

Foodsystem 5.0. Agritech,dieta mediterranea,comunità

Ottobre 17, 2022 · Annalisa Gramigna



Foodsystem 5.0. Agritech, dieta mediterranea e comunità, è il titolo dato al side event organizzato da Rural Hack, con l'alto patrocinio del Rettorato dell'Università Federico II, nella settimana che precede il Science and Innovation Forum 2022 della FAO. Un evento collaterale al Forum FAO, che è stato trasmesso dal Societing Lab, un nuovo laboratorio da poco inaugurato ufficialmente, che si trova all'interno dell'ecosistema dell'innovazione del Polo Tecnologico dell'Università Federico II, dove convivono importanti centri di eccellenza e attori internazionali della ricerca e della produzione tecnologica.

[Foodsystem 5.0 - Evento in versione integrale](#)

Quest'anno il Forum FAO, che apre i suoi lavori oggi lunedì 17 ottobre, si concentrerà **sulla centralità della scienza, della tecnologia e dell'innovazione per la trasformazione dei sistemi agroalimentari**.

In linea con questo macro-tema, Foodsystem 5.0 di Rural Hack ha affrontato tre questioni:

- **l'AgriTech**, considerato dal punto di vista dell'ecosistema della conoscenza che può creare soluzioni e tecnologie che rendano l'agricoltura sostenibile;
- **la Dieta Mediterranea** come insieme di valori che possono ispirare i processi di innovazione dei sistemi del cibo;
- **le comunità** come luoghi privilegiati di sperimentazione e di cambiamento verso nuove pratiche di economia circolare e sistemi del cibo più sostenibili.

A confrontarsi su questi temi in studio il **professor Danilo Ercolini**, Direttore del Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II e responsabile del Centro Nazionale AgriTech, e il **professor Alex Giordano**, docente di marketing e trasformazione digitale presso il Dipartimento di Scienze Sociali della Federico II e direttore scientifico di Rural Hack.





Matteo Lorito – Magnifico rettore della Federico II

L'evento è stato aperto dall'intervento di saluto del Rettore dell'Università Federico II, Matteo Lorito.

Le sessioni di lavoro sono state accompagnate dai contributi video di attori che hanno ruoli e funzioni diverse all'interno del sistema del cibo (in ordine di apparizione):

- Pasquale Di Rubbo, della Direzione Agricoltura e Sviluppo rurale della Commissione Europea;
- Riccardo Cotarella, uno dei più conosciuti e stimati enologi italiani e presidente, dal 2013, di Assoenologi;
- Danielle Gould, fondatrice di Food+Tech Connect, la più grande comunità mondiale per la tecnologia e l'innovazione alimentare;
- Alfonso Iaccarino, il primo chef stellato del Sud Italia, ambasciatore della Dieta Mediterranea nel mondo e fondatore del meraviglioso ristorante Don Alfonso 1890;
- Teresa Palmieri dell'azienda zootecnica Tenuta Vannulo.

La transizione digitale dell'agrifood: il ruolo della ricerca nell'ecosistema nazionale

A gennaio di quest'anno la FAO e il World Economic Forum hanno prodotto un *white paper* che usa parole molto nette: *trasformare i sistemi alimentari del mondo è un imperativo per l'ambiente, la società e l'economia. Perché i sistemi alimentari globali sono insostenibili nelle loro forme attuali sia per le persone che per il pianeta.*

Ancora nel white paper è scritto che per trasformare i sistemi alimentari serve un approccio **olistico e inclusivo** attraverso

- la creazione di forme di collaborazione tra tutti gli attori della filiera
- la creazione di partnership
- e il miglioramento dell'uso dei dati e l'integrazione di tutte le tecnologie e le conoscenze.

Anche l'Europa è allineata su questi messaggi e, come ha sottolineato Pasquale Di Rubbo nel suo intervento, supporta la creazione di hub che favoriscano l'incontro tra ricerca e imprese perché è importante che la ricerca si traduca in innovazione e che questa innovazione arrivi rapidamente alle imprese sotto forma di tecnologie che possano trovare una reale applicazione.

L'Italia, come ha raccontato il Prof. Ercolini durante Foodsystem 5.0, è impegnata nella

