



FESTIVAL DELLE
REGIONI E DELLE
PROVINCE AUTONOME

FIRENZE • 25 • 26 • 27 OTTOBRE 2026

Il futuro è passato DA QUI

Le Regioni protagoniste di un mondo in continuo movimento

Programma



Regione Toscana

Mappa dei luoghi

- 1 Palazzo Strozzi Sacratì - Presidenza della Regione Toscana**
Area espositiva 'Eccellenze digitali nelle Regioni' - Lavori delle Commissioni - Sala Stampa
- 2 Piazza della Stazione - Infopoint**
Accoglienza
- 3 Piazza Duomo**
Villaggio delle Regioni - Area espositiva e Arena coperta
- 4 Piazza Santa Croce**
Villaggio delle Regioni - Spazio degustazioni - Area Sport, Benessere e Protezione civile
- 5 Piazza della Signoria - Loggia dei Lanzi**
Villaggio delle Regioni - Proiezione film 'Viaggio in Italia'
- 6 Palazzo Vecchio**
Cerimonia di apertura - Cerimonia di chiusura
- 7 Teatro della Pergola**
- 8 Consiglio regionale della Toscana**
Lavori delle Commissioni
- 9 Accademia dei Georgofili**
Lavori delle Commissioni
- 10 Galleria dell'Accademia di Firenze**
Lavori delle Commissioni e della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome
- 11 Cenacolo della Basilica di Santa Croce**
Lavori delle Commissioni
- 12 Istituto Universitario Europeo**
Lavori delle Commissioni e della Delegazione italiana del Comitato Europeo delle Regioni





12

Piazza San Marco

10

Piazza della Santissima Annunziata

8

Piazza di San Lorenzo

7

1

Piazza del Duomo

3

Piazza della Repubblica

4

Piazza Santa Croce

5

Piazza della Signoria

Piazza San Firenze

9

6

11

3



LEGENDA

Come leggere il programma



Evento istituzionale

Commissioni della
Conferenza

Evento della Conferenza



Villaggio delle Regioni



Mappa dei luoghi

Esposizione "Eccellenze digitali nelle Regioni"



Accoglienza



Presentazioni



Vision Experience



Esperienze Tattili



Robot



Pausa pranzo / inaugurazione

Promosso da



Regione Toscana

Con il patrocinio di



Media partner

**CORRIERE DELLA SERA**

La libertà delle idee

**LA NAZIONE**



IL VILLAGGIO DELLE REGIONI

Il palinsesto del Villaggio

In tre piazze iconiche, un percorso tra le specialità regionali all'insegna del benessere, del gusto e della tradizione.

Visita gli stand delle Regioni e partecipa agli eventi.





3 Piazza Duomo

p. 32

Area espositiva – Arena coperta

4 Piazza Santa Croce

p. 38

Spazio Degustazioni – Area Sport, Benessere e
Protezione civile

5 Piazza della Signoria

p. 45

Proiezioni alla Loggia dei Lanzi dalle ore 19.00 di domenica
e lunedì



IL VILLAGGIO

Arena coperta Piazza Duomo 3

Spazio eventi per incontri culturali, presentazioni e proiezioni cinematografiche.

DOMENICA 25 OTTOBRE

10.00 • Apertura villaggio

10.30

- **Regione Valle d'Aosta**

Eroici ed estremi, da sempre: la viticoltura in Valle d'Aosta

11.00

- **Regione Veneto**

Un patrimonio di cura: la Regione del Veneto per il welfare culturale

11.30

- **Regione Valle d'Aosta**

Le strategie del sistema culturale regionale

12.00

- **Regione Siciliana**

Dalle competenze al valore pubblico.

