# **MAKER FAIRE ROME 2018: FUTURE FOOD INSTITUTE PORTA IL FUTURO DEL CIBO**

*Per il terzo anno l’Istituto bolognese partecipa a MFR, la più importante manifestazione europea sull’innovazione, curando il Padiglione Food: 9 panel dedicati ai temi più caldi della food innovation, dal futuro delle proteine all’innovazione agroalimentare, dalla riduzione della plastica negli oceani alle smart cities, fino alle novità nei food services. Joseph Puglisi di Beyond Meat sarà uno dei protagonisti del Padiglione.*

*Roma, 10 Ottobre 2018* – Dal 12 al 14 ottobre il Future Food Institute torna alla **Maker Faire Rome – The European Edition con uno spazio ancora più ricco:** per il terzo anno consecutivo **Sara Roversi** sarà la curatrice del **Padiglione 4,** interamente dedicatoal **Food** e alle prossime tendenze della food innovation. **All’interno della Future Food Zone** il pubblico potrà toccare con mano le più incredibili innovazioni in ambito alimentare,e accedere ad una ricca programmazione di **workshop** e **conferenze** che esploreranno appieno le tematiche principali legate a cibo e innovazione.

Sara Roversi parteciperà all’Opening Conference venerdì 12 mattina insieme a **Joseph Puglisi**, Professore presso il Dipartimento di Biologia Strutturale dell’Università di **Stanford** e membro del comitato consultivo di **Beyond Meat**, intervenendo sul tema delle **proteine vegetali e del cibo del futuro.** Puglisi, appena insignito del **Premio City of Food Master al Bologna Award 2018**, sarà inoltre speaker nel Talk dedicato al **futuro delle proteine** **venerdì alle 15.30**, prima del quale sarà possibile provare il **Beyond Burger**, il burger 100% vegetale di Beyond Meat distribuito in anteprima nazionale dalla **catena di hamburgerie bolognesi Well Done Burger**.

Nove i panel in programma, che accompagneranno il visitatore in un viaggio all’interno di tutti i temi più caldi del futuro del cibo: **Future Of Proteins, Food Makers, Ocean Life, Food Care, Agroinnovation in Smart Cities, Future Food For Climate Change, Agricoltura, ambiente e innovazione: un viaggio in Italia, Food revolution starts at school, Food Innovation is a Global Mission**. Inoltre, venerdì 12 alle 15.00, si terrà con una serie di esperti un’opening conference dell’hackathon promosso da Future Food Institute e dal MIUR. Quattro i lab permanenti presenti nel padiglione: **Food Alchemist Lab, Green Life Lab, Food makers Lab e Ocean lab** e quattro le challenge approfondite durante questi ultimi anni, **Scalable Sustainability & Circular Systems, Future of Proteins, Agro-innovation in Smart Cities, Food Care & Future of Food Service.** In questa edizione, **il padiglione** comprenderà anche una mostra **indoor** e **outdoor** **di prototipi, innovazioni, attrazioni e laboratori esperienziali.**

Nella **Future Food Zone** ci saranno inoltre **4 Dome** suddivisi per tematiche principali: **Green Life Lab**, dove potremo scoprire tutto quello che c’è da sapere su sostenibilità e ecologia; **Ocean Lab,** un viaggio all’interno dell’immenso potere degli oceani e di quanto siano in pericolo; **Food Alchemist lab,** in cui il cibo diventa medicina naturale, e si esplorerà le connessioni tra cibo e scienza; **Food Makers Lab,** un focus sulla creatività nel cibo, ingredienti e stampanti alimentari 3d.

**DOME**

Sono i laboratori-showcase (in formato cupola) dove maker, esperti e startup che collaborano con Future Food Institute faranno fare ai visitatori di Maker Faire un viaggio del tutto nuovo. Il nucleo dei dome nasce dallo stesso spirito che ha costruito il Future Food Ecosystem: la **formazione delle comunità del futuro** e la **cultura**, un pilastro centrale della vita dell’uomo. Tutti i giorni all’interno dei dome si potrà assistere a **workshop**, momenti di **showcooking** e **talk** con esperti che illustreranno le tematiche della Future Food Zone.

