

Call Faber School 2026

Faber School 2026: dalla materia prima al prototipo di composta di verdura fermentata

1. Premessa

Nell'ambito del **“Progetto Potenziamento rete Spazio Attivo - PR Lazio FESR 2021-2027 - Obiettivo Specifico 1.3 Rafforzare la crescita sostenibile e la competitività delle PMI e la creazione di posti di lavoro nelle PMI, anche grazie agli investimenti produttivi”** Lazio Innova, presenta la Faber School “Dalla Materia Prima al Prototipo di Composta di verdura Fermentata”.

Le Faber School sono percorsi formativi specifici che consentono di acquisire competenze di base nell'ambito della catena produttiva del Digital Manufacturing per la progettazione e prototipazione di prodotti.

L'iniziativa è rivolta a studenti, imprenditori, maker, designer e talenti che desiderano acquisire le abilità di base nei principali ambiti della fabbricazione digitale e con tali competenze dare corpo a un'idea che potrà spaziare dallo sviluppo di un prototipo, alla creazione di oggetti di design o interattivi, fino al riuso creativo dello sfrido (residuo della lavorazione di materiali o prodotti vari) di lavorazione.

Nello Spazio Attivo e FabLab di Bracciano, i partecipanti, con l'assistenza di tecnici qualificati, potranno mettere a punto un prototipo/progetto attraverso dei percorsi in cui la formazione teorica sarà affiancata all'addestramento all'uso delle attrezzature e al lavoro di prototipazione. La Faber School si svolgerà nei seguenti giorni: 11-14-15/09/2026 e il 21-22/09/2026 e prevede 5 appuntamenti.

2. Soggetti destinatari

La Call è rivolta ai seguenti destinatari che abbiano già compiuto 18 anni:

- Startup e PMI;
- liberi professionisti;
- inventori e designers;
- studenti di Università e ITS, ricercatori.

3. Obiettivo

L'obiettivo è accompagnare dei gruppi interdisciplinari nella creazione di prodotti e nell'acquisizione di esperienze e competenze, sfruttando la disponibilità di attrezzature, tecnologie e servizi presenti nei FabLab regionali.

I macchinari e i dispositivi utili alla realizzazione dei progetti sono:

- stampanti 3D FDM: permette la creazione di oggetti tridimensionali con materiale termoplastico in filamento;
- laser cutter: taglio e incisione di lastre sottili in materiale ligneo, acrilico, pelle, feltro e cartone;
- frese CNC: creazione di oggetti tridimensionali (bassorilievi) partendo da un blocco di materiale (legno, materiali estrusi);
- plotter di stampa a getto d'inchiostro: stampa in alta definizione su carta, canvas e vinile adesivo;
- plotter da stampa UV: stampa a getto d'inchiostro su qualunque materiale piano anche poroso;
- scheda programmabile Arduino e relativa sensoristica per la prototipazione elettronica a completamento del prototipo realizzato;
- Cucina attrezzata e laboratorio alimentare.

Ai partecipanti sarà offerta la possibilità, a partire dal 11/09/2026, secondo il programma di cui al punto 6 di partecipare ad un percorso formativo di 5 giorni (11 settembre – 22 settembre) finalizzato alla ideazione, progettazione, sperimentazione e realizzazione di un primo prototipo assistiti da tecnici specializzati. Si specifica che il prototipo da realizzare non sarà un progetto individuale ma di gruppo e condiviso. Inoltre, i partecipanti potranno, in caso di necessità e su appuntamento, utilizzare nei giorni successivi alla Faber i laboratori, per completare i prototipi. I materiali di consumo necessari alla realizzazione dei progetti saranno a carico di Lazio Innova.

4. Progetti realizzabili

I progetti, che saranno realizzati in gruppo, potranno consistere nello sviluppo di:

- un prototipo di prodotto alimentare;
- un nuovo oggetto di design e di packaging per prodotti alimentari;
- una soluzione innovativa di Fabbricazione Digitale funzionale al settore dei prodotti alimentari (processo attraverso il quale è possibile realizzare un oggetto fisico a partire da una precedente elaborazione con dei software specifici. ES. Modellazione 3D su software di un oggetto e successiva realizzazione dello stesso tramite stampanti 3D).

