



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240



Living lab: esperienze e modelli di sviluppo

Patrizia Marti – marti@unisi.it



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240



Il Centro di Innovazione Interdisciplinare dell'Università di Siena è stato avviato nel 2016.

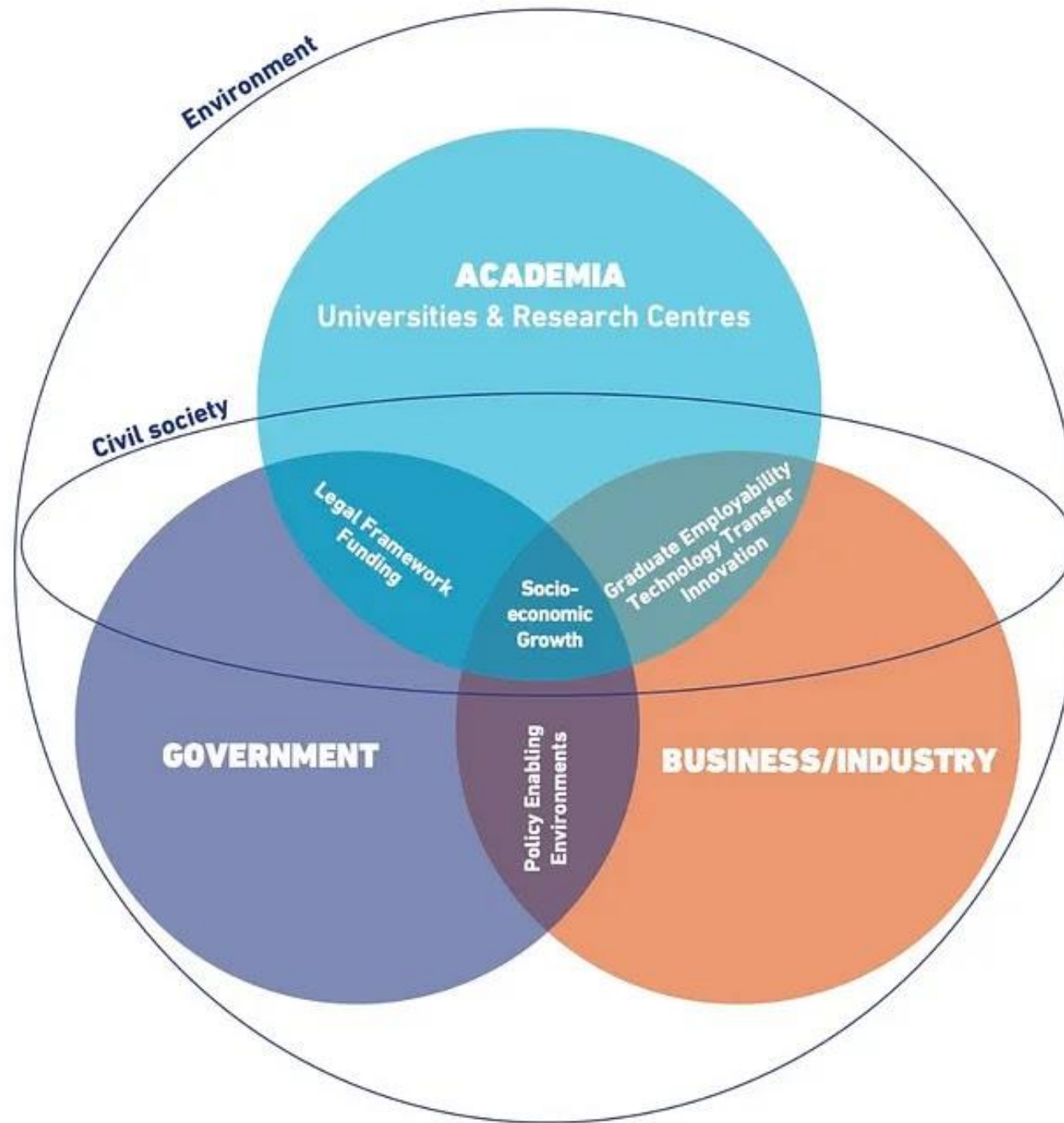
Facilitatore di relazioni tra il mondo delle imprese e quello accademico, oltre che polo per la ricerca e formazione interdisciplinare..

3.000 mq nel centro storico di Siena, ospita progetti interdisciplinari, laboratori innovativi e conferenze.

L'innovazione viene promossa attraverso la gestione di progetti e la condivisione di idee.