***Green Life*** ***Lab***  
Qui **ecologia** e **sostenibilità** si evolvono in nuove forme di autentico contatto con l’ecosistema naturale. Tra le startup che parteciperanno ci saranno:

* [**Music of the plants**](http://www.musicoftheplants.com/)**:** realtà sperimenta l’energia delle piante grazie ad un apparecchio in grado di percepirne le variazioni elettriche e di trasformarle in vera e propria musica!
* [**Tower Garden**](https://www.towergarden.com/): un sistema di vertical farm aeroponico che consente di coltivare fino a 20 verdure, erbe, frutta e fiori in meno di tre metri quadrati, all'interno o all'esterno;
* [**Beeing**](https://beeing.it/): sviluppa prodotti innovativi che servono a semplificare l’apicoltura e renderla accessibile a tutti, dotando apicoltori professionisti e principianti di potenti strumenti digitali;
* [**Plantui**](http://www.plantui-italia.it/): uno Smart Garden che permette di ottenere erbe fresche e salutari erbe aromatiche e insalate senza l'utilizzo di terra. Il sistema di crescita automatico e brevettato, garantisce un facile e efficiente giardinaggio grazie allo speciale spettro luminoso.

***Ocean Lab***

Dome - Ocean Lab che presenta alcune soluzioni innovative per la gestione della nostra più immensa risorsa verso un futuro sostenibile. Tra le realtà del settore saranno presenti:

* [**Aquaai**](https://www.aquaai.com/): startup che offre servizi di monitoraggio con biometriche e dati per la salvaguardia degli allevamenti marini;
* [**Atlantic Leather**](http://www.atlanticleather.is/): una conceria islandese, leader nella produzione di pelle esotica da pelle di pesce, oltre alla più tradizionale concia al collo di montone. Il fishleather è un prodotto che deriva da quattro diverse specie di pesci: salmone, pesce persico e merluzzo in una vasta gamma di colori, trame e finiture.
* [**Kerecis**](http://www.kerecis.com/): la tecnologia Kerecis, denominata Kerecis Omega3, ha a che fare con la pelle di pesce intatta, ricca di acidi grassi polinsaturi Omega3 presenti in natura.
* [**Ankra**](https://ankra.is/english/): startup che crea prodotti per la cura della pelle da ingredienti 100% naturali, provenienti dai puri oceani dell’Islanda;
* [**Icelandic Startups**](http://www.icelandicstartups.com/): un incubatore che si occupa di accelerare i business delle startup islandesi, connettendole con esperti, investitori e hub di sviluppo.

***Food Alchemist Lab***

Nuovi drink dai super poteri curativi, ultra-personalizzati creati da microbiologi, chef ed esperti di tossicologia e nutrizione che sperimentano tradizioni millenarie di fermentazione, ma anche l’applicazione delle neuroscienze che ci mostrano come il cibo impatti non solo sulla salute del corpo ma anche sulle nostre emozioni. Tutto questo é Food Alchemist Lab, un'esperienza a cavallo fra **scienza e cibo ma anche fra tradizione e innovazione**.  
In questa area gli speakers presenti saranno:

* [**Thimus**](http://www.thimus.com/en/): startup italiana che porta le neuroscienze al di fuori dei laboratori per comprendere l’impatto che un brand o un’esperienza ha sul corpo umano. Tra le esperienze che Thimus va a misurare non ci sono solo quelle naturali, ma anche (e soprattutto) quelle legate al mondo dell’impresa e del business;
* [**ShiliaoBo**](http://scuderia.futurefood.network/): marchio nato da José de la Rosa e Francesco Dell’onze, Food Alchemist e Agronomo del Future Food Institute, tutto dedicato alle nuove frontiere della fermentazione. Progetto sviluppato in Scuderia, food innovation hub di Future Food Institute.

***Food Makers Lab***

Food innovation significa, tra le altre cose, come le nuove tecnologie modificano il modo di cucinare, le materie prime e la forma in cui il cibo si trasforma e diventa concetto grafico da presentare direttamente sui nostri piatti e il modo di approcciarsi al cibo attraverso nuove tecnologie. Ecco l’area perfetta per scoprire tutte le novità in ambito **hi-tech** e gustare con gli occhi le rivoluzioni alimentari che arriveranno sulla nostra tavola da qui ai prossimi anni.

Tra le realtà ci saranno:

