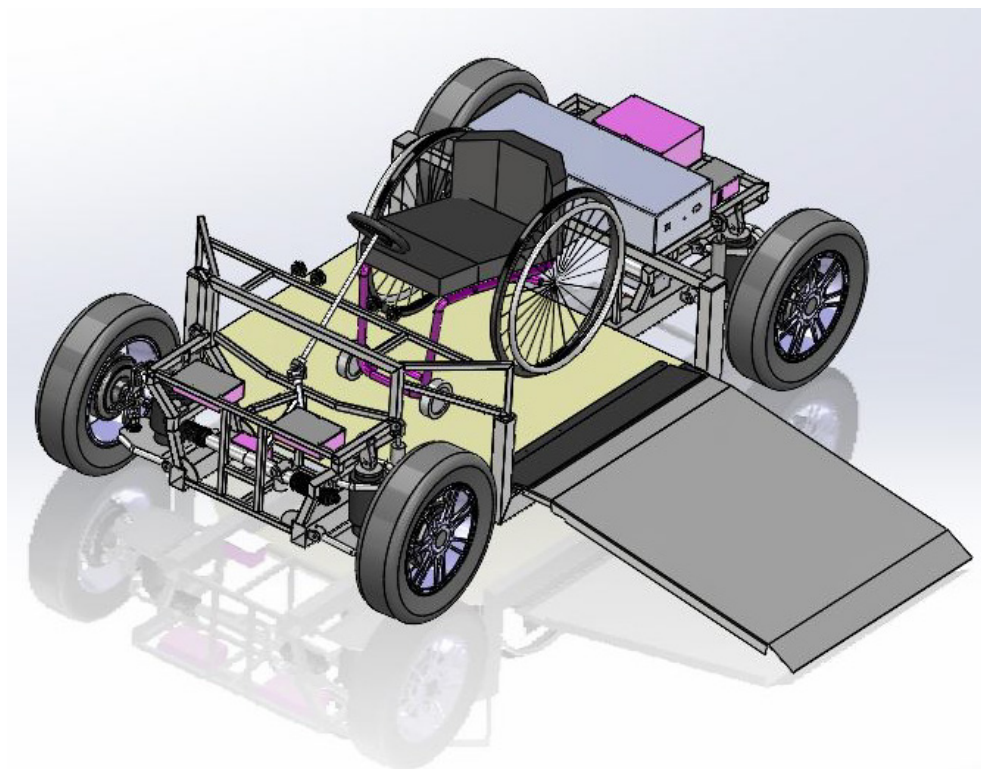
FOOD INNOVATION PARTNER

Agricoltura sociale: mobilità rurale sostenibile e disabilità; il progetto MOBI.RU.D.

(Attività svolta in collaborazione con l'Università degli Studi Roma Tor Vergata, Dipartimento di Ingegneria dell'Impresa "Mario Lucertini" ed INAIL Laboratorio VI - Valutazione e gestione del rischio per la sicurezza - Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici)

RESPONSABILE SCIENTIFICO: **MAURO PAGANO**

COLLABORATORI: **ROBERTO TOMASONE, CARLA CEDROLA, PAOLO MATTEI**



Realizzazione, sviluppo e messa a punto di un veicolo semovente a trazione elettrica per agevolare la mobilità di persone disabili con ridotte capacità motorie negli ambienti rurali, conferendo contestualmente la possibilità di compiere lavori agricoli.

Gli obiettivi dell'innovazione saranno i seguenti: favorire la fruibilità degli ambienti rurali e l'inserimento o il reinserimento lavorativo di persone disabili (portatrici di handicap) nel settore agricolo. Volto in particolare ad operatori che hanno perso l'uso degli arti inferiori.

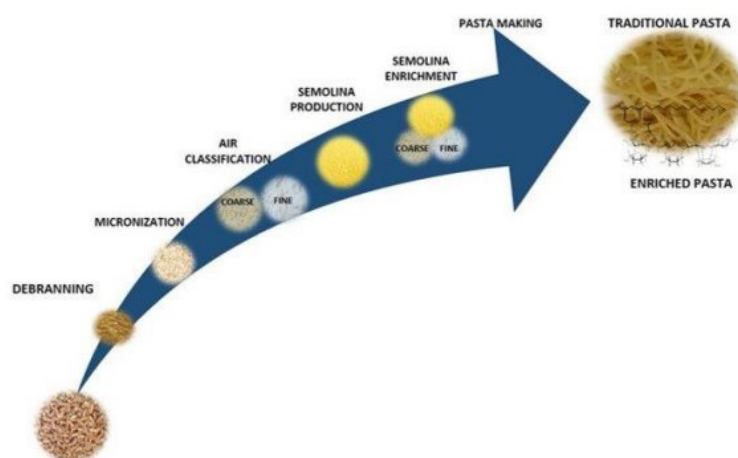
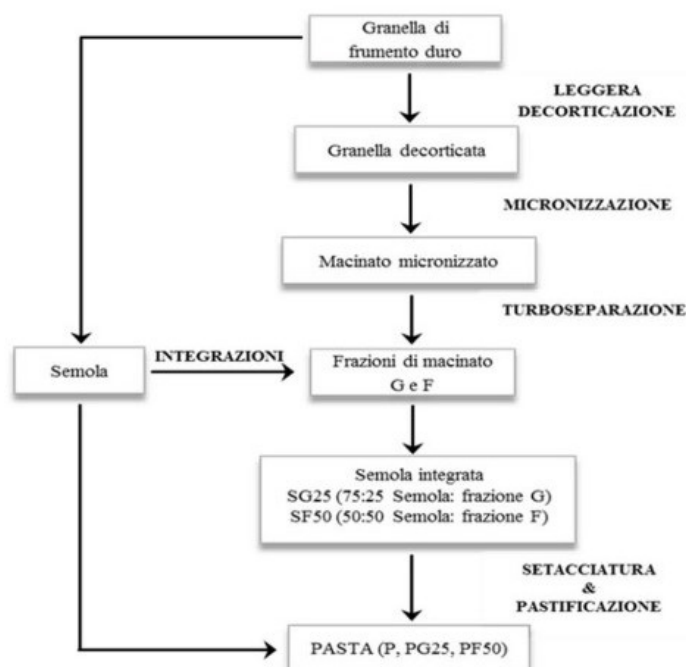