12.30

- **Regione Lazio**

Lazio Sicuro

13.00

- **Regione Siciliana**

Presentazione Geoportale Sicilia

14.00

● **Regione Siciliana**

CO.MO.RES - La protezione civile si rafforza con nuove dotazioni per le emergenze

15.00

● **Regione Toscana**

15.30

● **Regione Siciliana**

ISMETT: La ricerca che evolve - Dalle infrastrutture all'AI nella medicina di precisione

16.00

● **Regione Campania**

Il Teatro che cura: esperienze di welfare culturale in Campania

16.45 • Inaugurazione villaggio

17.30

Un percorso Speciale

Evento della Conferenza delle Regioni e Province autonome

19.00

Proiezioni finalisti degli ultimi 3 anni per il premio per miglior cortometraggio ai David di Donatello

23.00 • Chiusura

LUNEDÌ 26 OTTOBRE

10.00 • Apertura villaggio

10.30

● **Regione Liguria**

Oltre il mare: turismo tutto l'anno in Liguria

11.00

● **Regione Liguria**

Reg4IA: dalle sperimentazioni regionali con l'intelligenza artificiale inizia il futuro dei servizi

11.30

● **Regione Molise**

"Rise of Ruins" - Il videogioco del parco archeologico di Sepino.

12.00

● **Regione Piemonte**

Le politiche di salvaguardia nel Piemonte UNESCO

12.30

● **Regione Basilicata**

Sovranità Digitale Regionale, verso una nuova sfida

13.00

● **Regione Campania**

Housing sociale: il contributo della Coesione Europea nelle politiche Regionali

14.00

● **Regione Veneto**

Il silenzio della foresta

15.00

- **Regione Marche**

Le Marche: borghi, teatri e patrimonio diffuso. Un modello di sviluppo territoriale riconosciuto dall'UNESCO

16.00

Quando la tecnologia crea dipendenza. Le politiche che servono.

Evento della Conferenza delle Regioni e Province autonome

17.00

Right to stay - La tua Regione, il tuo futuro

Evento della Conferenza delle Regioni e Province autonome

17.30

- **Regione Sardegna**

Domus de Janas, l'impronta della storia, un cammino verso il futuro

18.00

- **Regione Calabria**

Diamo voce alla Calabria – voci e storie per il futuro

19.00

Proiezioni finalisti degli ultimi 3 anni per il premio per miglior cortometraggio ai David di Donatello

23.00 • Chiusura

MARTEDÌ 27 OTTOBRE

10.00 • Apertura villaggio

10.30

● **Regione Lazio**

Digitalizzazione beni culturali: Il teatro dell'opera

11.00

● **Regione Lazio**

Politiche di promozione del Turismo del Lazio

11.30

● **Regione Friuli Venezia Giulia**

Pordenone Capitale italiana della Cultura 2027 - Giovani in Scena: idee, talenti e futuro della cultura

12.00

● **Regione Piemonte**

Le politiche culturali nelle Regioni: strategie, modelli e risultati. La Regione Piemonte coordina un panel di Regioni che si confrontano su come organiche politiche di filiera culturale possano generare potenzialità di sviluppo economico per i territori

12.30

● **Provincia autonoma di Trento**

Prevenzione e monitoraggio hi-tech: l'operato del Nucleo Droni PAT

13.00

● **Regione Lazio**

Politica di coesione

13.30

• **Regione Liguria**

Presentazione delle iniziative di Regione Liguria nell'ambito delle professioni della blue economy

14.00 • Chiusura



Piazza Santa Croce

Un geode ospita le iniziative dedicate a prevenzione, benessere, sport. In piazza, presenti mezzi e presidi delle Protezioni civili nazionale e regionali.

Un Villaggio ricco di iniziative, con cardiologi, geriatri, neurologi e medici di medicina generale di FNOMCEO (Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri), e i volontari del CIVES (Coordinamento Infermieri Volontari Emergenza Sanitaria) che svolgono incontri di formazione e sensibilizzazione alla prevenzione.