* [**Beyond Meat**](https://beyondmeat.com/): una vera e propria rivoluzione nel mondo delle proteine alternative che vede come protagonista un hamburger vegano composto al 100% da proteine di origine vegetale. Beyond Burger è un burger che ha la stessa resa e lo stesso gusto della carne bovina. La ricerca di Beyond Meat ha portato alla vera e propria realizzazione di una “non carne” che ha l’aspetto, il gusto, la succosità, il profumo e la consistenza della carne di mucca;
* [**Renewal Mill**](http://www.renewalmill.com/): Sapevi che il 40% del cibo prodotto nel mondo non viene mai consumato? Renewal Mill è una realtà americana con una filosofia 100% sostenibile che ha come obiettivo principale quello di riciclare il waste, risparmiando sull’acqua e riducendo le emissioni nocive. Lasciare il pianeta meglio di come l’abbiamo trovato? È possibile con Renewal Mill!
* [**Nima**](https://nimasensor.com) Nima è un dispositivo portatile che consente alle persone di testare il loro cibo per il glutine, un prodotto di consumo innovativo che consente agli utenti di conoscere il proprio cibo. Nima ritiene che il momento del pasto debba riguardare il piacere del cibo e della compagnia, e non la preoccupazione per le potenziali ripercussioni di mangiare qualcosa di tossico;
* [**Ripples**](http://www.coffeeripples.com/)**:** La Ripple Maker è una stampante rivoluzionaria che aggiunge bellissime immagini e messaggi ad alta risoluzione su bevande schiumose, dal latte al caffè al nitro e cocktail;
* [**Pancake Bot**](http://www.pancakebot.com/)**:** PancakeBot ™ è la prima stampante al mondo per alimenti in grado di stampare pancake erogando automaticamente la pastella direttamente su una piastra. I modelli di pancake possono essere caricati su PancakeBot ™ tramite scheda SD.
* [**SoLunch**](https://www.solunch.it/)**:** una piattaforma digitale che permette alle persone che lavorano di entrare in contatto, prenotare, pranzare in una casa privata durante la pausa pranzo. Il foodsharing come non è mai stato prima!
* [**ValueGo/Penelope**](https://www.valuego.it//): ValueGo è il nuovo sistema integrato di tracciamento e garanzia dall'origine al consumo a supporto del processo logistico delle imprese ed a tutela dei consumatori che chiedono maggiore trasparenza sui prodotti acquistati;
* [**ViPorto**](http://viporto.it/): è il nuovo Social Network che mette in contatto diretto i piccoli e medi produttori agricoli con i consumatori finali, sensibili agli indici di qualità, genuinità e sicurezza dei prodotti alimentari;
* [**Waste2Value**](http://wastetovalue.it/): è un progetto nato con l’intento di riutilizzare gli scarti alimentari di un centro commerciale (in modo particolare fondi di caffé e bucce d’arancia) in ottica di riutilizzo e di rivalutazione.

**STAND**

Oltre ai progetti presentati all'interno dei dome, non mancheranno neanche quest'anno le startup, che esporranno le proprie creazioni in una serie di stand presenti nella Future Food Zone. Ecco alcune anticipazioni:

* [**Agricolus**](https://www.agricolus.com/): una startup che sviluppa soluzioni per supportare l’introduzione di tecnologie avanzate per l’agricoltura. La mission è quella di ottimizzare le pratiche agronomiche supportando agricoltori e operatori del mondo agricolo con strumenti Agritech accessibili e di semplice utilizzo;
* [**Authentico**](http://www.authentico-ita.org/en/app-authentico-buy-only-real-italian-wine-and-food/): è un’applicazione che analizza prodotti gastronomici scansionando il codice a barre e ne verifica la provenienza Italiana;
* [**Chokkino**](https://www.chokkino.com/): una bevanda naturale, un’alternativa al caffè tradizionale, composta solamente da acqua e cacao. Il cacao contenuto in questo prodotto contiene 400 molecole biologicamente attive e lo rende un prodotto altamente benefico e nutriente;
* [**Crické**](https://crickefood.com/): produce e commercializza nuovi prodotti alimentari a base di insetti – sani, gustosi e altamente sostenibili. Con Crické le tradizioni gastronomiche mediterranee si sposano con un ingrediente nuovo, nutriente e versatile: la farina di grillo;
* **D’Adone**: startup che ha creato una particolare tipologia di dado vegetale realizzata attraverso il recupero delle parti inutilizzate di verdura durante i processi industriali alimentari;
* [**Dotfarm**](https://www.dot-farm.net/): è una startup innovativa che parla, produce e lavora in ottica digital. Si occupano di ricerca e sperimentazione nel campo della human interaction technology;
* [**Funghi Espresso**](http://www.funghiespresso.com/):una startup con l’obiettivo di produrre funghi freschi in modo sostenibile e naturale tramite il riutilizzo del fondo del caffè smaltito da bar e ristoranti del territorio. Infatti, una volta aver preso i fondi di caffè disponibili nella zona, questi vengono rivalutati e usati come substrato per la coltivazione;
* [**Hands on Food**](https://handsonfood.nz/): è una realtà che sta creando il primo wearable da cucina che metta in mano agli artigiani del cibo dispositivi di misurazione evoluti agevolando i flussi di lavoro, aiutando ad organizzare e monitorare le operazioni da compiere negli spazi della preparazione dei piatti;
* [**HotBoxFood**](http://hotboxfood.it/): il dispositivo più avanzato al mondo per la consegna a domicilio di cibi caldi. Grazie ai suoi sistemi di mantenimento della temperatura, il sistema permette di mantenere le vivande calde e fragranti durante la fase di trasporto dal ristorante fino a casa dei clienti!
* [**MioBio**](http://www.miobio.bio/): è un elettrodomestico per la coltivazione biologica, permette la coltivazione indoor tramite l’ausilio di un sistema che garantisce le funzioni di irrigazione, ventilazione ed illuminazione in modo automatico;
* [**Music of the plants**](http://www.musicoftheplants.com/)**:** realtà sperimenta l’energia delle piante grazie ad un apparecchio in grado di percepirne le variazioni elettriche e di trasformarle in vera e propria musica!
* [**ReGenius Loci**](https://regeniusloci.com/): nasce con l’idea di riportare la natura in città attraverso un sistema di coltivazione innovativa chiamato acquaponica. Attraverso questo tipo di coltivazione è possibile produrre verdure, pesci e crostacei d’acqua a impatto zero e con un ridotto consumo di acqua;
* [**Wenda**](http://www.wenda.com/): una piattaforma unica, condivisa e semplice a supporto delle decisioni aziendali per tracciare l’integrità del food & beverage lungo la supply-chain;
* [**XFarm**](https://www.xfarm.ag/)**:** è una piattaforma che aiuta gli agricoltori a gestire le proprie aziende migliorando la gestione dei dati in modo facile e intuitivo.

