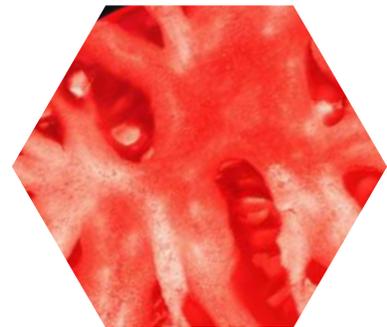
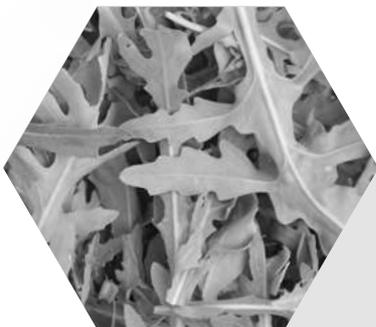




AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

RASSEGNA STAMPA 2023



AGENZIE



6 settembre 2023

Sostenibilità, cultura e mercati al centro di "Agrifood Future"
L'evento al via dal 16 al 20 settembre a Salerno (ANSA) -
SALERNO, 06 SET - Lo spazio come nuova frontiera
dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il
turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo,
l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra
letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi
principali che guideranno "Agrifood Future", la cinque giorni che dal
16 al 20 settembre coinvolgerà a Salerno istituzioni, imprese ed enti
di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul
futuro dell'agroalimentare. Presentato oggi in conferenza stampa
alla presenza di Vincenzo De Luca, presidente della Regione
Campania, Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, Andrea Prete,
presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno
e Alex Giordano, docente di Trasformazione Digitale e direttore
scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma
diversificato e ricco di incontri. "Salerno - spiega Andrea Prete
presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno - è con
2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore

dell'export agro alimentare. Il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare". "Siamo felici di ospitare a Salerno - ha aggiunto il sindaco Vincenzo Napoli - questo evento così importante. La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio". Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti rappresentanti istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il presidente di ICE Matteo Zoppas, il vicedirettore FAO Maurizio Martina, il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini oltre al presidente di Unioncamere Andrea Prete e al presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. (ANSA). Y8W-TOR 2023-09-06 14:16 S44 QBXO CRO

16 settembre 2023

+++ ANSA: GLI APPUNTAMENTI DI OGGI +++ (ANSA) - ROMA, 16 SET - Questi i principali appuntamenti di oggi: ++ POLITICA ++ SANTA SEVERA (RM) - Castello Festa di Italia Viva FOTO CESENATICO (FC) - Summer School di Scuola di Politiche, con E.

Letta e Prodi PONTIDA (BG) - Area feste ore 16.00 Evento organizzato dalla Lega Giovani 'Liberi e identitari, una generazione che non si arrende' con il vicepremier Salvini e il ministro dell'Istruzione Valditara FOTO LANUVIO (RM) - Cittadella del Rugby Inaugurazione della nuova Cittadella del Rugby, con il ministro dello Sport Abodi ++ ECONOMIA E FINANZA ++ ROMA Parco dei principi ore 10.00 'Concorrenza, mercati digitali, investimenti. Il ruolo guida dell'Europa', convegno internazionale Agcm Con il ministro per gli Affari europei Fitto ed il presidente e il segretario generale dell'Antitrust, Rustichelli e Stazi ++ MONDO ++ TEHERAN - Primo anniversario della morte di Mahsa Amini FOTO E VIDEO SALERNO - Ue, videomessaggio del commissario europeo per gli Affari economici e monetari Paolo Gentiloni all'"Agrifood Future" (Green Stage, Teatro Verdi ore 18.00) MONACO DI BAVIERA - Festival della birra dell'Oktoberfest 2023 (fino al 5 ottobre) FOTO ALGERI - Onu, visita di Clement Voule, relatore speciale sui diritti alla libertà di riunione pacifica (A 28) ++ ROMA ++ ROMA E MILANO - A Piazza dell'Esquilino a Roma alle 14.00 corteo per ricordare Mahsa Zhina Amini e per esprimere solidarietà a chi protesta in Iran; a Milano esposizione della foto di Mahsa Amini sulla facciata di Palazzo Marino FOTO E VIDEO ++ VATICANO ++ CITTÀ DEL VATICANO - Piazza San Pietro ore 9.30 Il Papa riceve in udienza gli artisti semifinalisti del Christmas Contest, gara tra inediti nell'ambito del concerto di Natale in Vaticano FOTO CITTÀ DEL VATICANO - Piazza San Pietro ore 11.00 Il Papa riceve in udienza gli ufficiali e i militari dell'Arma dei

Carabinieri FOTO ++ CULTURA E SPETTACOLI ++ VENEZIA - Gran Teatro La Fenice ore 20.30 Serata finale del Premio Campiello nella quale verrà annunciato il vincitore FOTO E VIDEO GUALDO TADINO (PG) - Piazza Soprammuro ore 11.00 Convegno di Articolo 21 sulla libertà di stampa, si conclude ++ SPORT ++ SINGAPORE - Marina Bay ore 11.30 F1, Gp di Singapore, prove libere 3; alle 15.00 qualifiche FOTO SPAGNA ore 12.00 Ciclismo, Vuelta, 20/ma tappa Manzanarre El Real - Guadarrama FOTO TORINO - Juventus Stadium ore 15.00 Serie A, 4/a giornata, Juventus-Lazio FOTO MILANO - Stadio Meazza ore 18.00 Serie A, 4/a giornata, Inter-Milan FOTO GENOVA - Stadio Ferraris ore 20.45 Serie A, 4/a giornata, Genoa-Napoli FOTO ROMA - Palazzetto dello sport ore 21.15 Europei di Volley, finale, Italia-Polonia FOTO (ANSA). RED-SB 2023-09-16 06:30 S0A QBXB POL

OGGI IN CAMPANIA (ANSA) - NAPOLI, 16 SET - Avvenimenti previsti per oggi in Campania: 1) NAPOLI - Palazzo Reale - piazza del Plebiscito 1 - ore 10:00 Al via la due giorni, anche on line, delle Giornate del Mare, a cura di Limes, quarto appuntamento "La guerra cambia il mare"; si apre alle 10 con inaugurazione della mostra cartografica "Linee d'acqua" di Laura Canali; tra gli appuntamenti della prima giornata; Ore 10.45 - Relazione introduttiva su "La guerra cambia il mare" - di Lucio Caracciolo. * Ore 11.30 - Le lezioni della guerra per il mare - con l'Ammiraglio Aurelio de Carolis, l'Ammiraglio Jean Emmanuel Roux de Luze e Michael Miklaucic. Modera Federico Petroni. Ore 15.00 - A che ci serve il mare - con il

Generale Claudio Graziano, Mario Mattioli, Riccardo Rigillo e Massimo Deandreis. Modera Fabrizio Maronta. *Ore 16.30 - La partita per i fondali: risorse sottomarine, infrastrutture energetiche, cavi in fibra ottica, dimensione militare - con l'Ammiraglio Vito Lacerenza, Fabrizio Mattana, Giuseppe Cossiga e Fabio Panunzi Capuano. Modera Giorgio Cuscito. *Ore 18.00 - Il mare bagna Napoli. L'importanza di essere Tirreno - con il presidente della Regione Campania Vincenzo De Luca, il sindaco di Napoli Gaetano Manfredi, il presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Andrea Annunziata e il consigliere della Corte dei Conti Paolo Peluffo. Modera Lucio Caracciolo. Si conclude il 17 settembre 2) SALERNO - Green Stage- Teatro Verdi- ore 18:00 Al via "Agrifood Future", cinque giorni, in varie location, coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare; alle 18 intervengono Paolo Bonaretti vice presidente del Cluster Tecnologico Agrifood Nazionale Clan, Matteo Lorito rettore Università degli Studi di Napoli e Presidente della Fondazione Agritech e Nunzia De Girolamo; alle 19.30 cerimonia inaugurale (Green Stage - Teatro Verdi - ore 19.30) a cui prenderanno parte Vincenzo Napoli sindaco di Salerno, Franco Alfieri presidente della Provincia di Salerno Francesco Russo prefetto di Salerno, Paolo Gentiloni Commissario Europeo per gli Affari Economici e Monetari (videomessaggio) e Andrea Prete presidente Unioncamere Conclude Vincenzo De Luca il presidente della Regione Campania 3) NAPOLI - Riserva- via Manzoni 308, ore 10:00 Il coordinatore regionale di Forza Italia in Campania, Fulvio

Martusciello, convoca la direzione regionale del partito; all'ordine del giorno la campagna adesioni e l'organizzazione del Berlusconi day di Paestum. 4) SALERNO - Piazza Mario Ricciardi - ore 17.30 Si conclude Proxima la Festa Nazionale di Sinistra Italiana, ore 17.30 presentazione del libro "L'Onda" con gli autori Fernando Argentino e Piero Lucia. Introduce Luigi Crucito. Alle ore 18.30 "Lavoro, redditi, diritti" illustrazione della proposta di legge sul salario minimo e della manifestazione nazionale Cgil del 7 ottobre con Franco Tavella segretario Spi Cgil Campania, il capogruppo in commissione lavoro Montecitorio Franco Mari. Alle ore 20 "Ciao Bella - Non Starò zitta", lettura di brani tratti da opere e interviste di Michela Murgia a cura de "Le Cassandre" 5) NAPOLI -Santuario Basilica del Carmine Maggiore - ore 16:00 Rievocazione storica per San Gennaro, con il corteo dal Santuario Basilica del Carmine Maggiore alle ore 16 di sabato 16 settembre e si porterà, attraverso Piazza Mercato, Via Casciari al Mercato, Via Colletta, Rione Forcella, al sagrato della Cattedrale, Duomo di Napoli dove alle ore 17:30 ci sarà il racconto teatralizzato da Angelantonio Aversana, della firma del Contratto notarile con San Gennaro e la Città. Al termine il corteo riprenderà il percorso per Via Tribunali con una sosta di fronte a Castel Capuano dove Francesco Totaro, vicepresidente del Centro Einaudi, che organizza il Corteo Carlo V, farà da "anfitrione" nel prosieguo della manifestazione fino a Piazza Mercato intorno alle ore 18:30 per rievocare il Trionfo di Carlo V che entrò a Napoli nel 1535. 6) NAPOLI - Sala Litza Cittanova Valenzi -Fondazion

16 settembre 2023

Il 54% delle imprese agroalimentari investirà nel green Previsioni ad Agrifood Future per il '24. Tecnologie 4.0 per 32% (ANSA) - SALERNO, 16 SET - Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di Agrifood Future. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese. (ANSA). Y1W-TOR 2023-09-16 13:30 S04 QBJA ECO

Unioncamere, mantenere leadership nazionale nell'agroalimentare Prete, andremo a fare un'analisi su tutta la filiera (ANSA) - SALERNO, 16 SET - "La filiera alimentare è molto importante per l'Italia, anche perché noi siamo leader nel mondo della qualità. L'Italia è il Paese del bello e del buono e dobbiamo mantenere

questa leadership che ci viene riconosciuta". Lo ha detto Andrea Prete, presidente di Unioncamere, a margine della cerimonia inaugurale di Agrifood Future, la cinque giorni organizzata a Salerno per promuovere un confronto sul futuro del settore agroalimentare. "C'è un'analisi che andremo a fare su tutta la filiera, dal campo al consumatore e, poi, dobbiamo tenere conto di tutti i cambiamenti. Bisogna lavorare sulla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura consuma il 70% dell'acqua del mondo. E lavorarci anche per il consumo del suolo e soprattutto perché dobbiamo guardare all'efficientamento energetico, incentivando la produzione di rinnovabili. Tutto questo a favore dell'agricoltura - ha spiegato - Poi, c'è il tema dell'innovazione. Oggi l'agricoltura non si fa più con la sensazione del contadino, che stimava per la sua esperienza cosa fare. Oggi, si utilizzano i droni, i satelliti, le sonde e anche l'intelligenza artificiale potrà dare un supporto. Poi c'è il tema dell'internazionalizzazione. Abbiamo in Italia una produzione e un export notevoli, oltre 60 miliardi di prodotti alimentari italiani nel mondo. Però, sono 120 miliardi i prodotti venduti nel mondo, spacciati per italiani ma che italiani non sono. Bisogna far sì che si combatta questo fenomeno dell'italian sounding, cercando di fare, in ogni nazione, un'azione di convincimento, di comunicazione che faccia capire la differenza tra un'etichetta che richiama l'Italia e un prodotto realmente italiano". In chiusura Prete ha evidenziato il tema degli sprechi di cibo: "Ogni anno un miliardo e 300 milioni di tonnellate di cibo sono sprecate. E in un pianeta dove purtroppo ci sono ancora aree dove il problema della fame non è stato ancora

risolto, lo spreco è insostenibile". (ANSA). Y1W-SS 2023-09-16
20:36 S0B QBXB CRO

Pnrr: Gentiloni, è un'occasione unica per l'economia italiana
Servono forti investimenti nell'innovazione e nella formazione
(ANSA) - SALERNO, 16 SET - "L'Italia conta il maggior numero di
prodotti agroalimentari a denominazione di origine e indicazione
geografica, protetti e riconosciuti dall'Unione europea. Un primato di
qualità dei prodotti italiani che va difeso da frodi, quella più
frequente è il cosiddetto italian sounding". Così il commissario
europeo all'Economia, Paolo Gentiloni in un video messaggio inviato
per la cerimonia inaugurale di Agrifood Future a Salerno.

"L'agricoltura, i prodotti di qualità delle varie filiere agricole e
alimentari, rappresentano una parte importante del modello sociale
europeo che deve continuare ad avere un forte pilastro industriale e
produttivo all'insegna della sostenibilità. La sfida a mio avviso è
coniugare il rispetto delle tradizioni con l'apertura al futuro. La
transizione ecologica, le nuove tecnologie, possono aprire nuove
opportunità di sviluppo. Questi obiettivi - ha aggiunto Gentiloni -
richiedono indubbiamente forti investimenti nell'innovazione e nella
formazione. E in questo senso il Pnrr è un'occasione unica per
l'economia italiana e il comparto agricolo non fa eccezione. Tra gli
investimenti previsti nel settore ci sono circa 3 miliardi per la
meccanizzazione e la gestione delle risorse idriche". (ANSA). Y1W-
SS 2023-09-16 21:01 S0B QBXB CRO

Agricoltura: Gentiloni, ripensare alla modalità di produzione Europa sta portando avanti lotta contro riscaldamento climatico (ANSA) - SALERNO, 16 SET - "La lotta contro il riscaldamento climatico che l'Europa sta portando avanti con il Green Deal spinge a un ripensamento delle modalità di produzione, di trasporto, di imballaggio e di consumo. Le nuove tecnologie stanno trovando sempre maggiore applicazione". Lo ha detto il commissario europeo all'Economia, Paolo Gentiloni con un video messaggio inviato per la cerimonia inaugurale di Agrifood Future, la cinque giorni organizzata a Salerno da Camera di Commercio ed Unioncamere per promuovere un confronto sul futuro del settore agroalimentare. "L'invasione russa in Ucraina ha evidenziato la fragilità della sicurezza alimentare mondiale - ha aggiunto Gentiloni - E sullo sfondo proiezioni demografiche che vedono la popolazione mondiale raggiungere i 10 miliardi entro metà del secolo con tutto ciò che questo comporta in termini di risorse e necessità di produzione. E allora ragionare, dibattere sulle sfide e le opportunità di questi macro sviluppi per il settore agroalimentare è fondamentale qui in Italia. Parliamo di uno dei comparti di traino dell'economia nazionale con un'incidenza sul Pil che supera il 10% se si considera l'intera filiera. L'anno scorso le esportazioni hanno raggiunto la cifra record di 61 miliardi, il 15% in più rispetto al 2021. Il Sud e la provincia di Salerno in particolare si stanno distinguendo in positivo. È un'eccellenza nazionale che l'Unione Europea aiuta a tutelare". (ANSA). Y1W-SS 2023-09-16 21:01 S0B QBXB CRO

17 settembre 2023

OGGI IN CAMPANIA (ANSA) - NAPOLI, 17 SET - Avvenimenti previsti per oggi in Campania: 1) NAPOLI - Palazzo Reale - piazza del Plebiscito 1 - ore 10:00 Si conclude la due giorni, anche on line, delle Giornate del Mare, a cura di Limes, quarto appuntamento "La guerra cambia il mare"; Ore 10.00 - Una strategia per il Medioceano - conversazione tra Lucio Caracciolo e l'Ammiraglio Enrico Credendino, Capo di Stato Maggiore della Marina Militare. Ore 10.45 - Migrazioni: l'importanza dello Stretto di Sicilia - con l'Ammiraglio Sergio Liardo, Kader Abderrahim, Roberto Tottoli, Maurizio De Giovanni. Modera Germano Dottori. Ore 12.00 - A che serve la Nato - con Daniele Santoro, Olivier Kempf, Michael Miklaucic e Orietta Moscatelli. Modera Lucio Caracciolo. 2) SALERNO - Teatro Verdi - ore 10:00 Prosegue "Agrifood Future", la cinque giorni, coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare; dalle ore 10 si apre con l'incontro su "Creators factory roadshow food, influencer e conoscenza" intervengono Piero Armenti imprenditore/influencer, Giovanni Cavaliere imprenditore/digital strategist, Vincenzo Falcone - imprenditore/food influencer, Gino Sorbillo imprenditore/food influencer. ; Green Stage - ore 18.00 conduce Nunzia De Girolamo presentazione del rapporto "turismo enogastronomico e sostenibilità" (2023) a cura di Roberta Garibaldi - Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico/OCSE; ore 18.45 Nunzia De Girolamo intervista

Massimiliano Giansanti - Presidente Confagricoltura ore 19.15; AGRICOLTURA, CIBO, MERCATI E LA GRAMMATICA DELLA SOSTENIBILITÀ intervengono Alessandro Albanese - Presidente Camera di Commercio Palermo/Enna e Pres. Agroqualità Gian Paolo Cesaretti - Presidente Fondazione Simone Cesaretti e Coordinatore gruppo; ore 20.00 Nunzia de girolamo intervista alfonso e livia iaccarino premio alla carriera "don alfonso 1890" Sarà riconosciuto un premio per i primi 50 anni del ristorante DON ALFONSO 1980. Alfonso e Livia Iaccarino. Si conclude il 20 settembre 3) NAPOLI - Riviera di Chiaia 202 - ore 10:00 Più bici più felici" per incentivare l'uso della bicicletta: genitori e figli in bici per apprezzare il piacere di un mezzo di trasporto che tutela l'ambiente e aiuta la salute favorendo l'attività fisica: passeggiata in bici che prevede, tra l'altro, il passaggio sulla pista ciclabile di via Caracciolo e l'attraversamento di piazza del Plebiscito. L'iniziativa "Più bici più felici", organizzata dal comitato ambientalista Terra Dea 4) NAPOLI - porto - stazione Marittima - ore 10 Cacciatorpediniere della Marina Militare Caio Duilio in sosta nel porto di Napoli, aperto alle visite a bordo in favore della popolazione nei seguenti orari: mattina: dalle ore 10.00 alle ore 12.00; - pomeriggio: dalle ore 15.00 alle ore 18.00. 5) POZZUOLI (Napoli) - piazzale dell'Accademia aeronautica - ore 8:30 Nell'ambito degli eventi pianificati per festeggiare i primi 100 anni della costituzione dell'Aeronautica Militare, corsa competitiva di circa 10 Km con partenza dal Piazzale dell'Accademia Aeronautica e si svilupperà su un percorso cittadino con arrivo previsto alla Darsena di Pozzuoli (Largo San Paolo),

attraversando i luoghi e monumenti puteolani più importanti, al fine di suggellare ancora di più i legami con il territorio. 6) LACCO AMENO (Napoli) - Regina Isabella - Al via la tre giorni Ischia safari 2023 cucina e solidarietà Si parte come di consueto con la charity dinner, la cena benefica di gala all'Albergo della Regina Isabella, dove vari chef stellati (tra cui Bobo Cerea, Francesco Sposito ed il maestro pizzaiolo Francesco Martucci) collaboreranno alla creazione di un menù esclusivo per un evento socialmente utile. Si conclude il 19 settembre 7) MERCOGLIANO (Avellino) - viale San Modestino - ore 9:00 Nona 'Camminata Rosa' da Mercogliano ad Avellino, organizzata dai volontari delle associazioni Amdos e Amos e senologo Carlo Iannace, primario della Breast Unit dell'azienda ospedaliera "San Giuseppe Moscati" di Avellino. Alle ore 12

DOMANI IN CAMPANIA (ANSA) - NAPOLI, 17 SET - Avvenimenti previsti per domani in Campania: 1) NAPOLI - Sala Giunta, Palazzo San Giacomo - ore 11:00 Il sindaco di Napoli, Gaetano Manfredi riceve il presidente del Rotary International Gordon R. McInnaly. McInnaly sarà accompagnato dal Governatore del Rotary Distretto 2101 della Campania, Ugo Oliviero. L'incontro rientra in una serie di iniziative promosse dal Distretto 2101, in programma fino a martedì prossimo 2) CASAVATORE (Napoli) - via Giambattista Vico - ore 16:30 Cerimonia d' intitolazione della villa comunale alla memoria del giovane Giuseppe Di Matteo, vittima di mafia. La cerimonia sarà presieduta dal sindaco Luigi Maglione e dall'assessore alla Cultura, Elsa Picaro. All'evento intervengono don Maurizio Patriciello,

parroco della chiesa di San Paolo Apostolo di Caivano, e don Carmine Caponetto, parroco della chiesa di San Giovanni Battista di Casavatore. La manifestazione prevede lo scoprimento della targa di intitolazione, l'apertura di un momento di confronto sul tema della legalità con i partecipanti, i saluti istituzionali. Alla cerimonia sarà presente anche il giornalista Domenico Rubio, sotto scorta per le minacce ricevute dalla camorra. Al termine, l'associazione culturale "Abruzzo Grandi Eventi" eseguirà uno spettacolo con artisti di strada, trampolieri, animazione con mascotte e micro magia. L'iniziativa è inserita nel cartellone degli eventi della Città metropolitana di Napoli.

3) NAPOLI - Foyer dell'Auditorium Rai- via Marconi - ore 11:00 Conferenza stampa di presentazione di Agrododoc. Intervengono Antonio Parlati direttore Cptv Rai Campania, Giovanni Celsi responsabile promozione Rai Italia, Michele Strianese sindaco San Valentino Torio, Francesco Comunale produttore Highlights e il cantante Gigi Finizio - Cantante

4) NAPOLI - Hotel Royal Continental - ore 17:00 Il presidente del Rotary International Gordon R. McInnaly. McInnaly accompagnato dal Governatore del Rotary Distretto 2101 della Campania, Ugo Oliviero incontrerà tutti i Club e i loro soci del Distretto 2101 (74 Club Rotary, 49 Club Rotaract e alle 18 Club Interact), per esporre il suo programma ed i suoi obiettivi.

5) NAPOLI - Chiesa di san Giorgio a Forcella - ore 17:00 Iniziano i riti Solenni per la festività di San Gennaro, Patrono di Napoli e della Campania. Quest'anno l'olio verrà offerto dai donatori di sangue, organizzati dall'Asl Napoli 1, diretta da Ciro Verdoliva. Alle ore 17.00 nella con una breve Liturgia

della Parola avrà inizio il corteo aperto dalla fanfara dei Carabinieri, seguito dai dirigenti dell'Asl e dai donatori di sangue e dai membri del Comitato Diocesano San Gennaro. Alle ore 18.00, in Cattedrale, avrà luogo il Rito Vigiliare con la Celebrazione dei primi vesperi, presieduti dall'Arcivescovo Metropolita di Napoli, don Mimmo Battaglia. Alla processione introitale prenderanno parte, oltre i canonici del Capitolo Metropolitano e i Prelati della Cappella del Tesoro di San Gennaro, una delegazione del Comitato, con il presidente Carmineantonio Esposito, e i tedofori delle "staffette della fede", promosse dal Centro Sportivo Italiano. Nel corso della celebrazione l'Arcivescovo consegnerà alla comunità diocesana il Messaggio per il nuovo anno e l'agenda pastorale. Prima della conclusione, si procederà all'accensione della lampada votiva posta, nella Cripta, davanti alle Reliquie di San Gennaro.

6) SALERNO - Teatro Verdi - ore 10:00 Prosegue Agrifood Future; "Il centro nazionale agritech: le nuove soluzioni tecnologiche per l'agricoltura del futuro" Introduzione Danilo Ercolini direttore scientifico Fondazione Agritech; ripresa incontri alle ore 16:30 al Teatro Verdi - Seminario "Trasformati gli scenari evolutivi della Grande Distribuzione nazionale ed internazionale" a cura di Andrea Meneghini - Direttore Editoriale Co-Founder GDONews; Green Stage - ore 18.00 apre e conduce Barbara Carfagna Mercati globali e Agrifood: usare il brand italia per diffondere la qualità. intervengono Giovanni Da Pozzo presidente Promos Italia, Mario Pozza presidente Assocamerestero

17 settembre 2023

DOMANI IN CAMPANIA (ANSA) - NAPOLI, 17 SET - Avvenimenti previsti per domani in Campania: 1) NAPOLI - Sala Giunta, Palazzo San Giacomo - ore 11:00 Il sindaco di Napoli, Gaetano Manfredi riceve il presidente del Rotary International Gordon R. McInnaly. McInnaly sarà accompagnato dal Governatore del Rotary Distretto 2101 della Campania, Ugo Oliviero. L'incontro rientra in una serie di iniziative promosse dal Distretto 2101, in programma fino a martedì prossimo 2) CASAVATORE (Napoli) - via Giambattista Vico - ore 16:30 Cerimonia d' intitolazione della villa comunale alla memoria del giovane Giuseppe Di Matteo, vittima di mafia. La cerimonia sarà presieduta dal sindaco Luigi Maglione e dall'assessore alla Cultura, Elsa Picaro. All'evento interverranno don Maurizio Patriciello, parroco della chiesa di San Paolo Apostolo di Caivano, e don Carmine Caponetto, parroco della chiesa di San Giovanni Battista di Casavatore. La manifestazione prevede lo scoprimento della targa di intitolazione, l'apertura di un momento di confronto sul tema della legalità con i partecipanti, i saluti istituzionali. Alla cerimonia sarà presente anche il giornalista Domenico Rubio, sotto scorta per le minacce ricevute dalla camorra. Al termine, l'associazione culturale "Abruzzo Grandi Eventi" eseguirà uno spettacolo con artisti di strada, trampolieri, animazione con mascotte e micro magia. L'iniziativa è inserita nel cartellone degli eventi della Città metropolitana di Napoli. 3) NAPOLI - Foyer dell'Auditorium Rai- via Marconi - ore 11:00 Conferenza stampa di presentazione di

Agrodoc. Intervengono Antonio Parlati direttore Cptv Rai Campania, Giovanni Celsi responsabile promozione Rai Italia, Michele Strianese sindaco San Valentino Torio, Francesco Comunale produttore Highlights e il cantante Gigi Finizio - Cantante 4) NAPOLI - Hotel Royal Continental - ore 17:00 Il presidente del Rotary International Gordon R. McInnaly. McInnaly accompagnato dal Governatore del Rotary Distretto 2101 della Campania, Ugo Oliviero incontrerà tutti i Club e i loro soci del Distretto 2101 (74 Club Rotary, 49 Club Rotaract e alle 18 Club Interact), per esporre il suo programma ed i suoi obiettivi. 5) NAPOLI - Chiesa di san Giorgio a Forcella - ore 17:00 Iniziano i riti Solenni per la festività di San Gennaro, Patrono di Napoli e della Campania. Quest'anno l'olio verrà offerto dai donatori di sangue, organizzati dall'Asl Napoli 1, diretta da Ciro Verdoliva. Alle ore 17.00 nella con una breve Liturgia della Parola avrà inizio il corteo aperto dalla fanfara dei Carabinieri, seguito dai dirigenti dell'Asl e dai donatori di sangue e dai membri del Comitato Diocesano San Gennaro. Alle ore 18.00, in Cattedrale, avrà luogo il Rito Vigiliare con la Celebrazione dei primi vesperi, presieduti dell'Arcivescovo Metropolita di Napoli, don Mimmo Battaglia. Alla processione introitale prenderanno parte, oltre i canonici del Capitolo Metropolitano e i Prelati della Cappella del Tesoro di San Gennaro, una delegazione del Comitato, con il presidente Carmineantonio Esposito, e i tedofori delle "staffette della fede", promosse dal Centro Sportivo Italiano. Nel corso della celebrazione l'Arcivescovo consegnerà alla comunità diocesana il Messaggio per il nuovo anno e l'agenda pastorale. Prima della

conclusione, si procederà all'accensione della lampada votiva posta, nella Cripta, davanti alle Reliquie di San Gennaro. 6) SALERNO - Teatro Verdi - ore 10:00 Prosegue Agrifood Future; "Il centro nazionale agritech: le nuove soluzioni tecnologiche per l'agricoltura del futuro" Introduzione Danilo Ercolini direttore scientifico Fondazione Agritech; ripresa incontri alle ore 16:30 al Teatro Verdi - Seminario "Trasformati gli scenari evolutivi della Grande Distribuzione nazionale ed internazionale" a cura di Andrea Meneghini - Direttore Editoriale Co-Founder GDONews; Green Stage - ore 18.00 apre e conduce Barbara Carfagna Mercati globali e Agrifood: usare il brand italia per diffondere la qualità. intervengono Giovanni Da Pozzo presidente Promos Italia, Mario Pozza presidente Assocamerestero

18 settembre 2023

A ristoratori "Don Alfonso 1890" assegnato premio alla carriera Presidente Unioncamere premia coniugi Alfonso e Livia Iaccarino (ANSA) - ROMA, 18 SET - A Don Alfonso 1890, a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli), viene assegnato il premio alla carriera per i primi 50 anni del ristorante-icona dell'ospitalità e della Dieta mediterranea. Il premio, nel contesto di "Agrifood Future", la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell'agroindustria, è stato conferito dal presidente nazionale di Unioncamere Andrea Prete ai coniugi Alfonso e Livia Iaccarino, "per aver diffuso - si legge nelle motivazioni - la

cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti." Il Don Alfonso 1890 - primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin - è stato un pioniere sul piano dell'attenzione e della cura per l'ambiente fin dall'apertura del ristorante, nel 1973, quando Livia ed Alfonso Iaccarino portavano cartoni e bottiglie di vetro nei centri di raccolta differenziata. Nel 1990 Livia ed Alfonso decisero di acquistare quella che oggi è nota come "Le Peracciole": sette ettari di terreno immersi nel bellissimo scenario di Punta Campanella, uno dei luoghi più suggestivi della Penisola Sorrentina di fronte a Capri dove si coltivano le materie prime alla base dei piatti proposti nel ristorante. Le buone pratiche sostenibili e gli obiettivi raggiunti dal Don Alfonso 1890 hanno permesso al ristorante di prendere la Stella Verde Michelin nella sua prima edizione. "Per noi la sostenibilità è un valore imprescindibile. Però non significa solo conservazione della natura e protezione dell'ambiente, essenziali sono anche management, che punta ad avere un'organizzazione con risorse finanziarie e personale qualificato; l'area socio-economica che si concentra sulla forza lavoro locale; e la sostenibilità culturale che promuove il paesaggio e i prodotti autentici" spiega Iaccarino. In ogni piatto. oltre a utilizzare prodotti di stagione del territorio, limitando così le emissioni di CO2 dovute ai trasporti, Alfonso e il figlio chef Ernesto

laccarino si impegnano anche nella selezione di ricette che evitano la produzione di rifiuti. L'80% delle materie prime utilizzate in cucina proviene da fornitori locali e dai monti dell'Irpinia, con i quali è stata condivisa la scelta sostenibile adottata, stringendo accordi che prevedono l'eliminazione, laddove possibile, di imballaggi usa e getta a favore di contenitori riutilizzabili. Questa semplice azione evita ogni anno l'utilizzo di circa 200 sacchetti di plastica. L'attività rimarrà chiusa fino alla primavera 2024 e questo anno sarà interamente dedicato alla ristrutturazione radicale dell'azienda nell'ottica della sostenibilità a 360° "Zero emissioni", "Zero waste" e "Gestione delle acque" sono tre obiettivi portanti su cui si basa il progetto. (ANSA).
MON 2023-09-18 15:17 S04 QBJA CRO



18 settembre 2023

ADN0509 7 ECO 0 ADN ECO NAZ TURISMO: ENOGASTRONOMIA E' LEVA STRATEGICA DI SOSTENIBILITA' MA SERVE REGIA = Roma, 18 set. (Adnkronos) - Il turismo enogastronomico è una leva strategica di sostenibilità. Contribuisce ad accrescere l'attrattività della destinazione e la reputazione delle produzioni locali, crea ricchezza diffusa e nuove opportunità per le filiere del turismo e dell'agricoltura, sostiene processi di riscoperta, tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico, aumenta la qualità e la sicurezza del cibo favorendo un approccio carbon neutral. Questo in teoria... nella pratica, qual è il grado di sostenibilità raggiunto dall'attività turistica legata al cibo? Il Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità, a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi dei maggiori esperti nazionali ed internazionali ed il supporto di Unioncamere e Rete Valpantena, è stato presentato a Salerno all'evento Agrifood Future. "Il Rapporto evidenzia da una parte il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre più orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali", afferma Roberta Garibaldi. "E, dall'altra, la necessità di un cambio di

passo a livello di visione strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo, ... In sostanza, passare all'azione". Nella scelta della meta la sostenibilità è focal point. Comunicare la sostenibilità per creare valore per il turista. È tempo per le imprese di passare all'azione. L'interesse dei turisti c'è, sta alle imprese adoperarsi per soddisfare questa esigenza e trasformarla in valore aggiunto. (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 18-SET-23 13:14

19 settembre 2023

ADN1262 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FOOD: THEFORK, LA CUCINA ITALIANA E' TRA LE PIU' PRENOTATE IN EUROPA = Roma, 19 set. (Adnkronos) - La pizza è in assoluto il piatto più ricercato online in Francia, mentre in Spagna e Regno Unito nella top 5 ci sono sia pizza che pasta. La cucina italiana, invece, si piazza al secondo posto come categoria preferita dagli utenti in Francia e Regno Unito, quarta in Spagna: sono questi i dati che emergono da "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", la ricerca curata da TheFork e fulcro della quarta giornata di Agrifood Future, la kermesse salernitana che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. E se a livello internazionale la cucina italiana vince ancora, anche nella Penisola continua ad essere scelta da tantissimi consumatori: da gennaio ad

agosto 2023, il 26% delle prenotazioni è stata verso ristoranti insider, percentuale più alta rispetto alla Francia (23%) e alla Spagna (14%). Il weekend resta il momento preferito per andare a mangiare fuori, con il sabato che in Italia nell'ultimo semestre ha raccolto il 27% delle prenotazioni online. (Sec-Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 19-SET-23 18:37

6 settembre 2023

AGI0264 3 POL 0 R01 / Governo: V.De Luca, sta facendo crescere ostacoli burocrazia = (AGI) - Salerno, 6 set. - "La burocrazia e' uno degli ostacoli di fondo che ha l'Italia. E questi ostacoli stanno crescendo perche' il Governo sta facendo delle cose demenziali. Cioe' sta centralizzando tutto a Roma". A dirlo e' il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, che, a margine della conferenza stampa di presentazione a Salerno dell'evento 'Agrifood Future - Sostenibilita', cultura e mercati' promosso da Unioncamere, torna ad attaccare l'Esecutivo. " I nostri amici al Governo - sostiene il 'governatore' campano - sono convinti che piu' portano a Roma risorse e poteri, piu' prendono voti. Non hanno capito che, cosi', andranno a sbattere contro un muro di cemento armato". "Questo - ribadisce - sta avvenendo per i fondi sviluppo e coesione, da un anno sono bloccati venti miliardi destinati al Sud, e adesso stanno preparando un'altra cosa demenziale, cioe' vogliono fare un'unica zona economica speciale, un'unica Zes, pero' controllata da Roma". "Provate a immaginare - aggiunge - centinaia di industrie che si vogliono installare nell'area meridionale che devono mandare le pratiche a Roma. L'Italia e' morta in queste condizioni. Pero', avranno modo di rendersene conto". Da qui, la necessita', piu' volte invocata dall'ex sindaco di Salerno, di una sburocratizzazione che

"e' uno dei temi decisivi anche per lo sviluppo dell'economia e per la creazione di lavoro". "Se continuiamo a metterci tre anni per avere un parere ambientale, l'Italia e' morta. Stanno facendo di tutto per riportare l'Italia indietro di dieci anni", conclude De Luca.

(AGI)Sa2/Lil 061244 SET 23

16 settembre 2023

AGI0550 3 ECO 0 R01 / Agroalimentare: al via a Salerno 'Agrifood Future' = (AGI) - Salerno, 16 set. - Al via, oggi a Salerno, Agrifood Future, la cinque giorni promossa da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno che coinvolge istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che, in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese. Fulcro della prima giornata, l'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, da cui emerge come innovazione digitale e transizione green siano i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024, il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green. Una percentuale, viene fatto notare, più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

(AGI)Sa2/Ari (Segue) 162140 SET 23

AGI0551 3 ECO 0 R01 / Agroalimentare: al via a Salerno 'Agrifood Future' (2)= (AGI) - Salerno, 16 set. - Con il sistema alimentare che sta subendo grandi trasformazioni, "c'e' un'analisi che andremo a fare su tutta la filiera, dal campo al consumatore", anticipa, a margine della cerimonia inaugurale, il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete, ricordando che "abbiamo, in Italia, una produzione e un export notevoli, oltre 60 miliardi di prodotti alimentari italiani nel mondo". Tanti i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica e' affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'universita' Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia. Tra questi, l'agricoltura nello spazio, la sostenibilita' quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. La manifestazione vedra' la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Martina, vicepresidente Fao, Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, Ettore Prandini, presidente di Coldiretti, Giovanni Da Pozzo, presidente di Promos Italia, e Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presentera' la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilita'. Inoltre, dopo il Rapporto Agrifood Future sara' presentato "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e poi anche un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google. (AGI)Sa2/Ari 162140 SET 23

AGI0555 3 ECO 0 R01 / Agroalimentare: Gentiloni,e' comparto traino economia nazionale = (AGI) - Salerno, 16 set. - "Il sistema del

cibo e' uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo. Circa la meta' degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite sono direttamente o indirettamente interessati dai cambiamenti nel settore del cibo". Lo dice, in un videomessaggio in occasione di Agrifood Future a Salerno, il commissario europeo all'Economia, Paolo Gentiloni. "E non c'e' dubbio - aggiunge - che, negli ultimi anni, l'agroalimentare ha attraversato cambiamenti profondi. La lotta contro il riscaldamento climatico che l'Europa sta portando avanti con il green deal spinge a un ripensamento delle modalita' di produzione, di trasporto, di imballaggio e di consumo. Le nuove tecnologie stanno trovando sempre maggiore applicazione". "L'invasione russa in Ucraina - prosegue l'ex presidente del Consiglio - ha evidenziato la fragilita' della sicurezza alimentare mondiale. E, sullo sfondo, proiezioni demografiche che vedono la popolazione mondiale raggiungere i 10 miliardi entro meta' del secolo con tutto cio' che questo comporta in termini di risorse e necessita' di produzione. E, allora, ragionare, dibattere sulle sfide e le opportunita' di questi macro sviluppi per il settore agroalimentare e' fondamentale qui in Italia". "Parliamo di uno dei comparti di traino dell'economia nazionale con un'incidenza sul Pil che supera il 10% se si considera l'intera filiera. L'anno scorso le esportazioni hanno raggiunto la cifra record di 61 miliardi, 15% in piu' rispetto al 2021. Il Sud e la provincia di Salerno in particolare si stanno distinguendo in positivo. E' un'eccellenza nazionale che l'Unione europea aiuta a tutelare", conclude Gentiloni. (AGI)Sa2/Ari 162150 SET 23

AGI0563 3 ECO 0 R01 / Agroalimentare: Gentiloni, Pnrr occasione unica anche per settore = (AGI) - Salerno, 16 set. - "L'Italia conta il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica, protetti e riconosciuti dall'Unione europea. Un primato di qualità dei prodotti italiani che va difeso da frodi, da quella più frequente, il cosiddetto italian sounding". A dirlo, in un videomessaggio inviato in occasione di Agrifood Future a Salerno, il commissario europeo all'Economia, Paolo Gentiloni. "L'agricoltura, i prodotti di qualità delle varie filiere agricole e alimentari - aggiunge - rappresentano una parte importante del modello sociale europeo che deve continuare ad avere un forte pilastro industriale e produttivo all'insegna della sostenibilità". La sfida, a mio avviso, è quella di coniugare il rispetto delle tradizioni con l'apertura al futuro. La transizione ecologica, le nuove tecnologie, possono aprire nuove opportunità di sviluppo". "Questi obiettivi richiedono, indubbiamente, forti investimenti nell'innovazione e nella formazione. E, in questo senso, il Pnrr è un'occasione unica per l'economia italiana e il comparto agricolo non fa eccezione. Tra gli investimenti previsti nel settore ci sono circa 3 miliardi per la meccanizzazione e la gestione delle risorse idriche", conclude Gentiloni. (AGI)Sa2/Ari 162208 SET 23

17 settembre 2023

AGI0462 3 ECO 0 R01 / Agricoltura: Giansanti, tre effetti negativi da rialzo tassi = (AGI) - Salerno, 17 set. - Dal rialzo dei tassi "L'effetto è"

negativo ai massimi" per l'agricoltura: lo ha affermato il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, a margine della sua partecipazione all'Agrifood Future, iniziativa organizzata a Salerno da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. A suo avviso sono "sostanzialmente tre gli effetti estremamente negativi" del rialzo dei tassi. "Primo", ha spiegato Giansanti, "l'effetto diretto sul settore: un aumento del costo del denaro in anni in cui gli investimenti in agricoltura sono aumentati in maniera significativa, soprattutto sulla tecnologia. Noi oggi siamo qui a parlare di futuro del sistema dell'agrifood che passa attraverso la capacita' di innovare in tecnologia. Ecco, gli investimenti costeranno di piu', quindi non tutti li faranno. Secondo, aumentando il costo del denaro, tutto cio' avra' un impatto significativo sul costo della vita delle famiglie, le quali contrarranno ancora di piu' i loro consumi, con un effetto ancora di piu' depressivo sul tema dei consumi. Oggi, dobbiamo considerare che nel sistema dei consumi alimentari un italiano su due o compra al discount o compra presso i negozi a marca i prodotti a marchio e sono quelli a minor valore. Significa che il potere d'acquisto delle famiglie e' nettamente inferiore rispetto a quello dello scorso anno". "Terzo", ha aggiunto il numero uno di Confagricoltura, "veniamo da stagioni in cui il debito pubblico ha raggiunto quasi 2 miliardi 200 milioni di euro e ovviamente un aumento dei tassi d'interesse ha un effetto significativo anche sui conti pubblici, quindi le risorse a disposizione per la legge di Bilancio saranno minori, quindi meno politica espansionistica, meno politica di rilancio e di investimento per il settore". "Vengo da una settimana

di lavoro in Canada in cui abbiamo confrontato i modelli dell'agricoltura italiana, europea, insieme a quelli delle nazioni del Nord America e del Messico - dice ancora - tutt guardano oggi all'Italia come un modello, quindi forti delle nostre tradizioni. E' evidente che dobbiamo pero' avere il coraggio di aprire sempre di piu' la nostra capacita' produttiva, aprirci alle tecnologie, credere di piu' nella scienza". (AGI)Lil 171913 SET 23

18 settembre 2023

AGI0225 3 ECO 0 R01 / Turismo: studio, puntare su enogastronomia e sostenibilita' = (AGI) - Roma, 18 set. - Cambia la domanda di turismo enogastronomico e serve una regia per trasformarlo da risorsa economica a fattore di sviluppo armonico in chiave sociale e ambientale. Sono le conclusioni a cui giunge il Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilita', a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi di esperti nazionali ed internazionali ed il supporto di Unioncamere e Rete Valpantena, presentato a Salerno all'evento Agrifood Future. "Il Rapporto evidenzia da una parte il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre piu' orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attivita' svolte e conseguenze socio-ambientali", afferma Roberta Garibaldi. "E, dall'altra, la necessita' di un cambio di passo a livello di visione strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo piu' sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo, ...

In sostanza, passare all'azione". Secondo il Rapporto, dopo il Covid si sperava in una nuova forma di turismo sostenibile, con meno 'overtourism', piu' viaggi nel proprio Paese. Tuttavia, dopo un 2022 di 'revenge tourism', nell'estate 2023 e' cresciuta la domanda di voli aerei, la presenza di turisti internazionali, ma si ha avuto un calo dei flussi interni, in seguito all'aumento generalizzato dei costi. I turisti italiani sono spesso la base del mercato: anche se i visitatori internazionali di solito spendono di piu', sono gli italiani che viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne. In Italia il 47% degli arrivi di stranieri si concentra in sole sei province: Venezia (12%), Bolzano e Roma (9%), Milano (6%), Verona e Firenze (5%), mentre gli italiani hanno una distribuzione molto piu' omogenea. Cosa e' accaduto? La prima risposta e' stata che recarsi all'estero costa meno, ma in realta' cio' che stiamo vedendo e' un cambiamento significativo, con la classe media che continua ad avere stipendi accettabili e andare in vacanza (anche all'estero), mentre chi ha un reddito inferiore o e' disoccupato vede erodersi rapidamente il proprio potere d'acquisto e rinuncia al viaggio. (AGI)Ing (Segue) 181121 SET 23

AGI0226 3 ECO 0 R01 / Turismo: studio, puntare su enogastronomia e sostenibilita' (2)= (AGI) - Roma, 18 set. - Secondo lo studio il turismo enogastronomico puo' muovere i visitatori verso aree di grande fascino ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane (o ad alto afflusso) e rurali (a minore afflusso) si crea valore economico, sociale e culturale. Ad esempio, col lavoro di Franco Pepe a Caiazzo,

gli arrivi e le strutture in questo paese dell'entroterra casertano sono quasi raddoppiati nel periodo 2018-2022 (+93% e 89%). Come creare queste connessioni? Un piano integrato di sviluppo, trasporti più facili, prenotazioni digitali, promozione a livello internazionale. Passando per la creazione di hub enogastronomici, spazi polifunzionali di accesso al patrimonio locale e itinerari turistici alla scoperta dei borghi minori e della loro cultura culinaria. Chi governa il turismo - sottolinea lo studio - dovrebbe supportare l'adozione di approcci sostenibili anche attraverso azioni di soft power - modifiche normative, formazione, scambio di conoscenze, momenti di valorizzazione delle buone pratiche locali anche con premi ad hoc - ed incentivi. Ed accrescere la propria visibilità (e reputazione) come meta enogastronomica sostenibile adottando una strategia di comunicazione coerente ed omnicanale verso l'esterno. La convinzione degli esperti è che servono azioni di tutela del paesaggio enogastronomico e di educazione delle nuove generazioni, e la proposta di legge ora in discussione alla Camera è un passaggio importante. E valorizzare artigiani e luoghi storici del gusto - più di 1 italiano su 3 li ha visitati durante i propri viaggi - facendo tesoro dei modelli virtuosi presentati nel Rapporto. Inoltre, l'esperienza turistica enogastronomica diventa occasione per acquisire abitudini più salutari: può migliorare la consapevolezza nutrizionale e, attraverso l'edutainment, fornire indicazioni per migliorare le proprie abitudini - 7 turisti su 10 vorrebbero trovare in vacanza menu' con ricette salutari. La sostenibilità è poi un driver di scelta dell'esperienza enogastronomica, genera attenzione, stimola alla partecipazione.

