

Agrifood Future: Un confronto sulle prospettive del settore agroalimentare

Ottobre 3, 2023 · Monica Di Nunzio



Contenuto multimediale: <https://www.youtube.com/embed/o9sH6zQTU3M?feature=oembed>

Agrifood Future – tenutosi dal **16 al 20 settembre** scorso a **Salerno**– è stato un vero e proprio palcoscenico di discussione e confronto su un tema di cruciale importanza: l' **innovazione nel sistema-cibo**. Alcuni degli argomenti trattati riescono a restituire lo spaccato di un settore, quello agroalimentare , che riveste un ruolo determinante nell'ambito del cambiamento globale, ma è anche fortemente influenzato dai mutamenti climatici e geopolitici.

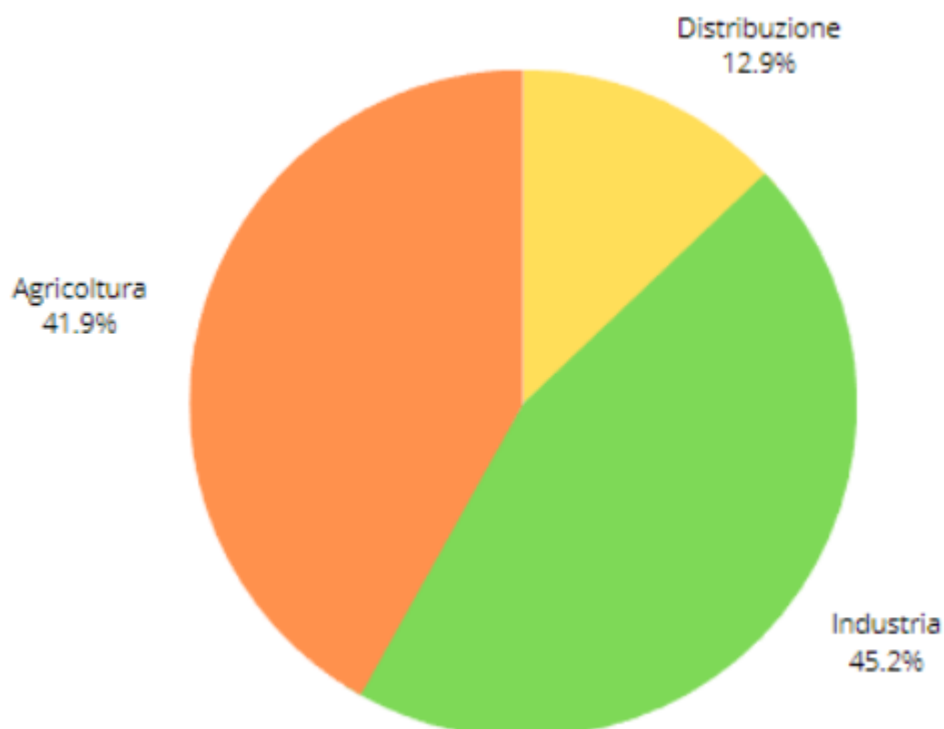
Squilibri del sistema alimentare attuale

Gli squilibri nel sistema alimentare attuale rappresentano una sfida complessa che si manifesta sia a livello globale che in Italia.

A livello mondiale, il dato allarmante emerso dal report **Italian Barometer Obesity**, di 345 milioni di persone prive di cibo nutriente in quantità sufficienti riflette una crescente **crisi di fame**, con un aumento significativo rispetto al 2019.

Questo non solo mette a rischio la vita di milioni di individui, ma mina anche i loro mezzi di sussistenza.

D'altra parte, il problema dello **spreco alimentare**, che si traduce in 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecate annualmente, è altrettanto preoccupante. Questo spreco coinvolge principalmente frutta, verdure, pesce, cereali, prodotti caseari e carne, evidenziando una gestione inefficiente delle risorse alimentari. Un aspetto che rende ancora più complessa la situazione è la mancanza di consapevolezza ambientale in una parte significativa della popolazione.