**KIDS AREA**

Non mancheranno, per il terzo anno consecutivo l’animazione di creative lab dedicati a bambini e ragazzi utilizzando le arti performative e imparando a conoscere il cibo e la sana alimentazione dal campo alla tavola ma soprattutto scoprendo insieme come partendo dalla nostra alimentazione impattiamo sui cambiamenti climatici. Tutte le attività (che si svolgeranno sabato e domenica dalle 14:30) verranno organizzate e curate dal **Gruppo Jobel**, fondato a Roma nel 2000 dall’autore e regista Lorenzo Cognatti. Il gruppo realizza e promuove progetti di solidarietà sociale, tra cui l'attuazione di iniziative socio-educative e culturali, con un’attenzione particolare a situazioni di particolare disagio sociale e ai bisogni dei territori nei quali opera.

**HACKATHON**

Una grande novità di quest’anno sarà ***HackFood4ClimateChange***, un hackathon in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca (MIUR) che vedrà coinvolti studenti delle scuole superiori in una maratona creativa di tre giorni (dal 12 al 14 ottobre) che mira a stimolare l’imprenditorialità, il lavoro in squadra, la capacità di prototipare e validare un’idea con l’obiettivo di sensibilizzare le nuove generazioni sui temi legati al Food ed ai Cambiamenti Climatici spronandoli a trovare soluzioni innovative.

**RISTORANTE DEL FUTURO**

Cosa si mangerà nella Future Food Zone Cibo del futuro, ovviamente! L[’Istituto Alberghiero di Rieti](http://www.alberghierorieti.it/) realizzerà in quest’area il Ristorante del Futuro, un inedito concept gastronomico tutto dedicato alle nuove frontiere dell’alimentazione: si racconteranno anche qui soluzioni al problema del food waste, si darà attenzione alle proprietà nutraceutiche dei cibi ma soprattutto si giocherà con materie e consistenze mai viste prima grazie alle inedite tecnologie delle stampanti 3D!

**Future Food Institute**

*Fondato nel 2014 a Bologna è* oggi un intero ecosistema che fa della food innovation uno strumento chiave per affrontare le grandi sfide del futuro, parlando al mondo, ma valorizzando il territorio partendo dalla Italia. Un ecosistema composto da un’anima education: il **Future Food Institute**, Trust no-profit che grazie alle preziose partnership globali, ha dato vita al master internazionale Food Innovation Program giunto alla sua terza edizione, la Food Innovation Global Mission, Summer School, una Young Talent Academy, laboratori per scuole primarie e percorsi per Executive.

Una vera e propria piattaforma di positiva contaminazione e costante ispirazione che ha dato vita nel 2015 a **Future Food Accelerator**, startup innovativa nata per affiancare le imprese del settore agroalimentare e le istituzioni in percorsi di open innovation e alimentare la community dei giovani imprenditori o scienziati con idee “disruptive”.

