

MAKER FAIRE 2025

PADIGLIONE AGRIFOOD



INNOVATION

PROGETTI FOOD MAKERS



Agro Camera
Azienda Speciale
Camera di Commercio Roma

Maker Faire rappresenta il luogo in cui esperti e principianti di tutte le età si riuniscono per mostrare e condividere ciò che hanno fatto e imparato. Una comunità costruita su curiosità, collaborazione e intraprendenza. Da diversi anni, si tiene a Roma l'edizione europea "Maker Faire Rome – The European Edition", evento annuale, aperto al pubblico, dedicato all'innovazione, alla tecnologia e alla creatività. La manifestazione riunisce studenti, aziende, startup, enti di ricerca, università, imprenditori, famiglie, investitori e ricercatori da tutta Europa, promuovendo lo scambio di idee e l'evoluzione delle tecnologie attraverso workshop, conferenze e laboratori per stimolare la collaborazione e acquisire competenze tecniche.

Il progetto è promosso dalla **Camera di Commercio di Roma** e organizzato da **Innova Camera**, Azienda Speciale che si occupa di innovazione e di sviluppo del sistema imprenditoriale, nell'ambito del progetto **PID Punto Impresa Digitale**, in sinergia con altre istituzioni nazionali ed internazionali.

Agro Camera - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione del sistema agroalimentare - nell'ambito di Maker Faire coordina le attività dell'area dedicata all'Agrifood. L'area accoglie imprese, università ed enti di ricerca, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo di iniziative e incontri e favorire la nascita di sinergie e nuovi progetti inerenti alle tematiche agritech e food.

Progetti dei Food Makers

1. **SWITCH DIET – Esplora la transizione alimentare** – Agro Camera
2. **Progetto DEMETRA** – ENEA
3. **Progetto DeliSoil** – ENEA
4. **Viaggio lungo la filiera agroalimentare: qualità, sicurezza, sostenibilità e innovazione** – ENEA
5. **Materiali e dispositivi di frontiera per applicazioni energetiche** - ENEA
6. **Light on Food** – CNR
7. **Italian Food Design per cibi sani e sostenibili** – Italian Food Design
8. **Biotecnologie Alimentari: Università e Impresa** – MicroBites – Sapienza Lab
9. **Radici digitali** – Centro Ricerca CITERA Sapienza
10. **TERRAgrid** – Terravionics s.r.l.
11. **Smart Move, Smart Food** – G & A Engineering s.r.l.
12. **L'integrazione dell'Intelligenza Artificiale nell'analisi sensoriale: supporto alla valutazione umana attraverso SmartGustent e stazioni sensoriali standardizzate** – Simply SFA s.r.l.
13. **SWITCH Food Explorer – Ricette per il futuro** - pOsti s.r.l.
14. **The art of fermentation** – Yeastime startup s.r.l.
15. **ReVita - food waste is the new packaging** - We are Bi-Rex s.r.l.
16. **Acido punico della melagrana** – FOSAN ETS Ente di Ricerca per lo studio degli alimenti e della nutrizione
17. **Azzurra** – Food Innovation Broker

SWITCH DIET

Esplora la transizione alimentare



Il progetto Horizon Europe SWITCH (*Switching European food systems for a just transition toward healthy and sustainable dietary behavior through knowledge and innovation*) - iniziato nel 2023 e che terminerà nel 2026 - coinvolge 21 partner, tra enti e istituti di ricerca, provenienti da 8 paesi europei.

Gli obiettivi che si prefigge sono:

- individuare quali sono le barriere alla transizione verso stili alimentari più salutari, sostenibili ed inclusivi;
- definire le strategie più opportune per superarle e incoraggiare tutti i diversi attori del sistema agroalimentare europeo ad attuarle efficacemente.

SWITCH, attraverso le attività di ricerca e innovazione svolte in via sperimentale nei 6 Hub previsti dal progetto, intende acquisire elementi utili per individuare strategie di transizione efficaci da proporre ai policymakers e a tutti gli attori del sistema.

