

MAKER FAIRE 2026

PADIGLIONE
AGRIFOOD

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. **Sostenibilità e Transizione Verde** – Agro Camera
2. **Italian Food Design** - CREA - Alimenti e Nutrizione
3. **Grain Lab: micromalteria All-in-One e stampa 3D** – CREA – Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari
4. **Agricoltura del Futuro: coltivare, proteggere dalla Terra allo Spazio** - ENEA – Laboratorio Agricoltura 4.0
5. **Missione Sostenibilità: Gioca, scopri e cambia il futuro** - ENEA – Divisione Sistemi Agroalimentari Sostenibili
6. **Le forme di sempre incontrano il gusto del futuro** - ENEA – Laboratorio Bioeconomia Circolare Rigenerativa
7. **Occhio al Cibo!! – FoodEye** - Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto di Fotonica e Nanotecnologie
8. **Biotecnologie Alimentari: Università e Impresa** – MicroBites - Sapienza Università di Roma
9. **PRINT** - G & A Engineering s.r.l.
10. **The art of fermentation** - Yeastime start up s.r.l.
11. **Smart Canopy** - TERRAVIONICS s.r.l.
12. **Gamification tra decarbonizzazione e agroalimentare** - Simply SFA s.r.l.
13. **Fai centro! Difendi il tuo albero dalle malattie** - Value Groovers s.r.l.
14. **SWITCH** - Centro Euro – Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici

Sostenibilità e Transizione Verde



Agro Camera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma, ha realizzato un podcast dedicato a Sostenibilità e Transizione Verde e rivolto a tutti coloro che hanno a cuore l'agricoltura e i prodotti della campagna romana. Una raccolta di testimonianze per conoscere soluzioni alle sfide che interessano il settore agroalimentare: competitività dei mercati, perdita di biodiversità, nuovi modelli di consumo e cambiamenti climatici. Non solo problemi ma driver di innovazione. Un'innovazione che deve guidare l'evoluzione delle filiere verso un futuro più sostenibile.

Telefono: 06/69792401

Email: posta@agrocamera.com

Canali web:  Agro Camera -  Sostenibilità e Transizione Verde

Italian Food Design



Nuovi alimenti sani e sostenibili, packaging design e progetti nutrizionali per la salute dell'uomo e del pianeta: ecco l'Italian Food Design.

L'Italian Food Design è una Piattaforma di Ricerca del CREA – Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, con sede a Roma. Un modo nuovo di progettare e produrre alimenti attraverso l'applicazione della metodologia del Design Thinking.

È il luogo in cui professionisti di scienze e discipline diverse – biotecnologi, nutrizionisti, designer, agronomi, genetisti, chimici degli alimenti, chef, antropologi, sociologi, psicologi, economisti, architetti, ingegneri, esperti di comunicazione – si incontrano e si confrontano per migliorare la qualità e la sostenibilità di una produzione italiana alimentare.

Alla base dei nostri progetti c'è la cultura della nostra Dieta Mediterranea.

Telefono: 06/51494444

Email: info_ifd@crea.gov.it - stefania.ruggeri@crea.gov.it

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

Grain Lab: micromalteria All-in-One e stampa 3D



La maltazione di cereali alternativi all'orzo per la produzione di birre innovative, rappresenta un limite in Italia a causa della mancanza di maltifici di piccole dimensioni disposti a maltare esigue quantità di materie prime alternative. Il progetto ha come obiettivo la presentazione di un prototipo di micromalteria All-in-One per la trasformazione dei cereali in malto. Il prototipo permette di maltare piccoli volumi di cereali, realizzando tutte e tre le fasi della maltazione (bagnatura, germinazione, essiccazione) in un unico dispositivo controllato da un software.

La stampa tridimensionale 3D di matrici alimentari rappresenta una tecnologia emergente di grande interesse per la personalizzazione di forma, struttura e proprietà nutrizionali degli alimenti. Attualmente, molte delle più importanti industrie del settore alimentare hanno già rivolto la loro attenzione a questa tecnologia che offre numerosi vantaggi quali ad esempio:

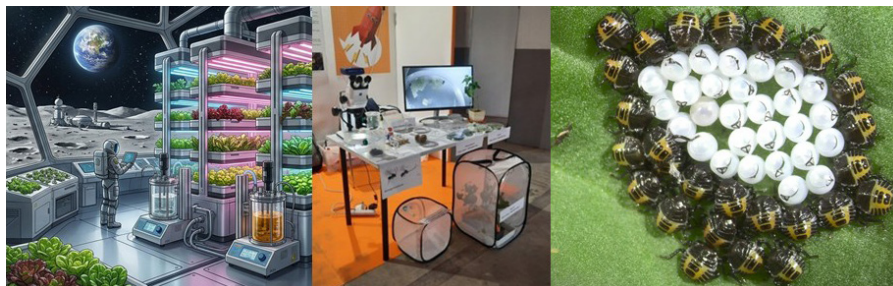
- modulare il profilo nutrizionale dell'alimento o personalizzarlo sulla base dello stato di salute individuale;
- modificare la texture (alimenti dalla consistenza morbida utile per anziani, bambini e disfagici);
- miglioramento dell'aspetto: si attira l'attenzione del consumatore di qualsiasi età verso cibi più salutari;
- contribuire all'economia circolare favorendo la valorizzazione di materie prime alternative e sottoprodotti agroalimentari, riducendo gli sprechi e promuovendo un utilizzo più efficiente delle risorse.

Il progetto ha come obiettivo la presentazione di prodotti alimentari innovativi a base di cereali e tuberi utilizzando tale tecnologia.

Telefono: 06/3295705 (int. 231)

Email: francesca.nocente@crea.gov.it - laura.gazza@crea.gov.it

Agricoltura del Futuro: coltivare, proteggere dalla Terra allo Spazio



Come produrremo il cibo del futuro in ambienti estremi, dalle città del domani alle basi lunari e marziane? E come proteggeremo le coltivazioni dalle minacce emergenti legate ai cambiamenti climatici e alla diffusione di specie invasive? Lo stand presenta tecnologie e strategie innovative per un'agricoltura più sostenibile, resiliente e intelligente. Dai sistemi avanzati di coltivazione indoor e idroponica sviluppati per supportare le future missioni spaziali di lunga durata, fino alle nuove frontiere dell'agricoltura cellulare e delle biotecnologie vegetali, il percorso mostra come sia possibile produrre alimenti freschi, salutari e ricchi di molecole benefiche utilizzando meno acqua, fertilizzanti e fitofarmaci.

Accanto alle sfide della produzione alimentare, sarà possibile scoprire le soluzioni biologiche per la difesa delle colture dalle specie aliene invasive, responsabili di ingenti perdite agricole e danni alla biodiversità. Attraverso casi reali, come il controllo biologico della cimice asiatica e del moscerino dei piccoli frutti, i visitatori potranno conoscere il ruolo degli insetti utili nel ripristino degli equilibri naturali e nella protezione sostenibile delle produzioni agricole.

Un viaggio tra ricerca, innovazione e sostenibilità per comprendere come le tecnologie sviluppate per affrontare le sfide dello Spazio possano contribuire a garantire sicurezza alimentare, tutela degli ecosistemi e qualità della vita sulla Terra.

Telefono: 06/30484052

Email: silvia.massa@enea.it

Sito web: <https://www.hortspace.enea.it>

Missione Sostenibilità: Gioca, scopri e cambia il futuro



METRO  FOOD - IT

Il progetto "Missione Sostenibilità: Gioca, scopri e cambia il futuro" propone un percorso educativo e interattivo dedicato ai temi della sostenibilità ambientale, dell'alimentazione consapevole e dell'economia circolare. Attraverso il gioco, bambini, ragazzi e famiglie saranno coinvolti in attività divertenti che stimolano la riflessione sull'importanza delle scelte quotidiane per la tutela dell'ambiente e del benessere collettivo. Lo stand offrirà una serie di giochi pensati per imparare divertendosi. Con il Cruci-sostenibilità, i partecipanti scopriranno il significato delle principali parole chiave della sostenibilità, comprendendo come concetti quali riciclo, biodiversità, economia circolare e consumo responsabile siano parte della vita di tutti i giorni. I Memory educativi guideranno invece i visitatori alla scoperta delle buone pratiche per ridurre lo spreco alimentare, valorizzando gli avanzi attraverso il riuso creativo, il compostaggio e altre soluzioni sostenibili, e dell'importanza di seguire un'alimentazione varia ed equilibrata grazie al gioco dei 5 Colori del Benessere, dedicato a frutta e verdura.