Un gruppo di imprese e luoghi dell’innovazione che oggi comprende:

* ***Future Farm*** *(Ravenna)*, una vera e propria , azienda agricola di 70 ettari che diventa un playground per startup AgTech;
* ***Future Food Urban Coolab*** *(Bologna)*, spazio di nutrimento per il corpo e per la mente, nato per accogliere tutti i giorni centinaia di studenti e progettato con gli studenti, laboratorio permanente e operativo sulla FOOD INNOVATION nel cuore della città Bologna, capace di offrire un cibo della tradizione, cibo sano, e un servizio alla comunità, stimolando il pensiero critico e la partecipazione di tutti
* ***Officucina*** (Reggio Emilia) Laboratori e sede del Master Food Innovation Program;
* ***Future Food USA*** *(San Francisco) sede americana del gruppo.*
* ***Future Food Lab***  *(Madrid) laboratorio di food design, in collaborazione con lo IED..*

[*www.futurefood.network*](http://www.futurefood.network)

**Contatti stampa**

Eos Comunica – Ufficio stampa Future Food Institute

Paolo Monti, Paola Lavezzoli

p[aolo.monti@eoscomunica.it](mailto:Paolo.monti@eoscomunica.it); paola[.lavezzoli@eoscomunica.it](mailto:michela.gelati@eoscomunica.it);

Cell. 349 5518893

press@futurefoodinstitute.org

Tel. 0289041304; cell. 3929239455

# **PROGRAMMA EVENTI NEL PADIGLIONE**

# **DOME**

|  |  |
| --- | --- |
| **NOME DOME** | **ORARIO** |
| **Green Life Lab** | October 12-14 from 10 am to 6.30 pm (everyday at 3.30 pm: 50’ talk + 10’ Q&A) |
| **Ocean Lab** | October 12-14 from 10 am to 6.30 pm (everyday at 4 pm 50’ talk + 10’ Q&A) |
| **Food Alchemist Lab** | October 12-14 from 10 am to 6.30 pm (Fri 12 at 2:30 pm: 50’ talk + 10’ Q&A & Sat 13 at 4.00 pm: 50’ talk + 10’ Q&A) |
| **Food Makers** | October 12-14 from 10 am to 6.30 pm (Everyday at 2:30 pm: 50’ talk + 10’ Q&A) |

# **CONFERENZE**

|  |  |
| --- | --- |
| **EVENTO** | **HOUR** |
| **Future of proteins [panel]** | Fri 12, at 3.30 pm, 50’ di Talk, 10’ of Q&A |
| **Food makers [talk]** | Sat 13, at 10.30 am, 50’ di Talk, 10’ of Q&A |
| **Ocean Life [panel]** | Sat 13, at 12.00 pm, 50’ di Talk, 10’ of Q&A |
| **Food revolution starts at school [panel]** | Sat 13, at 2.00 pm, 50’ di Talk,10’ of Q&A |
| **Agro-innovation in Smart Cities [panel]** | Sat 13, at 4.00 pm, 50’ di Talk,10’ of Q&A |
| **Agricoltura, ambiente e innovazione: un viaggio in Italia [panel]** | Sat 13, at 05.15 pm, 50' di Talk, 10' of Q&A |
| **FUTURE FOOD 4 CLIMATE CHANGE [panel]** | Sun 14, at 10.30 am, 50’ di Talk,10’ of Q&A |
| **Food Innovation is a Global Mission [talk]** | Sun 14, at 12.00 pm, 50’ di Talk,10’ of Q&A |
| **Food care [panel]** | Sun 14, at 2.00 pm, 50’ di Talk, 10’ of Q&A |

# 

# [PANEL] **> FUTURE OF PROTEINS**

DATE: Friday 12th at 15.30 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 4 - Padiglione 4

LANGUAGE: English

DESCRIZIONE

Il futuro delle proteine è poco nitido, è multi-stakeholder e ci presenta diversi sviluppi. Perché? Perché c’è bisogno di un cambiamento. Con un incremento sostanziale già previsto nella domanda di carne, la capacità di produzione diminuirà rapidamente. Inoltre, la produzione mondiale di carne oggi sta contribuendo alle emissioni di gas serra in percentuali comprese tra il 15% e il 24%; C’è bisogno di food leaders e organizzazioni che si concentrino su nuove sfide, che propongano modelli virtuosi e seguano trend innovativi per una rivoluzione del mercato

**SPEAKERS**

**Moderator**: Anusha Murthy - [Edible Issues](https://twitter.com/edibleissues) - <https://twitter.com/edibleissues>

* Joseph Puglisi - [Puglisi Lab](http://www.puglisilab.org/) at Stanford and Scientific Advisor [Beyond Meat](https://beyondmeat.com/)  
  <http://www.puglisilab.org/>   
  <https://beyondmeat.com/>
* Antonio Idà - [Spireat](https://spireat.it/)  
  <https://spireat.it/>
* José de La Rosa - [Future Food Institute](http://futurefood.network/institute/)<http://futurefood.network/institute/>

# [TALK] **> FOOD MAKERS**

DATE: Saturday 13th at 10.30 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 4 - Padiglione 4

LANGUAGE: English

DESCRIZIONE

Edible Innovations, i professionisti del settore si impegnano a migliorare il sistema alimentare globale in ogni fase, dalla produzione alla distribuzione, al consumo e allo shopping, rinnovando il settore con smart solutions, big data e creazioni sorprendenti. Tutto in ottica sustainability e food safety, per creare community consapevoli sul futuro della nostra alimentazione. In questo panel vengono esplorati i trend alimentari dei makers!

