

Post-Harvest school: il Racconto

Novembre 14, 2022 · Caterina Cirillo



Si sono conclusi i lavori della Post-Harvest school, il programma di apprendimento organizzato da EIT|Food, organizzazione dell'Unione Europea che si occupa di **innovare il sistema** cibo e che vede coinvolti oltre dieci partner internazionali.

Contenuto multimediale: https://www.youtube.com/embed/30m7CtG_Bdc?feature=oembed

La scuola, svolta in modalità ibrida a partire dal 2 Novembre, è stata seguita da 90 studenti provenienti da tutta Europa ed ha proposto un affondo intensivo e pratico sui temi dell'agricoltura sostenibile e rigenerativa, del suo impatto sulle politiche di sviluppo dei territori e dei sistemi di produzione alimentare. Su questi temi, ai giovani discenti sono state proposte alcune sfide a cui trovare, insieme, soluzioni innovative.

Rural Hack, in qualità di partner italiano della Post-Harvest School, ha curato quattro sessioni online con focus su agritech e Dieta Mediterranea ed ha organizzato una *field visit* nella splendida cornice di Paestum. In merito, **Antonio Parenti** – Direttore della Rappresentanza

Italiana dell'Unione Europea – ha affermato: **“l'agricoltura in Europa ha davanti a sé sfide ed opportunità molto importanti che si possono cogliere attraverso il confronto e la collaborazione tra i giovani che oggi si dedicano a questo mestiere meraviglioso.** Il territorio della Provincia di Salerno ed il Cilento offre alcune best practices a livello europeo proprio in materia agricola oltre ad essere la culla della dieta mediterranea ed è dunque molto tempestiva l'iniziativa di EIT/FOOD che si svolgerà in questi luoghi a partire dall'incredibile sito archeologico di Paestum”.

Field Visit

Per dare agli studenti tutti gli strumenti necessari alla risoluzione della loro sfida, i *partner* della Post-Harvest School hanno organizzato una visita – in presenza – in 7 aziende di 7 diversi paesi europei (Lituania, Portogallo, Austria, Ungheria, Spagna, Svezia e Italia); casi studio virtuosi che si sono distinti per innovazione tecnologica, agricoltura rigenerativa e sostenibilità ambientale.

Per l'Italia è stata selezionata l'Azienda Agricola San Salvatore situata a Capaccio-Paestum a pochi passi dal noto Parco Archeologico e – lo scorso 5 Novembre – Paestum ha accolto 40 giovani scienziati provenienti da tutta Europa.

Al fine di esplicitare la connessione virtuosa tra azienda agricola e territorio e di inserire la visita all'interno di una cornice di senso coerente, la giornata è cominciata al Parco Archeologico di Paestum e Velia, primo insediamento greco e radice prima della cultura mediterranea.

Accompagnati da **Silvia Braggio**, guida locale professionista, i discenti hanno potuto scoprire le meraviglie del parco archeologico e la connessione di questo insediamento con la nascita stessa dell'agricoltura in questi territori.



“Conoscere la nostra storia, ed in particolare la civiltà greca, ci dà la possibilità di comprendere meglio la nostra cultura – ha affermato Silvia Braggio. Con i Greci nasce il concetto di città organizzata e strettamente connessa con il territorio rurale circostante, dato che la vita umana dipendeva dall’agricoltura. Non a caso la religione politeista è ricca di riferimenti a prodotti agricoli a partire dalla triade frumento, ulivo, vite, fino ad arrivare a tantissimi elementi caratterizzanti molte divinità, come il melograno della dea Hera simbolo di vita, nascita, fertilità”.

Ad una visita al Museo ed al sito Archeologico di Paestum è seguito un tour alle cantine San Salvatore. L’azienda è stata selezionata a seguito delle virtuose sperimentazioni in campo agritech che conciliando le più moderne tecnologie 4.0 (sistemi di intelligenza artificiale, robotica ed Internet of Things) con un approccio sostenibile alle produzioni che rispetti il territorio e le persone che vi abitano. Secondo **Giuseppe Pagano**, patron di San Salvatore, infatti *“un’azienda che guarda al futuro non può che preoccuparsi di preservare la ricchezza più grande che è la terra; noi nel nostro settore abbiamo la responsabilità di dare il nostro contributo a conservare questa ricchezza”.*



La pluripremiata azienda di Capaccio-Paestum è riuscita in pochissimi anni a scalare le vette delle migliori produzioni vinicole di qualità, contribuendo a portare avanti il nome di Paestum nei più alti ambienti dell'enogastronomia mondiale.

Restituzione dei lavori

La Post-Harvest school ha avuto una durata complessiva di 10 giorni. Nella seconda settimana di attività, con l'aiuto di tutor selezionati dai partner e con il supporto di alcuni tra i migliori docenti europei di innovazione nel settore dell'*agrifood* e dello sviluppo territoriale. I partecipanti sono stati impegnati in lunghe sessioni di *brainstorming* e lavoro di gruppo con l'obiettivo di trovare una soluzione alle diverse *challenge* proposte dai vari paesi.

Dopo aver provato ad identificare le reali disfunzioni che creano le condizioni per le problematiche delle aree coinvolte e dopo aver effettuato un'analisi relativa all'attuale stato dell'arte sull'innovazione del settore agroalimentare, **i giovani studiosi hanno provato ad ideare essi stessi, attingendo dalle diverse esperienze personali, soluzioni mirate che potessero aiutare a rispondere alle sfide per un'agricoltura sostenibile.**

Le idee di innovazione proposte sono state di varia natura e hanno abbracciato non solo il settore tecnologico, ma riguardano anche un vero e proprio cambio di *mindset* a livello culturale: recinti intelligenti per la gestione degli allevamenti; applicazioni e piattaforme che grazie all'integrazione di tecnologie 4.0 potrebbero facilitare la logistica e la gestione delle varie relazioni lungo la catena di approvvigionamento alimentare con un notevole risparmio in termini di risorse e di impatti generati; integratori alimentari prodotti con il recupero delle componenti bioattive presenti negli scarti di produzione; programmi di formazione e avvicinamento tra i vari attori della filiera e tante altre idee promettenti.

Ad ottenere il punteggio più alto dalla giuria è stato **"CO2operation"**, un progetto che, per azione dei *Chito-oligosaccaridi*, ambisce ad innescare un circolo virtuoso che permetta di tutelare e ripristinare la salute del suolo, elemento fondamentale per l'agricoltura e per la salute stessa dell'uomo.

*"Queste occasioni di studio, ricerca, sperimentazione e formazione dovranno certamente avere una ricaduta importante per il territorio - ha affermato **Alex Giordano**, direttore scientifico di Rural Hack -, ma è vitale che si interconnettano con tutti i processi di ricerca e innovazione sull'agritech che sono in essere nel resto del mondo".*



Non un traguardo, ma un meraviglioso punto di partenza che punta ad avvicinare i giovani ad una innovazione del sistema cibo che sia sostenibile per l'ambiente e per le comunità tutte.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/post-harvest-school-il-racconto/>