



REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio



Camera di Commercio Roma

AGRO CAMERA Azienda Speciale

ROME

Maker Faire®

THE EUROPEAN EDITION

ROME

Maker Faire®
THE EUROPEAN EDITION

AGRI FOOD INNOVATION

IN COLLABORATION WITH



REGIONE LAZIO

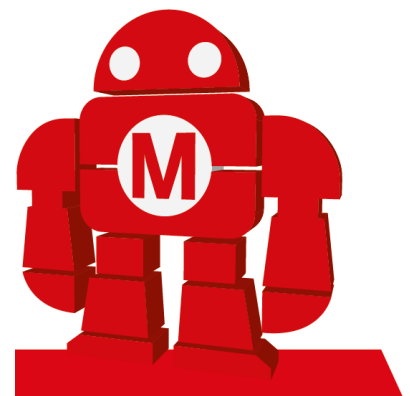
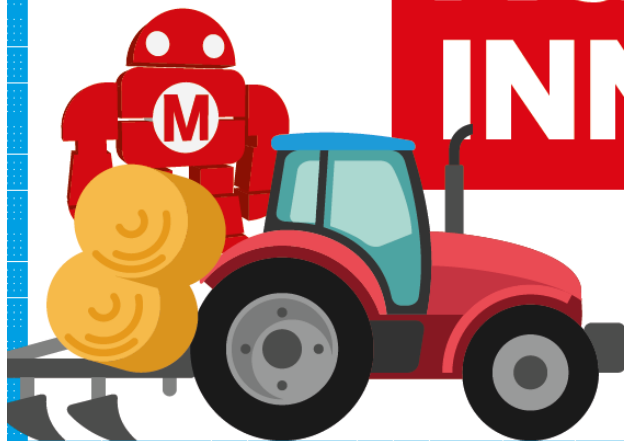
ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio



Camera di Commercio Roma
AGRO CAMERA Azienda Speciale

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

ENEA
AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE



AGRIFOOD INNOVATION

30

innovazioni per il cibo e l'agricoltura di domani



Le proposte di CREA

1. Impianto pilota per la produzione di birra, distillazione ed applicazioni digitali nella filiera brassicola e cerealicola
2. Centraline LoRa basate su tecnologia open source per l'irrigazione di precisione in remoto
3. Micro essiccatore e disidratatore solare dotati di sensori per rilevazioni in continuo
4. Sedile sensorizzato trattrice agricola per analisi dinamica vibrazioni ed ergonomia per immagini
5. Cubi dimostrativi per sensoristica di irrigazione suolo
6. Essiccatore pasta ad energia solare con ausilio dell'IoT
7. Innovazione nutrizionale: approfondimenti e consigli sull'importanza di un'alimentazione varia ed equilibrata

Le proposte di ENEA



8. Dai "microbi" soluzioni innovative per migliorare le catene alimentari
9. Un batterio sterilizzante contro la zanzara tigre
10. Compostino
11. Dagli scarti caseari al packaging in bioplastica 100% green
12. nanOFiber
13. Sai cosa mangi? Qualità, sicurezza e rintracciabilità degli alimenti
14. Hortextreme - L'Orto per ogni Spazio

Le proposte delle imprese:

FOSAN

15. “L’Aaglio Nero”: Reinterpretazione di una specie botanica alimentare come nuova risorsa gastronomica e funzionale
16. Le nuove bioplastiche con il cellophane

G & A ENGINEERING & FERRARI FARM

17. CHEF - Container High-density Ecological Farm
18. MIG - Military Innovative Greenhouse

FREEBLE

19. Sistema innovativo con A.I. per il posizionamento dei negozi di prossimità

POSTI

20. Tracciabilità dei mercati agricoli con un sistema basato su tecnologie innovative, prima tra tutte la blockchain.

CACAO CRUDO

21. Progetto di tracciabilità in blockchain del cacao crudo

AMIL CARE ITALIA

22. Sistema a impatto zero per la disinfezione alimentare (Medisystem)

AGRIBIOM

23. Bio-spray pacciamante che forma una pellicola che isola il terreno sottostante impedendo la nascita di erbe infestanti

ISPHEREA

24. Shokk - Macchina per la sferificazione alimentare (stampante 3D per sfere contenenti liquidi)

ARSIAL

25. Innovazione nella biodiversità

AGRO CAMERA – OMA

26. Nuove strategie diffuse per la lotta e la resilienza al climate change in agricoltura 2019
27. Agricoltura ultra intensiva su piccoli spazi

RETE PRODUTTORI FRUTTA

28. SIMODROFILA: sistemi innovativi di monitoraggio per il controllo sostenibile di Drosophila suzukii ed altri fitofagi
29. Trappole smart per la cattura dei fitofagi

M2D SRL

30. Ella - Mozzarella disidratata conservabile a temperatura ambiente.

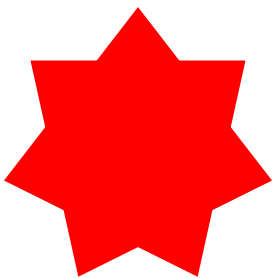
PREMIO AGRIFOOMAKER 2019

Nella giornata di sabato 19 sarà conferito il premio **AGRIFOOD
MAKER** alla migliore tra le innovazioni presentate nell'area
Soluzioni Innovative Agrifood.