Gli Hub di Berlino, Cagliari, Göteborg, Montpellier, Roma e San Sebastian hanno specifica esperienza nelle filiere alimentari locali e sono i luoghi in cui l'attività di ricerca e le innovazioni sviluppate dai partner tecnologici, incontrano le specifiche esigenze della popolazione, delle imprese e del territorio.

Agro Camera, in qualità di referente per il Food Hub di Roma e del Lazio, ha il compito di condurre attività di ricerca, co-creazione e raccolta dati all'interno del territorio regionale con focus specifico sull'area di Roma e provincia. Scopri con l'Hub e con gli esperti di nutrizione del CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, come reinterpretare ed aggiornare la tradizione alimentare romana e la dieta mediterranea per renderle più adatte alle esigenze contemporanee di salute ed ambiente.

Telefono: 06/69792401

Email: posta@agrocamera.com

Sito web: www.switchdiet.eu

Progetto DEMETRA



Il progetto “DEMETRA - Un approccio sistemico e integrato fondato sull’acquaponica e sulla valorizzazione degli scarti per la creazione di un sistema alimentare integrato, ispirato ai principi della bioeconomia circolare, in grado di produrre in ambienti estremi (cavità ipogee, strutture industriali dismesse, grandi edifici urbani) alimenti a basso impatto ambientale e con elevate caratteristiche nutrizionali, attraverso l’applicazione smart dell’acquaponica (integrazione tra acquacoltura e idroponica). Inoltre, prevede l’approvvigionamento idrico ed energetico ecosostenibili e un sistema articolato di riutilizzo degli scarti provenienti dai processi di produzione e di lavorazione, attraverso il recupero delle loro componenti organiche, operata da bioconvertitori (microalghe e insetti). Sulle matrici organiche prodotte applica protocolli innovativi per recuperare molecole bioattive (alimenti funzionali) e biopolimeri. In quest’ultimo ambito porta avanti ricerche specialistiche per la progettazione e l’eco-design di biomateriali per il settore alimentare derivati da scarti e sottoprodotti del sistema acquaponico, al fine di perfezionare nuovi sistemi di packaging, pensati e progettati secondo i principi dell’eco-design. Progetto finanziato dal MIMIT - partner FOS SpA - IRCI SpA - Grafica Metelliana SpA - DiARC Università Federico II Napoli.

Telefono: 0835/974488

Email: salvatore.dimatteo@enea.it

Progetto DeliSoil



Delivering soil improvers from circular food production processes to boost soil health

DeliSoil (Delivering safe, sustainable, tailored & societally accepted soil improvers from circular food production processes for boosting soil health) è un progetto finanziato dall'Unione Europea che contribuisce alla missione "A Soil Deal for Europe", sviluppando ammendanti sostenibili per rafforzare la salute del suolo, ridurre gli sprechi e fornire soluzioni pratiche e applicabili direttamente in azienda per terreni più fertili e resilienti. Il progetto sta sviluppando soluzioni per il trattamento e il riciclo dei flussi secondari dell'industria alimentare, prevenendo allo stesso tempo i potenziali rischi ambientali. Il consorzio sta lavorando per raggiungere gli obiettivi dei regolamenti UE relativi all'impiego di fertilizzanti volendo introdurre sul mercato prodotti fertilizzanti riciclati, sicuri e di alta qualità, promuovendo al contempo la missione UE "Soil deal for Europe" e la strategia "Farm to Fork" sull'agricoltura sostenibile. Attraverso un processo partecipativo e di co-progettazione tra 14 partner Europei facenti parte del mondo accademico e industriale, 5 Living Lab regionali con stakeholder lungo tutta la filiera, esploreranno la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione alimentare, offrendo ai coltivatori soluzioni da testare nelle proprie aziende agricole. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito: delisoil.eu

Telefono: 06/30483868

Email: annamaria.bevivino@enea.it

Sito web: <https://delisoil.eu>

Viaggio lungo la filiera agroalimentare: qualità, sicurezza, sostenibilità e innovazione

METRO FOOD - IT



Un percorso interattivo per scoprire come qualità, sicurezza, sostenibilità e innovazione si intrecciano nella filiera agroalimentare.