Il prototipo potrà consistere anche in un modello preliminare, *mockup*, o altro esempio costruito per testare un concept o un processo.

Ogni partecipante potrà proporre un proprio progetto ma la decisione finale su ciò che verrà realizzato sarà presa dal docente.

5. Struttura del percorso offerto

- I soggetti interessati potranno candidarsi alla Faber entro il 7 settembre 2026
- Saranno ammessi a partecipare gratuitamente fino ad un massimo di 25 persone per Faber.
- Ogni Faber avrà una durata di 5 appuntamenti nel mese di settembre. Gli orari degli appuntamenti sono dettagliati nel programma (vedi punto 6).

È obbligatorio partecipare ad ogni singola giornata prevista dal programma.

- Durante il corso della Faber i partecipanti saranno riuniti in gruppi di lavoro che, oltre a seguire il percorso formativo, saranno impegnati in un processo di ideazione, progettazione e realizzazione di un prototipo condiviso.
- Ad ogni partecipante verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

6. Calendario e programma delle Faber School - I processi di Fabbricazione Digitale

Quali sono i processi attuabili in un FabLab e cosa ci consentono di realizzare le macchine presenti in un laboratorio di fabbricazione digitale? Come le moderne macchine della fabbricazione digitale possono migliorare o velocizzare alcuni processi produttivi tipici della lavorazione manuale? I partecipanti avranno modo di testare personalmente le potenzialità della manifattura additiva e sottrattiva applicata al settore alimentare.

Il programma di seguito illustrato potrebbe variare e prevedere degli approfondimenti tematici in base al progetto/i individuato/i per la prototipazione.

PROGRAMMA DI DETTAGLIO

"Dalla Materia Prima al Prototipo di Composta Fermentata"

Impara i fondamentali della fermentazione naturale con particolare attenzione all'uso del miele come starter e alla creazione di un marchio completo per il mercato.

Punti salienti dell'esperienza

Materie prime e ideazione ricetta
Tecnologia e produzione di fermentati
Marchio, Packaging e comunicazione
Prototipazione alimentare
Pitch finale e lancio

Giorno 1 – 11/09/2026: Materie prime e ideazione ricetta

- Presentazione della Faber School e dei concetti scientifici alla base della fermentazione.
- Analisi organolettica di verdure e legumi scelti
- Introduzione al miele come facilitatore naturale di fermentazione.
- Workshop di brainstorming in gruppi per definire gusto e ricetta.

Giorno 2 – 14/09/2026: Tecnologia e produzione di fermentati

- Tour guidato del fablab e della cucina professionale dello Spazio Attivo.
- Familiarizzazione con fermentatori, sterilizzatori e sistemi di invasettamento.
- Introduzione ai software e AI coinvolti nel processo di design e branding.

Giorno 3 – 15/09/2026: Branding, Packaging e Comunicazione

- Workshop per lo sviluppo del naming e dell'identità visiva del brand.
- Progettazione dell'etichetta e del packaging sostenibile.
- Applicazione di AI Tools per la generazione di loghi, grafiche e mockup.

- Definizione della strategia di comunicazione e dei canali social.

Giorno 4 – 21/09/2026: Dall'Idea alla Realtà (Prototipazione alimentare)

- Finalizzazione della ricetta, dei metodi di fermentazione e delle proporzioni finali.
- Ultimazione della grafica dell'etichetta e creazione di mockup fisici del barattolo.
- Avvio del processo di fermentazione del prototipo sotto supervisione tecnica.

Giorno 5 – 22/09/2026: Il Prodotto Prende Vita (Pitch finale e lancio)

- Invasettamento della composta, sigillatura e applicazione delle etichette.
- Presentazione finale (Pitch) dei progetti completati con esposizione dei prototipi.
- Creazione di contenuti social (reel, immagini) e consegna della documentazione tecnica finale.

