



INNOVATIONLAB

IL DIGITALE NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE

Percorsi per la trasformazione digitale

GIOVEDÌ 1° GIUGNO 2023

ore 9:30 - 13:30

Camera di commercio di Sassari
via Roma, 74

**LE NUOVE FRONTIERE
DEL CIBO: FOOD DESIGN
E FABBRICAZIONE DIGITALE
TRA INNOVAZIONE
E SOSTENIBILITÀ**

SEMINARIO in presenza
con **LABORATORIO** esperienziale



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



CAMERA DI COMMERCIO
SASSARI

SEMINARIO

2 ore



Docente

Francesco Bombardi | Architetto e designer, docente presso UNIMORE e Politecnico di Milano.



Obiettivo

L'obiettivo del seminario è scoprire come il mondo tecnologico e digitale può essere applicato ad ambiti tradizionali e creativi come quello alimentare. Sarà illustrata ai partecipanti l'elaborazione di nuovi concept di prodotti partendo dalla ricerca e sviluppo fino alla realizzazione pratica, con l'applicazione delle nuove tecniche della fabbricazione digitale nel cibo: stampa 3D, 4D, Lasercut, Robotica e Termoformatura.

Una parte dell'incontro sarà anche dedicata al futuro del prodotto alimentare negli scenari dell'economia circolare e nell'emergente campo della space economy.



Programma

- Food Design: cosa si intende,
- Cosa e come riciclare nella catena agroalimentare,
- La Fabbricazione Digitale: teoria ed esempi pratici,
- Il cibo che deriva dall'economia circolare e quello che si consumerà nello spazio.



Destinatari

Per micro, piccole e medie imprese operanti nel settore Food, HoReCa ed Agroindustriale e società di servizi operanti nella filiera alimentare. L'incontro è rivolto anche a innovatori del settore food, a chi si occupa di progettare ma anche di adottare nuove soluzioni per il mondo alimentare, e a tutti coloro che vogliono approfondire le evoluzioni delle tecnologie digitali applicate alla sostenibilità del cibo.

LABORATORIO

2 ore



Docente

Francesco Bombardi | Architetto e designer, docente presso UNIMORE e Politecnico di Milano.



Programma

L'attività pratica prevede il coinvolgimento dei partecipanti nella ideazione e progettazione di un nuovo prodotto alimentare per il quale verrà poi realizzato - attraverso l'utilizzo della termoformatrice – uno stampo personalizzato.

PER INFO E ISCRIZIONI:
<https://ilab.ss.camcom.it>



CAMERA DI COMMERCIO
SASSARI

In collaborazione con



DINTEC
CONSORZIO PER L'INNOVAZIONE
TECNOLOGICA