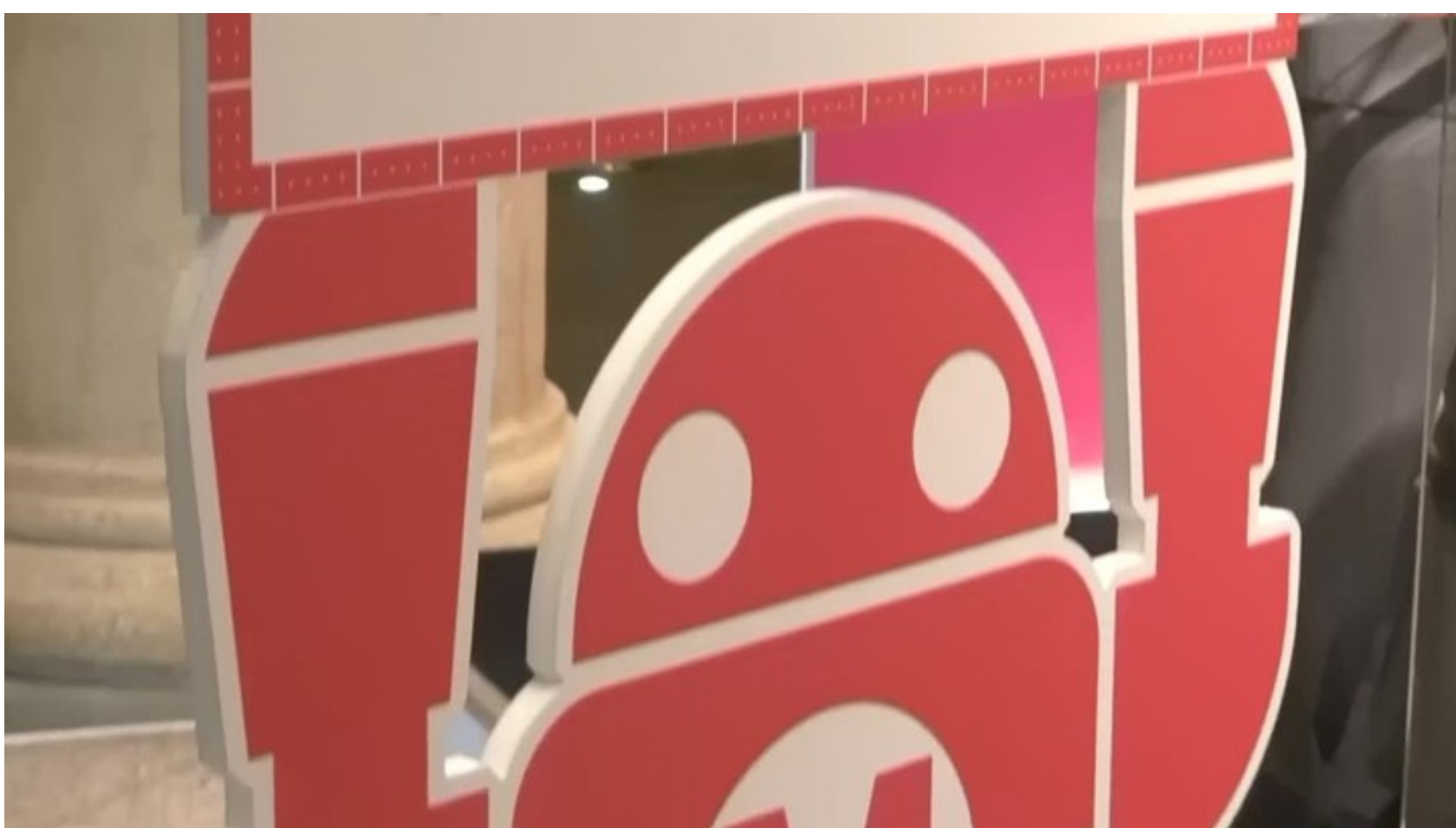
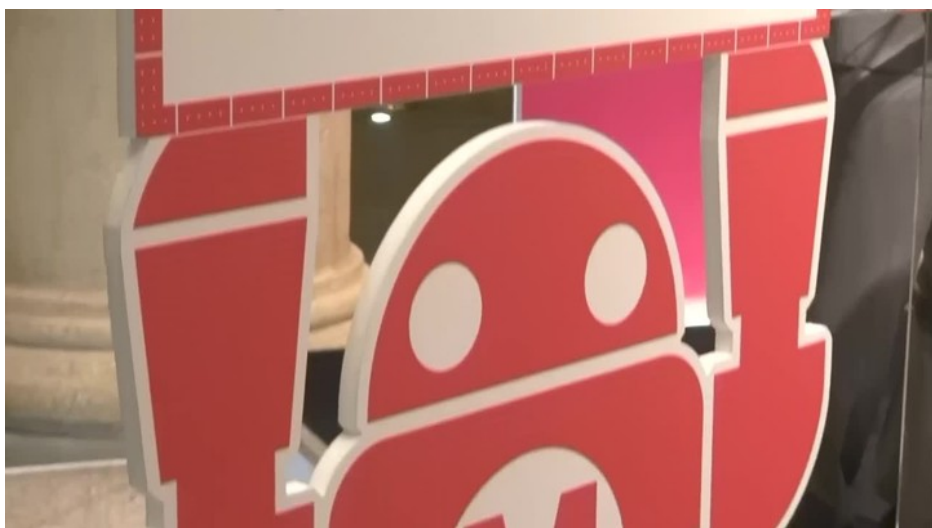