Sport e Salute S.p.A. offre un programma di attività sportive ludico-educative, tra cui lezioni gratuite di yoga, pilates e ginnastica posturale condotte dai tutor specializzati (previa registrazione sul sito online). In Piazza, nell'area esterna, una pavimentazione da pallacanestro per i più piccoli con giochi, quiz e gadget gratuiti.

Tutte le iniziative sono aperte alla cittadinanza, alle famiglie e agli studenti, grazie alla collaborazione dell'Ufficio Scolastico Regionale della Toscana.





IL VILLAGGIO

Spazio degustazioni **Piazza Santa Croce** 4

Area benessere agroalimentare riservata alle degustazioni di prodotti del territorio a cura delle Regioni.

DOMENICA 25 OTTOBRE**13.00**

- **Regione Basilicata**

Pasta fresca su crema di fagioli di Sarconi con cruschi e scaglie di pecorino. Piatto tipico della tradizione culinaria lucana in cui si incontrano i sapori e le eccellenze del territorio. I fagioli di Sarconi Igp, i peperoni cruschi di Senise e il formaggio pecorino portano a tavola la memoria di un'agricoltura paziente, capace di trasformare prodotti semplici in una cucina di grande identità.

14.00

- **Regione Campania**

Un viaggio sensoriale tra i sapori autentici della tradizione. Un'esperienza enogastronomica d'eccellenza che celebra le eccellenze del territorio, dalla mozzarella di bufala campana DOP ai sapori unici del Vesuvio. Un percorso tra storia e gusto, arricchito da vini locali d'autore che esaltano la ricchezza di una terra generosa.

15.00

- **Regione Marche**

"Vincisgrasso Experience" Un viaggio nei sapori autentici delle Marche attraverso il "Vincisgrasso alla Maceratese", piatto identitario della tradizione regionale e delle occasioni di festa. Una degustazione che racconta storia, cultura e convivialità di una terra dove gastronomia e patrimonio immateriale rappresentano un elemento distintivo dell'offerta turistica.

16.00

- **Regione Toscana**

Inaugurazione di Piazza Santa Croce da parte delle Autorità

18.00

- **Regione Piemonte**

Show cooking - "I nostri Tajarin tra Bosco e Alta Langa", con Castagne cuneesi e Nocciola tonda e gentile. Piatto della tradizione piemontese.

19.00

- **Regione Molise**

Zuppa del Tratturo Magno - La proposta gastronomica valorizza la stagione autunnale con prodotti freschi d'eccellenza della terra molisana. Un racconto del territorio che intreccia due grandi simboli della nostra identità: il tartufo molisano, tesoro prezioso dei nostri boschi, e il Tratturo, testimone dell'antica civiltà della Transumanza (riconosciuta dall'UNESCO).

LUNEDÌ 26 OTTOBRE

11.00

● **Regione Siciliana**

Busiate al pesto trapanese (pasta cu l'agghia) una delle ricette più rappresentative ed identitarie della tradizione gastronomica della Sicilia occidentale. Si tratta di un piatto nato dallo scambio storico nel porto di Trapani con i marinai genovesi, che adattarono la loro agliata con i prodotti tipici del territorio trapanese: aglio, pomodoro, mandorle e olio d'oliva.

12.00

● **Regione Emilia-Romagna**

Dal mare all'Appennino: Emilia-Romagna tutta da gustare. Piadina Romagnola IGP con radicchio verde, Scalogno di Romagna IGP, Sardoncini dell'Adriatico, Olio di Brisighella DOP e gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

13.00

● **Regione Veneto**

Risotto al Radicchio, con Riso Vialone Nano veronese IGP, Radicchio di Verona IGP, mantecatura al formaggio Piave DOP su Insalata di Radicchio di Castelfranco IGP. In abbinamento: Colli Euganei rosso DOC

14.00

● **Regione Puglia**

Show cooking con degustazione e storytelling. Crostone di Pane di Altamura DOP con Burrata di Andria IGP scomposta, Cipolla Bianca di Margherita di Savoia IGP in agrodolce, confettura di Clementine del Golfo di Taranto IGP e Olio IGP Puglia.