Fonte 1 Dati dell'Osservatorio Waste Watcher International con Distal

Il 45% delle persone non crede che le proprie abitudini alimentari abbiano un impatto negativo sull'ambiente. Questo deficit di consapevolezza può ostacolare gli sforzi per promuovere pratiche alimentari più sostenibili.

In **Italia**, la problematica del sovrappeso e dell'obesità è allarmante. Oltre 25 milioni di individui, tra cui molti adulti e bambini, sono affetti da questa condizione. Questo trend in crescita negli ultimi 30 anni riflette una sfida significativa per la salute pubblica e il benessere delle persone.

La questione del sovrappeso è influenzata da vari fattori, tra cui l'età e il genere. Si nota un aumento significativo del sovrappeso all'aumentare dell'età e una maggiore incidenza tra gli uomini rispetto alle donne. Inoltre, c'è una resistenza al cambiamento delle abitudini alimentari, specialmente per quanto riguarda il consumo di carne. Anche se alcune persone hanno ridotto il consumo di carne, molte ritengono che sia fondamentale per una dieta equilibrata.

Il ripensamento del sistema alimentare comporta una sfida di vasta portata sia dal punto di vista socio-economico che culturale. Si stanno conducendo studi e dibattiti per definire nuove modalità di produzione, sviluppare alimenti innovativi, promuovere una cultura

alimentare più sostenibile, combattere lo spreco alimentare, migliorare la qualità del cibo senza compromettere le rese agricole, tutelare la biodiversità e ridurre i consumi di acqua e suolo. L'**innovazione tecnologica** è vista come un pilastro fondamentale per affrontare le numerose criticità dell'attuale sistema agroalimentare caratterizzato, ad oggi, da insostenibilità e ingiustizia.

Agrifood Future è stato un evento unico che ha rispecchiato l'**identità mediterranea**, offrendo uno spazio di discussione aperto e inclusivo con l'obiettivo principale di diffondere conoscenza sugli avanzamenti del meglio della ricerca scientifica e tecnologica e di promuovere un dialogo tra posizioni diverse.

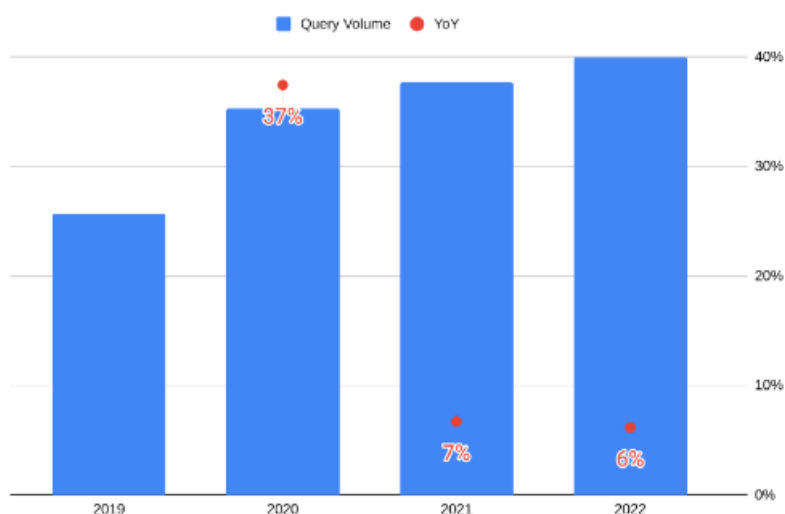
Settore agroalimentare

Nel corso dell'evento Agrifood Future **Giulia Gioffreda**, esperta *Government Affairs and Public Policy* di Google, ha presentato dei dati sul sistema agroalimentare italiano.



