Quali saranno le sfide dell'agricoltura nel prossimo futuro? Come i robot potranno aumentare la produzione globale di cibo senza consumo di suolo? Dai prodotti di scarto potremmo trovare nutrimento? A queste domande risponderanno i ricercatori dell'Univpm che saranno al Fuori Expo Marche, a Milano, dal 10 al 13 luglio. L'Università Politecnica delle Marche ha deciso di portare la ricerca nel piatto e partecipare ad EXPO 2015 con una iniziativa che mette in evidenza l'eccellenza della ricerca sul tema portante della manifestazione universale: "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita".

Più di 20 i progetti di ricerca nel settore agroalimentare saranno presentati a Milano presso la sede del Fuori Expo Marche – Showroom Elica, in Via Pontaccio, 8, zona Brera, dal 10 al 13 Luglio 2015. Tra i progetti in esposizione 9 saranno presentati con maggiore evidenza. Eccoli:
- Dagli insetti un contributo per Nutrire il Pianeta
- Alimentazione nella malattia di Parkinson: ruolo dei nutrimenti nel contenimento della disabilità e identificazione di nuovi markers biochimici di stress nitrosativo
- La storia dell'evoluzione e dell'adattamento del fagiolo: idee ed esperienze di ricerca scientifica per lo sviluppo delle risorse genetiche vegetali che rispondano alle esigenze e alle sfide future dell'agricoltura
- SportE2: Brucia grassi e non l'energia!
- Conoscere ed interagire con ciò che mangiamo tramite "Internet of Things": un monitoraggio dei terreni, dei microclimi e delle colture per aumentare la consapevolezza di ciò che mangiamo, abbattere il dispendio delle risorse naturali e ridurre al minimo l'impiego di agenti chimici.
- Il gusto della dieta e la dieta del gusto: i ricercatori proporranno al Fuori Expo, attraverso un test sulla sensibilità gustativa nell'uomo, una dieta personalizzata che tenga conto dei gusti, delle necessità di salute e quindi dei risultati ottenuti dal test.
- Dallo scarto dell'olio d'oliva alla Spirulina come alimento funzionale. Dalla produzione di olio si ottengono anche prodotti di scarto che vanno adeguatamente smaltiti. I ricercatori mostreranno come dallo scarto si possa produrre Spirulina, un'alga considerata oggi un alimento di elevato valore nutrizionale.
- FarmNFC: Smathphone with NFC from field to fork. Portare le informazioni della tracciabilità alimentare al consumatore finale attraverso l'uso di tag NFC nel prodotto e App per smartphone per il consumatore.
- Sustainable agriculture using Remote Sensing technology and Mobile Robotics. I ricercatori mostreranno con un drone e un computer come si possa ottimizzare la resa delle colture per aumentare la produzione alimentare globale senza consumo di suolo.

Saranno inoltre organizzate delle degustazioni, il sabato e la domenica dalle ore 19.00, con prodotti tipici marchigiani realizzati dall'Azienda Agraria dell'Università. Si potranno assaggiare preparati innovativi come Cocktail alla spirulina e consumer test a base di insetti.
Lo showroom sarà aperto e presidiato dai nostri ricercatori nei seguenti giorni ed orari:
Venerdì 10 Luglio dalle 10.30 alle 19.30
Sabato 11 Luglio dalle ore 10.30 alle 21.30
Domenica 12 luglio dalle ore 10.30 alle 21.30
Lunedì 13 Luglio dalle 10.30 alle 14.30
info: expo@univpm.it