15.00

- **Regione Lombardia**

"Risotto alla zucca con fonduta di grana e crumble alla salvia" e degustazione di vino Franciacorta DOCG, Monte Rossa. Tipico primo piatto autunnale della tradizione lombarda, caratterizzato da una consistenza cremosa e un delicato contrasto agrodolce.

16.00

- **Regione Abruzzo**

Scrippelle 'mbusse – Sottili crespelle della tradizione teramana in brodo. Un piatto simbolo della cucina teramana, preparato con sottilissime crespelle a base di farina, uova e acqua, servite immerse in un caldo brodo. Secondo la tradizione, la ricetta sarebbe stata ideata dal cuoco locale Messer Enrico dei Castorani.

17.00

- **Regione Valle d'Aosta**

"Seupa à la Vapelenentse", piatto rappresentativo del territorio valdostano riconosciuto come Denominazione comunale il cui ingrediente principale è la Fontina DOP. Verrà servita in abbinamento con i vini Valle d'Aosta DOC.

18.00

- **Regione Friuli Venezia Giulia**

"Raviolo San Marco - Omaggio al Patrono di Pordenone" Un omaggio ai sapori identitari della nostra terra: pasta fresca lavorata artigianalmente con acqua e farina, che custodisce un cuore di Pitina IGP affumicata e ricotta fresca. Ad accompagnarla, una cremosa fonduta di formaggio Asino e la delicata nota agrodolce della cipolla rosa caramellata della Val Cosa. Un piatto che racconta la storia, le tradizioni e l'eccellenza gastronomica delle Valli Pordenonesi.

19.00

- **Regione Sardegna**

Culurgiones Realizzati con pasta fresca e un ripieno di patate, pecorino e menta, si distinguono per la caratteristica chiusura “a spiga”. Riconosciuti con il marchio IGP, rappresentano un’eccellenza gastronomica fortemente legata al territorio di origine, l’Ogliastra.

20.00

- **Regione Calabria**

L’Oro Verde di Calabria – Il bergamotto si fa piatto. Protagonista assoluto sarà il bergamotto di Calabria, che cresce solo lungo la costa calabrese, unico al mondo per profumo e proprietà benefiche. Un piatto esclusivo che ne esalta il gusto autentico e la straordinaria versatilità in cucina. Un viaggio sensoriale alla scoperta di un frutto straordinario, simbolo dell’eccellenza calabrese.

MARTEDÌ 27 OTTOBRE

11.00

● **Regione Lazio**

La ricetta della vera amatriciana, piatto tipico della cucina laziale. Un piatto semplice ma ricco, dove prodotti tipici locali e tradizione si fondono in un equilibrio perfetto.

12.00

● **Regione Umbria**

Sedano Nero di Trevi ripieno, abbinato a Rosso di Montefalco DOC; Il Sedano Nero di Trevi è un Presidio Slow Food celebre per le sue coste tenere, profumate e senza filamenti. È coltivato dai "sedanari" esclusivamente nel microclima tra Trevi e il Clitunno, altrimenti perde le sue peculiarità. Data la produzione rarissima, si gusta solo localmente in autunno, specialmente alla Mostra Mercato di ottobre. Vino da abbinare: Montefalco Rosso. Cantine: Caprai/Parvi/Bacale

13.00

● **Regione Toscana**

"Quando la sostenibilità incontra l'eccellenza identitaria" il percorso che i consorzi toscani DOP/IGP stanno intraprendendo, nell'ambito del new deal della qualità, proposto dalla Commissione europea. Prodotti: Pecorino Toscano DOP, Olio Terre di Siena DOP, Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP, Olio Seggiano DOP, Marrone del Mugello IGP



Piazza della Signoria

Sulle pareti della Loggia dei Lanzi nella serata di domenica 25 e lunedì 26 ottobre scorrono le immagini del "Viaggio in Italia", una raccolta di estratti della filmografia italiana che attraversa la bellezza dei territori.

