

Sardinia

**Maker  
Faire®**

Community Organized



POWERED BY

**FAB LAB OLBIA**



**INNOVATION LAB**

# DIGITAL CHEF

**LA RIVOLUZIONE DELLA STAMPA 3D IN CUCINA**

**SEMINARIO**

**MERCOLEDI' 14 DICEMBRE - 15:00/18:00**

**I-LAB - Camera di Commercio di Sassari**

**Via Roma 74 - Sassari**



Sardinia

**Maker  
Faire®**

Community Organized



POWERED BY

**FAB LAB OLBIA**

## OBIETTIVI

La Terza Rivoluzione Industriale, ossia la digitalizzazione della manifattura, sta trasformando in maniera sempre più rapida tantissimi settori produttivi. Questa trasformazione si affianca e innesca un secondo “desiderio” dei consumatori di beni: la customizzazione. L'utilizzo di macchine come le stampanti 3D permette pressochè a chiunque di realizzare prodotti unici e personalizzati.

Questa rivoluzione sta influenzando anche il mondo del *food*, attraverso la creazione di piatti e ricette sempre più originali. In particolare emerge una nuova figura professionale, all'intersezione tra l'esperto in macchine a controllo numerico e lo chef: il **digital chef**.

L'incontro ha l'obiettivo di mostrare in maniera estremamente applicativa e concreta un processo di creazione di un piatto commestibile stampato in 3D: dalla modellazione tridimensionale delle geometrie sino ad arrivare alla composizione ed impiattamento a cura di un vero chef.

## DOCENTI

Ing. Antonio Burrari, PM Fab Lab Olbia  
Prof. Fabrizio Piras, I.P.S.A.R. Costa Smeralda

## PROGRAMMA

15:00-16:00

Trasformare le professioni, fab lab e cucina

16:00-18:00

Dal computer al piatto, tecniche applicate di food fabrication



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



CAMERA DI COMMERCIO  
SASSARI