Cosa vedrete alla Maker Faire di Roma. Guida ai 1000 progetti da 61 Paesi

Dal 12 al 14 ottobre appuntamento imperdibile per chiunque abbia un progetto innovativo da proporre



Oltre mille invenzioni provenienti da 61 Paesi diversi, 7 padiglioni in 100 mila metri quadri di estensione, 25 università e centri di ricerca coinvolti, 55 scuole italiane selezionate di cui 5 provenienti dall'Unione europea. Questi sono alcuni dei numeri della sesta edizione di ['Maker Faire Rome - The European Edition'](#), manifestazione promossa dalla Camera di Commercio di Roma e organizzata dalla sua azienda speciale Innova Camera in programma dal 12 al 14 ottobre alla Fiera di Roma che fa convergere nella capitale il meglio dell'innovazione da tutto il mondo.



Una ribalta dedicata alle famiglie, ai bambini e a tutti gli appassionati di innovazione, ma anche un format consolidato per le aziende e gli innovatori di professione che utilizzano la cultura digitale come mezzo per affrontare le nuove sfide dei mercati. Tre sono i temi al centro dell'edizione 2018, come indicato oggi durante una conferenza stampa al Tempio di Adriano a Roma da Lorenzo Tagliavanti, presidente della Camera di Commercio di Roma:

- **innovazioni robotiche,**

- **intelligenza artificiale,**
- **economia circolare.**

Proprio quest'ultimo settore è quello che rappresenta la novità e l'interesse maggiore per l'attualità e la portata potenziale delle invenzioni sulla radicale trasformazione sociale ed economica che sta cambiando rapidamente lo stile di vita delle persone.

Un intero padiglione sarà dedicato all'economia circolare e mostrerà i percorsi virtuosi che sono stati sviluppati dalle aziende dotate di una particolare visione - e che da anni hanno abbandonato i vecchi modelli produttivi 'lineari' - a giovanissime startup che presenteranno come l'innovazione tecnologica, nel modo dell'economia circolare, sia sempre sinonimo di creatività.

Nel padiglione ci sarà chi riesce a trasformare la canapa in bioplastica per stampare, con tecnologie 3D, oggetti indispensabili alla vita delle persone o chi produce tessuti utilizzando lo scarto delle lavorazioni casearie o fibre tessili e lane riciclate, o chi realizza prodotti farmaceutici dagli insetti o offre soluzioni al risanamento edilizio con colture microbiche o chi, infine, offre una bioraffineria in scatola per usi domestici.



