Ecco “Bergamo Tecnologica”, stampa 3D e open source a portata di pmi

Additive manufacturing, più semplicemente conosciuta come stampa 3D, e soluzioni open source, ossia basate su software libero da licenze, sono tra le novità che stanno destando più interesse in ambito industriale. Bergamo Sviluppo, azienda speciale della Camera di Commercio di Bergamo, ritiene che potrebbero impattare positivamente anche su imprese di piccole dimensioni, offrendo la possibilità di testare nuovi modelli di gestione delle attività produttive.

Per questo ha lanciato il progetto “Bergamo Tecnologica” che si propone di valutare l’introduzione di queste nuove tecnologie e dei modelli di business ad esse legati in un’ottica da un lato di integrazione con i sistemi esistenti, d’altro lato di sviluppo della competitività e innesco di nuove esigenze da parte del mercato.

L’iniziativa si rivolge alle piccole e medie imprese bergamasche (industriali, artigiane e commerciali) che abbiamo almeno una sede operativa in provincia di Bergamo. È finanziata dalla Camera di Commercio e realizzato in collaborazione con il sistema associativo locale e con il supporto tecnico-scientifico dell’Università degli Studi di Bergamo e del Consorzio Intellimech.

Il progetto prevede in sintesi:

- la somministrazione alle imprese locali di un questionario per verificare lo stato delle tecnologie additive nelle imprese di Bergamo e provincia
- la raccolta delle domande di adesione al progetto
- l’effettuazione di 30 check-up tecnologici gratuiti nelle imprese selezionate

- l’erogazione di 1.200 ore di consulenza a 20 imprese
- la realizzazione di un evento conclusivo per la presentazione dei risultati finali del progetto

Qui la scheda di adesione al progetto. Le domande saranno raccolte fino a venerdì 3 luglio 2015

Il nuovo progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa con i rappresentanti delle realtà coinvolte.

Ecco cosa ne pensano

GIANLUIGI VISCARDI – vice presidente di Bergamo Sviluppo e delegato all’innovazione e presidente del Cluster Fabbrica Intelligente per il biennio 2015-2017

«L’obiettivo del progetto è accompagnare e trasferire tecnologie alle imprese, anche a quelle più piccole; cercheremo di declinare sul territorio quanto si sta facendo a livello nazionale per diffondere le nuove tecnologie».

CRISTIANO ARRIGONI – direttore di Bergamo Sviluppo

«Puntiamo all’alfabetizzazione delle imprese su nuove tecnologie e per farlo abbiamo rafforzato la partnership con l’Università ed esteso la rete delle nostre collaborazioni al Consorzio Intellimech»

SERGIO CAVALIERI – professore ordinario del Dipartimento di Ingegneria gestionale, dell'informazione e della produzione dell'Univeristà di Bergamo

«Il progetto è centrato sulle piccole e medie imprese perché hanno maggiori necessità di supporto e la sinergia di partecipazione all'iniziativa indica la capacità di mettere "a sistema" le competenze esistenti sul nostro territorio in questi ambiti»

CATERINA RIZZI – direttore e professore ordinario del Dipartimento di Ingegneria gestionale, dell'informazione e della produzione

«Attraverso il questionario che stiamo predisponendo esploreremo le esigenze formative, gestionali e tecnologiche delle imprese locali per poter poi proporre un'attività di formazione di "valore". In questo modo portiamo le nostre competenze nel mondo delle imprese»

STEFANO IERACE – responsabile operativo del Consorzio Intellimech

«Attraverso il progetto cercheremo di indagare i bisogni di innovazione anche delle piccole imprese che necessitano di conoscere le tecnologie per sapere se e come usarle per far crescere le proprie realtà»

THOMAS TOSCANO – direttore Cna Bergamo

«L'innovazione è importantissima anche per le micro e piccole imprese e lo è ancora di più in questo periodo. L'innovazione, in quanto asset fondamentale, deve entrare nel tessuto bergamasco e quindi benvenga un progetto come questo»