L'inaugurazione delle proiezioni è fissata per domenica 25 alle 20.30.



Eccellenze digitali nelle Regioni

Palazzo Strozzi Sacrali Sala Pegaso – Piazza Duomo 10 **1**

La visita della Sala Pegaso è concepita con un percorso guidato in modo da accompagnare il visitatore in un percorso esperienziale attraverso le innovazioni delle regioni italiane.

Le attività proposte sono divise in:



Accoglienza

– sistemi che accolgono i visitatori all'ingresso e all'uscita del percorso



Presentazioni

– iniziative di eccellenze digitali nelle Regioni che saranno presentate in sala



Vision experience

– soluzioni di visori 3d, realtà immersiva in cui il visitatore viene coinvolto (XR-VR)



Esperienze tattili

– soluzioni di guanti, sensori, prossimità in cui il visitatore viene coinvolto



Robot

– soluzioni di robotica mobile o fissa, anche di tipo umanoide



DOMENICA • 25 OTTOBRE

Accoglienza Artes/Scuola Studi Superiori Sant'Anna, Antonio Frisoli	Busto robotico umanoide con AI conversazionale per l'accoglienza: robot/volto di saluto all'ingresso di Sala Pegaso. Consente di interagire con un robot con figura umana e mimica facciale; il robot è collegato a un LLM che gli consente di formulare risposte sulla base del dialogo con l'interlocutore.
Accoglienza UniSiena, Stefano Melacci	Competizione con Turing Hotel
10:00 – 10:15 UniSiena, Marco Gori	Turing Hotel, umano o macchina?
10:15 – 10:30 UniSiena, Mauro Barni	Deep Fake Detection, vero o falso nell'era dell'AI
10:30 – 10:50 UniSiena, Stefano Melacci	Competizione con Turing Hotel
10:50 – 11:05 Regione Toscana, Walter Volpi	Cybersicurezza regionale: l'esperienza toscana
11:05 – 11:20 Unifi/MiCC, Marco Bertini	Piattaforma digitale integrata per il settore del cristallo, con archivio, customizzatore AI, prototipazione 3D e esperienze XR e VR
11:20 – 11:40 Unifi/MiCC Unifi/DIDA, Marco Bertini	Piattaforma digitale integrata per il settore del cristallo, con archivio, customizzatore AI, prototipazione 3D e esperienze XR e VR
11:40 – 12:10 Artes/Scuola Studi Superiori Sant'Anna, Antonio Frisoli	Robot umanoide su base mobile a ruote, con workstation di controllo e sistema di teleoperazione. Insieme al robot vengono presentati una mano robotica Prensilia, spin-off italiana della Scuola Superiore Sant'Anna, e un sistema di presa soft sviluppato dalla stessa Scuola, integrati sul robot o esposti separatamente.
12:10 – 12:40 UniPisa, F. Pistolesi / F. Marcelloni	Visione artificiale rispettosa della privacy: analisi intelligente di movimenti e postura.
13:00 – 14:00	<i>Pausa pranzo</i>

DOMENICA • 25 OTTOBRE

14:00 – 14:15ISTI – CNR, **Roberto Scopigno / Giuseppe Amato**

L'ago nel pagliaio digitale: Intelligenza Artificiale per la Ricerca e l'Analisi Visuale

14:15 – 14:30ISTI – CNR, **Roberto Scopigno / Paolo Barsocchi**

Il Medico dei Campi: Come l'IA fa la diagnosi precoce alle colture.

14:30 – 14:45ISTI – CNR, **Roberto Scopigno / Luca Pappalardo**

Chi abita la città domani? I sintomi invisibili della gentrificazione.