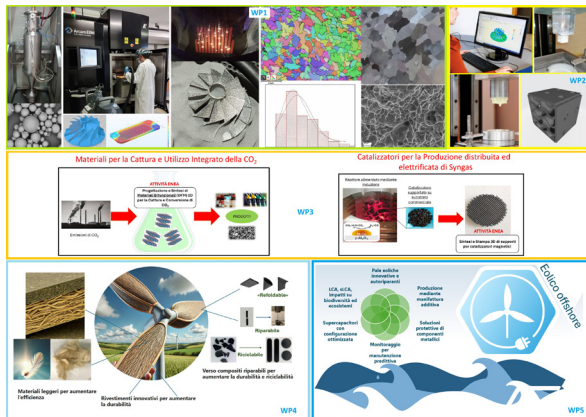
Il progetto *"Viaggio lungo la filiera agroalimentare"* accompagna grandi e piccoli alla scoperta di un'agricoltura e di un'alimentazione più sostenibili. Attraverso giochi, esperienze pratiche e strumenti digitali si affrontano temi chiave come riduzione dello spreco, corretta alimentazione e innovazione nella coltivazione. Con laboratori interattivi, memory educativi e pannelli tematici i Ricercatori dell'ENEA mostreranno come scelte quotidiane consapevoli possano migliorare salute, ambiente ed economia circolare. In particolare i visitatori sperimenteranno in prima persona come si analizzano gli alimenti con un laboratorio virtuale, come creare orti sostenibili e coltivare funghi da sottoprodotti, e come ridurre lo spreco alimentare divertendosi con giochi educativi.

Il progetto nasce nel quadro dell'infrastruttura di ricerca METROFOOD-IT e delle attività del laboratorio IFAL di ENEA SSPT-AGROS, impegnati nella ricerca e divulgazione per sistemi agroalimentari più sostenibili e sicuri. Oggi la sfida è ridurre sprechi, garantire qualità e valorizzare i sottoprodotti, con soluzioni accessibili anche in chiave educativa.

Email: info@metrofood.it - claudia.zoani@enea.it - maurizio.notarfonso@enea.it

Sito web: www.metrofood.it - <https://agrifood.sostenibilita.enea.it/structure/ifal>

Materiali e dispositivi di frontiera per applicazioni energetiche



Il Progetto 1.4 “Materiali e dispositivi di frontiera per applicazioni energetiche” è finanziato nell’ambito dell’Accordo di Programma tra ENEA e il Ministero per l’ambiente e la sicurezza Energetica (MASE) per la ricerca di sistema elettrico - PTR 2025-2027. Il progetto prevede lo sviluppo di materiali innovativi per applicazioni nel campo energetico ed attività focalizzate sui materiali compositi, metallici e ceramici per processi di manifattura additiva, su catalizzatori innovativi e materiali e componenti per il settore eolico.

Durante Maker Faire sarà possibile mostrare alcuni dimostratori, realizzati nell’ambito del progetto nei diversi Centri di Ricerca dell’ENEA, e conoscere le tecniche di caratterizzazione anche non distruttive dei materiali: scambiatori di calore, turbine, campioni di pale eoliche con materiali innovativi e da recupero, catalizzatori magnetici per l’efficientamento dei processi energetici. Diversi dimostratori sono stati realizzati mediante stampa 3D in materiali polimerici, metallici e ceramici.

Telefono: 06/30483484 – 393/5323564

Email: daniele.mirabile@enea.it

Sito web:

www.ricercasistemaelettrico.enea.it/accordo-di-programma-mase-enea-2022-2024/decarbonizzazione/materiali-di-frontiera-per-usi-energetici.html

Light on Food



L'Istituto di Fotonica e Nanotecnologie del Consiglio Nazionale delle Ricerche – IFN-CNR, presenterà i risultati di alcuni progetti scientifici attivi, in cui si utilizzano approcci spettroscopici per la caratterizzazione del cibo, da qualità a tracciabilità. Verranno spiegati i principi dell'imaging iperspettrale e verrà mostrata una camera iperspettrale. Verrà presentato un prototipo di illuminatore specifico per questa tecnica, sviluppato in collaborazione con l'azienda Relio Labs, conosciuta proprio a Maker Faire nell'edizione del 2022 che sarà presente presso lo stand.

