



AGRITETTURA: NUTRIRE IL CANTIERE

SE LE ECCEDENZE DIVENTANO ECCELLENZE

EVENTO A CURA DELLA COMMISSIONE DAS (DIBATTITO ARCHITETTURA SOSTENIBILE) DELL'OAPPC DI FIRENZE

PROGRAMMA

<u>15.00</u>	Saluti istituzionali
<u>15.15</u>	Introduce e modera Teresa Panzarella, giornalista
<u>15.30</u>	Proiezione del video "Agritettura Nutrire il Cantiere - 2016/2021 Gruppo Agritettura
<u>15.45</u>	Industria edilizia a impatto zero Dott. Giangavino Muresu, CEO Milk Brick
<u>16.15</u>	Radical by Nature - Biomateriali dai funghi per l'architettura e l'interior design Dott.ssa Serena Camere, Head of Products - MOGU Srl
<u>16.45</u>	Materiali eccedenti che diventano eccellenti Arch. Marco Capellini, CEO MATREC Srl
<u>17.30</u>	DIBATTITO E CONCLUSIONI

VALIDO PER IL RILASCIO DI <u>3 CFP</u> PER ARCHITETTI
MODALITÀ PER ISCRIVERSI: WWW.ARCHITETTIFIRENZE.IT

Main sponsor FAF

Con il patrocinio di



MARIANTONIETTA DEL SOLE RITA BENINCASA AMATO PATRIZIA MARANO'

COMMISSIONE DAS - GRUPPO AGRITETTURA EGIDIO RAIMONDI

Consigliere referente Ordine Architetti PPC di Firenze ROBERTA DESTRERO

Consigliere referente Fondazione Architetti Firenze

Agritettura - *nutrire il cantiere* è un'idea che è confluita in un'attività di ricerca, condotta dalla Commissione DAS dell'Ordine degli Architetti di Firenze, su nuove modalità di valorizzazione e conservazione delle risorse del nostro pianeta.

È una storia tutta al femminile, cominciata all'ombra dell'Expo di Milano 2015: parafrasandone lo slogan nel tema conduttore, il gruppo si è interessato a questioni estremamente innovative avviando un focus sulla sostenibilità dei materiali derivati da un surplus agricolo e agroalimentare.

Gli impieghi più disparati di questi nuovi materiali a favore di un'edilizia buona e sana, costituiscono una tendenza in crescita e in continua evoluzione, supportati dalla consapevolezza della premialità nei nuovi scenari di mercato, sia per i crediti ambientali riconosciuti da norme e regolamenti (CAM), e sia per il benessere dell'ambiente.

Grande è l'interesse verso il microcosmo delle sperimentazioni che abbraccia l'architettura e il design che riscopre antiche vocazioni a favore di un nuovo scenario in cui l'ambiente, la qualità della vita tornano protagoniste.

L'intento è quello di mantenere vivo il dibattito e di continuare a dare voce al fermento in atto, alle relazioni, alle soluzioni possibili, ad un nuovo modo di ripensare e di fare un'architettura consapevole.



TERESA PANZARELLA
Giornalista ambientale

Laureata in Mass Media e Politica all'Università di Bologna, è giornalista pubblicista. Ha frequentato il Corso di Giornalismo Ambientale "Laura Conti", conseguendo la specializzazione in questo ambito, e da allora collabora con la testata La Nuova Ecologia. Attualmente lavora per Legambiente, in cui ricopre il ruolo di addetta stampa della sede regionale dell'Emilia-Romagna. È inoltre la coordinatrice dell'hub bolognese di ECCO-Economie Circolari di COmunità, un progetto volto ad aumentare la sostenibilità dei territori e favorire l'inclusione sociale, e la co-ideatrice di StoRi-Bo', un servizio di noleggio stoviglie riutilizzabili pensato per ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti usa e getta.



SERENA CAMERE
Industrial designer, Head of products
Mogu

MOGU è stato fondato sulla convinzione che sia possibile utilizzare l'intelligenza della Natura per stravolgere radicalmente il design
dei prodotti di tutti i giorni, cercando un equilibrio più sottile tra
ciò che è artificiale e i ritmi dell'ecosistema naturale. Nel corso degli anni ha esplorato il potenziale delle tecnologie basate sul micelio
in diversi settori di applicazione. Attraverso protocolli selezionati,
ha sviluppato una gamma di materiali con prestazioni differenti, da
quelle morbide e schiumose a quelle resistenti e ad alta densità.
Mogu offre oggi sul mercato i primi prodotti commerciali a base di
micelio adatti per applicazioni di interior design.



GIANGAVINO MURESU CEO Milk Brick

Inventore Industriale nel settore edilizio, produzione di energia da fonti rinnovabili e Space. Dal 2017 è Founder e CEO di Milk Brick, è una startup innovativa con sede in Sardegna.

E' un'azienda dell'economia circolare che recupera e valorizza il latte di scarto dell'industria Casearia ed il latte di scarto della G.D.O utilizzandolo per la produzione di centinaia di prodotti innovativi per l'industria edilizia a impatto idrico zero. I manufatti prefabbricati Milk Brick sono proposti in varie tipologie con forme, misure e funzionalità differenti.

Milk Brick nel novembre 2019 è stata tra i finalisti del Premio Gaetano Marzotto che ogni anno seleziona e premia le più importanti startup Industriali Italiane. Ha vinto, inoltre, il Premio speciale Italcementi Heidelberg Cement, un riconoscimento che ha portato ad un'importante collaborazione orientata alla validazione degli MVP e la loro applicabilità Industriale.



MARCO CAPELLINI
Architetto, CEO Matrec

Collabora con PA, Centri di Ricerca e imprese a livello internazionale sui temi dei materiali sostenibili per l'architettura e la produzione industriale, dei rifiuti, delle strategie e politiche ambientali e del design for sustainability. Partecipa periodicamente come relatore a convegni internazionali sui temi della sostenibilità ambientale di prodotti e processi. Opera presso il suo studio CAPELLINI design e consulting con sedi a Milano, Roma. Ha ideato MATREC, la prima Ecomaterials Library internazionale sui materiali ambientalmente sostenibili. Oggi Matrec è una società di consulenza e ricerca, specializzata in sostenibilità e circolarità di materiali, e nella definizione di metriche e KPI per la misurazione dell'economia circolare. Matrec Lab è il laboratorio di ricerca internazionale avviato nel 2002 e caratterizzato da una selezione continua di migliaia tra materiali e prodotti circolari che offre una visione completa delle migliori soluzioni materiche di design e dei trend di prodotti sostenibili da proporre alle aziende.