Living Lab certificato della rete europea ENoLL – European Network of Living Labs

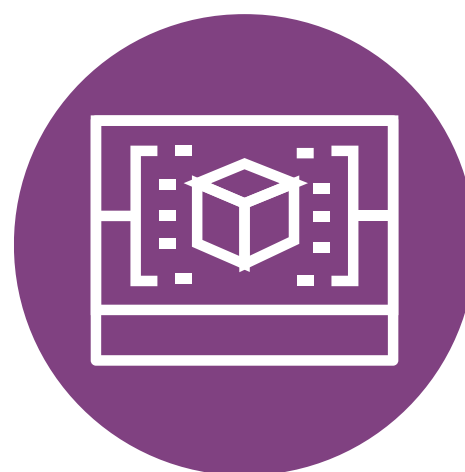
Quintupla elica





Ricerca e innovazione

Progetti di ricerca su bandi nazionali e internazionali e finanziamenti privati, collaborazioni con istituzioni, aziende, associazioni e professionisti.



Formazione e trasferimento tecnologico

Corsi sulla fabbricazione digitale



Prototipazione rapida su piccola scala

Resine biocompatibili e compostabili, polimeri e co-polimeri, materiali organici come legno e derivati, tessuto, cartone, polistirolo, ecopelle, cera.

BENI CULTURALI





Magic casket









SIENA FOOD LAB
FONDAZIONE ETS

La Fondazione Siena Food Lab ETS (Ente del Terzo Settore), creata dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena e dal Santa Chiara Lab dell'Università di Siena, si occupa di innovazione, trasferimento tecnologico e formazione nel settore agro-alimentare, proponendosi come una piattaforma abilitante per imprese, innovatori, istituzioni, centri di ricerca e studenti.

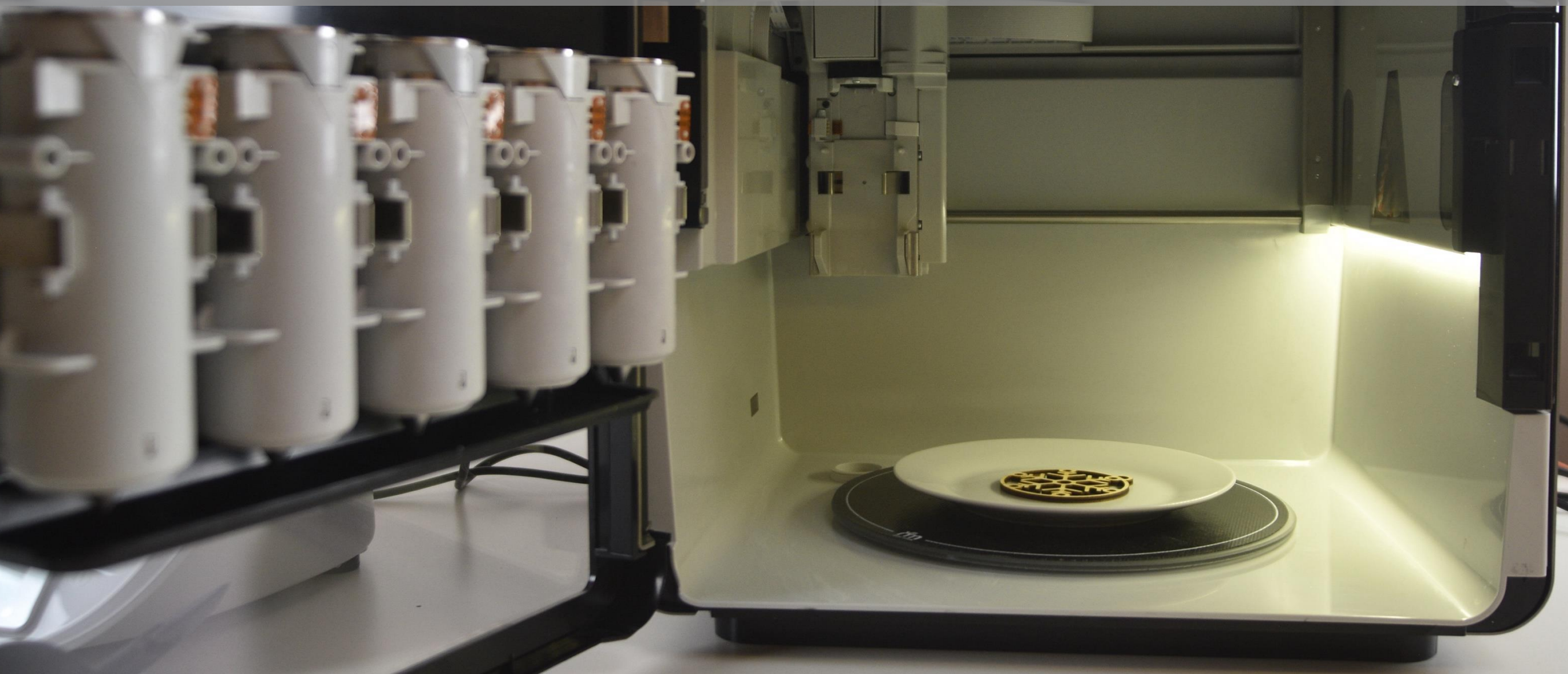
Le sue attività si focalizzano sui temi dell'agricoltura di precisione, la misurazione e gestione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica e la tracciabilità dei processi interni e dell'origine geografica e varietale delle produzioni.

