

buono!

storie italiane di agricoltura,
territori e cibo sostenibile

Con il patrocinio di:



Un evento organizzato da:



In collaborazione con:



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Con il sostegno di:



Comunicato stampa

BUONO!

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

Storie italiane di agricoltura, territori e cibo sostenibili
24 e 25 giugno 2021

Dialogo indipendente in preparazione del Vertice sui sistemi alimentari

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

con il supporto di
Agro Camera e Rural Hack

con la partecipazione di
ASVIS, ARSIAL, Borghi Autentici, Commissariato per la partecipazione dell'Italia a Expo 2020 Dubai, APRE

Patrocinato da
Ministero Affari Esteri

Roma, 17 giugno 2021 – Due giorni di dirette e collegamenti in live streaming (<https://buono.makerfairerome.eu/live-streaming>) da tutta Italia, oltre 50 appuntamenti, più di 100 ospiti di livello internazionale, 14 panel tematici.

Sono i numeri, imponenti, di **“Buono! Storie italiane di agricoltura, territori e cibo sostenibili”**, l'evento che racconta l'importanza del cibo per il nostro futuro e che punta ad affermare il valore della sostenibilità come dimensione imprescindibile per il benessere sociale, culturale, ambientale ed economico e a cui hanno già assicurato la loro partecipazione il Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale (MAECI), **Luigi Di Maio** il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Stefano Patuanelli** e il Ministro per le Politiche Giovanili, **Fabiana Dadone**.

buono!

storie italiane di agricoltura,
territori e cibo sostenibile

Con il patrocinio di:



Un evento organizzato da:



In collaborazione con:



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Con il sostegno di:



Buono! si svolgerà il 24 e 25 giugno ed è un **“Dialogo indipendente verso il Food Systems Summit delle Nazioni Unite 2021”**, un’occasione importante per valorizzare i protagonisti del mondo delle imprese, della produzione, dell’alimentazione, del consumo di cibo e la cultura che gli si muove intorno.

Un evento di avvicinamento al pre-vertice delle Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari del 2021 che si terrà a Roma (19-21 luglio) e al Food Systems Summit (in programma a settembre a New York) che pone una particolare attenzione al contributo che le imprese possono fornire per promuovere sistemi agroalimentari più giusti, sani e attenti all’ambiente.

Buono! è un appuntamento organizzato e preparatorio di **“Maker Faire Rome – The European Edition”** (evento promosso dalla Camera di Commercio di Roma) e realizzato in collaborazione con il **Santa Chiara Lab - Università di Siena**, con il supporto di Rural Hack e Agro Camera e con la partecipazione di Asvis, Arsial, Borghi Autentici, Commissariato per la partecipazione dell’Italia a Expo 2020 Dubai, Apre. Ha il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri in quanto l’evento rientra tra quelli ufficialmente riconosciuti dal MAECI.

Buono! vuole raccontare al grande pubblico perché è importante il cibo per l’oggi e per il domani e perché una dieta sana ed equilibrata, come quella mediterranea, e le migliori pratiche dei nostri agricoltori e dei nostri imprenditori, sono decisivi per il benessere e l’ambiente e dunque per la qualità della vita. Produrre più cibo, mantenendo alta la qualità, rispettando la natura e seguendo criteri di sostenibilità si può, basta innovare.

Ed infatti, proprio in apertura di Buono!, verrà illustrato, alla presenza del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale **Luigi Di Maio**, il documento **“Esperienze e impegni delle imprese italiane in vista del Food System Summit”** redatto – nell’ambito del Tavolo MAECI sulle Filiere alimentari-Verso il vertice dei Sistemi alimentari 2021 guidato dall’Ambasciatore **Giorgio Marrapodi** – da un gruppo di lavoro costituito dai rappresentanti delle associazioni di categoria delle imprese del settore agroalimentare e coordinato dal Prof. **Angelo Riccaboni**, Presidente del Santa Chiara Lab - Università di Siena.