**SPEAKERS**

**Moderator**[Future Food Institute](http://futurefood.network/institute/)

* Simeon Pieterkosky - [Aquaai](https://www.aquaai.com/)   
  <https://www.aquaai.com/>
* Evan Weinstein and Miguel Valenzuela - [PancakeBot](http://www.pancakebot.com/)   
  <http://www.pancakebot.com/>
* Jorge Luis Chavez - [University of Mexico City](https://www.unam.mx/) Researcher  
  <https://www.unam.mx/>
* Rodrigo García González - Co-founder [Oohoo!](http://www.oohowater.com/)   
  <http://www.oohowater.com/>
* Claire Schlemme - [Renewal Mill](http://www.renewalmill.com/)   
  <http://www.renewalmill.com/>

# [PANEL] **> OCEAN LIFE**

DATE: Saturday 13th at 12.00 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 4 - Padiglione 4

LANGUAGE: English

DESCRIZIONE

Anche se molti dei problemi ambientali sembrano insormontabili, ognuno di noi nel suo piccolo può agire e salvare il pianeta. Dall’alimentazione sostenibile al riciclo di scarti e rifiuti c'è molto che si può ancora fare per il nostro "Pianeta Blu".

**SPEAKERS**

**Moderator**: Ingi Björn Sigurðsson - Future Food Iceland Ambassador - [Icelandic Startup](http://www.icelandicstartups.com/)  
 <http://www.icelandicstartups.com/>

* Gunnsteinn Björnsson - CEO[*Atlantic leather*](http://www.atlanticleather.is/)   
   <http://www.atlanticleather.is>
* Guðmundur Fertram Sigurjonsson - [*Kerecis*](https://www.kerecis.com/)   
  <https://www.kerecis.com/>
* Kristin Yr Pétursdóttir - [*Ankra*](https://ankra.is/english/)   
  <https://ankra.is/english/>
* Liané Thompson -[*Aquaai*](https://www.aquaai.com/)[*https://www.aquaai.com/*](https://www.aquaai.com/)

# [PANEL] **> FOOD REVOLUTION STARTS AT SCHOOL**

DATE: Saturday 13th at 14.00 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 4 - Padiglione 4

LANGUAGE: English

DESCRIZIONE

Il cibo è strumento essenziale per abbattere muri e esplorare nuove culture e allo stesso modo l’educazione alimentare è strumento di prevenzione. Partendo da un laboratorio che parla di cibo e tecnologia, tra sensori, spezie, serre stampanti 3d e taglieri, si può esplorare il mondo, sperimentare prototipi di economia circolare imparando a ridurre gli sprechi e a donargli una seconda vita. Attraverso la scienza e la chimica si possono scoprire i super poteri del cibo ed apprendere i principi base della nutrizione trasformando il cibo in "cura”.

**SPEAKERS**

**Moderator**: Christopher Paige, [*UHN Research*](https://www.uhnresearch.ca/)  
 <https://www.uhnresearch.ca/>

* Miguel Valenzuela e Evan Weinstein - [*PancakeBot*](http://www.pancakebot.com/)[*http://www.pancakebot.com/*](http://www.pancakebot.com/)
* Claudia Iamundo - Project Manager of [*Semi di Futuro*](http://www.associazionesemidifuturo.it/)   
  <http://www.associazionesemidifuturo.it/>
* Angela Sofia Lombardo - [*Malpighi Lab*](https://www.malpighilab.it/)[*https://www.malpighilab.it/*](https://www.malpighilab.it/)
* Eric C. Lam *-* [*Dyelicious*](https://dyelicioushouse.wixsite.com/home/about-us)[*https://dyelicioushouse.wixsite.com/home/about-us*](https://dyelicioushouse.wixsite.com/home/about-us)
* Mattia Grillini -[*Camst*](http://www.camst.it/)   
   <http://www.camst.it/>

# [PANEL] **> AGRO-INNOVATION IN SMART CITIES**

DATE: Saturday 13th at 16.00 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 4 - Padiglione 4

LANGUAGE: English

DESCRIZIONE

Più del 50% della popolazione mondiale vive in città; questa cifra dovrebbe raggiungere il 66% entro il 2050. La sfida principale è quindi quella di offrire cibo sano in modo sostenibile.  
Tanti sono i progetti e le novità che stanno rivoluzionando il settore farming, ma è anche necessario che i talenti e le organizzazioni siano più consapevoli delle sfide da affrontare e che riescano a trovare delle soluzioni a questa sfida altamente innovative.

