



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati



UNIONCAMERE



CAMERA DI COMMERCIO
SALERNO

SALERNO

16 | 20 SETT 2023





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Concept





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Concept

Il cibo e l'agricoltura sono la connessione principale tra le persone e 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.**





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Concept

Il settore agricolo 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.

Ripensare il sistema del cibo significa, quindi, affrontare una grande complessità socio-economica e culturale. Per questo sono **in corso tanti studi e molti 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 **non ridurre le rese in campo**, 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 **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.

Eppure, 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 **novità inedite**: la produzione di **carne prodotta in laboratorio** (per altro già in uso da parte delle grandi catene di fast food), **l'uso** massiccio **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** come la blockchain.

Cambiamenti e innovazioni sono necessarie, tuttavia sono fonte di accesi scontri che tendono a polarizzare le discussioni invece che lasciare campo aperto al confronto e alla diffusione delle conoscenze scientifiche e tecnologiche.

Per questo **Agrifood Future si propone come un'occasione di confronto libero ed aperto**, focalizzato sulla diffusione degli studi e della ricerca più avanzata, con l'obiettivo di ampliare le conoscenze e aprirsi al confronto tra posizioni differenti.



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Perché Salerno

In questi anni il territorio campano si sta distinguendo per le scelte legate alla qualità: **degli 845 prodotti DOP, IGP, STG italiani, 353 provenienti dal Sud** e, in particolare, 60 dalla Campania. Uno degli effetti evidenti sono le esportazioni e **Salerno è la provincia campana che esporta di più sfiorando i 2,3 miliardi di euro nel 2022.**

La produzione agricola e la trasformazione sono le attività prevalenti della provincia di Salerno che, in particolare, è **rilevante per la trasformazione del pomodoro**, per il **settore lattiero caseario** e per l'**ortofrutta**. Salerno, con il suo incantevole territorio, è luogo che preserva la biodiversità ambientale e insieme anche la biodiversità culturale del cibo, **riferimento imprescindibile della Dieta mediterranea.**

Proprio da questi luoghi iconici, dove le forti tradizioni fondano l'identità socio-culturale, è necessario guardare al futuro del cibo.

Proprio nel rispetto di questa identità mediterranea, Agrifood Future apre a dibattiti, confronti, occasioni formative, ideate come occasioni di scambio che possano favorire la diffusione di conoscenze ed essere momenti generativi di nuovi sguardi

Nessuno è escluso: saranno coinvolti le imprese, le associazioni di categoria, le scuole, le istituzioni, gli enti di ricerca, i protagonisti della comunicazione, in un festival che tratterà il tema del cibo nella sua inevitabile complessità, attraverso approfondimenti su

AGRICOLTURA // INNOVAZIONE //
SOSTENIBILITÀ // TURISMO // CULTURA //
ALIMENTAZIONE // SALUTE // ECONOMIA //
MERCATI



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Agenda sostenibilità

I 17 obiettivi di sviluppo sostenibile OSS (Sustainable Development Goals SDGs) costituiscono il nucleo vitale dell'**Agenda 2030**. Tengono conto in maniera equilibrata delle tre dimensioni dello sviluppo sostenibile, ossia economica, sociale ed ecologica.

Agrifood Future rappresenta uno dei **primi eventi del sud Italia che mette al centro** della programmazione alcuni di tali **obiettivi di sviluppo sostenibile** che dovranno essere realizzati entro il 2030 a livello globale da tutti i Paesi membri dell'ONU.

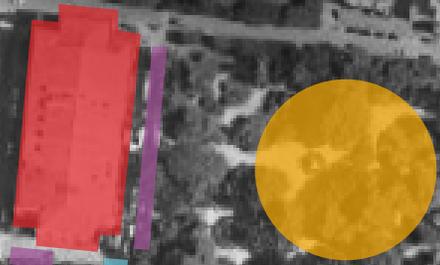




AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

- Teatro Verdi
- Green stage
- Paddock Verdi
- Villa Comunale
- Lungomare
- CCIAA





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Teatro verdi

Teatro di tradizione con quattro ordini di palchi e un loggione che sin dall'800 offre stagioni teatrali di spicco. Farà da sfondo a workshop ed approfondimenti che permetteranno al pubblico di discutere e fare chiarezza sul futuro dell'agroalimentare.





**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Teatro verdi

AGRIFOOD FUTURE

**AGRI
FOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Green stage

Situato all'esterno del Teatro Verdi rappresenta il main stage nonché il luogo dedicato ai grandi ospiti e agli spettacoli. Un palco esterno che vedrà alternarsi incontri istituzionali, tavole rotonde, talks, approfondimenti e spettacoli.

Con l'obiettivo di informare e di creare connessione tra istituzioni, esperti del settore food, player della GDO, aziende e cittadini il parterre degli ospiti presenti a questa edizione di AFF è davvero plurale.





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Green stage





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Area ristoro





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Villa comunale

La Villa comunale di Salerno è il "giardino" della città. Situata di fronte al Teatro Verdi, possiede un esteso orto botanico con molte piante rare dell'area mediterranea ed oltre.

Questo parco-giardino, in occasione di Agrifood Future, ospiterà eccezionalmente la Festa della Minerva, la mostra dedicata alle piante rare.





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Villa comunale





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Camera di commercio

La Camera di Commercio ospiterà una Summer School che riunirà per cinque giorni 100 giovani scienziati provenienti da tutta l'area Euromediterranea.

Un percorso formativo organizzato dalla Presidenza Nazionale di UNIONCAMERE con la CAMERA DI COMMERCIO DI SALERNO unitamente alla direzione scientifica di OpenImpact e Ruralhack.

La Summer School avrà tre principali focus su cui verteranno Lezioni, Incontri, Dibattiti e Lavori di gruppo: AGRITECH, VALUTAZIONE DI IMPATTO, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ.





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Lungomare

Com'è ben noto, il problema di nutrire il Pianeta parte da un eccesso di sprechi lungo tutto il foodsystem.

In riferimento a tale problema, il famoso lungomare di Salerno, in occasione dell'ultimo giorno di Agrifood Future diventerà la location perfetta per un cena dall'alto valore simbolico in riferimento a tale problema.

Una grande cena sociale che prevede la partecipazione di chef internazionali che prepareranno per l'occasione piatti a partire dalle eccedenze delle produzioni ancora utilizzabili. Un'occasione unica capace di creare un grande senso di gruppo: saranno coinvolti nella preparazione e nel servizio i giovani studenti degli istituti alberghieri locali e saranno invitate tutte le mense dei poveri a cenare insieme a politici, imprenditori, relatori dell'evento, ricercatori.

Un unico lunghissimo tavolo che rappresenta il modo più aperto di incontrarsi e condividere.





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Organizzato da



Con il contributo di



Con la collaborazione di



In partnership con



Con il patrocinio di



Hanno dato la loro adesione