Alta e' l'attenzione verso la tematica ambientale: per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Inoltre, l'adozione di sistemi di raccolta differenziata (73%), di risparmio idrico (66%), di energia da fonti rinnovabili (66%), l'essere plastic free (63%) e altre condotte green guidano il turista, ma queste iniziative devono essere spiegate prima e nel corso della visita.(AGI)Ing (Segue) 181121 SET 23

AGI0227 3 ECO 0 R01 / Turismo: studio, puntare su enogastronomia e sostenibilita' (3)= (AGI) - Roma, 18 set. - Anche comportamenti aziendali ed iniziative di etica sociale sono tenuti in considerazione, sfatando in parte l'opinione diffusa che la sostenibilita' riguardi solo l'ambiente. Il 68% si mostra piu' propenso a fare esperienza laddove l'azienda ha progetti a supporto della comunita' locale, ed il 64% se il personale o i fornitori stanno affrontando situazioni di disagio e/o l'azienda ha adottato politiche etiche. Nella scelta della meta la sostenibilita' e' focal point. Gli italiani valutano attentamente se e quanto e' sostenibile la destinazione che si accingono a visitare. Quali elementi prendono in considerazione? La possibilita' di alloggiare in strutture green (per oltre 3 viaggiatori su 4), raggiungere la meta con mezzi poco impattanti, muoversi in loco con biciclette. Sono ancora troppo poche le destinazioni (e le aziende) che hanno una certificazione di sostenibilita' in ambito turistico. Occorre allora comunicare la sostenibilita' per creare valore per il turista. Chi viaggia desidera essere informato in modo chiaro sulla sostenibilita'. Prima

della partenza e durante l'esperienza: 6 italiani su 10 vorrebbero conoscere in dettaglio le tecniche per minimizzare gli impatti sull'ambiente, le iniziative per il benessere del personale e dell'azienda. L'essere sostenibili deve essere mostrato e comunicato ai propri clienti, fornitori, agli operatori del territorio ed alla comunità locale affinché diventi valore aggiunto. Ed anche ai turisti: una comunicazione integrata e coerente stimola il viaggiatore e lo induce all'acquisto. E' quindi tempo per le imprese - conclude il Rapporto - di passare all'azione. L'interesse dei turisti c'è, sta alle imprese adoperarsi per soddisfare questa esigenza e trasformarla in valore aggiunto. Come fare? Partire dal verificare cosa si sta facendo e misurare il livello di sostenibilità: rivolgersi a dei consulenti del settore, scegliere la certificazione da ottenere, partecipare ad uno dei molti bandi esistenti che possono abbattere i costi. E' qui utile ricordare che i dati mostrano che le aziende altamente sostenibili sono il 10,2% più produttive di quelle che non adottano alcuna iniziativa.(AGI)Ing 181121 SET 23



16 settembre 2023

Agrifood Future: entro 2024 il 54% imprese investirà nel green
Kermesse che si svolgerà a Salerno fino al 20 settembre Napoli, 16 set. (askanews) - Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. Da questi dati prende avvio la kermesse che si svolge a Salerno "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese. Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in

Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, a Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, fino a Maurizio Martina, Vicepresidente FAO. Presenti anche Massimiliano Giansanti, il Segretario Generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il Presidente di Unioncamere Andrea Prete e il Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità. L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini e per presentare dati e ricerche: dopo il "Rapporto Agrifood Future" sarà la volta di "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google. Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli. Aff 20230916T181805Z

18 settembre 2023

Turismo enogastronomico punta sempre più sul green ma serve regia
Turismo enogastronomico punta sempre più sul green ma serve regia
Presentato ad Agrifood Future il rapporto di Roberta Garibaldi Roma,
18 set. (askanews) - Come sta cambiando il turismo enogastronomico
in Italia? Da un lato ci sono i turisti, sempre più orientati verso una
condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività
svolte e conseguenze socio-ambientali. E dall'altro c'è un comparto
che avverte fortemente la necessità di un cambio di passo a livello di
visione strategica dell'offerta e chiede alla politica una regia in grado
di gestire i flussi in modo più sostenibile e rilanciare in ottica green e
social le economie del cibo dalla produzione al consumo. La
fotografia è scattata dall'annuale rapporto Turismo Enogastronomico
e Sostenibilità, a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi dei
maggiori esperti nazionali ed internazionali ed il supporto di
Unioncamere e Rete Valpantena, che è stato presentato a Salerno
all'evento Agrifood Future. Il turismo enogastronomico è infatti una
potente leva strategica di sostenibilità. O meglio, lo potrebbe essere.
Sfruttando e affrontando le possibilità offerte dal cambio dello
scenario turistico, che vede una crescente diseguaglianza
all'approccio ai viaggi. In Italia, infatti, nel 2023 è aumentata la
presenza di turisti internazionali, ma si è registrato un calo dei flussi
interni, in seguito all'aumento generalizzato dei costi e alla erosione
del potere di acquisto. Un dato preoccupante, se si pensa che i turisti
italiani sono spesso la base del mercato: anche se i visitatori
internazionali di solito spendono di più, sono gli italiani che viaggiano

tutto l'anno e visitano le aree interne. (Segue) Red/Apa
20230918T140724Z

Turismo enogastronomico punta sempre più sul green ma serve regia
-2- Turismo enogastronomico punta sempre più sul green ma serve regia -2- Roma, 18 set. (askanews) - Secondo il rapporto, le aree rurali sarebbero una soluzione: il turismo enogastronomico può infatti muovere i visitatori verso aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane e rurali si crea valore economico, sociale e culturale. Ovviamente sarebbe necessario un piano integrato di sviluppo, trasporti più facili, prenotazioni digitali, promozione a livello internazionale. Il rapporto sottolinea come servano con urgenza azioni di tutela del paesaggio enogastronomico e di educazione delle nuove generazioni, "e la proposta di legge ora in discussione alla Camera è un passaggio importante. E valorizzare artigiani e luoghi storici del gusto - più di 1 italiano su 3 li ha visitati durante i propri viaggi - facendo tesoro dei modelli virtuosi". Insomma, i turisti chiedono prodotti locali, attenzione all'ambiente ed alle persone, etica aziendale. Per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Inoltre, sono apprezzate l'adozione di sistemi di raccolta differenziata (73%), di risparmio idrico (66%), di energia da fonti rinnovabili (66%), l'essere plastic free (63%). Agli italia piace alloggiare in strutture green, raggiungere la meta con mezzi poco impattanti, muoversi in loco con biciclette. E sono ancora troppo poche le destinazioni (e le aziende) che hanno una

certificazione di sostenibilità in ambito turistico. Red/Apa
20230918T140731Z



6 settembre 2023

Agroalimentare, 16-20 settembre a Salerno l'Agrifood Future Roma, 06 set (GEA) - Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno "Agrifood Future", la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, Andrea Prete, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e Alex Giordano, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri. "Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare", ha dichiarato Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. "Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello

nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare". (Segue). RIB CRO 06 SET 2023

Agroalimentare, 16-20 settembre a Salerno l'Agrifood Future -2- Roma, 06 set (GEA) - "Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante." Ha dichiarato il sindaco di Salerno Vincenzo Napoli. "La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea." Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE Matteo Zoppas, il Vicedirettore FAO Maurizio Martina, il Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il Presidente di Coldiretti Ettore Prandini oltre al Presidente di Unioncamere Andrea Prete e al Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo. Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera

di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente. RIB CRO 06 SET 2023

6 settembre 2023

DIR2326 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT CIBO. DAL 16 SETTEMBRE SALERNO OSPITA 'AGRIFOOD FUTURE' (DIRE) Napoli, 6 set. - Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'AGRIFOOD, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno "AGRIFOOD Future", la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre, a Salerno, coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. L'evento è stato presentato oggi in conferenza stampa, alla presenza di Vincenzo De Luca, presidente della Regione Campania, Vincenzo Napoli, sindaco di Salerno, Andrea Prete, presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, e Alex Giordano, docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico AGRIFOOD Future. "Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del Centrosud per valore dell'export agroalimentare - ha dichiarato Prete - ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza

agroalimentare". "Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante - ha detto Napoli -. La sinergia con Unioncamere e il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo". Nel corso dei cinque giorni saranno presenti, tra gli altri, il presidente di Ice Matteo Zoppas, il vicedirettore Fao Maurizio Martina, il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, oltre al presidente di Unioncamere Andrea Prete e al Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, direttrice Osservatori Smart AGRIFOOD e Food Sustainability al Politecnico di Milano, e Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo.

18 settembre 2023

DIR1130 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT TURISMO. RAPPORTO SOSTENIBILITÀ: PER ITALIANI È FOCAL POINT IN SCELTA META PRESENTATO A SALERNO NELL'AMBITO DI AGRIFOOD FUTURE (DIRE) Napoli, 18 set. - Presentato a Salerno, all'evento Agrifood Future, il rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità, a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi dei

maggiori esperti nazionali ed internazionali e il supporto di Unioncamere e Rete Valpantena. "Il rapporto - spiega l'autrice - evidenzia da una parte il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre più orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali. E, dall'altra, la necessità di un cambio di passo a livello di visione strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo... In sostanza, passare all'azione". Secondo il rapporto "dopo un 2022 di revenge tourism, nell'estate 2023 è cresciuta la domanda di voli aerei, la presenza di turisti internazionali, ma c'è stato un calo dei flussi interni, in seguito all'aumento generalizzato dei costi. I turisti italiani sono spesso la base del mercato: anche se i visitatori internazionali di solito spendono di più, sono gli italiani che viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne. In Italia il 47% degli arrivi di stranieri si concentra in sole sei province: Venezia (12%), Bolzano e Roma (9%), Milano (6%), Verona e Firenze (5%), mentre gli italiani hanno una distribuzione molto più omogenea. Cosa è accaduto? La prima risposta è stata che recarsi all'estero costa meno, ma in realtà ciò che stiamo vedendo è un cambiamento significativo, con la classe media che continua ad avere stipendi accettabili e andare in vacanza (anche all'estero), mentre chi ha un reddito inferiore o è disoccupato vede erodersi rapidamente il proprio potere d'acquisto e rinuncia al viaggio. È una tendenza europea. Nel Regno Unito, ad

esempio, nel 2022 il reddito è sceso del 7,5% per 14 milioni di persone, mentre è aumentato del 7,8% per i più ricchi. Viaggiare per gli spagnoli in Spagna è aumentato del 25% dal 2019, mentre il reddito medio solo del 4,6%; è quindi sceso il turismo domestico di circa il 5%".(SEGUE) (Com/Red/Dire) 12:32 18-09-23

DIR1131 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT TURISMO. RAPPORTO SOSTENIBILITÀ: PER ITALIANI È FOCAL POINT IN SCELTA META -2- (DIRE) Napoli, 18 set. - "Le aree rurali - si legge - sono la soluzione sostenibile. Il ritorno delle escursioni giornaliere dell'epoca Covid. Si aprono nuovi scenari, il turismo enogastronomico può muovere i visitatori verso aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane (o ad alto afflusso) e rurali (a minore afflusso) si crea valore economico, sociale e culturale. Ad esempio, col lavoro di Franco Pepe a Caiazzo, gli arrivi e le strutture in questo paese dell'entroterra casertano sono quasi raddoppiati nel periodo 2018-2022 (+93% e 89%). Come creare queste connessioni? Un piano integrato di sviluppo, trasporti più facili, prenotazioni digitali, promozione a livello internazionale. Passando per la creazione di hub enogastronomici, spazi polifunzionali di accesso al patrimonio locale e itinerari turistici alla scoperta dei borghi minori e della loro cultura culinaria. Chi governa il turismo dovrebbe supportare l'adozione di approcci sostenibili anche attraverso azioni di soft power - modifiche normative, formazione, scambio di conoscenze, momenti di valorizzazione delle buone pratiche locali anche con premi ad hoc - ed incentivi. Ed accrescere

la propria visibilità (e reputazione) come meta enogastronomica sostenibile adottando una strategia di comunicazione coerente ed omnicanale verso l'esterno". Il rapporto evidenzia "un calo di attenzione verso la sostenibilità degli italiani in viaggio. Il turista mostra una minore attenzione verso il rispetto dell'ambiente e il contenimento degli sprechi e dei consumi in viaggio. Il 65% (76% nel 2021) dichiara di evitare sprechi di cibo in hotel e nei ristoranti, il 54% (contro il 75%) di essere rispettoso dell'ambiente, il 51% (contro il 61%) di non mettere a lavare ogni giorno gli asciugamani nelle strutture ricettive, il 27% (contro il 51%, per un calo di ben 24 punti) di usare mezzi pubblici o biciclette per muoversi nella destinazione. È dimostrato che, spesso, alle dichiarazioni non corrisponde un effettivo comportamento, c'è quindi bisogno di aiutare chi viaggia, informandolo in modo semplice e trasparente e supportandolo nelle scelte".(SEGUE) (Com/Red/Dire) 12:32 18-09-23

DIR1132 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT TURISMO. RAPPORTO SOSTENIBILITÀ: PER ITALIANI È FOCAL POINT IN SCELTA META -3- (DIRE) Napoli, 18 set. - E ancora: "La sostenibilità è un driver di scelta dell'esperienza enogastronomica, genera attenzione, stimola alla partecipazione. Alta è l'attenzione verso la tematica ambientale: per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Inoltre, l'adozione di sistemi di raccolta differenziata

(73%), di risparmio idrico (66%), di energia da fonti rinnovabili (66%), l'essere plastic free (63%) e altre condotte green guidano il turista, ma queste iniziative devono essere spiegate prima e nel corso della visita. Anche comportamenti aziendali ed iniziative di etica sociale sono tenuti in considerazione, sfatando in parte l'opinione diffusa che la sostenibilità riguardi solo l'ambiente. Il 68% si mostra più propenso a fare esperienza laddove l'azienda ha progetti a supporto della comunità locale, ed il 64% se il personale o i fornitori stanno affrontando situazioni di disagio e/o l'azienda ha adottato politiche etiche". Infine, il rapporto spiega come nella scelta della meta la sostenibilità sia "focal point. Gli italiani valutano attentamente se e quanto è sostenibile la destinazione che si accingono a visitare. Quali elementi prendono in considerazione? La possibilità di alloggiare in strutture green (per oltre 3 viaggiatori su 4), raggiungere la meta con mezzi poco impattanti, muoversi in loco con biciclette. Sono ancora troppo poche le destinazioni (e le aziende) che hanno una certificazione di sostenibilità in ambito turistico". (Com/Red/Dire) 12:32 18-09-23

19 settembre 2023

DIR0305 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT CIBO. ALL'AGRIFOOD FUTURE DI SALERNO PROTAGONISTA IL MADE IN ITALY INCONTRO GGI ALLE 18 CON CONVERTINI E RASPELLI (DIRE) Napoli, 19 set. - Tra i diversi eventi in programma oggi all'Agrifoof Future di Salerno, la cinque giorni sul futuro del settore

dell'agroindustria, "Il cibo made in Italy in Italia e nel mondo". L'appuntamento è al Green Stage, in via Gaetano D'Agostino, alle 18 con Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli. Nel corso dell'evento saranno presentati in esclusiva i dati sulla "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto" elaborati da TheFork a cura di Andrea Arizzi - Sales Director Italia di TheFork. Incontro poi su "L'unione fa la forza". Intervengono: Stefano Berni - Direttore del Consorzio del Grana Padano Dop; Stefano Fanti - Direttore Consorzio di Tutela Prosciutto di Parma DOP; Domenico Raimondo - Presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana; Mauro Rosati - Direttore Fondazione Qualivita. Il programma completo di tutti gli appuntamenti sul sito <https://www.agrifoodfuture.eu/> (Com/Red/ Dire) 08:34 19-09-23

6 settembre 2023

Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno "Agrifood Future", la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare.

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, Andrea Prete, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e Alex Giordano, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri.

"Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare", ha dichiarato Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. "Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad

una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare”.

“Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante.” Ha dichiarato il sindaco di Salerno Vincenzo Napoli. “La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea.”

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE Matteo Zoppas, il Vicedirettore FAO Maurizio Martina, il Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il Presidente di Coldiretti Ettore Prandini oltre al Presidente di Unioncamere Andrea Prete e al Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo.

Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.

The post salerno/">Agroalimentare: sostenibilità, cultura e mercati al centro di “Agrifood Future”, l'evento al via dal 16 al 20 settembre a Salerno first appeared on Agricola.

16 settembre 2023

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana “Agrifood Future”, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre

coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, a Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, fino a Maurizio Martina, Vicepresidente FAO. Presenti anche Massimiliano Giansanti, il Segretario Generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il Presidente di Unioncamere Andrea Prete e il Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini e per presentare dati e

ricerche: dopo il “Rapporto Agrifood Future” sarà la volta di “Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto”, a cura di The Fork, e di un’analisi sulle tendenze di ricerca dell’agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.

The post agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-impres-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0/">Agrifood Future: entro il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari investiranno nel green, il 32% adotterà tecnologie 4.0 first appeared on Agricolaae.

agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-impres-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0/"><https://agricolae.eu/agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-impres-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0/>

18 settembre 2023

“Don Alfonso 1890”, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant’anni, e, nel contesto di “Agrifood Future”, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di

Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell'agroindustria, riceve il premio alla carriera.

Consegnato oggi ad Alfonso e Livia Iaccarino, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, “per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti.”

“Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali.” – Ha commentato Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere. “Unendo tradizione e sperimentazione, Don Alfonso 1890 rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di “buona impresa”, Don Alfonso 1890 in questi cinquant’anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio.”

Nell'ambito dell'evento che si sta svolgendo in questi giorni a Salerno, Alfonso Iaccarino guiderà anche una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno per curare una social dinner preparata con tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari. Una tavolata per 500 persone sarà allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

Don Alfonso 1890 riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.

È possibile prenotarsi alla social dinner sul sito di Agrifood Future:
<https://www.agrifoodfuture.eu/>

The post [agrifood-future-a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/](#)>Agrifood Future: a Don Alfonso 1890 assegnato il premio alla carriera first appeared on Agricolaes.

[agrifood-future-a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/](#)><https://agricolae.eu/agrifood-future-a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/>

16 settembre 2023

Agroalimentare: ricerca, entro 2024 investimenti green per 54% imprese Roma, 16 set. (LaPresse) - Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese. (Segue). ECO NG01 mar/als 161256 SET 23

Agroalimentare: ricerca, entro 2024 investimenti green per 54% imprese-2- Roma, 16 set. (LaPresse) - Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, a Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, fino a Maurizio Martina, Vicepresidente FAO. Presenti anche Massimiliano Giansanti, il Segretario Generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il Presidente di Unioncamere Andrea Prete e il Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità. L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini e per presentare dati e ricerche: dopo il "Rapporto Agrifood Future" sarà la volta di "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google. Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara

Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli ECO NG01
mar/als 161256 SET 23

16 settembre 2023

Agroalimentare: gli avvenimenti di SABATO 16 settembre

EVENTI E CONFERENZE STAMPA

- Salerno: si apre "Agrifood Future", organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. Ore 10,00. I lavori terminano il 20 settembre.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>

Red-

(RADIOCOR) 16-09-23 09:00:05 (0012)FOOD 5 NNNN

Agroalimentare: gli avvenimenti della settimana

MARTEDI' 19 settembre

EVENTI E CONFERENZE STAMPA

- Salerno: prosegue 'Agrifood Future', organizzato da

Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. Ore 10,00. I lavori terminano domani.

- Milano: conferenza stampa edizione 2023 dei TheFork Awards. Ore 11,00. Via Romagnosi, 3.

MERCOLEDI' 20 settembre

EVENTI E CONFERENZE STAMPA

- Roma: convegno 'La nuova architettura della gestione del rischio nel Piano Strategico della PAC 2023-2027', promosso dal Ministero dell'Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste in collaborazione con ISMEA. Ore 10,00. Via Cernaia 14/B.

- Salerno: si conclude 'Agrifood Future', organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. Ore 10,30.

- Moncalieri (To): conferenza stampa di presentazione di 'Gusto Festival', promosso dal Comune di Moncalieri. Ore 12,00. Viale del Castello, 2.

GIOVEDI' 21 settembre

EVENTI E CONFERENZE STAMPA

- Milano: conferenza stampa di presentazione della nuova guida del Gambero Rosso. Ore 11,30. Via Cadolini, 4.

VENERDI' 22 settembre

- Nessun appuntamento in agenda.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>

Red-

(RADIOCOR) 16-09-23 09:01:00 (0027)FOOD 5 NNNN

17 settembre 2023

Agroalimentare: gli avvenimenti di LUNEDI' 18 settembre

EVENTI E CONFERENZE STAMPA

- Salerno: prosegue "Agrifood Future", organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. Ore 10,00. I lavori terminano il 20 settembre.

- Bruxelles: si riunisce il Consiglio Ue Agricoltura e Pesca

Ordine del giorno: direttiva sulla salute del suolo; direttiva sul monitoraggio del suolo e la resilienza (proposta della Commissione); questioni agricole relative al commercio; consultazioni annuali in materia di pesca per il 2024.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>

Red-

18 settembre 2023

ZCZC IPN 283 ECO --/T TURISMO ENOGASTRONOMICO LEVA STRATEGICA DI SOSTENIBILITA' MA SERVE REGIA ROMA (ITALPRESS) - Il turismo enogastronomico è una leva strategica di sostenibilità. Contribuisce ad accrescere l'attrattività della destinazione e la reputazione delle produzioni locali, crea ricchezza diffusa e nuove opportunità per le filiere del turismo e dell'agricoltura, sostiene processi di riscoperta, tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico, aumenta la qualità e la sicurezza del cibo favorendo un approccio carbon neutral. Questo in teoria... nella pratica, qual è il grado di sostenibilità raggiunto dall'attività turistica legata al cibo? Il Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità, a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi dei maggiori esperti nazionali ed internazionali ed il supporto di Unioncamere e Rete Valpantena, è stato presentato a Salerno all'evento Agrifood Future. "Il Rapporto evidenzia da una parte il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre più orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali", afferma Roberta Garibaldi. "E, dall'altr, la necessità di un cambio di passo a livello di visione

strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo, ... In sostanza, passare all'azione". "Siamo molto fieri che Agrifood Future sia stato scelto come cornice per presentare il Rapporto", ha commentato Alex Giordano, professore e direttore scientifico dell'evento. "Siamo alla prima edizione, ma siamo certi che sarà destinata a consolidarsi come appuntamento di riferimento nel settore dell'agroalimentare in ottica ecosistemica: il cibo è parte integrante e fondamentale dell'offerta turistica". (ITALPRESS) - (SEGUE).
mgg/com 18-Set-23 13:53

ZCZC IPN 21511 AGR --/00E Le imprese agroalimentari accelerano su green e tecnologia ROMA (ITALPRESS) - Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. [^] quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, illustrata ad "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. sat/gsl Visualizza il video: <https://video.italpress.com/player/pREm> (ITALPRESS). vh/red 18-Set-23 19:16 GMT+2



18 settembre 2023

(roma) , (agra press) - PER UNA VISIONE PIU' COMPLETA DEGLI APPUNTAMENTI COLLEGARSI AL SITO DI AGRA PRESS FIRENZE: 13 settembre-11 ottobre, lun-ven h.09-12/15-18, accademia dei georgofili, mostra "acqua e gestione del territorio in toscana (XVII-XXI secolo)" SALERNO: 16-20 settembre, "agrifood future", una cinque giorni di confronto sul futuro del settore dell'agroindustria, organizzata da unioncamere e camera di commercio di salerno, con tra gli altri gentiloni, zoppas, martina, prete, giansanti, prandini, maggiori informazioni e programma su <https://www.agrifoodfuture.eu/> ROMA: 19 settembre, h.09:30, villa aurelia, forum enpaia "economia e societa'. scenari e prospettive", programma al link <https://bit.ly/3sT1y67> ISOLA DELLA SCALA (VR): 19 settembre, h.10:00, palariso zanotto, talk "il riso fa bene. il riso protagonista del benessere, dallo sport alla salute", organizzato da ente fiera isola della scala e ente nazionale risi, programma al link <https://bit.ly/3RnRUm5> ROMA: 19 settembre, h.17:00, aula della camera dei deputati, cerimonia dedicata al 75° anniversario dell'entrata in vigore della costituzione, con mattarella, diretta su rai 2 e webtv camera ROMA: 20 settembre, h.09:00, palazzo rospigliosi, via xxiv maggio, assemblea di coldiretti donne impresa, con casellati,

urso, prandini, gesmundo ROMA: 20 settembre, h.10:00, palazzo wedekind, salone angiolillo, presentazione progetto di contrasto alla criminalita' in agricoltura "criminal focus area" di agea, con vitale, fraddosio, rosati, tettamanti, rispolti, pallavicini PADOVA: 20 settembre, h.11:30, sala 8b, flormat-padova hall, convegno "scarsita' delle risorse idriche e impatto per le aziende florovivaistiche", organizzato da consorzio di bonifica bacchiglione ROMA/WEB: 26 settembre, h.10:00-17:00, aranciera orto botanico, giornata di studio "strategia e gestione della sostenibilita' nell'impresa agroalimentare: tra opportunita' e greenwashing" organizzata da fidaf con cluster tecnologico nazionale agrifood e enea, programma al link <https://bit.ly/3raN2WQ>, da remoto registrazione al link <https://bit.ly/3PhvINc> ROMA: 26 settembre, h.16:00, unioncamere, sala longhi, presentazione 26esima edizione di ecomondo ROBBIANO DI MEDIGLIA (MI): 27 settembre, h.15:00, societa' agricola folli, combi mais 10.0, presentazione del protocollo di produzione, raccolto 2023 e festeggiamenti 10 anni combi mais e 100 anni azienda agricola folli, con beduschi, sertori, centinaio, giansanti, lollobrigida, programma al link <https://bit.ly/3rc2iTi> TORINO: 30 settembre-3 ottobre, piazza castello, festival della conferenza delle regioni e delle province autonome, programma al link <https://bit.ly/3r8uxCk> BRUXELLES: 10 ottobre, h.16:30, square brussels meeting centre, agora 2 sviluppumbria, nell'ambito della settimana europea delle regioni e delle citta', incontro "liquid gold: promoting olive routes for sustainable tourism", registrazione al link <https://bit.ly/4691I7Q> RIMINI: 11-13 ottobre, ttg expo, partecipa

agriturist-confagricoltura OZIERI (SS): 21 ottobre, I mostra regionale del bovino di razza sardo bruna iscritto al libro genealogico, organizzata da anacli, aarsardegna e comune di ozieri con sostegno economico regione sardegna RIMINI: 7-10 novembre, rimini expo centre, ecomondo 2023 18/09/2023 18:00:00

QUOTIDIANI – HIGHLIGHTS

INDAGINE UNIONCAMERE

03041

03041

Agroalimentare, cresce la quota d'investimenti in tecnologie digitali

L'agroalimentare alla prova di sfide epocali. Gli investimenti green negli ultimi anni sono cresciuti così come quelli nel digitale. I dati sono confortanti: il 54% delle imprese agroalimentari, tra il 2022 e il 2024, ha avviato o sosterrà investimenti green (percentuale maggiore di quella relativa a tutti i settori produttivi) e il 32% delle imprese agroalimentari (meno del totale) prevede di adottare, nello stesso periodo, tecnologie digitali 4.0, big data, robotica. Sul futuro del settore vuole interrogarsi Unioncamere che ha curato un Rapporto che, insieme a Camera di Commercio di Salerno, presenta nell'ambito dell'evento «Agrifood Future: sostenibilità, cultura e mercati» che si terrà a Salerno da oggi fino al 20 settembre. Lo studio parte dalla premessa che «Il cibo e l'agricoltura sono tra i principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo e, allo stesso tempo, sono colpiti dai cambiamenti climatici e geopolitici». Di fronte alla necessità di nutrire i 10 miliardi di persone che si prevede vivranno sul pianeta Terra nel 2050, è necessario ripensare alle modalità di produzione, trasformazione, trasporto, imballaggio e consumo di cibo per ridurre l'impronta di queste attività sull'ambiente. «Settore industriale cruciale – sintetizza il presidente di Unioncamere e della CdC salernitana Andrea Prete – dalle grandi potenzialità e dai grandi rischi». Quale l'identikit del settore agroalimentare italiano? A giugno 2023, le imprese attive nel settore agroalimentare – per Unioncamere – erano 760.673. Rispetto al 2022 – evidenzia lo studio – sono diminuite del 2,8% di 21mila unità. Nel periodo 2015-2022, si è registrato in compenso un incremento dell'occupazione del +1,2%. Nel 2022, il settore ha generato un valore aggiunto pari a 64,1 miliardi. L'Italia, insomma, con questi numeri, è il terzo Paese in Europa per valore aggiunto generato dal settore

agroalimentare. Ed è il primo in Europa per prodotti agroalimentari di qualità con 845 denominazioni protette con un valore della produzione di 19 miliardi. Nel mondo, poi, nel 2022, l'Italia ha raggiunto il record storico di esportazioni agroalimentari da 60,7 miliardi. L'Italia è primo esportatore nel mondo di polpe e pelati di pomodoro, di pasta (48,4%), di castagne sgusciate (32,6%), di passate e concentrati di pomodoro. Secondo esportatore al mondo di vino, di formaggi freschi, kiwi, liquori, mele e nocciole. Salerno, poi, scelta come sede dell'evento (da riproporre ogni anno), è una delle capitali italiane del cibo, prima città del Centro Sud per export agroalimentare (da 2,3 miliardi). Si tratta di una vera potenza di fuoco. «È anche vero – sottolinea Prete – che il fatturato dell'italian sounding food è pari al doppio. Ciò ci dice che ci sono altre quote di mercato da recuperare». In ogni caso, le 760mila imprese italiane non potranno non misurarsi su temi del tipo «Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura», «carne sintetica, l'uso di insetti come ingredienti, la produzione agricola delle vertical farm»; «ruolo dell'intelligenza artificiale, i robot e i droni per l'agricoltura intelligente ma anche la blockchain per tracciare i prodotti» che saranno oggetto di discussioni nel corso della cinque giorni di Salerno.

— Vera Viola

E RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo studio Unioncamere

Un'azienda su due punta su green e innovazione

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne-Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di Agrifood Future. Secondo la ricerca presentata ieri, tra il 2022 e il 2024 il 54 per cento delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51 per cento. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32 per cento di quelle attive nel settore agroalimentare. Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.



Digitalizzazione per i campi

TREND

È «verde» il futuro delle imprese agroalimentari italiane. Entro il 2024 il 54% investirà nel green, il 32% adotterà tecnologie 4.0 Innovazione digitale e transizione green. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto *Tagliacarne - Unioncamere* e *Centro studi Rural Hack* presentata ad «Agrifood Future» che si conclude oggi a Salerno. Tra i dati: «circa il 33% dei suoli mondiali è moderatamente o fortemente degradato» e questo porta «a 400 mld di dollari l'anno in produzione agricola persa», tra cui 7,6 mln di tonnellate di cereali. In Italia il contenuto di carbonio nel suolo è pari solo all'1,1% in peso: al di sotto della soglia di 1,5% si considera che il terreno è a rischio desertificazione». Per quanto riguarda la consistenza del settore, a giugno «le imprese italiane attive nell'agroalimentare erano 760.673, di cui 700.876 aziende agricole, in calo del -2,8% sul 2022».

— © Riproduzione riservata — ■

La kermesse

0167 10167
**Parte Agrifood
«Salerno
è un'eccellenza
del settore»**

Nico Casale

Il futuro del settore agroalimentare e le grandi trasformazioni che stanno interessando il sistema alimentare sono al centro di **Agrifood Future**, la cinque giorni, al via ieri, organizzata da Unioncamere e Camera di Commercio. Videomessaggio di Paolo Gentiloni: «Il Sud e la provincia di Salerno in particolare si stanno distinguendo in positivo». *A pag. 28*

La cinque giorni di **Agrifood Future
«Salerno è un'eccellenza
del settore agroalimentare»**

►Parte l'evento nazionale dedicato alle trasformazioni del comparto

►Nella nostra provincia l'agricoltura incide ormai per il 4,5 per cento del Pil

Nico Casale

Il futuro del settore agroalimentare e le grandi trasformazioni che stanno interessando il sistema alimentare sono al centro di **Agrifood Future**, la cinque giorni, al via ieri, organizzata da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. Alla cerimonia inaugurale sono intervenuti, tra gli altri, il sindaco Vincenzo Napoli, il prefetto Francesco Russo e il presidente della Provincia di Salerno Franco Alfieri. Il commissario europeo all'Economia, Paolo Gentiloni ha inviato un videomessaggio: «L'anno scorso le esportazioni hanno raggiunto la cifra record di 61 miliardi, il 15% in più rispetto al 2021. Il Sud e la provincia di Salerno in particolare si stanno distinguendo in positivo. È un'eccellenza nazionale che l'Unione Europea aiuta a a

tutelare». Il direttore de *Il Mattino*, Francesco de Core, ha intervistato il leader di Unioncamere e dell'Ente camerale salernitano, Andrea Prete.

ITEMI

«La filiera alimentare è molto importante per l'Italia, anche perché noi siamo leader nel mondo della qualità. L'Italia è il Paese del bello e del buono - sottolinea Prete conversando con de Core - quindi dobbiamo mantenere questa leadership che ci viene riconosciuta. Siamo la prima meta enogastronomica nel mondo». «Abbiamo in Italia una produzione e un export notevoli, oltre 60 miliardi di prodotti alimentari italiani nel mondo», ricorda Prete, constatando, però, che «sono 120 miliardi i prodotti venduti nel mondo, spacciati per italiani ma che italiani non sono, l'italian sounding».

Poi, il tema delle infrastrutture, in vista dell'apertura dell'aeroporto di Salerno che «sarà una grande occasione» e, perciò, Prete rivolge «un invito agli imprenditori salernitani a guardare già ai loro investimenti negli ambiti che saranno favoriti dalla nascita dell'aeroporto». Tra i temi che **Agrifood Future** affronterà c'è anche quello dello spreco alimentare. «Ogni anno, 1 miliardo 300 milioni di tonnellate di cibo - scandisce Prete - sono spreca-

te. E in un pianeta dove purtroppo ci sono ancora aree dove il problema della fame non è stato ancora risolto, lo spreco è insostenibile, soprattutto nei Paesi più ricchi». Con questo evento, anticipa Prete ai giornalisti prima dell'inaugurazione, l'intenzione è «fare sì che Salerno possa diventare sede di un evento stabile su questo tema, visto che Salerno, nell'export, è la sesta provincia d'Italia, la prima del Centro-Sud come fatturato export di prodotti agroalimentari. Questa provincia ha tutti i titoli per candidarsi a essere luogo dove si può fare approfondimento e soprattutto guardare a quello che potrà essere il futuro e quali saranno le innovazioni che avremo negli anni futuri».

IDATI

Fulcro della giornata di ieri, il Rapporto **Agrifood Future** realizzato dall'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, da cui emerge che, nel 2021, l'agricoltura incide sul prodotto nazionale per il 2,2%; a Salerno il 4,5%. Un importante contributo a livello nazionale la provincia di Salerno lo dà anche sui prodotti di qualità certificati (Dop e Igp). Salerno è 15esima tra le province per cibi di qualità, con 156 milioni di euro prodotti (+13%) e 5 milioni di vini. I prodotti salernitani piacciono all'estero. E, infatti, con quasi 2,3 miliardi Salerno è la sesta



**GENTILONI: IL SUD
SI DISTINGUE IN POSITIVO
PRETE: SIAMO LA PRIMA
META ENOGASTRONOMICA
DEL MONDO, L'AEROPORTO
FAVORIRÀ LA CRESCITA**

provincia in Italia per valore dell'export agroalimentare ed è la prima del Centro-Sud. Le esportazioni della provincia, nel 2022 sono rappresentate dal 64,5% di prodotti agroalimentari, in crescita del 24,7% rispetto al 2021 (Italia +15%), per lo più verso Germania (18,6%), Stati Uniti (16,6%) e Regno Unito (14,3%). Il Rapporto si conclude sostenendo la necessità di un progetto pilota per accompagnare la trasformazione e l'innovazione delle imprese agrifood, partendo proprio dalla provincia di Salerno. «Si immagina la creazione di un Centro per l'Innovazione - si legge - che si dedichi ai temi dell'agroalimentare, con proposte innovative che vanno dall'applicazione di tecnologie e digitalizzazione, a progetti di economia circolare, al supporto all'internazionalizzazione, fino alla valorizzazione e alla condivisione del nuovo petrolio: i dati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

18 settembre 2023

La stanza dei bottoni

PERSONAGGI&INTERPRETI

AGROINDUSTRIA

SETTORE DI PUNTA

DEL MEZZOGIORNO

Nardi è il nuovo presidente dell'Aiit
sezione Campania e Molise
Pnrr, Olivetro Citra ha ottenuto
punteggio più alto per progetto borghi

a cura
di **Emanuele
Imperiali**

Si conclude dopodomani 20 settembre a Salerno Agrifood Future, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno, entrambe presiedute da Andrea Prete, per discutere del futuro dell'agroindustria, soprattutto dal punto di vista della sostenibilità e delle innovazioni tecnologiche. Coinvolte non solo istituzioni, imprese ed enti di ricerca ma anche influencer, food blogger e noti chef stellati. Domani si esibirà in concerto Mario Biondi, dopo il live di sabato scorso di Simone Cristicchi.

Fotovoltaico

La maggiore produzione di solare fotovoltaico si registra in Puglia, il 15% del totale nazionale. A Bari ci sono 24 impianti ogni chilometro quadrato.

Basket Eque

Fondo Italiano d'Investimento Sgr ha istituito il Fondo Basket Eque per co-investimenti di private equity in aziende italiane che hanno sede in Campania o hanno programmi di sviluppo nella regione. Il Fondo conta su 45 milioni. Il tessuto imprenditoriale campano è caratterizzato dalla presenza di oltre 10 mila piccole e medie imprese, con un fatturato compreso tra i 2 e i 50 milioni.

Gallerie d'Italia

A Napoli, alle Gallerie d'Italia dirette da Michele Coppola, si terrà il 21 settembre un in-

contro dedicato ai docenti per illustrare nel dettaglio l'offerta didattica per l'anno scolastico 2023/24 e accogliere esigenze specifiche sulle quali costruire proposte educative ad hoc.

Aiit

Ettore Nardi, 40 anni, è il nuovo presidente della sezione Campania e Molise dell'Associazione Italiana per l'Ingegneria del Traffico e dei Trasporti. Lo affiancano Salvatore Antonio Biancardo come vicepresidente e Domenico Palomba in qualità di segretario.

Oliveto Citra

Il Comune di Oliveto Citra, nel salernitano, ha avuto il punteggio più elevato tra gli enti locali italiani nel bando per la rigenerazione dei borghi, finanziato col Pnrr Cultura. Il sindaco Mino Pignata ha presentato il progetto Il Borgo dei Fermenti che ha ottenuto un milione e 600mila euro per la rigenerazione sociale e culturale del centro storico.

Lidl

La tedesca Lidl ha ottenuto dal Commissario della Zes Adriatica Manlio Guadagnuolo l'autorizzazione unica per la costruzione di un polo logistico da 40 milioni a Molfetta, grazie al quale saranno creati 100 nuovi posti di lavoro.

Olio

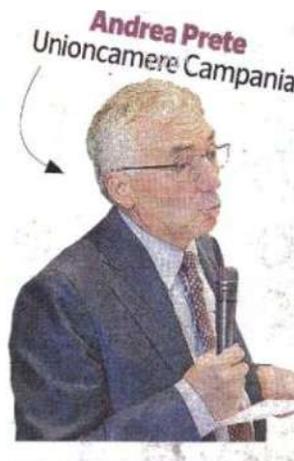
Oggi, a Massa Lubrense, si tiene l'evento, promosso da Cia Campania, sulle nuove tecnologie per il riscatto dell'olivicoltura eroica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Mino Pignata
sindaco Oliveto Citra

03041



Andrea Prete
Unioncamere Campania



Ettore Nardi
presidente Aait

QUOTIDIANI

«Sostenibilità e innovazione per il nuovo agroalimentare»

L'EVENTO

Nico Casale

Sostenibilità, cultura e mercati al centro di Agrifood Future, la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre prossimi coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca per promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. Organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno e dei ministeri dell'Agricoltura e dell'Ambiente, l'evento nazionale, presentato ieri alla Camera di Commercio a Salerno, sarà ospitato tra il teatro Verdi, la villa comunale, la sede di via Roma dell'Ente camerale salernitano e il lungomare Trieste.

I TEMI

È, dunque, da Salerno che si guarderà al futuro del cibo. «Provincia che, se pensiamo solo all'export, è la prima del Centro-Sud, sesta in Italia. A Salerno, mentre in Italia il settore agroindustria incide il 3,5% di tutto l'apparato manifat-

torio, qui è tre volte di più, incide per il 10,5%», sottolinea il presidente di Unioncamere e dell'Ente camerale di Salerno, Andrea Prete, spiegando che, «in questi cinque giorni di Agrifood Future a Salerno, vogliamo affrontare il tema dell'alimentazione dal campo al consumatore, tenendo conto di tutte le variabili che oggi intercorrono, che non è solo la sostenibilità, ma è l'internazionalizzazione, l'innovazione. Pensiamo a qual è il futuro del cibo. Su questo tema avremo degli interventi molto significativi, così come su quello che riguarda il futuro sotto l'aspetto dell'utilizzo dell'intelligenza artificiale, i droni che governano i campi. Così come c'è un altro tema da tener presente, che è lo spreco alimentare». «Noi - rileva il professore Alex Giordano, diret-

tore scientifico Agrifood Future - pensiamo che sia importante capire di più su temi centrali come la carne sintetica, le nuove proteine, la possibilità dell'utilizzo di dati dell'intelligenza artificiale all'interno del sistema cibo».

IL COMPARTO

Il governatore Vincenzo De Luca evidenzia come «il comparto agricolo e agroindustriale non è un comparto marginale delle economie contemporanee, ma è decisivo. Agricoltura significa ricerca scientifica, fare i conti con l'ambiente, affrontare in maniera seria il problema delle risorse idriche». Da qui, la necessità di «valorizzare il comparto agricolo campano e salernitano. Nella provincia di Salerno, l'agroindustria pesa per il 10% dell'economia. E abbiamo produzioni di assoluta eccellenza». «C'è questo evento che dura cinque giorni», dice l'ex sindaco, secondo il quale è anche l'occasione per recuperare «le nostre tradizioni alimentari» e, poi, «in aggiunta facciamo anche gli esperimenti con la pasta scomposta», aggiunge con un sorriso. De Luca torna, poi, sul tema della burocrazia, che «è uno degli ostacoli di fondo

che ha l'Italia e questi ostacoli - sostiene - stanno crescendo perché il Governo sta facendo delle cose demenziali. Cioè sta centralizzando tutto a Roma. I nostri amici al Governo sono convinti che più portano a Roma risorse, poteri più prendono voti. Non hanno capito che, così, andranno a sbattere contro un muro di cemento armato». Per il sindaco di Salerno, Vincenzo Napoli, «la sinergia con Unioncamere e il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro». «Il presidente Prete e il presidente De Luca - prosegue - offrono alla città una riflessione. Ci sarà

anche un'esposizione di prodotti importanti del nostro territorio, delle nostre eccellenze, in una kermesse che durerà alcuni giorni e che vedrà anche un dono che la Camera di Commercio fa al comune di Salerno con l'istituzione di Simone Cristicchi e di Mario Biondi, due eventi importanti che proseguono nel solco delle iniziative che abbiamo tenuto durante tutta l'estate salernitana». L'evento si chiuderà, sul lungomare Trieste, con una cena sociale per 500 persone, che coinvolgerà anche le mense dei poveri, preparata dagli studenti del "Virtuoso" sotto la guida dello chef Alfonso Iaccarino.

11/09/2023 ORE 16:00/17:00

LA MANIFESTAZIONE

«Agrifood Future a Salerno per il rilancio dell'economia»

Cinque giorni con la partecipazione di istituzioni, imprese ed enti di ricerca per promuovere un confronto sul futuro dell'agroalimentare e trovare soluzioni comuni e utili per favorire la sostenibilità, il turismo enogastronomico e lo sviluppo della qualità dell'agrifood. Sono le prerogative che guidano "Agrifood Future", la manifestazione in programma a Salerno dal 16 al 20 settembre, organizzata da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente. L'appuntamento è stato presentato ieri mattina alla Camera di Commercio alla presenza del presidente dell'Ente Camerale di Salerno (e numero uno di Unioncamere), **Andrea Prete**, del governatore della Regione Campania, **Vincenzo De Luca**, del sindaco di Salerno, **Vincenzo Napoli**, del docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico della manifestazione, **Alex Giordano**.

«Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del Centro Sud per valore dell'export agro alimentare», ha sottolineato Prete metten-

do in evidenza la valenza della manifestazione. «Il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale, un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città sul tema dell'eccellenza agroalimentare». Il sindaco Napoli si è detto felice «di ospitare a Salerno questo evento così importante. La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio».

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il presidente di ICE, **Matteo Zoppas**, il vicedirettore Ifo, **Maurizio Martina**, il presidente di Confagricoltura, **Massimiliano Glansanti**, il presidente di Coldiretti, **Ettore Prandini** oltre al presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e al presidente di Promos Italia, **Giovanni Da Pozzo**.

GRUPPO EDITORIALE SALERNO

MOVIDA E POLEMICHE

«Tavolini e musica, ora zero cafonerie»

De Luca torna sindaco, il by night sotto accusa: «Centro invaso, difficile camminare. E alle 23.30 si deve spegnere tutto»

Nelle lunghe discussioni in corso sulla movida a Salerno, tra operatori che denunciano un calo degli ingressi e cittadini preoccupati per gli episodi di violenza che si sono registrati nelle ultime settimane, arriva l'entrata a gamba tesa di **Vincenzo De Luca**. Un tackle da arvigro difensore, quello del governatore della Regione Campania che ieri mattina, nel corso della presentazione di "Agrifood Future" alla Camera di Commercio, ha "rivisitato" i panni del primo cittadino seduto proprio accanto a **Vincenzo Napoli**. E dopo aver parlato dei possibili sviluppi del settore agroalimentare con digressioni anche su argomenti caldissimi - con tanto di bocciatura per alcune sperimentazioni degli chef che ha avuto modo di osservare (e assaggiare), come la "pastiera scomposta" - De Luca ha soffermato l'attenzione sulla "sua" città, lanciando l'assist ai tanti rappresentanti delle istituzioni presenti ieri mattina nel Salone di via Roma per avviare una sorta di missione: "cafoneria zero". «Dobbiamo dire basta ad alcune situazioni, ora cafoneria zero». Vincipati della digressione del numero uno di Palazzo Santa Lucia sulla città. «Da dopo l'emergenza del Covid, i tavolini e i dehors dei locali hanno invaso le strade della movida», spiega citando - come esempi - via Roma e corso Vittorio Emanuele. «Non è possibile che queste strutture non facciano camminare le persone». Da qui si è rivolto alla platea e agli amministratori seduti fra le poltroncine, fra cui l'assessore al Turismo e al Commercio, **Alessandro Ferrara**. «C'è bisogno di fare più attenzione su questo fronte».

Ma la missione "cafoneria zero" di De Luca non riguarda soltanto la presenza di strutture che renderebbero più difficile il passaggio nel cuore della città e nelle aree più affollate della Movida. Ma pure gli spettacoli che, soprattutto nel periodo estivo, si tengono in città prolungandosi fino a tarda serata. «Bisogna chiudere la musica alle ore 23.30», dice ancora riferendosi anche ai concerti in programma nel corso della manifestazione della Camera di Commercio e che vedranno l'esibizione sul palco dell'Arena

di piazza della Concordia di **Simone Criticchi** e di **Mario Biondi**. «Anche in piazza della Concordia non vorrete fare mica un dispetto al vostro amico governatore...», spiega evidenziando la sua "vicinanza geografica" con il palco e parlando - naturalmente con un sorriso - di possibili «secchiate d'acqua» in caso di tempi eccessivamente lunghi.

Insomma, come accaduto al più riprese in passato, De Luca tiene alta l'attenzione sulla sua città soprattutto sul fronte del "mondo della notte" e delle attività correlate. Un intervento

in gamba tesa che arriva proprio nelle giornate in cui Salerno ancora si sta interrogando su alcune situazioni spiacevoli e sul grave episodio di violenza avvenuto nella notte fra il 2 e il 3 settembre nel cuore della Movida, in via dei Canali, dove un ragazzo di 17 anni è stato ferito al petto da un colpo di pistola esplosa da un giovane poco più che maggiorenne dopo una lite. Situazioni che hanno acceso di nuovo i riflettori sulla situazione della sicurezza in città e, soprattutto, sul by-night. Proprio domani, in Prefettura, si terrà il Comitato per l'ordine

pubblico e la sicurezza richiesto dal sindaco Napoli al prefetto Francesco Russo dopo questo grave episodio e l'escalation di furti e rapine che si è verificata in città nell'ultimo weekend. «Ho chiesto - ha ribadito il sindaco dopo la convocazione - un presidio fisso delle forze dell'ordine nelle piazze della movida, in particolare nelle strade del venerdì e del sabato che sono i giorni di maggiore affluenza, più frequentati e intensi. Sempre insieme verifichiamo la possibilità di attuare questa soluzione». (a.l.m.)