Nel corso di Buono! il documento, che individua alcuni impegni concreti per promuovere ancora di più la sostenibilità delle imprese italiane dell’agrifood, verrà sottoscritto dai rappresentanti delle associazioni di categoria.

buono!

storie italiane di agricoltura,
territori e cibo sostenibile

Con il patrocinio di:



Un evento organizzato da:



In collaborazione con:



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Con il sostegno di:



Buono! è un viaggio tra le esperienze imprenditoriali e sociali più interessanti del mondo dell'agrifood del nostro Paese: il quadro che ne deriva è quello di un modello che, pur con le sue criticità, può offrire al dibattito globale riferimenti utili a fronteggiare le questioni ambientali, sociali ed economiche che i vari sistemi agroalimentari si trovano ad affrontare. In particolare, durante l'evento, verranno illustrate esperienze con riferimento a quattro tematiche:

- 1) La responsabilità sociale e ambientale delle imprese per produrre un cibo sempre più sostenibile e in linea con le indicazioni dell'Agenda 2030.
- 2) Dieta mediterranea e cultura del cibo.
- 3) I progetti per alleviare la povertà alimentare e per garantire a tutti l'accesso al cibo.
- 4) Le catene del valore corte, le positive relazioni tra tutti gli attori della filiera e l'importanza strategica dei territori.

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

La mattina del 24 giugno, inoltre, verrà presentato il Protocollo d'intesa tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e il Commissariato per la partecipazione dell'Italia a Expo 2020 Dubai, un documento strategico per il nostro Paese in vista di questo appuntamento importante. Alla presentazione parteciperanno il Ministro **Stefano Patuanelli** e **Paolo Glisenti**, Commissario Generale per l'Italia a Expo 2020 Dubai.

Tra i tanti relatori e protagonisti di Buono! merita una citazione **Jeffrey Sachs**, economista, Presidente del Sustainable Development Solutions Network (SDSN) e Direttore del Center for Sustainable Development alla Columbia University, che interverrà la mattina del 25 giugno nel panel **"Il futuro sostenibile dell'Agrifood italiano a Expo 2020 Dubai"**, preceduto dalla sessione **"Le sfide dell'agrifood sostenibile per il Food Systems Summit"** in cui interverranno **Vincenza Lomonaco**, Rappresentante Permanente della Repubblica Italiana presso le Organizzazioni Internazionali delle Nazioni Unite e **Maurizio Martina**, Vice direttore FAO.

buono!

storie italiane di agricoltura,
territori e cibo sostenibile

Con il patrocinio di:



Un evento organizzato da:



In collaborazione con:



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Con il sostegno di:



Durante la due giorni verrà sottolineata l'importanza di valorizzare il contributo dei prodotti agroalimentari a stili di vita sani e sostenibili, in linea con la **dieta mediterranea**, evitando soluzioni semplicistiche e fuorvianti che mirano a orientare le scelte dei consumatori sulla base dell'analisi del singolo alimento. Come e quanto è attuale la dieta mediterranea nei gusti dei giovani italiani? E quali sono i "mattoni" fondanti della dieta (prodotti, ingredienti, specialità e menù)? Quale è il contributo in termini di prodotti e qualità dei vari territori italiani? A queste e a tante altre domande, esperti di settori e studiosi daranno le loro risposte.

"Il 2021 – spiega **Lorenzo Tagliavanti, Presidente della Camera di Commercio di Roma** - è l'anno della svolta verso la sostenibilità. Ce lo impone la transizione verde e ce lo chiedono le nuove generazioni. L'emergenza sanitaria ha messo in evidenza la stretta connessione esistente tra salute, alimentazione e ambiente e ha reso chiara a tutti la necessità di assicurare che le produzioni alimentari siano il frutto di processi innovativi e sostenibili. La pandemia ci ha insegnato quanto il cibo è essenziale per la salute e ha accresciuto la consapevolezza sull'importanza di costruire, a livello globale, sistemi alimentari sostenibili e stili di vita salutari. E' evidente che, in questo processo, l'Italia potrà avere un ruolo da protagonista, e così Roma. Non è un caso che il pre-vertice delle Nazioni Unite sui sistemi alimentari del 2021 si terrà proprio nella Capitale, dal 19 al 21 luglio prossimi. Per questo – conclude Tagliavanti - sono particolarmente orgoglioso che un evento importante come "Buono!" sia stato organizzato dalla Camera di Commercio, attraverso Maker Faire Rome, insieme ad altri prestigiosi partner, su temi strategici e vitali per tutti noi, ma soprattutto per le generazioni future".