**AGRIFOOD
FUTURE**

Ricerche online agroalimentare italiano Post-pandemia

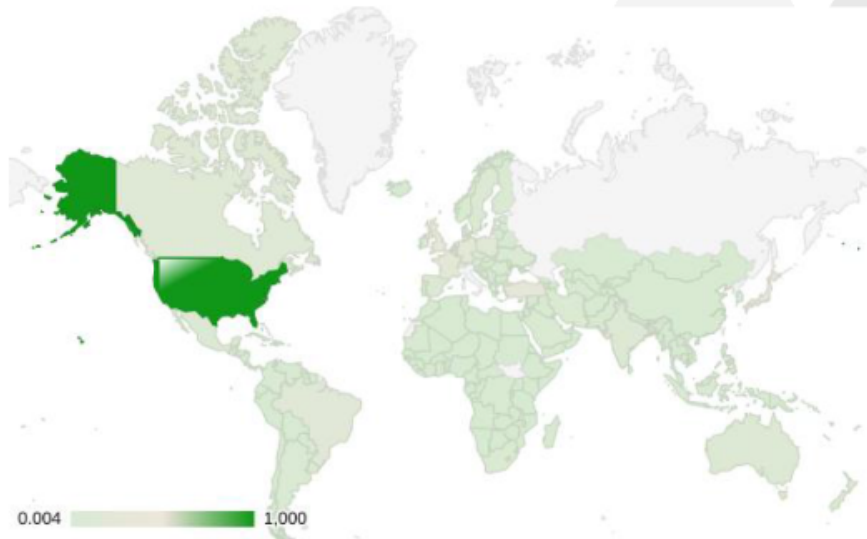


Secondo tali dati, il settore agroalimentare italiano ha sperimentato un notevole interesse a livello globale a partire dal 2020, in un contesto post-pandemico. Ciò è stato evidenziato dalla crescita significativa delle ricerche online, con un aumento del 37% nel 2020, del 7% nel 2021 e del 6% nel 2022. Questi numeri riflettono un cambiamento di atteggiamento dei consumatori verso il cibo e i prodotti italiani.

Uno dei punti chiave emersi dalla presentazione di **Giulia Gioffreda** è stato il ruolo cruciale degli Stati Uniti nel promuovere il *“Made in Italy”*.



Paesi principali per interesse nel Made in Italy



Data l'importanza delle esportazioni per l'economia italiana, diventa essenziale per le imprese italiane essere presenti in modo efficace online. Le storie di eccellenza italiane condivise da Giulia dimostrano come sia possibile valorizzare il ***“Made in Italy”*** attraverso l'esportazione all'estero.

Questi dati e le strategie discusse durante l'evento Agrifood Future hanno offerto una guida preziosa per il futuro del settore agroalimentare italiano e per coloro che cercano di promuovere e valorizzare i prodotti italiani a livello globale.

Innovazione digitale e transizione green

L'innovazione tecnologica gioca un ruolo cruciale nell'accelerare la transizione verso pratiche alimentari più sostenibili e consapevoli, contribuendo così a mitigare gli squilibri del sistema alimentare attuale. A tal proposito, **Alessandro Rinaldi**, direttore studi e statistiche del **Centro Studi delle Camere di Commercio Guglielmo Tagliacarne**, ha introdotto i temi dell'**innovazione digitale** e della **transizione green** in Italia.

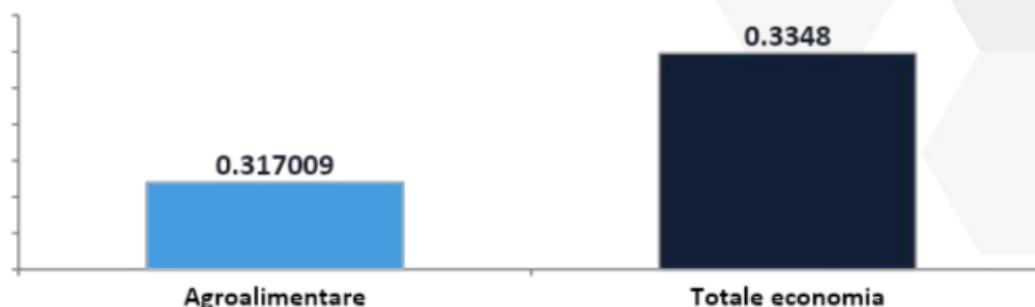
Le imprese agroalimentari stanno guardando con interesse all'innovazione digitale e si prevedono investimenti rilevanti in tecnologie 4.0.