L'esperienza sarà completata dal Gioco dell'Oca "Missione Oceano Pulito", un'attività collaborativa in cui i partecipanti affronteranno sfide e missioni per proteggere gli ecosistemi marini, contrastare l'inquinamento e individuare comportamenti sostenibili per salvaguardare il mare e la biodiversità.

Attraverso il gioco e la partecipazione attiva, il progetto intende sensibilizzare il pubblico sull'importanza di adottare comportamenti responsabili, dimostrando come anche i piccoli gesti quotidiani possano contribuire a costruire un futuro più sostenibile per le persone e per il Pianeta.

Telefono: 06/30486202

Email: claudia.zoani@enea.it

Sito web: www.metrofood.it

Le forme di sempre incontrano il gusto del futuro



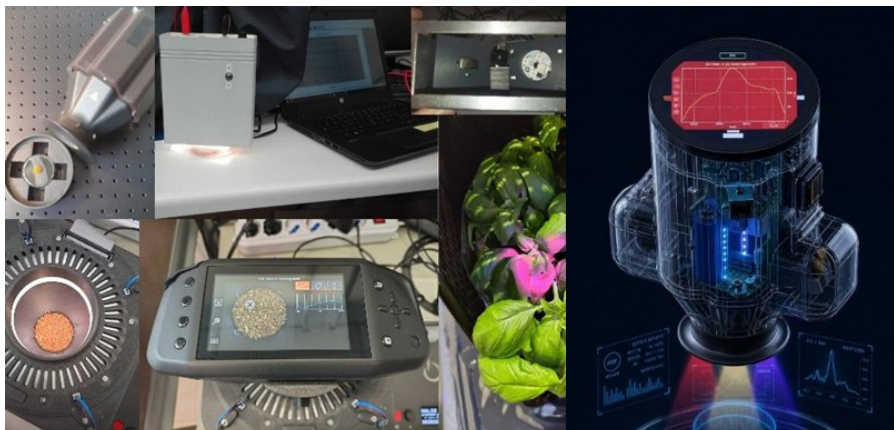
Dalla collaborazione tra il laboratorio SSPT-AGROS-BIOEC di Enea e il dipartimento DIMES dell'Università della Calabria nasce un nuovo modo di vivere le proteine, che unisce innovazione e sostenibilità in un'unica esperienza.

I visitatori saranno guidati alla scoperta delle fonti proteiche alternative, attraverso un'esperienza coinvolgente, capace di stimolare curiosità e apertura verso il nuovo. L'interazione attiva con i ricercatori permetterà di valutare la percezione da parte dei consumatori di prodotti alimentari, ottenuti da fonti proteiche alternative e, allo stesso tempo, essi saranno accompagnati in un percorso che renderà familiare ciò che oggi appare distante: un "assaggio" del futuro dell'alimentazione, più consapevole."

Telefono: 0835/974474

Email: simona.errico@enea.it

Occhio al Cibo!! – FoodEye



Per verificare le caratteristiche del cibo (contenuto nutrizionale, origine geografica, possibili contaminazioni o contraffazioni) si possono usare strumenti basati sulla spettroscopia, ovvero sull'analisi della risposta dei campioni alla luce. Questi strumenti funzionano come dei veri e propri occhi che vedono anche oltre la luce visibile, ovvero nell'infrarosso e nell'ultravioletto e descrivono le caratteristiche di ciò che mangiamo. La fondazione VizLore, con cui l'Istituto di Fotonica e Nanotecnologie del Consiglio Nazionale delle Ricerche ha collaborato nell'ambito del progetto europeo PhasmaFood, ha sviluppato un nuovo sensore, aiSpectra, che verrà presentato alla MF26 insieme alla camera iperspettrale CNR-IFN ed al suo sistema di illuminazione dedicato.

Telefono: 06/49934591 - 06/49934587

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

Sito web: www.ifn.cnr.it

Biotecnologie Alimentari: Università e Impresa



Il team di ricercatori del Laboratorio di Microbiologia e Biotecnologie 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.

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-brevetazione e trasferimento tecnologico con l'industria.

Lo STAND che si intende realizzare al Maker Faire 2026 è finalizzato alla presentazione dei più recenti risultati della ricerca e del trasferimento tecnologico alle imprese del settore agroalimentare locale e nazionale.

