



Santa Chiara Lab

SOLUZIONI CONDIVISE

PER UNA TRASFORMAZIONE SOSTENIBILE



a cura di **Letizia Pini**
✉ letizia.pini@toscanaeconomy.it

INTERVISTA A
Angelo Riccaboni
presidente del Comitato di indirizzo



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Il Santa Chiara Lab è il Centro dell'Università di Siena per le attività di Innovazione Interdisciplinare. Sorge all'interno di un complesso storico di circa tremila metri quadri nel centro della città di Siena. Abbiamo chiesto al presidente del Comitato di indirizzo, professore **Angelo Riccaboni** di illustrarci perché il Santa Chiara Lab rappresenta per il territorio un punto di forza

Cosa è e cosa fa un centro per l'innovazione interdisciplinare?

Come *centro per l'innovazione interdisciplinare* il Santa Chiara Lab promuove l'attività di ricerca tra ricercatori di discipline diverse sul tema della *sostenibilità* che richiedono risposte complesse e necessitano di diverse competenze. Santa Chiara Lab promuove una *ibridazione* tra diversi saperi e allo stesso tempo un confronto continuo con il mondo delle imprese perché il mondo della ricerca non si può chiudere in sé stesso.

Quali obiettivi si propone?

Il Santa Chiara Lab progetta **soluzioni**



Angelo Riccaboni, presidente comitato d'indirizzo Santa Chiara Lab

condivise per una trasformazione sostenibile. L'obiettivo è quello di ideare e promuovere modelli di innovazione, continua e condivisa, cercando nel dialogo tra innovazione e sostenibilità le soluzioni concrete per un futuro migliore. Il Santa Chiara Lab è stato fin dalla sua nascita un **centro**

vocato al contatto e all'ibridazione tra saperi diversi, un facilitatore di rapporti tra mondo delle imprese e mondo accademico, un luogo di formazione trasversale, accoglienza e condivisione. Se si considera il tema dell'agroalimentare, ci sono aspetti che riguardano la povertà, la dieta, l'impatto di quello che mangiamo sull'ambiente. Abbiamo avviato una serie di progetti con **integrazione tra competenze**, per esempio l'agricoltura di precisione: abbiamo un progetto con Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Siena Food Lab, che copre gli aspetti economici, ambientali e sociali, insieme a formazione, tecnologia, satelliti e droni. Mettendo in contatto

e facendo *'dialogare'* si può dare una mano alle imprese agroalimentari a migliorare le proprie performance sia economiche che ambientali.

Ci parli delle botteghe di innovazione, tecnologia e ricerca che Santa Chiara Lab attiva come laboratori a disposizione del territorio

Il Santa Chiara Lab aggrega e promuove le attività di ateneo funzionali allo sviluppo e al potenziamento di competenze trasversali per studenti, ricercatori e docenti. Sono ambiti scientifici e di ricerca che si rifanno al territorio e al quotidiano. Nel **Fab Lab** di Santa Chiara Lab vengono prodotti, in maniera molto facile ed economica, prototipi o manufatti che possono coprire, in maniera variegata, diverse funzioni. La produzione avviene attraverso stampanti 3D, lasercutter e una serie di tecnologie che permettono di realizzare prodotti quali abiti indossabili che aiutano chi ha problemi di udito ad ascoltare meglio se si indossano, poiché ci sono dei devices che aiutano a nascondere l'apparecchio acustico. Il mettere insieme competenze legate alla parte sociale, alla parte della moda, della costruzione del prodotto, porta a un laboratorio molto vicino alla concezione della bottega artigiana dove l'innovazione e la tecnologia la fanno da padroni: unire domanda e offerta con la soluzione ad hoc.

Un altro laboratorio è quello della **realtà virtuale** che aiuta a gestire situazioni pericolose, come può accadere nell'edilizia per chi deve andare a lavorare in situazioni di criticità e

deve imparare come ci si muova sulle impalcature, riportate in maniera virtuale. Lavoriamo fianco a fianco con le imprese e con le associazioni di categoria, oppure con le scuole per quanto riguarda i prodotti e i manufatti. Con i giovani e con le scuole abbiamo attivato un **processo di co-creazione** per gestire loro criticità, realizzando ad esempio delle maschere per l'ortodonzia che vengono fatte lavorando insieme al progetto. Il Santa Chiara Lab ospita e promuove progetti, attività e scuole di alta formazione per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile indicati dall'**Agenda 2030** ONU: la sostenibilità declinata nelle sue accezioni economica, sociale, ambientale è il *fil rouge* che lega tutte le nostre iniziative.

Università, imprese, territorio: con i progetti del Santa Chiara Lab come si passa dal digitale, alla salute pubblica, all'agroalimentare, all'educazione?

Facciamo lavorare in gruppo professionisti di livello internazionale. Reti e collegamenti sul territorio fanno il re-

sto. Ora come ora siamo forti sulla *salute pubblica*, sul sistema della formazione grazie alla collaborazione con il professor Emanuele Montomoli. Con Santa Chiara Lab si gestiscono programmi formativi sia per il personale sanitario che per gli studenti e anche per i policy maker che sono interessati ad approfondire i temi come quello di vaccini e della sanità pubblica che oggi sono diventati centrali. Inoltre con il **Teaching e Learning Center** ed il **Faculty Community of Learning** si promuove la formazione trasversale come strumento di crescita professionale indispensabile sia per gli studenti e che per i docenti. Infine, siamo impegnati sull'*agroalimentare* a supportare le aziende in questi momenti di passaggio da un'economia lineare a un'**economia circolare**. Chiaramente c'è bisogno di molte attività per far capire alle aziende di piccole dimensioni, che costituiscono la maggior parte del comparto agrifood, l'importanza della transizione ed è necessario dare a loro strumenti e occasioni. Per noi questo ruolo di punto di riferimento per il territorio con scambio di esperienze è fondamentale. ■



Il supporto di Santa Chiara Lab all'economia circolare