**AGRIFOOD
FUTURE**
sostenibilità, cultura e mercati

LA VISIONE DEL FUTURO: GLI INVESTIMENTI NEL DIGITALE

Imprese che prevedono di investire in tecnologie Industria 4.0 tra il 2022 e il 2024



Fonte: indagine Centro studi Tagliacarne 2022

Questi investimenti rappresentano una pietra miliare per migliorare l'efficienza operativa, la qualità dei prodotti e l'adattabilità alle sfide del mercato.

Secondo un'indagine condotta dal **Centro Studi Tagliacarne** nel 2022, le tecnologie più rilevanti includono la simulazione fra macchine connesse per ottimizzare i processi, l'uso di big data e analytics, la robotica, l'integrazione orizzontale e verticale di filiera, l'Internet delle Cose (IoT), la cybersecurity, il cloud computing, il machine learning e l'intelligenza artificiale.

Tuttavia, alcune imprese potrebbero esitare nell'abbracciare questa trasformazione digitale a causa di ostacoli come i costi delle tecnologie troppo elevati, risorse economiche insufficienti, mancanza di informazione, poca flessibilità delle risorse umane per qualificarsi verso le competenze digitali, mancanza di competenze digitali interne, poca conoscenza sugli effetti positivi delle tecnologie digitali e difficoltà nei rapporti con altre imprese, università e centri di ricerca.

Parallelamente, anche la cosiddetta *Transizione Green* è un elemento da tenere in considerazione per il futuro delle imprese del settore agroalimentare: stando ai dati Tagliacarne, il 54% delle aziende prevede di effettuare investimenti di natura green tra il 2022 e il 2024.

Questo dato supera la media di tutti i settori industriali, che registra un tasso di investimenti ecologici del 51%.

Gli investimenti green in questione mirano principalmente a migliorare le performance aziendali attraverso l'adozione di comportamenti a minor impatto energetico, l'incremento dell'uso di energie rinnovabili e un maggiore coinvolgimento nell'economia circolare.

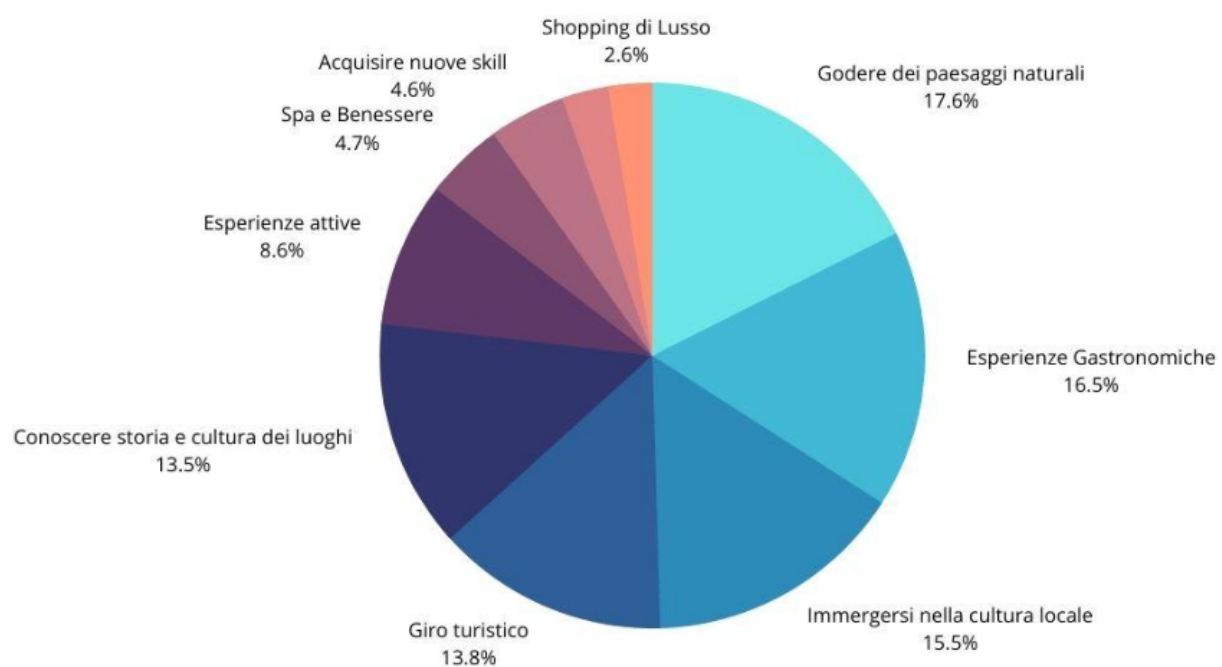
Gli ostacoli per le imprese che esitano nell'investire in soluzioni green includono i costi delle materie prime troppo alti, la scarsa conoscenza delle agevolazioni pubbliche, risorse economiche insufficienti, difficoltà nell'ottenere incentivi e agevolazioni pubbliche, mancanza di interesse del management aziendale verso il tema, incertezza generale sul futuro e difficoltà di programmazione, e finanziamenti esterni insufficienti o assenti.