Maker Faire 2017

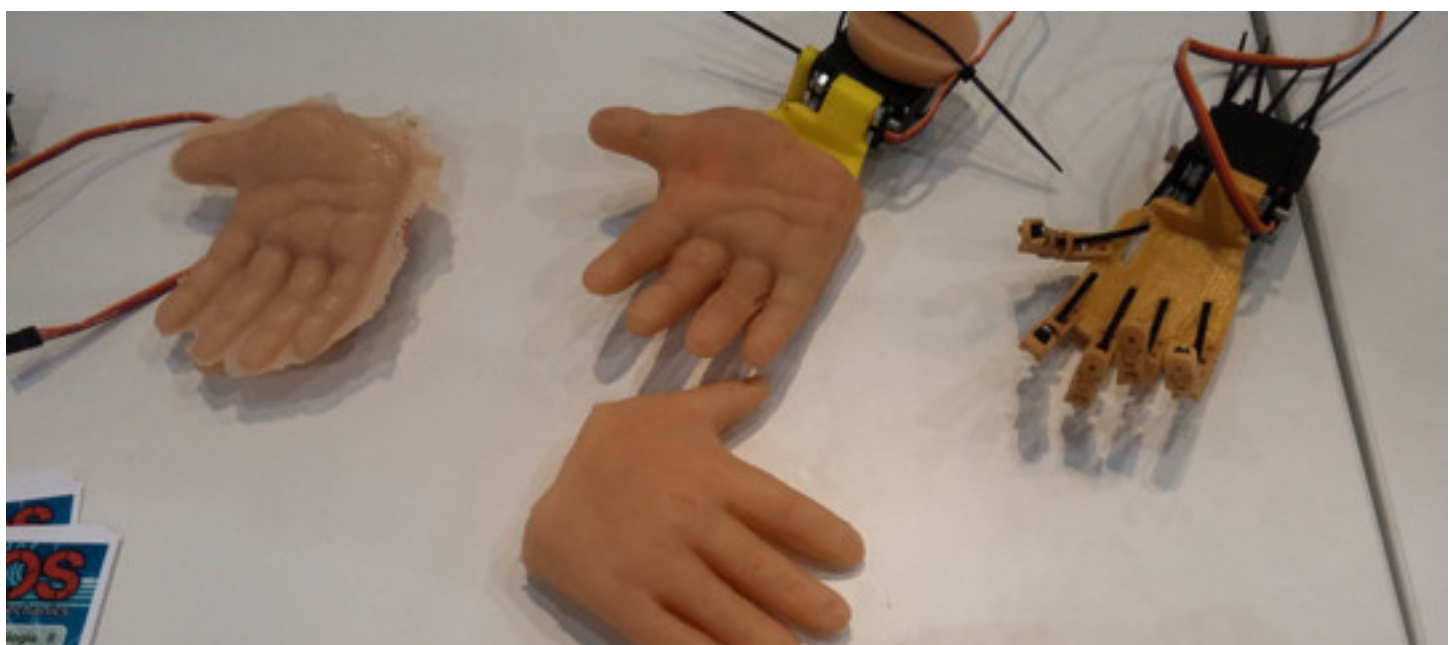
Cuore del padiglione sarà il grande ristorante circolare allestito

nello spazio [Eni](#) e progettato dallo studio Carlo Ratti Associati che mostrerà l'impatto concreto sulla vita quotidiana delle persone delle tecnologie Eni che trasformano i rifiuti solidi in energia e in un biocarburante di seconda generazione, oli di frittura in biodiesel e polistirene in polistirene espandibile destinato al settore dell'isolamento termico.

I temi del Maker Faire

A 'Maker Faire' si spazierà, poi, dall'Internet delle cose e dall'intelligenza artificiale alla manifattura digitale, passando per il cibo del futuro alla sensoristica; mobilità smart, riciclo e riuso, realtà virtuale e aumentata, salute e benessere; scienza e biotecnologie e droni. Non mancherà poi un'area dedicata allo Spazio, ovvero alla celebrazione del Programma Apollo, un'anteprima assoluta del cinquantennale del primo sbarco sulla Luna che si celebrerà nel 2019. Protagonisti di quest'area i pionieri che realizzarono i primi satelliti della serie San Marco.

Confermata l'area della robotica - curata da Bruno Siciliano docente di Robotica all'Università Federico II di Napoli e autore del libro '[Handbook of Robotics](#)', manuale di riferimento per tutta la robotica mondiale - che, dopo il grande exploit del 2017 con la presenza delle migliori realtà italiane, quest'anno cresce di importanza e si arricchisce di set up dimostrativi provenienti da tutta Europa.



"Mostreremo interessanti invenzioni e faremo vedere che i robot non solo 'job killer', non tolgono il lavoro, ma lo migliorano come il chirurgo robot che entra in sala operatoria ma dietro al quale c'è sempre l'azione dell'uomo", ha spiegato durante la conferenza stampa il professor Siciliano. 'Maker Faire Rome' non è solo un punto di arrivo per i tanti inventori che espongono i propri progetti, ma vuole essere un punto di partenza verso un futuro migliore. Per questo, anche l'edizione 2018, si arricchisce di contest e iniziative speciali finalizzate a valorizzare i migliori progetti, per garantire visibilità e lo sviluppo delle diverse iniziative presentate: un riconoscimento pubblico e tangibile al valore della creatività esposta durante la manifestazione.

Eni, main partner

Tra i contest proposti quest'anno di particolare importanza è MakeIn'Africa promosso da Eni, main partner della manifestazione, che ha lo scopo di supportare e diffondere la realizzazione di soluzioni tecnologiche innovative a sostegno dell'accesso all'energia, di un'economia circolare e dell'efficienza energetica nel Continente Africano.