Telefono: 06/49934591 - 06/49934587

Email: annamaria.gerardino@cnr.it - francescaromana.bertani@cnr.it

Sito web: www.ifn.cnr.it; <https://www.relio.it/it>

Italian Food Design

Italian Food Design per cibi sani e sostenibili



Le ricercatrici e nutrizioniste del CREA - Alimenti e Nutrizione vi guideranno nel mondo innovativo dell'Italian Food Design: progettazione di nuovi alimenti sani e sostenibili, non ultraprocessati, nuove ricette, nuovi accoppiamenti per una sana alimentazione. Scoprirai come un prodotto tradizionale può diventare innovativo e stare al passo con i nostri tempi.

Telefono: 06/51494444

Email: info_ifd@crea.gov.it

Sito web: <https://italianfoodesign.crea.gov.it>

Biotechnologie Alimentari: Università e Impresa



micro bites

Il team di ricercatori del Laboratorio di Microbiologia e Biotechnologie degli Alimenti “**MicroBites**” approvato nel 2020 presso l’Università degli Studi di Roma La Sapienza porta avanti da vent’anni lo sviluppo di tematiche inerenti processi biotecnologici per la produzione di alimenti, qualità e sicurezza alimentare, sostenibilità delle filiere agro-alimentari.

Il gruppo si occupa, oltre che di ricerca scientifica, di trasferimento tecnologico, ottimizzando soluzioni applicative che possano essere trasferite con successo nei comparti industriali biotecnologici e alimentari, e coadiuvando i percorsi di brevettazione partecipata con le aziende.

In particolare, le linee di ricerca del team includono:

- Selezione di starter per l’industria agro-alimentare;
- Messa a punto di protocolli biotecnologici per il miglioramento della qualità di alimenti e bevande tradizionali e innovativi;
- Messa a punto di protocolli biotecnologici per il design di alimenti e bevande innovativi;
- Sintesi microbica di composti funzionali;
- Impiego e valorizzazione di materie prime non-convenzionali;
- Valorizzazione di surplus e scarti dell’industria agroalimentare per finalità alimentari;
- Valorizzazione di surplus e scarti dell’industria agroalimentare per l’ottenimento di biomasse d’interesse industriale;
- Co-progettazione, co-brevettazione e trasferimento tecnologico con l’industria.

Telefono: 347/6181418

Email: carlogiuseppe.rizzello@uniroma1.it

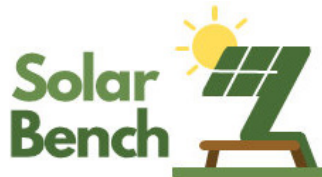
Sito web: https://www.instagram.com/microbites_sapienzalab

Radici digitali



CITERA CENTRO DI RICERCA
INTERDIPARTIMENTALE TERRITORIO
EDILIZIA RESTAURO AMBIENTE

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



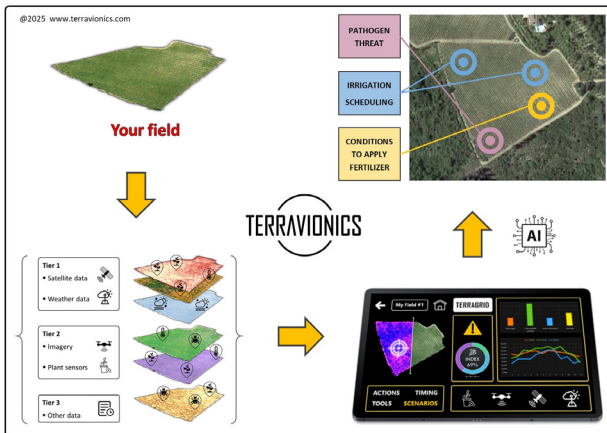
Il centro interdipartimentale CITERA di Sapienza Università di Roma sviluppa la ricerca scientifica ed applicata e la formazione di alto livello nel campo dello studio della progettazione dello spazio architettonico e urbano, dell'organizzazione del territorio e del paesaggio, della conservazione delle testimonianze storiche monumentali e della valorizzazione della loro qualità, in una visione unitaria e integrata, in un ambiente di cooperazione scientifica, che in tutte le sue forme, prevede l'apporto di studiosi e progettisti di architettura, di tecnologie della realizzazione, di scienze e tecniche della costruzione, di arte tecnica della rappresentazione, di storia dell'architettura e di restauro, di progettazione della città e del territorio. Il CITERA è coinvolto come partner scientifico in progetti europei volti al contrasto della vulnerabilità energetica e alla promozione di Comunità di Energia Rinnovabile Solidali (CERS), nonché nella pianificazione urbana sostenibile attraverso orti urbani comunitari e tecnologie digitali come la realtà virtuale (VR). Negli ultimi anni, sono state condotte attività di ricerca e di coinvolgimento attivo di cittadini e artisti, basate su due pilastri principali: quello tecnologico delle CER e quello sociale, all'interno degli orti urbani comunitari, per fornire soluzioni innovative. I progetti coordinati da CITERA "Il Dimostratore ZBENCH" e "VR-FARM" indagano il tema della produzione di cibo sano e della diffusione di buone pratiche.

