



CERCA

ABBONATI

ACCEDI



Roma | Eventi

DIETA MEDITERRANEA

Roma, arriva "Buono": il primo evento su dieta mediterranea, agricoltura e sostenibilità



di Laura Larcán

5 Minuti di Lettura



Articolo riservato agli abbonati



Tutto il "Buono" dell'agricoltura del terzo millennio, con le sue strategie per produrre cibo sempre più sostenibile, i benefici della dieta mediterranea, le nuove frontiere della tecnologia, i segreti di un turismo green tra tavola e ambiente. Sono tanti gli argomenti "sul tavolo" (è proprio il caso di dirlo) di "Buono! Storie italiane di agricoltura, territori e cibo sostenibili", il primo summit dedicato al mondo del "cibo", declinato su imprenditoria, cultura, ricerca e futuro.

Tanti i progetti, gli incontri, le personalità che si condenseranno tra il 24 e 25 giugno, a Roma, in questa manifestazione realizzata in sinergia con il "Maker Faire Rome - The European Edition", sotto l'egida della Camera di Commercio di Roma, in collaborazione con il Santa Chiara Lab - Università di Siena, con il supporto di Rural Hack e Agro Camera e con la partecipazione di Asvis, Arsial, Borghi Autentici, Commissariato per la partecipazione dell'Italia a Expo 2020 Dubai, Apre. Un evento che vanta anche il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri.

APPROFONDIMENTI



AGROALIMENTARE

Confagricoltura assieme ad Amazon per accelerare...



MILANO

Il 5G trasforma la campagna: boom degli investimenti...



VITERBO

Università della Tuscia: arriva una pioggia di...



AGROALIMENTARE

Agricoltura sostenibile, SACE al fianco di Planet Farms

[Agroalimentare, Roma presenta Agrifood](#)

Tanti attori, dunque, per una maratona di **dirette e collegamenti**, tra lo streaming (<https://buono.makerfairerome.eu/live-streaming>) e

interventi da seguire in presenza presso lo **Spazio Rossellini (via della Vasca Navale 58)**. I numeri danno la misura dell'evento: oltre cinquanta appuntamenti, più di cento ospiti di livello internazionale, quattordici panel tematici. Tutta l'Italia dell'agrifood si incontra a "Buono"., insomma. A tenere a battesimo la kermesse, un tris di ministri come Luigi Di Maio degli Esteri, Stefano Patuanelli delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, e Fabiana Dadone delle Politiche Giovanili.

Argomenti chiave riguarderanno «il contributo che le imprese possono fornire per promuovere sistemi agroalimentari più giusti, sani e attenti all'ambiente». Non a caso "Buono" segna la prima tappa di un percorso istituzionale sul tema del cibo, seguito dal pre-vertice delle Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari del 2021 (a Roma dal 19 al 21 luglio) e il Food Systems Summit (settembre a New York). La mattina del 24 giugno, inoltre, verrà presentato il Protocollo d'intesa tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il Commissariato per la partecipazione dell'Italia a Expo 2020 Dubai.

Riflettori accesi allora sulle esperienze imprenditoriali e sociali più interessanti del mondo dell'agrifood dell'Italia, con imprenditori e produttori che affronteranno i temi di estrema attualità: la responsabilità sociale e ambientale nella produzione di un cibo sempre più sostenibile (in linea con le indicazioni dell'Agenda Onu 2030), la dieta mediterranea e cultura del cibo (indagando il rapporto tra prodotti agroalimentari e gli stili di vita sani e sostenibili), le sfide per sanare la povertà alimentare, filiere e territori.

«Il 2021 – spiega **Lorenzo Tagliavanti**, **Presidente della Camera di Commercio di Roma** - è l'anno della svolta verso la sostenibilità. E' evidente che, in questo processo, l'Italia potrà avere un ruolo da protagonista, e così Roma. Non è un caso che il pre-vertice delle Nazioni Unite sui sistemi alimentari del 2021 si terrà proprio nella Capitale, dal 19 al 21 luglio prossimi». «Il sistema Agrifood italiano del futuro - afferma **Angelo Riccaboni**, **Presidente del Santa Chiara Lab - Università di Siena e Presidente della Fondazione PRIMA - Barcellona** - dovrà affrontare le questioni della sostenibilità basandosi sulla forza delle esperienze consolidate e l'adozione di innovazioni tecnologiche, organizzative e sociali».

