



INNOVATION LAB

# 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