

Food for All! 2018

SolutionsLab

Innovazione tecnologica e sociale: soluzioni al servizio della sostenibilità

Giovedì 10 maggio 15.00 – 17.00, Fondazione G. Feltrinelli, viale Pasubio 5, Milano

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Premessa

*I **Solutionslab** sono incontri di carattere laboratoriale tra giovani imprenditori e practitioner da un lato ed esperti professionisti ed accademici dall'altro, su alcuni settori di approfondimento a partire dal tema della sostenibilità agroalimentare e le innovazioni nell'industria legata al cibo. Gli incontri vedono il coinvolgimento di una selezione di start-up, protagonisti di pratiche innovative, imprese e policy maker sul territorio milanese e nazionale con una attenzione particolare ai giovani, alla loro creatività, alla loro capacità di innovare il tessuto produttivo e i modelli organizzativi vigenti. Lo scopo di questi incontri è quello di comprendere le opportunità offerte dalle buone pratiche esistenti sul territorio per affrontare le principali problematiche relative al tema oggetto del tavolo così come le criticità e le sfide che restano da affrontare in relazione alle questioni chiave identificate.*

Dinamica dei lavori

15.00 – 15.10 Introduzione: Il moderatore introduce il tema del SolutionsLab e spiega la finalità dell'incontro: giungere a una sintesi di raccomandazioni capaci di supportare le criticità sollevate dal mondo delle buone pratiche rispetto al tema oggetto del tavolo.

15.10 – 15.45 La parola al mondo delle pratiche: il moderatore solleva la questione chiave del tavolo e lascia la parola ai rappresentanti delle buone pratiche. Il rappresentante di ogni buona pratica ha 5/8' di tempo per specificare, rispetto al macro-tema del tavolo e al contesto territoriale di operatività, le necessità di cui l'iniziativa intende rispondere, le modalità di implementazione e i gap che rimangono da colmare per valorizzare il tema della salute alimentare e connettere, nel modo più efficiente possibile, la dimensione del cibo e della salute.

**In questa prima sessione intervengono i soggetti elencati sotto la voce "Intervengono" del paragrafo partecipanti.*

15.45 – 16.50 Discussione e confronto: concluso il primo giro di lavoro di tavolo, intervengono a turno i rappresentanti della comunità scientifica, delle aziende, delle Istituzioni e del Terzo Settore coinvolti per rispondere alle questioni sollevate dal mondo delle buone pratiche. I rappresentanti di questi due mondi hanno il compito di riflettere attorno ai punti di forza e di debolezza delle pratiche con l'obiettivo di offrire utili raccomandazioni al mondo delle buone pratiche.

**In questa seconda sessione intervengono i soggetti elencati sotto la voce “Reagiscono” del paragrafo partecipanti.*

16.50 – 17.00 Conclusioni: il moderatore presenta una sintesi delle raccomandazioni emerse nel corso della discussione identificando per ciascuna di esse una parole chiave.

*Modera l’incontro **Francesca Ciancio**, giornalista enogastronomica.*

Abstract e questione chiave

Per assicurare che i bisogni nutrizionali di una popolazione in crescita siano soddisfatti in maniera sostenibile, **l’innovazione** entra da protagonista nelle **filieri agroalimentari**.

Le nuove iniziative che coniugano modelli produttivi, procurement e politiche alimentari consolidano modi di produrre e operare scelte alimentari locali, esprimendo la convergenza tra i soluzioni smart e slow, la promozione di nuove forme di partecipazione dei cittadini e nuovi sistemi di governance tra istituzioni, corpi intermedi, imprese e famiglie, la cui unicità si lega alle peculiarità di un territorio, inteso come sintesi di componenti ambientali e sociali, offrendo, quindi, una miriade di buone pratiche da conoscere, valorizzare e disseminare.

In questo quadro composito si delineano anche le sfide del sistema agroalimentare contemporaneo: un sistema complesso che nel caso dell’Italia in maniera ancor più marcata che altrove, vede coesistere una produzione di piccola scala con standard qualitativi elevatissimi con una produzione industriale che, sebbene più fortemente orientata alle dinamiche economiche globali, deve garantire anch’essa qualità e sicurezza del consumatore attraverso la continua innovazione dei processi produttivi.

Come far sì che, attraverso l’innovazione tecnologica e sociale, si possano promuovere filiere agroalimentari capaci di soddisfare i bisogni nutrizionali, la sicurezza alimentare nonché l’emersione di nuove tendenze e sensibilità nei consumi di una popolazione crescente, nel rispetto dei principi di sostenibilità?

Partecipanti

Nella lista di seguito riportata si specificano i soggetti che sono chiamati a intervenire in rappresentanza del mondo delle buone pratiche e i soggetti che sono invitati a riflettere attorno alle suggestioni sollevate dai rappresentanti delle pratiche.

Intervengono

- Maria Luisa Cinquerrui, SmartIsland
- Enrica Arena, Orangefiber
- Lisa Bigozzi, Mogu
- Silvia Rum, Accadermica
- Antonio Idà, Algaria srl
- Luca Talamini, Food Solutions srl
- Niccolò Ciprinaetti, Trustech

- Giulia Tramet, InFoodLab
- Vittorio Bava, Diptera
- Alessio Franconi, IUAV
- Rosella Blumetti, Associazione Buon Mercato

Reagiscono

- Luca Tricarico, Milan Center for Food Law and Policy
- Andrea Calori, ESTà
- Lorenzo Bandera, Secondo Welfare
- Ernestina Casiraghi, Università degli Studi di Milano
- Rossana Torri, Comune di Milano
- Daniele Testi, SOS LOGgistica
- Giuseppe Galli, U-Turn
- Massimo Iannetta, ENEA
- Elena Donaggio, Avanzi
- Francesco Marandino, Food Trust