14:45 – 15:00Regione Emilia-Romagna, **Dimitri Tartari**

"Intelligenza Artificiale Affidabile: dalla teoria ai fatti"

15:00 – 15:20UniSiena, **Domenico Prattichizzo**

Guanto tattile per VR

15:20 – 15:40UniSiena, **Domenico Prattichizzo**

TOTEM per VR

15:40 – 16:00Regione Lazio, **Giorgia Marconcini**

Corner 3d sui patrimoni Unesco e una teca olografica multilingue

16:20 – 16:35Regione Toscana, **L. Bonuccelli, L. Cipriani**

Dalle immagini aeree ai modelli 3D del territorio con la piattaforma 3d-data

16:35 – 16:55Regione Toscana, **L. Bonuccelli, L. Cipriani**

Esplora i modelli 3D del territorio attraverso il tuo dispositivo mobile

16:55 – 17:10UniSiena, **Stefano Melacci**

UNaIVERSE: Il social network di AI e umani

17:10 – 17:30UniSiena, **Domenico Prattichizzo**

Guanto tattile per VR

17:30 – 17:50UniSiena, **Domenico Prattichizzo**

TOTEM per VR

17:50 – 18:20Artes/Scuola Studi Superiori Sant'Anna, **Antonio Frisoli**

Robot umanoide su base mobile a ruote, con workstation di controllo e sistema di teleoperazione. Insieme al robot vengono presentati una mano robotica Prensilia, spin-off italiana della Scuola Superiore Sant'Anna, e un sistema di presa soft sviluppato dalla stessa Scuola, integrati sul robot o esposti separatamente.

18:30 – 19:00**Conferenza delle Regioni***Inaugurazione della manifestazione*

LUNEDÌ • 26 OTTOBRE

Accoglienza Artes/Scuola Studi Superiori Sant'Anna, Antonio Frisoli	Busto robotico umanoide con AI conversazionale per l'accoglienza: robot/volto di saluto all'ingresso di Sala Pegaso. Consente di interagire con un robot con figura umana e mimica facciale; il robot è collegato a un LLM che gli consente di formulare risposte sulla base del dialogo con l'interlocutore.
Accoglienza UniSiena, Stefano Melacci	Competizione con Turing Hotel
10:00 – 10:20 Regione Lazio, Giorgia Marconcini	Corner 3d sui patrimoni Unesco e una teca olografica multilingue
10:20 – 10:40 Regione Lazio, Giorgia Marconcini	Corner 3d sui patrimoni Unesco e una teca olografica multilingue
10:40 – 11:10 UniPisa, Cimino-Scilingo / F. Marcelloni	ABEL, robot umanoide empatico iper-realistico
11:10 – 11:30 Regione Sicilia, Parello	"Sicilia del Mito" nuovi percorsi immersivi e multimediali, in grado di collegare i 14 parchi della Regione Siciliana
11:30 – 11:50 Regione Sicilia, Parello	"Sicilia del Mito" nuovi percorsi immersivi e multimediali, in grado di collegare i 14 parchi della Regione Siciliana
11:50 – 12:20 UniPisa, Cimino-Scilingo / F. Marcelloni	ABEL, robot umanoide empatico iper-realistico
12:20 – 12:40 Regione Puglia/ITS Puglia, Marina Massaro	Un educational game immersivo dedicato ai comportamenti da adottare in caso di calamità naturali
12:40 – 13:00 Artes/Scuola Studi Superiori Sant'Anna, Antonio Frisoli	Guanti sensorizzati wireless per il tracciamento di precisione delle dita.
13:00 – 13:30 UniPisa, Cimino-Scilingo / F. Marcelloni	ABEL, robot umanoide empatico iper-realistico
13:30 – 14:00	<i>Pausa pranzo</i>
14:00 – 14:15 Provincia Autonoma di Trento, Alessandra Filosi, Cristiano Weber	Prevenzione e monitoraggio hi-tech: l'operato del Nucleo Droni della Provincia autonoma di Trento – Gestione attiva di versanti, ponti, viadotti e infrastrutture stradali in ambiente montano.

