

sostenibilità,
cultura e mercati



LA LEZIONE DI AGRIFOOD FUTURE

Grandi numeri per la prima edizione dell'evento tenutosi a Salerno e dedicato alle prospettive del "sistema cibo". Dati ed esperti a confronto concordano: per una produzione sempre più sostenibile, scienza, tutela dell'ambiente e innovazione tecnologica devono integrarsi

a cura della redazione

Grandi numeri e grandi temi. È stata un successo la prima edizione di **Agrifood Future**, evento sul futuro dell'industria agroalimentare organizzato da **Unioncamere** e **Camera di Commercio di Salerno** con il contributo della **Regione Campania**, che per cinque giorni, dal 16 al 20 di settembre, ha raccolto a Salerno istituzioni, imprese ed enti di ricerca promuovendo un confronto aperto sul futuro dell'intero sistema cibo. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti in una summer school che ha approfondito i temi del giorno, nel corso di Agrifood future sono state discusse le possibilità di riorganizzare la produzione, per creare nuovi alimenti, per orientare diversamente la cultura alimentare, ridurre lo spreco, aumentare la qualità del cibo, per non veder calare le rese in campo, per tutelare la biodiversità, per diminuire i consumi di acqua e di suolo, per tutelare i lavoratori. Sullo sfondo la necessità di dover nutrire i 10 miliardi di persone che si prevede vivranno sul pianeta Terra nel 2050 e i grandi investimenti



Andrea Prete, presidente nazionale di Unioncamere e della **Camera di Commercio** di Salerno

resi disponibili dalla politica europea per dare seguito alla twin transition digitale e ambientale. «*Quello che stiamo vivendo è un momento complesso pieno di grandi responsabilità e irripetibili opportunità* - ha commentato **Andrea Prete**, presidente nazionale di **Unioncamere** e della Camera ➔

di Commercio di Salerno - *Tante sono le risorse messe in campo per stimolare un nuovo modo di produrre il cibo. Solo per citarne alcune, il PNRR che, tra l'altro, finanzia il Centro Nazionale Agri-tech che ha sede in Campania, così come la nuova stagione della Politica Agricola Comune (PAC) che incentiva metodi di produzione sostenibili. Si tratta di un'enorme mole di finanziamenti, a cui se ne aggiungeranno altri. Noi vogliamo prendere parte a questo dibattito. Vogliamo che anche le imprese siano coinvolte nei processi attraverso i quali si sta ripensando il modello di sviluppo dell'intero sistema agroindustriale. Con Agrifood Future abbiamo inteso aprire un confronto critico e costruttivo e ci candidiamo a essere ponte - con progetti e iniziative concrete - tra grandi e piccole imprese, tra mondo accademico e mondo imprenditoriale, tra mercati e investitori».* E nel corso della manifestazione che si è svolta tra il teatro Verdi, la villa comunale, il lungomare e la sede di via Roma della **Camera di Commercio**, di confronti se ne sono tenuti molti, sempre supportati da dati e analisi, come nel caso del rapporto *"Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto"*, curato da TheFork o il *"Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità"* a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi dei maggiori esperti nazionali ed internazionali in materia ed il supporto di **Unioncamere** e Consorzio Valpantena. Ad aprire la manifestazione un'analisi dei principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro, basata sui dati forniti da un'indagine realizzata da Istituto Tagliacarne - **Unioncamere** e Centro Studi Rural Hack. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%.

Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. *«L'innovazione delle nostre imprese, grazie anche al confronto con il mondo della ricerca scientifica e tecnologica, è uno dei principali motori dello sviluppo nazionale e dei territori - prosegue Prete - Le Camere di Commercio Italiane svolgono un ruolo chiave sia nel supportare le singole PMI, sia nel dare sostegno a processi sistemici che orientino le opportunità verso interessi tangibili e concreti. Digitale e sostenibile non sono in antitesi. Tutt'altro. La tecnologia ha il potenziale per contribuire al raggiungimento dei 17*