TUTTI GLI EVENTI SONO SULLA PIATTAFORMA DEL MAKER FAIRE:
WWW.MAKERFAIREROME.EU

Processo per la produzione di pasta alimentare di grano duro ad elevato potenziale nutrizionale

RESPONSABILE SCIENTIFICO: LAURA GAZZA

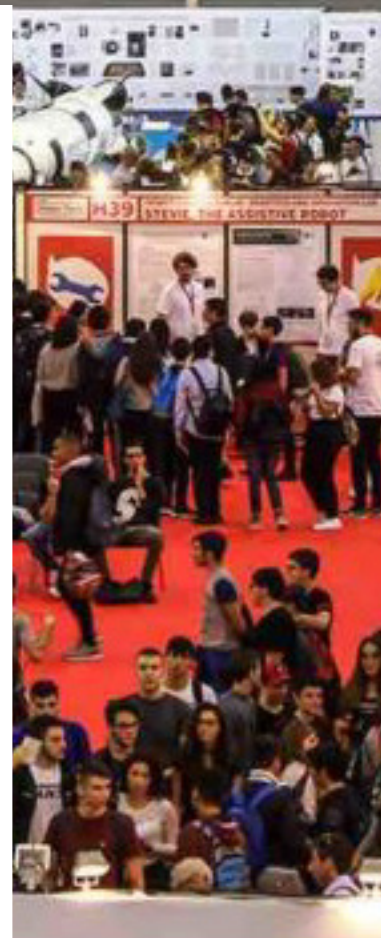
COLLABORATORI: FRANCESCA NOCENTE, ALESSANDRO CAMMERATA



L'innovazione è incentrata sulla standardizzazione di un processo di trasformazione del grano duro basato sulla micronizzazione e sulla turboseparazione di cariossidi parzialmente decorticate. L'obiettivo generale è quello di aumentare il potenziale nutrizionale della pasta, senza trascurare la qualità organolettica in termini di accettabilità da parte del consumatore. La pasta arricchita è stata ottenuta attraverso l'integrazione della semola con due diverse frazioni di sfarinato, una a granulometria grossolana (G) e una fine (F) in diversi rapporti (25 e 50%, rispettivamente). La pasta arricchita ha mostrato un aumento fino al 113% in fibra mostrando al tempo stesso una buona qualità in cottura, come determinato dall'analisi organolettica. L'intero processo tecnologico e la pasta ottenuta sono oggetto di un brevetto del CREA-IT.

TUTTI GLI EVENTI SONO SULLA PIATTAFORMA DEL MAKER FAIRE:

WWW.MAKERFAIREROME.EU



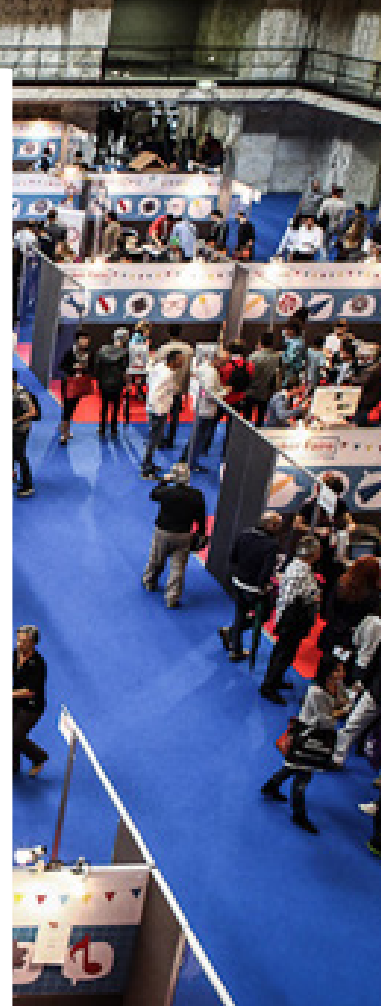
AREA TALK

Il sorgo per alimentazione umana, un cereale senza glutine. Un'opportunità nell'ambito della filiera cerealicola laziale — Il progetto SOUL

RESPONSABILE SCIENTIFICO: **FEDERICA TADDEI**



Il progetto prevede la sperimentazione e sviluppo di una filiera (anche corta) del sorgo che sia sostenibile ed ecocompatibile e che contribuisca a fronteggiare le problematiche legate alla scarsa competitività dei cereali attualmente coltivati e delle aziende, ai cambiamenti climatici e all'abbandono di aree rurali marginali, valorizzando al contempo le proprietà funzionali proprie del sorgo stesso attraverso la produzione di alimenti e al riutilizzo degli scarti di produzione.



TUTTI GLI EVENTI SONO SULLA PIATTAFORMA DEL MAKER FAIRE:
WWW.MAKERFAIREROME.EU