**SPEAKERS**

**Moderator**: Murray Elphick, [*Food Innovation program*](http://foodinnovationprogram.org/) *-* <http://foodinnovationprogram.org/>

* Benjamin Canning - [*Growing North*](https://www.grownorth.ca/)

<https://www.grownorth.ca/>

* Linesh Pillai - Founder and CEO [*UGF Farms*](http://ugffarms.com/)

<http://ugffarms.com/>

* Renato Reggiani - Founder [*Biopic*](http://www.biopic.it/it/)

<http://www.biopic.it/it/>

* Michela di Nuzzo - Founder di [*Dotfarm*](https://www.dot-farm.net/)

<https://www.dot-farm.net/>

# [PANEL] **> AGRICOLTURA E AMBIENTE: UN VIAGGIO IN ITALIA**

DATE: Saturday 13th at 17.15 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 6 - Padiglione 6

LANGUAGE: Italiano

DESCRIZIONE

Dai giovani contadini che rivoluzionano il settore agricolo alla ricerca universitaria fino a catturare in immagini e racconti l’acqua del nostro Paese. In Italia l’attenzione per l’agricoltura e l’ambiente sta diventando una tematica sempre più rilevante, e tanti sono i progetti che la stanno affrontando. Il loro punto in comune? Rimanere legati alle proprie radici, tracciando nei propri paesi d’origine il solco dell’innovazione.

**SPEAKERS**

**Moderator**: Claudia Laricchia, [Future Food Institute](http://futurefood.network/institute/), coordinator of the Future Food 4 Climate Change Program and [Climate Leader](https://www.climaterealityproject.org/) at Al Gore’s Reality Project   
<http://futurefood.network/institute/>   
<https://www.climaterealityproject.org/>

* Mariarosaria Lombardi - [*Università degli Studi di Foggia*](https://www.unifg.it/)[*https://www.unifg.it/*](https://www.unifg.it/)
* Antonio Vaccariello - Farmer and creator of Facebook Farmers’ group.
* Stefano Ruggero - head di uno dei 18 progetti di simulazione del G7 coordinati dal [MIUR](http://www.miur.gov.it/)  
  <http://www.miur.gov.it/>
* Claudia Carotenuto - [*Controcorrente*](https://www.produzionidalbasso.com/project/controcorrente/)
* Daniele Giustozzi - [*Controcorrente*](https://www.produzionidalbasso.com/project/controcorrente/)[*https://www.produzionidalbasso.com/project/controcorrente/*](https://www.produzionidalbasso.com/project/controcorrente/)
* Rossana Torri - [Comune di Milano](https://www.comune.milano.it/) Coordinatrice del progetto [*Open Agri*](http://www.comune.milano.it/wps/portal/ist/it/amministrazione/internazionali/progetti_europei_in_corso/OpenAgri+Uia)[*http://www.comune.milano.it/wps/portal/ist/it/amministrazione/internazionali/progetti\_europei\_in\_corso/OpenAgri+Uia*](http://www.comune.milano.it/wps/portal/ist/it/amministrazione/internazionali/progetti_europei_in_corso/OpenAgri+Uia)
* Pino Coletti - Founder [*Authentico*](http://www.authentico-ita.org/en/app-authentico-buy-only-real-italian-wine-and-food/)[*http://www.authentico-ita.org/en/app-authentico-buy-only-real-italian-wine-and-food/*](http://www.authentico-ita.org/en/app-authentico-buy-only-real-italian-wine-and-food/)
* Raffaele Maiorano - presidente [*Anga-Giovani di Confagricoltura*](http://www.confagricoltura.it/ita/anga/)e vice presidente[*GFAR*](http://www.gfar.net/)[*http://www.confagricoltura.it/ita/anga/*](http://www.confagricoltura.it/ita/anga/)[*http://www.gfar.net/*](http://www.gfar.net/)

# [PANEL] **> FUTURE FOOD FOR CLIMATE CHANGE**

DATE: Sunday 14th at 10.30 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 4 - Padiglione 4

LANGUAGE: English

DESCRIZIONE

Ogni anno un terzo del cibo viene sprecato in tutto il mondo. Ciò potrebbe essere dovuto a problemi di raccolta, stoccaggio, imballaggio, trasporto, infrastrutture o meccanismi di mercato, nonché a quadri istituzionali e legali. Le organizzazioni devono quindi cercare agire e applicare sistemi più sostenibili. Esistono fortunatamente vari attori internazionali che stanno dando il loro contributo dando vita a soluzioni che possono essere implementate e integrate.