obiettivi dell'Agenda 2030 che l'ONU ha definito individuando gli elementi costitutivi delle tre dimensioni - economica, sociale ed ecologica - dello sviluppo sostenibile. Attraverso le giornate di Agrifood Future abbiamo approfondito ulteriormente il modo in cui la scienza e la tecnologia possono contribuire a costruire un modello d'innovazione che sia vantaggioso per il sistema impresa, rispettoso delle peculiarità territoriali e sostenibile per l'ecosistema. Archiviata la prima edizione guardiamo al futuro. E al futuro deve guardare il sistema formativo, investendo sulle nuove competenze in aree tecnologiche considerate strategiche per l'economia e per la competitività del Paese. Per questo motivo siamo tra gli enti che sostengono l'Istituto Tecnico superiore TEIA, con sede a Salerno, che attiverà tre percorsi ad alta specializzazione nel settore Agrifood». Introduzione di tecnologie ad alta specializzazione e sostenibilità, un legame inscindibile per il settore agroalimentare sul quale pesano delle scelte difficili, soprattutto per un Paese, come l'Italia, che sulla tradizione e il rapporto con il territorio, ha costruito la propria specificità. È il caso dei cibi sintetici o delle colture in assenza di gravità. Soluzioni che spaventano, ma che rappresentano una possibile via d'uscita dall'impoverimento dei suoli. Anche di questo si è discusso ad Agrifood Future. Nel nostro Paese il cibo non è solo il nutrimento ma è convivialità, legame con i territori, identità, biodiversità. L'Italia è uno straordinario laboratorio di esperienze di innovazione e diversità territoriale: biologica, di modelli di business, di azione sociale, di comunità, di politiche e di strumenti di governance; e come tale rappresenta un laboratorio aperto dove poter identificare processi di trasformazione in



Alex Giordano, docente di Trasformazione Digitale dell'Università Federico II di Napoli e direttore scientifico di Agrifood Future

Summer School Foodsystem 5.0

100 giovani provenienti da tutta Italia hanno animato la Summer School Foodsystem 5.0, partecipando a un percorso formativo che si è articolato lungo tutta la durata del festival, seguendone gli sviluppi e il palinsesto. Durante le giornate di Agrifood Future i partecipanti sono stati coinvolti in confronti con esperti, in visite sul campo e attività laboratoriali in un attivo dialogo interdisciplinare. Al termine della manifestazione i gruppi di lavoro hanno presentato, attraverso brevi pitch, le soluzioni alla challenge lanciata e i risultati delle attività laboratoriali sviluppate nel corso della School. La Summerschool ha anche rappresentato la prima tappa del PID Study Tour, un percorso formativo esperienziale e di coprogettazione che coinvolge il personale degli uffici dei [Punti Impresa Digitale](#) delle [Camera di Commercio](#).

**Salerno, un distretto agroalimentare da primato***

In provincia di Salerno le imprese attive della filiera agroalimentare ammontano a 17.341. Di queste 15.494 sono del settore agricolo, silvicoltura e pesca, 1.847 appartengono all'industria alimentare e delle bevande. Salerno è la provincia italiana con il maggior numero di produzioni che si svolgono esclusivamente sul proprio territorio e vanta 16 prodotti a marchio DOP e IGP. Ha una leadership anche su attività di trasformazione industriale riconosciute come tipicità del territorio anche a livello internazionale, quali l'industria conserviera e le filiere della quarta gamma. Primati, questi, che le consentono di essere, con 2,3 miliardi di euro, la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agroalimentare, comparto che genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale.

*dati elaborati dall'Istituto [Tagliacarne](#) su dati della [Camera di Commercio di Salerno](#)

Don Alfonso 1890, premio a una carriera fatta di eccellenza e attenzione al territorio

Don Alfonso 1890 rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo che ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio. Per questo motivo i coniugi Alfonso e Livia Iaccarino (in foto) sono stati premiati nel corso di Agrifood Future. Simbolo di "buona impresa" Don Alfonso 1890, nel 2024 riaprirà completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero. Un impegno costante per la promozione di una cultura dell'alimentazione mediterranea, che coniuga difesa dell'ambiente e promozione della socialità. Anche per questo lo chef Alfonso Iaccarino ha guidato una squadra di giovani chef dell'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno durante la social dinner che ha chiuso l'evento, dove sono state preparate pietanze composte con le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari. La tavolata, allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre, ha accolto 500 persone e ha coinvolto le mense cittadine che si occupano degli indigenti e il banco alimentare, sintetizzando alcuni dei temi che hanno animato la cinque giorni di confronto sul futuro del cibo: il senso di comunità e la lotta allo spreco alimentare.



