Mer 24 Set, 2025

1° giugno 2023_ SEMINARIO e LABORATORIO | Le nuove frontiere del cibo: food design e fabbricazione digitale tra innovazione e sostenibilità



Appuntamento al 1° giugno per partecipare – gratuitamente – al seminario teorico e al laboratorio esperienziale dal titolo "***Le nuove frontiere del cibo: food design e fabbricazione digitale tra innovazione e sostenibilità*** " dalle ore 9.30, **presso l'I-LAB della Camera di commercio di Sassari in via Roma 74, Sassari**

L'evento è organizzato dall'I-LAB della Camera di commercio di Sassari con la collaborazione tecnica di DINTEC (Consorzio per l'innovazione tecnologica), nell'ambito del percorso ***Il digitale non è mai stato così semplice*** dedicato alla trasformazione digitale.

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

OBIETTIVI DEL SEMINARIO

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.

I partecipanti che seguiranno il Seminario dedicato al tema, potranno partecipare previa iscrizione al **Laboratorio esperienziale**.
Per garantire l'efficacia della didattica, l'adesione al Laboratorio è limitata.

Per partecipare è necessario iscriversi, accedendo al seguente link:

- Seminario del 1° giugno dalle 9.30 alle 11.30
- Laboratorio del 1°giugno dalle 11.30 alle 13.30

N.B **L'adesione al Laboratorio è limitata e sarà data priorità ai partecipanti che hanno seguito il Seminario sul tema dedicato**

Il calendario dei prossimi eventi

Per ulteriori informazioni contatta l' I-LAB – Centro di competenza Digitale:

079 2080 273 – 234 – 252 – 313

https://ilab.ss.camcom.it/

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Ven 06 Feb, 2026