80 aziende

KITCHEN LAB

KITCHEN LAB

Una cucina-laboratorio che si propone di portare innovazione nel campo della trasformazione alimentare, integrando le potenzialità di una cucina tradizionale con l'utilizzo di tecnologie innovative che vanno dalla scansione 3D, alla stampa 3D alimentare, alla produzione di stampi con macchine a controllo numerico, alla modellazione 2D e 3D per la creazione di stampi alimentari, ecc.





Pasta – valorizzazione dei sottoprodotti alimentari

Sviluppo di pasta stampata in 3D arricchita con sottoprodotti della lavorazione alimentare (es. bucce di pomodoro) per ridurre gli sprechi e mantenere composti bioattivi.



Ciocolatini – dati edibili

Ciocolatini progettati con forme che rappresentano visivamente dati ambientali, come l'impatto della produzione di diversi tipi di latte, trasformando informazioni scientifiche in prodotti edibili.



Tempeh – tecniche di fermentazione

Studio del tempeh di ceci e fagioli neri come proteina vegetale sostenibile: fermentazione controllata, analisi nutrizionale e sperimentazione di nuove forme e texture.



WOW è un'infrastruttura di disseminazione e coinvolgimento, per rendere visibili i risultati della ricerca attraverso percorsi e contenuti accessibili, e al tempo stesso come un luogo di connessione tra bisogni del mercato e competenze scientifiche.

L'iniziativa contribuisce alla costruzione di un ecosistema dell'innovazione agroalimentare, basato su relazioni stabili tra Università, centri di ricerca, imprese, consorzi, organismi di certificazione e comunità territoriali.

Santa Chiara Lab promuove questo modello con un approccio orientato all'open innovation e alla valorizzazione delle eccellenze locali, affinché l'innovazione non rimanga episodica ma diventi strutturale, misurabile e scalabile.

WOW opera come piattaforma permanente di incontro e trasferimento, in grado di sostenere competitività, trasparenza e fiducia, favorendo una transizione agroalimentare fondata su conoscenza, responsabilità e qualità.



SCOPRI WOW

PIANIFICA LA VISITA





I musei di impresa come hub di trasformazione dei sistemi alimentari: alcuni risultati del progetto GNAM

G N A M



onfoods

Research and Innovation
for Sustainable Food
and Nutrition



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Modello a rete

Azioni

- Formazione
- Trasferimento tecnologico
- Sviluppo di prodotti innovativi
- Public engagement

Due siti pilota in Calabria

- GIAS Experience Museum
- Museo Carta

Attori: Scuole, Università, Aziende
dell'Agrifood, Ristoranti, Policy makers,
Associazioni.



Formazione: sviluppo di metodologie di co-design per l'educazione ad un'alimentazione sana

G N A M



onfoods

Research and Innovation
for Sustainable Food
and Nutrition



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Analisi sensoriale preliminare
Trasformazione delle materie prime
Rivisitazione di ingredienti e tecniche di cottura



G N A M



onfoods

Research and Innovation
for Sustainable Food
and Nutrition



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



**Rivisitazione di ricette plant based con studenti e studentesse GIAS, La
Tavernetta, Unical**



DESIGN DI HAMBURGER VEGETALI



Trasferimento tecnologico

G N A M



onfoods

Research and Innovation
for Sustainable Food
and Nutrition



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU





G N A M



onfoods

Research and Innovation
for Sustainable Food
and Nutrition



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU





Pastificio Astorino
Università di Siena

G N A M



onfoods

Research and Innovation
for Sustainable Food
and Nutrition



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU





Sviluppo di prodotti innovativi

G N A M



onfoods

Research and Innovation
for Sustainable Food
and Nutrition



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Nuovi materiali creati da sottoprodotti alimentari e scarti di carta







Museo Carta, Soveria Mannelli



Grazie!

Patrizia Marti
Università di Siena
marti@unisi.it