atto a partire dai quali generare un confronto ed una condivisione con gli altri paesi nel nord e sud del mondo. In questa specificità dell'Italia, Salerno - al centro del Mediterraneo - si propone come il cuore della Dieta Mediterranea, distinguendosi per la quantità e la qualità delle produzioni agricole (piante aromatiche, medicinali e culinarie, barbabietole da orto in serra, valeriana, lattuga in serra, indivia in serra, spinacio in serra, prezzemolo in serra, basilico e fico, pomodoro da trasformazione in serra e pisello in serra), oltre che per prodotti certificati (DOP e IGP).

«Spesso abbiamo fatto della Dieta Mediterranea solo una narrazione vuota, folkloristica, coloniale - precisa **Alex Giordano**, docente di Trasformazione Digitale dell'Università Federico II di Napoli e direttore scientifico di Agrifood Future - la Dieta Mediterranea deve essere rivista come metodo, come sistema di valori. Il futuro del cibo, dunque, va pensato ora a partire dal nostro territorio perché le comunità locali sono i luoghi ideali per ideare cambiamenti e creare innovazioni. È a partire dagli attori delle comunità locali che si può cambiare e innovare il sistema agricolo, addomesticando le tecnologie all'interno dei mercati reali e nel rispetto delle capacità di sviluppo della cultura locale, per orientarsi insieme ad un minore impatto ambientale e ad una diffusa sostenibilità **sociale** ed economica del settore». Anche per questo tutti i panel sono stati seguiti da 100 giovani, provenienti da tutta Italia, riuniti in una Summer School, con il compito di rielaborare gli interventi, tracciare percorsi e traiettorie di studio da sottoporre al sistema della Ricerca, alle imprese e ai decisori politici. Agrifood Future in questo ha vinto la sua scommessa. Riequilibrare il dibattito politico sul futuro del cibo, ridando centralità al sistema impresa nella sua complessità, e facendolo da Salerno, dal sud dell'Italia. Per questo motivo nel corso della giornata conclusiva della manifestazione, oltre a ribadire la volontà di fare di Agrifood Future un appuntamento a cadenza annuale, si è ipotizzato di fare in modo che Salerno diventi un hub a servizio delle molteplici necessità del sistema cibo. Un luogo dove

sperimentare, creare, inventare. «Salerno può essere un contesto adeguato per la diffusione di processi di innovazione all'interno del sistema agrifood locale, in connessione con quello regionale, nazionale, europeo ed internazionale - ha aggiunto il professor Giordano - Innovazione di prodotto, processo e di modelli di business che, anche attraverso le tecnologie, possano generare impatti positivi sull'ambiente, sul sistema **sociale** e sull'economia locale. L'innovazione di processo e di prodotto può coinvolgere in particolare i produttori agricoli medio-piccoli che possono aprirsi alla multifunzionalità sperimentando soluzioni di economia circolare. Ma vanno pensate anche forme di collaborazione tra aziende, startup, università, centri di ricerca e fondi di venture capital, per consentire di potenziare la strategia aziendale di open innovation con un impatto significativo sull'intera catena del valore. Altra leva sulla quale lavorare è la conoscenza delle risorse e degli incentivi per le imprese, la creazione di nuovi mercati (nazionali ed esteri), l'ampliamento delle attività formative e culturali sui temi dei valori della dieta mediterranea e anche sulla valorizzazione dei dati come sistema di informazioni da condividere per supportare i processi decisionali delle imprese e delle istituzioni locali». «La nostra idea è quella di iniziare un percorso. Il tema non si esaurirà tanto presto - ha concluso Prete - Pertanto è essenziale avere un momento di sintesi come Agrifood Future durante il quale il mondo della Ricerca, dell'impresa e della Politica possono condividere le migliori soluzioni per completare le transizioni necessarie e provare a fornire cibo sano e di qualità a tutti, minimizzando l'impatto sull'ambiente e sugli ecosistemi e migliorando le performance delle filiere imprenditoriali coinvolte».