DE LUCA/AGENZIA

Istituzioni, mondo accademico e aziende si confrontano sul futuro del settore agroalimentare ed enogastronomico

Agroalimentare: sostenibilità, cultura e mercati al centro di "Agrifood Future"

Una cinque giorni di confronto in programma dal 16 al 20 settembre a Salerno

di Erika Noschese

Sostenibilità e cultura: sono le parole d'ordine che caratterizzano Agrifood Future, l'iniziativa lanciata dalla Camera di Commercio di Salerno e in programma dal 16 al 20 settembre negli spazi del teatro Augusteo. Un evento che vede protagonista assoluto il futuro del settore agroalimentare, influenzato dall'evoluzione dell'ecosistema mondiale, dal cambiamento climatico e dai nuovi equilibri geopolitici mondiali. Non mancheranno i momenti di confronto con le istituzioni, il mondo accademico e le aziende chiamate a dare risposte sul futuro del

settore agroalimentare ed enogastronomico. I temi principali che guideranno "Agrifood Future" sono lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare per una cinque giorni che coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. Presentato ieri in conferenza stampa alla presenza di Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, Vin-

«**Importante capire di più su temi quali la carne sintetica o le nuove proteine**

cenzo Napoli, Sindaco di Salerno, Andrea Prete, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e Alex Giordano, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversi-

ficato e ricco di incontri. «Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare», ha dichiarato Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. «Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare», ha poi aggiunto il presidente Prete. «Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante», ha detto il sindaco di Salerno Vincenzo Napoli. «La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salustica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea». Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Pre-

sidente di ICE Matteo Zoppas, il Vicedirettore Fao Maurizio Martina, il Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il Presidente di Coldiretti Ettore Prandini oltre al Presidente di Unioncamere Andrea Prete e al Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo. «Siamo in un momento di grande cambiamento, climatico e sociale, e spesso il dibattito cade in sterili polarizzazioni. Siamo certi sia importante capire di più su temi centrali come la carne sintetica, le nuove proteine, la possibilità dell'utilizzo dei dati dell'intelligenza artificiale all'interno del sistema cibo - ha dichiarato il direttore scientifico Alex Giordano - Un sistema centrale delle economie del sistema di Salerno e ci incontreremo qui per capire di più». Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.

L'allestimento dell'area logistica avverrà nell'area prospiciente il Tribunale su corso Garibaldi dove sarà l'inaugurazione

"Corso da re", i lavori partono domani

Interventi procederanno per lotti per non intaccare la kermesse Luci d'Artista

di Erika Noschese

C'è, finalmente, una data di inizio per i lavori di riqualificazione del corso Vittorio Emanuele. Gli interventi partiranno il prossimo 8 settembre per procedere alla ripavimentazione del corso cittadino. L'allestimento dell'area logistica avverrà nell'area prospiciente il Tribunale su corso Garibaldi mentre l'allestimento dell'area di cantiere interesserà il tratto che va da via Ss. Martiri a via Diaz. I lavori riguarderanno il rifacimento del tratto fognario, la demolizione dell'attuale pavimentazione con una nuova pavimentazione, la regimentazione delle acque e la sostituzione degli arredi. Dopo la risoluzione del contratto con la Vincenzo Russo Costruzioni "per grave inadempimento e inottempe-

renza contrattuale", il Comune ha appaltato i lavori alla Rti Spinosa Costruzioni Generali, con sede a Roma, per un totale di 3 milioni e 777mila euro (stesso prezzo del precedente affidamento). «Partono i lavori si ma io lo dico sempre con qualche cautela perché ci sono state una serie di difficoltà che in qualche modo sono esemplari, nel senso che da questo problema della riqualificazione del corso si possono trarre delle considerazioni di ordine generale; sono quasi un caso di studio che dimostrano quanto sia complicato realizzare opere pubbliche nel nostro Paese - ha dichiarato il primo cittadino annunciando l'avvio del cosiddetto Corso da Re che in questi anni ha subito numerose battute d'arresto tra ricorsi e problemi legati alla precedente ditta che si era aggu-



Il corso cittadino

dicata i lavori, la Russo Costruzioni - Quest'opera parte da alcuni anni a questa parte, ci sono stati ricorsi, controcorsi, Consiglio di Stato e Tar ma parte la riqualificazione del corso che faremo per lotti funzionali per non interferire con Luci d'Artista e credo che i lavori andranno avanti spediti con un cronoprogramma

L'area di cantiere interesserà il tratto tra via Ss.Martiri e via Diaz

credibile e serio». Intanto, proprio ieri il primo cittadino ha confermato le indiscrezioni di queste ultime ore su concerti gratuiti. Si tratta di un'iniziativa della Camera di Commercio di Salerno che in occasione dell'Agri food future ospiterà in città Mario Biondi e Simone Cristicchi per due serate importanti.



15 settembre 2023

Salerno, oro nei campi «È la terra dei primati»

Oltre 17mila aziende attive per un volume di affari di circa 3 miliardi di euro
L'agricoltura e il settore della trasformazione sono leader anche nell'export

Agricoltura ed economia: un binomio che a Salerno ha sempre prodotto ricchezza. E che continua ad essere uno dei fattori trainanti del Pil provinciale, anche nel terzo millennio. Nel 1871, infatti, primo anno per cui sono disponibili le statistiche complete per tutto il territorio del Regno d'Italia, quando l'agricoltura era il settore produttivo centrale per l'economia (65% del totale valore aggiunto prodotto in Italia), Salerno era la terza provincia in Italia (su 69) per distribuzione della ricchezza pro capite (l'agricoltura incideva per il 70% sul totale provinciale), con un valore di 433 lire annue per persona (Italia 371 lire), 17 punti percentuali in più rispetto alla media nazionale. Nel 2021, dopo i processi di industrializzazione e terziarizzazione dell'economia, l'agricoltura incide sul prodotto nazionale per il 2,2%, a Salerno il 4,5%.

La kermesse Agrifood Future. Proprio per programmare le prossime sfide, prende il via domani "Agrifood Future", la manifestazione in programma a Salerno fino al 20 settembre organizzata da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune e il patrocinio della Provincia, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente. Una cinque giorni per promuovere un confronto sul futuro dell'agroalimentare e trovare soluzioni comuni e utili per favorire la sostenibilità, il turismo enogastronomico e lo sviluppo della qualità dell'agrifood.

I primati dell'agricoltura salernitana. Per comprendere l'importanza dell'agricoltura a Salerno e provincia basta fornire alcuni dati: nella nostra provincia vengono coltivate piante aromatiche, medicinali e culinarie (91,5% su totale nazionale nel 2022), barbabietole da orto in serra (52,7%), valeriana (46,8), lattuga in serra (41,5), indivia in serra (39,3), spinacio in serra (33,1), prezzemolo in serra (30,6), basilico (28,6) e fico (22,1), mentre - tra gli altri - seconda su pomodoro da trasformazione in serra (27,5) e terza -tra gli altri- su pisello in serra (15%). Prodotti che rientrano in attività di trasformazione industriale riconosciute come tipicità del territorio anche a livello internazionale, quali l'industria conserviera e le filiere della quarta gamma.

Salerno e le produzioni di qualità. Uno dei segni distintivi

della produzione agricola di Salerno sono i prodotti di qualità certificati (Dop e Igo). Nella classifica regionale per impatto economico Ismea - Qualivita la Campania è terza, con 722 milioni di euro di cibi prodotti nel 2021 (+6,5% rispetto al 2020) e tredicesima per quanto concerne i vini, con 98 milioni di euro (+0,7), per un totale di 820 milioni di euro. Scendendo nei particolari Salerno è 15esima tra le province per cibi di qualità, con 156 milioni di euro prodotti (+13%) e 5 milioni di vini, frutto di 16 prodotti a marchio Dop e Igp, in gran parte riconducibili al comparto ortofrutticolo e cerealicolo, ma con la presenza anche di altre tipologie di produzioni e lavorazioni di pesce, oli, formaggi, tra cui spicca la mozzarella di bufala campana e altri prodotti ortofrutticoli. In particolare, Salerno si distingue per essere la provincia italiana con il maggior numero di produzioni esclusive del territorio della provincia (il carciofo di Paestum, l'olio del Cilento, la colatura di alici di Cetara, l'olio delle Colline salernitane, il fico bianco del Cilento, il limone Costa d'Amalfi, i marroni di Roccadadipe, la nocciola di Giffoni, la rucola della Piana del Sele).

L'effetto filiera e il fatturato.

Nel 2020, il fatturato complessivo dell'industria alimentare della provincia si è attestato ad oltre 2,9 miliardi di euro (2,2% del totale nazionale di settore), in costante crescita dal 2017 (+18,7% in tre anni), generando una produttività delle imprese sovraperformante: 261,7 mila euro per addetto, pari a 2,1 volte il totale settoriale provinciale, maggiore della media nazionale dell'1,6 del Mezzogiorno (1,6) e della Campania (1,8). A livello settoriale, nel 2020, la produttività risulta molto elevata nell'ambito della produzione di alimenti per animali (546 mila euro per addetto), nella lavorazione e conservazione di ortaggi (420 mila euro per addetto), nella lavorazione di prodotti a base di pesce, molluschi e crostacei (257 mila euro per addetto), nell'industria lattiero-casearia (220 mila euro per addetto) e nella lavorazione di prodotti a base di carne (220 mila euro per addetto).

L'agricoltura traino dell'economia salernitana. E i risultati si riflettono sull'intera economia del territorio. Già nel 2021, il sistema economico della provincia aveva recuperato quanto perso nel 2020, in occasione della pandemia.

Inoltre, nei 2021, le società di capitale con un elevato e molto elevato rapporto di liquidità sul totale attivo al di sopra della media nazionale, ovvero quelle che generano importanti disponibilità economiche con i propri mezzi a disposizione, sono oltre 2.300, pari all'8,1% (media Italia: 7,8%). Tra le imprese con un rapporto tra liquidità e attivo più elevato della media italiana, a Salerno se ne distinguono 110 dell'agricoltura (terza provincia in Italia dopo Roma e Foggia).

Il sistema agroalimentare. In base ai dati del Registro imprese della Camera di Commercio di Salerno, il sistema produttivo agroalimentare salernitano è composto a giugno 2023 da 17.341 unità locali attive, il 17,3% del totale provinciale (Italia 14,9%), di cui 15.494 del settore primario e 1.847 dell'industria alimentare. Un sistema che si riduce rispetto al 2022 del -1,8%, in linea con la media nazionale, ma originato dall'esigenza di razionalizzare l'intera filiera, anche attraverso la crescita dimensionale delle imprese. Aumentano, infatti, le società di capitale, +1,4% rispetto al 2022 e +54,9 rispetto al 2015. Si pensi che ad oggi, i big player dell'industria alimentare provinciale, quelle con oltre un milione di capitale sociale, sono 55 e quelle che hanno oltre 5 milioni di produzione annua sono quasi 100. Industria alimentare che vanta anche tradizioni produttive, considerato che 1.165 unità locali (i due terzi) ha più di 10 anni di vita.

Mercato, vola l'export. In questo contesto, con quasi 2,3 miliardi di euro, Salerno è la sesta provincia in Italia (prima nel Centro e nel Sud) per valore dell'export agroalimentare, dopo Cuneo, Verona, Milano, Bologna, Parma. Le esportazioni, nel 2022, sono rappresentate dal 64,5% di prodotti agroalimentari (di cui il 16,2% agricoltura e l'83,8% di industria alimentare), in crescita del +24,7% rispetto al 2021 (Italia +15%), per lo più verso Germania (18,6%), Stati Uniti (16,6%) e Regno Unito (14,3%). Le imprese esportatrici dell'industria alimentare sono 174, il 16,6% del totale salernitano (1.049). Un mercato quest'ultimo, dunque, che può essere esteso anche alle altre aziende. E proprio questo uno dei prossimi obiettivi.

Gaetano de Stefano

ESTRIBUZIONE RISERVA

Da **domani**
e fino al prossimo **20 settembre**
in programma
nel **capoluogo**
la manifestazione
Agrifood Future
vetrina sul cibo
e la **sostenibilità**



L'evento- Chiuderà la serata inaugurale di Agrifood Future sul grande palco posto nel sottopiazza della Concordia

Lo chiederemo agli alberi

Di **Olga Chieffi**

Simone Cisticchi, chiuderà domani sera, nel sottopiazza della Concordia, alle ore 21,30 la prima giornata di Agrifood Future, promosso dalla Camera di Commercio, mettendosi a nudo cantando e raccontandosi al pubblico, ripercorrendo le tappe della sua continua evoluzione artistica in un viaggio sorprendente ed emozionante. La scaletta di Cisticchi, in veste acustica, partendo dalla canzone "Lo chiederemo agli alberi" che dà il titolo a questo concerto unico sarà dedicata al grande libro della Natura, le cui pagine sembrano indecifrabili, ma che a un occhio attento e curioso, svelano ogni giorno insegnamenti di eterna saggezza. L'albero sta fermo, piantato nella Terra, le radici nell'oscurità, resiste alle tempeste, al passare delle diverse stagioni della vita. L'allodola, insegna l'umiltà, quella di un uccellino che canta dalle prime luci dell'alba con il cuore pieno di gioia, pur cibandosi di poche briciole. Forse bisognerebbe vivere così, per sentirsi "parte di un disegno più grande della realtà". Simone Cisticchi sarà affiancato sul palcoscenico, da Riccardo Ciaramellari al pianoforte, tastiere e fisarmonica, Riccardo Corso alle chitarre e Giuseppe Tortora al violoncello. Musicalmente i brani mostrano una vitalità e freschezza che pochi hanno. Simone Cisticchi nei concerti imbraccia molto volentieri la chitarra acustica, ma esplora strade elettroniche, rap, melancolici violini, stili di pregio degli anni '90, ma anche tuffi nel passato più lontano o nel folk, si innestano anche le classiche collaborazioni, ma non meramente per fini commerciali, ma per esigenze di racconto. Se teatral-

mente o dalle pagine di un libro, dovrebbe essere più facile riuscire ad offrire tanti "colori" a spettatore o lettore, farlo nella durata di una canzone, è certamente un altro paio di maniche. Ogni pennellata di note non è gettata contro la tavolozza della fantasia di chi ascolta, ma portata con molta attenzione e garbo, consegnata con la delicatezza che accompagna qualcosa di prezioso, da cui è necessario separarsi, perché è questo il destino di una canzone, ma non lo si fa mai volentieri. Chi ascolta, se ha la sensibilità di farlo con attenzione e tempo da poter dedicare in esclusiva, non potrà non apprezzare il risultato e trovare nuovi spunti di riflessione, proprio come quando si assiste ad uno spettacolo teatrale o si legge un libro particolarmente affascinante. Simone Cisticchi ha il sapore di casa, il profumo del mare e di ricordi custoditi gelosamente in un cassetto, con le sue parole terapeutiche. Piazza della Concordia, ritorna con Simone al cantautorato colto attraverso questo autentico storyteller (termine oggi abusato come Maestro), al teatro musicale, alla testimonianza sociale viva e attiva. Lo spettacolo traverserà l'intera carriera del cantautore, facendoci rivivere il Cisticchi teatrante, sceneggiatore in preda a racconti di vite personali, di dignità umana e di speranza. Un fedele testimone che ci porterà nei meandri più profondi, e a volte crudi, della realtà. Da "Abbi cura di me", in cui ricorre il tema millenario dell'accettazione, della fiducia, dell'abbandonarsi all'altro da sé, che sia esso un compagno, un padre, una madre, un figlio o Dio, al tema green "Lo chiederemo agli alberi", una canzone dedicata al grande libro

della Natura, le cui pagine sembrano indecifrabili, ma che a un occhio attento e curioso, svelano ogni giorno insegnamenti di eterna saggezza, ai grandi successi, "Ti regalerò una rosa", vincitrice della LVII edizione del Festival di Sanremo nel 2007, una canzone in forma di lettera che Antonio "in manicomio da quarant'anni, matto da quando era bambino", scrive alla sua Margherita, l'unico amore della sua vita. Quella Margherita che una fredda mattina, prese il coraggio e scavalcò la recinzione che separava il manicomio dal mondo esterno, il mondo dei sani, alla quale, di suo pugno scriverà un'ultima lettera prima di gettarsi nel vuoto, portando con sé il dolore di un uomo ancora vivo. Ascolteremo "Studentessa universitaria", un brano che molto probabilmente è frutto della sua breve esperienza accademica, e senza dubbio è una provocazione che snocciola una verità scomoda ma pregnante: "la vita non è dentro un libro di filosofia", "L'ultimo Valzer", che dipinge con delicatezza e poesia, il mondo di pensieri ed emozioni che continuano ad abitare nell'animo di un anziano, costretto a passare l'ultima fase della sua vita in una casa di cura, "La vita all'incontrario", un omaggio al grande regista Woody Allen, così come "Laura", una canzone ispirata alla biografia di Laura Antonelli, "Meno male", un brano che è un forte atto d'accusa verso la pubblica opinione: felici e contenti, ma disinformati sui fatti, "Vorrei cantare come Biagio Antonacci", canzone d'esordio di Simone nel 2005, che divenne inaspettatamente un vero tormentone dell'estate di quell'anno, che portò il cantautore ad esibirsi alla finale del Festivalbar.

“

**Domani sera, alle ore 21,30
Simone Cristicchi ripercorrerà le
tappe della sua continua evolu-
zione artistica in un viaggio sor-
prendente ed emozionante**



«Dieta Mediterranea, un valore»

Giordano: basta con narrazioni folkloristiche, si parta dal territorio per innovare

Il professore **Alex Giordano**, docente dell'Università Federico II di Napoli e direttore scientifico "Agrifood Future", da tempo studia nello specifico l'interazione tra agricoltura e nuove tecnologie.

Per la prima edizione di Agrifood Future sono state scelte tre parole chiave: sostenibilità, mercati, cultura. Perché?

La sostenibilità è la parola chiave di tutte le riflessioni che da qualche anno si aprono intorno ai cambiamenti e alle innovazioni che ci servono per rendere meno impattante il sistema del cibo. Sembra un paradosso ma proprio l'elemento che più dipende dalla salubrità dell'ambiente è concausa di gravi danni all'ambiente stesso e corresponsabile del cambiamento climatico. Anche l'Italia contribuisce agli impatti negativi del sistema del cibo, da quelli ambientali (aumento di CO2, riduzione della biodiversità, desertificazione e consumo di suolo, consumo di acqua, ecc.), a quelli sociali (malnutrizione, aumento dell'obesità

di euro ed è il primo paese in Europa per prodotti agroalimentari di qualità, con 845 denominazioni protette (Fonte:

Ismea - Qualivita). Proprio il tema della qualità ci fa arrivare all'ultima parola-chiave scelta quest'anno per riflettere sul presente e sul futuro del cibo: è la parola cultura. Nel nostro Paese il cibo non è solo il nutrimento ma è convivialità, legame con i territori, iden-

tità, biodiversità. L'Italia è uno straordinario laboratorio di esperienze di innovazione e diversità territoriale: biologica, di modelli di business, di azione sociale, di comunità, di politiche e di strumenti di governance; e come tale rappresenta un laboratorio aperto

dove poter identificare processi di trasformazione in atto a partire dai quali generare un confronto ed una condivisione con gli altri paesi nel nord e sud del mondo.

Che ruolo può avere Salerno a vantaggio del futuro del cibo?

La nostra specificità dell'area

luoghi ideali per ideare cambiamenti e creare innovazioni. È a partire dagli attori delle comunità locali che si può cambiare e innovare il sistema agricolo, addomesticando le tecnologie all'interno dei mercati reali e nel rispetto delle

capacità di sviluppo della cultura locale, per orientarsi insieme ad un minore impatto ambientale e ad una diffusa sostenibilità sociale ed economica del settore.

E le imprese locali che vantaggi ne possono trarre?

Salerno può essere un contesto adeguato per la diffusione di processi di innovazione all'interno del sistema agrifood locale, in connessione con quello regionale, nazionale, europeo ed internazionale. Innovazione di prodotto, processo e di modelli di business che, anche attraverso le tecnologie, possano generare impatti positivi sull'ambiente, sul sistema sociale e sull'economia locale. L'innovazione di processo e di prodotto può coinvolgere in particolare i produttori agricoli medio-piccoli che possono aprirsi alla multifun-

zione, aumento dell'obesità, forme di lavoro nero e sfruttamento, ecc.), fino anche a quelli economici (strapotere della Grande Distribuzione Organizzata e della logistica e progressivo perdite di valore della parte legata alla produzione, soprattutto per le realtà più piccole). Tuttavia, se osserviamo il sistema del cibo nella prospettiva economica e dei mercati, dobbiamo riconoscere che si tratta di un settore trainante, per quanto riguarda il nostro Paese. A giugno 2023 le imprese attive nel settore agroalimentare sono 760.673 (Fonte: Unioncamere - Infocamere) e nella filiera agroalimentare, nel 2022, si registrano 1,4 milioni di occupati. Inoltre, nel 2022, l'Italia ha raggiunto il record storico di esportazioni agroalimentari con un valore di 60,7 miliardi

In questa specificità dell'Italia, Salerno -al centro del Mediterraneo- si propone come il cuore della Dieta Mediterranea, distinguendosi per la quantità e la qualità delle produzioni agricole (piante aromatiche, medicinali e culinarie, barbabietole da orto in serra, valeriana, lattuga in serra, indivia in serra, spinacio in serra, prezzemolo in serra, fiasilico e fico, pomodoro da trasformazione in serra e pisello in serra), oltre che per prodotti certificati (DOP e IGP). Ma spesso abbiamo fatto di questa Dieta Mediterranea solo una narrazione vuota, folkloristica, coloniale... La dieta mediterranea deve essere rivista come metodo, come sistema di valori. Il futuro del cibo, dunque, va pensato ora a partire dal nostro territorio perché le comunità locali sono i

possono aprirsi alla multinazionalità sperimentando soluzioni di economia circolare. Ma vanno pensate anche forme di collaborazione tra aziende, startup, università, centri di ricerca e fondi di venture capital, per consentire di potenziare la strategia aziendale di open innovation con un impatto significativo sull'intera catena del valore. Altra leva sulla quale lavorare è la conoscenza delle risorse e degli incentivi per le imprese, la creazione di nuovi mercati (nazionali ed esteri), l'ampliamento delle attività formative e culturali sui temi dei valori della dieta mediterranea e anche sulla valorizzazione dei dati come sistema di informazioni da condividere per supportare i processi decisionali delle imprese e delle istituzioni locali. (g.d.s.)

©IMPICCOLIONE RISORSA



La mozzarella di bufala campana è il primo marchio DOP del centro-sud e il terzo a livello nazionale. Un marchio di italianità e garanzia di una tradizione che non rinuncia all'innovazione.

“ E cominciando dagli attori delle comunità locali che si può cambiare e migliorare

15 settembre 2023

➔ L'INTERVISTA/ANDREA PRÈTE, PRESIDENTE UNIONCAMERE E CAMERA DI COMMERCIO SALERNO

«Opportunità eccezionale Ma ora tocca alle imprese»

«Ci sono ingenti risorse in campo, dal Pnnr alla nuova stagione aperta dai "Pac"
È necessario mettere insieme mondo produttivo, accademico e imprenditoriale»

Spingere sull'acceleratore per cogliere le opportunità offerte dal mercato; ma soprattutto guardare all'innovazione tecnologica per essere sempre più competitivi. Andrea Prete, presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno, alla vigilia della kermesse "Agrifood Future", fa un bilancio dello stato di salute dell'intero settore agricolo nella nostra provincia. E delinea le scelte strategiche future.

Presidente, come è nata l'idea di candidare Salerno ad ospitare questo importante evento?

Innanzitutto i dati. In provincia di Salerno le imprese attive della filiera agroalimentare ammontano a 17.341. Di queste 15.494 sono del settore agricolo, silvicoltura e pesca. 1.847 appartengono all'industria alimentare e delle bevande. Salerno è la provincia italiana con il maggior numero di produzioni che si svolgono esclusivamente sul proprio territorio e vanta 16 prodotti a marchio Dop e Igp. Ha una leadership anche su attività di trasformazione industriale riconosciute come tipicità del territorio anche a livello internazionale, quali l'industria conserviera e le filiere della quarta gamma. Primi, questi, che le consentono di essere, con 2,3 miliardi di euro, la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare, comparto che genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Con queste consapevolezza abbiamo ritenuto Salerno il luogo ideale per ospitare un evento nazionale in un momento in cui vanno fatte scelte strategiche per la sostenibilità economica e ambientale dell'intero settore agroalimentare.

Lei parla di fase strategica. Quali sono le condizioni che la rendono tale?

Quello che stiamo vivendo



Andrea Prete, presidente di Unioncamere e Camera di Commercio

“È giusto ripensare al modello di sviluppo dell'intero sistema agroindustriale

è un momento pieno di grandi e irripetibili opportunità. Ci sono ingenti risorse in campo. Solo per citarne alcune, il Pnrr che, tra l'altro, finanzia il Centro Nazionale Agritech che ha sede in Campania, così come la nuova stagione della Politica Agricola Comune (Pac) che incentiva metodi di produzione sostenibili. Si tratta di un'enorme mole di finanziamenti, a cui se ne aggiungeranno altri, che modificheranno le modalità attraverso le quali si produrrà il cibo. Noi vogliamo prendere parte a questo

“Digitale e sostenibile non sono in antitesi. Anzi, devono essere integrati tra loro

dibattito. Vogliamo che anche le imprese siano coinvolte nei processi attraverso i quali si sta ripensando il modello di sviluppo dell'intero sistema agroindustriale. Con Agrifood Future intendiamo aprire un confronto critico e costruttivo e ci candidiamo a essere ponte - con progetti e iniziative concrete - tra grandi e piccole imprese, tra mondo accademico e mondo imprenditoriale, tra mercati e investitori.

Oltre alle risorse economiche, c'è anche il tema della tecnologia e della sostenibi-

lità. Come approccia, il sistema imprenditoriale, a questa doppia transizione?

L'innovazione delle nostre imprese, grazie anche al confronto con il mondo della ricerca scientifica e tecnologica, è uno dei principali motori dello sviluppo nazionale e dei territori. Le Camere di Commercio Italiane svolgono un ruolo chiave sia nel supportare le singole Pmi, sia nel dare sostegno a processi sistemici che orientino le opportunità verso interessi tangibili e concreti. Digitale e sostenibile non sono in antitesi. Tutt'altro: la tecnologia ha il potenziale per contribuire al raggiungimento dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 che l'Onu ha definito individuando gli elementi costitutivi delle tre dimensioni - economica, sociale ed ecologica - dello sviluppo sostenibile. Attraverso le giornate di Agrifood Future abbiamo intenzione di approfondire ulteriormente il modo in cui la scienza e la tecnologia possono contribuire a costruire un modello d'innovazione che sia vantaggioso per il sistema impresa, rispetto delle peculiarità territoriali e sostenibile per l'ecosistema.

La manifestazione "Agrifood Future" è pensato come un evento unico?

La nostra idea è quella di iniziare un percorso che porti quest'evento a essere un punto di riferimento sulle politiche del cibo del futuro. Il tema non si esaurirà tanto presto. Pertanto è essenziale avere un momento di sintesi come "Agrifood Future" durante il quale il mondo della Ricerca, dell'impresa e della Politica possono condividere le migliori soluzioni per completare le transizioni necessarie e provare a fornire cibo sano e di qualità a tutti, minimizzando l'impatto sull'ambiente e sugli ecosistemi e migliorando le performance delle filiere imprenditoriali coinvolte. (gds)

© FOTOGRAFIA DIGITALE

Il fatto - Organizzato da UnionCamere e Cciao

Al via da oggi Agrifood Future: si mette al centro l'agroalimentare e il suo futuro

Si terrà a Salerno da oggi e fino al prossimo 20 settembre, organizzata da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno, "Agrifood Future", una cinque giorni per discutere sul futuro del settore dell'agroindustria, in cui si parlerà - spiegano gli organizzatori - di sostenibilità, turismo enogastronomico, tecnologia e innovazione per rivoluzionare il settore, ma anche di sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare. Parteciperanno, tra gli altri: Vincenzo De Luca, presidente della Regione Campania; Vincenzo Napoli, sindaco di Salerno; Matteo Zoppas, presidente Ice; Maurizio Martina, vicedirettore Fao; Andrea Prete, presidente di Unioncamere e Camera di Commercio; Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura; Ettore Prandini, presidente Coldiretti; Alessandra Pesce, direttrice Centro Politiche e Bioeconomia del Crea; Barbara Caputo, docente del Politecnico di Torino e referente del rettore per le iniziative su intelligenza artificiale. E inoltre previsto un videomessaggio di Paolo Gentiloni, commissario Europeo per gli Affari Economici e Moneta. Agrifood Future è un evento nazionale che si propone di offrire un momento di confronto sulle innovazioni del cibo in programma a Salerno dal 16 al 20 Settembre 2023. Il sistema del cibo è uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo ed è, allo stesso tempo, profondamente colpito dai grandi cambiamenti climatici e geopolitici. All'orizzonte si profila la necessità di dover nutrire i 10 miliardi di persone che si prevede vivranno sul pianeta Terra nel 2050 ed è, quindi, necessario ripensare le modalità di produzione, trasformazione, trasporto, imballaggio e consumo di cibo per ridurre l'impronta di queste attività sull'ambiente e sugli ecosistemi. Agrifood Future rappresenta uno dei primi eventi del sud Italia che mette al centro della programmazione 8 dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals SDGs) che costituiscono il nucleo vitale dell'Agenda 2030.

Il fatto - Da un'idea di Piero Armenti, organizzato da Beclay Agency con il CESMA dell'Università Federico II di Napoli

Parte a gennaio il primo laboratorio Creators Economy

“
Parteciperanno Piero Armenti, Gino Sorbillo, Vincenzo Falcone e Giovanni Cavaliere.
”

Dal web ai social sono tante le storie di successo che incrociamo nel nostro quotidiano. I numeri, reali, comunicano un'industria digitale al cui interno si muovono professionalità tra loro molto eterogenee: specifiche, definite in alta competenza. Una cosa è certa: in ogni declinazione del digital, il successo duraturo non è mai casuale. Talento, costanza nella decisione e capacità strategica sono elementi imprescindibili per chi guarda in alto. Il resto, come si dice nell'ambiente, è fuffa.

In tale cornice, è ampio il ventaglio delle proposte formative rivolte a studenti, neolaureati e professionisti del digital che negli ultimi anni, non soltanto in Italia, si è consolidato all'interno di un mercato molto competitivo. Che, però, presenta ancora delle nicchie inesplorate e dall'altissimo potenziale.

È per questo che, da un'idea di Piero Armenti - italiano tra i più influenti del web, giornalista e scrittore - Beclay Agency e il CESMA (Centro Servizi Metodologici e Tecnologici Avanzati) dell'Università Federico II

di Napoli, attraverso il suo laboratorio Societing Lab, propongono l'innovativo corso con la direzione scientifica del prof. Alex Giordano sulla Creators Economy: un segmento in pieno sviluppo, arrivato ad alimentare un'economia di oltre 100 miliardi di dollari l'anno generati, nel mondo, degli oltre 50 milioni di creators.

Un corso dinamico, con una forte connotazione laboratoriale; Creators Factory, di fatto, si posiziona come primo laboratorio altamente qualificato sul tema della Creators Economy.

Un'occasione di crescita e perfezionamento importante per creatori di contenuti per sé stessi o, professionalità sempre più diffusa, per brand, PMI, enti istituzionali internazionali, nazionali, locali.

Una data d'inizio c'è già: gennaio 2024; sede didattica sarà il Polo Tecnologico dell'Università Federico II a San Giovanni a Teduccio di Napoli, in uno dei luoghi di contaminazione accademica, culturale ed esperienziale considerato come il più grande progetto di rigenerazione urbana d'Europa.

Già ufficiali anche i nomi di alcuni docenti e creators che hanno aderito al progetto. Ovviamente Piero Armenti, ideatore con Giovanni Cavaliere e Alex Giordano (direttore scientifico del progetto, docente di Trasformazione Digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere tra i professionisti del digital tra i più

apprezzati al mondo).

È proprio Armenti a definire la genesi di un progetto che tanti professionisti e accademici hanno deciso, convinti, di sostenere: «In tanti, negli States e in Italia, mi contattano per chiedermi come ho costruito la mia carriera di creator di successo. Proprio parlando del mio case, ho capito che è tanta la sete di apprendimento in questo campo, ma che ancora non esisteva un corso costruito su misura di professionisti ambiziosi, capaci di guardare sul medio e lungo periodo e disposti ad investire sulla loro formazione e crescita professionale».

Già in programma una minirassegna di eventi di avvicinamento alla data di inizio del corso: il primo - di questo entusiasmante Creators Factory Roadshow - è fissato per domani al Teatro Verdi di Salerno e sarà Creators, Influencers & Food System. Tutta una questione di conoscenza. L'evento si iscrive all'interno del palinsesto dell'evento nazionale AGRIFOOD FUTURE, organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura, del Ministero dell'Ambiente e del Ministero del Made in Italy, che vedrà a Salerno tra il 16 e il 20 settembre 2023 tutto il meglio delle istituzioni, della ricerca scientifica e tecnologica uniti

per il futuro del sistema cibo Made in Italy.

Organizzato da Beclay Agency e moderato proprio da Alex Giordano, parteciperanno Piero Armenti, Gino Sorbillo, Vincenzo Falcone e Giovanni Cavaliere.

Un corso che, realmente, mancava. Che parte dal sud Italia e arriva fino in America e che è importante occasione anche per le aziende che vorranno assegnare una borsa di studio a propri dipendenti oppure a giovani e/o professionisti meritevoli, da premiare con un'esperienza di indiscusso valore per perfezionare le proprie competenze di social media manager, content creator, digital marketing specialist, communication & PR manager, community manager.

Professioni e lavori non del futuro, ma attuali e in continua trasformazione.

“
OSUP”

Domani al teatro Verdi all'interno della manifestazione AGRIFOOD FUTURE



Piero Armenti

«Agricoltura, per l'Italia export a valori storici»

►Il dossier di Unioncamere sarà discusso all'Agrifood che si apre oggi a Salerno ►Il prodotto più apprezzato all'estero è il pomodoro in polpa o nei pelati

LA CRESCITA DEL 2022 È STATA LA PIÙ RAPIDA DEGLI ANNI DUEMILA IL SUD SCOMETTE SU INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

L'INIZIATIVA

Ivana Infantino

È record esportazioni per i prodotti made in Italy che conquistano sempre più palati, con l'agroalimentare che fa da traino all'economia confermandosi settore chiave durante e dopo il Covid. E nonostante la guerra russo-ucraina. Lo confermano i numeri. Nel 2022 l'agroalimentare ha generato un valore aggiunto di 64,1 miliardi di euro, 26,7 miliardi dell'industria alimentare e delle bevande e 37,4 miliardi nel settore agricolo, silvicoltura e pesca. Con l'Italia terzo paese in Europa per valore aggiunto generato dall'agroalimentare, dopo Germania e Francia. È quanto emerge dalla fotografia scattata dal rapporto di Unioncamere che sarà presentato a Salerno nell'ambito dell'evento nazionale "Agrifood Future, sostenibilità, futuro e mercati", in programma da oggi al 20 settembre al teatro Verdi.

LE SFIDE

Al centro dell'evento le nuove frontiere dell'agroalimentare, fra record esportazioni e sviluppo sostenibile. Un appuntamento da non perdere per imprenditori agricoli e industriali, in cui si parlerà del rapporto fra cibo, innovazione tecnologica e tradizioni culturali. A confronto, sul futuro dell'agroalimentare italiano, rappresentanti istituzionali, del mondo dell'impresa e dell'università, enti di ricerca, ed esperti. Nelle cinque giornate della manifestazione spazio agli eventi, fra tavole rotonde e work-

shop (Cinema&food, Letteratura & food) e musica. Interverranno tra gli altri, Vincenzo De Luca, presidente della Regione, Vincenzo Napoli, sindaco di Salerno, Andrea Prete, presidente di Unioncamere, Alex Giordano, direttore scientifico Agrifood Future, Maurizio Martina, vicedirettore Fao. Concluderà l'evento la cena sociale per 500 persone sul Lungomare Trieste, a base di prodotti di eccellenza del territorio, preparata dallo chef Alfonso Iaccarino e dagli studenti dell'istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso". In programma anche il concerto di Simone Cristicchi e Mario Biondi.

I DATI

Nel 2022 l'Italia ha raggiunto il record storico di esportazioni agroalimentari con un valore di 60,7 miliardi di euro (la performance di crescita annua più importante dal 2000). Con le polpe e i pelati di pomodoro in vetta alla classifica dei prodotti maggiormente venduti all'estero. L'Italia - si legge nel rapporto - è il primo esportatore nel mondo di oro rosso trasformato (76,7% sul totale dell'export mondiale), di pasta (48,4%), di castagne sgucciate (32,6%), di passate e concentrati di pomodoro (24,2% del mercato) e secondo per vino, formaggi freschi, kiwi, liquori, mele e nocciole. L'altro primato è per i prodotti di qualità: 845 denominazioni protette, di cui 60 campane, per un valore complessivo di 19,1 miliardi di euro. Altro dato interessante è relativo alle aziende: 760.673 quelle attive nel 2023, di cui 700.876 agricole e 59.797 dell'industria alimentare, delle bevande e del tabacco. In pratica, seppure in lieve diminuzione (-2,8% rispetto al 2022 e -6,4% rispetto al 2015) risultano irrobustite dal punto di vista societario (39.593 sono società di capitale), in crescita (+1,7% rispetto al 2022 e +44,1% rispetto al 2015), e fanno registrare un incremento

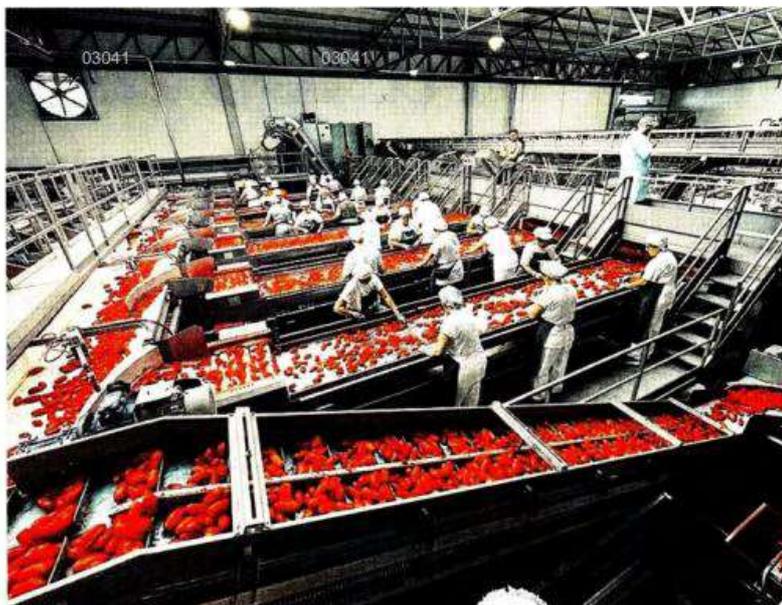
dell'occupazione (+1,2%).

Cibo, ambiente, sostenibilità: le nuove parole d'ordine per modificare sistemi alimentari globali insostenibili nelle forme attuali sia per le persone che per il pianeta. E la nuova sfida dell'alimentazione "di domani" non poteva che partire da Salerno prima provincia del centro sud per valore dell'export agroalimentare (2,3 miliardi di euro), un settore che genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale, sottolinea Andrea Prete, presidente nazionale Unioncamere. A far da traino le insalatine in busta con la Piana del Sele pronta a scappare il primato di primo centro produttivo della IV gamma alla Lombardia. Una provincia dove la produzione agricola è l'attività prevalente, vedi l'ortofrutta, il settore lattiero-caseario e della trasformazione del pomodoro, con 16 prodotti a marchio di qualità e svariati primati. E il cambio di passo nella produzione di cibo non può che partire dai territori che «possono diventare laboratori di innovazione» ribadisce Alex Giordano, docente di Trasformazione Digitale della Federico II di Napoli e direttore scientifico Agrifood Future, nell'ambito dei processi di sviluppo sostenibile di Agenda 2030. Perché è lì che la sperimentazione sta già prendendo piede, anche se in maniera frammentata. Come a Salerno con la Piana del Sele, dove, nei seimila ettari di serre, c'è già chi utilizza negli impianti serricoli sensori wi-fi e stazioni meteo-

logiche per rilevare l'umidità del terreno in maniera georeferenziata, o installa trappole con telecamere per tracciare gli insetti e prevedere l'andamento delle infestazioni. Aziende leader della IV gamma (insalatine in busta), come Ortomad e Rago Group, con fatturati a sei zeri che già investono in nuove tecnologie e sostenibilità.

Dalla produzione alla trasformazione, sempre a Salerno c'è anche l'ingegnere dei 150 brevetti, l'imprenditore Biagio Crescenzo ceo di Cti Foodtech, azienda leader a livello internazionale nella produzione di macchinari per la lavorazione della frutta, che dopo la macchina denocciolatrice per le pesche, ha inventato quella "intelligente" per togliere il picciolo alle fragole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'Italia vanta il 77% del mercato mondiale del pomodoro trasformato

16 settembre 2023

L'INTERVISTA » ALESSANDRO FONTANA



Alessandro Fontana in un allevamento di bufale mentre prepara le immagini per il suo video

«Così catturo i suoni del cibo Ma che fatica con le bufale...»

«Il progetto "Campionocose" è nato durante la pandemia grazie ai miei followers
La collaborazione con "Agrifood Future"? Felice di raccontare il mio territorio»

Alessandro Fontana, giovane salernitano classe 1993 emigrato a Marsiglia, è il protagonista di una campagna social molto particolare. Per "Agrifood Future" - il festival sul cibo del futuro che prende il via oggi a Salerno e proseguirà fino al 20 settembre - con il suo progetto, "Campionocose", si è impegnato a raccontare i suoni della produzione di tre eccellenze del nostro territorio (pomodoro, rucola e mozzarella di bufala) per portare questi contenuti, anche tecnici, ad un pubblico sempre più ampio (e giovane).

Alessandro, come arrivi al

progetto "Campionocose"?

Ho iniziato a suonare la chitarra da autodidatta e, nel corso degli anni, mi sono avvicinato al mondo della fonia e della produzione musicale. Ho studiato al conservatorio come Tecnico del Suono e ho iniziato a suonare in band locali e a conoscere l'ambiente degli studi di registrazione Campani avvicinandomi a tanti strumenti ritmici e melodici.

E ora "Campionocose"...

L'idea è nata durante la quarantena. Il rimanere da soli dopo un po' di tempo ha fatto nascere la voglia di comunicare qualcosa. Credo che questi momenti abbiano stimolato,

non solo in me, la voglia di fare qualcosa di più creativo e abbiamo fatto riscoprire la voglia di stare insieme e fare musica in modo diverso. Quindi ho iniziato a chiedere ai miei followers di inviarmi tramite stories i suoni folli della loro quarantena. E alla fine sono arrivati! Le persone hanno iniziato a

"giocare" con me e con quei suoni ho iniziato a comporre musica.

Dopo la quarantena hai lasciato Salerno, perché?

Questa esperienza di "confinamento forzato" mi ha portato a voler vedere, imparare e condividere esperienze diverse dalla mia quotidianità, dalla mia cultura. Oggi abito a Marsiglia e credo che molta della mia felicità (che forse riesco a trasmettere in quello che faccio) sia dovuta a quel che vivo in questa città. Un posto pieno di controversie, pieno di arte, musica e di contaminazione culturale.

Da dove viene l'idea della realizzazione di questa campagna?

L'idea è venuta **Alex Giordano**, direttore scientifico di "Agrifood Future". Con Alex sono amico da quando ero un ragazzino. È stato lui ad avere

l'intuizione di utilizzare "Campionocose" come cavallo di troia che facesse arrivare ai giovani contenuti nei quali non si sarebbero mai imbattuti utilizzando un linguaggio a loro affine.

C'è qualche aneddoto particolare avvenuto durante la registrazione del video che ti va di raccontare?

La cosa più divertente sicuramente è stata l'attesa nella stalla con le bufale per registrare il loro muggito. Lì abbiamo scoperto che non era semplicissimo poterle sentire muggire, quindi siamo stati in doveroso silenzio credo per tre ore...

Pensi che l'innovazione scientifica e tecnologica (non solo in ambito agroalimentare) possa aprire nuove opportunità per i giovani del territorio?

Credo che la mia generazio-

ne abbia un interesse e sensibilità maggiore sotto questo aspetto: noto un certo orgoglio e fierezza nei ragazzi quando si parla di determinati prodotti e luoghi. L'innovazione scientifica e tecnologica, ma soprattutto l'utilizzo dei linguaggi e mezzi di comunicazione adeguati possono sicuramente aumentare l'interesse verso questo settore.

In definitiva sei contento di dare il tuo contributo ad "Agrifood Future"?

Sono super fiero e felice di poter parlare e raccontare del mio territorio con la mia musica. Ringrazio **Alex Giordano** e tutti i giovani ricercatori di Rural Hack che hanno sviluppato con me tutto ciò che hanno avuto un po' di follia nello scegliere "Campionocose" per questo Festival. (gds)

GRIPRODUZIONE RISERVATA



L'ideatore di "Campionocose" in un campo di rucola

17 settembre 2023

«Agrifood Future»

Agroalimentare,
1 impresa su 2
«sostenibile» nel 2024

Salerno ha preso il via, negli spazi antistanti il teatro Verdi, la prima edizione di Agrifood Future, la cinque giorni di dibattito e confronto sul futuro dell'agroalimentare organizzata da UnionCamere e Camera di Commercio di Salerno. I temi della sostenibilità al centro del primo talk condotto da Nunzia De Girolamo: presentata l'indagine previsionale dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack sul settore agroalimentare in base alla quale entro il 2024 un'impresa su due investirà in sostenibilità, un terzo nel digitale. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il 2024 sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. Alla cerimonia inaugurale, cui ha preso parte il sindaco di Salerno, Vincenzo Napoli e il presidente della Provincia Franco Alfieri, è intervenuto con un videomessaggio il commissario europeo Paolo Gentiloni. «Ragionare e dibattere sulle sfide e le opportunità per il sistema agroalimentare - ha detto - è fondamentale per un settore che ha un'incidenza sul Pil che supera il 10%». «L'anno scorso - ha poi aggiunto Gentiloni - l'esportazione ha raggiunto la cifra record di 61 miliardi, 15% in più rispetto al 2021». Discorso a parte merita il Sud e la provincia di Salerno in particolare, «un'eccellenza nazionale che l'Ue aiuta a tutelare contro le frodi». A seguire, il direttore del *Mattino*, Francesco de Core, ha intervistato il presidente di UnionCamere, Andrea Prete. Oggi incontro con foodblogger e influencer e presentazione del rapporto «turismo enogastronomico e sostenibilità».

G. B.

17 settembre 2023

L'APPUNTAMENTO

“Agrifood Future”, si parte Focus sul digitale e il “green”



Alex Giordano
direttore
scientifico
di “Agrifood
Future”

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”, la convention iniziata ieri in città interamente dedicata al mondo dell'agroalimentare.

Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese del settore sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. La kermesse coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di

Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da Vincenzo De Luca, presidente della Regione Campania, al sindaco Vincenzo Napoli, fino a Maurizio Martina, vicepresidente Fao. Presenti anche Massimiliano Glansanti, il segretario generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il presidente di Unioncamere Andrea Prete e il presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo. L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il direttore scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini. Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.

COMUNICAZIONE RISERVATA

La Creators Factory di Armenti per i professionisti dei social

L'INNOVAZIONE

Maria Francesca Troisi

Quello dei social è ormai un mondo complesso, popolato da influencer e creator economy, e non più relegato solo al fashion, ma declinabile in ogni ambito, dal food allo sport, turismo e via dicendo. Un fenomeno che muove miliardi di euro all'anno, ma che necessita di strumenti validi per comprenderne le dinamiche interne, a partire dalle professionalità che lo compongono. Perché una cosa è certa: in ogni declinazione del digital, il successo duraturo non è mai casuale, ma va alimentato con costanza. È in quest'ottica che nasce la Creators Factory, il primo laboratorio in Italia sulla creator economy, in partenza dal prossimo gennaio. Ideato da Piero Armenti - giornalista, scrittore, nonché italiano (e salernitano) tra i più influenti del web, che da oltre 10 anni racconta a milioni di utenti la città che non dorme mai (New York) - Beclay Agency, e promosso dal CeSMA «Centro Servizi Metrologici e Tecnologici Avanzati» dell'Università Federico II di Napoli (dovrà avrà sede). Già ufficiali anche i nomi di alcuni docenti che hanno aderito: ovviamente Armenti, ideatore con Giovanni Cavaliere, e [Alex Giordano](#), direttore scientifico del progetto, e tra i professionisti del digital tra i più apprezzati al mondo.

GLI OBIETTIVI

Sono i due autori a definire la ge-

nesi: «In tanti, negli States e in Italia, mi contattano per chiedermi come ho costruito la mia carriera di creator di successo - comincia il fondatore de 'Il mio viaggio a New York' - Proprio parlando del mio caso ho capito che è tanta la sete di apprendimento in questo campo, ma che ancora non esisteva un corso costruito su misura e disposto ad investire sulla formazione e crescita professionale». Gli fa eco Cavaliere: «La creators economy è una nuova frontiera della comunicazione e rappresenta una grande opportunità per brand, professionisti ma anche istituzioni. In un mondo in cui i canali di comunicazione sono saturi e i livelli di attenzione degli utenti sempre più bassi, il creator è un professionista che sa creare un contenuto di valore, quindi utile, per l'audience con il giusto linguaggio e con i giusti tempi. Per questo motivo la figura del creator diventa chiave di successo. Gli sbocchi lavorativi per questa figura professionale sono dunque molteplici».

L'INCONTRO

Previste anche una serie di tappe di avvicinamento, che meglio illustrano i contenuti del corso indicato per chi vuole lavorare nel web, o almeno provarci. La prima è in programma questa mattina al Teatro Verdi (all'interno del programma di [Agrifood Future](#)), e vede la partecipazione di Piero Armenti, Gino Sorbillo, Vincenzo Falcone, [Alex Giordano](#) (moderatore) e Giovanni Cavaliere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL LABORATORIO IDEATO DALL'IMPRENDITORE E SCRITTORE SALERNITANO CON GIORDANO E CAVALIERE PRESENTATO STAMATTINA AL VERDI

17 settembre 2023



Il fatto - presidente di Unioncamere, a margine della cerimonia inaugurale di **Agrifood Future**, la cinque giorni di confronto Unioncamere, Prete: "occorre mantenere leadership nazionale nell'agroalimentare"

"La filiera alimentare è molto importante per l'Italia, anche perché noi siamo leader nel mondo della qualità. L'Italia è il Paese del bello e del buono e dobbiamo mantenere questa leadership che ci viene riconosciuta". Lo ha detto Andrea Prete, presidente di Unioncamere, a margine della cerimonia inaugurale di **Agrifood Future**, la cinque giorni organizzata a Salerno per promuovere un confronto sul futuro del settore agroalimentare. "C'è un'analisi che andremo a fare su tutta la filiera, dal campo al consumatore e, poi, dobbiamo tenere conto di tutti i cambiamenti. Bisogna lavorare sulla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura consuma il 70% dell'acqua del mondo. E lavorarci anche per il consumo del suolo e soprattutto perché dobbiamo guardare all'efficientamento energetico, incentivando la produzione di rinnovabili. Tutto questo a favore dell'agricoltura - ha spiegato - Poi, c'è il tema dell'innovazione. Oggi l'agricoltura non si fa più con la

sensazione del contadino, che stimava per la sua esperienza cosa fare. Oggi, si utilizzano i droni, i satelliti, le sonde e anche l'intelligenza artificiale potrà dare un supporto. Poi c'è il tema dell'internazionalizzazione. Abbiamo in Italia una produzione e un export notevoli, oltre 60 miliardi di prodotti alimentari italiani nel mondo. Però, sono 120 miliardi i prodotti venduti nel mondo, spacciati per italiani ma che italiani non sono. Bisogna far sì che si combatta questo fenomeno dell'italian sounding, cercando di fare, in ogni nazione, un'azione di convincimento, di comunicazione che faccia capire la differenza tra un'etichetta che richiama l'Italia e un prodotto realmente italiano". In chiusura Prete ha evidenziato il tema degli sprechi di cibo: "Ogni anno un miliardo e 300 milioni di tonnellate di cibo sono sprecate. E in un pianeta dove purtroppo ci sono ancora aree dove il problema della fame non è stato ancora risolto, lo spreco è insostenibile".



Agrifood Future Salerno - Secondo lo studio nel settore agroalimentare, entro il 2024, un'azienda su due investirà in sostenibilità

Entro il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari investiranno nel green

Innovazione digitale e la transizione green sono i temi principali

Al via, ieri a Salerno, **Agrifood Future**, la cinque giorni promossa da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno che coinvolge istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che, in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese. Fulcro della prima giornata, l'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, da cui emerge come innovazione digitale e transizione green siano i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024, il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green. Una percentuale, viene fatto notare, più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. Con il sistema alimentare che sta subendo grandi trasformazioni, "c'è un'analisi che andremo a fare su tutta la filiera, dal campo al consumatore", anticipa, a margine della cerimonia inaugurale, il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete, ricordando che "abbiamo, in Italia, una produzione e un export notevoli, oltre 60 miliardi di prodotti alimentari

italiani nel mondo". Tanti i temi che si affronteranno nel corso di **Agrifood Future**, la cui direzione scientifica è affidata ad **Alex Giordano**, docente di trasformazione digitale all'università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia. Tra questi, l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. La manifestazione vedrà la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Martina, vicepresidente Fao, Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, Ettore Prandini, presidente di Coldiretti, Giovanni Da Pozzo, presidente di Promos Italia, e Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità. Inoltre, dopo il Rapporto **Agrifood Future** sarà presentato "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e poi anche un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google. Ad aprire l'importante evento un video-messaggio del commissario europeo all'Economia, Paolo Gentiloni: "Il sistema del cibo è uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo. Circa la metà degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite

sono direttamente o indirettamente interessati dai cambiamenti nel settore del cibo". "E non c'è dubbio - aggiunge - che, negli ultimi anni, l'agroalimentare ha attraversato cambiamenti profondi. La lotta contro il riscaldamento climatico che l'Europa sta portando avanti con il green deal spinge a un ripensamento delle modalità di produzione, di trasporto, di imballaggio e di consumo. Le nuove tecnologie stanno trovando sempre maggiore applicazione". "L'invasione russa in Ucraina - prosegue l'ex presidente del Consiglio - ha evidenziato la fragilità della sicurezza alimentare mondiale. E, sullo sfondo, proiezioni demografiche che vedono la popolazione mondiale raggiungere i 10 miliardi entro metà del secolo con tutto ciò che questo comporta in termini di risorse e necessità di produzione. E, allora, ragionare, dibattere sulle sfide e le opportunità di questi macro sviluppi per il settore agroalimentare è fondamentale qui in Italia". "Parliamo di uno dei comparti di traino dell'economia nazionale con un'incidenza sul Pil che supera il 10% se si considera l'intera filiera. L'anno scorso le esportazioni hanno raggiunto la cifra record di 61 miliardi, 15% in più rispetto al 2021. Il Sud e la provincia di Salerno in particolare si stanno distinguendo in positivo. È un'eccellenza nazionale che l'Unione europea aiuta a tutelare", conclude Gentiloni.



“
«Sistema del cibo
resta uno dei più
importanti motori
di cambiamento”
”

Il fatto - si è parlato della creators economy con Piero Armenti, Gino Sorbillo, Vincenzo Falcone, Giovanni Cavaliere e Alex Giordano

Agrifood future: dare uno strumento alle comunità, ai cittadini, alle imprese



Un momento dell'incontro

“
Corso di formazione “creators economy” che aiuti le persone a capirci qualcosa



Di Marco Visconti

Ieri mattina al teatro Verdi di Salerno si è parlato della creators economy con Piero Armenti, Gino Sorbillo, Vincenzo Falcone, Giovanni Cavaliere e Alex Giordano. Il professor universitario Alex Giordano, tra i maggiori esperti di comunicazione nella network society, ha moderato l'evento denominato «Creators, Influencers & Food System. Tutta una questione di conoscenza». Questo, organizzato da Alex Giordano con Giovanni Cavaliere e Piero Armenti, si inserisce nell'evento nazionale Agrifood future, organizzato da Unioncamere, Camera di commercio, dalla Regione Campania e con il patrocinio del Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare. Giordano parla di Agrifood Future, «viviamo in un'epoca in cui si creano delle polarizzazione su ogni argomento, nei discorsi c'è chi è pro e chi è contro, si perde quindi di

vista la capacità di un senso

critico, di capirne di più. Visto che siamo in un'epoca di trasformazioni, basta vedere anche i cambiamenti climatici, la disparità sociale nel mondo che si acuisce sempre di più, dentro questa complessità il cibo svolge un ruolo particolare, quindi abbiamo ritenuto opportuno creare un momento di conoscenza e approfondimento. Agrifood future cerca di tenere tutte le posizioni insieme con l'obiettivo non di sancire un vincitore e un vinto ma di dare uno strumento alle comunità, ai cittadini, alle imprese, agli studiosi per capire quale tipo di evoluzione è quella giusta per la felicità del nostro mondo». Armenti, una delle menti del corso dedicato alla creators economy, spiega come nasce il corso, «Io, Giovanni Cavaliere ed Alex Giordano abbiamo pensato di fare un corso di formazione che aiutasse le persone a capirci qualcosa in più su quella che noi defini-

niamo la “creators economy”, ovvero tutto ciò che si muove attraverso l'utilizzo delle piat-

taforme social che, un tempo, si chiamavano social media ora si possono chiamare mass media, che sono mezzi di massa. Poi vi sono grandi opportunità per chi vuole fare impresa, per chi vuole cercare lavoro, per gli imprenditori che vogliono avere dei canali di comunicazione di massa. Siamo in un mondo nuovo, è inutile negarlo, quando ti trovi in questa frattura della storia l'unica cosa che conta è l'istinto e l'esperienza. Vengo da 10 anni di utilizzo dei social a livello professionale, quindi voglio condividere con i giovani e meno giovani la mia esperienza». Continua Giovanni Cavaliere, «la creators economy oggi vale 100miliardi, nel 2026 varrà 200miliardi. Attualmente in Italia ci sono circa 400mila creators che vogliono monetizzare la propria passione. Le persone oggi vogliono diventare famose, la cosa negativa è che le persone guardano i personaggi cogliendo il successo e pensando che basti andare sui social per replicare, questo sminuisce gli imprenditori

e il lavoro che impiegano nel quotidiano». I due pilastri dell'imprenditoria food, rispettivamente Vincenzo Falcone proprietario del brand Golocious e il noto pizzaiolo e imprenditore Gino Sorbillo, parlano della combinazione del food e digitale. Spiega Falcone, «siamo qui per far capire a chi ci verrà a trovare come si può fare business attraverso tutto ciò che è digitale, quindi passare dall'online all'offline e viceversa. Noi siamo partiti col digitale, abbiamo capito 10 anni fa che era necessario allargare il bacino di utenza. Noi tutti della ristorazione siamo ispirati a Gino Sorbillo, lui nel 2008, quando approdò Facebook in Italia, fu il primo a fare self branding». Segue Sorbillo, «l'uso del digitale nasce dal desiderio di parlare a distanza con le persone, di comunicare e di coinvolgere. Io nasco nel quartiere popolare, nasco come pizzaiolo da banco, pensai di estendere questa energia, questo abbraccio alle persone che potevano avere la mia sensibilità, potevano recepire un abbraccio di quartiere. Il digitale ha aiutato me e via Dei Tribunali, questo luogo era abbandonata a sé stessa. L'attività che ho fatto in questi anni, ha contribuito al cambiamento di quella zona e ha abbracciato anche altre attività commerciali». Piero Armenti, Beclay Agency e il CeSMA "Centro Servizi Metrologici e Tecnologici Avanzati" dell'Università Federico II di Napoli attraverso il suo laboratorio Societing Lab propongono l'innovativo corso per la direzione scientifica del professor Alex Giordano sulla creators economy. la data di inizio per il corso di creators economy sarà a gennaio 2024 presso la sede didattica Polo Tecnologico dell'Università Federico II a San Giovanni a Teduccio di Napoli.

18 settembre 2023

Agrifood

03041

03041

«Un turismo sostenibile con le vie del gusto»

Nico Casale

È la sostenibilità uno dei temi principali della seconda giornata di Agrifood Future, la cinque giorni promossa a Salerno da Unioncamere e Camera di Commercio per offrire un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. «L'obiettivo di quest'iniziativa - sottolinea il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete - è, intanto, fare un focus sullo stato dell'arte. E, poi, raccogliendo tutti gli spunti che verranno fuori, credo che potremo tracciare la strada da percorrere per perseguire alcuni obiettivi sui quali ci vogliamo impegnare».

A pag. 22

La cinque giorni di Agrifood Future «Turismo a misura d'uomo grazie all'enogastronomia»

►Focus sostenibilità in villa e al Verdi ►Prete: spreco alimentare, livelli alti
«Nuovi equilibri tra urbano e rurale» come in un nessun altro settore

Nico Casale

È la sostenibilità uno dei temi principali della seconda giornata di Agrifood Future, la cinque giorni promossa a Salerno da Unioncamere e Camera di Commercio per offrire un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. «L'obiettivo di quest'iniziativa – sottolinea il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete – è, intanto, fare un focus sullo stato dell'ar-

te. E, poi, raccogliendo tutti gli spunti che verranno fuori, credo che potremo tracciare la strada da percorrere per perseguire alcuni obiettivi sui quali ci vogliamo impegnare». Su tutti, «l'invito alla riduzione dello spreco alimentare», ribadisce Prete, ritenendo che «non vi sia alcun settore industriale dove lo spreco del prodotto realizzato sia così elevato. E questo avviene in un ambito in cui sappiamo che ci sono fasce di persone nel mondo che hanno ancora il problema della fame». Un altro obiettivo di

Agrifood Future «è valorizzare le produzioni italiane – evidenza – anche a difesa di alcune novità che potrebbero essere, in

qualche maniera, contrarie alla tradizione e alla qualità delle nostre produzioni. Forzature sul cibo che non si sposano con la nostra tradizione. Avremo riflessioni su questo tema nei prossimi giorni».

IL RAPPORTO

Dopo la giornata inaugurale in cui tanti sono stati gli approfondimenti sull'agroalimentare, ieri al Green Stage, nel viale tra villa comunale e teatro Verdi, Nunzia De Girolamo ha intervistato il numero uno di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, e la presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, Roberta Garibaldi, ha presentato il rapporto 2023 «Turismo enogastronomico e sostenibilità», di cui è autrice. «Quest'estate – ricorda Garibaldi – ci siamo

trovati in una situazione un po' diversa da quella che sognavamo durante il Covid. Sognavamo un turismo che aveva superato i temi dell'overtourism, che era green, sostenibile, con nuovi equilibri tra urbano e rurale. Invece, abbiamo visto che non è così, abbiamo visto un turismo a macchia di leopardo, con forte overtourism in alcune aree e con fasce della popolazione che non si sono permesse di viaggiare». Elementi che spingono «a ragio-

nalzare e a pensare a strategie, ad azioni per poter riequilibrare tutto questo», «Una leva – dice Garibaldi – è sicuramente l'enogastronomia, attraverso cui possiamo cercare di portare le persone ver-

so i territori interni e ridistribuire maggiormente il turismo». Intanto, constata che «stiamo perdendo l'abitudine a cucinare e, in alcuni casi, si stanno impoverendo i mercati. Tutto questo si

può preservare attraverso il turismo, che può riuscire a essere una leva anche di trasformazione educativa. Siamo arrivati a essere uno dei Paesi, tra quelli Ocse, che ha la più alta percentuale

di ragazzi con propensione all'obesità e siamo sempre più sedentari. Quindi, ecco che, attraverso il turismo enogastronomico, possiamo anche pensare di attivare maggiore conoscenza riguardante la parte alimentare e sviluppare tutto l'ambito delle esperienze enogastronomiche collegate al tema delle attività all'aria aperta». Inoltre, «i turisti, oggi, pongono attenzione agli elementi di sostenibilità, nella scelta sia della destinazione che delle esperienze enogastronomiche. Parliamo di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. L'attenzione è molto alta verso questi item e oggi diventa una scelta quasi obbligata per le aziende. Perciò, è importante andare all'azione e cercare di attivare tutte le azioni per riuscire a essere sostenibili, magari anche raggiungere una certificazione o più di una, così da riuscire a preservare l'ambiente, la società e soddisfare i bisogni del turista», conclude Garibaldi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il fatto - Primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant'anni: "Siamo molto fieri di questo!"

Agrifood Future: a Don Alfonso 1890 è stato assegnato l'ambito premio alla carriera

"Don Alfonso 1890", primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant'anni, e, nel contesto di "Agrifood Future", la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell'agroindustria, riceve il premio alla carriera.

Consegnato oggi ad Alfonso e Livia Iaccarino, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, "per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al la-

voro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti." "Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali." - Ha commentato Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere. "Unendo tradizione e sperimentazione, Don Alfonso 1890 rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di "buona impresa", Don Alfonso 1890 in questi cinquan-

t'anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio."

Nell'ambito dell'evento che si sta svolgendo in questi giorni a Salerno, Alfonso Iaccarino guiderà anche una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno per curare una social dinner preparata con tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari. Una tavolata per 500 persone sarà allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

Don Alfonso 1890 riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.



L'evento- Scaletta dedicata al lancio del suo nuovo progetto un concerto che prende il nome "Crooning undercover"

E' l'estate dei crooner: Mario Biondi

Di Olga Chieffi

Poco più di una quindicina di anni fa Mario Biondi, grazie a "This Is What You Are" e a una vocalità immediatamente riconoscibile, si impose come un unicum sul nostro panorama musicale avvicinando il grande pubblico alle sonorità soul-jazz che solitamente non sono avvezze a conoscere i vertici delle classifiche di vendita. Mario non ha dilapidato il capitale di fama e notorietà regalatogli da quel brano avviando una carriera che tuttora gode del favore della gente, trasformandosi in un artista imprescindibile del nostro panorama musicale, unico con la sua voce profonda che cavalca uno stile in cui nessuno riesce ad apparire credibile quanto lui. Voce ricca, piena, di timbro scuro e intenso volume; spazia nella zona centrale del registro. Ha gli stessi passaggi di registro del baritono lirico-drammatico, quindi la differenza tra i due è essenzialmente una differenza di timbro e tessitura, ricca di armoniche basse che le conferiscono una morbidezza e un colore riconoscibile tra mille. La sapienza e la padronanza dello stesso arriva da anni di gavetta, di live in lungo e largo per tutta la penisola che gli han permesso di non essere impreparato all'arrivo del successo. Tanti anni in cui Mario ha collaborato con i più grandi della no-

stra musica, come ad esempio, Claudio Baglioni, non disdegnando altresì emergenti di belle speranze, trovando in tali collaborazioni linfa vitale poi collimata in progetti propri. In questi anni il crooner-soul man catanese ha inanellato successi, si è concesso collaborazioni importanti, ha frequentato palcoscenici di grande visibilità come Sanremo. Questa sera alle ore 21,30 lo ritroveremo ospite di Agrifood future, promosso dalla Camera di Commercio, nel sottopiazza della Concordia con un concerto, realizzato dal M° Antonio Marzullo, che prende il nome dall'ultimo progetto di Mario Biondi, "Crooning undercover" tra "My Favourite Things", "Fool for Your Love" un brano il cui testo è firmato da Steven Sater, a lungo co-autore di Burt Bacharach. Bacharach scrisse per Mario Biondi il brano "Something That Was Beautiful". "Fool For Your Love - afferma Mario Biondi - è un brano scritto nel 2007, mentre lavoravo all'album "If". Poi l'ho messo in un cassetto. quando recentemente l'ho riascoltato, all'inizio mi sono chiesto se fosse un brano scritto da me o meno, tant'è che ho cominciato a chiamare i miei collaboratori dell'epoca nel tentativo di risalire alla sua genesi. In quel periodo avevo allacciato i contatti con Steven Sater, allora autore dei

testi di Burt Bacharach, e gli avevo mandato la musica di questo pezzo perchè la sentivo molto nella linea di Bacharach. Steven ci ha messo le parole. Credo che le cose abbiano il loro tempo giusto, e questo brano ora trova il suo miglior momento di esistere anche in una forma di tributo nella memoria del grande Burt.". Ad accompagnarlo sul palco la sua ormai storica band di sei elementi (piano/tastiere - basso/contrabbasso - batteria - percussioni/chitarra/flauto - tromba - sax), con cui il cantante dall'anima soul jazz ha proposto i suoi brani più noti e un'anticipazione del prossimo disco. Un progetto incentrato sul repertorio e sullo stile crooning che vedrà l'inconfondibile voce di Biondi al centro di un'atmosfera calda e intima. La scaletta del concerto comprenderà What's going on Serenity, Cantaloupe Island, What have you done to me Dream of the Return, Love is a temple, Flor de lis, Rio de Janeiro blue, A child runs free, Something that was beautiful, Shine on, Alfie e dei grandissimi classici, quali, Smooth operator, Romantic Song, This is what you are e My Girl, in una serata in cui colui che ascolta e colui che canta troverà un amalgama perduto di passato, presente e futuro.



“
Stasera alle ore 21,30, il crooner
catanese con la sua band, sarà
ospite del cartellone di Agrifood
Future nel sottopiazza
della Concordia

Il report - L'analisi evidenzia la consapevolezza ormai acquisita da parte del turista, alla ricerca di esperienze green e social

Turismo enogastronomico: overtourism e diminuzione del turismo domestico

Agrifood Future - Il turismo enogastronomico leva strategica di sostenibilità per accrescere l'attrattività della destinazione

Qual è il grado di sostenibilità raggiunto dall'attività turistica legata al cibo?

Il turismo enogastronomico è una leva strategica di sostenibilità. Contribuisce ad accrescere l'attrattività della destinazione e la reputazione delle produzioni locali, crea ricchezza diffusa e nuove opportunità per le filiere del turismo e dell'agricoltura, sostiene processi di riscoperta, tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico, aumenta la qualità e la sicurezza del cibo favorendo un approccio carbon neutral. Questo in teoria... nella pratica, qual è il grado di sostenibilità raggiunto dall'attività turistica legata al cibo?

Il Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità, a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi dei maggiori esperti nazionali ed internazionali ed il supporto di Unioncamere e Rete Valpantena, è stato presentato a Salerno

all'evento Agrifood Future. "Il Rapporto evidenzia da una parte il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre più orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali", afferma Roberta Garibaldi. "E, dall'altro, la necessità di un cambio di passo a livello di visione strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo, ... In sostanza, passare all'azione".

"Siamo molto fieri che Agri-

food Future sia stato scelto come cornice per presentare il Rapporto", ha commentato Alex Giordano, professore e direttore scientifico dell'evento. "Siamo alla prima edizione, ma siamo certi che sarà destinata a consolidarsi come appuntamento di riferimento nel settore dell'agroalimentare in ottica ecosistemica: il cibo è parte integrante e fondamentale dell'offerta turistica."

Ecco i dieci highlights dal Rapporto:
Cambia lo scenario turistico: una crescente disegualianza all'approccio ai viaggi. Dopo il Covid si sperava in una nuova forma di turismo sostenibile, con meno overtourism, più viaggi nel proprio Paese. Tuttavia, dopo un 2022 di revenge tourism, nell'estate 2023 è cresciuta la domanda di voli aerei, la presenza di turisti internazionali, ma si ha avuto un calo dei flussi interni, in seguito all'aumento generalizzato dei costi. I turisti ita-

liani sono spesso la base del mercato: anche se i visitatori internazionali di solito spendono di più, sono gli italiani che viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne. In Italia il 47% degli arrivi di stranieri si concentra in sole sei province: Venezia (12%), Bolzano e Roma (9%), Milano (6%), Verona e Firenze (5%), mentre gli italiani hanno una distribuzione molto più omogenea. Cosa è accaduto? La prima risposta è stata che recarsi all'estero costa meno, ma in realtà ciò che stiamo vedendo è un

cambiamento significativo, con la classe media che continua ad avere stipendi accettabili e andare in vacanza (anche all'estero), mentre chi ha un reddito inferiore o è disoccupato vede erodersi rapidamente il proprio potere d'acquisto e rinuncia al viag-

gio. E' una tendenza europea. Nel Regno Unito, ad esempio, nel 2022 il reddito è sceso del 7,5% per 14 milioni di persone, mentre è aumentato del 7,8% per i più ricchi. Viaggiare per gli spagnoli in Spagna è aumentato del 25% dal 2019, mentre il reddito medio solo del 4,6%; è quindi sceso il turismo domestico di circa il 5%.

Le aree rurali sono la soluzione sostenibile. Il ritorno delle escursioni giornalieri dell'epoca Covid. Si aprono nuovi scenari, il turismo enogastronomico può muovere i visitatori verso aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane (o ad alto afflusso) e rurali (a minore afflusso) si crea valore economico, sociale e culturale. Ad esempio, col lavoro di Franco Pepe a Caiazzo, gli arrivi e le strutture in questo paese dell'entroterra casertano sono quasi raddoppiati nel periodo 2018-2022 (+93% e 89%). Come creare queste connessioni? Un piano integrato di sviluppo, trasporti più facili, prenotazioni digitali, promozione a livello internazionale.

Passando per la creazione di hub enogastronomici, spazi polifunzionali di accesso al patrimonio locale e itinerari

turistici alla scoperta dei borghi minori e della loro cultura culinaria. Chi governa il turismo dovrebbe supportare l'adozione di approcci sostenibili anche attraverso azioni di soft power – modifiche normative, formazione, scambio di conoscenze, momenti di valorizzazione delle buone pratiche locali anche con premi ad hoc – ed incentivi. Ed accrescere la propria visibilità (e reputazione) come meta enogastronomica sostenibile adottando una strategia di comunicazione coerente ed omnicanale verso l'esterno.

La tutela del patrimonio enogastronomico passa attraverso il turismo. La perdita della biodiversità alimentare e della cultura culinaria italiana causerebbe un danno ingente per l'intero sistema-Paese. La valorizzazione del turismo enogastronomico porta benefi-

fici in termini di sviluppo turistico, reddito ulteriore per il sistema agricolo, ma anche per sostenere processi di tutela e valorizzazione. Anche la candidatura Unesco della cucina italiana può giocare a favore di questo obiettivo. Servono azioni di tutela del paesaggio enogastronomico e di educazione delle nuove generazioni, e la proposta di legge ora in discussione alla Camera è un passaggio importante. E valorizzare artigiani e luoghi storici del gusto – più di 1 italiano su 3 li ha visitati durante i propri viaggi – facendo tesoro dei modelli virtuosi presentati nel Rapporto.

Il turismo enogastronomico, la dimensione educativa/trasformativa. Cattiva alimentazione e scarsa attività fisica sono seri problemi di salute individuale e pubblica, accrescono il rischio per patologie croniche. Gli italiani sono (dati Ocse) tra quelli che hanno i giovani con maggiore rischio di obesità, nonché con maggiore sedentarietà. L'esperienza turistica enogastronomica diventa occasione per acquisire

abitudini più salutarie: può migliorare la consapevolezza nutrizionale e, attraverso l'edutainment, fornire indicazioni per migliorare le proprie abitudini – 7 turisti su 10 vorrebbero trovare in vacanza menù con ricette salutari. Offre opportunità per ritrovare il benessere psico-fisico, abbinando la scoperta dell'enogastronomia locale ad attività sportive leggere (tour a piedi ed in bicicletta tra i vigneti, uliveti, ...).

Turismo ed agricoltura sono responsabili delle variazioni del clima e al tempo stesso ne subiscono le conseguenze in un effetto domino. Per affrontare questo problema globale, è necessario dare risposte locali. Ecco che il turismo enogastronomico può essere una soluzione, poiché capace di combinare forme slow di scoperta ed esperienza del territorio con pratiche agricole sostenibili che si prendono cura dell'ambiente e garantiscono prodotti di qualità e sicuri.

Un calo di attenzione verso la sostenibilità degli italiani in viaggio. Il turista mostra una minore attenzione verso il rispetto dell'ambiente e il contenimento degli sprechi e dei consumi in viaggio. Il 65% (76% nel 2021) dichiara di evitare sprechi di cibo in hotel e nei ristoranti, il 54% (vs il 75%) di essere rispettoso dell'ambiente, il 51% (contro il 61%) di non mettere a lavare ogni giorno gli asciugamani nelle strutture ricettive, il 27% (contro il 51%, per un calo di ben 24 punti) di usare mezzi pubblici o biciclette per muoversi nella destinazione. È dimostrato che, spesso, alle dichiarazioni non corrisponde un effettivo comportamento, c'è quindi bisogno di aiutare chi viaggia, informandolo in modo semplice e trasparente e supportandolo nelle scelte. **I desiderata dei turisti: prodotti locali, attenzione all'ambiente ed alle persone, etica aziendale.** La sostenibilità è un driver di

sceita dell'esperienza enogastronomica, genera attenzione, stimola alla partecipazione. Aita è l'attenzione verso la tematica ambientale: per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Inoltre, l'adozione di sistemi di raccolta differen-

ziata (73%), di risparmio idrico (66%), di energia da fonti rinnovabili (66%), l'essere plastic free (63%) e altre condotte green guidano il turista, ma queste iniziative devono essere spiegate prima e nel corso della visita. Anche comportamenti aziendali ed iniziative di etica sociale sono tenuti in considerazione, sfatando in parte l'opinione diffusa che la sostenibilità riguardi solo l'ambiente. Il 68% si mostra

più propenso a fare esperienza laddove l'azienda ha progetti a supporto della comunità locale, ed il 64% se il personale o i fornitori stanno affrontando situazioni di disagio e/o l'azienda ha adottato politiche etiche.

Nella scelta della meta la sostenibilità è focal point. Gli italiani valutano attentamente se e quanto è sostenibile la destinazione che si accingono a visitare. Quali elementi prendono in considerazione? La possibilità di alloggiare in strutture green (per oltre 3 viaggiatori su 4), raggiungere la meta con mezzi poco impattanti, muoversi in loco con biciclette. Sono ancora troppo poche le destinazioni (e le aziende) che hanno una certificazione di sostenibilità in ambito turistico.

Comunicare la sostenibilità per creare valore per il turista. Chi viaggia desidera essere informato in modo chiaro sulla sostenibilità. Prima della partenza e durante l'esperienza: 6 italiani su 10 vorrebbero conoscere in dettaglio le tecniche per minimizzare gli impatti

sull'ambiente, le iniziative per il benessere del personale e dell'azienda. L'essere sostenibili deve essere mostrato e comunicato ai propri clienti, fornitori, agli operatori del territorio ed alla comunità locale affinché diventi valore aggiunto. Ed anche ai turisti: una comunicazione integrata e coerente stimola il viaggiatore e lo induce all'acquisto. È tempo per le imprese di passare all'azione. L'interesse dei turisti c'è, sta alle imprese adoperarsi per soddisfare questa esigenza e trasformarla in valore aggiunto. Come fare? Partire dal verificare cosa si sta facendo e misurare il livello di sostenibilità partendo dalle check list del Rapporto. Rivolgersi a dei consulenti del settore, scegliere la certificazione da ottenere, partecipare ad uno dei molti bandi esistenti che possono abbattere i costi. È qui utile ricordare che i dati mostrano che le aziende altamente sostenibili sono il 10,2% più produttive di quelle che non adottano alcuna iniziativa.

03041 03041

“

Attraverso questo studio si può fare il punto su tutte le azioni da avviare



Agrifood Future



La presentazione di Agrifood Future

Presentato Il Rapporto
Turismo Enogastronomico
e Sostenibilità, di Garibaldi

“

Scenario turistico:
crescente disegua-
glianza all'approccio
ai viaggi

”

Pomodoro, tutti i segreti del “re” del made in Italy

►De Angelis (Anicav): nel Salernitano ►Ferraioli (La Doria): il futuro del settore si genera la metà del fatturato nazionale è nella qualità e sostenibilità del prodotto

Nico Casale

Il valore del pomodoro tra innovazione, impatti, brand e identità è uno dei temi al centro della terza giornata di Agrifood Future a Salerno con un dibattito a cura di Fiere di Parma e GDO-News. «Questa è la provincia - sottolinea a margine dell'evento il direttore generale Anicav, Giovanni De Angelis - in cui è generato quasi circa il 50% di tutto il fatturato che l'industria conserviera del pomodoro produce in Italia. È un importante polo che, sicuramente, è quello più rappresentativo per numero di aziende, la Campania conta 70 industrie conserviere sulle 115 in Italia». L'incontro di ieri all'Agrifood Future, per De Angelis, è anche «l'occasione, dal punto di vista dei contenuti, per dibattere sulla centralità di questo territorio e su quello che può rappresentare rispetto a una dinamica futura».

IL VANTAGGIO

Per l'amministratore delegato di La Doria, Antonio Ferraioli, «il futuro del pomodoro è tutto nella qualità e nella sostenibilità. Noi abbiamo un grosso vantaggio, cioè che il pomodoro italiano è visto nel mondo come di qualità superiore rispetto a tutte le altre destinazioni. Ed è un vantaggio che dobbiamo mantenere, quindi continuare a puntare sulla qualità, riuscire a fare pro-

dotti eccellenti, essere bravi nell'innovazione e puntare tantissimo anche sulla sostenibilità». «L'Italia - sostiene Ferraioli prima di prendere parte al dibattito - è un Paese che deve distinguersi anche in questo, al di là della qualità. Quindi, adottare anche le migliori pratiche in agricoltura per cercare di ridurre gli impatti ambientali, il consumo idrico, e puntare anche, nel campo dell'industria, alla riduzione non solo dei consumi idrici, ma anche nella riduzione di Co2, tutti temi tipici della sostenibilità ambientale». Quanto al settore, Ferraioli rileva che questo «si sta caratterizzando per consumi abbastanza stabili sul mercato domestico, mentre invece, per quanto riguarda le esportazioni, abbiamo un incremento non solo in valore, ma anche in volume. E questo è sicuramente positivo. Per quanto riguarda la segmentazione del mercato, l'Italia è un mercato in cui il grosso del consumo è ormai orientato verso la passata, la passata in bottiglia rappresenta ormai circa il 60% del consumo domestico in Italia. Mentre, invece, sui mercati esteri sta andando molto bene anche il prodotto in scatola, soprattutto la polpa di pomodoro».

L'ESEMPIO

Quando si parla di pomodoro e di innovazione - evidenzia l'am-

ministratore delegato di Casalasco, Costantino Vaia - l'Italia rappresenta un esempio internazionale. Al di là di quella che è la qualità intrinseca del pomodoro, l'Italia esprime anche la più importante tecnologia per trasformarlo e, soprattutto, è un esempio anche a livello di distribuzione sui mercati. Oggi, oltre il 60% di quello che viene trasformato, viene esportato all'estero. Quindi, questo made in Italy è sempre più apprezzato ed è in continuo incremento». Per Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia, «pomodoro e innovazione si coniugano perché il pomodoro, che pure è un prodotto storico dell'agricoltura e dell'agroindustriale, deve trovare nuove forme per poter essere sempre più attraente nei confronti del consumatore. L'innovazione deve puntare a far sì che questo prodotto, che riscontra sempre più attenzione dai consumatori, sia anche attento alla sostenibilità». L'amministratore delegato di Fiere di Parma, Antonio Cellie, richiama un dato che definisce «emblematico»: «Nei primi sei mesi di quest'anno le esportazioni italiane sono andate molto bene, hanno fatto +10%, ma il pomodoro ha fatto +18%. Questo dimostra che il comparto continua a crescere più della media di settore, più dell'agroindustria italiana, che ha avuto un exploit straordinario».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IL NOSTRO "ORO ROSSO"
È CONSIDERATO
IL MIGLIORE AL MONDO
E L'EXPORT CRESCE
MOLTO PIÙ DELLA MEDIA
DELL'AGROINDUSTRIA**

L'intervista Barbara Caputo

«Così l'intelligenza artificiale aiuta i contadini»

«Grazie a nuovi sensori, oggi ci sono tanti modi di misurare e percepire quello che succede e quello che ci circonda. Con tutti questi dati digitali prodotti possiamo anche fare delle predizioni, cioè immaginare concretamente quello che succederà. Questo è successo molti anni fa nell'ambito della robotica industriale con la manutenzione predittiva». Lo premette la professoressa Barbara Caputo, ordinaria al Politecnico di Torino e referente del rettore per le iniziative sull'intelligenza artificiale (AI), che è intervenuta, ieri, ad Agrifood Future a Salerno. «Adesso - dice - stiamo andando nella stessa direzione anche con l'intelligenza artificiale applicata all'agrifood».

In che modo?

«Mettendo sensori e monitorando con droni che permettono di sorvolare e monitorare i campi e incrociando i dati dei droni con quelli dei satelliti, è possibile, ad esempio, fare una predizione degli eventi estremi, proteggendo così le coltivazioni. Nel Piemonte, ad esempio, per le aziende vinicole, ci sono molti progetti, su cui il Politecnico di Torino ha collaborato e collabora, per monitorare le vigne, per capire quando ci sarà il momento di maturazione ideale e prenotare le squadre per la vendemmia. C'è, poi, tutto l'aspetto della logistica, il fatto di muovere le merci nel modo e nel momento giusti. L'intelligenza artificiale può sicuramente dare grandi vantaggi competitivi e può portare a una crescita del settore, che, per l'Italia, è fondamentale».

A che punto si è con l'intelligenza artificiale nel Mezzogiorno e in provincia di Salerno nel campo dell'agrifood?

«Il Mezzogiorno ha picchi di eccellenza e ha una leadership nel campo dell'agrifood a livello internazionale. Sono tantissime le aziende di successo nel Meridione e in Campania. Nella provincia di Salerno, ci sono già impre-

se che stanno sperimentando e utilizzando soluzioni di intelligenza artificiale per migliorare il loro fatturato, per offrire servizi sempre più precisi e adatti a un mondo internazionale».

Quali aspetti dell'AI applicata all'agricoltura considera, invece, negativi?

«Si sta andando un po' in ordine sparso, cioè questa tecnologia sta entrando in maniera galoppante intorno a noi e il fenomeno non è molto governato. C'è un problema di competenze. I corpi intermedi, come le Camere di Commercio ad esempio, hanno un grandissimo ruolo che assolvono in maniera eccellente, informando i propri associati e contribuendo in maniera importante a creare consapevolezza e una cultura più sviluppata rispetto a questa tecnologia, alle sue possibilità e in generale a tutto quello che riguarda la transizione digitale. Un altro problema riguarda la mancanza di certificazioni per i prodotti che utilizzano l'intelligenza artificiale. Sarebbe necessaria una certificazione per tutelare e garantire sia l'imprenditoria che i consumatori».

Come i dati potranno aiutare il contadino del futuro?

«I dati gli racconteranno, grazie all'intelligenza artificiale, tante cose della propria azienda che, forse, lui intuisce, ma di cui non ha piena contezza. L'analisi del dato tira fuori tutto. Passare da un'intuizione a una razionalizzazione, ecco che lì si capisce e si agisce meglio».

L'intelligenza artificiale soppianterebbe la persona?

«Assolutamente no. In queste settimane a Washington ci sono stati incontri di altissimo livello al Congresso americano con i Ceo delle più grandi aziende. Tutti sono d'accordo sul fatto che, quando si parla di intelligenza artificiale, non si parla di un pilota automatico, ma di una co-condizione. L'intelligenza artificiale è nata per servire l'umanità. L'uomo sarà al centro e sarà sempre al controllo».

ni.ca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**LA PROF DEL POLITECNICO:
SENSORI E DRONI
CONSENTONO DI PREDIRE
GLI EVENTI ESTREMI
E PROTEGGONO COSÌ
LE COLTIVAZIONI**

LA CINQUE GIORNI DI SALERNO

Dall'Agrifood Future proposte per un nuovo modello produttivo che faccia leva sul turismo enogastronomico

Cibo e sostenibilità per rilanciare il Paese. Le imprese del settore pronte a investire in innovazione e green

di ANNA MARIA CAPPARELLI

Otto dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile fissati dall'Agenda 2030 ruotano intorno al cibo, dalla sconfitta della fame e della povertà alla salute e benessere fino all'innovazione e al consumo e alle produzioni responsabili. Il sistema cibo è il perno di una nuova strategia mondiale, motore primario del cambiamento dell'ecosistema. Ma è anche l'attività più colpita dagli eventi climatici e geopolitici che stanno rivoluzionando il nostro pianeta. Pandemia e guerra hanno portato in primo piano il valore dell'agroalimentare considerando che entro il 2050 saranno 10 miliardi le persone da nutrire mentre, come ha ribadito la Fao negli ultimi rapporti, la sicurezza alimentare è sempre più a rischio e aumenta l'esercito delle popolazioni che soffrono la fame. E' dunque l'ora di una nuova programmazione che prenda atto della situazione mondiale profondamente cambiata. E a cercare le risposte il Sud è in prima linea. Su sostenibilità e innovazione, le parole chiave al centro di una politica finalizzata a un cambio di passo del sistema cibo, si è incentrata la cinque giorni (dal 16 al 20 settembre) "Agrifood Future" promossa a Salerno dalla Camera di Commercio che ha aperto un confronto a 360 gradi su tutte le più attuali e complesse tematiche. Perché il cibo è davvero un pianeta articolato che va dalla produzione, trasformazione e vendita al turismo, dalla manutenzione del territorio alle agroenergie, dalla ristorazione alle nuove tecnologie. Complessivamente la cosiddetta filiera allargata vale nel nostro Paese 580 miliardi ed è al primo posto tra le attività manifatturiere. Il dibattito è partito da una considerazione: "il settore agricolo svolge un ruolo fondamentale nella crescita economica, dell'occupazione e del lavoro dignitoso". Ma per una svolta nel segno della sostenibilità è necessario in-

vestire in innovazione. Senza derogare alla qualità e alle tradizioni. Da qui la scelta di Salerno che, nella sua provincia, vanta una diffusa presenza di prodotti di qualità. Degli 854 prodotti Dop, Igp e Stg infatti 353 provengono dal Sud e 60 dalla Campania. E Salerno è la provincia campana che esporta di più per un valore che nel 2022 ha superato i 2 miliardi. Una provincia "patria" delle eccellenze alimentari e della biodiversità, riferimento della Dieta Mediterranea, patrimonio dell'umanità. L'Italia e il Mezzogiorno dunque hanno i numeri per dettare la linea di nuove strategie. Le imprese agroalimentari nazionali sono all'avanguardia negli investimenti green e secondo uno studio realizzato dall'Istituto Tagliacarne, Unioncamere e Centro Rural Hack, il 54% è pronto a investire in sostenibilità entro il 2024, una media più alta rispetto agli altri settori dove questa propensione si ferma al 51%. In tecnologie 4.0 si impegnerà a breve il 32% delle aziende agroalimentari italiane. Una leva fondamentale è rappresentata dal turismo enogastronomico, sia per l'impatto economico che su quello sulla sostenibilità. Nel rapporto 2023 su "Turismo enogastronomico e sostenibilità" a cura di Roberta Garibaldi, e presentato ad Agrifood Future, sono state evidenziate le potenzialità di questo tipo di vacanza, ma anche le criticità che si sono avvertite quest'anno. Nel nostro Paese è aumentata la presenza di turisti stranieri, ma si è ridotta quella degli italiani che per gli alti costi (a partire dalla benzina) e l'erosione del potere d'acquisto sono stati costretti a stringere la cinghia. Una riduzione che, secondo il rapporto, è preoccupante perché i turisti italiani costituiscono la base del mercato, viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne, anche se i visitatori internazionali spendono di più. Ma il 47% degli arrivi dall'estero si concentra in sei province: Venezia (12%), Bolzano e Roma (9%), Mila-

no (6%), Verona e Firenze (5%). Perdere gli italiani significa dunque mettere in crisi le aree meno gettonate dai grandi flussi e soprattutto i piccoli borghi e le zone rurali sostenibili sul fronte economico, ma anche ambientale. Quelle mete che sono state premiate nel periodo appena post Covid. Il turismo domestico risulta così penalizzato, ma il fenomeno non è solo italiano. Il report infatti spiega che si tratta di una situazione comune a paesi europei come il Regno Unito o la Spagna dove il calo dei redditi si è associato a una flessione del turismo "in casa". Per questo lo studio ha rilanciato le vacanze nelle aree rurali e il turismo enogastronomico in grado di portare i visitatori verso "aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane (o ad alto afflusso) e rurali (a minore afflusso) si crea valore economico, sociale e culturale". Per puntare a questo obiettivo servono però nuovi servizi indicati dallo studio in trasporti più facili, promozione a livello internazionale, ma anche creazione di hub enogastronomici, spazi polifunzionali di accesso al patrimonio locale e itinerari turistici alla scoperta dei borghi minori e della loro cultura culinaria. "Si avverte il bisogno di azioni politiche - ha spiegato Garibaldi - in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo... In sostanza, passare all'azione". Un'azione che trova d'altra parte un terreno favorevole nella domanda di sostenibilità che si declina nel consumo di pasti a chilometro ze-

ro. L'indagine ha rilevato come per il 75% degli intervistati degustazioni e pranzi a base di prodotti locali siano determinanti nella scelta. Il cibo diventa sempre più un elemento di attrattiva. Secondo il bilancio tracciato da Coldiretti/Ixe' in questa estate dei 25 miliardi spesi dagli italiani circa un terzo del budget è stato destinato a consumi enogastronomici, in ristoranti, pizzerie, agriturismi, specialità varie e street food. La ricerca di prodotti tipici - ha spiegato lo studio Coldiretti - è diventato un ingrediente irrinunciabile delle vacanze in un paese come l'Italia che è leader mondiale del turismo enogastronomico e che può vantare primati nella qualità, sostenibilità ambientale, sicurezza a tavola e che ha mantenuto territori con paesaggi di bellezza unica. Cibo e turismo costituiscono leve strategiche di un modello produttivo centrato sui valori dell'identità, della biodiversità e del legame con il territorio. E una spinta ulteriore potrà arrivare dalla candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco. Ieri nell'ambito di Agrifood Future a un ristorante-icona, Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi (primo ristorante del Sud che ha ottenuto le tre stelle Michelin), di Alfonso e Livia Iaccarino, è stato conferito dal presidente di Unioncamere, Andrea Prete, il premio alla carriera per i suoi primi 50 anni "per aver diffuso la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale". A conferma della funzione di traino che l'agroalimentare, in tutte le sue sfaccettature, ha nel rilancio dell'economia nazionale (e di quelle locali).



Salerno: Agrifood Future, turismo enogastronomico leva strategica di sostenibilità

SANT'AGATA DEI DUE GOLFI. PER I 50 ANNI DI ATTIVITÀ

03041

03041

Premio alla carriera ai ristoratori "Don Alfonso 1890"

SANT'AGATA SUI DUE GOLFI. A "Don Alfonso 1890", famosissimo ristorante a Sant'Agata sui Due Golfi, viene assegnato il premio alla carriera per i primi 50 anni del ristorante-icona dell'ospitalità e della Dieta mediterranea. Il premio, nel contesto di "Agrifood Future", la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell'agroindustria, è stato conferito dal presidente nazionale di Unioncamere Andrea Prete ai coniugi Alfonso e Livia Iaccarino, "per aver diffuso - si legge nelle motivazioni - la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti". Il Don Alfonso 1890 - primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin - è stato un pioniere sul piano dell'attenzione e della cura per l'ambiente fin dall'apertura del ristorante, nel 1973, quando Livia ed Alfonso Iaccarino portavano cartoni e bottiglie di vetro nei centri di raccolta differenziata. Nel 1990 Livia ed Alfonso decisero di acquistare quella che oggi è nota come "Le Peracciole": sette ettari di terreno immersi nel bellissimo scenario di Punta Campanella, uno dei luoghi più suggestivi della Penisola Sorrentina di fronte a Capri, dove si coltivano le materie prime alla base dei piatti proposti nel ristorante. Le buone pratiche sostenibili e gli obiettivi raggiunti dal Don Alfonso 1890 hanno permesso al ristorante di prendere la Stella Verde Michelin nella sua prima edizione.



TheFork ad Agrifood Future - La cucina italiana è al secondo posto tra le categorie più cercate online in Francia e Regno Unito

La cucina italiana tra le più prenotate

La pizza è in assoluto il piatto più ricercato online in Francia, mentre in Spagna e Regno Unito nella top 5 ci sono sia pizza che pasta. La cucina italiana, invece, si piazza al secondo posto come categoria preferita dagli utenti in Francia e Regno Unito, quarta in Spagna: sono questi i dati che emergono da "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", la ricerca curata da TheFork e fulcro della quarta giornata di Agrifood Future, la kermesse salernitana che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. E se a livello internazionale la cucina italiana vince ancora, anche nella Penisola continua ad essere scelta da tantissimi consumatori: da gennaio ad agosto 2023, il 26% delle preno-

tazioni è stata verso ristoranti insider, percentuale più alta rispetto alla Francia (23%) e alla Spagna (14%). Il weekend resta il momento preferito per andare a mangiare fuori, con il sabato che in Italia nell'ultimo semestre ha raccolto il 27% delle prenotazioni online.

Su Salerno, nel primo semestre dell'anno il numero di persone che ha scelto i canali online per bloccare il proprio posto al ristorante è cresciuto del 14% rispetto al 2022, e, se anche il turismo nazionale e internazionale sia calato rispetto allo scorso anno, molti più locals hanno utilizzato i canali digitali, crescendo di quasi dieci punti percentuali dal 21% al 33%. Intanto, è in programma questa mattina presso la Camera di Commercio di Salerno - via Roma - Salone Genovesi si terrà FoodSystem 5.0 conferenza stampa conclusiva di Agrifood Future con il curatore di Agri-

food Alex Giordano, Gaime Berti della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, Andrea Calori in qualità di Presidente di EStà - Economia e Sostenibilità, Carlo Hausmann direttore Generale Agro Camera mentre le conclusioni sono affidate a Maurizio Martina, vice direttore Fao; Andrea Prete, residente Unioncamere modera Annalisa Gramigna. Alle 18.30 sul lungomare Trieste la Cena sociale per 500 persone preparata con le eccedenze delle produzioni locali dagli studenti dell'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" sotto la guida dello Chef Alfonso Iaccarino. Saranno allertate le mense dei poveri della città, le istituzioni, i ricercatori della summer school, gli ospiti e tutta la cittadinanza è invitata a partecipare. Per questa serata padrino e madrina della serata Edoardo Raspelli & Anita Fissore.

“

Prenotazioni al ristorante online, netto aumento nel primo semestre



Foto di archivio

La cinque giorni di **Agrifood Future** Insalatine senza inflazione «Merce da medaglia d'oro ma filiera da riorganizzare»

►Focus sulla quarta gamma, l'esperto: ►«Senza la Piana del Sele gli italiani se ne produce di più di quanta si consuma non mangerebbero verdure in busta»

Nico Casale

Dalle insalate di quarta gamma, cioè quelle pronte da portare in tavola, al cibo made in Italy, molto apprezzato all'estero, alle abitudini dei salernitani che, sempre più, secondo una ricerca, scelgono i canali online per prenotare il proprio posto al ristorante. Ruota intorno a questi temi la quarta giornata, ieri, di **Agrifood Future**, la cinque giorni promossa a Salerno da Unioncamere e Camera di Commercio per offrire un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare.

IL BACINO PIÙ IMPORTANTE

In provincia di Salerno, c'è la Piana del Sele, territorio che Roberto Della Casa, che insegna marketing dei prodotti agroalimentari all'università di Bologna, definisce «il bacino produttivo più importante in Italia per la produzione di verdure dedicate alla quarta gamma, in particolare baby leaf, quindi le piccole insalatine». Della Casa, a margine del suo seminario dal titolo «il caso delle insalate di IV gamma» ad **Agrifood Future**, rileva che «la piana agricola soffre delle problematiche che ci sono sul fronte, invece, industriale-distributivo». «La quarta gamma - prosegue il professore - è una categoria merceologica cui dovremmo mettere la medaglia d'oro in questo momento perché è quella che, nell'ambito degli ortofrutticoli, fa la minore inflazione. Da gennaio ad agosto, con un'inflazione media per l'ortofrutta che è stata nell'ordine dell'8-8,5%, ha fatto meno del 3% di inflazio-

ne». Intanto, però, «abbiamo venduto meno buste d'insalata di quelle che avevamo venduto l'anno precedente». Il motivo della ridotta inflazione «non dipende da efficienza o da grande capacità - sostiene il docente - dipende da un potenziale produttivo che è superiore alla capacità di consumo». Da qui, Della Casa ritiene necessario «trovare un modo di riorganizzare questa filiera e renderla competitiva». «La filiera - argomenta - si deve riprogrammare, deve ristrutturarsi. Ci sono degli strumenti, alcuni possono essere strumenti di filiera, quindi anche coordinati magari dal ministero o comunque gestiti in un accordo di filiera tra soci». Della Casa ammette che «non è una sfida semplice, ma è necessaria perché il comparto è uno dei più importanti dal punto di vista produttivo in Italia. Siamo parlando di 700 milioni di valore alla produzione; nella Piana del Sele siamo intorno ai 150-200. È un settore importante che vale oltre un miliardo di euro al consumo». Quanto al ruolo che gioca la Piana del Sele nel contesto nazionale, Della Casa sottolinea che «è decisiva perché le insalate adulte, bene o male, si realizzano un po' dappertutto; invece, le baby leaf, queste piccole insalatine che sono poi quelle più di tendenza per fare le buste d'insalata, hanno di fatto due bacini produttivi, uno nel Nord-Est e un altro qui. Senza la Piana del Sele non si riesce a dare per dodici mesi insalata in busta agli italiani».

LA RICERCA

In tema di food, The Fork ha presentato, nella serata di ieri, i dati della ricerca «Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto», da cui emerge che, a Salerno, nel primo semestre dell'anno, il numero di persone che ha scelto i canali online per bloccare il proprio posto al ristorante è cresciuto del 14% rispetto al 2022. Inoltre, se anche il turismo nazionale e internazionale è calato rispetto allo scorso anno, molti più locals hanno utilizzato i canali digitali, crescendo di quasi dieci punti percentuali, passando dal 21% al 33%. Gli utenti stranieri che maggiormente hanno prenotato a Salerno durante il 2023 (il dato è aggiornato ad agosto) provenivano principalmente da Regno Unito (20%), Francia (11%) e Austria (11%). La pizza, in assoluto, è il piatto più ricercato online in Francia, mentre in Spagna e nel Regno Unito, nella top 5, ci sono sia pizza che pasta. La cucina italiana si piazza al secondo posto come categoria preferita dagli utenti in Francia e Regno Unito, quarta in Spagna. E, se a livello internazionale la cucina italiana vince ancora, anche nella Penisola continua a essere scelta da tantissimi consumatori: da gennaio ad agosto di quest'anno, il 26% delle prenotazioni è stato verso ristoranti insider, percentuale più alta rispetto alla Francia (23%) e alla Spagna (14%). Il weekend resta il momento preferito per andare a mangiare fuori, con il sabato che in Italia, nell'ultimo semestre, ha raccolto il 27% delle prenotazioni online.



**I DATI DI THE FORK
SULLA RISTORAZIONE
PRENOTATA ON LINE:
UTENTI IN AUMENTO
SIA IN ITALIA
CHE NEL SALERNITANO**

Metropolis

20 settembre 2023

Business

57 "Don Alfonso 1890", Premio alla carriera 10167

A Don Alfonso 1890, a Sant'Agata sui Due Golfi viene assegnato il premio alla carriera per i primi 50 anni del ristorante-icona dell'ospitalità e della Dieta mediterranea. Il premio, nel contesto di "Agrifood Future", la cinque giorni di Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno.

Sostenibilità settore agroalimentare: il 54% imprese investirà nel “green”

Non è più un semplice fuoco di paglia di poche realtà all'avanguardia quanto a innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale ma un trend che interessa tutto il settore agroalimentare italiano. L'industria agroalimentare del prossimo futuro ha già deciso quale sarà la direzione. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne- Unioncamere e del Centro Studi Rural Hack, presentata all'appuntamento di Agrifood Future. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: “una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%”. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. I dati della ricerca sono stati diffusi durante la kermesse a Salerno, cinque giorni che coinvolgono istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese e il cui contributo alla sostenibilità per compiere la transizione è fondamentale.

A. B.

Il fatto - Sono oltre 2000 le presenze, 70 i relatori, 21 panel, 2 i seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school

Agrifood Future, il ministro Urso: «ora garantire un futuro alimentare equo»

Si è conclusa ieri, con grande successo, la prima edizione di "Agrifood Future", la kermesse salernitana sul futuro dell'industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, "Agrifood Future" si chiude con successo, e rilancia la prossima edizione del 2024. "Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare", ha commentato Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. "Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l'accesso a risorse fondamentali come il cibo. E' per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell'innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro", ha aggiunto il presidente Prete. Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una

borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech. Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto ieri a partire dal libro di Alex Giordano «FoodSystem 5.0», è stato trasmesso anche un videomessaggio di Maurizio Martina, Vice Direttore della Fao, ed è stato letto un messaggio inviato da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. Agrifood Future 2023 si è concluso ieri sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare di Salerno. La cena sarà supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato "Don Alfonso 1890", che guiderà una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno. Verranno utilizzate tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari, e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti, nonché il banco alimentare. Proprio in occasione della conclusione della prima edizione di Agrifood al presidente Prete è giunto il ringraziamento del ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso: «I temi affrontati in queste giornate di lavoro sono di grande interesse, implicano riflessioni su equilibri geopolitici ed economici e pongono ancora una volta al centro del dibattito l'esigenza di perseguire un modello di sviluppo

equo e sostenibile – ha detto il ministro – La produzione alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente, dal consumo di acqua alla deforestazione e alle emissioni di gas serra. La promozione di pratiche agricole sostenibili è essenziale per mitigare questi rischi e preservare l'ecosistema». Il ministro ha evidenziato che i cambiamenti climatici stanno influenzando l'agricoltura in tutto il mondo e, ha aggiunto nella lettera inviata al presidente prete, «diviene quindi fondamentale adottare strategie di adattamento, frutto di un costante lavoro di ricerca scientifica da richiamare con convinzione: troppo spesso posizioni ideologiche preconcepite rischiano di condizionare negativamente il dibattito pubblico. Anche la nostra dieta mediterranea, da sempre riferimento a livello internazionale, trae giovamento dall'evoluzione del mondo scientifico. A partire dalla biodiversità che può ispirare e supportare pratiche agricole sostenibili come la coltivazione diversificata, l'agricoltura biologica e la rotazione delle colture: sono pratiche che migliorano la fertilità del suolo e ne riducono l'erosione. Non meno rilevante è il ricorso alle tecnologie emergenti. Le vertical farm, l'intelligenza artificiale, i robot, i droni, i sensori e la blockchain stanno rivoluzionando l'agricoltura. Sono tecnologie che aumentano la produttività, riducono l'uso di risorse e migliorano la tracciabilità degli alimenti dalla produzione, tutelando sia i consumatori che le nostre imprese da pratiche illecite».



Commissione Agrifood Future

**Prete: «Importante
valorizzare l'innovazione
nell'agricoltura italiana»**

“

“

**Tra le novità che
saranno introdotte
il prossimo anno,
una borsa di studio**

”

SALERNO

Chiude i battenti Agrifood Future. 2000 presenze

SALERNO. Chiude i battenti la prima edizione di Agrifood Future, la kermesse salernitana sul futuro dell'industria agroalimentare: il bilancio è di oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school. La seconda edizione sarà nel 2024 e, tra le novità che saranno introdotte il prossimo anno, ci sarà una borsa di studio a cura della Camera di Commercio di Salerno che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech. «Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare», ha commentato Andrea Prete, presidente nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno. «Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l'accesso a risorse fondamentali come il cibo. È per questo che è importante investire e creare dei contesti in cui si possa discutere dell'innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare».

L'INIZIATIVA

«Salerno sarà la capitale del food»

La Camera di Commercio conferma la kermesse. Il prossimo anno borse di studio



La conferenza stampa di chiusura di "Agrifood Future"

Oltre duemila presenze, 70 relatori, 21 panel, due seminari e più di 100 ragazzi coinvolti nella summer school. Sono questi i numeri di "Agrifood Future", la manifestazione che s'è svolta in città e che non lascia ma addirittura raddoppia. Perché Salerno ospiterà nuovamente, il prossimo anno, l'evento e si candida a diventare il centro di ricerca italiano per l'Agrifood.

«Vogliamo rendere Agrifood Future - ha confermato il presidente di Unioncamere, Andrea Prete - un appuntamento di riferimento per tutto il settore agroalimentare. Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a cresce-

re ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l'accesso a risorse fondamentali come il cibo. È per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell'innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro».

Dal prossimo anno infatti, la Camera di Commercio met-

rà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech. La giornata conclusiva, che ha visto la presentazione del libro (FoodSystem 5.0) del direttore scientifico dell'evento, Alex Giordano, e il video messaggio di Maurizio Martina, vice direttore della Fao, s'è arricchita anche del messaggio di Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del Made in Italy.

«La biodiversità - ha evidenziato il ministro - può ispirare e supportare pratiche agricole sostenibili come la coltivazione diversificata, l'agricoltura biologica e la rotazione delle colture: sono pratiche che mi-

gliorano la fertilità del suolo e ne riducono l'erosione. Non meno rilevante è il ricorso alle tecnologie emergenti. Le vertical farm, l'intelligenza artificiale, i robot, i droni, i sensori e i blockchain stanno rivoluzionando l'agricoltura. Sono tecnologie che aumentano la produttività, riducono l'uso di risorse e migliorano la tracciabilità degli alimenti dalla produzione, tutelando sia il consumatore che le nostre imprese da pratiche illecite».

Agrifood Future 2023 si è concluso ieri sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare. La cena è stata supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato "Don Alfonso 1890", che ha guidato una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto alberghiero "Roberto Vitruoso" di Salerno: sono state utilizzate tutte le eccellenze del territorio.

(g.d.s.)

INIZIATIVE REGIONALI

«Salerno capitale nazionale Agrifood» E borse di studio per le tesi innovative

L'ECONOMIA

Nico Casale

Più di 2mila presenze, 70 relatori, 21 panel, due seminari e oltre cento ragazzi della summer school. Questi i numeri della prima edizione di **Agrifood Future**, la cinque giorni sul futuro dell'agroalimentare, promossa a Salerno da Unioncamere e Camera di Commercio. Il prossimo anno, l'ente camerale di Salerno metterà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech. Ieri, dopo il dibattito mattutino, è stato trasmesso anche un videomessaggio del vicedirettore della Fao, Maurizio Martina, ed è stato letto un messaggio inviato dal ministro delle Imprese e Made in Italy, Adolfo Urso. A chiudere l'evento, ieri sera, una social dinner per 500 persone sul lungomare della città per la quale sono state utilizzate tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari. La cena è supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato Don Alfonso 1890, che ha guidato una squadra di giovani chef provenienti dall'istituto alberghiero Roberto Virtuoso di Salerno.

IL BILANCIO

«È stata una manifestazione di contenuti, con presenze significative nel sistema dell'agrifood», sottolinea il presidente di Unioncamere e dell'ente camerale di Salerno, Andrea Prete, rilevando

che «sono venuti a galla problemi contingenti, come il rincaro dei prodotti alimentari, e sono stati affrontati i temi del futuro, innanzitutto sostenibilità e innovazione». «Il 70% dell'acqua consumata nel mondo serve al mondo agricolo e il cambiamento climatico impatta notevolmente», rammenta Prete che, quanto all'innovazione e alla tecnologia, constata che queste «sono entrate, in maniera prepotente, nel mondo dell'agricoltura. Pensiamo all'utilizzo di droni, satelliti, sonde». «Lo spreco è un grande problema - ribadisce - Non è possibile che, ogni anno, 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengano sprecate, quando abbiamo ancora aree del mondo che patiscono la fame. Su questo bisogna lavorare. Non a caso, abbiamo organizzato, per la serata conclusiva, la cena sul lungomare di Salerno per centinaia di persone dove utilizziamo le eccellenze alimentari». «L'evento è stato molto apprezzato e, quindi, lo replicheremo - annuncia Prete - perché vorrei fare di Salerno la capitale dell'agrifood nazionale, come lo è stata in questi giorni». Il direttore scientifico di **Agrifood Future**, **Alex Giordano**, conferma l'intenzione «di trasformare Salerno in un laboratorio permanente di trasformazione digitale, scientifica, di innovazione del sistema agrifood. L'impegno è trasformare **Agrifood Future** in un rito annuale, che celebra attività che si faranno durante l'anno per verificare qual è il modello possibile di innovazione, di trasformazione digitale, che non sia subito dai territori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ONLINE - HIGHLIGHTS

16 settembre 2023

<https://www.ilsole24ore.com/art/agroalimentare-primi-investimenti-green-convegno-unioncamere-salerno-AFihGOs>

Agroalimentare primo negli investimenti green: convegno Unioncamere a Salerno

Il comparto conta oltre 760mila aziende e detiene numerosi primati, ma deve affrontare sfide epocali in nome della sostenibilità

di Vera Viola

16 settembre 2023



L'agroalimentare alle prese con profonde mutazioni. Basti pensare che gli investimenti green negli ultimi anni sono cresciuti così come quelli nel digitale. I dati sono confortanti: il 54% delle imprese agroalimentari, tra il 2022 e il 2024, ha avviato o sosterrà investimenti green (una percentuale maggiore di quella relativa a tutti i settori produttivi) e il 32% delle imprese agroalimentari prevede di adottare, nello stesso periodo, tecnologie digitali 4.0, macchine connesse per ottimizzare i processi, Big Data, Robotica.

Molte altre trasformazioni dovrà subire e adottare il comparto agroalimentare per dare risposte alle numerose istanze provenienti dai consumatori. E proprio sul futuro del settore vuole interrogarsi Unioncamere che, a questo scopo, ha curato un Rapporto che, insieme a Camera di commercio di Salerno, presenta a Salerno dal oggi al 20 settembre con l'evento «Agrifood Future: sostenibilità, cultura e mercati». Lo studio parte dalla premessa che «Il cibo e l'agricoltura sono la connessione principale tra le persone e il pianeta. Il cibo – si legge nell'indagine di Unioncamere – è uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo ed è allo stesso tempo profondamente colpito dai grandi cambiamenti climatici e geopolitici». E poiché si profila la necessità di dover nutrire i 10 miliardi di persone che si prevede vivranno sul pianeta Terra nel 2050, è necessario ripensare alle modalità di produzione, trasformazione, trasporto, imballaggio e consumo di cibo per ridurre l'impronta di queste attività sull'ambiente e sugli ecosistemi.

Prete (Unioncamere): «Settore cruciale dalle grandi potenzialità e responsabilità»

«Settore industriale cruciale – sintetizza il presidente di Unioncamere e presidente della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete – che ha davanti potenzialità di sviluppo e anche grandi rischi». Ma quale è l'identikit del settore agroalimentare italiano? Quale la consistenza del comparto chiamato a tali difficili sfide? A giugno 2023, le imprese attive nel settore agroalimentare _ per Unioncamere _ erano 760.673. Rispetto al 2022 _ evidenzia lo studio di Unioncamere _ sono diminuite del 2,8% di 21mila unità. Nel periodo 2015-2022, si è registrato in compenso un incremento dell'occupazione del +1,2%. Nel 2022, il settore ha generato un valore aggiunto pari a 64,1 miliardi. L'Italia, insomma, con questi numeri, è il terzo paese in Europa per valore aggiunto generato dal settore agroalimentare. Ed è il primo paese in Europa per prodotti agroalimentari di qualità con 845 denominazioni protette per un valore totale della produzione pari a 19,1 miliardi. Nel mondo, poi, nel 2022, l'Italia ha raggiunto il record storico di esportazioni agroalimentari con un valore di 60,7 miliardi. L'Italia è primo esportatore nel mondo di polpe e pelati di pomodoro (76,7% sul totale dell'esportazione mondiale), di pasta (48,4%), di castagne sgusciate (32,6%), di passate e concentrati di pomodoro (24,2% del mercato). Secondo esportatore al mondo di vino, di formaggi freschi, kiwi, liquori, mele e nocciole.

Salerno una delle capitali italiane del cibo

Salerno, scelta come sede dell'appuntamento che si vorrebbe riproporre ogni anno, è una delle capitali italiane del cibo, prima città del Centro Sud per export agroalimentare (da 2,3 miliardi), la produzione agricola e la trasformazione sono le attività prevalenti della provincia, in particolare, rilevante per la trasformazione del pomodoro, per il settore lattiero caseario e per l'ortofrutta. Si tratta di una vera potenza di fuoco. «E' anche vero – sottolinea Prete – che il fatturato dell'italian sounding food è pari al doppio. Ciò ci dice che ci sono altre quote di mercato da recuperare». In ogni caso, le 760mila imprese italiane non potranno non misurarsi su temi del tipo “Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura”, “carne sintetica, l'uso di insetti come ingredienti, la produzione agricola delle vertical farm”; “ruolo dell'intelligenza artificiale, i robot e i droni per l'agricoltura intelligente ma anche la blockchain per tracciare i prodotti” che saranno oggetto di discussioni e approfondimenti nel corso della cinque giorni di Salerno.

Cinque giorni di riflessioni e approfondimenti

Con un approfondimento particolare da dedicare all'inquinamento atmosferico e alle mutazioni climatiche. Per Unioncamere il 33% del suolo mondiale è moderatamente o fortemente degradato a causa dell'inquinamento. Con una perdita mondiale di 75 miliardi di tonnellate di suolo coltivabile che costa circa 400 miliardi di dollari l'anno in produzione agricola persa. Anche l'agricoltura ha un forte impatto ambientale: produce il 24% dei gas serra mondiali, il 47% delle emissioni di metano. Una inversione di rotta non solo è necessaria, ma anche urgente.

18 settembre 2023

<https://www.agrisole.ilsole24ore.com/art/impres/2023-09-17/agroalimentare-innovazione-digitale-e-transizione-green-principali-driver-133258.php?uuid=AFB18rt>

IMPRESE

Agroalimentare: innovazione digitale e transizione green i principali driver

S.Mar.

Secondo l'indagine dell'Istituto Tagliacarne-Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese sosterrà investimenti green

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale ...

21 settembre 2023

https://www.corriere.it/economia/consumi/23_settembre_21/burrata-batte-mozzarella-formaggio-italiano-piu-ricercato-all-estero-6f68b492-57c6-11ee-ad09-f5d0e4dba93a.shtml

LA CLASSIFICA

Burrata batte mozzarella: è il formaggio italiano più ricercato all'estero

di Michelangelo Borrillo



La burrata in vendita in un supermercato di Parigi

A Londra e dintorni compete con il *fish and chips*, al nono posto tra i piatti più ricercati, nella top ten della ristorazione insieme al meglio della tradizione italiana: pizza e pasta. A Madrid e in Spagna è al settimo posto, dietro la *paella* ma davanti a *tacos* e *tortilla*. A Parigi e in Francia — dove la concorrenza casearia è certamente più significativa — è all'undicesimo posto. Ma in ognuno dei tre Paesi c'è un dato costante: **la burrata supera la mozzarella (13esima nel Regno Unito, 22esima in Spagna e 14esima in Francia) come simbolo del Made in Italy caseario. Un sorpasso epocale**, se si pensa a quanto sia iconica, a livello mondiale, l'immagine della mozzarella anche grazie al traino della pizza che, non a caso, resta in assoluto il piatto più ricercato online in Francia, mentre in Spagna e Regno Unito si piazza nella top five insieme alla pasta.

Burrata, primato anche in Italia

Il dato emerge da una ricerca elaborata da TheFork, la piattaforma di prenotazione online di ristoranti in tutta Europa, presentata ad Agrifood Future a Salerno. Lo studio, elaborato dal team marketing di TheFork (tramite semrush), prende in considerazione la media dei volumi di ricerca online delle keyword negli ultimi 12 mesi nei 4 Paesi oggetto della ricerca. Quattro, perché c'è anche l'Italia: e anche nella Penisola la burrata batte la mozzarella (rispettivamente al quinto e settimo posto). Uno studio che conferma — in buona sostanza — **la classifica dell'Atlante mondiale della cucina tradizionale TasteAtlas — con otto formaggi italiani nella top ten mondiale, con la burrata sul podio** — che tanto fece arrabbiare i francesi a inizio 2023.

Il successo datato 2017

E questo avviene ormai da qualche anno. D'Ambruoso ha anche una data cerchiata nella sua memoria: «La crescita della burrata all'estero — spiega l'imprenditore pugliese — è arrivata grazie alla partecipazione alle fiere internazionali, da Colonia a Parigi. Ricordo che **quando andammo a Colonia nel 2015 l'unica burrata era la nostra: dal 2017 in poi ce l'avevano tutti. Ecco, direi che la burrata è diventata internazionale 6 anni fa**». Adesso che è diventata famosa nel mondo, però, la producono in tanti, non solo in Puglia. «Gli chef internazionali ci hanno aiutato molto a promuovere la burrata, utilizzandola per molti piatti all'estero — continua D'Ambruoso — e adesso che la producono un po' tutti, in Italia e all'estero, noi cerchiamo di fare la differenza facendola ancora a mano: le macchine ci servono solo per le fasi post produzione». Con il successo, infatti, sono cresciute anche le imitazioni: «Le produzioni imitative estere che richiamano la burrata — spiega Francesco Mennea, direttore del consorzio di tutela — sono sempre di più. Invece la burrata Igp di Andria si può fare solo in Puglia: stiamo avviando un percorso perché tutta la produzione pugliese sia certificata, perché l'*italian sounding* si può combattere solo informando bene i consumatori».

Le aziende raddoppiano la produzione

Ma i dati più importanti che confermano il successo della burrata sono quelli delle aziende pugliesi — **il territorio d'origine della burrata che può vantare con Andria il marchio Igp dal 2016** — che investono per aumentarne la produzione. «Stiamo lavorando a 4 nuove linee di produzione e confezionamento — spiega Giovanni D'Ambruso, proprietario e ceo dell'azienda Deliziosa di Noci, in provincia di Bari — che in pratica raddoppieranno la nostra produzione visto che attualmente ne abbiamo tre e una va tenuta di scorta». L'investimento, spiega l'imprenditore di prima generazione (l'azienda nasce da una sua intuizione nel 1992 per far conoscere a tutti gli italiani le straordinarie specialità casearie della nostra terra»), vale 10 milioni di euro e sarà completato entro l'estate 2024. «Ma già oggi — continua D'Ambrosio — **metà del fatturato aziendale, che nel 2022 ha raggiunto i 126 milioni di euro, proviene dalla burrata, che supera la mozzarella in quanto a giro d'affari**». E gran parte della produzione valica i confini nazionali: l'azienda stima, considerando anche le esportazioni dei clienti, circa il 40%.

La mancanza di operai

E producendo — così come si prefigge l'azienda Deliziosa di D'Ambruso — sempre più burrata pugliese. Ma, ovviamente, servono sempre più mani. E questo è il cruccio di D'Ambruso: **«Vorrei fare il doppio turno, ma mi servirebbero almeno un centinaio di dipendenti in più. E non riesco a trovarli»**. In attesa di nuove mani in Puglia, dovrà accontentarsi del numero crescente di palati nel mondo che apprezzano la burrata. Non certo una magra consolazione.

<https://www.wired.it/gallery/content-creator-corso-universita-formazione-lavoro/>

6 corsi, non solo all'università, per diventare content creator

L'ultima proposta parte a gennaio 2024 a Napoli, con la collaborazione della Federico II. Ma ci sono anche percorsi formativi online e in streaming

Dove e come si impara a diventare **content creator**, possibilmente di successo? Gran parte dei protagonisti dei social, da YouTube a Instagram passando per TikTok o per altre piattaforme specializzate, risponderebbe quasi sicuramente “*sul campo*”. Eppure negli ultimi **università** e di **altri enti di formazione** hanno iniziato a istituire **corsi ad hoc**. Perché se è vero che “*content is king*” e che sui social media bisogna avere una propria chiave, uno stile e qualcosa da dire, tutto ciò che ruota intorno al contenuto si può imparare.

I numeri disegnano un'industria digitale al cui interno si muovono professionalità tra loro molto eterogenee e iniziano ad avere bisogno di percorsi più strutturati. In ogni declinazione del mondo digitale il successo duraturo non è mai casuale. Se è vero che le proposte sono molte, l'ambito specifico dei **content creator** – ben distinto dunque dalla pletera di corsi in digital marketing e campi simili - era fino a poco tempo fa abbastanza vergine. L'ultima proposta in partenza a gennaio 2024 è nata dalla mente di **Piero Armenti**, imprenditore, scrittore ed “urban explorer” che racconta New York agli italiani.

Insieme a Beclay Agency e al Centro servizi metrologici e tecnologici avanzati dell'**università Federico II di Napoli**, attraverso il suo laboratorio Societing Lab, lancerà da gennaio un corso con la direzione scientifica di **Alex Giordano** dedicato alla *creators economy*: un segmento in pieno sviluppo, arrivato ad alimentare un giro d'affari globale di **oltre 100 miliardi di dollari** l'anno del quale sono protagonisti **oltre 50 milioni di creator piccoli e grandi**.

Creators Factory ha dato una connotazione di laboratorio al corso. Verrà organizzato al **Polo tecnologico** della Federico II a San Giovanni a Teduccio di Napoli, in uno dei luoghi di contaminazione accademica, culturale e di innovazione considerato come il più grande progetto di rigenerazione urbana d'Europa dove hanno sede alcune grandi aziende come Apple.

Armenti, ideatore con Giovanni Cavaliere e Alex Giordano (direttore scientifico del progetto, docente di Trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere tra i professionisti del digital tra i più apprezzati al mondo) sarà fra i docenti. *"In tanti, negli States e in Italia, mi contattano per chiedermi **come ho costruito la mia carriera di creator di successo** – ha aggiunto l'imprenditore partenopeo trapiantato nella Grande Mela -. Proprio parlando del mio caso, ho capito che è tanta la sete di apprendimento in questo campo ma che ancora non esisteva un corso costruito su misura di professionisti ambiziosi, capaci di guardare sul medio e lungo periodo e disposti ad investire sulla loro formazione e crescita professionale".* Ancora non sono noti i costi di partecipazione al corso.

Non è comunque l'unico corso sul tema. Nella gallery una rassegna, dalla Sapienza di Roma all'università di **Verona fino a Feltrinelli Education passando per la 24 Ore Business School, la Scuola Holden e altri**.

ONLINE

https://www.ilmattino.it/salerno/salerno_ospita_l_agrifood_future-7615576.html

Salerno: sostenibilità, cultura e mercati al centro di “Agrifood Future”, l’evento dal 16 al 20 settembre

Prende il via il 16 settembre Agrifood Future a Salerno, turismo enogastronomico e cultura



Mercoledì 6 Settembre 2023, 15:42 - Ultimo agg. 17:50

Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno **"Agrifood Future"**, la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare.

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, Andrea Prete, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e Alex Giordano, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future**, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri.

«Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare», ha dichiarato Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. «Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale.

"Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante." Ha dichiarato il **sindaco di Salerno Vincenzo Napoli**. *"La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea."*

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE **Matteo Zoppas**, il Vicedirettore FAO **Maurizio Martina**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, il Presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** oltre al Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e al Presidente di **Promos Italia** Giovanni Da Pozzo. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo.

Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.

6 settembre 2023

<https://www.salernonotizie.it/2023/09/06/salerno-agroalimentare-sostenibilita-cultura-e-mercati-al-centro-di-agrifood-future/>

Salerno, Agroalimentare: sostenibilità, cultura e mercati al centro di “Agrifood Future”

6 Settembre 2023

2 Min. di lettura



Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno "Agrifood Future", la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare.

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, **Andrea Prete**, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e **Alex Giordano**, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri.

*"Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare", ha dichiarato **Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno**. "Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare".*

*"Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante." Ha dichiarato il **sindaco di Salerno Vincenzo Napoli**. "La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta*

Mediterranea.”

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE **Matteo Zoppas**, il Vicedirettore FAO **Maurizio Martina**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, il Presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** oltre al Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e al Presidente di **Promos Italia** Giovanni Da Pozzo. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo.

Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.

<https://www.salernotoday.it/economia/agrifood-salerno-settembre-2023.html>

ECONOMIA

Sostenibilità, cultura e mercati al centro di “Agrifood Future”: l'evento dal 16 al 20 settembre

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, Andrea Prete, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e Alex Giordano, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri



Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: questi i temi principali che guideranno **"Agrifood Future"**, la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. E' stato presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, **Andrea Prete**, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e **Alex Giordano**, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri. "Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare - ha detto **Andrea Prete** presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno - Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare".

I commenti

“Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante - incalza il sindaco di Salerno **Vincenzo Napoli** - La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea”. Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE Matteo Zoppas, il Vicedirettore FAO Maurizio Martina, il Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il Presidente di Coldiretti Ettore Prandini oltre al Presidente di Unioncamere Andrea Prete e al Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo. Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.



6 settembre 2023

<https://www.ildenaro.it/agrifood-future-al-via-a-salerno-levento-su-sostenibilita-cultura-e-mercati/>

Agrifood Future, al via a Salerno l'evento su sostenibilità, cultura e mercati

[ildenaro.it](https://www.ildenaro.it)

6 Settembre 2023



Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno "Agrifood Future", la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare.

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, **Andrea Prete**, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e **Alex Giordano**, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri.

*“Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare”, ha dichiarato **Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno**. “Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare”.*

*“Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante.” Ha dichiarato il **sindaco di Salerno Vincenzo Napoli**. “La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea.”*

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE **Matteo Zoppas**, il Vicedirettore FAO **Maurizio Martina**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, il Presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** oltre al Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e al Presidente di **Promos Italia** Giovanni Da Pozzo. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo.

Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.

6 settembre 2023

<https://www.dentrosalerno.it/2023/09/06/salerno-agroalimentare-presentato-agrifood-future/>



Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno "Agrifood Future", la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare.

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, **Andrea Prete**, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e **Alex Giordano**, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri.

*"Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare", ha dichiarato **Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno**. "Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare".*

*"Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante." Ha dichiarato il **sindaco di Salerno Vincenzo Napoli**. "La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione*

Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea."

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE **Matteo Zoppas**, il Vicedirettore FAO **Maurizio Martina**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, il Presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** oltre al Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e al Presidente di **Promos Italia** Giovanni Da Pozzo. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo.

Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.

<https://www.oranotizie.com/agrifood-future-leccellenza-agroalimentare-a-salerno-dal-16-al-20-settembre-2023/>

Agrifood Future, l'eccellenza agroalimentare a Salerno. Dal 16 al 20 settembre 2023

Agrifood Future è una vetrina nazionale per la città di Salerno sull'eccellenza agroalimentare, organizzata da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, del Ministero dell'Ambiente, della Provincia di Salerno e con il contributo della Regione Campania e la collaborazione del Comune di Salerno. Una cinque giorni che dal 16 al 20 settembre 2023 coinvolgerà tutte le istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. Tra i temi principali che guideranno Agrifood Future lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare. Nel corso dei cinque giorni saranno presenti rappresentanti istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il presidente di ICE Matteo Zoppas, il vicedirettore FAO Maurizio Martina, il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini oltre al presidente di Unioncamere Andrea Prete e al presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e Vicepresidente dell'Ocse comitato turismo.



6 settembre 2023

<https://www.notizieirno.com/34263-2/>

Agroalimentare: sostenibilità, cultura e mercati al centro di “Agrifood Future”

6 Settembre 2023 webtv3

Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno “Agrifood Future”, la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare.

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, **Andrea Prete**, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e **Alex Giordano**, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri.

“Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare”, ha dichiarato Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. “Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare”.

“ Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante.” Ha dichiarato il sindaco di Salerno Vincenzo Napoli. “ La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell’ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l’attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea.”

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE **Matteo Zoppas**, il Vicedirettore FAO **Maurizio Martina**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, il Presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** oltre al Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e al Presidente di **Promos Italia** Giovanni Da Pozzo. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e

Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell’Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell’Ocse comitato turismo.

Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell’Agricoltura e del Ministero dell’Ambiente.

<https://www.costozero.it/agroalimentare-sostenibilita-cultura-e-mercati-al-centro-di-agrifood-future/>

AGROALIMENTARE: SOSTENIBILITÀ, CULTURA E MERCATI AL CENTRO DI “AGRIFOOD FUTURE”

settembre 6, 2023 Raffaella Venerando

Al via dal 16 al 20 settembre a Salerno l'evento dedicato al futuro del settore



Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno “**Agrifood Future**”, la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre

coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare.

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, **Andrea Prete**, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e **Alex Giordano**, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento che prevede un programma diversificato e ricco di incontri.

*"Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare", ha dichiarato **Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno**. "Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare".*

*"Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante." Ha dichiarato il **sindaco di Salerno Vincenzo Napoli**. "La sinergia con Unioncamere e il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea."*

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE **Matteo Zoppas**, il Vicedirettore FAO **Maurizio Martina**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, il Presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** oltre al Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e al Presidente di **Promos Italia** Giovanni Da Pozzo. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo.

Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.

15 settembre 2023

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2023/09/15/agrifood-future-tutto-sull-evoluzione-della-tecnologia-al-servizio-dell-agroalimentare/80115?utm_source=notifiche&utm_medium=email&utm_campaign=notifica-azienda-207652&utm_content=kANArticolo-80115

15 SETTEMBRE 2023 Economia e politica

Agrifood Future, tutto sull'evoluzione della tecnologia al servizio dell'agroalimentare



Mimmo Pelagalli

Nell'evento che apre i battenti domani a Salerno decine gli appuntamenti dedicati al settore. Tra questi si segnala un convegno sul contributo del Centro Nazionale Agritech che si terrà lunedì 18 settembre al Teatro Verdi



Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la **sostenibilità come nuovo paradigma** che guida il turismo enogastronomico, la **qualità come motore dello sviluppo**, l'**innovazione** e la **tecnologia** nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno **Agrifood Future**, la cinque giorni che da domani, 16 settembre 2023 e fino al 20 del mese in corso coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare.

Alex Giordano, docente di Trasformazione Digitale è il **direttore scientifico Agrifood Future**, l'evento che prevede a partire da domani presenta un **programma diversificato** e ricco di incontri. Giordano è riuscito a dare all'evento il **taglio** di una **vetrina nazionale** delle **novità** del settore, proiettato in una provincia, **Salerno**, dove l'**agrifood esporta** oltre **2,3 miliardi di euro all'anno** e rappresenta il **10%** del **fatturato** del mondo imprenditoriale della provincia.

Essenziale il **concept** di **Agrifood Future**: *"Il cibo e l'agricoltura sono la connessione principale tra le persone ed il pianeta e per questo sono due elementi-cardine della sostenibilità dei nostri modelli di produzione e consumo. Il sistema del cibo è uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo ed è allo stesso tempo profondamente colpito dai grandi cambiamenti climatici e geopolitici. All'orizzonte si profila la necessità di dover nutrire i 10 miliardi di persone che si prevede vivranno sul pianeta Terra nel 2050 ed è quindi necessario ripensare alle modalità di produzione, trasformazione, trasporto, imballaggio e consumo di cibo per ridurre l'impronta di queste attività sull'ambiente e sugli ecosistemi".*

L'ampio **programma** è consultabile sul **sito web di Agrifood Future**. Di seguito si dà conto sommariamente del **programma della prima giornata** di questa fitta e interessante 5 giorni dedicata all'Agrifood Future e poi dell'importante appuntamento dedicato al **Centro nazionale Agritech**.

La giornata inaugurale

Domani, sabato **16 settembre** dalle **ore 10**, nella **Camera di Commercio di Salerno** Agrifood Future apre i battenti con la presentazione della Summer School Foodsystem 5.0 - PID Study Tour, a cura **Rural Hack**, la task-force del **SocietingLAB** ideata da Alex Giordano, un **laboratorio** dedicato alla **digital social innovation**. L'appuntamento con la Summer School, che è in collaborazione con **Dintec**, si protrae fino a sera, quando alle 18 viene ufficialmente aperto l'evento Agrifood Future.

A questo punto – a **partire dalle 18** - prende il via un **“Green Stage”** condotto da **Nunzia De Girolamo** sul tema “Il futuro dell'Agrifood”, con la presentazione de **Il Sistema Cibo in Italia**, da parte di **Alessandro Rinaldi**, del **Centro Studi Tagliacarne**. Successivamente, e sempre prima della cerimonia inaugurale prevista per le 19,30, intermezzo dedicato a “L'agricoltura nello spazio & lo spazio dell'agricoltura” a cura di **Stefania De Pascale** - docente ordinaria di orticoltura e floricoltura all'Università degli Studi di Napoli Federico II e responsabile del Laboratorio di Ricerca sulle piante per lo Spazio in collaborazione con **l'Agenzia Spaziale Europea**. Altro breve sipario sul tema “Il cibo del futuro nello spazio dell'Europa” sarà l'intervento di **Begoña Pérez Villarreal** - direttrice EIT Food South.

A margine della cerimonia inaugurale, durante la quale interverranno il commissario europeo **Paolo Gentiloni** e il presidente della Regione Campania, **Vincenzo De Luca**, direttore de "Il Mattino" di Napoli, **Francesco De Core** - intervisterà **Andrea Prete** - presidente nazionale di Unioncamere. Seguirà un momento dedicato al rapporto tra **cibo** e **letteratura**, con un dialogo tra **Alfonso Amendola** (docente dell'Università di Salerno) e **Leonardo Guzzo** (scrittore e giornalista).

Centro Nazionale Agritech, le nuove soluzioni per il futuro

Tra gli appuntamenti da non perdere si segnala il convegno "Il Centro Nazionale Agritech: le nuove soluzioni tecnologiche per l'agricoltura del futuro" che si tiene **dalle 10 alle 13** di lunedì **18 settembre** al **Teatro Verdi** di **Salerno**. Modera **Cristiano Spadoni**, project development leader - progetti speciali e csr di **Image Line**, al cui network appartiene anche *AgroNotizie*.

Dopo un'introduzione al tema di **Danilo Ercolini**, direttore scientifico di **Fondazione Agritech**, seguiranno i seguenti interventi. **Giorgia Batelli**, del Consiglio Nazionale Ricerche, parlerà su "Risorse genetiche e adattamento ai cambiamenti climatici". **Francesco Pennacchio**, dell'Università di Napoli Federico II, interverrà su "Riduzione dell'uso di agrofarmaci in agricoltura".

A **Luca Corelli Grappadelli** dell'Università degli Studi di Bologna toccherà descrivere le "Tecnologie abilitanti e strategie sostenibili per il management delle produzioni agroalimentari e del loro impatto ambientale." **Gianni Barcaccia** dell'Università degli Studi di Padova, affronterà il tema "Sistemi agricoli e forestali multifunzionali e resilienti per la mitigazione dei rischi legati al cambiamento climatico".

Su "Produttività sostenibile e mitigazione dell'impatto ambientale nei sistemi zootecnici" giungerà il contributo di **Nicola Lacetera**, dell'Università degli Studi della Toscana. Mentre **Matteo Spagnuolo** dell'Università degli Studi di Bari approfondirà il tema "Modelli integrati per lo sviluppo delle aree marginali".

Dall'Università degli Studi di Milano **Gian Battista Bischetti** introdurrà il concetto di "Economia circolare in agricoltura attraverso la valorizzazione e il riciclo degli scarti". Infine, **Angelo Riccaboni** dell'Università degli Studi di Siena presenterà il tema "Nuove tecnologie per la tracciabilità e le certificazioni per la valorizzazione e la tutela delle filiere agroalimentari."

Le Cronache

direttore Tommaso D'Angelo

16 settembre 2023

<https://cronachesalerno.it/2023/09/15/agroalimentare-sostenibilita-cultura-e-mercati-al-centro-di-agrifood-future-levento-al-via-dal-16-al-20-settembre-a-salerno/?fbclid=IwAR1Kwrkj5eyagHTs9KLAJEhbgeIEiYfp6fdTAe1D-PfA88uLJReDRLWTYOc>

Agroalimentare: sostenibilità, cultura e mercati al centro di "Agrifood Future", l'evento al via dal 16 al 20 settembre a Salerno

AGRIFOOD FUTURE
sostenibilità, cultura e mercati

SALERNO
16 | 20 SETT 2023

UNIONCAMERE | CAMERA DI COMMERCIO SALERNO

agrifoodfuture.eu

Di Marco Visconti

Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: sono questi i temi principali che guideranno **"Agrifood Future"** che, dal 16 al 20 settembre, coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. Hanno presentato in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, **Andrea Prete**, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e **Alex Giordano**, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri.

"Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare", ha dichiarato Andrea Prete presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno. *"Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare". "Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante."* Ha dichiarato il sindaco di Salerno **Vincenzo Napoli**. *"La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea."*

Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE *Matteo Zoppas*, il Vicedirettore FAO **Maurizio Martina**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, il Presidente di Coldiretti **Ettore Prandini** oltre al Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e al Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche *Chiara Corbo*, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e *Roberta Garibaldi*, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo. **Agrifood Future** è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.



16 settembre 2023

<https://www.quasimezzogiorno.com/index.php/2023/09/16/agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0/>

Agrifood Future: entro il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari investiranno nel Green, il 32% adotterà Tecnologie 4.0

Parte oggi la kermesse «**Agrifood Future**», una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare.

Fulcro della prima giornata è il “**Rapporto Agrifood Future**“, realizzato dall'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack.

- *Secondo lo studio dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, nel settore agroalimentare, entro il 2024, un'impresa su due investirà in sostenibilità, un terzo nel digitale;*
- *La presentazione dello studio rientra nell'ambito di Agrifood Future, la cinque giorni sul futuro dell'agroindustria al via oggi a Salerno;*
- *Tra gli ospiti attesi alla kermesse: Vincenzo De Luca, Vincenzo Napoli, Maurizio Martina, Andrea Prete, Massimiliano Giansanti ed Ettore Prandini.*

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana “Agrifood Future”, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il “**Rapporto Agrifood Future**” sarà la volta di “*Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto*”, a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.



16 settembre 2023

<https://www.foodaffairs.it/2023/09/16/il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green-entro-il-2024-molte-con-tecnologie-4-0/>

DIGITAL, E-COMMERCE & NFT

La metà delle imprese agroalimentari investiranno nel green entro il 2024, molte con tecnologie 4.0

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana “Agrifood Future”, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l’obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all’Università Federico II di Napoli e pioniere dell’agritech in Italia, ci saranno: l’agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l’innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell’Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell’Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L’evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l’agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il “**Rapporto Agrifood Future**” sarà la volta di “*Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto*”, a cura di The Fork, e di un’analisi sulle tendenze di ricerca dell’agroalimentare a cura di Google. Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.



16 settembre 2023

<https://www.cilentonotizie.it/dettaglio/50813/agrifood-future-a-salerno-le-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green-e-nelle-tecnologie-40/>

Agrifood Future a Salerno: le imprese agroalimentari investiranno nel green e nelle tecnologie 4.0

Secondo lo studio dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, nel settore agroalimentare, entro il 2024, un'impresa su due investirà in sostenibilità, un terzo nel digitale;

La presentazione dello studio rientra nell'ambito di Agrifood Future, la cinque giorni sul futuro dell'agroindustria al via oggi a Salerno;

Tra gli ospiti attesi alla kermesse: Vincenzo De Luca, Vincenzo Napoli, Maurizio Martina, Andrea Prete, Massimiliano Giansanti ed Ettore Prandini.

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”.

Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana “Agrifood Future”, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, a Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, fino a Maurizio Martina, Vicepresidente FAO. Presenti anche Massimiliano Giansanti, il Segretario Generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il Presidente di Unioncamere Andrea Prete e il Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini e per presentare dati e ricerche: dopo il "Rapporto Agrifood Future" sarà la volta di "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.

16 settembre 2023

<https://www.anteprima24.it/regione/agrifood-future-imprese-agroalimentari-investiranno-green-tecnologie/>



Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali **trend** sui quali si muove l'**industria agroalimentare** del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'**Istituto Tagliacarne - Unioncamere** e **Centro Studi Rural Hack**, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il **2022** e il **2024** il **54%** delle **imprese agroalimentari** sosterrà investimenti **green**: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al **51%**. Le **aziende** invece che adotteranno **tecnologie 4.0** entro il prossimo anno sono il **32%** di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad **Alex Giordano**, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il "**Rapporto Agrifood Future**" sarà la volta di "*Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto*", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.



LA NOTIZIA IN UN CLICK

16 settembre 2023

<https://www.tvoggisalerno.it/agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green/>

AGRIFOOD FUTURE: ENTRO IL 2024 IL 54% DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI INVESTIRANNO NEL GREEN

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica.

Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il "**Rapporto Agrifood Future**" sarà la volta di "*Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto*", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.

16 settembre 2023

<https://www.salernonotizie.it/2023/09/16/agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0/>

Agrifood Future: entro il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari investiranno nel green, il 32% con tecnologie 4.0

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana “Agrifood Future”, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l’obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all’Università Federico II di Napoli e pioniere dell’agritech in Italia, ci saranno: l’agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l’innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell’Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell’Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L’evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l’agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il “**Rapporto Agrifood Future**” sarà la volta di “*Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto*”, a cura di The Fork, e di un’analisi sulle tendenze di ricerca dell’agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.

- *Secondo lo studio dell’Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, nel settore agroalimentare, entro il 2024, un’impresa su due investirà in sostenibilità, un terzo nel digitale;*
- *La presentazione dello studio rientra nell’ambito di Agrifood Future, la cinque giorni sul futuro dell’agroindustria al via oggi a Salerno;*
- *Tra gli ospiti attesi alla kermesse: Vincenzo De Luca, Vincenzo Napoli, Maurizio Martina, Andrea Prete, Massimiliano Giansanti ed Ettore Prandini.*



16 settembre 2023

<https://www.ildenaro.it/agrifood-listituto-tagliacarne-entro-il-2024-unimpresa-su-due-investira-in-sostenibilita-un-terzo-nel-digitale/>

Agrifood, l'Istituto Tagliacarne: Entro il 2024 un'impresa su due investirà in sostenibilità, un terzo nel digitale

ildenaro.it 16 Settembre 2023

👁 26



Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il "**Rapporto Agrifood Future**" sarà la volta di "**Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto**", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.

16 settembre 2023

<https://www.agricultura.it/2023/09/16/agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0/>

Agrifood Future. Entro il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari investiranno nel green, il 32% adotterà tecnologie 4.0

SALERNO – Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro.

È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il **"Rapporto Agrifood Future"** sarà la volta di *"Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto"*, a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.



16 settembre 2023

<https://agricolae.eu/agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0-2/>



https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2023/09/16/il-54-delle-imprese-agroalimentari-investira-nel-green_6057cd20-08e2-45a6-a62a-a1962477ba2d.html

A^{it} / **TERRA&GUSTO** / Fiere e Eventi

Il 54% delle imprese agroalimentari investirà nel green

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro.

È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne - Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di Agrifood Future.

Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

16 settembre 2023

https://www.ilmattino.it/salerno/simone_cristicchi_amara_omaggiano_battiato_salerno-7635396.html

Simone Cristicchi e Amara omaggiano Battiato a Salerno

Simone Cristicchi e Amara cantano Battiato

C'è un tour che nell'ultimo anno, con garbo e senza speciali sponsorizzazioni, come nello spirito di chi viene omaggiato e dei due artisti che lo promuovono, ha riscosso particolare successo.

Si tratta di **“Torneremo ancora - Concerto mistico per Battiato”** di **Simone Cristicchi e Amara**, che questa sera approda anche a Salerno, all'Arena del Mare, primo dei due eventi musicali del palinsesto di Agrifood Future.

Come suggerisce il titolo, il progetto è ispirato al repertorio mistico del grande cantautore e compositore siciliano (riarrangiato da Valter Sivilotti e suonato dai solisti dell'Accademia Naonis di Pordenone) che l'inedito duo interpreta con grazia e rispetto dei messaggi spirituali che hanno reso immortale la sua opera.

Le canzoni (una ventina in scaletta) sono intervallate da incisioni di alcune interviste del Maestro e estratti dei suoi autori preferiti, per un viaggio musicale da affrontare in silenzio, facendosi rapire da suoni e parole.



16 settembre 2023

<https://www.irno24.it/a-salerno-il-rapporto-agrifood-future-aziende-puntano-su-sostenibilita>

A Salerno il "Rapporto Agrifood Future", aziende puntano su sostenibilità

Fino a mercoledì 20 settembre si confrontano istituzioni, imprese ed enti di ricerca



Economia

Innovazione digitale e transizione green sono i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”.

Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024, il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana “Agrifood Future”, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca, con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica.

16 settembre 2023

<https://www.anteprima24.it/regione/agrifood-future-imprese-agroalimentari-investiranno-green-tecnologie/>



Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali **trend** sui quali si muove l'**industria agroalimentare** del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'**Istituto Tagliacarne - Unioncamere** e **Centro Studi Rural Hack**, fulcro della prima giornata di "*Agrifood Future*". Secondo la ricerca, tra il **2022** e il **2024** il **54%** delle **imprese agroalimentari** sosterrà investimenti **green**: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al **51%**. Le **aziende** invece che adotteranno **tecnologie 4.0** entro il prossimo anno sono il **32%** di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad **Alex Giordano**, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il "**Rapporto Agrifood Future**" sarà la volta di "*Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto*", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.

16 settembre 2023

<https://www.ilgiornaledisalerno.it/agrifood-future-le-imprese-agroalimentari-sosterranno-investimenti-green/>



AGRIFOOD FUTURE, LE IMPRESE AGROALIMENTARI SOSTERRANNO INVESTIMENTI GREEN

📅 SETTEMBRE 16, 2023 🗑️ REDAZIONE | 🏷️ AGRIFOOD, DE LUCA, GREEN, INVESTIMENTI, MANIFESTAZIONE, SALERNO

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, a Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, fino a Maurizio Martina, Vicepresidente FAO. Presenti anche Massimiliano Giansanti, il Segretario Generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il Presidente di Unioncamere Andrea Prete e il Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini e per presentare dati e ricerche: dopo il "Rapporto Agrifood Future" sarà la volta di "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Le Cronache

direttore Tommaso D'Angelo

16 settembre 2023

<https://cronachesalerno.it/2023/09/16/domani-al-teatro-verdi-di-salerno-levento-nazionale-dedicato-allinnovazione-del-settore-agroalimentare-gli-ospiti-piero-armenti-alex-giordano-vincenzo-falcone-e-gino-sorbillo/>

Domani al Teatro Verdi di Salerno l'evento nazionale dedicato all'innovazione del settore agroalimentare. Gli ospiti: Piero Armenti, Alex Giordano, Vincenzo Falcone e Gino Sorbillo

& FOOD SYSTEM
Tutta una questione di conoscenza

PRIMA TAPPA DEL
CREATORS FACTORY ROADSHOW
a cura di beclay agency

NE PARLIAMO CON

- Piero Armenti
- Gino Sorbillo
- Vincenzo Falcone
- Alex Giordano
- Giovanni Cavaliere

di Marco Visconti

Dal web ai social sono tante le storie di successo che incrociamo nel nostro quotidiano. I numeri, reali, comunicano un'industria digitale al cui interno si muovono professionalità tra loro molto eterogenee: specifiche, definite in alta competenza. Una cosa è certa: in ogni declinazione del digital, il successo duraturo mai è casuale. Talento, costanza nella dedizione e capacità strategica sono elementi imprescindibili per chi guarda in alto. Il resto, come si dice nell'ambiente, è fuffa. In tale cornice, è ampio il ventaglio delle proposte formative rivolte a studenti, neolaureati e professionisti del digital che negli ultimi anni, non soltanto in Italia, si è consolidato all'interno di un mercato molto competitivo. Che, però, presenta ancora delle nicchie inesplorate e dall'altissimo potenziale. È per questo che, con orgoglio, da un'idea di **Piero Armenti** – italiano tra i più influenti del web, giornalista e scrittore – **Beclay Agency** e il **CeSMA** "Centro Servizi Metrologici e Tecnologici Avanzati" dell'**Università Federico II** di Napoli attraverso il suo laboratorio **Societing Lab** propongono l'innovativo corso per la direzione scientifica del prof. **Alex Giordano** sulla **Creators Economy**: un segmento che è emerso fino ad alimentare un'economia di **oltre 100 miliardi di US dollars l'anno** generati, nel mondo, dal **oltre 50 milioni di creators**.

Un corso dinamico, con una forte connotazione laboratoriale; **Creators Factory**, di fatto, si posiziona come primo laboratorio altamente qualificato sul tema della Creators Economy. Un'occasione di crescita e perfezionamento importante per creatori di contenuti per se stessi o, professionalità sempre più diffusa, per brand, PMI, enti istituzionali internazionali, nazionali, locali.

Una data d'inizio c'è già: **gennaio 2024**; sede didattica sarà il **Polo Tecnologico dell'Università Federico II** a San Giovanni a Teduccio di Napoli, in uno dei luoghi di contaminazione accademica, culturale ed esperienziale considerato come il più grande progetto di rigenerazione urbana d'Europa.

Già ufficiali anche i nomi di alcuni docenti e creators che hanno aderito al progetto.

Ovviamente **Piero Armenti**, ideatore con **Giovanni Cavaliere** (founder at Beclay Agency) e **Alex Giordano** (direttore scientifico del progetto, docente di Trasformazione Digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere tra i professionisti del digital tra i più apprezzati al mondo).

È proprio Armenti a definire la genesi di un progetto che tanti professionisti e accademici hanno deciso, convinti, di sostenere: *«in tanti, negli States e in Italia, mi contattano per chiedermi come ho costruito la mia carriera di creator di successo. Proprio parlando del mio case, ho capito che è tanta la sete di apprendimento in questo campo ma che ancora non c'era un corso costruito su misura di professionisti ambiziosi, capaci di guardare sul medio e lungo periodo e disposti ad investire sulla loro formazione e crescita professionale».*

Già in programma una minirassegna di eventi di avvicinamento alla data di inizio del corso: il primo – di questa entusiasmante **Creators Factory Roadshow** – è fissato per il **17 settembre al Teatro Verdi di Salerno** e sarà *Creators, Influencers & Food System. Tutta una questione di conoscenza.* L'evento si inserisce all'interno del palinsesto dell'evento nazionale **AGRIFOOD FUTURE** organizzato da **Unioncamere** con il contributo della **Regione Campania** e con il patrocinio del **Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare** che vedrà a Salerno tra il 16 ed il 20 settembre del 2023 tutto il meglio delle istituzioni, della ricerca scientifica e tecnologica uniti per il futuro del sistema cibo Made in Italy.

Organizzato da Beclay Agency e moderato proprio da **Alex Giordano**, parteciperanno **Piero Armenti, Gino Sorbillo, Vincenzo Falcone e Giovanni Cavaliere.**

Un corso che, realmente, mancava. Che parte dal sud Italia e arriva fino in America e che è importante occasione anche per le aziende che vorranno assegnare una borsa di studio a propri dipendenti oppure a giovani e/o professionisti meritevoli, da premiare con un'esperienza di indiscusso valore per perfezionare le proprie competenze di social media manager, content creator, digital marketing specialist, communication & PR manager, community manager. Professioni e lavori: non del futuro. Ma attuali e in continua trasformazione.

17 settembre 2023

<https://www.anteprima24.it/salerno/agrifood-future-e-il-momento-degli-influencer/>



È tempo di discutere di prospettive sulle nuove professioni digitali con le testimonianze di imprenditori che arrivano dal mondo del **food** ed **influencer** nell'ambito della prima parte della seconda giornata di **Agrifood**, l'evento in corso a **Salerno** per presentare tutte le innovazioni che stanno rivoluzionando il mondo dell'Agro alimentare.

Moderati dal professore Alex **Giordano**, organizzatore della quattro giorni, il dibattito ha posto l'accento sulla conoscenza che è alla base di quelle che sembrano successi improvvisati sul web. Con Giovanni **Cavaliere** di **Beclay Agency** tre degli influencer più famosi in questo momento: Piero **Armenti**, originario di Salerno e che spopola sulla rete con **Il mio viaggio a New York**, Gino **Sorbillo**, lo scienziato artigiano della pizza e Vincenzo **Falcone**, l'imprenditore del progetto **Goloucius** hanno raccontato le loro esperienze. La giornata di oggi si concluderà con un altro volto famoso della ristorazione, Don Alfonso **Iaccarino** al quale sarà consegnato il premio alla carriera. Prima anche la presentazione alle 18 del rapporto sul turismo enogastronomico.



17 settembre 2023

<https://www.lavoceideigiornalisti.com/giornali-e-giornalisti/agrifood-future-esperti-a-convegno-a-salerno-per-parlare-di-innovazione-digitale-e-transizione-green/>

“Agrifood Future”, esperti a convegno a Salerno per parlare di innovazione digitale e transizione green

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana “Agrifood Future” che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da Vincenzo De Luca, presidente della Regione Campania, a Vincenzo Napoli, sindaco di Salerno, fino ad Ettore Prandini e Maurizio Martina, vicepresidente FAO. Presenti anche Massimiliano Giansanti, il segretario generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il presidente di Unioncamere Andrea Prete e il presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta

Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il direttore scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini e per presentar dati e ricerche: dopo il "Rapporto Agrifood Future" sarà la volta di "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.



Edoardo Raspelli

IL CIBO MADE IN ITALY IN ITALIA E NEL MONDO

Martedì 19 settembre alle 18 al Green Stage ci sarà un convegno dal tema "Il cibo made in Italy in Italia e nel mondo" a cura di Valentina Quattro, Industry Relations Director Italia di TheFork che presenterà in esclusiva i dati sulla "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi e confronto" elaborati da TheFork. Ci saranno interventi di Stefani Berni, direttore del Consorzio del Grana Padano, Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana, Stefano Fanti, direttore del Consorzio di Tutela del Prosciutto di Parma, Mauro Rosati, direttore della Fondazione Qualivita. I conduttori saranno Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.

Beppe Convertini è stato per anni il conduttore di Linea Verde, programma cult di RAI 1: oggi conduce alla mattina di sabato e di domenica Uno Mattina in Famiglia e, sempre alla domenica mattina, Azzurro Storie di Mare. Ha appena pubblicato il libro "Paesi miei: in viaggio con Linea Verde alla scoperta delle tradizioni d'Italia".

Edoardo Raspelli, giornalista, "cronista della gastronomia" (che avrà al suo fianco la fotomodella e tennista professionista Anita Fissore), oggi recensisce i ristoranti sul portale ilgusto.it collegato con La Stampa, La Repubblica, Il Secolo XIX ed altri dieci quotidiani locali, dirige il suo mensile digitale gratuito RASPELLIMAGAZINE e conduce programmi televisivi: dopo 614 puntate su Canale 5 di Melaverde ora sta finendo di registrare la seconda edizione del suo L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI. Andrà in onda, tra l'altro, su Canale Europa ed Alma TV, recente unione di MarcoPoloTv ed AliceTV. Il programma è prodotto da Fabrizio Berlincioni, celebre paroliere vincitore, tra l'altro, di due Festival di Sanremo.



Beppe Convertini

GRANDE CENA BENEFICA SUL LUNGOMARE DI SALERNO

Mercoledì 20 settembre alle 19 sul lungomare Trieste infine, Edoardo Raspelli ed Anita Fissore saranno padrino e madrina del Social Dinner: una cena sociale per 500 persone preparata con le eccedenze delle produzioni locali dagli studenti dell' Istituto Alberghiero Roberto Virtuoso sotto la guida del celebre chef e ristoratore Alfonso Iaccarino. Saranno allertate le mense dei meno abbienti della città, le istituzioni, i ricercatori della summer school. Sono stati invitati a partecipare gli ospiti e tutta la cittadinanza,

17 settembre 2023

<https://cronachesalerno.it/2023/09/17/entro-il-2024-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green/>

Entro il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari investiranno nel green

by Tommaso D'Angelo — 17 Settembre 2023 In Attualità Reading Time: 2 mins read 0 0 AA 0



Al via, ieri a Salerno, Agrifood Future, la cinque giorni promossa da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno che coinvolge istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che, in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese. Fulcro della prima giornata, l'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, da cui emerge come innovazione digitale e transizione green siano i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024, il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green. Una percentuale, viene fatto notare, più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. Con il sistema alimentare che sta subendo grandi trasformazioni, "c'è un'analisi che andremo a fare su tutta la filiera, dal campo al consumatore", anticipa, a margine della cerimonia inaugurale, il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete, ricordando che "abbiamo, in Italia, una produzione e un export notevoli, oltre 60 miliardi di prodotti alimentari italiani nel mondo". Tanti i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia. Tra questi, l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. La manifestazione vedrà la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Martina, vicepresidente Fao, Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, Ettore Prandini, presidente di Coldiretti, Giovanni Da Pozzo, presidente di Promos Italia, e Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità. Inoltre, dopo il Rapporto Agrifood Future sarà presentato "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e poi anche un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google. Ad aprire l'importante evento un videomessaggio del commissario europeo all'Economia, Paolo Gentiloni: "Il sistema del cibo è uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo. Circa la metà degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite sono direttamente o indirettamente interessati dai cambiamenti nel settore del cibo". "E non c'è dubbio – aggiunge – che, negli ultimi anni,

l'agroalimentare ha attraversato cambiamenti profondi. La lotta contro il riscaldamento climatico che l'Europa sta portando avanti con il green deal spinge a un ripensamento delle modalità di produzione, di trasporto, di imballaggio e di consumo. Le nuove tecnologie stanno trovando sempre maggiore applicazione". "L'invasione russa in Ucraina – prosegue l'ex presidente del Consiglio – ha evidenziato la fragilità della sicurezza alimentare mondiale. E, sullo sfondo, proiezioni demografiche che vedono la popolazione mondiale raggiungere i 10 miliardi entro metà del secolo con tutto ciò che questo comporta in termini di risorse e necessità di produzione. E, allora, ragionare, dibattere sulle sfide e le opportunità di questi macro sviluppi per il settore agroalimentare è fondamentale qui in Italia". "Parliamo di uno dei comparti di traino dell'economia nazionale con un'incidenza sul Pil che supera il 10% se si considera l'intera filiera. L'anno scorso le esportazioni hanno raggiunto la cifra record di 61 miliardi, 15% in più rispetto al 2021. Il Sud e la provincia di Salerno in particolare si stanno distinguendo in positivo. E' un'eccellenza nazionale che l'Unione europea aiuta a tutelare", conclude Gentiloni.



17 settembre 2023

<https://distribuzionemoderna.info/primo-piano/investimenti-green-per-il-54-per-cento-dellagroalimentare-italiano>

Investimenti green: il programma il 54 per cento dell'agroalimentare italiano



di Luca Salamone

di Luca Salomone

Innovazione digitale e transizione green: sono queste le principali tendenze del presente e del futuro per l'agroalimentare italiano.

Indagine sulle barriere

Le considerazioni emergono da un'indagine di **Istituto Tagliacarne, Unioncamere e Centro studi Rural Hack**, indagine che è al centro di **Agrifood future**, kermesse salernitana, partita ieri, 16 settembre e che, per cinque giorni, fino a mercoledì 20, coinvolge istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore.

Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle aziende agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori (51 per cento). I soggetti che adotteranno tecnologie 4.0, entro il prossimo anno, sono il 32% di quelli attivi nell'agrifood.

Tutto semplice? Per niente, dal momento che sussistono forti ostacoli. Per i mancati investimenti in sostenibilità le principali barriere sono, nell'ordine, i costi delle materie prime green (23% in un questionario a risposte multiple), la poca conoscenza delle agevolazioni pubbliche (22%), le risorse finanziarie insufficienti (21%), le difficoltà oggettive nell'ottenere gli incentivi previsti dal sistema statale (19%).

Per dirla in poche parole, quello che mancano sono il denaro e un'adeguata formazione culturale, specie normativa e finanziaria.

Se si guarda agli sviluppi digitali a remare contro sono praticamente gli stessi fattori: i costi troppo elevati delle tecnologie (30%), le risorse economiche insufficienti (26%), ma anche la mancanza di informazione (14%).

Imprese più grandi e più produttive

Agrifood future, che, per l'occasione, ha redatto un corposo rapporto sul settore (35 pagine) sottolinea che, nella nostra Italia, il comparto agroalimentare (dati Unioncamere), contava, a giugno 2023, ben 760.673 imprese.

Si osserva che, all'interno di questo 'esercito', a fare la parte del leone sono, naturalmente e numericamente, le realtà agricole: 700.876 unità, rispetto alle 59.797 aziende di trasformazione.

In confronto al 2020 le imprese del comparto sono diminuite del 2,8% e del 6,4% sul 2015 (**Unioncamere-Infocamere**).

Tuttavia "in questo percorso – si legge – le società di capitale rappresentano ora il 5,2%, in marcata crescita (+1,7% rispetto al 2022 e +44,1% rispetto al 2015), evidenziando un processo di irrobustimento guidato dalle esigenze di mercato"

Inoltre, la filiera ribadisce tutta la sua importanza se si considera il numero degli occupati che, nel 2022, erano 1,4 milioni. E, secondo **Istat**, la crescita della performance economica, nel 2015-2022, è stata accompagnata da un incremento dell'occupazione dell'1,2 per cento.

In sostanza il sistema è ora caratterizzato, nella media, da aziende più grandi, più solide e più produttive, una produttività che, in ogni caso, era già molto elevata nel 2020, quando il fatturato per addetto registrava i 230 mila euro (Istat), molto superiore al dato delle altre attività economiche nazionali, pari a 172 mila euro.

Qualità ed export come record

Non solo: ma come è ben noto l'agroalimentare tricolore registra continuamente cifre record all'export, e, nel 2022, ha superato il traguardo dei 60 miliardi di euro, attestandosi, per la precisione, a 60,7 miliardi, con una crescita annua che è stata la più importante dal 2000 (+14,8% rispetto al 2021; +64,6% nel periodo 2015-2022).

L'Italia è, anche, come emerge dall'ultimo rapporto **Ismea-Qualivita**, il primo Paese in Europa nei beni agroalimentari di qualità, con 845 denominazioni protette (526 vini e 319 cibi), per un valore della produzione totale di 19,1 miliardi di euro.

Infine, la Penisola è il primo esportatore nel mondo di polpe e pelati di pomodoro (76,7% sul totale dell'esportazione mondiale), di pasta (48,4%), di castagne sgusciate (32,6%), di passate e concentrati di pomodoro (24,2% del mercato), nonché secondo per il vino, i formaggi freschi, i kiwi, liquori, mele e nocciole.

Il tutto per dire che il nostro sistema agrifood non sarà certo perfetto, per esempio è ancora troppo polverizzato e conta pochissime multinazionali, come sottolinea anche la fonte, ma è sicuramente di primaria importanza per il Paese. Dunque, programmarne il futuro è essenziale.



17 settembre 2023

<https://tv6onair.com/tv6onair-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investira-nel-fiere-e-eventi/>

TV6onAIR – Il 54% delle imprese agroalimentari investirà nel – Fiere e Eventi

Rinnovamento digitale e transizione

: sono questi i principali trend sui quali si muove

l'agroalimentare del consanguineo. È in quale misura emerge

dall'esame dell'Ente Tagliacarne – Unioncamere e Stazione

Studi Rural Hack, della in principio a motivo di Agrifood

Future. In relazione a la inchiesta, con il 2022 e il 2024 il 54% delle

imprese agroalimentari sosterrà investimenti : una

diversi alta reputazione alla mass-media del complessivo dei settori,

uguaglianza al 51%. Le aziende cosa adotteranno tecnologie 4.0

prima di il consanguineo era sono il 32% a motivo di quelle attive nel sezione

agroalimentare.

questi dati prende la kermesse salernitana, una

cinque giorni cosa perfino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà

, imprese ed enti a motivo di inchiesta a proposito di l'imparziale a motivo di

appoggiare un parallelo vivace sul del sezione

agroalimentare. Un comparto cosa a causa di Italia, secondo la legge i dati a motivo di

Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

17 settembre 2023

https://salerno.corriere.it/notizie/cultura-e-tempo-libero/23_settembre_18/agrifood-future-premio-alla-carriera-a-don-alfonso-1890-e-ora-il-locale-si-rinnova-per-diventare-ancora-piu-ecologico-9280d9d0-bdd3-4ad4-a856-0dfed5945xlk.shtml

Agrifood Future, premio alla carriera a «Don Alfonso 1890». E ora il locale si rinnova per diventare ancora più ecologico

A Salerno, per avere «rilanciato il territorio campano a livello internazionale». Il ristorante resta chiuso un anno: obiettivo zero emissioni e zero sprechi



A 50 anni dall'inaugurazione, il ristorante «Don Alfonso 1890» riceve il premio alla carriera nel contesto di Agrifood Future, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell'agroindustria. Consegnato ad Alfonso e Livia Iaccarino, il premio è stato conferito da Andrea Prete, presidente nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, «per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e **per aver rilanciato il territorio campano** quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pioniera della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenta alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti».

Il progetto

La famiglia Iaccarino decide di festeggiare la cinquantesima candelina del «Don Alfonso 1890» con un grande dono al pianeta. L'attività rimarrà chiusa fino alla primavera 2024 e questo anno sarà interamente dedicato alla ristrutturazione radicale dell'azienda **nell'ottica della sostenibilità a 360° e dell'ecologia integrale**, in modo da poter riaprire le porte ai suoi ospiti con una ancor più netta proiezione al futuro. Un intervento importante e complesso per dar vita ad una gestione sostenibile che riguardi ogni aspetto dell'azienda, monitorata costantemente in termini di produzione dei rifiuti, consumi idrici ed energetici, qualità dell'aria. **Zero emissioni, zero sprechi e gestione delle acque sono tre obiettivi portanti** su cui si basa il progetto. Uno studio accurato e complesso di scienziati, artigiani, designers per costruire i prossimi 50 anni nell'ottica di un impatto positivo sull'ambiente.

La rinascita della terra

Il Don Alfonso 1890 - primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin - è stato un pioniere sul piano dell'attenzione e della cura per l'ambiente fin dall'apertura del ristorante, nel 1973, quando Livia ed Alfonso Iaccarino **portavano cartoni e bottiglie di vetro nei centri di raccolta differenziata**. Nel 1990 Livia ed Alfonso decisero di acquistare quella che oggi è nota come «Le Peracciole»: sette ettari di terreno immersi nel bellissimo scenario di punta Campanella, uno dei luoghi più suggestivi della penisola sorrentina di fronte a Capri dove si coltivano le materie prime alla base dei piatti proposti nel ristorante. Al momento dell'acquisto, **la tenuta era un terreno rovinato a causa dell'utilizzo di pesticidi e diserbanti**. Livia ed Alfonso iniziarono a coltivarlo con i metodi dell'agricoltura biologica, riuscendo con fatica e pazienza a donare nuova vita alla tenuta, **ricostruendo interamente l'equilibrio ecologico del suolo, dell'acqua e dell'aria** ed iniziando a produrre materie prime.



17 settembre 2023

<https://www.economiadelmare.org/agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0/>

AGRIFOOD FUTURE: ENTRO IL 2024 IL 54% DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI INVESTIRANNO NEL GREEN, IL 32% ADOTTERÀ TECNOLOGIE 4.0

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro

Del 18 Settembre 2023

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana "Agrifood Future", una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, a **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, fino a **Maurizio Martina**, Vicepresidente FAO. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il Segretario Generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il Presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il Presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

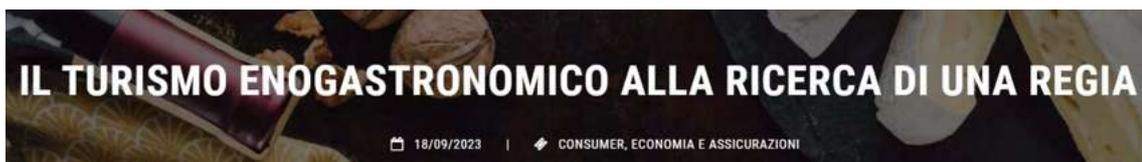
L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il **Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini** e per presentare dati e ricerche: dopo il "**Rapporto Agrifood Future**" sarà la volta di "*Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto*", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.



18 settembre 2023

<https://www.guidaviaggi.it/2023/09/18/il-turismo-enogastronomico-alla-ricerca-di-una-regia/>



Il **Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità**, a cura di **Roberta Garibaldi**, con i contributi dei maggiori esperti nazionali ed internazionali e il supporto di **Unioncamere** e **Rete Valpantena**, è stato presentato a Salerno all'evento **Agrifood Future**.

"Il Rapporto evidenzia da una parte il **cambiamento della domanda**, con un consumatore sempre più orientato verso una **condotta sostenibile** che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali – afferma **Roberta Garibaldi** -. E, dall'altra, la necessità di un **cambio di passo a livello di visione strategica dell'offerta**. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo".

"Siamo molto fieri che Agrifood Future sia stato scelto come cornice per presentare il Rapporto – ha commentato **Alex Giordano**, professore e direttore scientifico dell'evento -. "Siamo alla prima edizione, ma siamo certi che sarà destinata a consolidarsi come appuntamento di riferimento nel settore dell'agroalimentare in ottica ecosistemica: il cibo è parte integrante e fondamentale dell'offerta turistica."

I dieci highlight

1. Cambia lo scenario turistico. Cresce la **diseguaglianza** all'approccio ai viaggi. Dopo il Covid si sperava in una nuova forma di turismo sostenibile, con meno overtourism, più viaggi nel proprio Paese. Tuttavia, dopo un 2022 di **revenge tourism**, nell'estate 2023 è cresciuta la domanda di voli aerei, la presenza di turisti internazionali, ma si ha avuto un **calo dei flussi interni**, in seguito all'aumento generalizzato dei costi. I turisti italiani sono spesso la base del mercato: anche se i visitatori internazionali di solito spendono di più, sono gli italiani che viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne.

2. Le aree rurali la soluzione sostenibile il ritorno delle escursioni giornaliere dell'epoca Covid. Si aprono **nuovi scenari**, il turismo enogastronomico può muovere i visitatori verso aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la **distanza tra aree urbane** (o ad alto afflusso) e **rurali** (a minore afflusso) si crea valore economico, sociale e culturale. Chi governa il turismo dovrebbe supportare l'adozione di approcci sostenibili anche attraverso **azioni di soft power** e incentivi. Ed accrescere la propria visibilità (e reputazione) come meta enogastronomica sostenibile adottando una **strategia di comunicazione coerente ed omnicanale** verso l'esterno.

3. La tutela del patrimonio enogastronomico passa attraverso il turismo. La **perdita della biodiversità** alimentare e della cultura culinaria italiana causerebbe un **danno ingente** per l'intero Sistema Paese. La valorizzazione del turismo enogastronomico porta benefici in termini di sviluppo turistico, **reddito ulteriore per il sistema agricolo**, ma anche per sostenere processi di tutela e valorizzazione. Anche la **candidatura Unesco della cucina italiana** può giocare a favore di questo obiettivo. Servono **azioni di tutela del paesaggio enogastronomico** e di educazione delle nuove generazioni, e la **proposta di legge** ora in discussione alla Camera è un passaggio importante.

4. Il turismo enogastronomico e la dimensione educativa/trasformativa. Cattiva alimentazione e scarsa attività fisica

sono seri problemi di **salute individuale e pubblica**, accrescono il rischio per patologie croniche.

5. Turismo e agricoltura sono responsabili delle variazioni del clima e al tempo stesso ne subiscono le conseguenze in un effetto domino. Per affrontare questo problema globale, è necessario dare **risposte locali**. Ecco che il turismo enogastronomico può essere una soluzione, poiché capace di combinare forme **slow** di scoperta ed esperienza del territorio con **pratiche agricole sostenibili** che si prendono cura dell'ambiente e garantiscono prodotti di qualità e sicuri.

6. Un calo di attenzione verso la sostenibilità degli italiani in viaggio. Il turista mostra una **minore attenzione verso il rispetto dell'ambiente** e il contenimento degli sprechi e dei consumi in viaggio. C'è bisogno di **aiutare chi viaggia**, informandolo in modo semplice e trasparente e supportandolo nelle scelte.

7. I desiderata dei turisti: prodotti locali, attenzione all'ambiente ed alle persone, etica aziendale. La sostenibilità è un **driver di scelta dell'esperienza** enogastronomica, genera attenzione, stimola alla partecipazione.

8. Nella scelta della meta la sostenibilità è focal point. Gli italiani valutano attentamente se e quanto è **sostenibile** la destinazione che si accingono a visitare.

9. Comunicare la sostenibilità per creare valore per il turista. Chi viaggia desidera essere **informato** in modo chiaro sulla sostenibilità. Prima della partenza e durante l'esperienza: 6 italiani su 10 vorrebbero conoscere in dettaglio le tecniche per minimizzare gli impatti sull'ambiente, le iniziative per il benessere del personale e dell'azienda.

10. È tempo per le imprese di passare all'azione. L'interesse dei turisti c'è, sta alle imprese adoperarsi per soddisfare questa esigenza e **trasformarla in valore aggiunto**. Come fare? Partire dal verificare cosa si sta facendo e **misurare il livello di sostenibilità partendo dalle check list del Rapporto**. Rivolgersi a dei **consulenti** del settore, scegliere la **certificazione** da ottenere, partecipare ad uno dei molti **bandi** esistenti che possono abbattere i costi. È qui utile ricordare che i dati mostrano che le aziende altamente sostenibili sono il 10,2% più produttive di quelle che non adottano alcuna iniziativa.

18 settembre 2023

<https://www.agricultura.it/2023/09/18/agrifood-future-a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/>

Agrifood Future: a Don Alfonso 1890 assegnato il premio alla carriera

di **Agricoltura.it** - 18 Settembre 2023



SALERNO – “Don Alfonso 1890”, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant’anni, e, nel contesto di **Agrifood Future**, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell’agroindustria, riceve il premio alla carriera.



Consegnato ad **Alfonso e Livia Iaccarino**, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, “per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell’alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della

valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti”.

“Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali.” – Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere**. “Unendo tradizione e sperimentazione, *Don Alfonso 1890* rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di “buona impresa”, Don Alfonso 1890 in questi cinquant’anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio.”

Nell’ambito dell’evento che si sta svolgendo in questi giorni a Salerno, Alfonso Iaccarino guiderà anche una squadra di giovani chef provenienti dall’Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso” di Salerno per curare una *social dinner* preparata con tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell’ottica di contrastare gli sprechi alimentari. Una tavolata per 500 persone sarà allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

Don Alfonso 1890 riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.

È possibile prenotarsi alla *social dinner* sul sito di Agrifood Future: <https://www.agrifoodfuture.eu/>

18 settembre 2023

<https://www.salernonotizie.it/2023/09/17/agrifood-future-salerno-e-uneccellenza-del-settore-agroalimentare/>

Agrifood Future: Salerno è un'eccellenza del settore agroalimentare



“L’agricoltura incide sul prodotto nazionale per il 2,2%; a Salerno il 4,5%”. Sono i dati contenuti nel rapporto Agrifood Future realizzato dall’Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack e diffusi ieri nel corso della prima delle cinque giornate di Agrifood Future organizzata da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

Il Presidente di Unioncamere Andrea Prete ha detto che «la filiera alimentare è molto importante per l'Italia, anche perché noi siamo leader nel mondo della qualità. L'Italia è il Paese del bello e del buono quindi dobbiamo mantenere questa leadership che ci viene riconosciuta. Siamo la prima meta enogastronomica nel mondo».

Prete ha sottolineato anche l'importanza dell'export «abbiamo oltre 60 miliardi di prodotti alimentari italiani nel mondo».

E infine le infrastrutture e il riferimento all'aeroporto di Salerno: «Sarà una grande occasione invito gli imprenditori salernitani a guardare già ai loro investimenti negli ambiti che saranno favoriti dalla nascita dell'aeroporto».

18 settembre 2023

<https://cronachesalerno.it/2023/09/17/unioncamere-prete-occorre-mantenere-leadership-nazionale-nellagroalimentare/>

Unioncamere, Prete: “occorre mantenere leadership nazionale nell’agroalimentare”



Al via, ieri a Salerno, Agrifood Future, la cinque giorni promossa da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno che coinvolge istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che, in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese. Fulcro della prima giornata, l'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, da cui emerge come innovazione digitale e transizione green siano i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024, il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green. Una percentuale, viene fatto notare, più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. Con il sistema alimentare che sta subendo grandi trasformazioni, "c'è un'analisi che andremo a fare su tutta la filiera, dal campo al consumatore", anticipa, a margine della cerimonia inaugurale, il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete, ricordando che "abbiamo, in Italia, una produzione e un export notevoli, oltre 60 miliardi di prodotti alimentari italiani nel mondo". Tanti i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia. Tra questi, l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. La manifestazione vedrà la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Martina, vicepresidente Fao, Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, Ettore Prandini, presidente di Coldiretti, Giovanni Da Pozzo, presidente di Promos Italia, e Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità. Inoltre, dopo il Rapporto Agrifood Future sarà presentato "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e poi anche un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google. Ad aprire l'importante evento un videomessaggio del commissario europeo all'Economia, Paolo Gentiloni: "Il sistema del cibo è uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema del mondo. Circa la metà degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite sono direttamente o indirettamente interessati dai

cambiamenti nel settore del cibo". "E non c'è dubbio – aggiunge – che, negli ultimi anni, l'agroalimentare ha attraversato cambiamenti profondi. La lotta contro il riscaldamento climatico che l'Europa sta portando avanti con il green deal spinge a un ripensamento delle modalità di produzione, di trasporto, di imballaggio e di consumo. Le nuove tecnologie stanno trovando sempre maggiore applicazione". "L'invasione russa in Ucraina – prosegue l'ex presidente del Consiglio – ha evidenziato la fragilità della sicurezza alimentare mondiale. E, sullo sfondo, proiezioni demografiche che vedono la popolazione mondiale raggiungere i 10 miliardi entro metà del secolo con tutto ciò che questo comporta in termini di risorse e necessità di produzione. E, allora, ragionare, dibattere sulle sfide e le opportunità di questi macro sviluppi per il settore agroalimentare è fondamentale qui in Italia". "Parliamo di uno dei comparti di traino dell'economia nazionale con un'incidenza sul Pil che supera il 10% se si considera l'intera filiera. L'anno scorso le esportazioni hanno raggiunto la cifra record di 61 miliardi, 15% in più rispetto al 2021. Il Sud e la provincia di Salerno in particolare si stanno distinguendo in positivo. E' un'eccellenza nazionale che l'Unione europea aiuta a tutelare", conclude Gentiloni.



18 settembre 2023

<https://greenretail.news/eventi/agrifood-future-entro-il-2024-il-54-delle-imprese-agroalimentari-investiranno-nel-green-il-32-adottera-tecnologie-4-0.html>

Agrifood Future: entro il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari investiranno nel green, il 32% adotterà tecnologie 4.0

Secondo lo studio dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, nel settore agroalimentare, entro il 2024, un'impresa su due investirà in sostenibilità, un terzo nel digitale.

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di "Agrifood Future". Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Da questi dati prende avvio la kermesse salernitana Agrifood Future, una cinque giorni che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di **Agrifood Future**, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, a Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, fino a Maurizio Martina, Vicepresidente FAO. Presenti anche Massimiliano Giansanti, il Segretario Generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il Presidente di Unioncamere Andrea Prete e il Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo, che presenterà la nuova edizione del Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità.

L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il Direttore Scientifico della Fondazione Agritech, Danilo Ercolini e per presentare dati e ricerche: dopo il "Rapporto Agrifood Future" sarà la volta di "Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto", a cura di The Fork, e di un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare a cura di Google.

Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti Nunzia De Girolamo, Barbara Carfagna, Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli.



18 settembre 2023

https://winenews.it/it/dopo-il-calo-del-2023-il-turismo-enogastronomico-deve-tornare-a-interrogarsi-sul-futuro_506005/

Dopo il calo del 2023, il turismo enogastronomico deve tornare a interrogarsi sul futuro

Così, a WineNews, Roberta Garibaldi: "vanno migliorati i servizi e la comunicazione, e, perché no, certificate le experience sostenibili virtuose"

Nel 2023, anche il turismo enogastronomico in Italia ha risentito del caro prezzi, e "la domanda è diminuita, tra chi ha rinunciato a viaggiare e chi ha scelto il lungo raggio. Dobbiamo porci interrogativi sul turismo post-Covid". Così, a WineNews, Roberta Garibaldi, autrice del "Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità". "Il turismo di prossimità nelle aree interne a prezzi sostenibili e la relazione con le comunità i punti fermi per turisti sempre più attenti alla sostenibilità delle mete (70%). Ma vanno migliorati servizi e comunicazione e certificate le experience virtuose".



18 settembre 2023

<https://www.ildenaro.it/agrifood-rapporto-sul-turismo-enogastronomico-la-domanda-sta-cambiando-lofferta-sadegua-ma-serve-una-regia/>

Agrifood, rapporto sul turismo enogastronomico: la domanda cambia e l'offerta s'adegua ma serve una regia

ildenaro.it 18 Settembre 2023

21



Il turismo enogastronomico è una leva strategica di sostenibilità. Contribuisce ad accrescere l'attrattività della destinazione e la reputazione delle produzioni locali, crea ricchezza diffusa e nuove opportunità per le filiere del turismo e dell'agricoltura, sostiene processi di riscoperta, tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico, aumenta la qualità e la sicurezza del cibo favorendo un approccio *carbon neutral*. Questo in teoria... nella pratica, qual è il grado di sostenibilità raggiunto dall'attività turistica legata al cibo?

Il **Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità**, a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi dei maggiori esperti nazionali ed internazionali ed il supporto di Unioncamere e Rete Valpantena, è stato presentato a Salerno all'evento Agrifood Future. *"Il Rapporto evidenzia da una parte il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre più orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali"*, afferma **Roberta Garibaldi**. *"E, dall'altro, la necessità di un cambio di passo a livello di visione strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo, ... In sostanza, passare all'azione"*. *"Siamo molto fieri che Agrifood Future sia stato scelto come cornice per presentare il Rapporto"*, ha commentato **Alex Giordano**, professore e direttore scientifico dell'evento. *"Siamo alla prima edizione, ma siamo certi che sarà destinata a consolidarsi come appuntamento di riferimento nel settore dell'agroalimentare in ottica ecosistemica: il cibo è parte integrante e fondamentale dell'offerta turistica."*

Ecco i dieci *highlights* dal Rapporto:

- 1. Cambia lo scenario turistico: una crescente disegualianza all'approccio ai viaggi.** Dopo il Covid si sperava in una nuova forma di turismo sostenibile, con meno *overtourism*, più *viaggi nel proprio Paese*. Tuttavia, dopo un 2022 di *revenge tourism*, nell'estate 2023 è cresciuta la domanda di voli aerei, la presenza di turisti internazionali, ma si ha avuto un calo dei flussi interni, in seguito all'aumento generalizzato dei costi. I turisti italiani sono spesso la base del mercato: anche se i visitatori internazionali di solito spendono di più, sono gli italiani che viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne. In Italia il 47% degli arrivi di stranieri si concentra in sole sei province: Venezia (12%), Bolzano e Roma (9%), Milano (6%), Verona e Firenze (5%), mentre gli italiani hanno una distribuzione molto più omogenea. Cosa è accaduto? La prima risposta è stata che recarsi all'estero costa meno, ma in realtà ciò che stiamo vedendo è un cambiamento significativo, con la classe media che continua ad avere stipendi accettabili e andare in vacanza (anche all'estero), mentre chi ha un reddito inferiore o è disoccupato vede erodersi rapidamente il proprio potere d'acquisto e rinuncia al viaggio. E' una tendenza europea. Nel Regno Unito, ad esempio, nel 2022 il reddito è sceso del 7,5% per 14 milioni di persone, mentre è aumentato del 7,8% per i più ricchi. Viaggiare per gli spagnoli in Spagna è aumentato del 25% dal 2019, mentre il reddito medio solo del 4,6%; è quindi sceso il turismo domestico di circa il 5%.

2. Le aree rurali sono la soluzione sostenibile. Il ritorno delle escursioni giornaliere

dell'epoca Covid. Si aprono nuovi scenari, il turismo enogastronomico può muovere i visitatori verso aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane (o ad alto afflusso) e rurali (a minore afflusso) si crea valore economico, sociale e culturale. Ad esempio, col lavoro di Franco Pepe a Caiazzo, gli arrivi e le strutture in questo paese dell'entroterra casertano sono quasi raddoppiati nel periodo 2018-2022 (+93% e 89%). Come creare queste connessioni? Un piano integrato di sviluppo, trasporti più facili, prenotazioni digitali, promozione a livello internazionale. Passando per la creazione di hub enogastronomici, spazi polifunzionali di accesso al patrimonio locale e itinerari turistici alla scoperta dei borghi minori e della loro cultura culinaria. Chi governa il turismo dovrebbe supportare l'adozione di approcci sostenibili anche attraverso azioni di soft power – modifiche normative, formazione, scambio di conoscenze, momenti di valorizzazione delle buone pratiche locali anche con premi ad hoc – ed incentivi. Ed accrescere la propria visibilità (e reputazione) come meta enogastronomica sostenibile adottando una strategia di comunicazione coerente ed omnicanale verso l'esterno.

3. La tutela del patrimonio enogastronomico passa attraverso il turismo. La perdita della biodiversità alimentare e della cultura culinaria italiana causerebbe un danno ingente per l'intero sistema-Paese. La valorizzazione del turismo enogastronomico porta benefici in termini di sviluppo turistico, reddito ulteriore per il sistema agricolo, ma anche per sostenere processi di tutela e valorizzazione. Anche la candidatura Unesco della cucina italiana può giocare a favore di questo obiettivo. Servono azioni di tutela del paesaggio enogastronomico e di educazione delle nuove generazioni, e la proposta di legge ora in discussione alla Camera è un passaggio importante. E valorizzare artigiani e luoghi storici del gusto – più di 1 italiano su 3 li ha visitati durante i propri viaggi – facendo tesoro dei modelli virtuosi presentati nel Rapporto.

- 4. Il turismo enogastronomico e la dimensione educativa/trasformativa.** Cattiva alimentazione e scarsa attività fisica sono seri problemi di salute individuale e pubblica, accrescono il rischio per patologie croniche. Gli italiani sono (dati Ocse) tra quelli che hanno i giovani con maggiore rischio di obesità, nonché con maggiore sedentarietà. L'esperienza turistica enogastronomica diventa occasione per acquisire abitudini più salutari: può migliorare la consapevolezza nutrizionale e, attraverso l'edutainment, fornire indicazioni per migliorare le proprie abitudini – 7 turisti su 10 vorrebbero trovare in vacanza menù con ricette salutari. Offre opportunità per ritrovare il benessere psico-fisico, abbinando la scoperta dell'enogastronomia locale ad attività sportive leggere (tour a piedi ed in bicicletta tra i vigneti, uliveti, ...).
- 5. Turismo ed agricoltura sono responsabili delle variazioni del clima e al tempo stesso ne subiscono le conseguenze in un effetto domino.** Per affrontare questo problema globale, è necessario dare risposte locali. Ecco che il turismo enogastronomico può essere una soluzione, poiché capace di combinare forme slow di scoperta ed esperienza del territorio con pratiche agricole sostenibili che si prendono cura dell'ambiente e garantiscono prodotti di qualità e sicuri.
- 6. Un calo di attenzione verso la sostenibilità degli italiani in viaggio.** Il turista mostra una minore attenzione verso il rispetto dell'ambiente e il contenimento degli sprechi e dei consumi in viaggio. Il 65% (76% nel 2021) dichiara di evitare sprechi di cibo in hotel e nei ristoranti, il 54% (vs il 75%) di essere rispettoso dell'ambiente, il 51% (contro il 61%) di non mettere a lavare ogni giorno gli asciugamani nelle strutture ricettive, il 27% (contro il 51%, per un calo di ben 24 punti) di usare mezzi pubblici o biciclette per muoversi nella destinazione. È dimostrato che, spesso, alle dichiarazioni non corrisponde un effettivo comportamento, c'è quindi bisogno di aiutare chi viaggia, informandolo in modo semplice e trasparente e supportandolo nelle scelte.

- 7. I desiderata dei turisti: prodotti locali, attenzione all'ambiente ed alle persone, etica aziendale.** La sostenibilità è un driver di scelta dell'esperienza enogastronomica, genera attenzione, stimola alla partecipazione. Alta è l'attenzione verso la tematica ambientale: per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Inoltre, l'adozione di sistemi di raccolta differenziata (73%), di risparmio idrico (66%), di energia da fonti rinnovabili (66%), l'essere *plastic free* (63%) e altre condotte green guidano il turista, ma queste iniziative devono essere spiegate prima e nel corso della visita. Anche comportamenti aziendali ed iniziative di etica sociale sono tenuti in considerazione, sfatando in parte l'opinione diffusa che la sostenibilità riguardi solo l'ambiente. Il 68% si mostra più propenso a fare esperienza laddove l'azienda ha progetti a supporto della comunità locale, ed il 64% se il personale o i fornitori stanno affrontando situazioni di disagio e/o l'azienda ha adottato politiche etiche.
- 8. Nella scelta della meta la sostenibilità è focal point.** Gli italiani valutano attentamente se e quanto è sostenibile la destinazione che si accingono a visitare. Quali elementi prendono in considerazione? La possibilità di alloggiare in strutture green (per oltre 3 viaggiatori su 4), raggiungere la meta con mezzi poco impattanti, muoversi in loco con biciclette. Sono ancora troppo poche le destinazioni (e le aziende) che hanno una certificazione di sostenibilità in ambito turistico.
- 9. Comunicare la sostenibilità per creare valore per il turista.** Chi viaggia desidera essere informato in modo chiaro sulla sostenibilità. Prima della partenza e durante l'esperienza: 6 italiani su 10 vorrebbero conoscere in dettaglio le tecniche per minimizzare gli impatti sull'ambiente, le iniziative per il benessere del personale e dell'azienda. L'essere sostenibili deve essere mostrato e comunicato ai propri clienti, fornitori, agli operatori del territorio ed alla comunità locale affinché diventi valore aggiunto. Ed anche ai turisti: una comunicazione integrata e coerente stimola il viaggiatore e lo induce all'acquisto.
- 10. È tempo per le imprese di passare all'azione.** L'interesse dei turisti c'è, sta alle imprese adoperarsi per soddisfare questa esigenza e trasformarla in valore aggiunto. Come fare? Partire dal verificare cosa si sta facendo e misurare il livello di sostenibilità partendo dalle check list del Rapporto. Rivolgersi a dei consulenti del settore, scegliere la certificazione da ottenere, partecipare ad uno dei molti bandi esistenti che possono abbattere i costi. È qui utile ricordare che i dati mostrano che le aziende altamente sostenibili sono il 10,2% più produttive di quelle che non adottano alcuna iniziativa.

<https://www.lacittadisalerno.it/cronaca/agrifood-future-si-parte-focus-sul-digitale-e-il-green-1.3189025>

“Agrifood Future”, si parte Focus sul digitale e il “green”

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne...

17 settembre 2023

Innovazione digitale e transizione green: sono questi i principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro. È quanto emerge dall'indagine dell'Istituto Tagliacarne – Unioncamere e Centro Studi Rural Hack, fulcro della prima giornata di “Agrifood Future”, la convention iniziata ieri in città interamente dedicata al mondo dell'agroalimentare.

Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese del settore sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare. La kermesse coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. Un comparto che in Italia, secondo i dati di Unioncamere, a giugno 2023 contava 760.673 imprese.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad **Alex Giordano**, docente di trasformazione digitale all'Università Federico II di Napoli e pioniere dell'agritech in Italia, ci saranno: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica. Tanti anche gli ospiti attesi, a partire da **Vincenzo De Luca**, presidente della Regione Campania, al sindaco **Vincenzo Napoli**, fino a **Maurizio Martina**, vicepresidente Fao. Presenti anche **Massimiliano Giansanti**, il segretario generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, il presidente di Unioncamere **Andrea Prete** e il presidente di Promos Italia **Giovanni Da Pozzo**. Presenti anche **Chiara Corbo**, direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e **Roberta Garibaldi**, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo. L'evento sarà anche occasione per approfondire le nuove soluzioni per l'agricoltura del futuro con il direttore scientifico della Fondazione Agritech, **Danilo Ercolini**. Tra i commentatori delle serate ci saranno anche i giornalisti **Nunzia De Girolamo**, **Barbara Carfagna**, **Beppe Convertini** ed **Edoardo Raspelli**.



18 settembre 2023

<https://agricolae.eu/agrifood-future-a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/>



"Don Alfonso 1890", primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant'anni, e, nel contesto di "Agrifood Future", la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera...

18 settembre 2023

<https://www.italia2tv.it/2023/09/18/ad-agrifood-future-presentato-il-rapporto-turismo-enogastronomico-e-sostenibilita-a-salerno/>

Ad Agrifood Future presentato il rapporto "Turismo Enogastronomico e Sostenibilità" a Salerno

DI ITALIA2TV - 18/09/2023



Il turismo enogastronomico è una leva strategica di sostenibilità. Contribuisce ad accrescere l'attrattività della destinazione e la reputazione delle produzioni locali, crea ricchezza diffusa e nuove opportunità per le filiere del turismo e dell'agricoltura, sostiene processi di riscoperta, tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico, aumenta la qualità e la sicurezza del cibo favorendo un approccio carbon neutral. Nella pratica, però, qual è il grado di sostenibilità raggiunto dall'attività turistica legata al cibo?

Il Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità, a cura di Roberta Garibaldi, è stato presentato a Salerno all'evento Agrifood Future. "Il Rapporto evidenzia, da una parte, il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre più orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali", afferma Roberta Garibaldi, "E dall'altra, la necessità di un cambio di passo a livello di visione strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo". "Siamo molto fieri che Agrifood Future sia stato scelto come cornice per presentare il Rapporto. Siamo alla prima edizione, ma siamo certi che sarà destinata a consolidarsi come appuntamento di riferimento nel settore dell'agroalimentare in ottica ecosistemica: il cibo è parte integrante e fondamentale dell'offerta turistica", ha commentato Alex Giordano, professore e direttore scientifico dell'evento.

Ecco i dieci highlights dal Rapporto:

1. Cambia lo scenario turistico: una crescente diseguaglianza all'approccio ai viaggi. Dopo il Covid si sperava in una nuova forma di turismo sostenibile, con meno overtourism, più viaggi nel proprio Paese. Tuttavia, dopo un 2022 di revenge tourism, nell'estate 2023 è cresciuta la domanda di voli aerei, la presenza di turisti internazionali, ma si ha avuto un calo dei flussi interni, in seguito all'aumento generalizzato dei costi. I turisti italiani sono spesso la base del mercato: anche se i visitatori internazionali di solito spendono di più, sono gli italiani che viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne. Cosa è accaduto? La prima risposta è stata che recarsi all'estero costa meno, ma in realtà ciò che stiamo vedendo è un cambiamento significativo, con la classe media che continua ad avere stipendi accettabili e andare in vacanza (anche all'estero), mentre chi ha un reddito inferiore o è disoccupato vede erodersi rapidamente il proprio potere d'acquisto e rinuncia al viaggio.
2. Le aree rurali sono la soluzione sostenibile. Il ritorno delle escursioni giornaliere dell'epoca Covid. Si aprono nuovi scenari, il turismo enogastronomico può muovere i visitatori verso aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane (o ad alto afflusso) e rurali (a minore afflusso) si crea valore economico, sociale e culturale. Come creare queste connessioni? Un piano integrato di sviluppo, trasporti più facili, prenotazioni digitali, promozione a livello internazionale. Passando per la creazione di hub enogastronomici, spazi polifunzionali di accesso al patrimonio locale e itinerari turistici alla scoperta dei borghi minori e della loro cultura culinaria. Chi governa il turismo dovrebbe supportare l'adozione di approcci sostenibili anche attraverso azioni di soft power – modifiche normative, formazione, scambio di conoscenze, momenti di valorizzazione delle buone pratiche locali anche con premi ad hoc – ed incentivi. Ed accrescere la propria visibilità (e reputazione) come meta enogastronomica sostenibile adottando una strategia di comunicazione coerente verso l'esterno.

3. La tutela del patrimonio enogastronomico passa attraverso il turismo. La perdita della biodiversità alimentare e della cultura culinaria italiana causerebbe un danno ingente per l'intero sistema-Paese. La valorizzazione del turismo enogastronomico porta benefici in termini di sviluppo turistico, reddito ulteriore per il sistema agricolo, ma anche per sostenere processi di tutela e valorizzazione. Anche la candidatura Unesco della cucina italiana può giocare a favore di questo obiettivo.
4. Il turismo enogastronomico e la dimensione educativa/trasformativa. Cattiva alimentazione e scarsa attività fisica sono seri problemi di salute individuale e pubblica, accrescono il rischio per patologie croniche. Gli italiani sono (dati Ocse) tra quelli che hanno i giovani con maggiore rischio di obesità, nonché con maggiore sedentarietà. L'esperienza turistica enogastronomica diventa occasione per acquisire abitudini più salutari
5. Turismo ed agricoltura sono responsabili delle variazioni del clima e al tempo stesso ne subiscono le conseguenze in un effetto domino. Per affrontare questo problema globale, è necessario dare risposte locali. Ecco che il turismo enogastronomico può essere una soluzione, poiché capace di combinare forme slow di scoperta ed esperienza del territorio con pratiche agricole sostenibili che si prendono cura dell'ambiente e garantiscono prodotti di qualità e sicuri.
6. Un calo di attenzione verso la sostenibilità degli italiani in viaggio. Il turista mostra una minore attenzione verso il rispetto dell'ambiente e il contenimento degli sprechi e dei consumi in viaggio. Il 65% (76% nel 2021) dichiara di evitare sprechi di cibo in hotel e nei ristoranti, il 54% (vs il 75%) di essere rispettoso dell'ambiente, il 51% (contro il 61%) di non mettere a lavare ogni giorno gli asciugamani nelle strutture ricettive, il 27% (contro il 51%, per un calo di ben 24 punti) di usare mezzi pubblici o biciclette per muoversi nella destinazione. È dimostrato che, spesso, alle dichiarazioni non corrisponde un effettivo comportamento, c'è quindi bisogno di aiutare chi viaggia, informandolo in modo semplice e trasparente e supportandolo nelle scelte.

7. I desiderata dei turisti: prodotti locali, attenzione all'ambiente ed alle persone, etica aziendale. La sostenibilità è un driver di scelta dell'esperienza enogastronomica, genera attenzione, stimola alla partecipazione. Alta è l'attenzione verso la tematica ambientale: per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Inoltre, l'adozione di sistemi di raccolta differenziata (73%), di risparmio idrico (66%), di energia da fonti rinnovabili (66%), l'essere plastic free (63%) e altre condotte green guidano il turista, ma queste iniziative devono essere spiegate prima e nel corso della visita. Anche comportamenti aziendali ed iniziative di etica sociale sono tenuti in considerazione, sfatando in parte l'opinione diffusa che la sostenibilità riguardi solo l'ambiente. Il 68% si mostra più propenso a fare esperienza laddove l'azienda ha progetti a supporto della comunità locale, ed il 64% se il personale o i fornitori stanno affrontando situazioni di disagio e/o l'azienda ha adottato politiche etiche.
8. Nella scelta della meta la sostenibilità è focal point. Gli italiani valutano attentamente se e quanto è sostenibile la destinazione che si accingono a visitare. Quali elementi prendono in considerazione? La possibilità di alloggiare in strutture green (per oltre 3 viaggiatori su 4), raggiungere la meta con mezzi poco impattanti, muoversi in loco con biciclette. Sono ancora troppo poche le destinazioni (e le aziende) che hanno una certificazione di sostenibilità in ambito turistico.
9. Comunicare la sostenibilità per creare valore per il turista. Chi viaggia desidera essere informato in modo chiaro sulla sostenibilità. Prima della partenza e durante l'esperienza: 6 italiani su 10 vorrebbero conoscere in dettaglio le tecniche per minimizzare gli impatti sull'ambiente, le iniziative per il benessere del personale e dell'azienda. L'essere sostenibili deve essere mostrato e comunicato ai propri clienti, fornitori, agli operatori del territorio ed alla comunità locale affinché diventi valore aggiunto. Ed anche ai turisti: una comunicazione integrata e coerente stimola il viaggiatore e lo induce all'acquisto.
10. È tempo per le imprese di passare all'azione. L'interesse dei turisti c'è, sta alle imprese adoperarsi per soddisfare questa esigenza e trasformarla in valore aggiunto. Come fare? Partire dal verificare cosa si sta facendo e misurare il livello di sostenibilità partendo dalle check list del Rapporto. Rivolgersi a dei consulenti del settore, scegliere la certificazione da ottenere, partecipare ad uno dei molti bandi esistenti che possono abbattere i costi



18 settembre 2023

<https://www.esg360.it/esg-smart-data/sostenibilita-e-tecnologie-4-0-per-la-trasformazione-dellagroalimentare-italiano/>

ESG SMARTDATA

Sostenibilità e tecnologie 4.0 per la trasformazione dell'agroalimentare italiano

I dati dell'Istituto Tagliacarne, Unioncamere e Centro Studi Rural Hack in occasione di Agrifood Future 2023 di Salerno: le due spinte più importanti per l'industria del food arrivano dalla sostenibilità e dall'innovazione digitale

Come cambierà il complesso rapporto tra **agricoltura** e **sostenibilità**? E soprattutto quali sono i fattori che possono contribuire a questo cambiamento? La complessità delle logiche che determinano l'impatto ambientale del mondo agroalimentare è strettamente intrecciata con le priorità che guidano questa industria a cui è affidato il compito di produrre cibo per una popolazione in crescita, di garantire qualità e **sicurezza alimentare**, di gestire in modo più oculato e responsabile tutte le risorse necessarie per la produzione e ridurre il più possibile e il meglio possibile tutte le forme di impatto ambientale e sociale.

Una buona parte della risposta per questa trasformazione arriva dalla **tecnologia**, come si può cogliere dalla ricerca dell'**Istituto Tagliacarne**, **Unioncamere** e **Centro Studi Rural Hack** presentata in occasione dell'evento **Agrifood Future 2023**, una cinque giorni di confronto e di analisi del futuro dell'agroindustria di Salerno.

Imprese agroalimentari più attente agli investimenti in sostenibilità

Già nel breve periodo, ovvero entro il 2024 il **54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green**: confermando una tendenza che pone il settore agrifood all'avanguardia rispetto alla media relativa agli investimenti che caratterizzano tutti i settori che arriva al **51%**.

L'attenzione verso la sostenibilità è accompagnata e sostenuta dalla diffusione dell'innovazione tecnologica e digitale in chiave **Agricoltura 4.0** e sulla base di questa tendenza il 32% delle imprese del mondo agroalimentare adotterà tecnologie 4.0 entro il prossimo anno.

Dal punto di vista dello **sviluppo sostenibile** il rapporto **Agrifood Future 2023** mette a disposizione una visione dettagliata della situazione con una serie di risultati che mostrano come questa trasformazione sia in corso da tempo. L'agricoltura del nostro paese ha lavorato per **ridurre le emissioni** e ha segnato una contrazione del 13,2% rispetto al 1990. Più in generale l'economia dell'agroalimentare nel periodo 2020-2021 ha ridotto le emissioni del 2% rispetto a una media UE dell'1%. Anche in termini di diffusione di **modelli circolari** il settore primario del nostro paese ha fatto passi in avanti in particolare per quanto riguarda investimenti delle imprese in R&S per la circolarità della plastica, con 387,6 milioni di euro investiti.

L'Italia ha poi raggiunto il quinto posto nella classifica UE per la **riduzione dell'utilizzo di pesticidi chimici**, è quarta tra i Paesi UE in termini di superficie agricola destinata a **coltivazioni biologiche**. Anche in rapporto alla **gestione energetica** l'agrifood italiano ha raggiunto risultati importanti con una **diminuzione del 20% dei consumi energetici** a fronte di un aumento del 40% della capacità produttiva nel periodo 2000 - 2019

Su **ESG Smart Data** una selezione e una sintesi delle ricerche e delle analisi sul ruolo e sulle prospettive della **sostenibilità** per le imprese e per le pubbliche amministrazioni. ■

18 settembre 2023

<https://www.quasimezzogiorno.com/index.php/2023/09/18/agrifood-future-a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/>

Agrifood Future: a «Don Alfonso 1890» assegnato il premio alla carriera

da Redazione — Settembre 18, 2023 — ECONOMIA E FINANZA 🗨️ Nessun commento 🕒 2 Minuti di lettura

“Don Alfonso 1890”, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant’anni, e, nel contesto di “Agrifood Future”, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell’agroindustria, riceve il premio alla carriera.

Consegnato oggi ad Alfonso e Livia Iaccarino, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, *“per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell’alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti.”*

“Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali.” – **Ha commentato Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere.** “Unendo tradizione e sperimentazione, *Don Alfonso 1890* rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di “buona impresa”, Don Alfonso 1890 in questi cinquant’anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio.”

Nell'ambito dell'evento che si sta svolgendo in questi giorni a Salerno, Alfonso Iaccarino guiderà anche una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno per curare una *social dinner* preparata con tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari. Una tavolata per 500 persone sarà allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

Don Alfonso 1890 riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.

È possibile prenotarsi alla *social dinner* sul sito di Agrifood Future: <https://www.agrifoodfuture.eu/>

18 settembre 2023

<https://www.gazzettadisalerno.it/agrifood-future-a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/>

Agrifood Future: a Don Alfonso 1890 assegnato il premio alla carriera

Di Redazione Gazzetta di Salerno - 18 Settembre 2023



“Don Alfonso 1890”, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant’anni, e, nel contesto di “Agrifood Future”, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell’agroindustria, riceve il premio alla carriera.

Consegnato oggi ad Alfonso e Livia Iaccarino, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, *“per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell’alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti.”*

“Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali.” – Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere**. “Unendo tradizione e sperimentazione, *Don Alfonso 1890* rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di “buona impresa”, Don Alfonso 1890 in questi cinquant’anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio.”

Nell’ambito dell’evento che si sta svolgendo in questi giorni a Salerno, Alfonso Iaccarino guiderà anche una squadra di giovani chef provenienti dall’Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso” di Salerno per curare una *social dinner* preparata con tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell’ottica di contrastare gli sprechi alimentari. Una tavolata per 500 persone sarà allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

Don Alfonso 1890 riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.

18 settembre 2023

<https://www.anteprima24.it/salerno/agrifood-un-premio-alla-tesi-sullinnovazione-in-agricoltura/>



Con la presentazione ufficiale del centro nazionale **Agritech**, la terza giornata di **Agrifood** ha posto l'attenzione nella mattinata sulle nuove soluzioni tecnologiche per l'agricoltura del futuro. Ne ha parlato il direttore scientifico della fondazione Agritech Danilo **Ercolini**, ma la presentazione del centro nazionale è stata l'occasione per annunciare, dal palcoscenico del teatro Verdi la vera novità: l'istituzione di un premio alla tesi di laurea sull'innovazione in tecnologia in agricoltura. Ad assegnarlo sarà la **Camera di Commercio di Salerno** con **Agro notizie** la rivista dedicata al mondo dell'agricoltura. Il vincitore sarà invitato ad illustrare la sua idea nella prossima edizione di Agrifood. Intanto oggi è anche la giornata in cui si discute degli scenari evolutivi della grande distribuzione nazionale e dei mercati globali dove la riflessione si è sviluppata attorno alla possibilità di usare il brand Italia per diffondere la qualità. Con il direttore generale di Anicav, Giovanni **De Angelis** un particolare focus è stato dedicato anche al valore del pomodoro tra innovazione, impatti, brand e identità.

ECO DI SALERNO

18 settembre 2023

<https://www.ecodisalerno.com/2023/09/18/agrifood-future-a-salerno-nel-futuro-sempre-piu-connubio-tra-cibo-innovazione-e-sostenibilita/>

Agrifood Future A Salerno. Nel Futuro Sempre Più Connubio Tra Cibo, Innovazione E Sostenibilità

COSTUMESOCIETÀ by Valentina Tafuri - 18 Settembre 2023



Si sta svolgendo in questi giorni, dal 16 al 20 settembre, a Salerno **Agrifood Future**, la prima edizione di una fiera internazionale che metta al centro della discussione in cibo, con la sua capacità di unire e di muovere il mondo, determinando cambiamenti che coinvolgono in diversi ambiti, da quello climatico, agli equilibri geo-politici, al sistema economico, all'ambito tecnologico e di innovazione.

E' per questo che Agrifood Future mette al centro del suo programma ben 8 dei 17 degli Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.

Quello che sta emergendo dai dibattiti e dagli incontri che hanno richiamato a Salerno personalità della cultura, dell'economia, dell'imprenditoria, dell'informazione, è che la parola-chiave che sta muovendo l'industria e la produzione di cibo anche in ambito agricolo è sostenibilità, che spesso si affianca alla parola "innovazione".

Secondo il report di un'indagine condotta dall'Istituto Tagliacarne infatti tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Questo dato è confermato anche dal Rapporto "Turismo enogastronomico e Sostenibilità", curato dalla Professoressa Roberta Garibaldi, che ha evidenziato il cambiamento dei comportamenti degli utenti verso scelte sostenibili.

Sempre più persone infatti si dicono interessate a conoscere le attività intraprese dalle aziende in termini di sostenibilità, non solo ambientale. Maggiore attenzione infatti viene data al modo in cui le aziende non solo agiscono per rispettare e preservare l'ambiente ma anche attraverso le politiche che adottano a favore dei dipendenti e della comunità in cui si collocano.

Emerge però anche un altro dato: che molto c'è ancora da fare perchè purtroppo, nonostante le dichiarazioni d'intenti, persistono pratiche turistiche poco sostenibili. Basti pensare che nel 2023 è aumentato il flusso di voli aerei e che sono ancora pochi i turisti, o viaggiatori, che attuano pratiche ecosostenibili, come scegliere di muoversi con mezzi di trasporto diversi dall'auto o evitare il cambio di biancheria in hotel ogni giorno.

Se quindi da un lato, il turista vuole essere maggiormente informato per fare scelte consapevoli, spingendo le aziende anche a comunicare adeguatamente le proprie politiche green, dall'altro è necessario sfruttare l'opportunità offerta da una certa tendenza ad un turismo più lento, delle aree interne, per attuare forme di edutainment per migliorare le proprie abitudini sia in termini di adozione di atteggiamenti eco-friendly che per migliorare la consapevolezza nutrizionale.

Questo può passare attraverso il turismo di aree interne, più accessibili, anche dal punto di vista economico e che ancora offrono occasioni reali di conoscenza di tradizioni, anche culinarie ed enogastronomiche, genuine e che può quindi rappresentare un volano economico importante per non far morire quelle aree ma anzi dargli nuova vitalità, consentendo al viaggiatore di allontanarsi dalla massa e di creare così, nuove rotte che non siano soltanto quelle delle grandi città del nostro bel Paese.

18 settembre 2023

<https://www.dentosalerno.it/2023/09/18/salerno-agrifood-future-turismo-enogastronomico-leva-strategica-di-sostenibilita/>

Salerno: Agrifood Future, turismo enogastronomico leva strategica di sostenibilità

• Dentro Salerno • 18 Settembre 2023 • Salerno



Il turismo enogastronomico è una leva strategica di sostenibilità. Contribuisce ad accrescere l'attrattività della destinazione e la reputazione delle produzioni locali, crea ricchezza diffusa e nuove opportunità per le filiere del turismo e dell'agricoltura, sostiene processi di riscoperta, tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico, aumenta la qualità e la sicurezza del cibo favorendo un approccio *carbon neutral*. Questo in teoria... nella pratica, qual è il grado di sostenibilità raggiunto dall'attività turistica legata al cibo?

Il **Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità**, a cura di Roberta Garibaldi, con i contributi dei maggiori esperti nazionali ed internazionali ed il supporto di Unioncamere e Rete Valpantena, è stato presentato a Salerno all'evento Agrifood Future. *"Il Rapporto evidenzia da una parte il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre più orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali"*, afferma **Roberta Garibaldi**. *"E, dall'altro, la necessità di un cambio di passo a livello di visione strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo, ... In sostanza, passare all'azione"*. *"Siamo molto fieri che Agrifood Future sia stato scelto come cornice per presentare il Rapporto"*, ha commentato **Alex Giordano**, professore e direttore scientifico dell'evento. *"Siamo alla prima edizione, ma siamo certi che sarà destinata a consolidarsi come appuntamento di riferimento nel settore dell'agroalimentare in ottica ecosistemica: il cibo è parte integrante e fondamentale dell'offerta turistica."*

Ecco i dieci *highlights* dal Rapporto:

Ecco i dieci *highlights* dal Rapporto:

1. Cambia lo scenario turistico: una crescente diseguaglianza all'approccio ai viaggi. Dopo il Covid si sperava in una nuova forma di turismo sostenibile, con meno *overtourism*, più viaggi nel proprio Paese. Tuttavia, dopo un 2022 di *revenge tourism*, nell'estate 2023 è cresciuta la domanda di voli aerei, la presenza di turisti internazionali, ma si ha avuto un calo dei flussi interni, in seguito all'aumento generalizzato dei costi. I turisti italiani sono spesso la base del mercato: anche se i visitatori internazionali di solito spendono di più, sono gli italiani che viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne. In Italia il 47% degli arrivi di stranieri si concentra in sole sei province: Venezia (12%), Bolzano e Roma (9%), Milano (6%), Verona e Firenze (5%), mentre gli italiani hanno una distribuzione molto più omogenea. Cosa è accaduto? La prima risposta è stata che recarsi all'estero costa meno, ma in realtà ciò che stiamo vedendo è un cambiamento significativo, con la classe media che continua ad avere stipendi accettabili e andare in vacanza (anche all'estero), mentre chi ha un reddito inferiore o è disoccupato vede erodersi rapidamente il proprio potere d'acquisto e rinuncia al viaggio. E' una tendenza europea. Nel Regno Unito, ad esempio, nel 2022 il reddito è sceso del 7,5% per 14 milioni di persone, mentre è aumentato del 7,8% per i più ricchi. Viaggiare per gli spagnoli in Spagna è aumentato del 25% dal 2019, mentre il reddito medio solo del 4,6%; è quindi sceso il turismo domestico di circa il 5%.

2. Le aree rurali sono la soluzione sostenibile. Il ritorno delle escursioni giornaliere dell'epoca

Covid. Si aprono nuovi scenari, il turismo enogastronomico può muovere i visitatori verso aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane (o ad alto afflusso) e rurali (a minore afflusso) si crea valore economico, sociale e culturale. Ad esempio, col lavoro di Franco Pepe a Caiazzo, gli arrivi e le strutture in questo paese dell'entroterra casertano sono quasi raddoppiati nel periodo 2018-2022 (+93% e 89%). Come creare queste connessioni? Un piano integrato di sviluppo, trasporti più facili, prenotazioni digitali, promozione a livello internazionale. Passando per la creazione di hub enogastronomici, spazi polifunzionali di accesso al patrimonio locale e itinerari turistici alla scoperta dei borghi minori e della loro cultura culinaria. Chi governa il turismo dovrebbe supportare l'adozione di approcci sostenibili anche attraverso azioni di soft power – modifiche normative, formazione, scambio di conoscenze, momenti di valorizzazione delle buone pratiche locali anche con premi ad hoc – ed incentivi. Ed accrescere la propria visibilità (e reputazione) come meta enogastronomica sostenibile adottando una strategia di comunicazione coerente ed omnicanale verso l'esterno.

3. La tutela del patrimonio enogastronomico passa attraverso il turismo. La perdita della biodiversità alimentare e della cultura culinaria italiana causerebbe un danno ingente per l'intero sistema-Paese. La valorizzazione del turismo enogastronomico porta benefici in termini di sviluppo turistico, reddito ulteriore per il sistema agricolo, ma anche per sostenere processi di tutela e valorizzazione. Anche la candidatura Unesco della cucina italiana può giocare a favore di questo obiettivo. Servono azioni di tutela del paesaggio enogastronomico e di educazione delle nuove generazioni, e la proposta di legge ora in discussione alla Camera è un passaggio importante. E valorizzare artigiani e luoghi storici del gusto – più di 1 italiano su 3 li ha visitati durante i propri viaggi – facendo tesoro dei modelli virtuosi presentati nel Rapporto.

4. Il turismo enogastronomico e la dimensione educativa/trasformativa. Cattiva alimentazione e scarsa attività fisica sono seri problemi di salute individuale e pubblica, accrescono il rischio per patologie croniche. Gli italiani sono (dati Ocse) tra quelli che hanno i giovani con maggiore rischio di obesità, nonché con maggiore sedentarietà. L'esperienza turistica enogastronomica diventa occasione per acquisire abitudini più salutari: può migliorare la consapevolezza nutrizionale e, attraverso l'edutainment, fornire indicazioni per migliorare le proprie abitudini – 7 turisti su 10 vorrebbero trovare in vacanza menù con ricette salutari. Offre opportunità per ritrovare il benessere psico-fisico, abbinando la scoperta dell'enogastronomia locale ad attività sportive leggere (tour a piedi ed in bicicletta tra i vigneti, uliveti, ...).

5. Turismo ed agricoltura sono responsabili delle variazioni del clima e al tempo stesso ne subiscono le conseguenze in un effetto domino. Per affrontare questo problema globale, è necessario dare risposte locali. Ecco che il turismo enogastronomico può essere una soluzione, poiché capace di combinare forme slow di scoperta ed esperienza del territorio con pratiche agricole sostenibili che si prendono cura dell'ambiente e garantiscono prodotti di qualità e sicuri.

6. Un calo di attenzione verso la sostenibilità degli italiani in viaggio. Il turista mostra una minore attenzione verso il rispetto dell'ambiente e il contenimento degli sprechi e dei consumi in viaggio. Il 65% (76% nel 2021) dichiara di evitare sprechi di cibo in hotel e nei ristoranti, il 54% (vs il 75%) di essere rispettoso dell'ambiente, il 51% (contro il 61%) di non mettere a lavare ogni giorno gli asciugamani nelle strutture ricettive, il 27% (contro il 51%, per un calo di ben 24 punti) di usare mezzi pubblici o biciclette per muoversi nella destinazione. È dimostrato che, spesso, alle dichiarazioni non corrisponde un effettivo comportamento, c'è quindi bisogno di aiutare chi viaggia, informandolo in modo semplice e trasparente e supportandolo nelle scelte.

7. I desiderata dei turisti: prodotti locali, attenzione all'ambiente ed alle persone, etica

aziendale. La sostenibilità è un driver di scelta dell'esperienza enogastronomica, genera attenzione, stimola alla partecipazione. Alta è l'attenzione verso la tematica ambientale: per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Inoltre, l'adozione di sistemi di raccolta differenziata (73%), di risparmio idrico (66%), di energia da fonti rinnovabili (66%), l'essere *plastic free* (63%) e altre condotte green guidano il turista, ma queste iniziative devono essere spiegate prima e nel corso della visita. Anche comportamenti aziendali ed iniziative di etica sociale sono tenuti in considerazione, sfatando in parte l'opinione diffusa che la sostenibilità riguardi solo l'ambiente. Il 68% si mostra più propenso a fare esperienza laddove l'azienda ha progetti a supporto della comunità locale, ed il 64% se il personale o i fornitori stanno affrontando situazioni di disagio e/o l'azienda ha adottato politiche etiche.

8. Nella scelta della meta la sostenibilità è focal point. Gli italiani valutano attentamente se e quanto è sostenibile la destinazione che si accingono a visitare. Quali elementi prendono in considerazione? La possibilità di alloggiare in strutture green (per oltre 3 viaggiatori su 4), raggiungere la meta con mezzi poco impattanti, muoversi in loco con biciclette. Sono ancora troppo poche le destinazioni (e le aziende) che hanno una certificazione di sostenibilità in ambito turistico.

9. Comunicare la sostenibilità per creare valore per il turista. Chi viaggia desidera essere informato in modo chiaro sulla sostenibilità. Prima della partenza e durante l'esperienza: 6 italiani su 10 vorrebbero conoscere in dettaglio le tecniche per minimizzare gli impatti sull'ambiente, le iniziative per il benessere del personale e dell'azienda. L'essere sostenibili deve essere mostrato e comunicato ai propri clienti, fornitori, agli operatori del territorio ed alla comunità locale affinché diventi valore aggiunto. Ed anche ai turisti: una comunicazione integrata e coerente stimola il viaggiatore e lo induce all'acquisto.

10. È tempo per le imprese di passare all'azione. L'interesse dei turisti c'è, sta alle imprese adoperarsi per soddisfare questa esigenza e trasformarla in valore aggiunto. Come fare? Partire dal verificare cosa si sta facendo e misurare il livello di sostenibilità partendo dalle check list del Rapporto. Rivolgersi a dei consulenti del settore, scegliere la certificazione da ottenere, partecipare ad uno dei molti bandi esistenti che possono abbattere i costi. È qui utile ricordare che i dati mostrano che le aziende altamente sostenibili sono il 10,2% più produttive di quelle che non adottano alcuna iniziativa.

Italia a Tavola

18 settembre 2023

<https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2023/9/18/turismo-enogastronomico-sostenibile-funziona-l-esempio-di-franco-pepe/99502/>

NUOVI TREND

Il turismo enogastronomico sostenibile funziona. L'esempio di Franco Pepe

La sostenibilità è un driver di scelta dell'esperienza enogastronomica, genera attenzione, stimola alla partecipazione. Alta è l'attenzione verso la tematica ambientale: per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Il caso emblematico di Caiazzo grazie alla pizzeria Pepe in Grani

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » PUBBLICI ESERCIZI



Piani di sviluppo, trasporti sostenibili, accessibilità e una destinazione che sia in grado di attrarre importanti flussi turistici. Sono i concetti alla base di un ritorno a un **turismo**, per l'appunto, **sostenibile** che si è riscontrato negli ultimi anni. È quanto emerge da un recente rapporto stilato da Roberta Garibaldi, proprio in merito a un nuovo trend turistico che sposa, o torna comunque a farlo, appieno il concetto di **sostenibilità**.

Si aprono nuovi e **rinnovati scenari**, il turismo enogastronomico può muovere i visitatori verso aree di grande fascino, ma accessibili. Riducendo la distanza tra aree urbane (o ad alto afflusso) e rurali (a minore afflusso) si crea **valore economico**, sociale e culturale.

Ad esempio, **col lavoro di Franco Pepe a Caiazzo** (Ce), gli arrivi e le strutture in questo paese dell'entroterra casertano sono quasi **raddoppiati nel periodo 2018-2022** (+93% e 89%). Un caso emblematico quello del pizzaiolo casertano, capace con il suo lavoro di attrarre un numero sempre maggiore di 'gastroturisti' in un piccolo borgo praticamente **recuperato dall'abbandono** grazie all'arrivo di tanti visitatori attratti dalla pizza di 'Pepe in Grani', considerata tra le migliori al mondo. Franco Pepe ha creato un rapporto sinergico con i produttori della zona, ha convinto imprenditori ad aprire locali pubblici a Caiazzo, valorizzando un flusso turistico via via sempre maggiore.

Come **creare queste connessioni**? Un piano integrato di sviluppo, trasporti più facili, prenotazioni digitali, promozione a livello internazionale, come si legge dal report sopra citato presentato a Salerno nell'ambito di Agrifood Future. Il tutto passando per la **creazione di hub enogastronomici**, spazi polifunzionali di accesso al patrimonio locale e itinerari turistici alla scoperta dei **borghi minori e della loro cultura culinaria**. Chi governa il turismo dovrebbe supportare l'adozione di approcci sostenibili anche attraverso azioni di soft power – modifiche normative, formazione, scambio di conoscenze, momenti di valorizzazione delle buone pratiche locali anche con premi ad hoc – ed incentivi. Ed accrescere la propria visibilità (e reputazione) come **meta enogastronomica sostenibile** adottando una strategia di comunicazione coerente verso l'esterno.

La **sostenibilità** è un driver di scelta dell'**esperienza enogastronomica**, genera attenzione, stimola alla partecipazione. Alta è l'attenzione verso la tematica ambientale: per il 75% degli intervistati, degustazioni, pranzi e/o cene a base solo di prodotti locali sono tra gli elementi determinanti nella scelta. Inoltre, l'adozione di sistemi di raccolta differenziata (73%), di risparmio idrico (66%), di energia da fonti rinnovabili (66%), l'essere *plastic free* (63%) e **altre condotte green** guidano il turista, ma queste iniziative devono essere spiegate prima e nel corso della visita. Anche comportamenti aziendali ed iniziative di etica sociale sono tenuti in considerazione, sfatando in parte l'opinione diffusa che la **sostenibilità riguardi solo l'ambiente**. Il 68% si mostra più propenso a fare esperienza laddove l'azienda ha progetti a supporto della comunità locale, ed il 64% se il personale o i fornitori stanno affrontando situazioni di disagio e/o l'azienda ha adottato politiche etiche.

Gli italiani valutano attentamente **se e quanto è sostenibile la destinazione** che si accingono a visitare. Quali elementi prendono in considerazione? La possibilità di alloggiare in strutture green (per oltre 3 viaggiatori su 4), raggiungere la meta con mezzi poco impattanti, muoversi in loco con biciclette. Sono ancora troppo poche le destinazioni (e le **aziende**) che hanno una certificazione di sostenibilità in ambito turistico. Chi **viaggia desidera essere informato in modo chiaro sulla sostenibilità**. Prima della partenza e durante l'esperienza: **6 italiani su 10** vorrebbero conoscere in dettaglio le tecniche per minimizzare gli impatti sull'ambiente, le iniziative per il benessere del personale e dell'azienda. L'essere sostenibili deve essere mostrato e comunicato ai propri clienti, fornitori, agli operatori del territorio ed alla comunità locale affinché diventi valore aggiunto. Ed anche ai turisti: una **comunicazione integrata e coerente** stimola il viaggiatore e lo induce all'acquisto.

Italia a Tavola

18 settembre 2023

<https://www.italiaatavola.net/flash/attualita-mercato/2023/9/18/agrifood-future-premio-alla-carriera-al-ristorante-don-alfonso-1890/99517/>

Agrifood Future, premio alla carriera al ristorante Don Alfonso 1890

“Don Alfonso 1890”, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant’anni, e nel contesto di “Agrifood Future”, riceve il premio alla carriera [...]

18 settembre 2023 | 18:48



“Don Alfonso 1890”, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant’anni, e, nel contesto di “Agrifood Future”, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell’agroindustria, riceve il premio alla carriera.

Consegnato oggi ad Alfonso e Livia Iaccarino, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, "per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti."

«Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali.» Ha commentato **Andrea Prete**, Presidente Nazionale di Unioncamere. «Unendo tradizione e sperimentazione, Don Alfonso 1890 rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di "buona impresa", Don Alfonso 1890 in questi cinquant'anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio.»

Nell'ambito dell'evento che si sta svolgendo in questi giorni a Salerno, Alfonso Iaccarino guiderà anche una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno per curare una social dinner preparata con tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari. Una tavolata per 500 persone sarà allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

Don Alfonso 1890 riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.

È possibile prenotarsi alla social dinner sul sito di Agrifood Future: <https://www.agrifoodfuture.eu/>

18 settembre 2023

<https://www.italianfoodtoday.it/2023/09/18/a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/>

A Don Alfonso 1890 assegnato il premio alla carriera



“Don Alfonso 1890”, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant’anni, e, nel contesto di “Agrifood Future”, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell’agroindustria, riceve il premio alla carriera.

Consegnato ad Alfonso e Livia Iaccarino, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, *“per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell’alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti.”*

Don Alfonso 1890 riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.

18 settembre 2023

<https://www.anteprima24.it/salerno/agrifood-future-a-don-alfonso-1890-assegnato-il-premio-alla-carriera/>



"Don Alfonso 1890", primo ristorante del **Sud Italia** a ottenere **tre stelle Michelin**, compie **cinquant'anni**, e, nel contesto di "Agrifood Future", la cinque giorni organizzata da **Unioncamere** e dalla **Camera di Commercio di Salerno** per discutere sul **futuro** del settore dell'**agroindustria**, riceve il **premio alla carriera**.

Consegnato oggi ad **Alfonso** e **Livia Iaccarino**, il premio è stato conferito da **Andrea Prete**, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da **Francesco Russo**, Prefetto di Salerno, *“per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell’alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti.”*

“Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali.” - Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere**. *“Unendo tradizione e sperimentazione, Don Alfonso 1890 rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di “buona impresa”, Don Alfonso 1890 in questi cinquant’anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio.”*

Nell’ambito dell’evento che si sta svolgendo in questi giorni a **Salerno**, **Alfonso Iaccarino** guiderà anche una squadra di **giovani chef** provenienti **dall’Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso”** di **Salerno** per curare una *social dinner* preparata con tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell’ottica di contrastare gli sprechi alimentari. Una tavolata per **500 persone** sarà allestita sul **lungomare** di **Salerno** la sera del **20 settembre** e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

Don Alfonso 1890 riaprirà nel **2024** completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.



18 settembre 2023

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2023/09/18/a-ristoratori-don-alfonso-1890-assegnato-premio-alla-carriera_7ec6d346-496c-4ede-abc5-e99bbb7e45cd.html

A ristoratori "Don Alfonso 1890" assegnato premio alla carriera

A Don Alfonso 1890, a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli), viene assegnato il premio alla carriera per i primi 50 anni del ristorante-icona dell'ospitalità e della Dieta mediterranea.

Il premio, nel contesto di "Agrifood Future", la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell'agroindustria, è stato conferito dal presidente nazionale di Unioncamere Andrea Prete ai coniugi Alfonso e Livia Iaccarino, "per aver diffuso - si legge nelle motivazioni - la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale.

Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti."

Il Don Alfonso 1890 - primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin - è stato un pioniere sul piano dell'attenzione e della cura per l'ambiente fin dall'apertura del ristorante, nel 1973, quando Livia ed Alfonso Iaccarino portavano cartoni e bottiglie di vetro nei centri di raccolta differenziata. Nel 1990 Livia ed Alfonso decisero di acquistare quella che oggi è nota come "Le Peracciole": sette ettari di terreno immersi nel bellissimo scenario di Punta Campanella, uno dei luoghi più suggestivi della Penisola Sorrentina di fronte a Capri dove si coltivano le materie prime alla base dei piatti proposti nel ristorante.

Le buone pratiche sostenibili e gli obiettivi raggiunti dal Don Alfonso 1890 hanno permesso al ristorante di prendere la Stella Verde Michelin nella sua prima edizione. "Per noi la sostenibilità è un valore imprescindibile. Però non significa solo conservazione della natura e protezione dell'ambiente, essenziali sono anche management, che punta ad avere un'organizzazione con risorse finanziarie e personale qualificato; l'area socio-economica che si concentra sulla forza lavoro locale; e la sostenibilità culturale che promuove il paesaggio e i prodotti autentici" spiega Iaccarino.

In ogni piatto, oltre a utilizzare prodotti di stagione del territorio, limitando così le emissioni di CO2 dovute ai trasporti, Alfonso e il figlio chef Ernesto Iaccarino si impegnano anche nella selezione di ricette che evitano la produzione di rifiuti. L'80% delle materie prime utilizzate in cucina proviene da fornitori locali e dai monti dell'Irpinia, con i quali è stata condivisa la scelta sostenibile adottata, stringendo accordi che prevedono l'eliminazione, laddove possibile, di imballaggi usa e getta a favore di contenitori riutilizzabili. Questa semplice azione evita ogni anno l'utilizzo di circa 200 sacchetti di plastica.

L'attività rimarrà chiusa fino alla primavera 2024 e questo anno sarà interamente dedicato alla ristrutturazione radicale dell'azienda nell'ottica della sostenibilità a 360° "Zero emissioni", "Zero waste" e "Gestione delle acque" sono tre obiettivi portanti su cui si basa il progetto.



19 settembre 2023

<https://www.quasimezzogiorno.com/index.php/2023/09/19/thefork-ad-agrifood-future-la-cucina-italiana-e-tra-le-piu-prenotate-in-europa/>

TheFork ad Agrifood Future: la cucina italiana è tra le più prenotate in Europa

La pizza è in assoluto il piatto più ricercato online in Francia, mentre in Spagna e Regno Unito nella top 5 ci sono sia pizza che pasta. La cucina italiana, invece, si piazza al secondo posto come categoria preferita dagli utenti in Francia e Regno Unito, quarta in Spagna: sono questi i dati che emergono da “*Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto*”, la ricerca curata da TheFork e fulcro della quarta giornata di Agrifood Future, la kermesse salernitana che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l’obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare.

E se a livello internazionale la cucina italiana vince ancora, anche nella Penisola continua ad essere scelta da tantissimi consumatori: da gennaio ad agosto 2023, il 26% delle prenotazioni è stata verso ristoranti insider, percentuale più alta rispetto alla Francia (23%) e alla Spagna (14%). Il weekend resta il momento preferito per andare a mangiare fuori, con il sabato che in Italia nell’ultimo semestre ha raccolto il 27% delle prenotazioni online.

Su Salerno, nel primo semestre dell’anno il numero di persone che ha scelto i canali online per bloccare il proprio posto al ristorante è cresciuto del 14% rispetto al 2022, e, se anche il turismo nazionale e internazionale sia calato rispetto allo scorso anno, molti più *locals* hanno utilizzato i canali digitali, crescendo di quasi dieci punti percentuali dal 21% al 33%.

19 settembre 2023

<https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2023/09/19/agrifood-future-il-centro-nazionale-agritech-e-una-realta-in-fase-di-lancio/80140>

Agrifood Future, il Centro Nazionale Agritech è una realtà in fase di lancio



Mimmo Pelagalli

Un investimento da 320 milioni di euro, coinvolti i principali centri di ricerca in agricoltura. A Salerno presentato il progetto per l'agroalimentare italiano nato dal Pnrr per vincere le sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico

Nel futuro dell'**agrifood** italiano ci saranno i risultati delle ricerche del **Centro Nazionale Agritech**, il raggruppamento di università e centri di ricerca italiani pubblici e privati con sede a Napoli, varato con il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, che entro tre anni dovrà spendere **320 milioni di euro**: soprattutto reclutando **risorse umane** e aggiornando i **laboratori di ricerca**. L'ambizione è quella di traghettare a medio termine l'**agricoltura** e il mondo della produzione **agroalimentare** del Paese in un futuro di **sostenibilità economica, ambientale e sociale**, affrontando le sfide poste dall'Unione Europea con il Green Deal e il Farm to Fork.

E da quanto esposto a Salerno nella mattinata di ieri, 18 settembre 2023, durante il convegno "**Il Centro Nazionale Agritech: le nuove soluzioni tecnologiche per l'agricoltura del futuro**" - tenutosi nel quadro di **Agrifood Future** - sembra proprio che la pesante macchina della ricerca si sia messa in moto, dispiegando tutta la sua capacità di analizzare l'esistente per formulare **soluzioni**. Al punto che, prossimamente, per **ogni singolo filone di ricerca**, saranno lanciati degli **appuntamenti di aggiornamento** sulle ricerche in corso per **divulgare** gli agricoltori i **primi risultati raggiunti**.

Ha condotto i lavori **Cristiano Spadoni**, di **Image Line** e **AgroNotizie**[®], ricordando all'esordio le sfide che attendono il mondo agricolo italiano: la **transizione digitale ed ecologica**, la **formazione**, l'**innovazione varietale**. Il tutto con al centro la variabile che forse oggi preoccupa di più: il **cambiamento climatico** e le sue conseguenze, con la necessità di aumentare la **resilienza** degli **agroecosistemi**. Un'operazione di vasta portata, una vera e propria **nuova rivoluzione verde**, per la quale è necessario un importante investimento.

Danilo Ercolini, direttore **Centro Nazionale Agritech**, ha introdotto i lavori ricordando i **cinque obiettivi** ed i **nove macroprogetti strategici** del Centro, modellati su quanto prescritto dal Pnrr. Le ricerche puntano a **rafforzare l'agrifood italiano** sotto cinque profili, che ne rappresentano gli obiettivi:

- la **resilienza** al cambiamento climatico, declinata anche come opportunità per migliorare la produttività delle colture;
- il **basso impatto**, mediante la riduzione dell'impatto ambientale dell'agricoltura e diminuendo rifiuti;
- la **circolarità**, ovvero la messa a punto di strategie per l'economia circolare in agricoltura;
- il **recupero** delle aree marginali mediante strategie di sviluppo sostenibile;
- la **tracciabilità**, intesa come promozione della sicurezza, della tracciabilità e tipicità delle filiere agroalimentari.

Per raggiungere questi obiettivi le ricerche sono state suddivise in **nove filoni diversi**, gli **spoke**:

- **Risorse genetiche** vegetali, animali e microbiche e **adattamento ai cambiamenti climatici**;
- **Crop Health**: un approccio sistemico multidisciplinare per ridurre l'uso di prodotti agrochimici;
- **Tecnologie** abilitanti e **strategie** sostenibili per la **gestione intelligente** dei **sistemi agricoli** e del loro impatto ambientale;
- **Sistemi agricoli e forestali multifunzionali e resilienti** per la **mitigazione** dei rischi legati al cambiamento climatico;
- **Produttività sostenibile e mitigazione** dell'impatto ambientale nei **sistemi zootecnici**;
- **Modelli di gestione** per promuovere la **sostenibilità** e la **resilienza** dei **sistemi agricoli**;
- **Modelli integrati** per lo **sviluppo** delle **aree marginali** per promuovere sistemi produttivi multifunzionali che valorizzino la sostenibilità agroecologica e socioeconomica;
- Nuovi modelli di **economia circolare in agricoltura** attraverso la **valorizzazione** e il **riciclo dei rifiuti**;
- **Nuove tecnologie e metodologie** per la **tracciabilità**, la **qualità**, la **sicurezza**, misurazioni e certificazioni per valorizzare e tutelare la **tipicità** nelle **filiere agroalimentari**.

Ogni **spoke** dispone di una rete di **ricercatori** e di **centri di ricerca universitari**. Dall'adattamento climatico alla riduzione dell'utilizzo dei fitofarmaci in agricoltura. Il **Centro Nazionale Agritech** da questo punto di vista è un **hub** che si occupa di **management, training e trasferimento tecnologico**. E dispone anche di un **acceleratore della formazione** in azienda, mediante il quale vengono preparati 40 studenti l'anno, proprio con la missione di **aiutare le imprese agricole a prepararsi** alle prossime **novità**.

A questo punto si sono susseguiti gli interventi dei coordinatori dei vari filoni di ricerca.

Giorgia Batelli, dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche, ha parlato del tema "Risorse genetiche e adattamento ai cambiamenti climatici" argomento dello **spoke 1**. La ricercatrice ha spiegato che le risorse non sono solo individuate tra le specie coltivate o allevate, ma anche tra quelle potenzialmente coltivabili o allevabili e che possano rappresentare in futuro una risorsa. E ricordando come l'Italia sia un *"vero e proprio hot spot di biodiversità"* ha descritto le attività di ricerca in essere. Si va dalla **caratterizzazione** delle **risorse** allo **sviluppo di nuovi genotipi**. Con gli obiettivi di sviluppare **maggiore resilienza agli stress biotici e abiotici** e ottenere una riduzione dell'impatto ambientale dell'attività agricola e zootecnica.

Al centro della ricerca alcune **filiere** importantissime per il Paese: cereali, pomodoro, piante arboree da frutto, microrganismi ed essenze forestali, animali di interesse zootecnico più comuni, incluso il bufalo. Vengono studiati resa ed efficienza produttiva, tempo di fioritura. Altro obiettivo è la costituzione di **pangenomi**. Con studi effettuati mediante la **genomica** - la scienza che osserva la mutevolezza delle espressioni del Dna - si punta alla identificazione delle **interazioni** tra **microorganismi** e **piante**, con l'obiettivo di mettere a punto **nuovi metodi di tracciamento** delle **produzioni** e trovare anche soluzioni per marcare le innovazioni varietali, anche ottenibili mediante le **Tecniche di Evoluzione Assistita**, in modo da renderne certa e difendibile la **proprietà intellettuale**.

Francesco Pennacchio, dell'Università di Napoli Federico II, è intervenuto su "Riduzione dell'uso di agrofarmaci in agricoltura", tema dello **spoke 2**. Il docente ha ricordato l'importanza della **biodiversità** e dei **servizi ecosistemici** resi all'**ambiente**, portando l'esempio degli **insetti utili**: assicurano un controllo biologico naturale di talune patologie o infestazioni di altri insetti patogeni, sono spesso autori dell'impollinazione, intervengono nei cicli di gestione dei nutrienti nel suolo, motivo per il quale gli insetti utili vanno tutelati.

Ovviamente vanno incrementati gli **strumenti alternativi** per accrescere la **resilienza** degli **ecoagrosistemi**. Questo filone di ricerca punta a valutare il **ruolo di diverse strategie di gestione** degli **agroecosistemi** e comprendere le **ricadute sull'ecosistema** circostante. Il **biomonitoraggio** è fondamentale per la **valutazione** dei sistemi più efficaci e presiede al **trasferimento tecnologico** verso le aziende agricole perché possano verificarlo ed eventualmente implementarli e contribuire a certificarne l'efficacia.

Lo spoke 2 punta allo sviluppo dei **modelli** che **riducano maggiormente l'impatto ambientale** dell'agricoltura. Pennacchio ha ricordato come **ridurre l'utilizzo di agrofarmaci** in agricoltura del **50%** entro il **2030**, questo l'obiettivo, di per sé rischia di essere "*poco realistico*" oltre che "*molto sfidante*", pertanto occorre sviluppare un approccio sull'**agricoltura integrata**, privilegiando strategie di **prevenzione** delle infestazioni da parte di insetti nocivi e patogeni.

In tal senso un aiuto può venire dallo **studio delle reti trofiche** per **potenziare il controllo biologico**, in modo che sia **stabile** nel tempo e nello spazio. Occorre anche andare verso **nuove molecole bioattive** di **origine naturale**, un punto di estrema importanza, dati gli obiettivi posti da Bruxelles. Ovviamente tutte le **valutazioni** di queste soluzioni dovranno essere effettuate sia su organismi target che su organismi non target.

A **Luca Corelli Grappadelli** dell'Università degli Studi di Bologna è toccato descrivere le "Tecnologie abilitanti e strategie sostenibili per il management delle produzioni agroalimentari e del loro impatto ambientale", argomento dello **spoke 3**. Questo filone di ricerca insiste sulle **tecnologie smart** per l'**agricoltura**, ma anche per la **protezione** naturale di **suolo** e **acqua** e per la **valutazione** finalizzata alla veicolazione dei risultati verso i portatori d'interesse.

E l'ingente mole di **flussi informativi**, ottenuti mediante il **rilevamento** di tutti i **dati agricoli**, deve puntare sì a produrre **soluzioni** efficaci ed efficienti per le produzioni in pieno campo e coltura protetta, ma anche soluzioni **sostenibili** per l'**ambiente**. Attualmente si sta studiando **come ridurre l'utilizzo di energia elettrica in serra**, sfruttando i led e le conoscenze acquisite sulla capacità delle piante di utilizzare solo una piccola parte dello spettro luminoso, addirittura mediante esperimenti di **biofortificazione** a bassa luminosità. Viene in aiuto in queste ricerche la **spettrofotometria**, che consente la **diagnosi precoce** di **malattie** delle **piante**. In prospettiva e per la validazione delle tecnologie abilitanti di questo tipo sarà utilizzato il monitoraggio multispettrale delle piante.

Sotto la lente in questo spoke anche la **guida autonoma**, i **minitrattori** e loro **abilitazione** all'utilizzo **in pieno campo** o **serra**. Infine, oggetto di questo filone di ricerca anche il **riciclaggio** degli **scarti** degli **agrumi** per farne **fertilizzanti** e studi sperimentali sulle **acque reflue**.

Gianni Barcaccia dell'Università degli Studi di Padova ha affrontato il tema "Sistemi agricoli e forestali multifunzionali e resilienti per la mitigazione dei rischi legati al cambiamento climatico" legato allo **spoke 4**. In questo filone di ricerca si punta a sfruttare **piattaforme** di **fenotipizzazione** per ottenere **varietà superiori** oltre a nuove **soluzioni colturali** per migliorare la **resilienza** delle piante. A tal fine verranno elaborate delle vere e proprie **banche dati metagenomiche** per il **miglioramento genetico assistito**. Saranno selezionati **fenotipi resilienti** sì, ma con **ottime caratteristiche nutrizionali** e **nutraceutiche**. Al momento le ricerche vertono su **radicchio rosso** e **solanacee**.

L'obiettivo è sviluppare una **banca dati** su base **genomica**, che consenta la messa a punto di un **sistema di distinguibilità** delle **varietà** anche in grado di favorire la **protezione** della **proprietà intellettuale** dei **costitutori**. Saranno sviluppati a breve, per esempio, i **marcatori genomici** capaci di predire il **valore aggiunto** di caratteri di **resilienza** sul **peperone**.

Stanno decollando anche studi sul **frumento** per quanto riguarda la lotta alla **fusariosi**. Sull'uva da vino, con un **incrocio semidialelico** tra **sette varietà** di **uva** si punta ad ottenere **incroci resilienti**, come, in tutt'altro campo, anche **ibridi** di **mais** più **tolleranti** alla **siccità**. In questo filone di ricerca, tra i **tool** figurano le **tecnologie di agricoltura di precisione** per l'utilizzo ottimale di acqua e fertilizzanti, la redazione delle **mappe digitali** associate ad uno **studio biochimico** del **suolo**, con l'ausilio di **sensori remoti**.

Su "Produttività sostenibile e mitigazione dell'impatto ambientale nei sistemi zootecnici" è giunto il contributo di **Nicola Lacetera** dell'Università degli Studi della Tuscia, coordinatore dell'omonimo **spoke 5**. Obiettivo di questo filone di ricerca è quello di migliorare la **sostenibilità** e la **produttività** degli **allevamenti**, innalzandone la resilienza al cambiamento climatico e riducendone l'impatto ambientale. Per far questo è innanzitutto necessario elaborare un **sistema di registrazione dei dati**. È stato già avviato uno studio sull'**impatto** della **temperatura ambientale** sulla **produzione lattiera** che ha impiegato **oltre 2 milioni di informazioni** provenienti da **105mila animali** e utilizzando un sistema di machine learning. Decisiva in tal senso la collaborazione dell'**Associazione Italiana Allevatori**, per una ricerca utile a costruire una **mappa sul rischio** perdita di produttività legata al caldo.

Analogamente si condurranno ricerche sui sistemi di governo degli **animali al pascolo** e sarà presto elaborata l'architettura di un **prototipo di intelligenza artificiale** per stabilire l'ottimale **ricambio d'aria** in **stalla**. Saranno effettuate prove di **alimentazione** delle **bufale da latte** per aumentare, con un integratore, la **resilienza** delle bufale al **caldo**. Sotto la lente anche la produzione di alimenti per il bestiame, con l'applicazione di agricoltura di precisione. Infine si tenta la messa a punto di una gestione dei **reflui** con la **fitodepurazione** e l'utilizzo di **fitoterapici** per **ridurre infezioni** nei **suinetti**.

Matteo Spagnuolo dell'Università degli Studi di Bari ha approfondito il tema "Modelli integrati per lo sviluppo delle aree marginali", argomento dello **spoke 7**. La relazione ha preso le mosse da un dato invincibile e noto: in **Italia** circa **i due terzi** del **territorio** sono classificabili come **aree marginali**, dove **non è possibile** praticare un'**agricoltura convenzionale**, perché sarebbe **in perdita**. Condizioni climatiche avverse, zone inquinate, scarsa presenza di acqua, terreni in forte pendenza, salinità dei suoli, perdita di sostanza organica, tra le cause, in alcuni frangenti concorrenti della **marginalità fisica**. La **marginalità** talvolta è anche **socioeconomica**: poche infrastrutture, scarsa cooperazione tra agricoltori si aggiungono nelle aree interne ai fattori fisici sopra ricordati. Da qui la necessità di **sviluppare modelli integrati** per lo sviluppo di un'**agricoltura alternativa** e con la possibilità di mettere a punto modelli anche di tipo **socioeconomico sostenibili** e funzionali allo sviluppo di tali aree.

Nelle aree marginali si punterà a sviluppare **sistemi di produzione multifunzionali**. **Economia circolare** e **innovazione** saranno centrali nelle aree marginali. Le **tecnologie** dovranno essere appropriate agli interventi proposti e saranno oggetto di una **valutazione sociale**, anche rispetto a temi apparentemente scontati, come incrementare turismo e sviluppare attività tradizionali.

Nelle aree marginali vanno implementate soluzioni per **contrastare l'erosione dei suoli**. Devono essere così costituiti dei **casi studio** per la **prevenzione** dei fenomeni di erosione. Si vanno inoltre ad identificare **risorse territoriali** per le nuove attività: da piante medicinali ad animali locali da recuperare. Nella **filiera ovicaprina** si punterà a migliorare gli utilizzi della **lana**. Andrà anche valorizzato l'allevamento di **insetti** per la produzione di **proteine** e l'**acquaponica** in **economia circolare** nelle zone marginali vicine al **mare**, dove sono presenti **falde salinizzate**. Saranno anche studiate attività volte alla **valutazione** della **contaminazione** e **opere di bonifica sostenibili** per le aree divenute marginali per effetto di fenomeni di inquinamento dei suoli e delle acque da parte delle attività umane.

Dall'Università degli Studi di Milano **Gian Battista Bischetti** ha introdotto il concetto di "Economia circolare in agricoltura attraverso la valorizzazione e il riciclo degli scarti", legato allo **spoke 8**, un tema vasto anche quando confinato solo all'agricoltura. Questo filone di ricerca punta ad ottenere **nuovi prodotti** per l'agricoltura, come i **fitofarmaci naturali**, ma anche **migliorare il recupero** di **energia, nutrienti e acqua**, il tutto a fronte di una **valutazione** delle soluzioni dal punto di vista **agronomico, sociale ed economico**. L'**approccio** è quello **a cascata**: il fatto che uno scarto possa essere utilizzato anche in altri ambiti - i reflui zootecnici che finiscono per diventare energia ad esempio - non arresta la filiera. Infatti va subito affrontato il tema di come elaborare l'altra materia prima seconda derivata dalla prima trasformazione, il digestato, per rimanere nell'esempio zootecnico.

L'approccio a cascata, se spinto alle estreme conseguenze, ha l'approdo nel concetto di **zero rifiuti** "*Idea un po' utopica*" l'ha definita Bischetti, ma foriera di molte novità per il processo di ricerca che alimenta. Come **nuove molecole** e **nuovi prodotti**, rispettivamente nella **chimica verde** e nell'ambito dei **nuovi ecomateriali**. In questo filone di ricerca si punta a recuperare energia, con **approcci differenziati** tra termochimico e **biologico**, ma si recuperano anche nutrienti e acqua, il tutto da sottoporre ad un'attenta valutazione. Ed ecco a cosa porta questo approccio, secondo alcuni esempi.

Si potranno **estrarre** alcune **molecole** dal **pomodoro** per ottenere **nanobiopesticidi**, utili come **insetticidi** e **antifungini**. **Aghi di pino** possono offrire dei **biopolimeri più forti** di quelli già messi in commercio attualmente per **film** utilizzabili nel **food**. Quello dell'energia è tema delicato e la domanda è: come incentivare la presenza dei soggetti industriali lasciando valore aggiunto al settore agricolo? Una prima risposta arriva dall'Università di Bologna che ha messo a punto e in fase di brevettazione una **cella combustibile a glucosio** stampata in **tre D**.

Infine, **Angelo Riccaboni** dell'Università degli Studi di Siena ha presentato il tema "Nuove tecnologie per la tracciabilità e le certificazioni per la valorizzazione e la tutela delle filiere agroalimentari" inerente lo **spoke 9** - al centro del quale c'è la **misurazione e certificazione** degli eventi per **valorizzare** e tutelare la **qualità** degli **alimenti sostenibili**. **Qualità e sostenibilità** degli alimenti devono essere **entità misurabili** delle **performance** delle **produzioni** e delle **filiera**, così come devono essere **tracciabili l'origine** e tutte le **attività sostenibili**. Il filone di ricerca punta a sviluppare una **piattaforma digitale** ad hoc di supporto a queste attività. Perché questi **dati** devono essere il più possibile **disponibili a tutti** - anche a policy maker e consumatori - diversamente se ne perderebbe l'utilità ai fini di un maggiore apprezzamento dei prodotti sul mercato.

Riccaboni inoltre ha ricordato che i leader di **filiera** stanno diventando molto esigenti, perché l'attenzione del cittadino e dell'**Unione Europea** sulla **sostenibilità** è **crescente**, lo stesso vale per le **banche**. *"E gli imprenditori se capiscono che c'è un'opportunità vanno sulle innovazioni e si possono allineare"* ha sottolineato il docente. Questo filone di ricerca lavora sulle filiere dei **cereali**, dell'**ortofrutta**, di **olio** e **vino** e sulla filiera **lattiero casearia**. Ma incontra alcuni **limiti**, a cominciare dalla necessità di una **mappatura** delle **buone pratiche** delle aziende. Inoltre, nelle **misurazioni** e nella **etichettatura** dell'impatto ambientale, bisogna **evitare di penalizzare le produzioni di nicchia**, lì dove la sostenibilità ambientale va pesata con quella sociale.

Potrebbe diventare un limite da superare la definitiva adozione in sede Ue dell'**EcoScore** elaborato in Francia sulla scia del NutriScore. Al primo, in caso di adozione, andrebbero abbinate le **variabili di sostenibilità sociale**. La valutazione dell'EcoScore è posta lungo tutta la vita del prodotto.

Per la **tracciabilità di origine geografica** in questo filone di ricerca si procederà con **metodi sperimentali**: per una **tracciabilità non documentale**. Si è lavorato già l'anno scorso in **vigneti** e **oliveti** per vino e olio e si sono ottenuti risultati interessanti, con la **cromatografia** e l'analisi della **spettrometria di massa**: *"Al momento abbiamo definito tutti i metodi"* ha affermato Riccaboni. I **sistemi di blockchain** per supportare queste mappature di origine è **già disponibile**, ma l'importante è la **piattaforma dati** a monte. *"Avremo **Microsoft** come **partner** per lo sviluppo della **parte digitale** - ha concluso Riccaboni - La piattaforma aiuterà sia il consumatore che le imprese e i policy maker nell'accesso condiviso alle informazioni".*

Il convegno ha dato l'occasione per la presentazione di un'anteprima nazionale: presto sarà lanciato il **bando** per l'**AgriFood Future Award** dedicato a tesi di laurea ad alto impatto sulle filiere agroalimentari. Ad annunciarlo, l'ingegner **Andrea Prete**, presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, enti promotori della cinque giorni salentina.

19 settembre 2023

<https://www.horecanews.it/il-ristorante-don-alfonso-1890-riceve-il-premio-alla-carriera-per-i-suoi-primi-50-anni>

Il ristorante Don Alfonso 1890 riceve il premio alla carriera per i suoi primi 50 anni

Consegnato ad Alfonso e Livia Iaccarino il premio alla carriera a Don Alfonso 1890 per aver diffuso la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo

Don Alfonso 1890, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant'anni, e, nel contesto di "Agrifood Future", la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell'agroindustria, riceve il premio alla carriera.

Consegnato ad **Alfonso e Livia Iaccarino**, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, *"per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell'alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti."*

“Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali.” – Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere**. *“Unendo tradizione e sperimentazione, **Don Alfonso 1890** rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di 'buona impresa', **Don Alfonso 1890** in questi cinquant'anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio.”*

Nell'ambito dell'evento che si sta svolgendo in questi giorni a Salerno, Alfonso Iaccarino guiderà anche una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso” di Salerno per curare una social dinner preparata con tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari. **Una tavolata per 500 persone sarà allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre** e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

Don Alfonso 1890 riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.



19 settembre 2023

<https://www.ottopagine.it/sa/attualita/335232/thefork-ad-agrifood-future-la-cucina-italiana-e-tra-le-piu-prenotate-in-europa.shtml>

TheFork ad Agrifood Future: la cucina italiana è tra le più prenotate in Europa

"La pizza il piatto più ricercato online in Francia"



Salerno. La pizza è in assoluto il piatto più ricercato online in Francia, mentre in Spagna e Regno Unito nella top 5 ci sono sia pizza che pasta. La cucina italiana, invece, si piazza al secondo posto come categoria preferita dagli utenti in Francia e Regno Unito, quarta in Spagna: sono questi i dati che emergono da “Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto”, la ricerca curata da TheFork e fulcro della quarta giornata di Agrifood Future, la kermesse salernitana che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l’obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare.

E se a livello internazionale la cucina italiana vince ancora, anche nella Penisola continua ad essere scelta da tantissimi consumatori: da gennaio ad agosto 2023, il 26% delle prenotazioni è stata verso ristoranti insider, percentuale più alta rispetto alla Francia (23%) e alla Spagna (14%). Il weekend resta il momento preferito per andare a mangiare fuori, con il sabato che in Italia nell’ultimo semestre ha raccolto il 27% delle prenotazioni online.

Su Salerno, nel primo semestre dell’anno il numero di persone che ha scelto i canali online per bloccare il proprio posto al ristorante è cresciuto del 14% rispetto al 2022, e, se anche il turismo nazionale e internazionale sia calato rispetto allo scorso anno, molti più locals hanno utilizzato i canali digitali, crescendo di quasi dieci punti percentuali dal 21% al 33%.

19 settembre 2023

<http://www.agroalimentarenews.com/news-file/TheFork-ad-Agrifood-Future--la-cucina-italiana---tra-le-pi--prenotate-in-Europa.htm>

AGRONEWS

TheFork ad Agrifood Future: la cucina italiana è tra le più prenotate in Europa



La pizza è in assoluto **il piatto più ricercato online in Francia**, mentre in Spagna e Regno Unito nella top 5 ci sono sia pizza che pasta. La cucina italiana, invece, si piazza al secondo posto come categoria preferita dagli utenti in Francia e Regno Unito, quarta in Spagna: sono questi i dati che emergono da **“Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto”**, la ricerca curata da TheFork e fulcro della quarta giornata di Agrifood Future, la kermesse salernitana che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l’obiettivo di

promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare.

E se a livello internazionale la cucina italiana vince ancora, anche nella Penisola continua ad essere scelta da tantissimi consumatori: da gennaio ad agosto 2023, il 26% delle prenotazioni è stata verso ristoranti insider, percentuale più alta rispetto alla Francia (23%) e alla Spagna (14%). Il weekend resta il momento preferito per andare a mangiare fuori, con il sabato che in Italia nell’ultimo semestre ha raccolto il 27% delle prenotazioni online.



19 settembre 2023

<https://www.gamberorosso.it/notizie/la-sostenibilita-e-lelemento-chiave-nel-turismo-enogastronomico-lo-conferma-uno-studio/>

La sostenibilità è l'elemento chiave nel turismo enogastronomico. Lo conferma uno studio

19 Set 2023, 15:56 | a cura di [Loredana Sottile](#)



CAMBIA L'APPROCCIO AL VIAGGIO CON PIÙ TURISTI STRANIERI E MENO LOCALI, ANCHE A CAUSA DEL BASSO POTERE D'ACQUISTO DELLE FAMIGLIE ITALIANE. RESTA CENTRALE LA SOSTENIBILITÀ. ECCO COSA DICE L'ULTIMO RAPPORTO SU TURISMO ENOGASTRONOMICO E SOSTENIBILITÀ DI GARIBALDI.

Il turismo enogastronomico è una leva strategica di sostenibilità. È questo il principale messaggio venuto fuori dal **Rapporto su Turismo enogastronomico e sostenibilità** di Roberta Garibaldi, presentato all'evento Agrifood Future di Salerno.

È il momento di passare all'azione

"Il Rapporto" ha detto la stessa Garibaldi "evidenzia da una parte il cambiamento della domanda, con un consumatore sempre più orientato verso una condotta sostenibile che porta a scelte precise di destinazione, attività svolte e conseguenze socio-ambientali. E, dall'altra, la necessità di un cambio di passo a livello di visione strategica dell'offerta. Si avverte il bisogno di azioni politiche in grado di gestire i flussi in modo più sostenibile, rilanciare in ottica green e social le economie del cibo dalla produzione al consumo... In sostanza, passare all'azione". Ma come? Con azioni di soft power, tra cui modifiche normative, formazione, scambio di conoscenze, momenti di valorizzazione delle buone pratiche locali anche con premi ad hoc, ed incentivi.

Servono più certificazioni green

Di fatto la sostenibilità è focal point nella scelta della destinazione. I turisti italiani, infatti, valutano attentamente se e quanto è sostenibile il luogo che si accingono a visitare. Quali elementi prendono in considerazione? La possibilità di alloggiare in strutture green (per oltre 3 viaggiatori su 4), raggiungere la meta con mezzi poco impattanti e muoversi in loco con biciclette. Dal lato offerta, sono ancora troppo poche le destinazioni e le aziende che hanno una certificazione di sostenibilità in ambito turistico.

Chi viaggia desidera essere informato in modo chiaro sulla sostenibilità. Prima della partenza e durante l'esperienza: 6 italiani su 10 vorrebbero conoscere in dettaglio le tecniche per minimizzare gli impatti sull'ambiente, le iniziative per il benessere del personale e dell'azienda. L'essere sostenibili deve essere mostrato e comunicato ai propri clienti, fornitori, agli operatori del territorio e alla comunità locale affinché diventi valore aggiunto. E deve arrivare anche ai turisti: una comunicazione integrata e coerente stimola il viaggiatore e lo induce all'acquisto.

Più stranieri meno italiani

C'è poi da tener conto anche dei cambiamenti nell'approccio al viaggio. Dopo il Covid si sperava in una nuova forma di turismo sostenibile, con meno overtourism, più viaggi nel proprio Paese. Tuttavia, dopo un 2022 di revenge tourism, nell'estate 2023 è cresciuta la domanda di voli aerei, la presenza di turisti internazionali, ma si ha avuto un calo dei flussi interni, in seguito all'aumento generalizzato dei costi. A influire sulla diminuzione del turismo domestico, da una parte il ritorno ai viaggi oltreconfine, dall'altro le difficoltà legate a redditi troppo bassi.

Ben vengano i turisti dall'estero, ma gli italiani sono spesso la base del mercato perché viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne. In Italia il 47% degli arrivi di stranieri si concentra in sole sei province: Venezia (12%), Bolzano e Roma (9%), Milano (6%), Verona e Firenze (5%), mentre gli italiani hanno una distribuzione molto più omogenea.



20 settembre 2023

<https://www.quasimezzogiorno.com/index.php/2023/09/20/agrifood-future-la-prima-edizione-si-conclude-con-oltre-duemila-presenze/>

Agrifood Future: la prima edizione si conclude con oltre duemila presenze



Con settanta relatori e 21 panel, la prima edizione di Agrifood Future giunge al termine.

- *Annunciata la seconda edizione nel 2024, il Presidente Prete “Importante valorizzare l’innovazione nell’agricoltura italiana”;*
- *Tra le novità che saranno introdotte il prossimo anno, una borsa di studio a cura della Camera di Commercio di Salerno che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.*

Si conclude oggi la prima edizione di «**Agrifood Future**», la kermesse salernitana sul futuro dell’industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, “Agrifood Future” si chiude con successo, e rilancia la prossima edizione del 2024.

*“Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare”. Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno.** “Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l’accesso a risorse fondamentali come il cibo. E’ per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell’innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro.”*



Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.

Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto oggi a partire dal libro di Alex Giordano «FoodSystem 5.0», è stato trasmesso anche un videomessaggio di Maurizio Martina, Vice Direttore della FAO, ed è stato letto un messaggio inviato da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

Agrifood Future 2023 si concluderà questa sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare di Salerno. La cena sarà supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato “Don Alfonso 1890”, che guiderà una squadra di giovani chef provenienti dall’Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso” di Salerno. Verranno utilizzate tutte le eccedenze delle migliori produzioni del territorio, nell’ottica di contrastare gli sprechi alimentari, e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti, nonché il banco alimentare.

20 settembre 2023

<https://www.salernonotizie.it/2023/09/20/salerno-la-prima-edizione-di-agrifood-future-si-conclude-con-oltre-duemila-presenze/>

Salerno: la prima edizione di Agrifood Future si conclude con oltre duemila presenze



Si conclude oggi la prima edizione di "Agrifood Future", la kermesse salernitana sul futuro dell'industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, "Agrifood Future" si chiude con successo, e rilancia la prossima edizione del 2024.

*“Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare”. Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno.** “Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l’accesso a risorse fondamentali come il cibo. E’ per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell’innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro.”*

Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.

Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto oggi a partire dal libro di Alex Giordano «FoodSystem 5.0», è stato trasmesso anche un videomessaggio di Maurizio Martina, Vice Direttore della FAO, ed è stato letto un messaggio inviato da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

Agrifood Future 2023 si concluderà questa sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare di Salerno. La cena sarà supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato “Don Alfonso 1890”, che guiderà una squadra di giovani chef provenienti dall’Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso” di Salerno. Verranno utilizzate tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell’ottica di contrastare gli sprechi alimentari, e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti, nonché il banco alimentare.

costozero

20 settembre 2023

<https://www.costozero.it/agrifood-future-buonissima-la-prima/>



Uno scatto della conferenza stampa conclusiva, tenutasi stamattina presso la CCIAA di Salerno

successo, e rilancia la prossima edizione del 2024.

"Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare". Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno.** *"Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l'accesso a risorse fondamentali come il cibo. È per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell'innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro".*

Si conclude oggi la manifestazione che, per cinque giorni, ha chiamato a raccolta a Salerno esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend dell'agroalimentare e fare il punto sulle novità

Si conclude oggi la prima edizione di **"Agrifood Future"**, la kermesse salernitana sul futuro dell'industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, "Agrifood Future" si chiude con



Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno

Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premierà le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.

Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto oggi a partire dal libro di Alex Giordano «FoodSystem 5.0», è stato trasmesso anche un videomessaggio di Maurizio Martina, Vice Direttore della FAO, ed è stato letto un messaggio inviato da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

Agrifood Future 2023 si concluderà questa sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare di Salerno. La cena sarà supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato "Don Alfonso 1890", che guiderà una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno. Verranno utilizzate tutte le eccedenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari, e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti, nonché il Banco alimentare.

20 settembre 2023

<https://www.gazzettadisalerno.it/agrifood-future-la-prima-edizione-si-conclude-con-oltre-duemila-presenze/>

Agrifood Future: la prima edizione si conclude con oltre duemila presenze

Di **Pietro Pizzolla** - 20 Settembre 2023



Si conclude oggi la prima edizione di "Agrifood Future", la kermesse salernitana sul futuro dell'industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, "Agrifood Future" si chiude con successo, e rilancia la prossima edizione del 2024.



*"Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare". Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno.** "Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l'accesso a risorse fondamentali come il cibo. E' per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell'innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro."*

Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.

Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto oggi a partire dal libro di Alex Giordano «FoodSystem 5.0», è stato trasmesso anche un videomessaggio di Maurizio Martina, Vice Direttore della FAO, ed è stato letto un messaggio inviato da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

Agrifood Future 2023 si concluderà questa sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare di Salerno. La cena sarà supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato "Don Alfonso 1890", che guiderà una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno. Verranno utilizzate tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari, e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti, nonché il banco alimentare.

20 settembre 2023

<https://www.anteprima24.it/salerno/agrifood-future-la-prima-edizione-si-conclude-con-oltre-duemila-presenze/>



Si conclude oggi la prima edizione di "Agrifood Future", la kermesse salernitana sul futuro dell'industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, "Agrifood Future" si chiude con successo, e rilancia la prossima edizione del 2024.

*“Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare”. Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno.** “Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l’accesso a risorse fondamentali come il cibo. E’ per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell’innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro.”*

Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.

Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto oggi a partire dal libro di Alex Giordano «FoodSystem 5.0», è stato trasmesso anche un videomessaggio di Maurizio Martina, Vice Direttore della FAO, ed è stato letto un messaggio inviato da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

Agrifood Future 2023 si concluderà questa sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare di Salerno. La cena sarà supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato “Don Alfonso 1890”, che guiderà una squadra di giovani chef provenienti dall’Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso” di Salerno. Verranno utilizzate tutte le eccedenze delle migliori produzioni del territorio, nell’ottica di contrastare gli sprechi alimentari, e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti, nonché il banco alimentare.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

20 settembre 2023

<https://www.agenfood.it/eventi/agrifood-future-la-1-edizione-si-conclude-con-oltre-duemila-presenze/>



Agrifood Future: la 1^a edizione si conclude con oltre duemila presenze

(Agen Food) – Salerno, 20 set. – Si conclude oggi la prima edizione di "Agrifood Future", la kermesse salernitana sul futuro dell'industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, "Agrifood Future" si chiude con successo, e rilancia la prossima edizione del 2024.

"Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare". Ha commentato Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno. "Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l'accesso a risorse fondamentali come il cibo. E' per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell'innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro."

Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.

Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto oggi a partire dal libro di Alex Giordano «FoodSystem 5.0», è stato trasmesso anche un videomessaggio di Maurizio Martina, Vice Direttore della FAO, ed è stato letto un messaggio inviato da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

Agrifood Future 2023 si concluderà questa sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare di Salerno. La cena sarà supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato "Don Alfonso 1890", che guiderà una squadra di giovani chef provenienti dall'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno. Verranno utilizzate tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell'ottica di contrastare gli sprechi alimentari, e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti, nonché il banco alimentare.

20 settembre 2023

<https://www.agricultura.it/2023/09/20/agrifood-future-la-prima-edizione-si-conclude-con-oltre-duemila-presenze/>



SALERNO – Si conclude oggi la prima edizione di “Agrifood Future”, la kermesse salernitana sul futuro dell’industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, professori, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2000 presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, “Agrifood Future” si chiude con successo, e rilancia la prossima edizione del 2024.

“Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di Salerno e per tutto il settore agroalimentare”. Ha commentato Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno. “Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l’accesso a risorse fondamentali come il cibo. E’ per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell’innovazione, della digitalizzazione e della transizione ecologica nel settore agroalimentare: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai giovani, vere risorse del nostro futuro.”

Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una borsa di studio che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.

Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto oggi a partire dal libro di Alex Giordano «FoodSystem 5.0», è stato trasmesso anche un videomessaggio di Maurizio Martina, Vice Direttore della FAO, ed è stato letto un messaggio inviato da Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

Agrifood Future 2023 si concluderà questa sera con una social dinner per 500 persone sul lungomare di Salerno. La cena sarà supervisionata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante stellato “Don Alfonso 1890”, che guiderà una squadra di giovani chef provenienti dall’Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso” di Salerno. Verranno utilizzate tutte le eccellenze delle migliori produzioni del territorio, nell’ottica di contrastare gli sprechi alimentari, e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti, nonché il banco alimentare.

20 settembre 2023

<https://www.salernotoday.it/economia/agrifood-salerno-settembre-2023.html>

Sostenibilità, cultura e mercati al centro di “Agrifood Future”: l'evento dal 16 al 20 settembre

Presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di Vincenzo De Luca, Presidente della Regione Campania, Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno, Andrea Prete, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e Alex Giordano, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri



Un momento della conferenza

Lo spazio come nuova frontiera dell'agricoltura, la sostenibilità come nuovo paradigma che guida il turismo enogastronomico, la qualità come motore dello sviluppo, l'innovazione e la tecnologia nel settore dell'agrifood, le sinergie tra letteratura, cinema e comparto alimentare: questi i temi principali che guideranno **"Agrifood Future"**, la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. E' stato presentato oggi in conferenza stampa alla presenza di **Vincenzo De Luca**, Presidente della Regione Campania, **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno, **Andrea Prete**, Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno e **Alex Giordano**, Docente di Trasformazione Digitale e direttore scientifico Agrifood Future, l'evento prevede un programma diversificato e ricco di incontri. "Salerno è con 2,3 miliardi di euro la prima tra le province del centro sud per valore dell'export agro alimentare - ha detto **Andrea Prete** presidente Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno - Ed il settore genera oltre il 10% del fatturato provinciale. Un dato tre volte superiore a quello nazionale. Per questo abbiamo pensato ad una vetrina nazionale per la città di Salerno sul tema dell'eccellenza agroalimentare".

I commenti

"Siamo felici di ospitare a Salerno questo evento così importante - incalza il sindaco di Salerno **Vincenzo Napoli** - La sinergia con Unioncamere ed il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro. Agricoltura di qualità, tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile, economia circolare sono le sfide che sosteniamo quotidianamente per garantire la qualità della vita e l'attrazione del nostro territorio. Fare sistema è decisivo per imporsi nella competizione globale in coerenza con la tradizione salutistica della Scuola Medica Salernitana e della Dieta Mediterranea". Nel corso dei cinque giorni, saranno presenti autorevoli cariche istituzionali ed esperti del settore agroalimentare, tra cui il Presidente di ICE Matteo Zoppas, il Vicedirettore FAO Maurizio Martina, il Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il Presidente di Coldiretti Ettore Prandini oltre al Presidente di Unioncamere Andrea Prete e al Presidente di Promos Italia Giovanni Da Pozzo. Presenti anche Chiara Corbo, Direttrice Osservatori Smart Agrifood e Food Sustainability al Politecnico di Milano e Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente dell'Ocse comitato turismo. Agrifood Future è organizzato da Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero dell'Ambiente.

20 settembre 2023

<https://www.gazzettadisalerno.it/thefork-ad-agrifood-future-la-cucina-italiana-e-tra-le-piu-prenotate-in-europa/>

TheFork ad Agrifood Future: la cucina italiana è tra le più prenotate in Europa

Di **Redazione Gazzetta di Salerno** - 20 Settembre 2023



La pizza è in assoluto il piatto più ricercato online in Francia, mentre in Spagna e Regno Unito nella top 5 ci sono sia pizza che pasta. La cucina italiana, invece, si piazza al secondo posto come categoria preferita dagli utenti in Francia e Regno Unito, quarta in Spagna: sono questi i dati che emergono da *"Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto"*, la ricerca curata da TheFork e fulcro della quarta giornata di Agrifood Future, la kermesse salernitana che fino a mercoledì 20 settembre coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare.

E se a livello internazionale la cucina italiana vince ancora, anche nella Penisola continua ad essere scelta da tantissimi consumatori: da gennaio ad agosto 2023, il 26% delle prenotazioni è stata verso ristoranti insider, percentuale più alta rispetto alla Francia (23%) e alla Spagna (14%). Il weekend resta il momento preferito per andare a mangiare fuori, con il sabato che in Italia nell'ultimo semestre ha raccolto il 27% delle prenotazioni online.

Su Salerno, nel primo semestre dell'anno il numero di persone che ha scelto i canali online per bloccare il proprio posto al ristorante è cresciuto del 14% rispetto al 2022, e, se anche il turismo nazionale e internazionale sia calato rispetto allo scorso anno, molti più *locals* hanno utilizzato i canali digitali, crescendo di quasi dieci punti percentuali dal 21% al 33%.

20 settembre 2023

<https://agronotizie.imaginenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2023/09/21/agrifood-future-un-successo-la-prima-edizione/80159>

Agrifood Future, un successo la prima edizione



Mimmo Pelagalli

L'evento dedicato alla ricerca e all'innovazione nell'agroalimentare tenutosi a Salerno dal 16 al 20 settembre scorsi raggiunge un importante risultato: rende visibile quali saranno domanda e offerta di innovazione nel settore nei prossimi anni



Con oltre 2mila presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, Agrifood Future si chiude con successo, e rilancia la prossima edizione del 2024 - Fonte foto: Unioncamere

Si è conclusa ieri, 20 settembre 2023, la prima edizione di **Agrifood Future**, la kermesse salernitana sul futuro dell'agricoltura e dell'industria agroalimentare. Cinque giorni di confronti con esperti, docenti, istituzioni e imprenditori per riflettere sui trend del settore e fare il punto sulle novità. Con oltre 2mila presenze, 70 relatori, 21 panel, 2 seminari e oltre 100 ragazzi coinvolti nella summer school, Agrifood Future si chiude con successo, e rilancia la **prossima edizione del 2024**.

*"Vogliamo rendere Agrifood Future un appuntamento di riferimento per la città di **Salerno** e per tutto il settore agroalimentare".* Ha commentato **Andrea Prete**, presidente nazionale di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno. *"Nei prossimi anni, la popolazione mondiale è destinata a crescere ed il sistema agroalimentare deve evolversi per garantire a tutti l'accesso a risorse fondamentali come il cibo. È per questo che è così importante investire, valorizzare e creare dei contesti in cui si possa discutere dell'**innovazione**, della **digitalizzazione** e della **transizione ecologica** nel settore **agroalimentare**: tutte leve che lo renderanno resiliente nei confronti dei cambiamenti dei prossimi anni. Torneremo a Salerno nel 2024 con la seconda edizione di Agrifood, e ancora una volta ripartiremo dai **giovani**, vere risorse del nostro futuro".*

Il prossimo anno infatti, la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione dei giovani una **borsa di studio** che premia le tesi universitarie più innovative nel settore agritech.

Dopo il dibattito mattutino che si è tenuto ieri a partire dal libro di **Alex Giordano "FoodSystem 5.0"**, è stato trasmesso anche un videomessaggio di **Maurizio Martina**, vicedirettore della Fao, ed è stato letto un messaggio inviato da **Adolfo Urso**, ministro delle Imprese e del Made in Italy. Le conclusioni sono state affidate ad **Andrea Prete**, presidente nazionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Salerno.

La traccia che lascia questa prima edizione di Agrifood Future è una visione abbastanza chiara di come si incontreranno in Italia domanda e offerta di innovazione nel comparto agroalimentare.

Infatti, innovazione digitale e transizione green saranno i principali trend sui quali si muove l'agroalimentare del prossimo futuro, come è emerso dall'**indagine** dell'**Istituto Tagliacarne-Unioncamere e Centro Studi Rural Hack**, presentata nella prima giornata di Agrifood Future. Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il **54%** delle **imprese agroalimentari** sosterrà **investimenti green**: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno **tecnologie 4.0** entro il prossimo anno sono il **32%** di quelle attive nel settore agroalimentare.

A fronte di tanta domanda da parte del mondo delle imprese, non mancherà l'offerta di soluzioni innovative in tal senso, come ampiamente testimoniato dal convegno "**Il Centro Nazionale Agritech: le nuove soluzioni tecnologiche per l'agricoltura del futuro**" che ha ben rappresentato cosa accadrà nei prossimi tre anni nel mondo della ricerca applicata all'agroalimentare: un **investimento in capitale umano** da **320 milioni** di euro con l'ambizione di traghettare a medio termine l'agricoltura e il mondo della produzione agroalimentare del Paese in un futuro di **sostenibilità** economica, ambientale e sociale, affrontando le sfide poste dall'Unione Europea con il Green Deal e il Farm to Fork.

TV

6 settembre 2023

<https://www.rainews.it/tgr/campania/video/2023/09/a-salerno-arriva-agrifood-future-e29f09c7-6166-4b94-97df-8e3de25a4ace.html>



A Salerno arriva Agrifood Future

La kermesse sulla sostenibilità alimentare si terrà dal 16 al 20 settembre

06/09/2023 Servizio di Andrea Siano



Dal 16 al 20 settembre “Agrifood Future” a Salerno e in provincia. Nel servizio le interviste ad Alex Giordano, Direttore scientifico della manifestazione; Andrea Prete, Presidente Nazionale Unioncamere; Vincenzo Napoli, sindaco di Salerno; Vincenzo De Luca, Presidente Regione Campania; Sabato D’Amico, Presidente ITS Agricoltura

18 settembre 2023

<https://www.rainews.it/tgr/bolzano/articoli/2023/09/turisti-stranieri-bolzano-seconda-solo-a-veneziam-rapporto-turismo-enogastronomico-e-sostenibilita-salerno-agrifood-futur-26f664d9-93c6-4389-b683-dcadfe1a6e1b.html>

Turisti stranieri, Bolzano seconda solo a Venezia

In Italia il 47% degli arrivi di stranieri si concentra in sole sei province mentre gli italiani hanno una distribuzione molto più omogenea. Lo dice il rapporto "Turismo enogastronomico e sostenibilità" presentato a Salerno, all'evento Agrifood Futur

Dopo Venezia - al 12% - sono Bolzano e Roma - al 9% - le province in cui si concentra l'arrivo dei turisti stranieri in Italia. Seguono Milano (6%), Verona e Firenze (5%). Gli italiani hanno una distribuzione molto più omogenea.

Lo dice il rapporto "Turismo enogastronomico e sostenibilità" presentato a Salerno, all'evento Agrifood Future.

6 settembre 2023

<https://www.anteprima24.it/salerno/agrifood-salerno-priorita/>



Per quattro giorni **Salerno** sarà capitale dell'agrifood per parlare del rapporto tra il cibo, l'innovazione tecnologica e l'equilibrio per mantenere fede alle tradizioni culturali. **Oggi** alla **Camera di Commercio** la presentazione dell'iniziativa che si terrà dal 16 al 20 settembre nei pressi del teatro Verdi e che vedrà nel programma anche il concerto di Simone **Cristicchi** e Mario **Biondi** in un articolato programma che affronterà il rapporto del cibo con diversi settori dall'innovazione tecnologica come l'intelligenza artificiale, alla comunicazione, alla cultura senza dimenticare l'assaggio del cibo vero e proprio con una cena solidale che vedrà protagonista Don Alfonso **Iaccarino**. La presentazione di Agrifood Future è stata occasione per il presidente della regione Campania Vincenzo **De Luca**, affiancato dal presidente nazionale Unioncamere Andrea **Prete** e dal professore Alex **Giordano** che **Salerno** con la **Camera di Commercio** ha avviato da tempo il progetto di digitalizzazione delle imprese che ha investito proprio il settore agroalimentare per valorizzare la riscoperta della centralità dell'agricoltura nello sviluppo economico.

6 settembre 2023

<https://www.liratv.it/news/cronaca/salerno-capitale-dellagroalimentare-con-agrifood-future/>

Tra il Teatro Verdi e la villa comunale al 16 al 20 settembre

Salerno capitale dell'agroalimentare con "Agrifood Future"

Cinque giorni in cui si parlerà di sostenibilità, turismo, cultura, innovazione scientifica e internazionalizzazione

Scritto da [Francesca Salemmè](#) 6 Settembre 2023



Presentato questa mattina "Agrifood Future", evento nazionale in programma a Salerno dal 16 al 20 settembre che coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca con l'obiettivo di promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. Cinque giorni in cui si parlerà di sostenibilità, turismo, cultura, innovazione scientifica e internazionalizzazione.

6 settembre 2023

<https://www.youtube.com/watch?v=y176v5FqEFU>



AGRIFOOD FUTURE, IL PROGRAMMA



Canale 21
37.000 iscritti

Iscriviti

1



Condividi



47 visualizzazioni 18 ore fa

Promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. Parte da Salerno la cinque giorni di Agrifood Future.

6 settembre 2023

<https://www.tvoggisalerno.it/agrifood-a-salerno-di-scena-il-futuro-del-cibo-tra-innovazione-tecnologica-e-tradizioni/>



Per quattro giorni Salerno sarà capitale dell'Agrifood per parlare del rapporto tra il cibo, l'innovazione tecnologica e l'equilibrio per mantenere fede alle tradizioni culturali. Oggi alla Camera di Commercio la presentazione dell'iniziativa che si terrà dal 16 al 20 settembre nei pressi del teatro Verdi e che vedrà nel programma anche il concerto di Simone Cristicchi e Mario Biondi in un articolato programma che affronterà il rapporto del cibo con diversi settori dall'innovazione tecnologica come l'intelligenza artificiale, alla comunicazione, alla cultura senza dimenticare l'assaggio del cibo vero e proprio con una cena solidale che vedrà protagonista Don Alfonso Iaccarino, al fianco degli studenti del Virtuoso di Salerno. La presentazione di Agrifood Future è stata occasione per il presidente della regione Campania, Vincenzo De Luca, affiancato dal presidente nazionale Unioncamere Andrea Prete e dal professore Alex Giordano che, a Salerno con la Camera di Commercio ha avviato da tempo il progetto di digitalizzazione delle imprese che ha investito proprio il settore agroalimentare, di valorizzare la riscoperta della centralità dell'agricoltura nello sviluppo economico ed il bando per l'Its destinato a formare figure professionali proprio nell'ambito dell'Agrifood.



6 settembre 2023

<https://sudtv.net/agrifood-sostenibilita-nel-futuro-dellagroalimentare/>

Salerno ospiterà Agrifood, una cinque giorni dedicata all'agroalimentare in ottica futura e di sostenibilità.



Un domani influenzato dall'evoluzione dell'ecosistema mondiale, dal cambiamento climatico e dai nuovi equilibri geopolitici mondiali. Nel corso degli eventi sarà approfondita la questione della carne sintetica e del turismo enogastronomico con anche dei momenti di confronti con scienziati di rilievo.





16 settembre 2023

<https://www.youtube.com/watch?v=cZA0wjz5jgg>



16 settembre 2023

<https://www.liratv.it/news/cronaca/al-via-agrifood-future-tra-transizione-digitale-e-green/>

Tema del primo panel lo studio che l'istituto Tagliacarne ha realizzato sui principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare

Al via Agrifood future, tra transizione digitale e green

Nei 5 giorni della kermesse si parlerà di agricoltura nello spazio, sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico, lotta agli sprechi e innovazione tecnologica

Scritto da Francesca Salemmè • 16 Settembre 2023



Qualche goccia di pioggia ha accompagnato, nello spazio allestito tra il Teatro Verdi e la villa comunale, la relazione introduttiva di Agrifood Future, ovvero il Focus che l'istituto Tagliacarne ha realizzato sui principali trend sui quali si muove l'industria agroalimentare del prossimo futuro, in particolare in provincia di Salerno.

Secondo la ricerca, tra il 2022 e il 2024 il 54% delle imprese agroalimentari sosterrà investimenti green: una percentuale più alta rispetto alla media del totale dei settori, pari al 51%. Le aziende invece che adotteranno tecnologie 4.0 entro il prossimo anno sono il 32% di quelle attive nel settore agroalimentare.

Ma la pioggerellina non ha condizionato più di tanto il programma della prima giornata della kermesse organizzata da Unioncamere: l'inaugurazione è avvenuta tra i velluti Rossi e gli stucchi dorati del Massimo cittadino. Al taglio del nastro presenti il Sindaco di Salerno, Vincenzo Napoli, il presidente della provincia, Franco Alfieri, il prefetto Francesco Russo.

Tra i temi che si affronteranno nel corso di Agrifood Future, la cui direzione scientifica è affidata ad Alex Giordano, pioniere dell'agritech in Italia, ci sono: l'agricoltura nello spazio, la sostenibilità quale paradigma del turismo enogastronomico e l'innovazione tecnologica.

20 settembre 2023

<https://www.liratv.it/news/cronaca/agrifood-future-prima-edizione-con-oltre-2mila-presenze/>

Agrifood Future: prima edizione con oltre 2mila presenze

Scritto da Antonio Esposito • 20 Settembre 2023



Cala il sipario sulla prima edizione di Agrifood Future: numeri record per la manifestazione che ha acceso i riflettori sul futuro del settore dell'Agro Industria