Telefono: 06/49919172

Email: centrocitera@uniroma1.it

Sito web: <https://citera.web.uniroma1.it/it>

TERRAgrid



TERRAVIONICS è una startup deep tech che sviluppa soluzioni Agri-tech/Forestry-tech in cui integriamo dati da più fonti in un modello digitale per una maggior sostenibilità, sia ambientale che economica.

Siamo partiti da un'idea "divergente" quanto banale: una pianta è un sistema vivente. Così come lo è qualsiasi campo agricolo o un bosco: sistemi biologici complessi, interconnessi con l'ambiente.

Vediamo il tuo campo come un "sistema vivo". Facciamo convergere dati che all'occhio umano sono sconnessi (satellitari, meteo, da sensori, droni, analisi terreno), attraverso un modello AI: abbiamo sviluppato una rete neurale per prevedere i raccolti agricoli e la vigoria delle colture, integrando funzionalità di Earth Observation tramite dati satellitari e sensori IoT per il suolo.

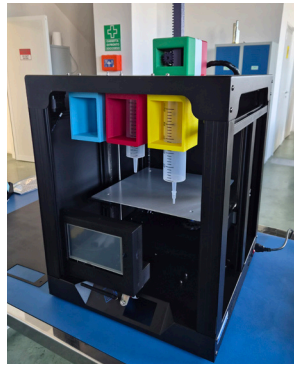
Con TERRAGRID, la nostra soluzione agritech, miriamo ad incrementare le prestazioni del campo combinando un'aumentata salute delle piante e minori costi (in termini di risorse, trattamenti e lavoro), attraverso metodologie di previsione AI. Riducendo al contempo l'impatto ambientale attraverso azioni e output più sostenibili. Tu concentri a creare il tuo prodotto, lascia a noi la complessità.

Incubati c/o ESA BIC Lazio. Progetto vincitore del bando Pre-seed Plus e del Laboratorio "Food Innovation Hub" di Lazio Innova.

Email: terravionics@gmail.com

Sito web: www.terravionics.com

Smart Move, Smart Food



Smart Move, Smart Food, due prototipi che esplorano come la tecnologia possa migliorare il nostro modo di muoverci e mangiare, rendendo la vita più intelligente, più sana e più sostenibile. Insieme, questi progetti esplorano la sinergia tra mobilità e cibo nelle case e nelle città intelligenti del prossimo futuro.

Smart Move – L'auto elettrica urbana

Un quadriciclo elettrico con 2 ruote motrici posteriori indipendenti e 2 ruote anteriori pivotanti in grado di orientarsi liberamente in tutte le direzioni. Un innovativo sistema di guida senza volante consente di agire in modo indipendente sulle 2 ruote motrici, portandolo a ruotare su se stesso, con manovre facili e snelle.

Smart Food – La stampante 3D per alimenti

Stampante alimentare 3D all'avanguardia che trasforma le polveri di frutta e verdura disidratate in creazioni culinarie personalizzate. Grazie al suo sistema a tripla iniezione, AMORE combina diverse preparazioni alimentari per creare strutture multi-sapore e multi-tessitura, offrendo un'esperienza gastronomica unica direttamente a casa. Personalizzare forma, gusto e nutrizione come mai prima d'ora: che si tratti di uno spuntino ricco di sostanze nutritive o di una delizia da gourmet, questa innovazione trasforma il mangiare sano in una forma d'arte. La tecnologia incontra il gusto. Il futuro è servito.

