

## FUTURE FOOD INSTITUTE RITORNA A MAKER FAIRE ROME PRESENTANDO I 73 PROTOTIPI DEL PROGETTO MAKEIT DI EIT FOOD

*Per la settima edizione del più grande evento sull'innovazione in Europa, quest'anno all-digital, l'istituto internazionale Future Food Institute racconta soluzioni per il futuro dei sistemi alimentari con il Consorzio dedicato al food dell'Istituto Europeo di Tecnologia e Innovazione*

Bologna, 10 dicembre 2020 - Per la settima edizione di Maker Faire Rome, che si terrà online dal 10 al 13 dicembre 2020, **Future Food Institute**, in collaborazione con **EIT Food MAKEit** presenterà strumenti, progetti e risultati del viaggio intrapreso con **MAKEathon**, una serie di hackathon svoltasi in tutta Europa con l'obiettivo di affrontare le grandi sfide che interessano le catene alimentari di oggi.

L'iniziativa MAKEit è nata con il supporto di EIT Food come partnership pan-europea per creare catene di produzione e distribuzione nel mondo food sempre più efficienti, sostenibili e competitive, provando a fornire soluzioni mirate e innovative connettendo tutti gli attori della filiera in un'unica rete di collaborazione e innovazione. In questo contesto, nel 2019, sono nati i MAKEathon, maratone di co-creazione volte alla realizzazione di soluzioni tangibili a forte impatto imprenditoriale che negli ultimi due anni sono state organizzate in 8 Paesi europei (Regno Unito, Spagna, Germania, Islanda, Belgio, Polonia, Svizzera, Finlandia) e da cui sono emersi ben 73 prototipi di innovazione dei più disparati settori del food internazionale: zucchero, cacao, frutti di mare, frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini e carne.

Da questa cornice parte la collaborazione con Future Food Institute, che ha scelto per il 2020 di approdare nuovamente a Maker Faire Rome, il più grande evento dedicato all'innovazione in Europa, che quest'anno si terrà per la prima volta in formato digitale. Sin dalla sua fondazione nel 2014, Future Food Institute ha partecipato attivamente al movimento globale dei Food Makers, curando il padiglione food nelle edizioni del 2016, del 2017 e del 2018 di Maker Faire Rome European Edition, e collaborando con Maker Faire Bay Area e New York con showcase, conferenze ed incontri tematici all'insegna dell'innovazione e della sostenibilità per la filiera agroalimentare.

La grande sfida della nostra era è riuscire a preservare il pianeta, nutrendo l'uomo in modo sano e avendo cura per ecosistema che lo accoglie. Quando si parla di cibo, tradizione e innovazione si incontrano. Da questo scenario, la presenza di un padiglione Food a Maker Faire continua a rimarcare l'intento di creare awareness sulle migliori e le rivoluzioni che sono state sviluppate negli ultimi anni nel settore agroalimentare, mostrandone tutte le innovazioni che portano a una migliore qualità del servizio, e maggiori sostenibilità e competitività tra le aziende.

Nel corso della fiera, Future Food Institute sarà presente con EIT Food attraverso uno stand virtuale, in cui verranno presentati i prototipi di innovazione delle MAKEathon, e con un evento digitale che vedrà non solo la presentazione ufficiale dei risultati ottenuti dal progetto MAKEit negli ultimi due anni, ma anche l'introduzione al pubblico del **MAKEit Toolkit**, uno



FUTURE  
FOOD  
INSTITUTE



FUTURE  
FOOD  
NETWORK



FUTURE  
FOOD  
LIVING LAB

futurefood.network  
@ffoodinstitute

strumento per rispondere a nuove sfide della food chain e nato dall'esperienza accumulata nel percorso.

Per visitare lo [stand virtuale del Future Food Institute](#) dal 10 dicembre e per partecipare all'evento di [presentazione di Makeit](#) che si terrà sabato 12 dicembre alle ore 17.30 bisogna registrarsi come visitatori sul sito ufficiale di [Maker Faire Rome](#) seguendo le apposite indicazioni.

---

## FUTURE FOOD

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 e sostenere l'implementazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite; parlando al mondo, ma valorizzando il territorio partendo dall'Italia.

Un ecosistema composto da un'anima filantropica, il Future Food Institute che è un centro di ricerca e formazione nato a Bologna con sedi a San Francisco, Tokyo e Shanghai. L'istituto studia le nuove dinamiche di interazione tra l'uomo e il suo nutrimento in relazione alla salute, la cultura e l'ambiente, alla luce dei mutamenti dati dall'uso delle nuove tecnologie e dai cambiamenti sociali in corso. Per fare fronte alle crisi del presente e alle sfide future, dal 2014, l'Istituto ha deciso di puntare sulla conoscenza. Un master internazionale, il Food Innovation Program che prevede una missione di 60 giorni intorno al mondo per studiare gli hub della food innovation; programmi didattici per le scuole primarie e secondarie; ed un Joint Program sviluppato in partnership con la FAO finalizzato a promuovere la food innovation come leva per generare e accelerare impatti sociali, culturali, economici e ambientali. I programmi nati per formare "Food and Climate Shapers" sono rivolti a due target principali: i cittadini di domani (giovani talenti e generazione Z); e gli attori del food di oggi (imprenditori, professionisti, agricoltori, cuochi) che quotidianamente prendono decisioni che impattano sulla salute dell'uomo e del pianeta. Future Food Institute attrae oggi innovatori da tutto il mondo e forma studenti internazionali animati dalla missione di accelerare processi positivi di cambiamento attraverso master universitari, corsi intensivi, laboratori didattici e bootcamp.

L'Istituto è il cuore di un ecosistema che comprende un centro di studio (che collabora con governi, agenzie delle Nazioni Unite, e grandi imprese), laboratori di innovazione (Bologna e Tokyo), un acceleratore di start up, una academy, che ha la missione di formare i cittadini di domani partendo dalle scuole e gli attori del settore agroalimentare di oggi (imprenditori, professionisti, agricoltori, cuochi) ed un generatore di progetti d'impresa e prodotti culturali relativi al futuro dell'alimentazione.

L'ecosistema Future Food include anche:

- **Future Farm** (Ravenna - Italia), in una azienda agricola biologica innovativa di 70 ettari che incuba progetti AgTech;
- **Future Food Living Lab** (Bologna), uno spazio pensato per nutrire il corpo e la mente che oggi accoglie oltre duemila persone tutti i giorni. Un laboratorio per l'innovazione nell'agroalimentare che offre cibo tradizionale, cibo sano e servizio alla comunità, stimolando il pensiero critico e il coinvolgimento tutti gli stakeholders;
- **Future Food Americas Inc.** (San Francisco), la sede americana del gruppo
- **Future Food China** (Shanghai), sede cinese del gruppo presso il Centro di eccellenza UNIDO ITPO Shanghai.
- **Future Food, Kyobashi Campus, Japan** (Tokyo)



FUTURE  
FOOD  
INSTITUTE



FUTURE  
FOOD  
NETWORK



FUTURE  
FOOD  
LIVING LAB

futurefood.network  
@ffoodinstitute

**CONTATTI STAMPA FUTURE FOOD**

Mail: [press@futurefoodinstitute.org](mailto:press@futurefoodinstitute.org)



FUTURE  
FOOD  
INSTITUTE



FUTURE  
FOOD  
NETWORK



FUTURE  
FOOD  
LIVING LAB

futurefood.network  
@ffoodinstitute