

Il Mojito? Lo prepara il **tablet**. Se il cibo conquista le startup

A Berlino la fiera del digitale punta su food e agricoltura hi-tech per attirare investimenti

Il salone

● Smau-Italy Restarts Up è il salone organizzato da Ice (l'Agenzia per la promozione internazionale delle imprese) e Smau, l'evento su innovazione e digitale

● A Berlino gli investitori possono osservare le novità del *made in Italy*, anche nel food

Lo smartphone non avrà ancora imparato a macinare il caffè. In compenso, però, il tablet sa preparare il Mojito. E l'idea è tutta italiana, anche se in questi giorni sta sfilando a Berlino. «MixArtista», il dispositivo che si collega al tablet per miscelare fino a 100 cocktail diversi, è tra le soluzioni in scena alla fiera Smau-Italy Restarts Up. Dall'artigianato alla moda, Ice (l'Agenzia per l'internazionalizzazione) e Smau hanno riunito in Germania startup, grandi imprese e investitori italiani e tedeschi. L'obiettivo è attrarre capitali sul *made in Italy*. Presentando innovazioni già sul mercato, tra cui spiccano diverse realtà della cucina italiana.

Sviluppata dalla società bolognese NextIs4Us, la macchina automatica per preparare Mojito e Cosmopolitan era tra le innovazioni in scena ieri a Palazzo Italia. Filo conduttore



«MixArtista», ideata dalla società bolognese NextIs4Us, è una macchina che miscela da sola oltre 100 cocktail (foto Stockfood)

è il digitale applicato a cibo e agricoltura. A raccontarsi in 90 secondi agli investitori anche «Omicafarm», piattaforma digitale sviluppata nelle Marche e in grado di raccogliere, integrare e processare miliardi di

dati sul raccolto e i campi, per archivarli nello spazio virtuale della nuvola-cloud. Rendendoli così accessibili a produttori, agricoltori e industrie, in tempo reale e direttamente sullo smartphone. La piatta-



forma raccoglie i dati sulle piantagioni in una sorta di cartella clinica digitale, dalle analisi chimico/fisiche dei suoli alle caratteristiche delle piante, passando per la diffusione di agenti patogeni.

Puntare sul digitale, però, può diventare strategico anche per una produzione come quella del vino italiano. La startup di Padova «Ez Lab» ha presentato a Berlino la piattaforma AgriOpenData, sviluppata per digitalizzare l'intero processo di coltivazione e tra-

Con un tablet si può avere sotto controllo la vita di un campo o di una vigna: è AgriOpenData, la piattaforma sviluppata dalla startup «Ez Lab»

sformazione del vino. Inquadrando l'etichetta della bottiglia con lo smartphone, il consumatore può scoprire il campo in cui è stata coltivata l'uva, i lieviti utilizzati, ma anche i trattamenti somministrati nelle fasi di produzione. La tecnologia alla base del sistema è la *blockchain*, una sorta di registro digitale aperto all'intervento di molteplici operatori, in grado così di garantire la correttezza delle informazioni riportate, grazie alla verifica aperta non solo ai produttori. Una soluzione simile a quella firmata dalla «Foodchain» di Como, in grado di tracciare materie e prodotti alimentari lungo tutte le filiere produttive, rendendo i dati fruibili e condivisibili sulla rete a chiunque intenda consultarli. Compresi gli scettici sulle capacità culinarie di smartphone e tablet.

Nicola Di Turi

© RIPRODUZIONE RISERVATA