

FederUnacoma a Vinitaly 2026

VeronaFiere, 12/15 febbraio – PalaExpo

Area Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

“La scienza e il gusto:

tecnologie avanzate per l'agroalimentare”

FederUnacoma partecipa all'edizione 2026 di Vinitaly con il progetto ***“La scienza e il gusto: tecnologie avanzate per l'agroalimentare”***, che prevede la realizzazione di un allestimento che ricrea gli ambienti di un frutteto e di un vigneto, ospitato presso il PalaExpo VeronaFiere, nello spazio esterno dell'Area del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Obiettivo dell'iniziativa è quello di far conoscere agli addetti ai lavori e al grande pubblico l'evoluzione tecnologica a servizio di una viticoltura e di una frutticoltura moderne, con un'esposizione di robot agricoli, di sistemi automatizzati e di tecnologie digitali avanzate.

All'interno del percorso, i visitatori avranno modo di scoprire soluzioni 4.0 applicate alla gestione del vigneto e del frutteto, in particolare robot in grado di supportare gli agricoltori nelle diverse fasi colturali, sistemi di agricoltura di precisione, sensori per l'analisi del suolo e delle condizioni climatiche, e macchine autonome per trattamenti mirati e sostenibili.

Soluzioni che consentono coltivazioni efficienti e di qualità, a servizio della tradizione enogastronomica italiana, collegando così idealmente il percorso espositivo proposto dalla Federazione al recente riconoscimento della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità da parte dell'UNESCO, sottolineando come la qualità delle materie prime sia il presupposto imprescindibile per l'eccellenza culinaria.

A ulteriore testimonianza di questa profonda connessione, all'interno dell'allestimento è prevista un'area degustazione, a cura del Ministero, per dare vita a una piattaforma di incontro tra tradizione e innovazione, capace di raccontare ai visitatori presenti come il futuro dell'agricoltura passi attraverso l'integrazione tra conoscenza agronomica, sostenibilità e tecnologie avanzate, a beneficio dell'intera filiera agroalimentare e della gastronomia.