



ILAB FOOD  
ORISTANO



# Sandra Ennas

## Sardegna Ricerche



ILAB FOOD  
ORISTANO



# Innovation Lab

Spazio di attività (luogo fisico, individuabile e riconoscibile)

Raccoglie e soddisfa i bisogni e le richieste del territorio,

Tematico

Mette al centro l'innovazione

E' uno spazio di open innovation

Prevede sviluppo di percorsi di co-creazione di nuovi servizi e prodotti

Contaminazione e partecipazione congiunta



# ILABFOOD ORISTANO



Valorizzazione del territorio, del paesaggio con  
Architettura e Design

Accademie digitali a supporto dei processi imprenditoriali

Scoperta e sperimentazione prodotti del territorio



Validazioni nuove produzioni agroforestali



Tutela della creatività e dei saperi tradizionali



Artigianato tra futuro e tradizione





ILAB FOOD  
ORISTANO



Oristano:

Sviluppo e rafforzamento progetti

Diversi partner: Fondazione IMC, UNISS, UNICA,  
Soggetti privati (Giagarai di Ivo Pirisi)

TEMA DELLA SOSTENIBILITA'



# ILAB FOOD ORISTANO



**Agriculture & Agri-food**



**Culture & Creativity**



**Energy**



**Environment**



**Health & Wellbeing**



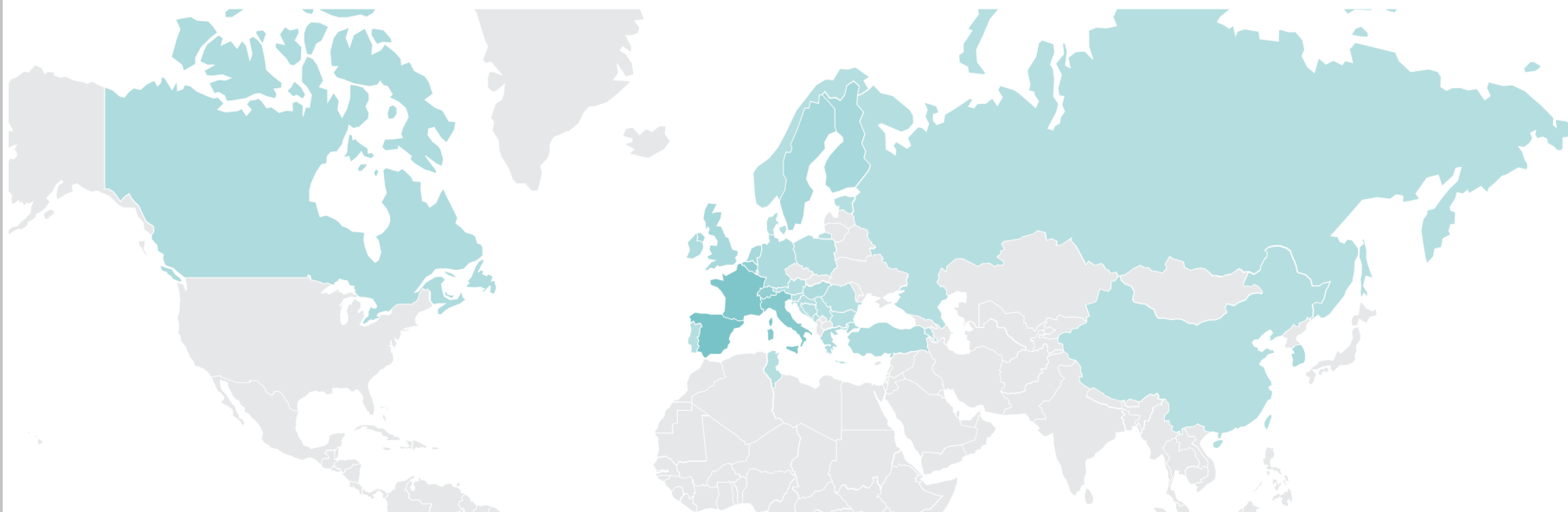
**Social Inclusion & innovation**



**Education**



**Industries & manufacturing**



**European  
Network of  
Living Labs**



# ILAB FOOD ORISTANO



https://enoll.org/network/living-labs/?livinglab=demetra-living-lab#description



European  
Network of  
Living Labs

PROGETTO  
**DEMETRA**  
DESIGN E SPERIMENTAZIONE  
DI TECNOLOGIE INNOVATIVE  
PER LA DIAGNOSI PRECOCE  
E TRATTAMENTO DEL CODIRO

