

HACKATHON INEDITA 'COMPETIZIONE'

Gli studenti progettano strategie per il territorio

TRE università marchigiane tra i principali protagonisti di Tipicità, con laboratori, incontri, convegni e un 'hakathon', volti a raccontare la cultura dei luoghi fatta di cibo e relazioni sul territorio.

L Politecnica delle Marche sarà presente al grande giardino delle biodiversità, dove si parte dalla genetica, per arrivare ai frutti, passando alla comunicazione con le piante attraverso sensori posti nel

PRESENTI TRE UNIVERSITÀ
Convegni su mela Rosa, pera Angelica, il fagiolo Monachello e il post sisma

terreno (che permettono di sapere se hanno bisogno di acqua). La difesa della diversità genetica «sposa» la tecnologia con lo studio delle popolazioni (origine ed evoluzione) e con la loro coltivazione sostenibile. Gli appuntamenti con l'Università Politecnica delle Marche: oggi alle 11, incontro su "Le comunità locali recuperano i frutti antichi: mela Rosa e pera Angelica"; domani alle 10 incontro su «Oltre il terremoto: eccellenza ed innovazione per il rilancio del ter-

ritorio»; alle 15 presentazione de "Il monachello dalle Ande ai Sibillini. Una storia millenaria raccontata dal Dna" a cura di Roberto Papa. Il ciclo di convegni si chiude lunedì (alle 14.30) con l'appuntamento «La rigenerazione dell'Appennino centrale: ricostruzione e sviluppo economico».

Durante le giornate di oggi e domani, inoltre, si svolgerà un inedito hackathon sul vino delle Marche dal titolo «Wine hackathon enogastromarcheting. Progettare una destinazione sostenibile». L'iniziativa è proposta in collaborazione da Politecnica delle Marche, Università di Macerata, Assam, Imt, **Consorzio Vini Piceni**, Marchigianamente e Tipicità con lo scopo di rilanciare le Marche come destinazione enogastronomica attraverso la competizione digitale. L'iscrizione è gratuita e consente un numero massimo di 20 gruppi. Gli hackathon sono eventi in cui i partecipanti lavorano ad un'idea o un progetto da completare in 24 ore. Nello specifico, ai partecipanti viene chiesto di lavorare sulle strategie regionali da intraprendere per promuovere il territorio marchigiano come destinazione enogastronomica.

Paola Pieragostini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