Turismo enogastronomico

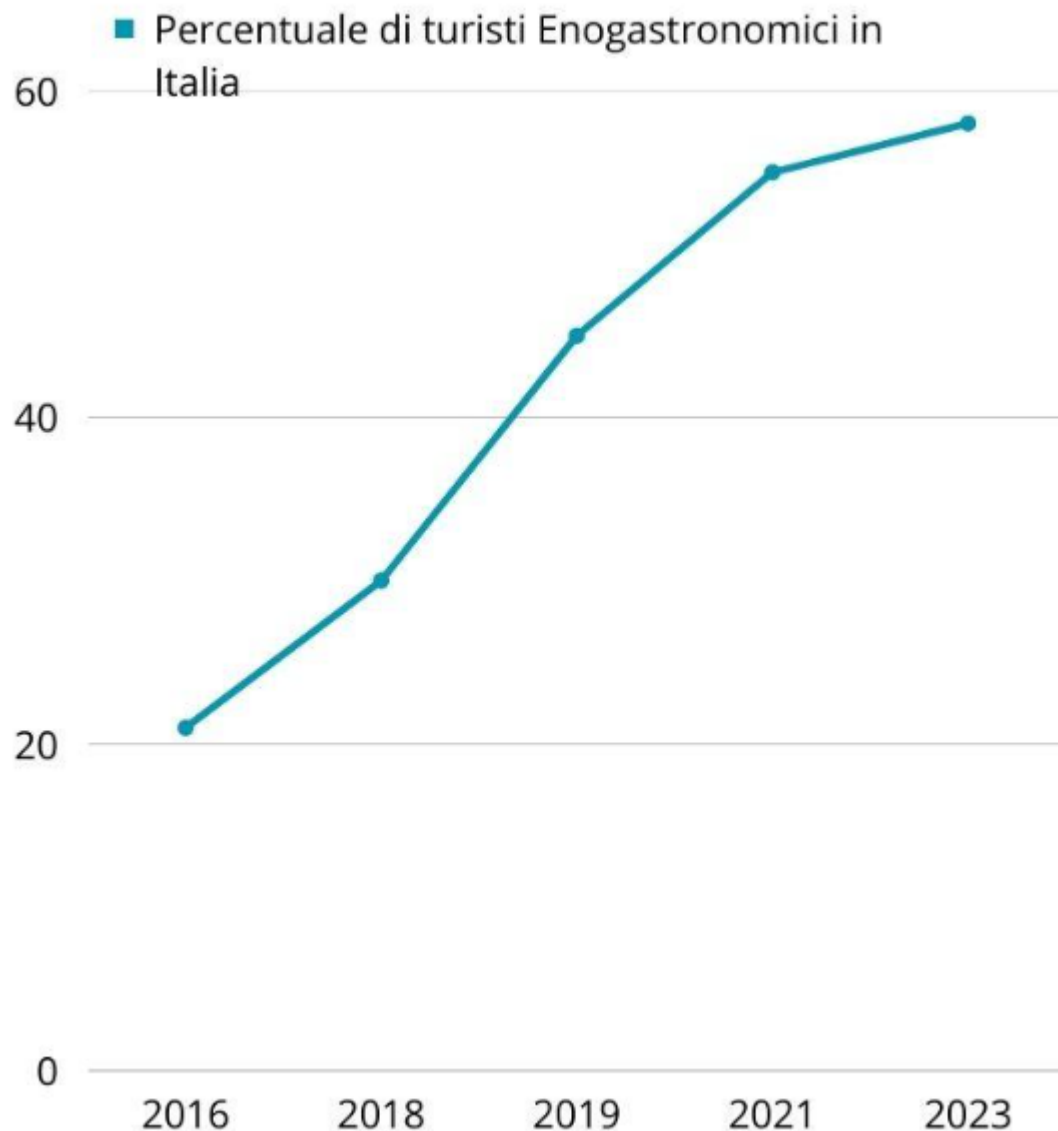
Il **turismo enogastronomico** è un settore in crescita che combina il turismo con la degustazione di cibi e bevande locali. Coinvolge spesso visite a cantine, agriturismi, ristoranti e altri luoghi dove è possibile sperimentare i prodotti alimentari e le tradizioni culinarie di una determinata regione o area geografica. Questo tipo di turismo può contribuire a promuovere la cultura alimentare locale, sostenere l'industria agricola e alimentare, e offrire esperienze memorabili ai viaggiatori.