"Si tratta di una ventina di progetti di innovazione tecnologica che in un contesto come quello africano assumono un significato particolare - spiega Alessandro Ranellucci, che affianca Massimo Banzi come co-curatore dell'edizione di 'Maker Faire Rome' - come per esempio il miglioramento di un processo di cottura dei cibi, che fa sì che le donne passino meno tempo a trasportare il combustibile nelle abitazioni per cucinare e quindi possano studiare".

Si riconferma, poi, Make to Care promosso da Sanofi Genzyme, giunto alla sua terza edizione, e finalizzato a far emergere e

facilitare la realizzazione, nonché la diffusione, di soluzioni innovative e utili a incontrare i bisogni reali delle persone affette da qualunque forma di disabilità, intesa come qualsiasi diminuzione marcata della qualità della vita a causa di patologie e/o eventi traumatici.



Maker Faire 2017

IGPDecaux, leader nella comunicazione esterna in Italia, parteciperà a MakerFaire Rome 2018 in qualità di media partner e lancerà una Social Innovation Challenge volta a mantenere vivo il dialogo su Nuovi Usi partecipati e tecnologici degli spazi pubblici urbani. Verrà chiesto ai partecipanti di lavorare con dei metodi all'avanguardia per progettare nuove pratiche d'uso dello spazio pubblico urbano, inclusive e collaborative, indotte dallo sviluppo tecnologico, che siano promosse e facilitate da servizi finanziabili con la vendita di pubblicità.

Di particolare attualità e interesse, infine, è un altro dei temi che verrà affrontato in questa edizione, ossia quello del negozio 4.0, ovvero come potenziare, senza snaturarlo, il punto vendita tradizionale con le nuove tecnologie digitali, ma non solo quelle. Sarà presente un negozio temporaneo per mostrare alcune tecnologie innovative, ma utilizzabili già oggi con successo, per il punto di vendita fisico. Vi sarà anche una parte di seminari

centrata sui temi dell'innovazione nel commercio e nel potenziamento del punto vendita grazie alle nuove tecnologie con due appuntamenti, venerdì 12 ottobre pomeriggio e domenica 14 mattina.

Il ristorante circolare

Un intero padiglione dedicato all'economia circolare mostrerà i percorsi virtuosi che sono stati sviluppati dalle aziende per coniugare rispetto per l'ambiente e sviluppo economico. Il cuore del padiglione sarà rappresentato dal grande ristorante 'circolare' allestito nello spazio espositivo di circa 500 metri quadri dell'Eni e progettato con lo studio Carlo Ratti Associati per mostrare l'impatto concreto sulla vita quotidiana delle persone di tre tecnologie Eni: valorizzazione della frazione organica del rifiuto solido urbano (Forsu) per trasformarla in energia e in un biocarburante di seconda generazione; produzione di biodiesel da oli di frittura esausti e riciclo di polistirene per la produzione di polistirene espandibile destinato al settore dell'isolamento termico.

Nel ristorante i visitatori, dopo aver consumato pietanze fritte oppure bevuto bevande centrifugate, diventeranno loro stessi 'attori virtuosi' del ciclo di trasformazione, all'interno dei processi industriali Eni, degli scarti generati dalla cucina in nuove risorse. "Ci siamo concentrati sull'economia circolare perché è la nuova frontiera - ha spiegato durante la presentazione della sesta edizione di 'Maker Faire Rome' al Tempio di Adriano, Giuseppe Ricci, Chief Refining & Marketing Officer di Eni - per il risparmio, per la riduzione dell'impatto ambientale e per lo sviluppo economico, in quanto si creano nuove aziende e nuovi posti di lavoro".

Eni è da anni impegnata concretamente in questo ambito, dal recupero delle plastiche ai biocarburanti. E ora nel ristorante 'circolare' al 'Maker Faire' i visitatori potranno vedere in

concreto di cosa si tratta e quanto sia importante. "Se pensate che si producono ogni anno 300 mila tonnellate di oli fritti nel nostro Paese, ma oltre il 70% finisce disperso nell'ambiente - ha detto ancora Ricci - si capisce quanto sia importante l'azione di recupero attraverso la trasformazione in biocarburanti che riduce l'impatto ambientale e dà lavoro. Questo tema non è quindi solo tecnologico, ma culturale ed è di fondamentale importanza fare sistema per far crescere la cultura del recupero".

Se avete correzioni, suggerimenti o commenti scrivete a dir@agi.it