Telefono: 347/6181418

Email: carlogiuseppe.rizzello@uniroma1.it

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

PRINT



PRINT – Producing Responsible Interiors & Novel Treats unisce in un unico ecosistema la stampa 3D di grande formato per arredi e la stampa 3D alimentare avanzata, basate su tecnologie brevettate sviluppate da G & A Engineering. L'obiettivo è mostrare la Casa del Futuro, dove oggetti e cibo vengono prodotti localmente, on demand e in modo sostenibile.

Il progetto integra:

- Arredi stampati in 3D con materiali riciclati/riciclabili, per un interior design circolare.
- 3DFP, la stampante 3D alimentare multiingrediente capace di creare cibi personalizzati anche da materie prime seconde.
- La macchina di formatura 3D di impasti, che genera elementi alimentari tridimensionali ad alta qualità e senza deformazioni.

PRINT ridisegna la produzione domestica e professionale e dimostra un nuovo modello di economia circolare che trasforma scarti e materiali riciclati in valore. A Maker Faire saranno presentate macchine reali, dimostrazioni live, prodotti alimentari stampati e arredi completi.

Telefono: 347/5949835 – 0863/1980060

Email: info@gaengineering.com

Sito web: www.gaengineering.com

Yeastime start up s.r.l.

The art of fermentation



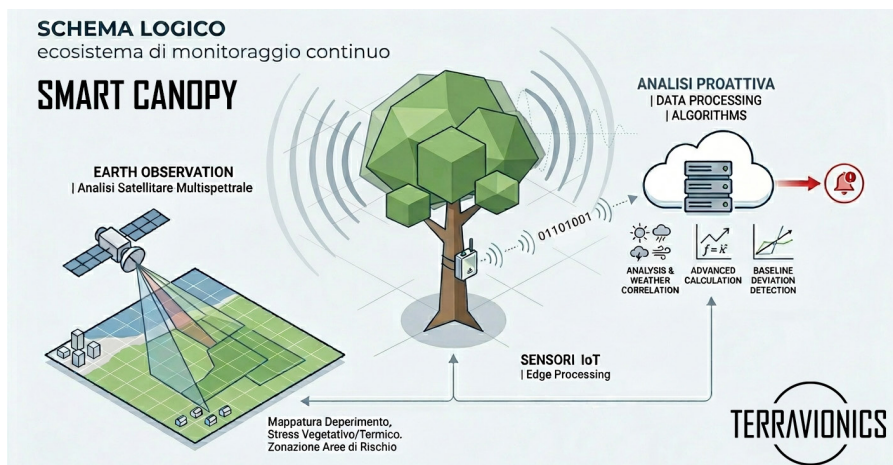
Yeastime è una startup innovativa che si occupa dell'ottimizzazione di bioprocessi tramite dispositivi ad ultrasuoni sviluppati brevettati e con design proprietario: sonobioreattori da scala laboratorio fino a scala industriale, validati oltre i 600 hl. Attualmente i sonobioreattori Yeastime trovano applicazione nel mercato brassicolo, dove l'ottimizzazione riportata dai dati sui tempi di fermentazione birraria ne mostra una riduzione media attorno al 30%. Questa riduzione consente di abbattere i consumi energetici, rendendo l'intero processo produttivo più sostenibile e riducendo la CO₂ associata alla filiera fermentativa. Data la conservazione degli elementi meccanosensibili in tutti i taxa, Yeastime sta attualmente ottimizzando anche processi cellulari basati su alghe, (ciano) batteri e funghi per render anche le produzioni avanguardistiche più sostenibili. La tecnologia permette di convertire bioreattori standard presenti in impianto in sonobioreattori senza alterare quelli già esistenti.

Telefono: 333/4637126

Email: info@yeastime.com

Sito web: www.yeastime.com

Smart Canopy



Il cambiamento climatico sta mettendo a serio rischio agricoltura e silvicoltura. Boschi, foreste, parchi e ville storiche costituiscono un patrimonio inestimabile, la cui cura non rappresenta solo una sfida manutentiva, ma una questione di sicurezza ecosistemica. Inoltre, la gestione arborea in aree abitate è caratterizzata da una grave criticità: la salute e la vulnerabilità strutturale degli alberi, accentuata da eventi meteorologici sempre più estremi (oltre che da attività antropiche). TERRAVIONICS ha sviluppato una soluzione che trasforma la gestione del verde da “emergenziale/reattiva” (intervento dopo il crollo/evento irreversibile) a “proattiva”, attraverso un ecosistema digitale dove i dati fisici (IoT), i dati spaziali (EO) e l’analisi algoritmica (AI) convergono per tutelare la salute degli alberi e al tempo stesso l’incolumità dei cittadini. Una soluzione agritech/forestry-tech che unisce innovazione, tutela del patrimonio arboreo e sicurezza.

