

---

Mer 17 Mag, 2023

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

# 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 DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



CAMERA DI COMMERCIO  
SASSARI

**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

Gio 02 Ott, 2025