Roberta Garibaldi, presidente dell'**Associazione Italiana Turismo Enogastronomico**, ha presentato il rapporto sul turismo enogastronomico e sostenibilità durante l'evento Agrifood Future.

Il rapporto ha rivelato che le preferenze di viaggio e le esperienze più amate dalla maggioranza dei turisti europei hanno un forte legame con la natura e il cibo. Il 17,4% dei turisti europei predilige godersi paesaggi naturali, mentre il 16,3% cerca esperienze gastronomiche autentiche.



Nel 2023 c'è stato un notevole aumento del numero di turisti enogastronomici in Italia, con il 58% dei turisti italiani che si definisce come tali. Questi sono turisti che nei tre anni precedenti avevano effettuato un viaggio con pernottamento motivato principalmente dall'enogastronomia.



Tuttavia, il panorama turistico sta vivendo una fase di profondo cambiamento, caratterizzata da una crescente disuguaglianza nell'approccio ai viaggi. L'inflazione, la stagnazione economica e le tensioni energetiche hanno ridotto la capacità di acquisto dei consumatori europei, portando ad un aumento dei prezzi dei servizi turistici in tutta Europa e a una diminuzione dell'intenzione di viaggio degli italiani. In particolare, si è notato un calo del 6% nell'intenzione di viaggiare in estate nel maggio 2023 rispetto all'anno precedente, e una diminuzione del 13% nella scelta di rimanere in Italia come destinazione turistica.

Nella scelta delle mete turistiche, la sostenibilità sta diventando un punto focale. L'83% dei turisti enogastronomici preferisce strutture ricettive eco-friendly e presta attenzione alla possibilità di raggiungere la destinazione utilizzando mezzi di trasporto poco inquinanti.

Tuttavia, è importante notare che, nonostante questa crescente attenzione alla sostenibilità, gli italiani in viaggio hanno mostrato un calo di interesse verso questo tema dal 2021 al 2023. Pertanto, il rapporto sottolinea la necessità di un cambio di direzione, con un maggiore impegno da parte delle aziende nel mettere al centro dell'esperienza turistica la sostenibilità, per garantire un futuro più responsabile per il settore del turismo enogastronomico in Italia e in Europa.

Carne Sintetica

Durante Agrifood Future è stato affrontato anche un tema caldo, la cosiddetta **carne sintetica**. Ancora pochi studi forniscono informazioni concrete riguardo alla carne coltivata e al suo impatto sui sistemi alimentari. L'**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)** ha avviato un progetto per fare chiarezza su questo argomento. Attualmente, nell'UE, le carni coltivate in vitro non sono autorizzate per la commercializzazione, e non esiste una legislazione specifica che regoli le tecniche di produzione e i requisiti autorizzativi.

