

Mer 24 Set, 2025

14/12/2022 | Seminario Digital Chef: la rivoluzione della stampa 3D in cucina - dalle 15.00 alle 18.00

  INNOVATION LAB   Sardinia
Maker
Faire®
Community Organized

DIGITAL CHEF
LA RIVOLUZIONE DELLA STAMPA 3D IN CUCINA

SEMINARIO

MERCOLEDI' 14 DICEMBRE - 15:00/18:00
Camera di Commercio di Sassari
Via Roma 74

 UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale  REPUBBLICA ITALIANA  REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  POR FESR
SARDEGNA 2014-2020  CAMERA DI COMMERCIO
SASSARI

L'I-Lab della Camera di Commercio di Sassari, in collaborazione con il Fab Lab Olbia, organizza e promuove due eventi di avvicinamento al digitale dedicati a due settori specifici: *food* e *artigianato*.

Il 14 dicembre p.v, dalle 15.00 alle 18.00, è in programma un seminario dal titolo: "*Digital Food - La Rivoluzione della Stampa 3D in cucina*"

LA TECNOLOGIA

Stampa 3D: La produzione additiva o manifattura additiva o produzione a strati è un processo industriale impiegato per fabbricare oggetti partendo da modelli 3D computerizzati, aggiungendo uno strato sopra l'altro, in opposizione alle metodologie tradizionali di produzione sottrattiva (fresatrici o torni), che partono da un blocco di materiale dal quale vengono rimossi meccanicamente trucioli. Le tecnologie di stampa 3D offrono soluzioni versatili e adatte a una vasta gamma di applicazioni.

DOCENTE

Ing. Antonio Burrai – PM Fab Lab di Olbia

Prof. Fabrizio Piras – I.P.S.A.R. Costa Smeralda

OBIETTIVI DEL SEMINARIO

L'utilizzo di macchine come le stampanti 3D permette di realizzare prodotti unici e personalizzati. La trasformazione digitale 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, organizzato in collaborazione con il Fab Lab di Olbia, 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.

PROGRAMMA (15:00 – 18:00)

- Cosa è un fab lab?
- Disegnare ricette in 3D.
- Come funziona una stampante 3D alimentare?
- Creazione di un piatto: stampa 3D e post-produzione.
- Sicurezza alimentare e stampa 3D.
- Sviluppi futuri: la figura del digital chef

Nel corso dell'incontro verrà mostrato un reale flusso di lavoro per la progettazione di uno o più piatti con la stampante 3D alimentare (i piatti sono commestibili). Verranno mostrate le modalità di modellazione 3D degli elementi del piatto, il possibile uso degli stessi modelli 3D per la creazione di menù in realtà aumentata e la loro realizzazione con le stampanti

ByFlow3D <https://www.3dbyflow.com/>, le più famose al mondo per queste applicazioni. Verrà inoltre mostrata la procedura di uso di resine alimentari per la produzione di cioccolati customizzati.

DESTINATARI

Il seminario è indirizzato a imprese operanti nel settore della ristorazione, dell'agro-alimentare, a chi si occupa di ricerca e sviluppo, a figure provenienti dal mondo della scuola e per tutti coloro (consulenti, Associazioni di Categoria, ecc.) che vogliono scoprire i vantaggi dell'applicazione di questa tecnologia innovativa.

Per partecipare è necessario iscriversi, accedendo al seguente link:

[Seminario Digital Chef](#)

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

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

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Gio 02 Ott, 2025