

Il patron di Seeds&Chips a ItaliaOggi: Milano non è scontata, ci vogliono a Roma e Parigi

Farò il più grande hub del cibo

Gualtieri: concorrenza a Eataly? Nì. Obiettivo blockchain

DI MARIANGELA LATELLA

«Un grande hub dell'innovazione alimentare e una piattaforma nazionale di blockchain agro-alimentare, che coinvolga i principali player del tech e del food»: sono questi i due ambiziosi progetti a cui sta lavorando **Marco Gualtieri**, ideatore di **Seeds&Chips**, format milanese dell'innovazione agro-alimentare, divenuto un evento da cerchiare in rosso nel calendario del settore. È lo stesso Gualtieri a svelare i suoi piani a *ItaliaOggi*, negando però che la nuova piattaforma espositiva possa far concorrenza al F.I.C.O. di Bologna, il grande parco del cibo made in Italy, ideato dal patron di **Eataly**, **Oscar Farinetti**. Una smentita che, nei fatti, sembra più di rito che sostanziale, visti i piani di Gualtieri. Lui, che ama definirsi uno «startupper», ossia un mentore di start-up, visto che mette a disposizione dei giovani imprenditori visionari il suo know-how e le sue skills



Marco Gualtieri

E l'edizione 2019? Sotto la Madonnina

L'edizione di **Seeds&Chips 2019** avrà luogo dal 6 al 9 maggio a Fiera Milano Rho, in concomitanza con **Tuttofood**. L'appuntamento è stato presentato ieri a palazzo Lombardia: 4 giorni di conferenze e incontri sui temi legati al food e all'innovazione, al climate change e alla robotica, all'e-commerce, alla precision agriculture. Nella parte espositiva startup, aziende e incubatori presenteranno le loro proposte tecnologiche. Un nuovo focus sarà sul tema acqua. Di recente è stata annunciata una partnership col governo dello stato di Victoria e **Food + Wine Victoria** per realizzare **Seeds&Chips Australia**, a Melbourne, nel settembre 2019; l'evento mira ad diventare punto di riferimento nel sud est asiatico. Altro accordo, triennale e in essere, è la joint venture tra **Seeds&Chips** e **Specialty Food Association**, l'organizzazione Usa fautrice di **Fancy Food Show**, la più famosa e antica rassegna d'America sul cibo. Dalla doppia edizione 2018 e per le tre successive, **Seeds&Chips** sarà al **Winter Fancy Food Show** di San Francisco (gennaio 2019) e **Summer Fancy Food Show** di New York (giugno 2019). Ma, tornan-

do alla prossima edizione milanese, i paesi ospitati saranno molti, rappresentati da istituzioni, aziende, startup: Germania, Olanda, San Marino, Israele e Australia i primi confermati. Tra gli speaker internazionali: **Howard Yana Shapiro**, chief agriculture officer Mars Incorporated; **Giovanni Battistini**, senior vice president open innovation science Ferrero; **Alexandre Bastos**, director global innovation Givaudan International; **Danielle Nierenberg**, president Food Tank; **Andrew Ive**, founder Big Ideas Ventures; **Victor E. Friedberg**, co-founder S2G Ventures e founder and chairman FoodShot Global; **Bernardo Hernández**, entrepreneur e executive chairman Citibox; la principessa **Viktoria de Bourbon de Parme** e **Donald Kaberuka**, presidente del Global advisory council dell'Africa leadership university e nel board of trustees di Rockefeller Foundation. A rappresentare i centri di food innovation: **Natalie Shmulik**, ceo The Hatchery Chicago e **Angeline Achariya**, ceo Monash Food innovation centre. Infine, atteso tra gli ospiti anche **Olusegun Obasanjo**, ex presidente della Nigeria.

innovative, consacrate dai successi di **Ticket-one**, la piattaforma nazionale per la vendita di biglietti e, poi, con **Seeds&Chips**.

Domanda. È vero, dott. Gualtieri, che potrebbe spostare la sua sede di

Seeds&Chips altrove?

Risposta. Per la verità siamo già all'estero, con edizioni in programma a San Francisco in gennaio, a New York in giugno, e a Melbourne in settembre. Stiamo anche cercando di chiudere con la Cina e con l'Africa. L'obiettivo è coprire l'intero continente.

D. Ma riguardo al fatto che il quartier generale di Seeds&Chips possa spostarsi dal capoluogo lombardo? C'è chi vocifera di un trasferimento in Fran-

cia, più orientata al sostegno dell'innovazione.

R. Io spero che rimanga a Milano, perché qui è nato tutto. Ma, effettivamente, stiamo ricevendo un sacco di proposte. Prima ancora che dalla Francia, dalla stessa Italia. Da Roma, ad esempio. Io non voglio farlo ma non lo escludo a priori.

D. Si spieghi meglio.

R. Con la regione Lombardia abbiamo iniziato un ottimo dialogo; abbiamo presentato la prossima edizione

di **Seeds&Chips**, la quinta, che si terrà a Milano (si veda altro articolo in pagina), ma dall'ecosistema lombardo mi aspetto di più, perché quello che propongo è una grandissima opportunità economica.

