

Farina di grilli, visori e viaggi nello Spazio

Non solo stand e convegni ma soprattutto esperienze: le abbiamo provate per voi

Francesca Renica
f.renica@giornaledibrescia.it

■ Non è una fiera come le altre. È un'esperienza. Anzi, una collezione di esperienze. Lo dicono gli occhi spalancati

dei bambini, ma anche l'entusiasmo degli adulti che nella giornata di ieri si sono messi in gioco con visori 3d, robot, assaggi culinari a dir poco originali, viaggi sensoriali e full immersion di tecnologia.

Gli organizzatori di Futura Expo lo avevano anticipato e

la promessa è stata mantenuta: visitare, e vivere, l'esposizione è un'occasione per guardare dal buco della serratura il mondo che ci aspetta. Una specie di anticipazione del nostro domani e di quello dei nostri figli. Non solo grazie agli approfondimenti con gli esperti nei convegni e nelle conferenze, dedicati a sostenibilità e ambiente, ma anche negli stand degli oltre cento espositori, che per questi tre giorni hanno sfoderato gli effetti speciali.

Così, camminando tra gli al-

REALTÀ VIRTUALE

Visori 3d.

Tra gli stand di Futura Expo vanno a ruba: impazzano gli occhiali per la realtà aumentata, che consentono di vivere un'esperienza immersiva in 3d. L'avanzamento delle tecnologie informatiche, sempre più sofisticate, permette di navigare in ambientazioni fotorealistiche in tempo reale, interagendo con gli oggetti presenti in esse. È applicabile in tantissimi settori.

lestimenti in legno di recupero e canne di bambù, capita di vedere gruppi di bambini che imparano «coding» e programmazione con un maestro robot. Poco più in là, famiglie che esplorano le meraviglie del territorio bresciano indossando degli oculus targati VisitBrescia, senza muoversi dalla sedia. Qualche metro più avanti, una platea di studenti impara i rudimenti della sostenibilità dal fumettista Gud nello stand di A2A, ispirati dal suo personaggio Timothy Top, campione di polli-

ce verde. Non manca poi l'applicazione delle nuove tecnologie nel mondo del lavoro: nello stand di Iobo, ad esempio, telecamere abbinate all'intelligenza artificiale garantiscono la sicurezza nei cantieri, verificando che tutti gli operatori indossino correttamente i dispositivi di sicurezza. E, tra una scoperta e l'altra, c'è tempo anche per le degustazioni del cibo che verrà: lo chef Loris Caporizzi, 23 anni, ha proposto piatti della tradizione rivisitati con farina di insetti. //



AGRIFOOD

Show cooking. Il giovane cuoco cucina davanti al pubblico

Lo chef Loris Caporizzi ai fornelli

LA FARINA DI GRILLI ENTRA IN CUCINA

Lo chef Loris Caporizzi, 23 anni, cucina piatti della tradizione bresciana con la farina di grillo. Un modo curioso per coniugare cultura e innovazione in cucina e scoprire gusti inediti, frutto di scelte sostenibili e che sanno guardare al futuro, anche dell'alimentazione. Le nuove fonti proteiche sono una delle grandi verticali che l'industria mondiale dell'agrifood si trova di fronte. Le potenzialità di sviluppo sono enormi: ora c'è da abbattere una barriera culturale. Ma nel futuro ingredienti come la farina di grillo saranno sempre più la normalità.



MOBILITÀ

In vetrina. L'auto elettrica del 1924 non ha un volante al suo interno

1000 Miglia Green

L'AUTO ELETTRICA ARRIVA DAL 1924

Se vi dicessero che già nel 1924 le auto elettriche scorrazzavano per le vie delle città? Non è uno scherzo, non è uno scenario che esce da un libro steampunk, ma la verità testimoniata dalla Detroit Electric Model 95 esposta dalla 1000 Miglia Green. Di proprietà della milanese Scuderia Sant Ambroeus, la vettura è totalmente elettrica, in grado di raggiungere i 40 chilometri orari e con un'autonomia massima di 96 chilometri. Altra curiosità: non ha il volante, si guida come una carrozza. Cento anni avanti.



RIUSO

Per l'Aido. La moka gigante è stata creata dall'azienda Deral spa

Realizzata in alluminio riciclato

LA MOKA GIGANTE PIÙ ALTA DEL MONDO

Una moka realizzata con alluminio riciclato, utilizzando prodotti arrivati a fine vita, creata ad hoc dall'azienda Deral. La caratteristica principale dell'alluminio è che è riciclabile infinite volte al 100%, senza perdere le proprie caratteristiche. Inoltre, riutilizzando l'alluminio si consuma solamente il 5% dell'energia che servirebbe per lavorare la bauxite, il minerale da cui quest'ultimo deriva e che costa anche in termini di estrazione. Questa moka è la più alta del mondo (3 metri) ed è in grado di fare 50 caffè per volta.



APPRENDIMENTO

Pozzo di scienza. A portata di bambino

Educare facendo

SE IL ROBOT EDO SALE IN CATTEDRA

Edo (educational doing, educare facendo) è un robot manipolatore ideato tre anni fa. Qual'è la sua capacità? Insegnare a grandi e piccoli. Per questo viene utilizzato nelle scuole primarie e secondarie, ma anche nelle università e nelle aziende. È uno strumento che consente di insegnare, e farlo bene, materie Stem come scienze, matematica, ingegneria e programmazione. L'utilizzo è molto semplice e intuitivo, tanto che ai bambini l'utilizzo non va praticamente spiegato: attraverso un'applicazione, si impartiscono i comandi (task) e il gioco è fatto.



TECNOLOGIA

Affascinante. L'esperienza stando seduti a un tavolino

Da Neosperience

TRA LE STELLE COME UN ASTRONAUTA

Il sogno di molti è andare nello Spazio e tra pochi anni potrebbe diventare realtà, se non per tutti, almeno per qualche fortunato. Nel frattempo, l'anticipazione di cosa vede e che emozioni prova un astronauta dall'interno della Stazione spaziale internazionale prende forma nello stand di Neosperience. I visitatori possono indossare un visore Vir e provare l'esperienza di orbitare intorno alla Terra, accompagnati da una musica cinematografica e mozzafiato. Stando seduti a un tavolino, partire per un'esplorazione molto realistica tra stelle e pianeti.



TURISMO

Immersiva. Il territorio bresciano a portata di app

La cultura incontra la tecnologia

CON VISIT BRESCIA UN VIAGGIO IN 3D

Dalla città, con i suoi patrimoni culturali, alla provincia, dal castello di Padernello fino ad arrivare al Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera. Un video immersivo in 3D per far entrare il turista nella nostra provincia è il progetto che Visit Brescia ha voluto offrire ai visitatori di Futura Expo. Ma c'è di più: l'ente di promozione turistica ha parlato anche di sostenibilità, focalizzandosi sul verde e sulla natura, viaggiando tra Valcamonica fino ai laghi d'Isèo, d'Idro e Garda. Un viaggio a 360 gradi nel mondo green del territorio bresciano.