



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

BUONO!

**Il Buono! della dieta mediterranea e
dell'agrifood italiano verso il Food Systems
Summit**

***Storie italiane di agricoltura, territori e cibo
sostenibili***

Evento On line – 24 e 25 giugno 2021

**Dialogo Indipendente in preparazione del Vertice sui sistemi
alimentari**

**Evento organizzato da MaKer Faire Rome
in collaborazione con il Santa Chiara Lab - Università di Siena**

con il supporto di
Agro Camera e Rural Hack

con la partecipazione di
ASVIS, ARSIAL, Borghi Autentici, Commissariato Italiano per Expo Dubai, APRE

Patrocinato da
Ministero Affari Esteri

Il cibo in Italia è una cosa seria. Ed il cibo italiano è da sempre simbolo di bontà: per tanti nel mondo, se si parla del food del nostro Paese, l'espressione più diffusa è "Buono!". Il cibo e i modi di produzione del cibo incidono anche sulla salute delle persone e del Pianeta e sono una componente importante della sostenibilità ambientale e sociale, della cultura italiana e di quella mediterranea nonché della nostra economia. Occorre inoltre assicurare che tutta la popolazione abbia accesso a cibo salubre e nutriente e che si riducano le perdite alimentari e gli sprechi di cibo.

Da queste considerazioni nasce l'idea di realizzare, in vista del **Food Systems Summit di New York**, un **evento** di avvicinamento che **racconti** all'opinione pubblica perché è importante il cibo per il nostro futuro e perché una **dieta sana ed equilibrata, come**



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



quella mediterranea, e le migliori pratiche dei nostri agricoltori e dei nostri imprenditori sono importanti per il benessere e l'ambiente.

Buono! – Storie italiane di agricoltura, territori cibo sostenibili, è un'iniziativa a supporto di tale valorizzazione, attraverso la discussione delle esperienze più significative che rendono concreto il modello del sistema agroalimentare italiano. Un sistema che si caratterizza per l'attenzione alla **dieta mediterranea** e **alla cultura del cibo**, la presenza di catene del valore corte, relazioni positive fra produttori e trasformatori nonché fra produttori e consumatori, una forte presenza di indicazioni geografiche, una marcata responsabilità sociale e ambientale delle imprese, e da molteplici soluzioni per la riduzione degli sprechi alimentari e per alleviare la povertà alimentare.

All'interno di **Buono! – Storie italiane di agricoltura, territori, cibo sostenibili**, tali temi verranno trattati ponendo particolare attenzione al rispetto dei principi della sostenibilità ambientale e sociale e alla capacità da parte delle istituzioni, degli amministratori pubblici, degli agricoltori e delle imprese di introdurre soluzioni innovative, indispensabili per far fronte alle sfide del settore.

Verrà anche sottolineata l'importanza di valorizzare il contributo dei prodotti agroalimentari a stili di vita sani e sostenibili, in linea con la Dieta Mediterranea, evitando soluzioni semplicistiche e fuorvianti che mirano a orientare le scelte dei consumatori sulla base dell'analisi del singolo alimento

Buono! – Storie italiane di agricoltura, territori, cibo sostenibili, è un racconto che si colora di iniziative di comunicazione social, di esperienze di agricoltori, imprese, organizzazioni, ONG e istituzioni, che testimonia le buone pratiche dell'agrifood italiano e il loro valore per uno sviluppo economico, sociale, culturale, ambientale pienamente sostenibile.

Il quadro che deriva dalle esperienze del nostro Paese è quello di un modello che, pur con le sue criticità, può offrire al dibattito globale riferimenti utili a fronteggiare le questioni ambientali, sociali ed economiche che i vari sistemi agroalimentari si trovano ad affrontare.



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

PROGRAMMA

24 giugno - location da definire

conduzione evento Fiorino Iantorno (SCL) - da definire Maker Faire

09.25 - 10.30

Il BUONO! del modello italiano: gli impegni della società civile e delle imprese per il Food Systems Summit e un futuro più prospero, giusto e sostenibile

09.25 - 09.40 - Apertura dei Lavori

- Luciano Mocci - Presidente Innova Camera **(Studio)**
- Giorgio Marrapodi, Maeci **(Studio)**

09.40 -09.50

La Dieta Mediterranea patrimonio del Paese

- Elisabetta Moro - Università degli studi Suor Orsola Benincasa- in presenza

09.50 - 10.05

Gli impegni della società civile e delle imprese

- Andrea Segrè, Università di Bologna
- Angelo Riccaboni, Presidente PRIMA

Seguirà la firma del documento che verrà presentato al FSS

10.05 -10.10

- Lorenzo Tagliavanti, Presidente Camera di Commercio di Roma



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

10.10 -10.30

L'Italia verso il Food Systems Summit

- On. Luigi Di Maio (collegamento)

Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale

10.40 -11.20

Le esperienze delle imprese italiane

- *Confagricoltura*
- *CIA*
- *Coldiretti*
- *Federalimentare*
- *Federdistribuzione*