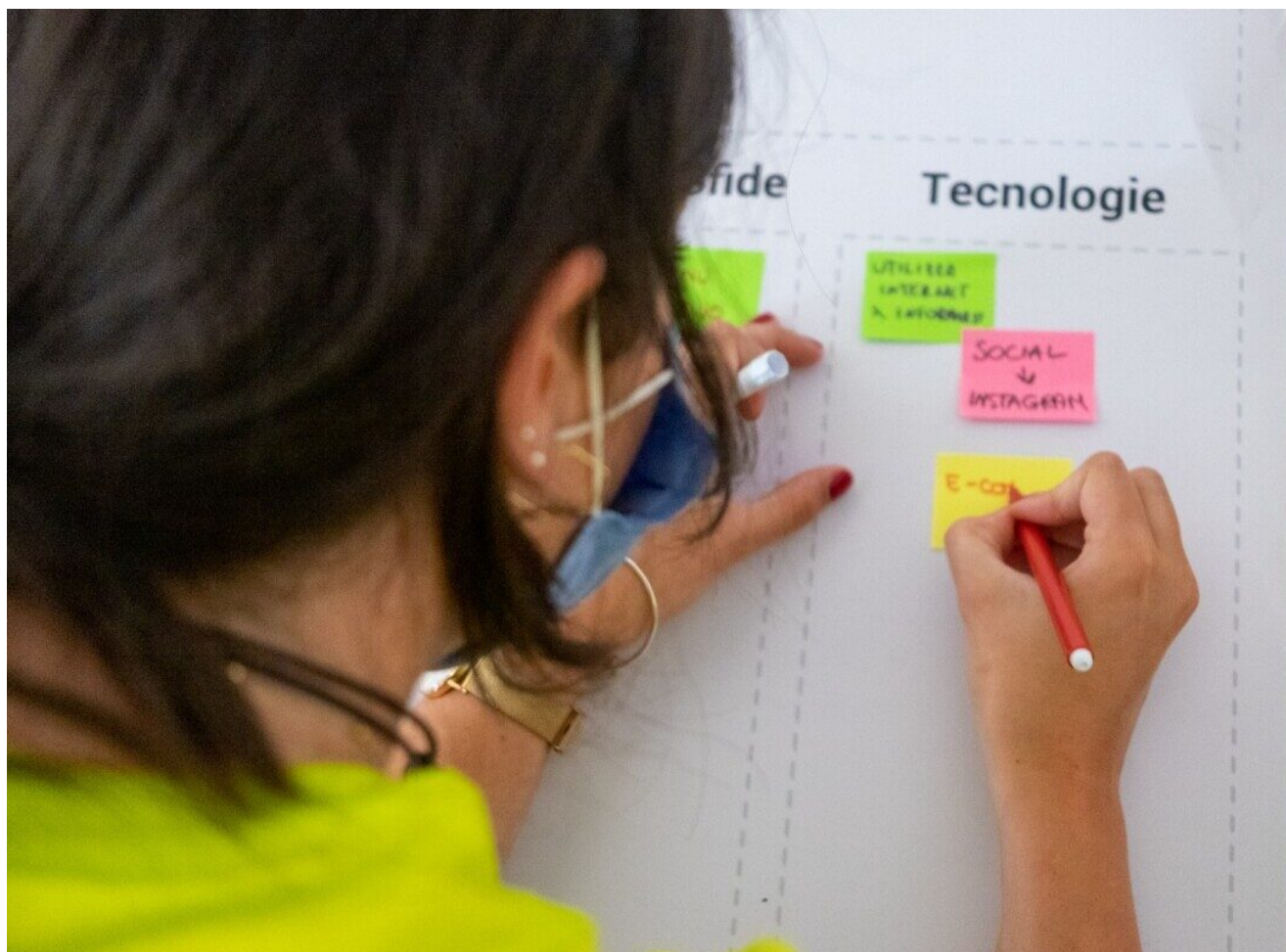


Danilo Ercolini – Direttore dipartimento di Agraria

creazione del **Centro Nazionale dell'Agritech**, che nasce da un finanziamento del Ministero dell'Istruzione con risorse del PNRR. Si tratta di un progetto di 320 milioni di euro che vedrà l'Università di Napoli come hub del sistema della conoscenza prodotta da altri 9 spoke: macro-progetti dislocati in diversi punti del territorio nazionale.

L'obiettivo è quello di supportare lo sviluppo del sistema-agricoltura nel nostro Paese applicando le tecnologie abilitanti. Gli obiettivi del Centro sono sfide globali: la riduzione di impatti, l'adattamento sostenibile ai cambiamenti climatici, la promozione di un modello circolare nella produzione agroalimentare, la tutela e la valorizzazione delle aree interne e la tracciabilità nelle filiere agricole. Le ricerche verranno svolte da università e centri di ricerca, in collaborazione con le imprese che creano la compagine Agritech, attualmente composta

da 47 attori. Oltre ai macro-progetti degli spoke, il Centro si occuperà di attività trasversali che saranno realizzate a Napoli. Anzitutto un'attività di training attraverso la creazione di una **Agritech Academy** che formerà dei tecnici specializzati per agevolare l'adozione di tecnologie anche nelle piccole imprese. Inoltre, verrà realizzata un'attività di trasferimento tecnologico, accelerando la transizione digitale delle imprese e favorendo il loro business.



