

Benessere, sicurezza e stile di vita migliore

«Il domani è già qui»

In fiera anche un viaggio di tre minuti nel patrimonio della città: dal Castello alla Pinacoteca Martinengo

●● Dal benessere psicofisico, in un'ottica di miglioramento degli stili di vita, alla sicurezza sulle strade e a casa, fino al turismo consapevole del suo impatto sociale, economico e ambientale: infinite e diversificate le esperienze targate «Futura Expo» mosse dal principio della sostenibilità. Negli stand allestiti all'interno del Brixia Forum si viaggia verso il futuro in un cammino di transizione green vista da ogni prospettiva. Come da ogni prospettiva è l'esperienza offerta nel Padiglione Turismo da Visit Brescia: un giro per la provincia e le sue bellezze monumentali, storiche e paesaggistiche grazie a un visore di realtà virtuale.

Un viaggio di tre minuti nel patrimonio della città, dal suo Castello al museo Santa Giulia fino alla Pinacoteca Tosio Martinengo, per poi spostarsi in riva al lago di Garda e guardare dall'alto il lago di Iseo e la sua Montisola. Ma non solo: un giro veloce dentro al Castello di Paderello, tra le Piramidi di Zone e i vigneti della Franciacorta e conoscere più da vicino, pur restando in fiera, gli angoli più suggestivi del territorio. A superare i confini, ma questa volta del gusto e del cibo, ci pensa l'azienda Thimus di Brescia (rivolta alla neuroscienza culturale con uffici a San Francisco e, a breve, anche a Montreal) che ieri ha proposto dei piatti tradizionali, come la pasta fatta in casa e polenta taragna, utilizzando farine di grilli. «Piatti piaciuti a tutti, anche ai bresciani più diffidenti», conferma il fondatore e amministratore delegato Mario Ubiali. Oggi, nello stand di Thimus,



Tante persone in visita ai padiglioni di Brixia Forum



Spazio del gusto e del cibo con l'azienda Thimus di Brescia

ci saranno due chef bresciani che proporranno una cucina senza sprechi e domani una coppia di chef veneziani sarà alle prese con cicchetti di specie aliene della laguna. «Cambiare abitudini»: è la tesi degli showcooking, proponendo nuovi metodi di cucina. Affiancata all'esperienza gastronomica anche uno studio tra i visitatori attraverso sensori capaci di catturare onde cerebrali durante l'assaggio di bevande e cibi. Guarda alla sicurezza e al mondo del lavoro lo stand Iobo, unica rete di impresa presente a Futura. Sei le aziende aggregate, senza

scambi azionari: «Scao» con la fabbrica 4.0 e Iot; Fasternet con il software sulla cybersecurity per monitorare la situazione del manto stradale; Ipre per la sicurezza del personale sul luogo di lavoro attraverso un'elaborazione di immagini con intelligenza artificiale; Be2Net con un'applicazione dedicata all'agricoltura; Gulliver e la sua applicazione su smartphone per gestire il personale in azienda e infine RJ45 e un programma dedicato all'assistenza domiciliare e alla sicurezza di disabili o con problemi di salute.