Tecnologie e strumenti utilizzati

Fabbricazione digitale, Stampa 3D, Software CAD (2D e 3D) Pacchetto Adobe, IA, stampa e taglio.
Cucina professionale, laboratorio di trasformazione alimentare.

Risultato finale

Realizzazione prototipo e documentazione del progetto.

I contenuti e i temi affrontati nel corso delle singole giornate potranno variare sulla base della tematica affrontata nella singola sede e della tipologia del prototipo da realizzare.

La tematica oggetto del prototipo sarà, sede per sede, la seguente:

Il gruppo di lavoro potrà ingegnerizzare, costruire, realizzare e assemblare il progetto, coadiuvato dai tecnici di laboratorio di Lazio Innova. Oltre alle sessioni formative il FabLab fornirà assistenza per:

- valutazione delle tecniche e delle tecnologie necessarie alla realizzazione del progetto di gruppo;
- ottimizzazione per la realizzazione delle parti con le tecnologie disponibili nel FabLab.

Per avere una panoramica sui FabLab regionali i candidati potranno consultare il sito web di riferimento: www.lazioinnova.it/spazioattivo/fablab-lazio/.

A conclusione del programma, il team dovrà fornire una scheda descrittiva del progetto sviluppato, corredato da immagini del prototipo realizzato e delle fasi di lavorazione (slides, foto).

Le idee sviluppate sono da intendersi quali opere/progetti partecipati da più persone e rimarranno al termine del percorso di proprietà di Lazio Innova.

7. Modalità di presentazione delle domande

Le candidature dovranno essere presentate entro il 7 settembre 2026 ore 12 compilando il Form pubblicato su www.lazioinnova.it.

È possibile candidarsi ad una sola Faber School.

8. Criterio di ammissione dei candidati

Il criterio di ammissione dei partecipanti è l'ordine cronologico di arrivo della candidatura.
Alla scadenza del periodo di presentazione delle domande Lazio Innova informerà via email l'accettazione delle candidature.

9. Indirizzo della sede FabLab

- Spazio Attivo Lazio Innova Bracciano, via di valle foresta 6 - 00062 Bracciano Roma

10. Garanzie e manleva dei partecipanti

Ciascun partecipante dovrà dichiarare e garantire che il progetto:

- a) non contiene alcun marchio, logo o altro elemento protetto dal diritto di proprietà industriale o diritto d'autore di titolarità di terzi, o che, ove esistano diritti di terzi, il partecipante si sia previamente dotato di tutte le necessarie autorizzazioni e licenze da parte del relativo titolare;
- b) non violi altri diritti di terzi, inclusi, tra l'altro, i brevetti, i segreti industriali, diritti provenienti da contratti o licenze, diritti di pubblicità o diritti relativi alla privacy, i diritti morali o qualunque altro diritto meritevole di tutela;
- c) non costituisce l'oggetto di contratto con terzi;

d) non contiene alcun contenuto diffamatorio, rappresentazione, considerazione oltraggiosa o qualunque altro contenuto che potrebbe danneggiare il nome, l'onore o la reputazione di Lazio Innova e dei partner o di qualunque altra persona o società;

e) non contiene alcun contenuto di carattere pornografico o sessuale, o contenuto di carattere discriminatorio in qualsivoglia modo (incluse specificamente la discriminazione basata sulla razza, sul sesso, orientamento sessuale, sulla religione e/o credo politico di individui o gruppi), né contenuti che promuovano violenza o lesioni nei confronti di qualsiasi essere vivente o qualunque altro contenuto offensivo, osceno o inappropriato, non contiene alcuna minaccia o alcun contenuto volto a intimidire, molestare, o maltrattare la vita privata di una persona fisica non costituisce una violazione delle leggi applicabili e non contiene dei contenuti che incoraggiano comportamenti illeciti.

I partecipanti dichiarano espressamente per sé e per i loro aventi causa di manlevare e tenere indenne, integralmente Lazio Innova e i partner dell'Avviso da qualsivoglia rivendicazione, pretesa risarcitoria o richiesta di danno avanzata da qualunque terzo.

11. Informazioni

Informazioni relative al presente Avviso possono essere richieste a fablabbracciano@lazioinnova.it