About

Our offer

**Network**

Knowledge Materials

News & Events

Projects

Log in

DEMETRA final objective is a new **modus operandi** for research in agri-food sector that could be transfer to different application fields. DEMETRA is working to provide innovative products and services, focusing on development and experimentation of **technologies** for **therapy** and **diagnosis in crops protection**. New effective and safe agrochemicals are studied through chemical nanotechnology application. Furthermore, a new diagnostic method is under study investigating the young metabolomics science. Important results have been reached over 18 months of prototyping and test activities for *Xylella fastidiosa* control, quarantine phytopathogen that is spread in southern Europe. This experimentation has been conducted during the project Demetra, granted by Puglia Region (INNOLABS, POR Puglia FESR-FSE 2014–2020, Asse prioritario 1—Ricerca, sviluppo tecnologico, innovazione Azione 1.4.b “Supporto alla generazione di soluzioni innovative a specifici problemi di rilevanza sociale”).

## Tools and methods

The network is heterogeneous, involving both research organizations and companies working in agro-industrial, nanotechnology and chemical analysis fields. Currently, partners and collaborators are: Federazione provinciale Coldiretti Lecce (final user and host organization), TCT s.r.l., Agro.Biolab Laboratory s.r.l., Agribios Italiana s.r.l., Lab.Instruments s.r.l., National Interuniversity Consortium of Materials Science and Technology (INSTM), Politecnico di Bari – DICATEch, CNR – Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP) and CRSEA “Basile

### Country:

Italy



www



Facebook



Agriculture & Agri-food



# ILABFOOD



<https://enoll.org/network/living-labs/?livinglab=lunigiana-amica#description>



European  
Network of  
Living Labs



About

Our offer

**Network**

Knowledge Materials

News & Events

Projects

Log in

Lunigiana Amica is a non-profit association that is currently joining 127 small and micro businesses active in the rural district of Lunigiana, Tuscany, Italy, mainly from agro-industry and agro-tourism. Its current partners are the only members of Lunigiana Amica's General Assembly and Management Board; local public administrations support the association financially with voluntary contributions. The initiative started in 2007 and has been carried out in cooperation between Coldiretti, CIA and Confcooperative, the 3 leading entrepreneurial associations of agricultural businesses in the rural district of Lunigiana. The membership is open to national and European academia, R&D centres and laboratories, financial institutions, consultancies, public service providers, other Living Labs. Lunigiana Amica holds its premises in the Terrarossa Castle, at very centre of Lunigiana.

## Description of Concept

Lunigiana Amica gathers and meets the local demand with the national/international offer for quality knowledge resources, business innovation and financial services to rural enterprises, promoting and enabling the participation of its associates (either by subgroups or individually) in innovative actions, pilot applications, research and demonstration projects, market development initiatives etc.

## References and Track Record

The main focus of Lunigiana Amica is on providing innovation opportunities and services of economic interest to local small and micro enterprises. After 18 months of activity, the association is considered as the subject entity of reference for the external promotion of Lunigiana products and producers. Any technology/application that can be supportive to the global aims of Lunigiana Amica is tested and in case of positive results, adopted and implemented into territorial businesses and more generally, households and public administrations. Current examples include:

- a web service for territorial marketing and the electronic commerce of Lunigiana typical products (available at <http://www.lunigianaamica.it>)
- a network of operators active in the arson prevention, monitoring and control (ongoing as a WEARIT@WORK IP take-up action)
- an integrated portal for the creation of a "diffused accommodation" system in Lunigiana (now at feasibility study level)

### Contact:

**Francesco Molinari** [mail@francescomolinari.it](mailto:mail@francescomolinari.it)

### Country:

Italy



**Artificial Intelligence**



**Agriculture & Agri-food**



**Culture & Creativity**



**Energy**



**Environment**



# ILAB FOOD ORISTANO



← ↻ 🔒 <https://soilhub.crea.gov.it/living-lab-e-long-term-experiment/living-labs/>