Questo Centro ha dunque una missione importante dato che, come ha sottolineato il Prof. Giordano, ad oggi l'innovazione tecnologica e digitale, lungo la filiera del cibo, è progressivamente più diffusa man mano che ci si avvicina dai produttori verso i consumatori: secondo una recente indagine Doxa, 7 italiani su 10 amano postare foto scattate al ristorante o fotografie di piatti anche fatti in casa e sono aumentati – complice certamente l'emergenza pandemica – in modo esponenziale gli acquisti on line. Anche le aziende di logistica e distribuzione del cibo stanno utilizzando le tecnologie soprattutto per la tracciatura e questi strumenti diventano interessanti anche per la vendita perché aumentano le informazioni che si possono dare ai consumatori su ogni prodotto.



Alex Giordano – Direttore scientifico di Rural Hack

Gradualmente, poi, le tecnologie si vanno diffondendo anche presso i produttori a partire, ovviamente, da quelli più grandi. Ma, durante Foodsystem 5.0, ha sottolineato il Prof. Giordano, **la domanda che dobbiamo farci in questa fase non è tanto “a che punto è l’innovazione” ma piuttosto: “che tipo di innovazione vogliamo in questo momento?”** perché oggi la grande sfida è quella di introdurre le tecnologie affinché abbiano, in effetti, impatti positivi anche sull’ambiente. Quindi lavorare sulla sostenibilità non come “fatto morale” ma come azione concreta.

Per evitare che i processi di innovazione siano troppo distanti da un sistema di imprese agricole tanto eterogeneo com’è quello italiano, il Prof. Giordano suggerisce che **attori intermedi, come per esempio il Centro Agritech, svolgano un ruolo di ponte**. Questa azione di connessione può avere una doppia funzione:

- far lavorare insieme conoscenze differenti che, però, sono necessarie le une alle altre, come dice l’enologo Riccardo Cotarella, ricordandoci che il vino è l’effetto di un mix di conoscenze che servono per trasformare un prodotto della terra come l’uva e farne un buon vino;
- far incontrare e mettere a confronto un insieme di interessi che possono essere tra loro distanti se non addirittura confliggenti.

E’ utile avere un metodo di lavoro facendo un lavoro non SULLA comunità ma CON la comunità..

I valori della Dieta Mediterranea per ispirare il cambiamento

Ci serve dunque un metodo e un orientamento valoriale per dare un orizzonte ai grandi cambiamenti che ci stiamo immaginando. Come hanno sottolineato sia Pasquale Di Rubbo

che Danielle Gould in Foodsystem 5.0, la Dieta Mediterranea può esserci utile da questo punto di vista. Essa non è solo un regime alimentare, ma è uno stile di vita sano ed è un metodo che può orientare una via possibile per l'innovazione. E in effetti, il riconoscimento dato dall'Unesco alla Dieta Mediterranea come Patrimonio immateriale dell'umanità fa proprio riferimento ai valori di questo stile di vita.



Alfonso Iaccarino – Don Alfonso 1890

Eppure, nonostante l'Italia sia la patria della Dieta Mediterranea e nonostante si parli tantissimo di cibo, come dice Don Alfonso, non è così scontato che le persone conoscano la relazione stretta che c'è tra il mangiare bene e la propria salute. Infatti, dobbiamo rilevare che anche nel nostro Paese almeno 25 milioni di italiani sono in sovrappeso o obesi e questo fenomeno sta progressivamente aumentando anche tra bambini e ragazzi nonostante da noi i costi di una dieta sana siano tendenzialmente più bassi di quelli che deve sostenere il resto del mondo per cibarsi in modo adeguato e salutare.

Come ha ribadito il Professor Danilo Ercolini, il ruolo della ricerca, nella diffusione di comportamenti alimentari più corretti, è fondamentale perché produce la conoscenza di base su cui insistono le scelte. Manca, però, la capacità di poter informare in modo puntuale i consumatori e quindi poter agire sulle scelte. La stessa Dieta Mediterranea – che, come è noto, è scientificamente identificata come modello alimentare salutare – è di non facile attuazione poiché fa riferimento, in realtà, ad un sistema sociale ed economico molto diverso dal nostro. In realtà la maggior parte delle persone non conosce quale sia veramente il modello mediterraneo ed è complicato attualizzare la scelta di uno stile di vita come quello

della dieta mediterranea che fa riferimento, in realtà, ad un sistema sociale ed economico molto diverso dal nostro.



Oggi fare la Dieta mediterranea è una sfida perché può essere “scomoda”. Per questo vanno promosse tutte le iniziative imprenditoriali che riescono a portarla nella vita dei consumatori ed è altrettanto importante far capire alle famiglie cos’è oggi la Dieta mediterranea, attraverso iniziative di sensibilizzazione e diffusione delle conoscenze come, per esempio, quelle realizzate dal Dipartimento di Agraria dell’Università Federico II che porta la conoscenza del modello mediterraneo nei supermercati e anche nelle scuole. Il livello di sensibilità ai temi della salute sta crescendo e anche gli imprenditori si stanno orientando a nuovi prodotti e ad una nuova narrazione legata alla sostenibilità e alla salute dei cibi.

