

MARCO GUALTIERI, FONDATORE DELLA START-UP SEEDS&CHIPS

Il Pianeta alla sfida del cibo del futuro

Il modello attuale di alimentazione non è sostenibile

Tra pochi anni vivremo in megalopoli rubando terreno all'agricoltura un settore che va ripensato con moltissime potenzialità

EMANUELA GRIGLIÉ
MILANO

Deserti in cui cresce insalata. Alveari da appartamento e pomodori coltivati in salotto. Il futuro dell'alimentazione è una delle più grandi sfide del pianeta, che si allaccia a temi capitali come la salute della popolazione e il cambiamento climatico. «Siamo nel modo in cui il cibo viene prodotto e trasformato, dobbiamo cambiare il modello che abbiamo utilizzato negli ultimi 80 anni perché non più sostenibile per le risorse del pianeta». A spiegarcelo è Marco Gualtieri, che è l'uomo del food, quello che ha portato Obama a Milano nella sua prima apparizione internazionale da ex presidente Usa.

Al rapporto tra filiera alimentare e innovazione Gualtieri, 48 anni, ci si dedica dal 2015 quando sulla scia di Expo ha fondato la sua start-up Seeds&Chips (semi e microprocessori, appunto). «La nostra conoscenza dell'agronomia è molto elementare, è paragonabile a quella che avevamo dell'uomo prima che venisse sequenziato il DNA. Ma oggi grazie alle nuove tecnologie possiamo raccogliere e processare molte più informazioni, pensando così di produrre di più e con meno impatto ambientale. Un esempio è l'agricoltura di

precisione. Sensori, droni e satelliti ma anche software, quindi big data e AI, ci permettono di conoscere in dettaglio le condizioni di un terreno e di una coltura. Settore che ha moltissime potenzialità, anche economiche. Quella dell'agricoltore diventerà una professione diversa, più "sexy" pure per le nuove generazioni».

Esempi, e di successo, ce ne sono già. «Molti Paesi con condizioni climatiche estreme stanno lavorando su questi sistemi. Per esempio il Qatar, che importa il 95% del cibo

6,4
miliardi sarà il valore stimato dell'agricoltura verticale urbana nel 2023

consumato e dissala il 100% dell'acqua, sta facendo investimenti importanti per sviluppare impianti che grazie all'idroponica e all'aerponica fanno crescere pomodori e insalata e allevare pesci anche nel bel mezzo del deserto». Le tecniche di agricoltura ad ambiente controllato sono molto sostenibili, perché usano fino all'85% di acqua in meno e nessun tipo di fertilizzante o pesticida. «Un livello ancora superiore al bio», assicura Gualtieri. Anche le città andranno riprogettate in questa direzione.

«Tra qualche anno - dice Gualtieri - sulla terra 8 persone su 10 vivranno in megalopoli

che si allargheranno sempre di più rubando terreno all'agricoltura. Le città dovranno per forza essere ripensate, riqualificando aree che oggi non hanno destinazione d'uso, dalle periferie agli spazi industriali abbandonati, per generare cibo a metro zero. Mentre all'estero gli esperimenti non si contano più, soprattutto in Asia, in Italia siamo ancora indietro. Ma il vento è finalmente cambiato, stiamo lavorando a un progetto a Milano che potrebbe essere straordinario». Un mercato, per limitarsi a quello dell'agricoltura verticale urbana, che si stima raggiungerà i 6,4 miliardi entro il 2023. «Quello dell'agrifood è un mondo ampissimo e ancora inesplorato, e l'Italia può candidarsi a diventarne leader. Per dire, l'anno scorso il settore ha raccolto 11 miliardi di dollari per le start-up, 5 anni fa era zero virgola qualcosa miliardi. Una crescita pazzesca».

