

**AL MAKER FAIRE IL FUTURO DELL'AGRIFOOD PRESENTATO DAL SANTA CHIARA LAB -
CORRIERE DELLE ALPI**

Noi Corriere delle Alpi
Corriere delle Alpi
Zoppè di Cadore

Al Maker Faire il futuro dell'agrifood presentato dal Santa Chiara Lab

Il laboratorio dell'Università di Siena ha mostrato al pubblico anche un gioco di realtà virtuale per diffondere il sapere scientifico

14 Ottobre 2021

1 minuti di lettura

Per il secondo anno consecutivo il Santa Chiara Lab - Università di Siena è stato content partner del Maker Faire Rome . Durante l'edizione 2021 il Santa Chiara Lab ha presentato due progetti: "Siena Food Lab" e "Oxistress".

Siena Food Lab , in collaborazione con la Fondazione Monte dei Paschi di Siena, è stato tra i protagonisti della sezione "agrofood maker". Nello stand, oltre ad approfondimenti sul progetto, il pubblico ha potuto vedere in azione alcuni esempi di tecnologie innovative applicate all'agricoltura , grazie alla presenza dei partner scientifici e tecnologici, Agricolus e IBF Servizi. Largo dunque a sensori, droni, piattaforme digitali per la mappatura dei campi, modelli previsionali, remote sensing, metodi di campionamento per scoprire tutti i vantaggi e le opportunità dell'agricoltura di precisione e le ricadute positive sulle comunità locali.

Lo stand a cura del Lab Vr, il laboratorio di realtà virtuale dell'Università di Siena, ha presentato poi Oxistress , un gioco educativo di realtà virtuale di divulgazione scientifica, sviluppato in collaborazione con il Dipartimento di Medicina molecolare e dello sviluppo - Università di Siena. Attraverso la narrazione e il gioco, il progetto ha diffuso a un pubblico di non esperti i risultati della ricerca che indaga la relazione tra acidi grassi alimentari e fertilità maschile . Il Lab Vr del centro è guidato dal professor Alessandro Innocenti , che ha messo insieme un team trasversale di ricercatori per puntare sulla AR (Augmented Reality) e VR come strumento per innovare la didattica e migliorare la vita di tutti i giorni.

"Tra i temi affrontati dal centro, quella dell'agroalimentare è particolarmente strategico, come dimostra "Siena Food Lab", il progetto che promuove l'alta formazione e l'innovazione sostenibile presso 60 aziende agricole dei settori vitivinicolo, olivicolo e cerealicolo della provincia di Siena. Allo stesso tempo - spiega Angelo Riccaboni , presidente del Santa Chiara Lab -, realtà virtuale e innovazione digitale sono fondamentali: campi di innovazione dove la trasversalità e multidisciplinarietà, la creatività e l'innovazione tecnologica si incontrano per offrire soluzioni che migliorano le nostre vite".

2

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€/mese per 3 mesi, poi 2.99€ al mese per 3 mesi

**[AL MAKER FAIRE IL FUTURO DELL'AGRIFOOD PRESENTATO DAL SANTA CHIARA LAB -
CORRIERE DELLE ALPI]**