Tante le personalità protagoniste di "Buono", come **Jeffrey Sachs**, **economista**, **Presidente del Sustainable Development Solutions Network (SDSN) e Direttore del Center for Sustainable Development alla Columbia University**, che il 25 giugno racconterà "Il futuro sostenibile dell'Agri-food italiano a Expo 2020 Dubai". Da mettere in agenda alcuni appuntamenti clou legati a progetti di agricoltura digitale e nuove tecnologie. La mattina del 24 giugno si svolgerà la sessione "Il racconto delle storie dei protagonisti del Made in Italy: i temi dell'innovazione" cui partecipa anche **Enrica Onorati**, **Assessora all'Agricoltura, Foreste, Promozione della filiera e della cultura del cibo, Pari opportunità della Regione Lazio**.

Interessante, la mattina del 25 giugno, la sessione "Il **Buono! del Tipico: borghi, territori e prodotti del Mediterraneo**" realizzata in collaborazione con Arsial, Regione Lazio e l'Associazione Borghi Autentici. Un panel moderato da Carlo Hausmann, Dg di Agro **Camera**, Azienda speciale della **Camera di Commercio** di Roma per l'agroalimentare, che offrirà testimonianze dirette dai borghi autentici.

Oltre ai tanti talk e collegamenti live da varie parti d'Italia con esperti

di settore, ci sarà anche spazio per incontri, sempre sul tema del cibo, più leggeri e divertenti come quelli tra chef stellati e atleti italiani che si preparano alle prossime Olimpiadi. In particolare, **la chef stellata Cristina Bowerman che andrà a fare visita a casa di Lamont Marcell Jacobs per scoprire cosa c'è nel frigo del lunghista e velocista del G.S. Fiamme Oro della Polizia di Stato per poi capire insieme quale piatto creare.** Il tutto sotto lo sguardo attento di Stefania Ruggeri, nutrizionista CREA (Consiglio per la ricerca in economia e l'economia agraria). Invece, da Firenze, lo chef due stelle Michelin, **Filippo Saporito entrerà nella cucina di Leonardo Fabbri, atleta del Centro Sportivo dell'Aeronautica Militare specialità lancio del peso, per preparare con lui un piatto della cucina povera toscana.**

«Al nostro evento le innovazioni in agricoltura, il cibo sostenibile, il rispetto dell'ambiente e, più in generale, tutte le migliori pratiche delle imprese su questi temi stanno conquistando sempre più spazio e più attenzione», conclude **Luciano Mocci**, Presidente di **Innova Camera**, Azienda speciale della **Camera di Commercio** di Roma. Per maggiori informazioni su Buono! e per visionare il ricco calendario di appuntamenti è possibile consultare il sito internet: <https://buono.makefairerome.eu/>. Collegamenti in live streaming su <https://buono.makefairerome.eu/live-streaming>

Giovedì 17 Giugno 2021, 16:41 - Ultimo aggiornamento: 17:32

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEGGI ANCHE



PORTA PIA

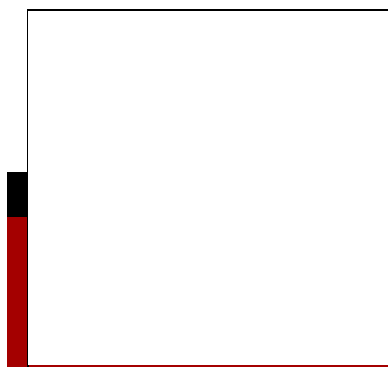
Ragazze violentate dopo feste a Roma, due arresti. Minorenne...



COVID19

Lazio, 119 casi (66 a Roma) e 8 morti. D'Amato: «Entro...

PRIMA PAGINA DI OGGI



LEGGI IL GIORNALE SU TUTTI I TUOI DISPOSITIVI

ACCEDI ORA

COMPRESSE NEL TUO ABBONAMENTO

PIU' LETTE

PERSONE

Belen Rodriguez incinta: «Non ho mai smesso in gravidanza». Il segreto svelato a pochi giorni dal parto