**FOCUS AGROALIMENTARE**

A pochi giorni dall’apertura a Milano di EXPO 2015, l’esposizione universale dedicata al tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”, il Festival dell’Innovazione dedica un focus alla ricerca e all’innovazione in ambito agroalimentare realizzate in Puglia. Si tratta di uno spazio fisico e virtuale in cui, attraverso exhibit, laboratori, storie di innovazione, eventi e mostre, i visitatori potranno scoprire eccellenze, buone pratiche e innovazioni pugliesi nel campo della nutrizione e della sicurezza alimentare.

Tutti i giorni della manifestazione (ore 9-20) in Sala Murat exhibit e laboratori sulle tematiche dell’agroalimentare. “**La ricerca in tavola**” a cura del D.A.Re. (Distretto tecnologico dell’Agroalimentare) si focalizza su sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare, alimenti nutraceutici, protocolli biotecnologici per ottenere nuovi prodotti e innovare quelli tipici tradizionali. “**Come si producono i mangimi con insetti**” di Diptera, mostra in una microfabbrica i passaggi dallo scarto alimentare alla farina proteica a base di insetti. Apulia Kundi ci porta nel mondo de “**La microalga spirulina: il cibo del futuro**” mostrando l'alga viva nel suo habitat, al microscopio e pronta da mangiare. Sistemi lab-on chip per la diagnostica avanzata, dispositivi portatili, MicroTAS e sistemi per diagnostica point of care al centro di “**Micro-nano biosensori per applicazioni in campo agroalimentare e ambientale**” di NaBiDiT (Rete Regionale di Laboratori Nano-Biotecnologie per Diagnostica e sviluppo di Terapie innovative). Un gioco interattivo permette di partecipare all'estrazione di DNA da alcuni alimenti, nel laboratorio **“DNA -** **Diamo Nutrimento all'Ambiente**” dell’Istituto di tecnologie biomediche e Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR.

La Sala Murat ospita anche mostre, come la “**Mostra di semi e frutti di piante coltivate e progenitori selvatici: quanta biodiversità nei nostri piatti**” dell’Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR; quella del Politecnico di Bari e dell'Università di Foggia “**La riqualificazione urbana e rurale come strumento di sviluppo sostenibile per il settore turistico e agro-alimentare**”; ed infine “**Alla ricerca del fascino delle piante: un concorso fotografico per valorizzare la bellezza del mondo vegetale**” dell’Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante del CNR.

In programma, inoltre, venerdì 22 maggio alle 15.30 nell’Auditorium Vallisa, il talk “**Innovazione e sicurezza alimentare dalla Puglia all’EXPO 2015**”, cui intervengono Eva Milella, Presidente dell’ARTI, Gianluca Nardone, Presidente del Distretto Tecnologico Agroalimentare Regionale, Alberto Silvani, Responsabile della Struttura Valorizzazione della Ricerca del CNR e Damiano Petruzzella, Project Manager del Progetto Feeding Knowledge – EXPO2015, CIHEAM. L’incontro ha l’obiettivo di mettere in evidenza il contributo fornito dalla Puglia alle filiere tecnologiche internazionali nel campo della nutrizione e sicurezza alimentare. Saranno infatti presentate due best practices pugliesi candidate alla call internazionale del Feeding Knowledge di EXPO 2015: il “Green Road Puglia” elaborato dal GAL Colline Joniche scarl di Taranto e il progetto “Tritordeum” della Intini & C. s.a.s. di Putignano (BA).

In Piazza del Ferrarese, infine, dal 21 al 23 maggio, il laboratorio dell’Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR “**Microrganismi belli e brutti… li studiamo proprio tutti**”. E l'ultimo giorno del Festival, sabato 23, il Focus si racconta attraverso la storia di innovazione di “**Fourquette - ristorantino atipico di cucina narrativa**”, a cura di Fork in Progress. L'appuntamento è alle 10.00 nell’Auditorium Vallisa.