



## PNRR × Italian Design

PE10 / ONFOODS (RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON FOOD AND NUTRITION SUSTAINABILITY,  
SAFETY AND SECURITY – WORKING ON FOODS)

SPOKE 1 / GLOBAL SUSTAINABILITY

**BAC - GNAM - GROWING NOVEL FOOD LIVING LABS IN CORPORATE MUSEUMS**

# Come possiamo trasformare i musei d'impresa in Living Lab, come spazi di innovazione aperta e partecipata per rendere i sistemi alimentari più sostenibili?

### **DURATA**

31/05/24 - 30/09/25

### **RESPONSABILE SCIENTIFICO**

Noemi Baldino (ICHI-01/B)

Università della Calabria

### **RESPONSABILE UNITÀ DI DESIGN**

Patrizia Marti (CEAR-08/D)

Università degli Studi di Siena

### **RICERCATORI COINVOLTI**

Flavio Lampus, Annamaria Recupero (CEAR-08/D)

Università degli Studi di Siena

### **PARTNER**

Astorino Pasta s.r.l.

Blec s.a.s.

GIAS s.r.l.

Rubbettino s.r.l.

## Tema

Il progetto GNAM è motivato dall'urgenza di innovare i sistemi alimentari per renderli più sostenibili, aumentando le opportunità di business e allo stesso tempo riducendo le disuguaglianze nell'accesso a cibi sani e di qualità.

Se da un lato la malnutrizione aumenta in tutto il mondo soprattutto tra i gruppi sociali più vulnerabili, dovuta anche alla mancanza di conoscenza sugli stili alimentari sani, dall'altro lato le aziende del settore agroalimentare faticano ad essere sostenibili e competitive sul mercato, dovendo affrontare le crisi economiche e climatiche.

Queste sfide richiedono di sperimentare soluzioni innovative in termini di nuovi materiali, tecnologie, modelli organizzativi e pratiche di consumo.

Il contributo strategico di GNAM si basa sulla sperimentazione del modello di Living Lab presso due musei d'impresa che fungono da siti pilota. L'obiettivo dei Living Lab è creare luoghi di sperimentazione per l'innovazione aperta e partecipata.

## Concept

I musei d'impresa sono un fenomeno in aumento negli ultimi anni, con un crescente interesse come destinazioni turistiche, una leva importante per promuovere il Made in Italy e le comunità locali. Quando i musei d'impresa non si limitano a fungere da vetrina per scopi di marketing, svolgono una funzione sociale a beneficio della comunità locale e della società nel suo complesso a livello economico e socio-culturale. Adottando il modello dei Living Lab, i musei d'impresa creano comunità di stakeholder (cittadini, governo, industria, mondo accademico) per promuovere la co-creazione di innovazione all'intersezione tra valori aziendali, sociali e ambientali.

Il progetto GNAM ha già prodotto alcuni risultati:

- una mappatura dei Living Lab e dei musei d'impresa, per analizzare questi due modelli organizzativi e per identificare le best practice a livello nazionale e internazionale;
- alcune attività di sperimentazione finalizzate al riuso dei sottoprodotti alimentari per creare nuovi prodotti alimentari e packaging, e alla personalizzazione del cibo in base alle esigenze di consumatori e consumatrici utilizzando le stampanti 3D di materiale edibile.

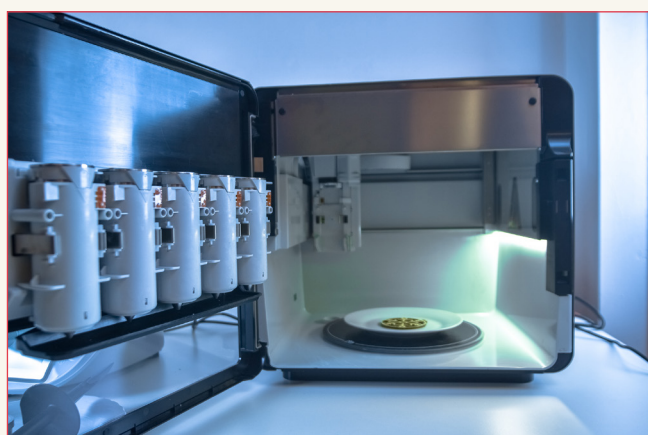
Nei prossimi mesi, verranno organizzati dei workshop presso i musei d'impresa coinvolgendo diversi stakeholder in attività educative, di trasferimento tecnologico, di sperimentazione di nuovi materiali, processi e prodotti.





← Finger pasta alle bucce di pomodoro stampata in 3D tramite biostampante Foodini.

Le bucce di pomodoro sono ricche di polifenoli ma spesso vengono trattate come scarto. Le bucce sono state essiccate e integrate nell'impasto così da poter essere lavorate con la biostampante. Questo è un esempio di innovazione sperimentata nei musei d'impresa come Living Lab.



← Biostampante Foodini.

Un esempio di tecnologia sperimentata per la personalizzazione dei prodotti alimentari in base alle esigenze di consumatori e consumatrici. Rappresenta una delle principali tecnologie utilizzate nel progetto per le sperimentazioni e il trasferimento tecnologico.



← Workshop.

Organizzato con l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme (Siena), per sperimentare nuovi concept e combinando tecnologie di manifattura additiva con tecniche di coltivazione avanzate.



← Sperimentazione di impasti per la bio-stampante Foodini.

La ricerca sugli impasti richiede di considerare una serie di requisiti per l'estrusione e proprietà organolettiche delle materie prime e dei prodotti trasformati.



← Cibo come strumento di comunicazione.

Sperimentazione del cibo come strumento di comunicazione dei dati sulla sostenibilità dei prodotti alimentari. I mini bon-bon sono stati progettati con forme e colori diversi per veicolare dati sull'impatto ambientale sulla produzione del latte vaccino e del latte vegetale.