Il dibattito sulla carne sintetica è una questione di grande interesse che polarizza fortemente l'opinione pubblica: da un lato la narrazione sottolinea come la carne prodotta in laboratorio possa essere una soluzione per alleviare la pressione sugli allevamenti intensivi, noti per le condizioni spesso terribili in cui gli animali sono tenuti e per il loro contributo agli impatti ambientali negativi del sistema Agrifood. Si ritiene che questa carne possa contribuire a mitigare tali problemi.

Diversi studi indicano che una parte significativa delle risorse idriche utilizzate nell'industria delle carni è parte del ciclo naturale dell'acqua, contribuendo alla sostenibilità di tale produzione. L'acqua piovana rappresenta la maggior parte dell'impronta idrica, e ciò implica che gran parte dell'acqua utilizzata viene restituita all'ambiente. La carne bovina ha un'impronta idrica più elevata rispetto ad altri tipi di carne come il pollame.

In Italia, l'efficienza idrica nella produzione di carne bovina è notevolmente migliore rispetto alla media globale, grazie a sistemi zootecnici combinati e abbondanza d'acqua. Questi risultati suggeriscono che la carne sintetica potrebbe essere una soluzione più sostenibile dal punto di vista idrico e ambientale rispetto alla carne animale tradizionale, poiché richiede meno acqua e risorse.

Tuttavia, la sostenibilità complessiva dovrebbe essere valutata considerando anche altri aspetti, come l'energia utilizzata nella produzione di carne sintetica e gli effetti sulla biodiversità.

Alcuni esperti, di contro, sostengono che anche la carne sintetica potrebbe non essere una soluzione sostenibile. Questa visione si basa sul fatto che la narrativa che circonda la carne prodotta in laboratorio talvolta generalizza e semplifica una realtà complessa. Inoltre, ci sono sostenitori e detrattori di questa idea.

Mentre altri ritengono che la carne sintetica possa contribuire significativamente a ridurre l'impatto ambientale dell'allevamento di bestiame, altri esperti credono che ci siano alternative migliori o che il problema possa essere affrontato in modo diverso. Inoltre, in alcuni paesi, come l'Italia, le emissioni di gas serra legate all'allevamento sono notevolmente inferiori rispetto ad altri paesi europei, il che solleva ulteriori dibattiti sulla necessità e l'efficacia della carne sintetica come soluzione.

È importante sottolineare che l'industria agricola italiana sta facendo progressi significativi verso un sistema allevatorio a impatto zero. Questi progressi sono resi possibili grazie all'adozione di tecnologie innovative che trasformano le sfide in opportunità. Questi miglioramenti includono pratiche agricole più sostenibili, l'uso efficiente delle risorse e la riduzione dell'impatto ambientale complessivo del settore.

Mentre il dibattito continua, è importante considerare le sfumature e le realtà specifiche dei diversi contesti nazionali, come dimostra l'esempio italiano di un settore agricolo in costante miglioramento verso una maggiore sostenibilità.

Cosa ci riserva il futuro del food?

Il futuro dell'alimentazione è tutto tranne che chiaro, si prospetta come un panorama in costante mutamento, in cui molti fattori convergono per plasmare il destino di un settore cruciale per l'umanità.

Le sfide legate al clima richiedono adattamenti e sostenibilità nelle pratiche agricole, mentre la tecnologia sta rivoluzionando la produzione e la gestione delle coltivazioni. La crescente richiesta di proteine alternative sta trasformando l'industria alimentare, mentre la tracciabilità e la trasparenza diventano priorità per i consumatori informati. Le preferenze alimentari stanno cambiando, spingendo le aziende a innovare, mentre l'agricoltura verticale

si sta affermando come una soluzione nelle aree urbane. La regolamentazione e la politica governativa continueranno a svolgere un ruolo chiave.

In questo contesto, la sostenibilità e la sicurezza alimentare rimarranno al centro dell'attenzione, e l'innovazione sarà essenziale per affrontare le sfide e le opportunità in rapida evoluzione. Agrifood Future è stato un luogo di riflessione, ma ha anche sollevato una serie di domande a cui tutti siamo invitati a pensare. Chissà che in una prossima edizione non ci siano risposte ad alcune di esse.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/agrifood-future-prospettive-settore-agroalimentare/>