



Workshop

La fabbricazione digitale: un'opportunità per le imprese sarde

Sassari, mercoledì 11 febbraio 2015

15:00 - 18:00

Incubatore Uniss , Via Rockefeller 54, Sassari

La fabbricazione digitale sta diventando sempre più rilevante per rilanciare e ricostruire, in chiave *hi tech*, i *mestieri artigiani*, nella meccanica e nel tessile, nell'arredamento e nella ceramica, nell'edilizia e nell'alimentare, ossia in tutti quei settori in cui tradizione, doti di creatività e contemporaneità si coniugano con l'innovazione e creano un terreno fertile di crescita e costruire ricchezza per l'industria regionale.

Anche la Sardegna è in prima linea su questo fronte, e nel corso dell'ultimo anno - da varie parti - sono nati diversi FabLab, ossia dei laboratori di fabbricazione digitale, luoghi fisici in cui chiunque voglia esprimere creatività e immaginazione può liberamente utilizzare stampanti 3D, tagliatrici laser, fresatrici a controllo numerico, scanner 3D, e altri strumenti per progettare e costruire materialmente i propri progetti.

Nel corso della giornata saranno presentati gli strumenti presenti nel territorio regionale a supporto della fabbricazione digitale e diverse testimonianze in particolare nei settori del Turismo ed Eventi ed Agroalimentare.

Interventi:

Registrazione Partecipanti	15:00 - 15:30
Saluti Francesco Meloni , Responsabile Ufficio Trasferimento Tecnologico UniSS	15:30 - 15:45
La digital manufacturing ed il rilancio della manifattura. <i>Antonio Alliva, 3D Italy</i>	15:45 - 16:00
Un anno di Fab Lab, l'esperienza del FabLab Sassari". <i>Arch. Antonio Maria Ledda</i>	16:00 - 16:15
Il FabLab di Sardegna Ricerche e i Bandi a supporto della fabbricazione digitale. <i>Ing. Sandra Ennas, Sardegna Ricerche</i>	16:15 - 16:45
3D Food Printing. La fabbricazione digitale in cucina. <i>Danilo Spiga, Borsista Bando Generazione Faber 2 e Vincitore Contest Barilla, "PrintEat!"</i>	16:45 - 17:00
Beautiful packaging / better product, <i>Designer Gianfranco Setzu</i>	17:00 - 17:15
Il progetto Officucina: nuovi luoghi per l'innovazione nel food. <i>Francesco Bombardi, FabLab Reggio Emilia (Skype)</i>	17:15 - 17:30
Ecofriendly Bags&Accessories e Giants: La TradizioneVeste il Digitale. <i>Viviana Pes, Desacré, Mario Arcadu, Designer</i>	17:30 - 17:45
Interventi e domande	17:45 - 18:00