I SCREAM FOR GELATO!

Una mostra per promuovere la conoscenza del Food Design attraverso l'esempio del gelato, a cura di ADI Lazio, per fare riflettere sul fatto che il cibo è un progetto globale che interessa tutta la filiera agroalimentare, dalla produzione alla trasformazione al consumo. La mostra esibirà immagini di food design insieme a immagini di prodotti legati al mondo del gelato.



Lezioni di Gelato innovativo

Un ricco programma di animazione su tematiche legate al food design e al tema del gelato, con sorbetti di frutta di stagione, la ricotta romana DOP, i marroni di Antrodoco, e molte altre specialità a base di eccellenze di Roma e del Lazio.

Interverranno i **Maestri Gelatieri**

Venerdì h 17 – **Mario Serani** 

Sabato h 12 – **Federico Molinari** , **Matteo Grizzi** 

Sabato h 17 – **Paolo Costantini** , **Domenico Curiale** 

Domenica h 12 – **Rosario Nicodemo** , **Stefano Ferrara** 

Domenica h 17 - **Emanuele Alvaro** , **Simona Zucca** , **Andrea Pagnone** , **Giorgio Bianchi** 

**A s s o c i a z i o n e
I t a l i a n a G e l a t i e r i**



L'Associazione Italiana Gelatieri nata nei primi anni '80 dallo storico Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale, ha il duplice scopo, ancora oggi, di rafforzare lo spirito e l'identità di una categoria impegnata a rispettare le esigenze dei consumatori sempre più orientati verso alimenti più sani, più nutrienti, più gustosi e soprattutto ottenuti con metodi che non impattino sull'ambiente.

La valorizzazione, il sostegno e la promozione dell'AIG dettano il principio fondante della propria mission: il riconoscimento istituzionale tanto dell'eccellenza del gelato italiano quanto della professionalità del Maestro Gelatiere.

Durante tutto l'anno l'Associazione organizza eventi, manifestazioni e concorsi in tutta Italia e coordina la "Festa del Gelato a Primavera".

Grazie alla competenza degli Ambasciatori del Gelato Italiano nel Mondo, dei Cavalieri del Gelato e dei dirigenti che la compongono, l'Associazione fornisce consulenza e supporto per l'apertura di nuove gelaterie sia in Italia che all'estero



VEG BAR

**9 ricette innovative tutte vegetali
disegnate da Felice Santodonato
ed eseguite dai ragazzi dell'Istituto
Alberghiero Tor Carbone**

SPECIAL DRINK

TUTTI GIÙ NELL'ORTO

SMOOTHIE DI LATTUGA, SPINACI CON ANETO E BACCHE DI GOJI

FRESCO FINO ALLA FINE

CAROTA ALLA CURCUMA E MENTA FRESCA.

PASSIONE FIBRA

DAIKON, BARBABIETOLA, SEDANO, CAROTA, MELA E LIMONE

PERCHÈ NO

ARANCIA, MELA VERDE, KIWI, MELONE INVERNALE
E ALGA SPIRULINA

FOOD SELECTION

IL CARPACCIO NELLE FETTE BISCOTTATE

ZUCCHINE MARINATE CON EVO DOP TUSCIA E PESTO
DI BASILICO

HUMMUS DI CECI, PEPERONE DOP DI PONTECORVO, ZUCCA E OLIVE NERE

LA PANZANELLA NEL BICCHIERE

PANE, RAPA ROSSA CON BASILICO E POMODORINI

MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON POMODORO TORPEDINO, ZUCCA E CREMA DI BROCCOLETTI

STUFATO DI SCAROLA E DAIKON, PINOLI TOSTATI E UVETTA SULTANINA



GREEN COOKING

10 cooking show con la preparazione di ricette innovative, con trasformati di frutta e verdura. Il progetto coinvolge CAR e Excellence Roma.