Tuttavia, come ha sottolineato il Professor Giordano, è importante distinguere la comunicazione dalla pubblicità: **siamo immersi in una società senza riti che ha bisogno di tanta comunicazione al contrario di una società, come quella nella quale nasce la Dieta mediterranea, che era basata su riti e pratiche condivise.** In questo *iperflow* di comunicazione spesso il mercato usa le informazioni in modo manipolativo e scorretto: scrivere “senza lattosio” su un pacco di riso, per esempio, dà l’idea che quel

prodotto sia qualitativamente migliore di altri che invece potrebbero contenerne. In realtà, basta una piccola ricerca su internet per sapere (se non lo si sa già) che nessun pacco di riso può, per sua stessa composizione, contenere lattosio.

Le tecnologie potrebbero aiutarci, ha detto il professor Giordano, perché possono aiutare i produttori a dare più informazioni sul loro prodotto che arrivino immediatamente a chi deve scegliere condizionato, spesso, solo dall'immediatezza della prima ed evidente informazione che è il prezzo. Le tecnologie possono aiutarci ad andare oltre il #foodporn, restituendo al consumatore informazioni che altrimenti rimangono invisibili.

L'innovazione tecnologica e sociale del sistema del cibo con le comunità locali

In questi processi radicali di cambiamento che ci servono per ripensare ai paradigmi sui quali si fondano i nostri sistemi di produzione e consumo, **i territori e le comunità possono essere laboratori preziosi e importanti contesti nei quali sperimentare possibili cambiamenti e innovazioni.**



Danielle Gould – Food + Tech Connect

Danielle Gould ha sottolineato come, negli ultimi dieci anni, sia andata diffondendosi l'innovazione anche tecnologica che ha coinvolto anche i piccoli imprenditori agricoli e di come il Covid sia stato, da questo punto di vista, un acceleratore; Teresa Palmieri della Tenuta Vannulo ha ben spiegato come l'innovazione aiuti ad aggiungere ancora più valore a ciò che ci lascia la tradizione, a vantaggio della qualità dei prodotti, al benessere degli animali e in generale per i processi di produzione e vendita. La testimonianza di Vannulo ci fa anche cogliere tra le righe quanto i processi di innovazione possano far bene non solo ad una singola impresa ma ad intere comunità locali e ad interi territori.



Il Centro Nazionale Agritech potrà avere un ruolo rilevante, in questo senso, per supportare le innovazioni delle imprese: attraverso l'Accademy, il trasferimento tecnologico e le interazioni che consentano alle imprese di diventare *test field*.

Foodsystem 5.0 ha voluto mettere in evidenza quanto sia necessario innovare i sistemi locali del cibo sapendo che le imprese agricole (più o meno grandi) non sono insensibili ai temi ecologici ma sono totalmente immersi in una catena del valore che privilegia certe logiche estrattive. In realtà la catena lunga è uno dei maggiori problemi non solo rispetto agli impatti ambientali ma anche sugli impatti economici. Basti pensare che su 100 euro spesi dal consumatore, dice ISMEA, al produttore finale arrivano, netti, circa 2 euro perché molto del valore se ne va in logistica, branding, commercio e dinamiche finanziarie. Questo attuale sistema è estremamente dipendente da dinamiche geo-politiche non facilmente controllabili: il potere contrattuale è quindi troppo sbilanciato a sfavore di chi produce. È necessario, quindi, un lavoro sistemico per ripensare a sistemi locali del cibo nei quali si possa riformulare una catena del valore più equilibrata e sostenibile da tutti i punti di vista.

Per questo, ha detto il Professor Giordano, vale la pena pensare ad un Foodsystem 5.0, inteso come una rivoluzione che guardi le tecnologie in funzione degli impatti che hanno sulla società e sull'ambiente: a tutela del suolo, della biodiversità e anche a vantaggio delle innovazioni sociali che, per esempio, ci portino a pensare come utilizzare i dati come beni

comuni e alle alleanze possibili tra intelligenza collettiva e intelligenza artificiale.

Il Foodsystem 5.0, ha concluso il Professor Giordano citando Franco Cassano (uno dei suoi riferimenti), è l'occasione per *riguardare* i nostri territori nella duplice accezione di prendersi cura e di vederli con sguardo rinnovato e, ha aggiunto il Professor Giordano, riguardarli in modo aumentato cioè addomesticando le tecnologie ad un progetto di senso che punti al benessere delle persone e dell'ambiente.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/foodsystem5-0/>