11.20-12.00

Il Buono! della dieta mediterranea: perché e come riconoscerlo

- Gabriele Riccardi - Università Federico II di Napoli
- Laura De Gara - Campus Bio-Medico Roma
- Roberto Capone - CIHEAM

Sinossi

La dieta mediterranea è diventata simbolo del nostro Paese nel mondo. Il Buono! della dieta è fatta dai prodotti che i nostri territori producono. L'insieme di questi prodotti ha prodotto una dieta sana, sostenibile e nutriente. tre interventi di natura diversa ci aiuteranno a capire come i principi della Dieta Mediterranea devono essere utilizzati per farla divenire sempre di più un regime e uno stile di vita conosciuto e praticato ancora di più in Italia e nel mondo.

12.00-13.00

**Buono! – Storie italiane di agricoltura, territori e cibo sostenibili
I prodotti della dieta mediterranea**



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

(il panel verrà arricchito con la partecipazione di altre aziende)

- *La Mozzarella*
Giuseppe Pagano - San Salvatore mozzarella di bufala (Caseificio 4.0)
- *Il Pomodoro*
Mariano Di vito - Pomodoro Torpedino
- *I Legumi*
Maria Fermanelli - Pandali - Cibo per tutti
- *L'Olio di Oliva*
Francesca Petrini - Fattoria Petrini
- *Il Vino*
Judeka
- *Le Carni*
Tenuta Paganico

Il racconto delle storie dei protagonisti del made in Italy: Viaggio virtuale tra le produzioni italiane nei territori

Interviste da 6 minuti

- *Cecilia Gramiccia - Topinambur*
- *Federica Ferrari - aceto balsamico di kiwi*
- *Luca Cella - Aura - Alici di menaica*
- *Michele Crocchia - LA PIETRA AZZURRA - Lavorazione impasti con farine di grani antichi*
- *Gianni Casaluce - TERREPADULI - Legumi antichi*

Format: ospiti in studio o collegamenti da remoto

Sinossi

Nel nostro Paese sono molte le "BUONE" storie di imprese e istituzioni che valorizzano i principi della Dieta Mediterranea e della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

13.00 - 13.45

Buono! Frigo: Apriamo a sorpresa il frigorifero di ...

Ridurre le perdite di cibo è fondamentale per sistemi agroalimentari e società più giuste. Anche gesti minimi sono importanti.



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

- Iside De Cesare a Roma, da ospite da definire
- Filippo Saporito a Firenze, da ospite da definire

Format: Incursione di n. 2 chef in casa di n. 2 personaggi noti.
Collegamento con le case dei personaggi coinvolti (30 min. ciascuno)

Sinossi

Esperti del tema presenteranno le più interessanti esperienze del nostro Paese. Testimoni d'eccellenza ci racconteranno... come gestiscono il loro frigorifero, in quanto le nostre dispense sono luoghi per eccellenza dello spreco

14.30 - 15.15

Il Buono! della terra: la Mission Soil, health and Food e le soluzioni

- Debora Fino - presidentessa Fondazione Re Soil (tbc)
- Giuseppe Cilento - Cooperativa Nuova Cilento
- Michele Munafò - ISPRA
- Francesca Coli - Sant'Anna di Pisa - (tbc)

Format: talk con ospiti in studio e collegati da remoto

Modera Marco Falzetti, direttore APRE

Sinossi

Quando si parla di cibo e agricoltura, la terra è l'elemento fondamentale. La Commissione Europea ha lanciato le nuove Mission. Una di queste è quella legata alla salute del suolo e alla terra. Un workshop per discutere e approfondire il tema con cittadini, agricoltori, esperti.

15.15 -16.00

Cibo BUONO! per tutti: l'accesso al cibo nutriente per una società più giusta



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

- Davide Marino - Rete politiche del cibo
- Focsiv - (tbc)
- Lucio Cavazzoni - GoodLand (tbc)
- WWF - Young - Silvia Visca
- World Food Program Italia
- Banco Alimentare

Format: talk con ospiti in studio e collegati da remoto

Modera: Lucilla Persichetti, ASVIS

Sinossi

Per una società più giusta è essenziale garantire a tutti l'accesso al cibo salubre con il giusto equilibrio nutrizionale e che sia frutto di processi produttivi sostenibili.

25 giugno **location da definire**

09.30 - 10.15

Le sfide dell'agrifood sostenibile per il Food System Summit

Jeffrey Sachs - Columbia University - in remoto

Vincenza Lomonaco - Rappresentante Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite a Roma

Maurizio Martina - Vice direttore Fao (**STUDIO**)

moderatrice: TBC

10.15 - 11.00

Il Buono! della dieta mediterranea nei gusti dei giovani italiani

- Francesco Mastrandrea, presidente Anga-Confagricoltura
- Veronica Barbati, presidente Coldiretti Giovani Impresa
- Marta Antonelli, BCFN



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo sostenibili



- Stefano Francia, presidente CIA Giovani
- Alessandro Squeri, presidente Giovani Federalimentare (tbc)

on. Fabiana Dadone, Ministro per le Politiche Giovanili (studio tbc)

Sinossi

Come e quanto è attuale la Dieta Mediterranea nei gusti dei giovani italiani?

