



FOOD

Maker Faire Rome – The European Edition 4.0 offrirà ai *makers* e al grande pubblico una vasta gamma di iniziative – eventi, conferenze, laboratori e *workshop* – dedicate al mondo del cibo.

All'interno dell'Area Food (Padiglione 6), 15 talenti internazionali del Food Innovation Program saranno protagonisti di una serie di sperimentazioni sul futuro del *food* “from Farm to Fork” nell'**OffiCucina**, spazio ibrido tra una cucina e un'officina. Due *start-up* italiane porteranno in questo luogo unico macchinari di ultima generazione: MEG, specializzata nell'agricoltura di precisione, assieme a Future Food Institute lancerà, all'interno di due serre automatizzate coperte, connesse a *internet* e *open source*, il progetto “Nitrati Zero”, una sperimentazione per ridurre drasticamente il livello di nitrati nocivi nella lattuga; The Algae Factory mostrerà ai curiosi un bioreattore per la produzione di alga spirulina, utilizzato per la creazione di barrette di cioccolato e alghe.

Domenica ore 10.00 all'**OffiCucina** sarà presente il **Ministro** delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), **Maurizio Martina**.

Dall'OffiCucina al Ristorante del futuro: nel punto di ristoro **Food Tech Jungle**, le *start-up* e i *food makers* potranno far testare piatti cucinati in modo rivoluzionario o con prodotti inconsueti.

Il *bar* offrirà *hamburger* a base di macro algae e micro algae, barrette di cioccolato con alga spirulina, i cibi degli astronauti, insetti, *cocktail* stampati in 3d, aperitivi creati da *barman* meccanici e bevande innovative.

Un'area sarà poi dedicata agli *showcooking* dove *makers* e *chef* daranno vita a una collaborazione di alto livello con la presentazione di ricette all'insegna del *mix* tradizione - innovazione.

Saranno poi molti gli *start-upper* e gli innovatori, tra i quali i vincitori della “call for food makers”, presenti nello **Stand Food Makers**. Rappresentato a 360 gradi il mondo della *food innovation*: dalle applicazioni alimentari della

MAKERFAIREROME.EU

MAIN PARTNER



GOLD PARTNER

MAIN MEDIA PARTNER
TV - RADIOMAIN MEDIA PARTNER
PRESS & DIGITAL

MEDIA PARTNER



LOCATION



THANKS TO





stampa 3D con la versione portatile di By Flow, ai *cocktail* edibili stampati in 3D di Dovetailed, alle posate stampate in ceramica di Faenza di Claytchen, al torrone delle Langhe dal *packaging* innovativo di Crockabile.

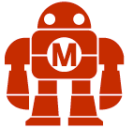
E ancora: Funghi Espresso che usa i fondi di caffè per coltivare funghi edibili, le serre *open source* di MEG e il progetto di frutticoltura di precisione "Perfrutto", nato per monitorare la crescita delle piante prevedendone quantità e dimensione. I visitatori conosceranno il cibo del futuro con: gli *snack* a base di spirulina della *start-up* olandese The Algae Factory; il sistema per l'allevamento domestico di insetti e larve edibili di Livin Farms Hive e la tecnologia di Eskesso, creatore di un utensile per il *sous-vide*, cottura sottovuoto, connesso a *internet*.

All'interno dell'Area Kids (Padiglione 9) i giovani *makers* potranno invece cimentarsi con i **Kids Lab**, grazie a dieci appuntamenti pensati per loro e che spazieranno dalla scienza alla tecnologia in cucina. Grazie al supporto di Sara Belloni, docente di matematica e scienze, e Alessandro Candiani, ingegnere ed ex ricercatore dell'Università di Parma, i più piccoli giocheranno in cucina imparando la biologia del cibo grazie al laboratorio portatile We-LAB; con l'ingegnere energetico Matteo Sanarico andranno alla scoperta delle infinite reazioni chimiche che ogni giorno si sviluppano in cucina; infine, con ArgoTech sperimenteranno i cibi degli astronauti.

Le attività sul *food* sono curate dal Future Food Institute (FFI), il *trust* bolognese dedicato a *food* e innovazione.

Il 16 ottobre, giornata conclusiva della Maker Faire Rome – The European Edition 4.0, e in occasione dell'UN World Food Day, saranno organizzati due *talk* (nella categoria "Cortocircuiti") sui temi del *food tech* e *ag-tech* che vedranno coinvolti ospiti internazionali di alto livello per parlare delle grandi sfide del futuro dove la tecnologia si mette al servizio dell'uomo per nutrire il pianeta in modo sostenibile.

I due *talk* sono: "Il cibo e l'acqua del futuro nel World Food Day" (ore 15.00-16.00, Room 4, Padiglione 10) e "Agrifood, tutti su per terra: orti e coltivazioni tech per il cibo del futuro" (ore 16.00-17.00, Room 4, Padiglione 10), entrambi a cura del Future Food Institute (FFI).



ROME

Maker Faire

THE EUROPEAN EDITION