

Programma Hacking the City

9-10 Giugno 2023

Venerdì 9 Giugno:

Mattina:

Introduzione e saluti istituzionali

- Ore 10.00 – 10.15: **Cristina Prandi** Vice Rettore alla Ricerca dell'Università degli Studi di Torino, Nodes
- Ore 10.15 – 10.30: **TBD**, Fondazione Studi Universitari di Vicenza
- Ore 10.30 – 10.40: **Rita Bacchella** Programme Officer, Area Ricerca e Trasferimento Tecnologico, Fondazione Cariplo;

Presentazione da parte delle aziende promotrici delle challenge

- Ore 10.40 – 11.00: **Danilo Vismara** Responsabile Marketing Territoriale e **Marco Felice Caporale**, Project Manager presso Amsa SpA, A2A - Challenge sui Rifiuti;
- Ore 11.00 – 11.20: **Alfio Fontana** Corporate Partnership & CSR Manager, Humana People to people Italia - Challenge sui Beni di consumo;
- Ore 11.20 – 11.40: **Manuela Malerba** Sustainable packaging specialist, Lavazza - Challenge sul Cibo;
- Ore 11.40 – 12.00: **Daniele Vinci** Sustainability & Green Tech Advisor Lead, NTT Data - Challenge sul Digitale;
- Ore 12.00 – 12.20: **Paolo Ronco** Responsabile del settore Ricerca, Innovazione e Sostenibilità, Viacqua - Challenge sull'Acqua.
- Ore 12.20 – 12.40: Spiegazione degli obiettivi dell'Hackathon, di cosa ci si aspetta dai candidati che parteciperanno ed i criteri di valutazione con **Francesco Castellano** di Tondo.
- Ore 12.40 – 14.00: Pausa.

Pomeriggio:

- **Ore 14.00 – 18.30:** Inizio dei lavori hackathon, durante cui i team partecipanti ad hackathon conosceranno i propri tutor e lavoreranno supportati da questi nel perfezionamento della loro idea e presentazione finale per tutto il pomeriggio.

Sessioni di workshop parallelo ad hackathon (opzionali per partecipanti ad hackathon)

1. Economia Circolare e Innovazione

- Ore 15.00 – 15.20: Professor **Massimiliano Mazzanti** dell'Università di Ferrara (Titolo intervento: *Green Deal e nuovi modelli di capitalismo: Innovazioni e conoscenze per l'economia circolare*);
- Ore 15.20 – 15.40: Professor **Franco Fassio** e research assistant **Nadia Tecco** dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Titolo intervento: *Circular Economy for Food: il caso studio H2020 School Food 4 Change*);
- Ore 15.40 – 16.00: Professor **Andrea Urbinati** dell'Università LIUC Carlo Cattaneo (Titolo intervento: *Business model dell'economia circolare*).
- **Ore 16.00 - 16.20: Pausa**

2. Includere l'Economia Circolare nella progettazione

- Ore 16.20 – 16.40: Professoressa **Laura Badalucco** dell'Università IUAV di Venezia (Titolo intervento: *Circular design thinking*);
- Ore 16.40 – 17.00: Professoressa **Ingrid Paoletti** del Politecnico di Milano (Titolo intervento: *Un lab per la creazione di materiali innovativi e circolari*);
- Ore 17.00 – 17.20: Professor **Luca Fraccascia** della Sapienza Università di Roma (Titolo intervento: *Prodotti sostenibili: quanto siamo pronti ad acquistarli*);

Sabato 10 Giugno:

Mattina:

- **Ore 9.30 – 14.00:** Continuazione dei lavori hackathon, insieme ai tutor per finalizzare la presentazione finale per tutta la mattina.

Sessioni di workshop parallelo ad hackathon (opzionali per partecipanti ad hackathon)

3. Rendere le città circolari e sostenibili

- Ore 10.00 – 10.20: Professoressa **Francesca Pirlone**, dottoranda **Federica Paoli** e Ricercatrice **Ilenia Spadaro** dell'Università degli Studi di Genova (Titolo intervento: *La pianificazione urbanistica a servizio delle città circolari*);
- Ore 10.20 – 10.40: Professoressa **Paola De Bernardi** dell'Università degli Studi di Torino (Titolo intervento: *The New European Bauhaus for greener cities*);
- Ore 10.40 – 11.00: Professor **Daniele Bruno** dell'Università degli Studi dell'Insubria (Titolo intervento: *Il superpotere degli insetti: trasformazione della plastica in biomateriali tramite l'utilizzo della mosca soldato*);

Pomeriggio:

- Ore 14.00: **Consegna dei pitch**
- Ore 15.00: **Presentazione dei pitch**: in sessioni parallele e distinte tutte le squadre presenteranno il loro pitch 6-7 min ciascuno) alla giuria della propria challenge;
- Ore 17.00-18.00: **Proclamazione vincitori**, conclusione e ringraziamenti.