Vieni a scoprire come le abitudini di domani vengono plasmate oggi.

Telefono: 347/5949835 – 0863/1980060

Email: info@gaengineering.com

Sito web: www.gaengineering.com

Simply SFA s.r.l.

L'integrazione dell'Intelligenza Artificiale nell'analisi sensoriale: supporto alla valutazione umana attraverso SmartGustent e stazioni sensoriali standardizzate



L'analisi sensoriale unisce scienza e percezione, con i sensi umani indispensabili per valutazioni qualitative. L'intelligenza artificiale (AI), integrata nella piattaforma SmartGustent, supporta la progettazione dei test, l'elaborazione statistica e la generazione di report, senza sostituire l'esperienza umana. I panelisti restano centrali, capaci di cogliere sfumature percettive uniche. Inoltre l'uso di stazioni sensoriali standardizzate garantisce coerenza, ambienti controllati e digitalizzazione in tempo reale, permettendo analisi replicabili e scientificamente valide. Il progetto evidenzia come AI e sensi umani, integrati in strumenti evoluti, rendano l'analisi sensoriale più efficiente e oggettiva, senza perdere la componente soggettiva e umana.

Telefono: 370/1456184

Email: support@simplysfa.com

Sito: simplysfa.com

SWITCH Food Explorer

Ricette per il futuro



SWITCH FOOD EXPLORER: SMART RECIPE COUNTER AND FOOD DATABASE EXPLORER

This is the web app of the SWITCH Food Explorer of food sustainability and nutritional values, which allows you to easily explore more than 400 food items and create your recipe providing level of environmental sustainability and nutrients, suggesting frequency of consumption and dietary recommendations for a healthy and sustainable diet.

[About](#) →

Go to the list of food products. Search them under the generic food group (or subgroup) name. You will get their environmental score and nutritional value.

[Food items](#) →

Use the app to create your recipe and explore its sustainability and nutritional characteristics.

[Recipe creator](#) →

Lo Smart Counter – SWITCH Food Explorer è una delle tecnologie innovative sviluppate nell'ambito del progetto SWITCH. Una web app facile da usare, intuitiva e veloce che ha lo scopo di fruire in modo diretto delle complesse banche dati SWITCH, contenenti valori nutrizionali e impronte ambientali di un'ampia gamma di alimenti. Complessivamente il database è composto da 21 gruppi alimentari, 37 sottogruppi e 407 prodotti alimentari, per fornire una panoramica completa delle più comuni opzioni alimentari disponibili. Per ogni alimento, fornisce 3 indicatori quantitativi di sostenibilità in modo da calcolare gli impatti ambientali delle ricette:

1. impronta di carbonio: impatto climatico degli alimenti
2. impronta idrica: impatto degli alimenti sulle risorse idriche
3. indice di sostenibilità ittica: impatto della pesca e dell'acquacoltura sulle specie ittiche e sugli ecosistemi.

Gli indicatori vengono combinati per fornire, per ciascun alimento, un indice ambientale, classificato in 5 livelli di qualità, da alta a bassa sostenibilità (da A/verde scuro ad E/rosso) e 9 indicatori nutrizionali (kcal, energia, contenuto di proteine, grassi totali, grassi saturi, grassi monoinsaturi, grassi oligoinsaturi, carboidrati totali, zuccheri aggiunti e fibre) espressi in grammi per 100 grammi di alimento.

Telefono: 335/8265082

Email: virgilio.maretto@posti.world

Sito web: <https://www.posti.world>

Yeastime startup s.r.l.

The art of fermentation



Yeastime s.r.l. ha sviluppato e brevettato una soluzione innovativa che sfrutta le tecnologie a ultrasuoni per aiutare le imprese ad accelerare il processo di fermentazione riducendo il tempo del 30%, in modo più sostenibile ed economico. Ad oggi, l'azienda detiene l'unica innovazione tecnologica in grado di ridurre il tempo di fermentazione, aumentando i tassi produttivi in modo totalmente non invasivo e riducendo i costi produttivi.