Start up, premio nazionale ai droni bergamaschi di Geoskylab

Successo per la società nata nell’Incubatore d’Impresa al concorso dell’Associazione dei Parchi scientifici. È la prima organizzazione del settore riconosciuta dall’Enac

---

TapMyHospital, la soluzione bergamasca per non perdersi in ospedale premiata al Forum Pa

Il prodotto della start up cittadina finalista tra le innovazioni per la sanità. Consente di localizzare persone e attrezzature in spazi chiusi, dove il Gps non funziona

---

Il bimbo? Non lo perdi più con il braccialetto made in Bergamo

Start up innovativa, TapMyLife offre un sistema di

localizzazione all’interno degli spazi chiusi, dove il Gps non funziona. Dal centro commerciale all’aeroporto, i genitori possono tenere sotto controllo gli spostamenti sullo smartphone. «Il debutto della nostra tecnologia sarà in Bergamasca»

Il cibo “del futuro” sbarca a Milano

Va bene la tradizione, ma al cibo occorre guardare anche con un’ottica rivolta al futuro. Non a caso a Milano, dal 26 al 29 marzo, debutta Seeds&Chips, il primo salone internazionale dedicato alle aziende e startup digitali che stanno innovando nella filiera agroalimentare ed enogastronomica, di scena al MiCo Centro congressi, con il patrocinio di Expo Milano 2015.

Una area espositiva e un calendario di conferenze per presentare, raccontare e discutere sui temi, sui modelli e sulle innovazioni che stanno cambiando il modo in cui il cibo è prodotto, trasformato, distribuito, consumato e raccontato. I primi due giorni sono riservati agli addetti ai lavori (operatori del settore, media, investitori, organizzazioni), per poi aprire le porte (il 28 e il 29) a tutto il pubblico. Ad un mese dall’apertura di Expo Milano 2015, il salone rappresenta una anticipazione ed una focalizzazione sulle soluzioni tecnologiche che stanno rivoluzionando interi processi e settori ma che, soprattutto, sono lo strumento

necessario per affrontare i temi della sostenibilità, della lotta agli sprechi, della tracciabilità e sicurezza alimentare così come il mezzo per la sopravvivenza e lo sviluppo di microimprese locali di produzione, vendita e somministrazione. Dall'agricoltura di precisione alle innovazioni ed evoluzioni nel mondo dell'idroponica che arriveranno nelle nostre case, condomini e negozi; dalle stampanti 3d per il cibo ai sensori molecolari portatili che ci indicano il contenuto di un alimento; dai nuovi modelli e piattaforme di e-commerce nel food ai nuovi sistemi di comunicazione, promozione, valorizzazione di prodotti, territori o filiere; dalle etichette intelligenti per la tracciabilità dei prodotti o l'indicazione del loro contenuto alle applicazioni per ridurre gli sprechi in ogni passaggio della filiera; dai sistemi di cognitive cooking alle smart kitchen che renderanno più facile, sicuro e spesso anche più sostenibile il nostro rapporto con i prodotti alimentari che abbiamo in casa.

Importante è la presenza, insieme alle grandi aziende e multinazionali, associazioni di categoria e organizzazioni nazionali e internazionali, delle startup. È da queste nuove realtà e iniziative che sta arrivando la maggior parte dell'innovazione e rivoluzione, in quello che molti definiscono un Rinascimento Digitale nel cibo o New Food Economy. Per questo all'interno di Seeds&Chips ci saranno le Seeding Box, degli spazi dove giovani innovatori e startup potranno incontrare le grandi aziende e potenziali investitori per presentare le proprie offerte e soluzioni con due programmi: "Seeds call Chips" quando è la startup a cercare l'incontro e "Chips call Seeds" quando sono le grandi aziende e investitori che cercano innovazioni che possono efficientare o rivoluzionare determinati modelli di business.

www.seedsandchips.com

Il piatto perfetto? Sta tutto in una “box”

È bergamasca l’idea di racchiudere in un’unica confezione tutti gli ingredienti, nel giusto dosaggio, necessari per una ricetta coi fiocchi. Si chiama My Cooking Box e l’ha messa a punto Chiara Rota. «Così anche i turisti hanno la certezza di replicare un piatto tipico»