Email: pagina contatti del sito web <https://www.terravionics.com/contacts/>

Sito web: www.terravionics.com/forestry-ita/

<https://www.linkedin.com/in/frankbat/>

Gamification tra decarbonizzazione e agroalimentare



CO2 points è un'intelligenza artificiale edge ecosostenibile e 100% open-source. Usa la computer vision in locale per riconoscere piante e alimenti, calcolandone istantaneamente l'impatto carbonico e idrico. Il sistema evidenzia il risparmio ecologico delle opzioni vegetali rispetto a quelle animali. Attraverso la mappatura su OpenStreetMap e dinamiche di gamification, premia gli utenti per le loro scelte sostenibili. Il tutto è eseguito su un mini data center a bassissimo consumo energetico, dimostrando che l'IA del futuro non deve dipendere dai cloud commerciali.

Telefono: 370/1456184

Email: support@simplysfa.com

Sito: simplysfa.com

Value Groovers s.r.l.

Fai centro! Difendi il tuo albero dalle malattie



Mettersi nei panni dell'operatore per comprendere come la scelta della tecnica di distribuzione, le nuove tecnologie e il momento dell'intervento riducano gli effetti collaterali della tutela delle piante e delle produzioni agricole. L'attività sarà l'occasione per presentare un applicativo digitale sviluppato da Value Groovers, progettato per supportare gli agricoltori nella pianificazione e nell'esecuzione dei trattamenti fitosanitari e nell'individuazione della corretta epoca di intervento, rispettando i principi della smart farming. Lo strumento integra informazioni utili alla valutazione delle condizioni operative e favorisce decisioni che contribuiscono a ridurre il fenomeno della deriva, promuovendo un impiego più efficace, sicuro e responsabile dei prodotti fitosanitari.

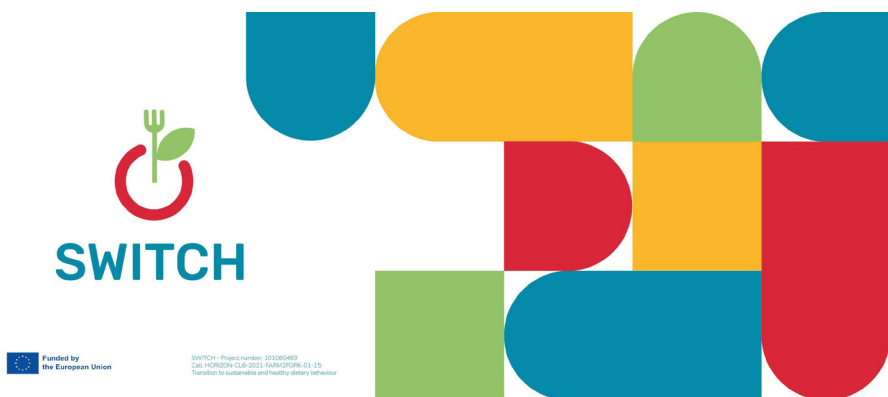
Telefono: 0761/357227

Email: info@valuegroovers.com

Sito web: <https://www.valuegroovers.com/>

Centro Euro – Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici

SWITCH



SWITCH è un progetto europeo finanziato da Horizon Europe, avviato nel gennaio 2023 e finalizzato ad accelerare la transizione verso sistemi e comportamenti alimentari sani, sostenibili ed equi. Il progetto definisce, su base scientifica, modelli di dieta sostenibili considerando gli aspetti nutrizionali, ambientali, socioeconomici e le specificità territoriali; analizza i fattori che favoriscono o ostacolano il cambiamento delle abitudini alimentari e sperimenta soluzioni innovative attraverso sei Food Hubs distribuiti in Europa. SWITCH valorizza inoltre i risultati della ricerca attraverso attività di comunicazione e disseminazione, sviluppa innovazioni digitali e fornisce evidenze e raccomandazioni a supporto delle politiche pubbliche, contribuendo alla trasformazione dei sistemi alimentari europei.

Telefono: 0832/1902411

Email: info@cmcc.it

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

NOTE



Agro Camera
Azienda Speciale
Camera di Commercio Roma

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