D. Pensa ad un maggiore sostegno finanziario all'innovazione?

R. Penso a tante cose.

D. Qual è il minimo sindacale che si attende dalle istituzioni per restare a Milano?

R. Stiamo giocando una partita per uno spazio importantissimo di 20 mila mq su cui siamo in gara con altri progetti. Crediamo che il nostro sia il più importante per Milano e ci aspettiamo che venga riconosciuto.

D. Di cosa si tratta?

R. Vogliamo fare il più grande **Food Innovation Hub** al mondo.

D. Vuol fare concorrenza al F.I.C.O. di Bologna?

R. Non c'entra assolutamente niente. Quello è un modello per il mercato, il nostro è un modello di laboratorio, di formazione dei bambini, di spazi culturali; tutto dedicato al cibo e al futuro del cibo. Ne avevo parlato anche con Farinetti, anni fa».

D. E Farinetti cosa disse?

R. «Ah, ma siamo in concorrenza!». «Noway», gli ho risposto: «Milano-Bologna è un'ora di treno. Noi portiamo la gente, da te o da me, non importa. Poi si sposteranno. E poi sono due mercati completamente diversi».

D. Sta lavorando anche ad una piattaforma nazionale di blockchain per l'agrofood. Di che si tratta?

R. Voglio creare un sistema, una piattaforma italiana di riferimento a livello internazionale.

D. Ha già un piano industriale?

R. Non siamo ancora a quel punto. Stiamo ragionando sulla fattibilità tecnica con alcuni grandi player del tech».

D. Chi?

R. Ibm, DnvGL, Deloitte...

D. E per il food avete già adesioni?

R. Abbiamo i consorzi dei prosciutti, ad esempio, quello del **Parmigiano Reggiano**, la fondazione **Qualivita**, l'associazione per la tutela delle Dop. E da un anno e mezzo che ci sto lavorando; la mia è una proposta e la presenteremo con un evento, il 27 novembre, in Bocconi.

Supplemento a cura di **LUIGI CHIARELLO**
agricolturaoggi@class.it

Tanti strumenti innovativi, ma poco usati. Per cultura

Rewards Bond, Crowd.Funding, Land to Land e mini-bond sono i nuovi strumenti finanziari per promuovere le startup innovative dell'agrifood italiano. Sono ancora poco usati, però. E la conseguenza è che spesso i giovani imprenditori sono costretti a rinunciare alle loro idee. Secondo quanto è emerso nel convegno «Il dottore commercialista attore nell'Agri-food italiano», che si è tenuto a Foggia il 4 e 5 ottobre, solo sulla Pac 2007-2013 i progetti liquidati, ossia finanziati, hanno riguardato il 5% del totale delle somme disponibili per il Paese. Il resto è tornato al mittente. «Le idee e gli strumenti ci sono», ha spiegato **Maurizio Maraglino Misciagna**, commercialista di Taranto, ricercatore alla Lum Jean Monnet e membro del comitato scientifico della fondazione dei commercialisti; «il problema è che manca una cultura degli investimenti che i commercialisti possano promuovere per favorire l'incontro tra venture capital e start-up innovative». Si stima che in tutta Europa stiano per costituirsi qualcosa come 3.200 Gruppi operativi di cui 600 solo in Italia intorno alla Misura 16 (Innovazione) dei Psr della nuova Pac. «Un treno che non possiamo perdere se non vogliamo perdere anche il nostro 29° posto nel ranking mondiale dei Paesi che investono in innovazione», ha precisato **Damiano Petruzzella**, amministratore dell'Istituto agronomico mediterraneo di Bari e responsabile dell'Incubatore mediterraneo per la creazione e il cambiamento di impresa; «Le start-up hanno bisogno di innovation broker per accedere agli strumenti finanziari ed essere affiancate nel percorso verso i brevetti». Su questo fronte, il **Cndcec** sta per costituire il cluster tecnologico, all'interno del progetto «Attività di impresa» con l'obiettivo di creare una generazione di professionisti specializzati nella consulenza a supporto dell'innovazione.

Le varietà antiche di grano rendono come le moderne



Nessuna differenza, tra grano duro delle varietà antiche e quelle moderne, per quanto riguarda la capacità di entrare in simbiosi con i microrganismi e di assorbire i nutrienti dal suolo. È questo quanto emerge da una ricerca condotta su 108 diverse varietà di grano duro sia antiche che moderne, portata avanti da un team di microbiologi agrari dell'**Università di Pisa** e del **Cnr**, coordinati da **Manuela Giovannetti**, e dai genetisti del **Crea** coordinati da **Pasquale de Vita** e **Luigi Cattivelli**. Lo studio, pubblicato sulla rivista del gruppo **Nature, Scientific Reports**, ha dimostrato per la prima volta che le ripetute selezioni a cui il grano duro è andato incontro nel corso degli anni, mirate ad ottenere varietà più produttive e a taglia ridotta, non hanno provocato effetti negativi sulla sua capacità di entrare in simbiosi con particolari microrganismi benefici attraverso i quali le piante si assicurano il nutrimento dal terreno. I ricercatori hanno infatti verificato che i geni **Rht**, responsabili della riduzione della taglia e associati all'aumento del raccolto nelle moderne varietà di grano, non interferiscono con lo sviluppo della simbiosi.