venerdì 18 ottobre			
15.00	la Zucchina romanesca con il fiore	ETTORE MOLITEO	MANUELA ZENNARO
16.00	Cucinare con l'uva da tavola	DANIELE CRETÌ	MANUELA ZENNARO
sabato 19 ottobre			
11.30	valorizzare la noce nostrana	ANDREA DOLCIOTTI	
12.30	la carota in cucina	ALESSIA GASPARONI	
15.00	le puntarelle di cicoria	DANIELE ROPPO	
16.00	la pesca tardiva	MIRKO MOGLIONI	
domenica 20 ottobre			
11.30	la zucca	PIERLUIGI GALLO	ELISABETTA LUPOTTO
12.30	il melograno	MARCO MORONI	ELISABETTA LUPOTTO
15.00	i funghi	FUNDIM DJEPALI	
16.00	la castagna	NICHOLAS AMICI	



Thanks to





32 Agri TALK e seminari

venerdì 18 ottobre 2019			
10.30	Chi ben comincia.... l'importanza della prima colazione	CREA Alimenti e Nutrizione	Umberto Scognamiglio
11.00	Energia per il futuro	CAR	Fabio Massimo Pallottini Fabio Campoli
12.00	Fake news in nutrizione	CREA Alimenti e Nutrizione	Andrea Ghiselli
14.30 - 16.30	La Banda Ultra Larga per lo Sviluppo delle Aree Rurali	Rete Rurale Nazionale	Guido Bonati Virgilio Maretto Francesco Fratto
17.00	Freeble - Piattaforma per l'acquisizione di nuovi clienti attraverso prodotti omaggio, geolocalizzazione e IA	Freeble	Stefano Conoci
17.30	MIG: Come coltivare pulito ovunque	G & A Engineering	Giorgia Pontetti
sabato 19 ottobre 2019			
10.30	Il cambiamento del clima 1	Agro Camera - OMA	Theo De Jager
11.00	Il cambiamento del clima 2	Agro Camera - OMA	Veronica Barbati
11.30	Il cambiamento del clima 3	Agro Camera - OMA	Raffaele Maiorano
12.00	Il cambiamento del clima 4	Agro Camera - OMA	Thomas Marino
12.30	I fiori nel piatto	CREA Orticoltura e Florovivaismo	Barbara Ruffoni
13.00	Sanificazione no-touch in ambito alimentare: innovazioni tecnologiche	AMIL CARE ITALIA	Roberto Cislaghi
14.00	nanOFiber- Opuntia Biotech: prodotti innovativi dagli scarti	ENEA	Loretta Bacchetta
14.30	Sensori per migliorare la precisione dei trattamenti antiparassitari	CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari	Carlo Bisaglia
15.00	PREMIO AGRIFOODMAKER 2019 I^a Edizione Premio Nazionale per l'Innovazione nel settore dell'Agricoltura e dell'Alimentazione	Agro Camera	Carlo Hausmann

15.30	Lo scarto agroalimentare come fonte economica e preziosa di materiali innovativi	CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura	Katya Carbone
16.00	Mamma che fame	CREA Alimenti e Nutrizione	Stefania Ruggeri
16.30	Mappatura della pressione per la valutazione del comfort dei sedili delle macchine agricole	CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari	Elio Romano
17.00	Un batterio sterilizzante contro la zanzara tigre	ENEA	Maurizio Calvitti
17.30	Dai "microbi" soluzioni innovative per migliorare le catene alimentari	ENEA	Annamaria Bevivino
18.00	Metodologia blockchain applicata alle piccole imprese agroalimentari	Posti	Virgilio Maretto
domenica 20 ottobre 2019			
11.00	La piccola industria di precisione	CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari	Tiziana Cattaneo
11.30 - 12.30	Sistemi Innovativi di Monitoraggio per il Controllo Sostenibile di Drosophila Suzukii ed altri fitofagi rilevanti per la frutticoltura laziale (SIMODROFILA)	Gruppo operativo SIMODROFILA	Massimiliano Di Carlo Maria Rosaria Tabilio Elena Lampazzi Alisea Sartori Marcello Biocca Francesco Maria Bucarelli Carlo Hausmann
14.00	Cereali integrali: come e perché	CREA Alimenti e Nutrizione	Valentina Narducci
14.30	Latte e dintorni	CREA Alimenti e Nutrizione	Maria Mattera
15.00	Lo spreco nel piatto	CREA Alimenti e Nutrizione	Laura Rossi
15.30	Compostino	ENEA	Fabio Musmeci
16.00	Sai cosa mangi? Qualità, sicurezza e rintracciabilità degli alimenti	ENEA	Claudia Zoani
16.30	Hortoextreme - L'Orto per ogni Spazio	ENEA	Luca Nardi
17.00	BioSpray Biodegradabile: protegge il terreno e impedisce la nascita di erbe infestanti	Agribiom	Antonio De Falco
17.30	Dialogo nell'agroalimentare per la sostenibilità	Osservatorio sul Dialogo Dell'Agroalimentare	Andrea Sonnino



REGIONE LAZIO



Camera di Commercio Roma
AGRO CAMERA
Azienda Speciale