10.15 - 11.00

Il Buono! del Tipico: borghi, territori e prodotti del Mediterraneo

In collaborazione con Arsiat, Regione Lazio, Regione Toscana, l'Associazione Borghi Autentici

- Mario Ciarla – presidente ARSIAL
- Rosanna Mazzia – Borghi Autentici
- Luca Masi – ANCI Lazio
- Marcello Di Martino – Rete delle città del formaggio
- Gennaro Giliberti - Regione Toscana

Introduce e modera:

Carlo Hausmann – Agro Camera

Testimonianze dai borghi autentici, il racconto dei prodotti tradizionali (brevi video interviste con sindaco e produttore)

Format: Talk con ospiti in studio e collegati da remoto

Sinossi

La dieta mediterranea non è solo un'idea formalizzata negli anni '50 del secolo scorso, piuttosto è il risultato di un processo millenario, essenzialmente culturale, ma anche una strategia di sopravvivenza, che ha coinvolto l'agricoltura, l'allevamento, l'artigianato alimentare, l'enogastronomia e il turismo.

I "mattoni" fondanti della dieta (prodotti, ingredienti, specialità e menù) compongono un edificio che geograficamente è distribuito su tutto il territorio italiano, in moltissimi centri di interesse, e con innumerevoli varianti originali, che contribuiscono in modo sensibile ad attivare l'economia locale.



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

11.00 - 11.45

Il Buono! della comunicazione per raccontare il cibo italiano

- Mauro Rosati- Fondazione Qualivita
- Sara Roversi - Future Food Institute
- Sonia Peronaci - (tbc)

Modera: Annalisa Zordan - Gambero Rosso

11.45 - 12.30

Il Buono! della ricerca e dell'innovazione italiana nell'agrifood

- Angela Tarabella, Università di Pisa e Master Food
- Raffaele Liberali, MIUR
- Massimo Iannetta - Enea
- Simone Orlandini - Accademia dei Georgofili
- Stefania De Pascale - Vice Presidente Crea

Format: Talk con ospiti in studio e collegati da remoto

Modera: Francesco Capozzi - Università di Bologna

Sinossi

Le Università e gli Enti di ricerca italiani sono molto attivi sui temi dell'agrifood sostenibile. Verranno presentati progetti di agricoltura digitale e le nuove tecnologie, coinvolgendo gli studenti e i giovani delle maggiori organizzazioni di agricoltori.



storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



12.30- 13.15

Buono! Come il pane: Agricoltura e innovazione sociale

In collaborazione con Siena Food Lab

- Stefano Liberti, giornalista
- Aurora Zancanaro - Manifesto Panificatori Urbani e Rurali
- Antonio Pellegrino -Monte Frumentario (Cilento)
- Stefania Grando - Miscugli Evolutivi (Plant breeder, ricercatrice ICARDA)
- eventualmente Andrea Perini - Madre Project

Format: talk con ospiti in studio e collegati da remoto (biblioteca del Grano?)

Moderata: TBC

Sinossi

Molte sono le reti sociali che nel nostro paese si stanno organizzando per produrre cibo sano e a filiera corta. Una risposta alle grandi questioni globali legate al cibo. Un ruolo importante in queste esperienze è quello delle giovani generazioni di ragazzi e di imprenditori. Un talk che parte dal globale per parlare del locale.

14.00 -14.15

Il Buono dell'Agri-tech per la tutela del Made in Italy

- Talent Garden **I trend nel mondo del foodtech** (The State Global Foodtech Report)
- Luigi Gubitosi Amministratore Delegato TIM **Agri-tech Innovation Hub lo sviluppo della smart agriculture**
- Enrico Cereda Amministratore Delegato IBM **Food Trust per rendere la filiera alimentare più intelligente e sicura**
- Matteo Lorito - Rettore Università Federico II - Ideatore del Corso Scienza Gastronomiche Mediterranee
- Eni

buono!

storie italiane di agricoltura,
territori e cibo **sostenibili**



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

- STmicroelectronics

Moderano: Barbara Carfagna e Alex Giordano

Sinossi

Dopo una panoramica che confronta le tendenze principali che si stanno evolvendo nel mondo dell'agrifood, si presentano alcune storie di tecnologie sperimentate e applicate all'agrifood italiano a tutela della sicurezza, della qualità e dell'ambiente. Con un commento finale del Rettore dell'Università Federico II chiamato a riflettere su alcune necessarie condizioni abilitanti per lo sviluppo dell'agritech a tutela delle nostre agricolture e dei nostri prodotti nazionali.

14.15 - 14.30 Conclusioni

Angelo Riccaboni, presidente Fondazione Prima e Centro Santa Chiara Lab