

presenta

DALLE IDEE AI PROTOTIPI I MOSTRA **TASTE WITHOUT WASTE I MULTISENSORY EATING LAB**

20 GIUGNO 2022

Valorizzare l'eccellenza e l'innovazione frutto della ricerca e delle attività di Sapienza, promuovendo attività multidisciplinari e diversificate di supporto a docenti, ricercatori e studenti: questa la mission di Saperi&Co.

Raccontano i primi di tre anni di attività del Centro la mostra "Dalle idee ai prototipi" - che raccoglie alcune delle più significative attività di ricerca, servizi e terza missione del Centro - e il Multisensory Eating Lab "Taste without waste" - realizzata da Design food house e Saperi&Co con la collaborazione degli studenti di Sapienza in Movimento - che propone un percorso multisensoriale e sinestetico sui temi della consapevolezza alimentare.

PROGRAMMA

h. 16.00 | 20.00

h. 17.00 | 18.00

h. 18.00 | 20.00

Taste without waste, performance sensoriale e degustativa | Giardini Facoltà di Giurisprudenza

Opening mostra (ad invito) | Saperi&Co, Palazzina exTumminelli

Apertura al pubblico della mostra | Saperi&Co, Palazzina exTumminelli

INTERVENGONO

Antonella Polimeni

Giuseppe Ciccarone

Maria Sabrina Sarto

Sabrina Lucibello

Alessandra Talamo

Rettrice Sapienza Università di Roma

Prorettore Vicario e Prorettore alla Terza Missione, Sapienza Università di Roma

Prorettrice alla Ricerca, Sapienza Università di Roma

Direttrice Saperi&Co, Sapienza Università di Roma

Coordinatrice Consiglio Tecnico-scientifico Saperi&Co, Sapienza Università di Roma

START
New eating



Mix Color



Place



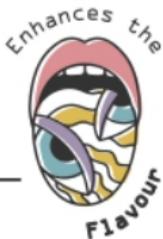
Take your Time



Enjoy
Conviviality



Take care
Health



Enhances the
Flavour



Taste Without Waste



Yes we can
Choose



Follow the
Season



Drink a lot
Save more
Water



Use all Senses



No Cruelty
Ethic

MIND THE **FOOD**
by Design Food House



SAPERI&CO
CENTRO DI RICERCA E SERVIZI

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

“DALLE IDEE AI PROTOTIPI” - L’ECCELLENZA INNOVATIVA DELL’ATENE0 PIÙ GRANDE D’EUROPA IN MOSTRA PRESSO IL SUO HUB MULTIDISCIPLINARE, SAPERI&CO

SAPeri&Co, infrastruttura di eccellenza e ricerca applicata della Sapienza Università di Roma, attiva dal 2019 per **promuovere l’innovazione** attraverso multidisciplinarietà, trasferimento tecnologico e sinergia con il tessuto produttivo, celebra i suoi **tre anni di successi con una mostra-performance** dal titolo “Dalle Idee ai Prototipi”. Qui, dal **20 al 24 giugno**, saranno esposti i **più significativi risultati raggiunti dall’hub**, grazie alle attività di ricerca di docenti, ricercatori, studenti di Sapienza e di aziende esterne.

Le proposte presentate evidenziano una **realtà italiana d’avanguardia, creativa, responsive ed attenta alla sostenibilità ecosostenibile**. Si focalizzano, infatti, su settori strategici per il nostro sistema territoriale - ambiti di specializzazione di SAPeri&co –, scelti per l’alto valore aggiunto dato al **Made in Italy, quali Beni Culturali, Aerospazio, Design e Fashion, Bioscienze e Biotecnologie, Medicina, Tecnologia**.

Tra questi, si citano solo alcuni esempi eccezionali e meritevoli: la riproduzione in stampa 3D del **Giovinetto di Mozia** (V sec. a.C); **mattoni** realizzati con **pneumatici riciclati**; **gonne 3D stampabili** autonomamente; **scarpe in canapa sativa**; **dischi** in vinile **ecosostenibili**; **coperture architettoniche** temporanee con gli **scarti del latte**, sperimentazioni sulle **bucce di patata**; prototipi in resina di **aneurismi**; dispositivi per **diagnosi di malattie metaboliche**.

SAPeri&Co, nel cuore della città universitaria, è dunque uno **spazio aperto e fluido per vocazione**, con l’obiettivo di **collegare laboratori e competenze presenti in Ateneo** alla **filiera produttiva del territorio**. Attraverso un FabLab, sofisticato **parco macchinari** e **spazi creati ad hoc**, come **Co-working, Training Room** e **Lab dedicati** alle priorità strategiche regionali (bioscienze, aerospazio, beni culturali, energie rinnovabili), questo centro è diventato un **riferimento per la ricerca d’eccellenza** e per la produzione di **servizi-ponte tra mondo accademico ed imprenditorialità**.

L’evento inaugurale, in programma il 20 giugno, h. 16, in presenza della **Rettrice Antonella Polimeni**, prevederà una **performance** dal titolo “**Taste without waste**” - realizzata da Design Food House e Saperi&Co, con la collaborazione di Sapienza in Movimento: un **Multisensory Eating Lab** sui temi della **sostenibilità alimentare**, per sperimentare, attraverso il **gaming**, la “**Mindfull eating**” – alimentazione consapevole- tra musica e aperitivo esperienziale.

Seguirà uno **storytelling** attivo dell’esposizione “Dalle Idee ai Prototipi” che vedrà i creatori **raccontare i propri progetti**, suddivisi secondo **cinque Key Words**: #CulturalHeritage, #Fashion, #Biodesign, #HighTech, #LifeScience.

Saperi&Co - Centro di Ricerca e Servizi | Sapienza Università di Roma
Piazzale Aldo Moro, 5 Palazzina ex Tumminelli, Edificio CU007 | Livello -1
CF 80209930587 PI 02133771002Tel
https://web.uniroma1.it/saperi_co/

Per info: saperi&Co@uniroma1.it



Info e orari di apertura

20 giugno, h. 18.00-20.00

21-24 giugno 2022, h. 9.00-14.00

*c/o SAPERi&Co, Città Universitaria - Piazzale Aldo Moro, 5 00185, Roma - Palazzina
Tumminelli, Edificio CU007 Piano -1*

Programma inaugurale, 20 giugno 2022

16.00 - 20.00 "Taste without waste", performance sensoriale e degustativa, c/o Giardini
Facoltà di Giurisprudenza

17.00 - 18.00 Opening mostra (ad invito), c/o Saperi&Co, Palazzina ex Tumminelli

18.00 - 20.00 Apertura al pubblico mostra, c/o Saperi&Co, Palazzina ex Tumminelli

Intervengono

Antonella Polimeni - Rettrice Sapienza Università di Roma

Giuseppe Ciccarone - Prorettore Vicario e Prorettore alla Terza Missione, Sapienza
Università di Roma

Maria Sabrina Sarto - Prorettrice alla Ricerca, Sapienza Università di Roma

Sabrina Lucibello - Direttrice Saperi&Co, Sapienza Università di Roma

Alessandra Talamo - Coordinatrice Consiglio Tecnico-scientifico Saperi&Co, Sapienza
Università di Roma