**SPEAKERS**

**Moderator**: Claudia Laricchia - [Future Food Institute](http://futurefood.network/institute/), coordinator of the [Future Food 4 Climate Change Program](http://foodinnovationprogram.org/event/future-food-for-climate-change-tour-in-the-us/) and [Climate Leader](https://www.climaterealityproject.org/) at Al Gore’s Reality Project

<http://futurefood.network/institute/>

<http://foodinnovationprogram.org/event/future-food-for-climate-change-tour-in-the-us/>

<https://www.climaterealityproject.org/>

* Andrea Carapellese - [Unido Itpo Italy](https://www.unido.org/our-focus/cross-cutting-services/partnerships-prosperity/networks-centres-forums-and-platforms/itpo-network/offices/itpo-italy)

<https://www.unido.org/our-focus/cross-cutting-services/partnerships-prosperity/networks-centres-forums-and-platforms/itpo-network/offices/itpo-italy>

* Paola Fiore - Director of [ETICAMBIENTE®](http://www.eticambiente.com/)

<http://www.eticambiente.com/>

* Federico Andreotti - Agroecologist Graduated at [Wageningen University](https://www.wur.nl/en/wageningen-university.htm) (the Netherlands)

<https://www.wur.nl/en/wageningen-university.htm>

* Giovanni Lococo - Climate Leader at [Al Gore’s Reality Project](https://www.climaterealityproject.org/)

https://www.climaterealityproject.org/

# [TALK] **> FOOD INNOVATION IS A GLOBAL MISSION**

DATE: Sunday 14th at 12.00 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 4 - Padiglione 4

LANGUAGE: English

DESCRIZIONE

Partita proprio con la conferenza stampa il 10 aprile a Roma presso Innova Camera, la Food Innovation Global Mission (missione Globale che il Future Food Institute ogni anno organizza per i ricercatore del Food Innovation Program), come promesso presenterà in anteprima a Maker Faire Rome, partner del progetto, i risultati delle ricerca, e le storie dei Food Makers più entusiasmanti tra i 160 intervistati durante il tour. 60 giorni intorno al mondo e 12 città hub della food innovation, 4 grandi temi di ricerca ( sostenibilità scalabile, il futuro dei food service, l’innovazione agritech nelle smart cities ed if futuro delle proteine) raccontati in un ora dai 15 ricercatori internazionali moderati dal Direttore del Programma Matteo Vignoli.

**SPEAKERS**

**Moderator**: Matteo Vignoli, [Food Innovation Program](http://foodinnovationprogram.org/) Director

<http://foodinnovationprogram.org/>

Food Innovation Program researchers

Alejandra Ramirez Troncoso

Amr Ahmed Ahmed Elshahawey

Ashleigh Jade Forster

Auriane Borremans

Anusha Murthy

Bernadette Nikole Maligalig

Diana Moreno

Christopher Howard Paige

Elizabeth Yorke

Farah Al-nahhas

Julia Dalmadi

Ladeji Abimbola

Lise Van Wijk

Murray Elphick

Zachary Porges

# [PANEL] **> FOOD CARE**

DATE: Sunday 14th at 14.00 50’ talk + 10’ Q&A

LOCATION: ROOM 4 - Padiglione 4

LANGUAGE: English

DESCRIZIONE

La tecnologia sta stravolgendo il mercato alimentare mondiale, i servizi adesso sono più rapidi, le cucine più efficienti ma soprattutto vi è maggior contatto con il consumatore. Il cibo sta diventando sempre più parte di un'esperienza sensoriale indimenticabile e i consumatori sono sempre più consapevoli della relazione tra cibo e salute. È necessario che i professionisti del settore si adeguino ai trend alimentari in maniera innovativa e che vadano incontro alle esigenze del consumatore.

**SPEAKERS**

**Moderator**: Sara Roversi, founder of [Future Food Institute](http://futurefood.network/institute/) - <http://futurefood.network/institute/>

* Tim West - [*True West Venture*](http://www.iftf.org/timwest/)

<http://www.iftf.org/timwest/>

* Monica Cipriani - [Nima](https://nimasensor.com/)

<https://nimasensor.com/>

* Simone Gozzi - [*Camst*](http://www.camst.it/)

<http://www.camst.it/>

* Francesco Marandino - Founder di [*ValueGo*](http://www.valuego.it/)