Telefono: 333/4637126

Email: info@yeastime.com

Sito web: www.yeastime.com

We are Bi-Rex s.r.l.

ReVita - food waste is the new packaging



ReVita è il brand di carta sostenibile creato dalla startup innovativa We are Bi-Rex fondata da Greta Colombo Dugoni e Monica Ferro due ricercatrici nel campo della chimica che oggi sono imprenditrici a tempo pieno nel settore della carta. Nata con la missione di ridurre l'impatto ambientale del settore cartario, la startup ha sviluppato una tecnologia brevettata che trasforma scarti agroalimentari in fibre naturali per la produzione di carte e cartoncini.

Con ReVita, Bi-rex dà forma alla propria visione: una carta che non è solo materia, ma anche messaggio di cambiamento. Ogni foglio ReVita nasce da un sottoprodotto agricolo – come crusca, lolla di riso, trebbie esauste, scorze di agrumi, bucce di pomodoro o steli di lavanda – e ne conserva traccia visiva, grazie alla scelta di non sbiancare le fibre. Il risultato è una carta unica, riconoscibile, che racconta la sua origine attraverso il colore e la texture.

Telefono: 0331/689275

Email: info@revitapaper.com

Sito web: <https://revitapaper.com>

FOSAN ETS

Ente di Ricerca per lo studio degli alimenti e della nutrizione

Acido punico della Melagrana



Il melograno è stato addomesticato nel 3000 a.C. Originario dell'Asia Minore, si è diffuso presto in tutto il Mediterraneo per la produzione di farmaci e alimenti, sempre associato a simbolismi ancora vivi.

Nel '900, in occidente il melograno è stato progressivamente abbandonato per motivi tecnologici, mentre in Medioriente il suo consumo è rimasto legato alle ricorrenze.

Recentemente la melagrana ha trovato nuovo interesse nel mercato per la produzione di succhi salutistici ricchi di antiossidanti (polifenoli, antociani). Sottoprodotto della spremitura sono i semi, unica fonte alimentare di acido punico, un acido organico C18 con 3 doppi legami coniugati. Tale configurazione elettronica consente di stabilizzare gli elettroni spaiati dei radicali liberi, conferendo proprietà antiossidanti. Molti studi preclinici indicano probabili proprietà antitumorali dell'ac. punico, per una diretta azione sulla proliferazione e sulla apoptosi delle cellule cancerose; sono stati individuati meccanismi di azione dell'ac. punico nella trascrizione che sembrerebbero giustificare la sua attività antitumorale.

Il nostro progetto è volto alla valorizzazione di questi semi, oggi materiale di scarto, tramite la produzione di alimenti di uso corrente (snack, prima colazione, etc.) che apportino alla dieta una quantità di acido punico adeguata ad esprimere un'azione biologica protettiva per la popolazione comune, senza rischi di sovradosaggio.

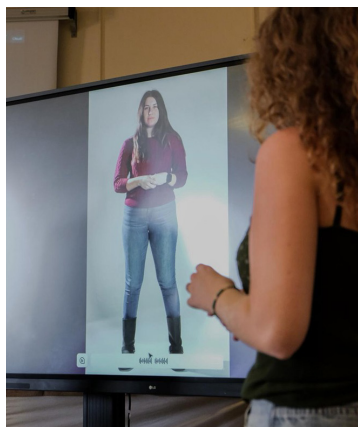
Telefono: 348/6931008

Email: segreteria.fosan@gmail.com

Sito web: <https://www.fosan.org>

Food Innovation Broker

Azzurra



Azzurra è il primo avatar digitale dedicato alla cucina italiana. Grazie a un totem interattivo basato su intelligenza artificiale, dialoga in tempo reale con il pubblico, raccontando ricette, ingredienti tipici e curiosità nutrizionali. Unisce tecnologia, educazione alimentare e cultura per promuovere la dieta mediterranea.

Telefono: 335/8265082

Email: maretto@foodinnovationbroker.it

Sito web: <https://www.foodinnovationbroker.it>

A cura di



Tel. 06.69792401 - Fax 06.6794845
posta@agrocamera.com - www.agrocamera.com