📍 Italia



## FARE RETE PER IL SUOLO



[HOMEPAGE](#)

[IL PROGETTO](#)

[COS'È IL SUOLO](#)

[GLI ATTORI DEL SUOLO](#)

[LIVING LABS & LONG TERM EXPERIMENT](#)

[CONOSCENZA SUL SUOLO](#)

[CHI SIAMO](#)

[EVENTI](#)

[CONTATTI](#)

# Living Labs

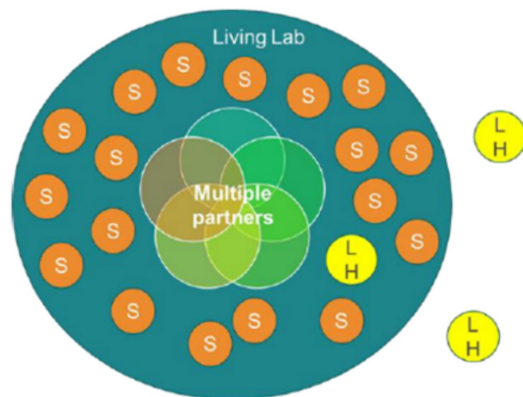






ILAB FOOD  
ORISTANO



## LIVING LAB SULLA SALUTE DEL SUOLO



 *Siti sperimentali*

 *Aziende dimostrative (lighthouses)*

IMPRESE, ISTITUTI DI RICERCA, CITTADINI, GOVERNO E P.A.



ILAB FOOD  
ORISTANO



CHI SIAMO ▾

ACCADEMIA ▾

INNOVAZIONE ▾

LIVING LABS ▾

INIZIATIVE ▾

NOTIZIE & EVENTI ▾

CONTATTACI ▾



*Scuderia*  
FUTURE FOOD LIVING LAB

---

## SCUDERIA LIVING LAB

Un laboratorio permanente e operativo, nel cuore del centro storico di Bologna, capace di offrire cibo sano e vero, e un servizio alla comunità, stimolando il pensiero critico e la partecipazione di tutti. La Scuderia è un luogo di ristoro, scambio di conoscenze e sperimentazione, in una città simbolo dell'educazione e del cibo, che ha l'ambizione di affermarsi a livello internazionale diventando un'indiscussa Best Practice. Ogni volta che ci riuniamo intorno alla tavola, onoriamo il passato, viviamo il presente e ci prepariamo per il futuro!



# ILAB FOOD ORISTANO

[CHI SIAMO](#) ▾[ACCADEMIA](#) ▾[INNOVAZIONE](#) ▾[LIVING LABS](#) ▾[INIZIATIVE](#) ▾[NOTIZIE & EVENTI](#) ▾[CONTATTACI](#) ▾

## SCUDERIA LIVING LAB INNOVAZIONE

*Scuderia* FOOD  
ALCHEMIST

Nel Food Alchemist, scienza e cucina coesistono in simbiosi creando un nuovo ecosistema. Le proprietà nutraceutiche delle materie prime vengono esaltate attraverso 3 tecniche: la fermentazione, l'acqua aromatica e le tisane; suggerendo un modello di economia circolare in cui la parola "rifiuto" viene reinventata.

*Scuderia* FOOD  
MAKER

Considerando che le cucine sono state il primo esempio umano di makerspace e innovazione, riteniamo che i food maker abbiano un ruolo strategico nelle cucine del futuro.

In questo laboratorio potrete giocare con stampanti 3D per alimenti, sensori per l'alimentazione di precisione, robot, sistemi AI e

*Scuderia* URBAN  
FARMER

Questo spazio è dedicato al ruolo dell'agricoltore nella coltivazione di erbe aromatiche, germogli e verdure, con un'installazione a rotazione di tecnologie che esplorano innovazioni agricole indoor e soluzioni fai-da-te.

Applicando le tecnologie più avanzate e



ILAB FOOD  
ORISTANO



**In conclusione:**

**Abbiamo uno spazio di attività? (luogo fisico, individuabile e riconoscibile)**

**Tematico, che raccoglie le esigenze?**

**Mette al centro l'innovazione?**

**E' uno spazio di open o closed innovation?**

**E' un luogo di riferimento?**



ILAB FOOD  
ORISTANO



**Concludendo: non è finita.**