14:15 – 14:30 Regione Friuli, Paolo Perucci	Vedere il rischio, aumentare la sicurezza: l'intelligenza artificiale di SafeYard nei cantieri
14:30 – 14:45 Regione Sardegna, Marco Melis / Sonia Brundu	Minori in Comunità - Sistema informativo di monitoraggio
14:45 – 15:00 Regione Liguria, Daniela Bruzzo	Video risultati hackathon e presentazione progetti vincitori
15:00 – 15:15 Regione Sicilia, Maurizio Bombace	Piattaforma digitale integrata "Geoportale Sicilia"
15:15 – 15:30 Regione Calabria, Domenico Costarella	"A Scuola di Protezione Civile", realizzato in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale e l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia
15:30 – 15:45 Regione Calabria, Salvatore Siviglia	"Progetto Pilota E Buona Prassi PA, Calabria Ambiente"
15:45 – 16:05 Regione Calabria, Pietro Pileci	"Fruizione Immersiva dei Parchi Marini Calabresi"

Visita Assessori e Delegazioni Regionali

16:00 – 18:00

16:05 – 16:35 UNIFI / DISIT Lab, Paolo Nesi, Nicola Mitolo	Monitoraggio e gestione dei flussi turistici, gestione del territorio, DIGITAL TWIN, SnapAdvisor Agentic AI per le città.
16:35 – 17:05 Regione Liguria/IIT Genova, Intervento dei team HSP e MESH dell'Istituto Italiano di Tecnologia	Robot Umanoide
17:05 – 17:20 Regione Marche, Serena Carota / Saverio Delpriori	Progetti bando servizi digitali integrati
17:20 – 17:40 UniSiena, Domenico Prattichizzo	Guanto tattile per VR
17:40 – 18:00 UniSiena, Domenico Prattichizzo	TOTEM per VR
18:00 – 18:15 Regione Friuli, Paolo Perucci	Progetti di comunicazione e computazione quantistica nella Regione Friuli Venezia Giulia
18:15 – 18:45 UniPi/IIT di Genova, L. Pallottino / M. Catalano	Alter-Ego - Robot antropomorfo (Robot medicina in corsia)
18:45 – 19:15 UniPisa, Cimino-Scilingo / F. Marcelloni	ABEL, robot umanoide empatico iper-realistico

MARTEDÌ • 27 OTTOBRE

Accesso riservato alle Scuole • MATTINA

Accoglienza

Artes/Scuola Studi Superiori
Sant'Anna, **Antonio Frisoli**

Busto robotico umanoide con AI conversazionale per l'accoglienza: robot/volto di saluto all'ingresso di Sala Pegaso. Consente di interagire con un robot con figura umana e mimica facciale; il robot è collegato a un LLM che gli consente di formulare risposte sulla base del dialogo con l'interlocutore.

Accoglienza

UniSiena, **Stefano Melacci**

Competizione con Turing Hotel

10:00 – 10:20

Regione Lazio, **Giorgia Marconcini**

Corner 3d sui patrimoni Unesco e una teca olografica multilingue

10:20 – 10:40

Regione Lazio, **Giorgia Marconcini**

Corner 3d sui patrimoni Unesco e una teca olografica multilingue

10:40 – 11:10

UniPisa, **Lucia Pallottino / F. Marcelloni**

Robot quadrupede AnyMal

11:10 – 11:30

Regione Puglia/ITS Puglia,
Marina Massaro

Applicazioni di valorizzazione del patrimonio culturale e turistico pugliese attraverso la realtà virtuale

11:30 – 11:50

Artes/Scuola Studi Superiori
Sant'Anna, **Antonio Frisoli**

Guanti sensorizzati wireless per il tracciamento di precisione delle dita.

11:50 – 12:20

Artes/Scuola Studi Superiori
Sant'Anna, **Antonio Frisoli**

Postazione di comando a due bracci per la teleoperazione del robot umanoide.



www.italiadelleregioni.it