In quest'ottica tornerà dal 6 al 9 maggio 2019 il summit internazionale di Seeds&Chips. «Con un focus sull'acqua, un tema che ha bisogno di attenzione particolare e costante. Poi ci sarà tanta Africa, lì ci sono le sfide e le opportunità maggiori. Parleremo poi di nutrizione e di tecnologie oggi esplose come la blockchain, che applicata alla filiera alimentare può cambiare molti paradigmi. I grandi nomi che parteciperanno ancora non li posso dire. Ma sorprenderemo. Più di Obama? Ci stiamo lavorando». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



1. Una serra idroponica. 2. Act For Food a Carrefour. 3. Marco Gualtieri

STEPHANE COUM, Direttore Operations Italia di Carrefour

"La grande distribuzione riveste un ruolo chiave di intermediario"

"Con Act For food vogliamo diventare leader dell'alimentazione responsabile"

INTERVISTA

Un'alimentazione sostenibile per gli esseri umani e il pianeta è ormai una priorità globale, una delle più grandi sfide del nostro secolo. «Dal 2019 l'intero Gruppo Carrefour si è posto l'obiettivo ambizioso di diventare leader a livello mondiale della transizione alimentare, il cambiamento globale verso un modo di mangiare sempre più responsabile e sostenibile», spiega Stéphane Coum, Direttore Operations Italia di Carrefour. «La grande distribuzione riveste un ruolo chiave in quanto intermediario tra quello che si produce e quello che mangiamo. Ecco che abbiamo una responsabili-

tà: guidare i consumatori verso l'alimentazione del futuro. La transizione alimentare è una delle più grandi sfide del XXI secolo per l'umanità, assieme a quelle demografica, digitale ed energetica».

Il piano strategico Carrefour 2022 vuole coinvolgere tutti i Paesi sviluppando Act For Food, un programma di azioni concrete e tra loro complementari documentate e inserite in una piattaforma digitale appositamente creata.

«Non è più sufficiente affrontare il tema dell'alimentazione del futuro da una singola prospettiva ma è necessario sviluppare, in una visione unica e integrata, i bisogni e le richieste di tutti gli stakeholder coinvolti, dalla produzione alla tavola. Per questo lanciamo la nostra risposta alla sfida in

maniera multidisciplinare, olistica e di lungo termine coinvolgendo tutti i nostri collaboratori, fornitori e consumatori, che con le proprie scelte quotidiane possono dare il proprio contributo. Siamo del resto consapevoli di quanto grande sia questa sfida, e sappiamo con umiltà che non possiamo affrontarla da soli. Per questo abbiamo costituito un advisory board, chiedendo ad alcuni grandi esperti italiani di unirsi a noi e aiutarci. Un comitato consultivo multidisciplinare composto da leader d'impresa, professionisti, opinion leader, personalità del mondo istituzionale il cui compito è di proporre ed elaborare temi e analisi che saranno oggetto di indagini da parte nostra, ma che dovranno fornire anche



Marco Gualtieri

fornire anche idee, soluzioni e raccomandazioni concrete». **In Italia una particolare attenzione del programma si rivolge alle filiere.**

«Le nostre filiere italiane sempre più garantite e controllate - continua Coum - costituiscono inoltre un sostegno concreto a piccole e medie imprese attraverso i prodotti "Terre d'Italia". Solo nel 2017 abbiamo esportato più di 180 milioni di prodotti Made in Italy nel mondo e siamo stati il primo distributore a inventare il concetto stesso di

"filiera" più di 25 anni fa. In Italia oggi abbiamo oltre 4.000 prodotti di Filiera Qualità, mappati e garantiti sull'origine e la tracciabilità».

E la strada è ancora lunga.

«L'evoluzione delle richieste del consumatore, sempre più consapevole, e la rinnovata attenzione alla provenienza dei prodotti che offre la grande distribuzione, impongono agli operatori del settore un impegno ancora più forte verso la trasparenza delle informazioni e un'assunzione di responsabilità sempre maggiore. Per

questo, abbiamo per primi in Italia applicato la blockchain alla tracciabilità della filiera del pollo allevato all'aperto e senza antibiotici. Questa tecnologia è uno strumento fondamentale poiché rappresenta un patto di fiducia tra Carrefour Italia e il cliente finale, che può in questo modo verificare direttamente e in tempo reale le informazioni legate alla filiera del prodotto che sta acquistando, dall'origine sino all'arrivo al punto vendita». E. GR. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI