



UNIONCAMERE



CAMERA DI COMMERCIO
SALERNO

CON IL CONTRIBUTO DI



CON LA COLLABORAZIONE DEL



IN PARTNERSHIP CON



CON IL PATROCINIO DI



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

RAPPORTO AGRIFOOD FUTURE 2023



agrifoodfuture.eu





Capiamo in che modo tutta la scienza e la tecnologia ci possono aiutare nel costruire un modello di innovazione (scientifica e tecnologica) che sia vantaggioso per il sistema impresa e rispettoso delle peculiarità territoriali. L'innovazione delle nostre imprese, grazie anche al confronto con il mondo della ricerca scientifica e tecnologica, è motore di sviluppo nazionale e dei territori e noi delle Camere di Commercio Italiane abbiamo un ruolo chiave sia nel supporto delle singole PMI sia nel supporto a processi sistemici che orientino le opportunità verso interessi tangibili e concreti.

È un momento pieno di grandi ed irripetibili opportunità (Centro Nazionale AgriTech, PNRR, PAC, etc.) intendiamo prendere parte al dibattito per indirizzare le risorse verso un modello di sviluppo pensato CON le imprese e non SU le imprese.

Con Agrifood Future intendiamo aprire un confronto critico e costruttivo e ci candidiamo per essere da ponte – con progetti ed iniziative concrete - tra grandi e piccole imprese, tra mondo accademico e mondo imprenditoriale, tra mercati ed investitori.



Andre Prete

Presidente Unioncamere

Presidente della CCIAA di Salerno





Per innovare il sistema del cibo ci sembra utile partire dai territori e dalle comunità locali che possono diventare dei veri laboratori di sperimentazione. Negli ultimi anni molte imprese, anche piccole, investono in innovazione ma spesso sono sole e la fatica della gestione quotidiana (insieme al carico di burocrazie e adempimenti) le porta poi a limitare l'attenzione sulle innovazioni. Invece molte evidenze dimostrano il potenziale innovativo che hanno le connessioni e la creazione di nuove piattaforme ecosistemiche locali lungo tutta la filiera del cibo. Sono modelli da sperimentare e far crescere nelle realtà locali, che offrono nuove occasioni ai produttori locali, grandi e piccoli, e che possono generare nuove competenze e nuove proposte professionali.

Per questo, insieme ad azioni mirate allo sviluppo territoriale, sono necessarie politiche più generali di supporto ai processi di innovazione. Sono le comunità a poter giocare un ruolo rilevante per l'azione di cambiamento e sviluppo del sistema agroalimentare. Ma serve un raccordo tra il mondo della ricerca scientifico-tecnologica e quello della produzione, un ponte che giochi il proprio ruolo di mediazione simbolica e culturale con l'intenzione di produrre nuovo valore per i territori e le persone. L'innovazione che ci serve è quella che consente alle nostre produzioni di avere meno impatto sull'ambiente, a chi studia

nel campo dell'agrifood di poter investire le competenze anche sul proprio territorio, a chi ha idee innovative per la sostenibilità del sistema del cibo di farle diventare utili soluzioni per tutti, ai consumatori di trovare cibo sano e di qualità... A vantaggio del sistema del cibo le tecnologie posso essere grandi alleati ma vanno addomesticate e vanno create condizioni che siano generative di valore per tutti.



Alex Giordano

Docente di Trasformazione Digitale
dell'Università Federico II di Napoli
Direttore Scientifico Agrifood Future





SCENARIO E FUTURO POSSIBILE DELL'AGRIFOOD: TERRITORI LABORATORI DI INNOVAZIONE



INDICE

	PERCHÉ CAMBIARE IL SISTEMA DEL CIBO	1
	GLI SQUILIBRI DELL'ATTUALE SISTEMA DEL CIBO	2
	GLI IMPATTI DELL'AGROALIMENTARE IN ITALIA	3
	L'ECONOMIA ITALIANA DELL'AGRIFOOD	4
	LA SPECIFICITÀ DEL SISTEMA AGRIFOOD IN PROVINCIA DI SALERNO	5
	LA SOSTENIBILITÀ E LA TRACCIABILITÀ: ESIGENZA E TREND DI MERCATO	6
	IL TERRITORIO COME LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE	7
	UN PROGETTO PILOTA PER L'INNOVAZIONE DELLE IMPRESE AGRIFOOD ITALIANE A PARTIRE DALLA PROVINCIA DI SALERNO	8



PERCHÉ CAMBIARE IL SISTEMA DEL CIBO





PERCHÉ CAMBIARE IL SISTEMA DEL CIBO

Il cibo e l'agricoltura sono la connessione principale tra le persone e il pianeta e pertanto rappresentano due elementi-cardine della sostenibilità dei nostri modelli di produzione e consumo.



Fonte: https://www.fondazionebarilla.com/wp-content/uploads/2022/05/Guida_Didattica_2020.pdf





PERCHÉ CAMBIARE IL SISTEMA DEL CIBO



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 sempre più urgente ripensare alle modalità di produzione, trasformazione, trasporto, imballaggio e consumo di cibo sano per tutti, riducendo l'impronta di queste attività sull'ambiente e sugli ecosistemi.

L'agricoltura è anche il principale datore di lavoro al mondo (con una forza lavoro attiva su tre) e svolge quindi un ruolo fondamentale nella promozione della crescita economica inclusiva e sostenibile, dell'occupazione e del lavoro dignitoso per tutti, coerentemente con i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals SDGs) dell'Agenda 2030 che l'ONU ha definito individuando gli elementi costitutivi delle tre dimensioni -economica, sociale ed ecologica- dello sviluppo.

Ricerca, tecnologie, innovazione sono necessarie per studiare nuove vie per rendere disponibile cibo sicuro, sano ed accessibile per tutti.

Ripensare il sistema del cibo significa affrontare una grande complessità. Per questo sono in corso molti studi e dibattiti sulle possibili vie da prendere per riorganizzare le modalità di

produzione, per creare nuovi alimenti, per orientare diversamente la cultura alimentare, per ridurre lo spreco, per aumentare la qualità del cibo, per tutelare la biodiversità, per ridurre i consumi di acqua e di suolo, per tutelare i lavoratori. Al centro di questi studi e di questi dibattiti si trova la ricerca e l'innovazione tecnologica (digitale e biochimica), nella quale si ripone molta fiducia per un futuro che consenta di superare le tante criticità che fanno del nostro sistema agroalimentare di oggi un sistema profondamente insostenibile e iniquo.

Il futuro del cibo appare tutt'altro che prevedibile: i cambiamenti che stanno emergendo non riguardano solamente modi differenti di fare ciò che già facciamo ma riguardano anche novità inedite come, per esempio, la produzione di carne prodotta in laboratorio, l'uso di insetti come ingredienti, la produzione agricola delle vertical farm, così come l'uso dell'intelligenza artificiale, di robot, droni e sensori oppure modalità di tracciatura dei prodotti come la blockchain.

L'Italia è completamente inserita nelle dinamiche del sistema mondiale del cibo, tuttavia il sistema alimentare italiano, legato ad un modello di dieta sostenibile com'è quello della Dieta Mediterranea, si fonda sul rispetto delle produzioni e specificità locali e più in generale è espressione dei sistemi locali del cibo. Tuttavia, l'accesso ad una dieta





PERCHÉ CAMBIARE IL SISTEMA DEL CIBO

sostenibile non è garantito a tutti i cittadini italiani e la sopravvivenza delle aziende agricole è messa a repentaglio da sistemi alimentari che non sono in grado di remunerare i produttori in modo giusto.

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. Infatti, il rilancio dei sistemi locali del cibo è diventato un asse d'intervento fondamentale anche della Strategia europea "Farm to Fork", un nuovo ambito di intervento per gli organismi internazionali ed una priorità per la politica alimentare italiana¹.

¹ Tavolo Nazionale Sistemi Alimentari (Gruppo di lavoro Sistemi e Politiche Locali del Cibo), Rapporto. I sistemi e le politiche locali del cibo come strumento per la trasformazione verso sistemi alimentari sostenibili.



GLI SQUILIBRI DELL'ATTUALE SISTEMA DEL CIBO





GLI SQUILIBRI DELL'ATTUALE SISTEMA DEL CIBO

Molti dati evidenziano chiaramente come le attuali dinamiche di produzione, distribuzione e consumo di cibo siano totalmente insostenibili nel lungo periodo, a causa dell'impronta ambientale.

Circa **il 33% dei suoli mondiali è moderatamente o fortemente degradato**, a causa, ad esempio, di pratiche di gestione non sostenibili. Si stima una perdita annuale mondiale di 75 miliardi di tonnellate di suolo coltivabile che costa circa 400 miliardi di dollari l'anno in produzione agricola persa. Inoltre, questa perdita riduce significativamente la capacità del suolo di immagazzinare e mettere in ciclo il carbonio, i nutrienti e l'acqua. Le perdite annuali della produzione cerealicola dovute all'erosione sono state stimate in 7,6 milioni di tonnellate.

Il 90% delle risorse idriche nel mondo sono consumate tra ciò che serve per allevamenti e coltivazioni e che usiamo per produrre gli alimenti trasformati. Solo l'agricoltura ne "beve" il 70%, e ciò avviene mentre 2 miliardi di persone nel mondo vivono in zone a elevato stress idrico, ossia con difficoltà ad accedere all'acqua.

Si stima che **l'agricoltura produca circa il 24% dei gas serra globali**. Il contributo dell'agricoltura alla produzione dei gas serra mondiali è aumentato nel corso degli anni, dai 39 miliardi di tonnellate

del 1990 ai 49 miliardi di tonnellate del 2004 (+25,6%). Questo incremento è imputabile per lo più all'uso dei fertilizzanti, allo sviluppo della zootecnia, alla produzione di reflui e all'uso di biomassa per la produzione di energia.

La FAO denuncia una riduzione della diversità delle coltivazioni, il maggiore numero di razze di animali a rischio d'estinzione e l'aumento della percentuale di stock ittici sovra-sfruttati. Infatti, delle circa 6.000 specie di piante coltivate per il cibo, meno di 200 contribuiscono in modo sostanziale alla produzione alimentare globale e solo nove rappresentano il 66% della produzione totale. La produzione mondiale di bestiame si basa su circa 40 specie animali, con solo un piccolo gruppo che fornisce la stragrande maggioranza di carne, latte e uova. Delle 7.745 razze di bestiame locali segnalate, il 26% è a rischio d'estinzione. Quasi un terzo degli stock ittici è sovra-sfruttato e più della metà ha raggiunto il limite sostenibile.

È imputabile all'agricoltura il 47% del totale delle emissioni di metano, che derivano principalmente dagli allevamenti (73%) e dalla gestione dei fertilizzanti organici (26%), e circa il 58% delle emissioni globali del protossido d'azoto, rilasciato nell'atmosfera dai terreni agricoli, principalmente a causa della trasformazione microbica dei fertilizzanti azotati nel suolo.





GLI SQUILIBRI DELL'ATTUALE SISTEMA DEL CIBO



Il metano e il protossido d'azoto hanno un notevole impatto sul cambiamento climatico. Ogni vacca emette 300 g di metano al giorno, e ogni litro di latte corrisponde all'emissione di circa 19 g di CH₄, equivalenti a 440 g di CO₂, più o meno un quinto di quanto emesso (2,3 kg di CO₂) dalla combustione di un litro di benzina.

Secondo le previsioni dell'IPCC (Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico delle Nazioni Unite), entro il 2030, in assenza di interventi correttivi, si assisterà a un aumento del 35-60% del protossido di azoto e del 60% di metano prodotti dall'agricoltura. I danni all'ambiente derivanti dall'attuale sistema agroalimentare potrebbero aumentare dal 50-90% visto l'alto consumo di alimenti trasformati, carne e altri prodotti di origine animale.

A tutto ciò si aggiunge lo spreco alimentare, stimato dalla FAO in circa 1,3 miliardi di tonnellate annue, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Nei Paesi ricchi la maggior quota di sprechi – oltre il 40% – si concretizza a livello della distribuzione, ossia quando il cibo è ancora perfettamente consumabile, mentre nei Paesi in via di sviluppo le perdite maggiori sono a livello agricolo e di prima trasformazione, soprattutto a causa dell'inadeguatezza strutturale della filiera. È stato stimato che il 90% di ciò che viene sprecato potrebbe essere ancora utilmente recuperato e utilizzato

per l'alimentazione umana.

A gennaio 2022 WEF (World Economic Forum) e FAO insieme, hanno presentato un white paper dedicato al ruolo dell'innovazione per abilitare percorsi nazionali per la trasformazione dei sistemi alimentari:

“I sistemi alimentari globali sono insostenibili nelle loro forme attuali sia per le persone che per il pianeta. I sistemi alimentari emettono fino a un terzo del gas serra (GHG) e sono un significativo driver della perdita di biodiversità, oltre al costo ambientale. Inoltre lasciano anche milioni di persone in uno stato di povertà, di sofferenza della fame e di malnutrizione. Gli impatti del COVID-19 hanno evidenziato l'urgente necessità di sistemi alimentari inclusivi ed equi, resilienti agli shock, ecosostenibile ed efficienti nel fornire cibo sano e nutriente per tutti. Un approccio olistico e inclusivo all'innovazione sarà un abilitatore vitale per la trasformazione dei sistemi alimentari. Per raggiungere una tale urgente trasformazione, è necessaria un'innovazione in tutto e per tutto dei sistemi alimentari, compreso il miglioramento della collaborazione, il coinvolgimento dei gruppi vulnerabili, la creazione di partnership ed ecosistemi, e il miglior uso di dati, insieme all'integrazione di nuove e già consolidate conoscenze e tecnologie.”



GLI IMPATTI DELL'AGROALIMENTARE IN ITALIA





GLI IMPATTI DELL'AGROALIMENTARE IN ITALIA

Per l'Italia il settore agroalimentare è un settore chiave confermandosi, anche negli anni critici del Covid e della guerra, un settore trainante dell'economia. Nel 2022 si è dimostrato prima ricchezza per un valore di 580 miliardi di euro e, secondo Coldiretti, il Made in Italy, dal campo alla tavola, vede impegnati ben 4 milioni di lavoratori in 740mila aziende agricole, 70mila industrie alimentari, oltre 330mila realtà della ristorazione e 230mila punti vendita al dettaglio².

È ancora oggi forza motrice della crescita e dello sviluppo del nostro sistema economico e non è, dunque, un caso che il nostro Paese rappresenti, da sempre, sinonimo di eccellenza gastronomica.

Nel 2022 il settore agroalimentare italiano ha generato un valore aggiunto (VA) pari a 64,1 miliardi di euro, di cui 26,7 miliardi dell'industria alimentare e delle bevande e 37,4 miliardi nel settore agricolo, silvicoltura e pesca. Dal 2015, il prodotto della filiera cresce ad un ritmo pari a +4,8%, superando le asperità del Covid e della crisi geopolitica internazionale meglio di altre filiere (Fonte: Istat).

Secondo i dati Eurostat, l'Italia è il terzo Paese in Europa (EU 27) per valore aggiunto generato dal settore agroalimentare (nel 2020, 62,7 miliardi di euro), dopo Germania (76,6 miliardi) e Francia (82,0 miliardi). Per quanto riguarda il peso del settore

agroalimentare in termini di valore aggiunto, l'Italia si posiziona seconda (4,2% del valore aggiunto di tutte le attività economiche) dopo la Spagna (5,6%) (Fonte: Eurostat).

La frazione di suolo coltivabile dedicato alla produzione di mangimi animali e biocombustibili risulta essere pari solo al 4,7% dell'area coltivabile nazionale, molto più basso rispetto all'Argentina, dove questa frazione sale al 49,3%. Ciononostante, tale dato rimane tra i più alti in Europa (solo la Croazia supera questa frazione con il 14,4%).

L'Italia presenta un'elevata agrobiodiversità rispetto alla media europea. Le tre colture maggiormente prodotte, che costituiscono il 40% della produzione totale nazionale, sono uva, frumento e mais. Le emissioni annuali di gas serra da parte del settore agricolo risultano essere inferiori ad altri Paesi come Spagna, Regno Unito, Germania e Francia, e consistentemente inferiori rispetto agli Stati Uniti. Mentre, più del 75% delle risorse ittiche italiane è sovra sfruttato o esaurito.

C'è però da sottolineare che in molte parti d'Italia il contenuto di carbonio nel suolo è pari solo all'1,1% in peso. È utile ricordare che al di sotto della soglia di 1,5% si considera che il terreno è a rischio desertificazione. Il tema del suolo, anche per il nostro Paese, è un tema di grande importanza.

² <https://www.coldiretti.it/economia/energia-la-filiera-del-cibo-sale-a-580-mld-e-la-prima-ricchezza>, 24 novembre 2022





Come sottolinea ISPRA, infatti, nel corso degli anni i cambiamenti di uso del suolo hanno modificato il volto del nostro Paese, portando da un lato urbanizzazione e intensificazione agricola e dall'altro abbandono colturale e rinaturalizzazioni³. Nonostante tutte le riflessioni sulla sostenibilità, il consumo di suolo in Italia nel 2021 ha ripreso la sua corsa, superando la soglia dei 2 metri quadrati al secondo e sfiorando i 70 chilometri quadrati di nuove coperture artificiali in un anno, “un ritmo non sostenibile che dipende anche dall'assenza di interventi normativi efficaci in buona parte del Paese o dell'attesa della loro attuazione e della definizione di un quadro di indirizzo omogeneo a livello nazionale” (così scrive ISPRA).

Altre criticità riguardano gli agricoltori. Le statistiche riguardanti gli addetti al settore agricolo mostrano che le donne rappresentano il 38,8% degli agricoltori e i giovani sono solo il 5%. L'età media degli agricoltori italiani è pari a 57 anni, più alta della media Europea, pari a circa 53 anni, più alta di altri paesi EU come Spagna (55), Francia (49) e Grecia (49). Tuttavia, recenti statistiche dimostrano un riavvicinamento dei giovani alle attività agricole.

Il settore agricolo continua ad essere afflitto dalla presenza di un forte numero di lavoratori irregolari (più di 400 mila) e da fenomeni di sfruttamento come il caporalato (con più di 130 mila persone a

rischio), una piaga che la Legge 199/2016 ha iniziato ad affrontare per ridurre l'impatto di questa economia sommersa il cui valore si stima intorno ai 200 miliardi di euro.

Anche l'evoluzione dei comportamenti alimentari degli italiani sta cambiando. Il dato critico è legato ai 25 milioni di italiani che sono in sovrappeso o obesi soprattutto se consideriamo che, tra questi, il 46% è adulto e il 24% è under 18. Il problema è correlato agli indici di sviluppo – contribuendo ad accentuare i divari territoriali – ed è, dunque, maggiormente diffuso al Sud, dove un bambino su tre e un adolescente su quattro sono in eccesso di peso. Dal 2000 al 2016, la percentuale di bambini sovrappeso fra i 5 e i 19 anni è raddoppiata da 1 su 10 a circa 1 su 5. L'obesità presenta una diffusione maggiore tra i residenti nel Mezzogiorno (11,7%), raggiungendo la quota più elevata in Puglia (13,3%) e Sicilia (12,5%). L'incremento dell'obesità osservato tra il 2001 (8,8%) e il 2017 (10,8%) non ha interessato tutte le regioni allo stesso modo: la prevalenza è rimasta stabile nel Lazio, in Toscana, in Basilicata, in Trentino-Alto Adige e in Campania, ed è aumentata in tutte le altre regioni ma soprattutto in Lombardia (da 6,7% a 10,1%) e nelle Marche (da 8,6% a 11,7%).

D'altra parte, attualmente l'Italia non ha una strategia nazionale in materia di alimentazione e salute. L'attenzione principale per la nutrizione è soprattutto

³ <https://sinacloud.isprambiente.it/portal/apps/storymaps/stories/49db95690dea440b9ad42e1429c58922>





GLI IMPATTI DELL'AGROALIMENTARE IN ITALIA

rivolta al target scolastico anche se l'educazione alimentare non è obbligatoria nel curriculum nazionale delle scuole primarie e secondarie e la gestione delle mense scolastiche è affidata alle singole amministrazioni locali.



L'ECONOMIA ITALIANA DELL'AGRIFOOD





L'ECONOMIA ITALIANA DELL'AGRIFOOD⁴

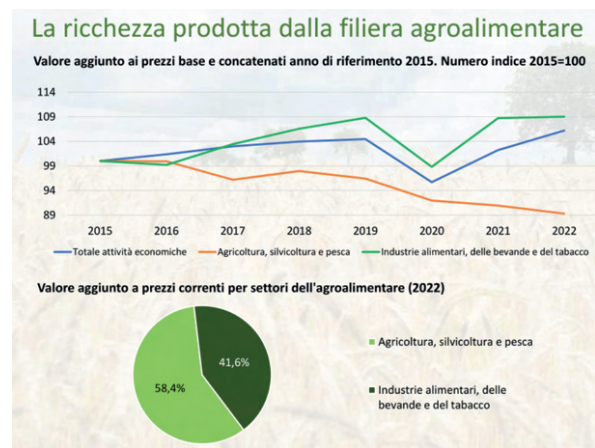
LA CONSISTENZA DEL SISTEMA PRODUTTIVO. A giugno 2023 le imprese attive nel settore agroalimentare sono 760.673, di queste 700.876 sono imprese agricole e 59.797 appartengono all'industria alimentare, delle bevande e del tabacco. Rispetto al 2022 le imprese attive dell'agroalimentare sono diminuite del -2,8% e rispetto al 2015 del -6,4% (Fonte: Unioncamere - Infocamere).

L'IRROBUSTIMENTO SOCIETARIO. In questo percorso, delle 760.673 imprese attive nel settore agroalimentare, 39.593 sono società di capitale (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 (Fonte: Unioncamere - Infocamere).

IL LAVORO NELLA FILIERA. Nella filiera agroalimentare, nel 2022, si registrano 1,4 milioni di occupati, 485,2 mila nell'industria alimentare e delle bevande, 895 mila nel comparto primario. La crescita della performance economica nel periodo 2015-2022 è stata accompagnata da un incremento dell'occupazione del +1,2% (Fonte: Istat).

EVOLUZIONE STRUTTURALE E PRODUTTIVITÀ. La diminuzione di imprese e la contestuale crescita di addetti ha comportato una evoluzione dimensionale della struttura produttiva, associata alla crescita di società di capitale, e ad una elevata produttività

dell'industria alimentare italiana: nel 2020, il fatturato per addetto registra un valore di 230 mila euro, molto superiore al valore di tutte le attività economiche, pari a 172 mila euro per addetto (Fonte: Istat).



Fonte: elaborazioni Centro studi Tagliacarne su dati ISTAT

I VANTAGGI ACQUISITI. Un sistema produttivo, quello dell'agroalimentare italiano che rivela diversi vantaggi rispetto ai principali competitors, tra cui:

- Nel 2022, l'Italia ha raggiunto il record storico di esportazioni agroalimentari con un valore di 60,7 miliardi di euro, registrando la performance di crescita annua più importante dal 2000 (+14,8% rispetto al 2021; +64,6% nel periodo 2015-2022; Fonte: Istat).
- L'Italia è il primo paese in Europa per prodotti agroalimentari di qualità, con 845 denominazioni protette (526 vini e 319 cibi), per un valore della

⁴ Questa sezione è stata realizzata grazie ai dati elaborati dall'Istituto Tagliacarne



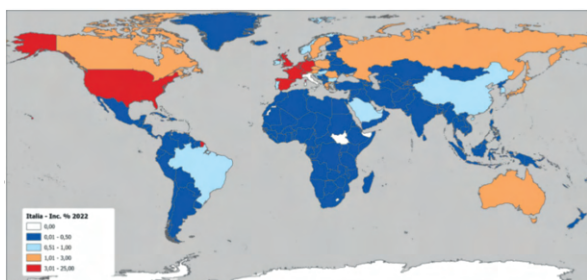


produzione totale di 19,1 miliardi di euro (Fonte: Ismea - Qualivita).

- 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 (Fonte: the European House Ambrosetti).

LA MAPPA DELL'EXPORT AGROALIMENTARE ITALIANO.

Paesi di destinazione dell'export agroalimentare italiano. Anno 2022. Valori percentuali.



Fonte: elaborazioni Centro studi Tagliacarne su dati ISTAT

GLI INVESTIMENTI GREEN. Dall'indagine Centro Studi Tagliacarne-Unioncamere 2022 emerge che il 54% delle imprese agroalimentari, tra il 2022 e il 2024, sosterranno investimenti Green (più del totale settori: 51%). Investimenti che, tra l'altro, sono volti al miglioramento delle performance di impresa attraverso l'adozione di comportamenti a minore impatto energetico, maggiore utilizzo di rinnovabili e un più profondo impegno

nell'economia circolare.

LO SVILUPPO SOSTENIBILE. In tale contesto, i progressi dell'agroalimentare italiano nello sviluppo sostenibile sono importanti, tra cui:

- Quinto posto nella classifica UE per la riduzione dell'utilizzo di pesticidi chimici, con un andamento positivo rispetto al raggiungimento del Target 1 della strategia Farm to Fork, che prevede una riduzione del 50% nell'utilizzo di pesticidi chimici entro il 2030: con riferimento al 2016, nel 2021 l'Italia ha infatti ridotto il proprio utilizzo del 43%.
- L'Italia è quarta tra i Paesi UE con la più alta percentuale di superficie agricola utilizzata investita in coltivazioni biologiche (il 17,4% nel 2021). Indicatore che contribuisce positivamente al raggiungimento dell'Obiettivo 6 "Arrestare o invertire la perdita di biodiversità" della nuova Politica Agricola Comune (PAC).
- Raggiungimento dell'obiettivo 2020 sulla riduzione delle emissioni di ammoniaca (per lo più da parte degli allevamenti di bestiame), fissato al -5% delle emissioni registrate nel 2005, con una riduzione pari al 13,9% nel 2020.
- Le emissioni di gas serra da parte del settore agricolo sono diminuite del 13,2% rispetto al 1990. Inoltre, tra il



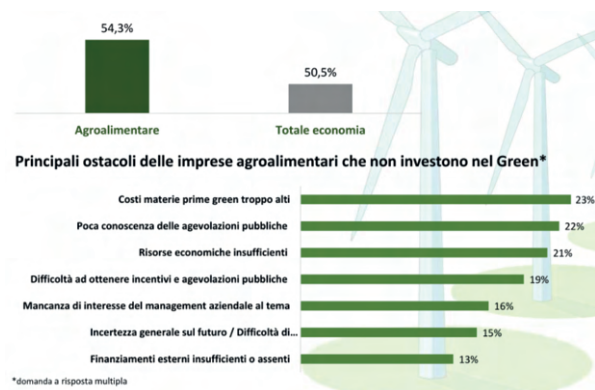


2020-2021 l'Italia ha ridotto le emissioni del 2% rispetto allo 1% dell'UE27 nello stesso periodo.

- L'Italia si pone favorevolmente anche rispetto all'adozione di modelli circolari su alcuni materiali; si posiziona al settimo posto al mondo per investimenti delle imprese in R&S per la circolarità della plastica, con 387,6 milioni di euro investiti.
- L'industria alimentare italiana, tra il 2000 e il 2019, nonostante l'aumento del valore della produzione industriale di quasi il 40%, ha evidenziato una diminuzione di circa il 20% dell'energia consumata, mostrando un marcato percorso di efficientamento.

LA VISIONE DEL FUTURO: GLI INVESTIMENTI GREEN.

Imprese che prevedono di investire nel Green tra il 2022 e il 2024.



Fonte: elaborazioni Centro studi Tagliacarne su dati ISTAT

GLI INVESTIMENTI NEL DIGITALE.

Nell'ambito delle transizioni gemelle, sempre dall'indagine Centro Studi Tagliacarne-Unioncamere 2022 emerge che il 32% delle imprese agroalimentari prevede di adottare, tra il 2022 e il 2024, tecnologie digitali 4.0 (totale economia 34%), finalizzate prevalentemente a simulazione fra macchine connesse per ottimizzare i processi, Big Data, Robotica.

LA VISIONE DEL FUTURO: GLI INVESTIMENTI NEL DIGITALE.

Imprese che prevedono di investire in tecnologie industria 4.0 tra il 2022 e il 2024.



Fonte: elaborazioni Centro studi Tagliacarne su dati ISTAT

L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA. In tale contesto, l'Italia è tra i primi paesi per introduzione di innovazione robotica nell'industria alimentare; si classifica al 4° posto (dopo Paesi Bassi, Svezia e Danimarca) nel mondo per densità di robot attivi nella produzione alimentare, con un valore di 183 unità ogni 10.000 dipendenti (Fonte: The European House – Ambrosetti su dati Eurostat e IFR).



I RISULTATI A LIVELLO INTERNAZIONALE.

Un sistema produttivo che investe e che consegue risultati di rilievo anche a livello internazionale. La notorietà mondiale della Dieta Mediterranea e i cibi tipici permettono al Paese di classificarsi come prima destinazione enogastronomica al mondo. Inoltre, L'Italia è il Paese con il maggior numero di ristoranti tipici nelle più importanti città extra-europee, superando i due principali Paesi europei competitor, Francia e Spagna.

I MANCATI INTROITI LEGATI ALL'ITALIAN SOUNDING.

Non mancano tuttavia questioni che comportano elementi di attenzione, tra cui i mancati introiti ed il danno di immagine legati all'Italian sounding (ovvero il fenomeno di imitazione all'estero che evoca l'italianità dei prodotti con immagini, colori e scritte). A questo proposito, le stime dei mancati introiti rivelano cifre ingenti: 34 miliardi di euro solo nei principali paesi (Stima Ambrosetti). In particolare, La quota media di prodotti dell'Italian sounding negli scaffali dei supermercati all'estero supera la metà e si concentra per lo più dove è elevata la quota di consumatori che ricercano la vera qualità italiana.



LA SPECIFICITÀ DEL SISTEMA AGRIFOOD IN PROVINCIA DI SALERNO





LA SPECIFICITÀ DEL SISTEMA AGRIFOOD IN PROVINCIA DI SALERNO⁵

AGRICOLTURA: RICCHEZZA PER LA PROVINCIA DI SALERNO. Nel 1871, 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%.

ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA. Una ricchezza che affonda le proprie origini nella nostra cultura alimentare e nella Dieta Mediterranea, riconosciuta come bene culturale immateriale dall'Unesco, codificata negli anni 60 del secolo scorso da Ancel Keys nella residenza di Pioppi a Pollica. Ancora oggi, la provincia di Salerno vanta una importante capacità produttiva primaria. Nel "medagliere" delle produzioni agricole del 2022, infatti, Salerno si pone in seconda posizione, per numero di produzioni per le quali Salerno è la provincia con i valori più elevati. Con 28 "medaglie", Salerno è prima in Italia per incidenza sul totale nazionale di 9 produzioni agricole, seconda su 8 e terza

su 11. Considerando i posizionamenti fino al quinto posto, i piazzamenti utili della provincia sono 37, su 167 prodotti considerati.

I PRIMATI DI SALERNO. La provincia si posiziona prima su prodotti quali le 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.

IL CONTRIBUTO ECONOMICO DELLA QUALITÀ. Anche sui prodotti di qualità certificati (DOP e IGP) la provincia di Salerno fornisce un importante contributo a livello nazionale. 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. In tale contesto, Salerno è 15-esima tra le province per cibi di qualità, con 156

⁵ Questi dati sono elaborati dall'Istituto Tagliacarne su dati della Camera di Commercio di Salerno.





LA SPECIFICITÀ DEL SISTEMA AGRIFOOD IN PROVINCIA DI SALERNO

milioni di euri prodotti (+13%) e 5 milioni di vini.

PRODOTTI A MARCHIO DELLA PROVINCIA DI SALERNO.

Produzioni a marchio della Provincia di Salerno (in rosso le produzioni esclusive della provincia di Salerno).



Fonte: elaborazioni Centro studi Tagliacarne

IL PRIMATO DI SALERNO NELLE PRODUZIONI DI QUALITÀ. Salerno può vantare 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 che si svolgono esclusivamente nel 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 Roccadaspide, la nocciola di Giffoni, la rucola della Piana del Sele).

L'EFFETTO FILIERA. Non a caso, anche

l'industria alimentare della provincia vanta importanti risultati in termini di capacità produttiva e ricchezza per addetto (fatturato) conseguita. 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'1,8, del Mezzogiorno (1,6) e della Campania (1,8).

I SETTORI PRODUTTIVI PIÙ PERFORMANTI. 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).

RISULTATI CHE FANNO BENE ALL'ECONOMIA. Si tratta di risultati che 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, nel 2021, le società di capitale con un elevato e molto elevato rapporto di liquidità sul



LA SPECIFICITÀ DEL SISTEMA AGRIFOOD IN PROVINCIA DI SALERNO

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).

I NUMERI DEL SISTEMA AGROALIMENTARE SALERNITANO.

Si tratta, secondo i dati del Registro Imprese della Camera di commercio di Salerno, di un sistema produttivo 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%, ritmo 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, quella 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.

L'EVOLUZIONE DEL SISTEMA PRODUTTIVO.

In termini di addetti, nel

2020, l'industria alimentare di Salerno contava oltre 11,1 mila addetti, pari al 4,8% del totale provinciale (2,6% la media nazionale), con una dinamica in crescita a partire dal 2015 (+9%) che, unitamente alla dinamica delle imprese, indica un processo di ristrutturazione produttiva all'insegna di un maggiore dimensionamento delle imprese (oggi pari a 7,1 addetti per unità locale rispetto a 6,4 del 2015), utile ad affrontare più efficacemente i confronti di mercato.

I RISULTATI SUI MERCATI ESTERI. Con quasi 2,3 miliardi Salerno è la sesta provincia in Italia per valore dell'export agroalimentare (dopo Cuneo, Verona, Milano, Bologna, Parma), è inoltre la prima se consideriamo solo il Centro e il Mezzogiorno. Le esportazioni della provincia, 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%). In questo ambito, le imprese esportatrici dell'industria alimentare in provincia sono 174, il 16,6% del totale salernitano (1.049); considerate le potenzialità del territorio, appare opportuno estendere la possibilità di accedere ai mercati esteri anche ad altre imprese che hanno caratteristiche simili, al fine di incrementare ulteriormente la capacità generativa e trasferimento di ricchezza all'economia reale.





LA SPECIFICITÀ DEL SISTEMA AGRIFOOD IN PROVINCIA DI SALERNO

LA STRADA ANCORA DA FARE SUL DIGITALE.

Inoltre, occorrerebbe maggiormente puntare su una più spiccata caratterizzazione digitale delle imprese del sistema agroalimentare della provincia. Si pensi che, considerando le previsioni di assunzione Excelsior – Unioncamere Anpal, le entrate di personale nelle imprese dell'industria alimentare della provincia nel 2022 sono per il 30% caratterizzate da necessarie competenze digitali, a fronte di una media nazionale del 48%.

LA NECESSARIA RICERCA DELL'EFFICIENZA ENERGETICA...

Analogamente, una ulteriore capacità generativa di ricchezza può essere ricercata nell'incremento degli investimenti green, anche volti solamente ad una maggiore efficienza energetica, erosa dalle conseguenze degli eventi bellici tra Russia e Ucraina; le entrate di personale con competenze green nell'industria alimentare provinciale, nel 2022, si attestavano al 25%, rispetto alla media nazionale del 34%.

...E DELL'INTEGRAZIONE LOGISTICA.

Un ulteriore impegno a favore delle imprese agroalimentari di Salerno, considerando la posizione e l'orografia del territorio, è quello di una maggiore integrazione logistica, interna ed esterna, rispetto ai sistemi infrastrutturali stradali, autostradali, del porto e dell'aeroporto, favorendo ulteriormente la capacità operativa, spesso rallentata da vere e proprie strozzature, e la produttività complessiva del territorio.



A decorative background featuring a honeycomb pattern of hexagons. Some hexagons are light gray, while others contain images of food: a green leafy vegetable, a red tomato, a piece of meat, and a green leafy vegetable.

LA SOSTENIBILITÀ E LA TRACCIABILITÀ: ESIGENZA E TREND DI MERCATO



LA SOSTENIBILITÀ E LA TRACCIABILITÀ: ESIGENZA E TREND DI MERCATO⁶

Le aziende alimentari seguono da vicino le tendenze del mercato, che sono strettamente legate alle mutevoli esigenze dei consumatori.

Questi risultati dimostrano come la sostenibilità sia evidente, trasversalmente. Oltre il 75% delle aziende mostra un forte interesse per quelle innovazioni legate allo sviluppo di nuovi prodotti che generano un impatto positivo sia sulla salute che sull'ambiente.

D'altra parte, lo sconvolgimento della catena del valore e la variabilità che caratterizza i comportamenti e le esigenze dei consumatori hanno portato le aziende a valorizzare la tendenza verso nuovi canali di vendita. Il loro scopo è ottimizzare le vendite e comprendere meglio la domanda dei clienti al fine di adattare la loro strategia di innovazione. Infine, la tracciabilità alimentare si distingue per la sua importanza nel determinare l'origine di ogni prodotto. Questa terza verticale di interesse è finalizzata a migliorare la trasparenza riguardo all'origine bidirezionale del cibo: le materie prime ricevute dall'industria di trasformazione e i prodotti alimentari acquistati e consumati dal cliente finale.

Secondo i dati dell'Osservatorio Smart Agrifood (Polimi), l'82% delle aziende della trasformazione agroalimentare ha utilizzato o sperimentato almeno una

soluzione digitale nel 2022. Le aree dove le aziende stanno maggiormente innovando sono quelle relative alla tracciabilità alimentare, alla produzione, alla logistica e al controllo della qualità (sia della materia prima che del prodotto finito). L'88% delle aziende, in particolare, sta innovando nell'area della tracciabilità, utilizzando o sperimentando soluzioni tecnologiche, come software gestionali integrati (56%), soluzioni mobile (26%) e cloud (21%) per ridurre i tempi richiesti per la rintracciabilità dei prodotti in caso di criticità e snellire i processi di inserimento dei dati, riducendo il margine di errore.

Questi sistemi, inoltre, consentono di valorizzare le caratteristiche del prodotto nei confronti del consumatore finale, proprio in termini di tracciabilità, soprattutto attraverso l'utilizzo di QR Code, e di rendere più agevoli i rapporti e i processi di verifica e controllo con gli enti pubblici. La tendenza all'innovazione è confermata anche guardando all'offerta tecnologica: in Italia, il 75% delle soluzioni digitali per la tracciabilità alimentare è abilitato da tecnologie innovative e il 17% di queste è proposto da startup, che in questo ambito offrono principalmente soluzioni basate su tecnologia Blockchain.

⁶ Eatable Adventures, The state of Open Innovation 2022

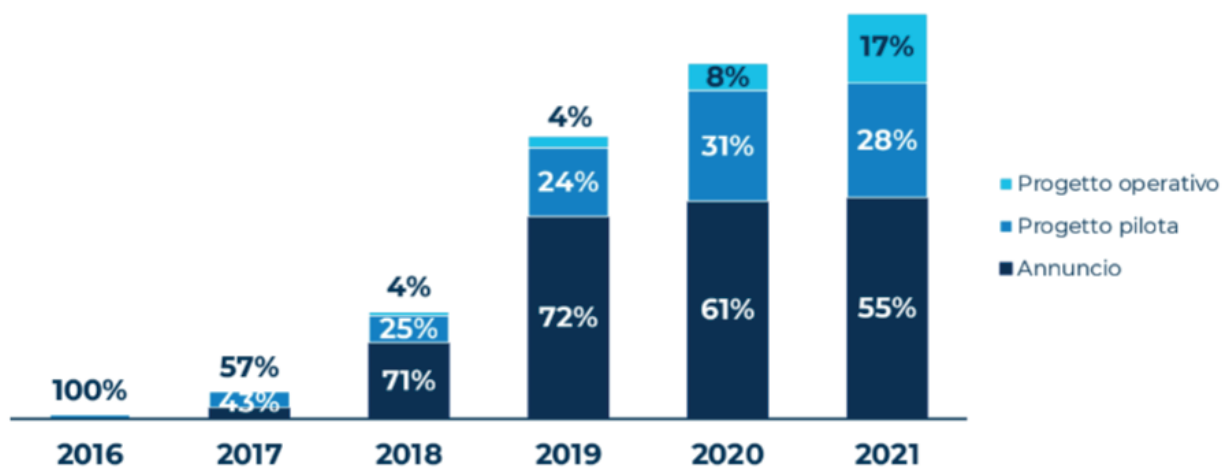




LA SOSTENIBILITÀ E LA TRACCIABILITÀ: ESIGENZA E TREND DI MERCATO

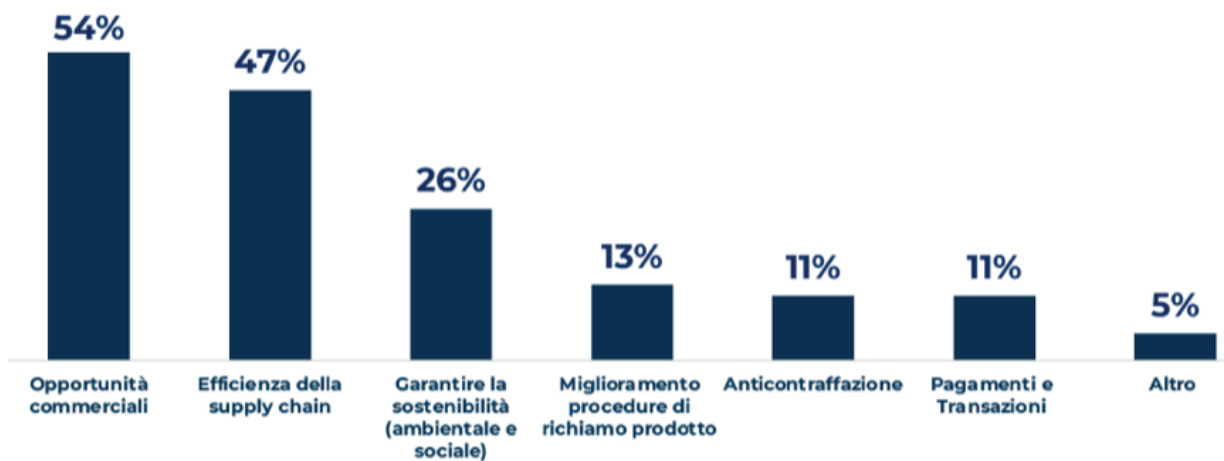


L'EVOLUZIONE DEI PROGETTI DI BLOCKCHAIN NELL'AGRIFOOD



Fonte: Osservatorio Smart Agrifood del Politecnico di Milano

OBIETTIVI DICHIARATI DEI PROGETTI BLOCKCHAIN AGRIFOOD NEL MONDO, 2026-2021, VALORI PERCENTUALI



Fonte: Osservatorio Smart Agrifood del Politecnico di Milano



A decorative background featuring a honeycomb pattern of hexagons. Some hexagons are light gray, while others contain nature-themed images: green leaves, a red flower, a white flower, and a green plant. The text is centered over the gray hexagons.

IL TERRITORIO COME LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE



IL TERRITORIO COME LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE

Alla luce delle analisi presentate, per innovare il sistema del cibo è utile partire dai territori e dalle comunità locali che sono i luoghi ideali per le innovazioni e possono diventare dei veri laboratori di sperimentazione. Ci sono progetti ed esperienze che dimostrano il potenziale innovativo che hanno le connessioni, le ricomposizioni degli interessi e la creazione di nuove piattaforme ecosistemiche locali lungo tutta la filiera del cibo. Sono modelli da sperimentare e far crescere nelle realtà locali, che offrono nuove occasioni ai produttori locali anche più piccoli e che possono generare nuove competenze e nuove proposte professionali.

Molti studi che dimostrano come la dimensione territoriale incida sui processi di innovazione che, spesso, accolgono gli innovatori. Tuttavia, insieme ad azioni mirate allo sviluppo territoriale sono necessarie politiche più generali di supporto ai processi di innovazione. Sono le comunità a poter giocare un ruolo rilevante per l'azione di cambiamento e sviluppo del sistema agroalimentare ma serve un raccordo tra il mondo della ricerca scientifica e tecnologica e quello della produzione che possa svolgere un vero e proprio ruolo di mediazione simbolica e culturale.

Si prendano tre esempi di come, a livello locale, con l'azione delle comunità e grazie alle tecnologie, si possano agire

cambiamenti culturali ed economici:

- le food policy, ovvero le politiche urbane che creano una strategia che lega, con una catena di senso, altre politiche (per esempio gli acquisti pubblici, i regolamenti, le politiche educative, il coinvolgimento di piccoli e medi produttori locali, la logistica, ecc.);
- i food hub, ovvero piattaforme (organizzative, digitali e fisiche) che permettono di portare il cibo dal campo alla tavola;
- i food innovation hub, si tratta di un programma indirizzato a sostenere i processi d'innovazione e di diversificazione di mercato nelle micro, piccole e medie imprese del settore agroalimentare, creando sinergie virtuose anche con le grandi imprese. Una delle principali ragioni per cui nasce il Food Innovation Hub è la possibilità di ripensare la catena del valore che può avvantaggiare le Pmi, tenendo insieme la vocazione del territorio, le caratteristiche delle imprese, i processi di innovazione possibili e le occasioni che il mercato offre.

Infine, è utile sottolineare come a livello locale esiste un ecosistema che va connesso e riattivato per creare forme di supporto reciproco e processi di innovazione. Fra questi attori, oltre alle





IL TERRITORIO COME LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE

imprese, ci sono le università, quali potenziali ponti tra la ricerca scientifico-tecnologica e il sistema produttivo, le Camere di Commercio, Istituti Agrari, Istituti Tecnici dedicati ai temi del cibo, gli ITS, le istituzioni locali e altri attori.



The background features a light blue and white hexagonal pattern. Several hexagons contain images of food: a green leafy vegetable, a red tomato, a piece of meat, and a green leafy vegetable.

UN PROGETTO PILOTA PER L'INNOVAZIONE DELLE IMPRESE AGRIFOOD ITALIANE A PARTIRE DALLA PROVINCIA DI SALERNO



COSA VOGLIAMO LANCIARE DA AGRIFOOD FUTURE 2023? UN PROGETTO PILOTA PER L'INNOVAZIONE DELLE IMPRESE AGRIFOOD ITALIANE A PARTIRE DALLA PROVINCIA DI SALERNO

Il futuro del cibo avrà un effetto anche sulle filiere produttive salernitane, a partire dalle scelte ecologiche che saranno imposte dalla Comunità europea, dai cambiamenti delle abitudini alimentari dei consumatori e dalle scelte strategiche che adotteranno gli imprenditori.

Per queste ragioni, è opportuno immaginare 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 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.

Sebbene il concetto di innovazione sia sempre esistito nel mondo del business aziendale, la sua definizione si è evoluta nel tempo. Oggi l'innovazione è intesa come l'implementazione di nuove idee per trasformare o creare un prodotto o un servizio che introduca una novità a valore aggiunto, con l'obiettivo di aggiungere valore, migliorare la produttività e evitare impatti negativi sull'ambiente.

Ormai è chiaro che le forme di collaborazione tra gli attori di uno stesso ambito territoriale (più o meno allargato) producono più valore per tutti. È l'idea di valore condiviso (shared value) dell'economista Michael Porter, che presuppone nuove alleanze tra attori compresenti sui territori per lo sviluppo di nuove soluzioni, idee, servizi, prodotti ecc., per lo sviluppo locale, per la riduzione dell'impatto ambientale e per rendere attrattivi i territori.

Indubbiamente, nel contesto in costante trasformazione in cui ci troviamo (digitalizzazione, crescita demografica, inflazione economica, pandemie, carenze di determinati alimenti, cambiamenti tecnologici...) l'innovazione che nasce e si sviluppa attraverso la collaborazione tra gli attori di un territorio presenta un grande potenziale, anche per far fronte alle crescenti esigenze di adattamento richieste al sistema di produzione-scambio-consumo del settore agroalimentare inteso nella sua filiera più ampia, comprendendo quindi - come emerso dalle giornate di Agrifood Future 2023 - anche il turismo, la logistica, il commercio e la ristorazione, il packaging.

Sulla base delle indicazioni tratteggiate in questo documento, con riferimento al contesto internazionale, nazionale e salernitano, si intende accogliere tutti gli





IL TERRITORIO COME LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE



ospiti invitati ad Agrifood Future 2023 per una discussione critica e costruttiva su quale può essere un modello italiano di trasformazione ecologica e digitale di tutta la filiera allargata, per evitare di subirci modelli pensati in realtà molto distanti dalle peculiarità del nostro Paese e – soprattutto – per **dare un protagonismo al sistema impresa nel dibattito che investe, a livello globale e nazionale, il mondo dell'agroalimentare.**

Si ritiene che Salerno possa essere un contesto adeguato in cui avviare un progetto pilota, replicabile su scala nazionale, per il supporto e la diffusione di processi di innovazione all'interno del sistema agrifood locale, in connessione con quello regionale, nazionale, europeo ed internazionale, che svolga servizi strategici per le PMI di accompagnamento alle innovazioni di prodotto, open innovation, internazionalizzazione e supporto all'accesso al credito e ai fondi agevolati. Noi siamo pronti ad accogliere ogni forma di contributo, di sostegno, di supporto per un progetto che intendiamo mettere a servizio del Paese e di tutti i territori italiani con le loro peculiarità.

In questo senso Agrifood Future si pone non solo come un evento celebrativo annuale ma come un concreto laboratorio permanente di innovazione e di sviluppo.





CREDITS

**RAPPORTO AGRIFOOD FUTURE 2023
SCENARIO E FUTURO POSSIBILE
DELL'AGRIFOOD:TERRITORI LABORATORI
DI INNOVAZIONE**

ISBN 9791280326157

ANDREA PRETE

Presidente Unioncamere
Presidente dalla CCIAA di Salerno

ALEX GIORDANO

Docente di Trasformazione Digitale
dell'Università Federico II di Napoli
Direttore Scientifico Agrifood Future

*Per il Societing Lab del CeSMA
"Centro Servizi Metrologici e Tecnologici
Avanzati dell'Università Federico II di Napoli"*

ANNALISA GRAMIGNA

senior researcher

ANTONIO SANTORO

senior researcher

*Per Centro Studi delle Camere di commercio
Guglielmo Tagliacarne*

ALESSANDRO RINALDI

Direttore Studi e statistiche

PAOLO CORTESE

Responsabile osservatori sui settori di
sviluppo

DEBORA GIANNINI

Project Manager

GIACOMO GIUSTI

Coordinatore Statistiche e Responsabile
Sii

MARCO PINI

Senior Economist

FRANCESCO SALATE SANTONE

Data scientist

SARA RAMASSOTTO

ricercatrice

DAMIANO ANGOTZI

ricercatore

MARCO GENTILE

ricercatore

LUCREZIA MACIGNO

ricercatrice

Supervisione

FEDERICO MARIA BEGA

Chief Strategy Officer (CSO) Promos Italia



UNIONCAMERE



CAMERA DI COMMERCIO
SALERNO

CON IL CONTRIBUTO DI



CON LA COLLABORAZIONE DEL



IN PARTNERSHIP CON



CON IL PATROCINIO DI



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