"Il sistema Agrifood italiano del futuro - afferma il prof. **Angelo Riccaboni, Presidente del Santa Chiara Lab – Università di Siena e Presidente della Fondazione PRIMA - Barcellona** - dovrà affrontare le questioni della sostenibilità basandosi sulla forza delle esperienze consolidate e l'adozione di innovazioni tecnologiche, organizzative e sociali. L'Italia può candidarsi ad un ruolo di primo piano nel dibattito internazionale sui sistemi agroalimentari sostenibili, in particolare nel prossimo Food Systems Summit delle Nazioni Unite. Con Buono! intendiamo portare all'attenzione generale le molteplici esperienze positive delle aziende italiane ed evidenziare alcuni impegni concreti per promuovere ulteriormente la sostenibilità del nostro sistema agrifood come modello di riferimento per far fronte alle

buono!

storie italiane di agricoltura,
territori e cibo sostenibile

Con il patrocinio di:



Un evento organizzato da:



In collaborazione con:



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Con il sostegno di:



sfide ambientali, sociali ed economiche che riguardano non solo l'Italia ma anche la comunità internazionale”.

Tra le varie sessioni di Buono! una è dedicata all'**Agritech per la tutela del Made in Italy** a cui parteciperanno, tra gli altri, **Paolo Orneli**, Assessore allo Sviluppo Economico Commercio e Artigianato, Ricerca, Start-Up e Innovazione della Regione Lazio, **Mattia Voltaggio**, Head of Startup Acceleration Eni Joule e **Vera Scuderi** (Corporate Manager Polihub). Dopo una panoramica che farà luce sulle tendenze principali che si stanno evolvendo nel mondo dell'agrifood, verranno presentate alcune storie di tecnologie sperimentate e applicate all'agrifood italiano a tutela della sicurezza, della qualità e dell'ambiente. Con un commento finale del Rettore dell'Università "Federico II" di Napoli, **Matteo Lorito**, chiamato a riflettere su alcune necessarie condizioni abilitanti per lo sviluppo dell'*agritech* a tutela delle nostre agricolture e dei nostri prodotti nazionali. Le Università e gli enti di ricerca italiani sono molto attivi sui temi dell'**agrifood sostenibile**. Durante le due giornate di Buono! verranno presentati progetti di agricoltura digitale e le nuove tecnologie adottate, coinvolgendo gli studenti e i giovani delle maggiori organizzazioni di agricoltori.

La mattina del 24 giugno si svolgerà la sessione "**Il racconto delle storie dei protagonisti del Made in Italy: i temi dell'innovazione**" durante la quale verranno illustrate una serie di esperienze e progetti sul tema e le cui conclusioni sono affidate a **Enrica Onorati**, Assessora all'Agricoltura, Foreste, Promozione della filiera e della cultura del cibo, Pari opportunità della Regione Lazio.

Non mancherà, la mattina del 25 giugno, la sessione "**Il Buono! del Tipico: borghi, territori e prodotti del Mediterraneo**" realizzata in collaborazione con Arsial, Regione Lazio e l'Associazione Borghi Autentici. Un panel moderato da **Carlo Hausmann**, Dg di Agro Camera, Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per l'agroalimentare, con testimonianze dirette dai borghi autentici e brevi video-interviste che racconteranno la qualità e il valore dei prodotti tradizionali.

"Noi come organizzatori di Maker Faire Rome - spiega **Luciano Mocci, Presidente di Innova Camera, Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma** - cerchiamo di agevolare la trasformazione della tecnologia in uno strumento accessibile e creativo, in grado di renderci la vita migliore. Al nostro evento le innovazioni in agricoltura, il cibo sostenibile, il

buono!

storie italiane di agricoltura,
territori e cibo sostenibile

Con il patrocinio di:



Un evento organizzato da:



In collaborazione con:



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Con il sostegno di:



rispetto dell'ambiente e, più in generale, tutte le migliori pratiche delle imprese su questi temi stanno conquistando sempre più spazio e più attenzione”.

L'evento si svolgerà in forma ibrida. Sarà allestito un set tipo studio televisivo e molti relatori saranno in presenza (Spazio Rossellini, via della Vasca Navale 58, Roma) e, parallelamente, è garantita la diretta streaming su varie piattaforme. Oltre ai tanti talk e collegamenti live da varie parti d'Italia con esperti di settore, ci sarà anche spazio per incontri, sempre sul tema del cibo, più leggeri e divertenti come quelli tra chef stellati e atleti italiani che si preparano alle prossime Olimpiadi. In particolare, avremo da Roma la chef stellata **Cristina Bowerman** che andrà a fare visita a casa di **Lamont Marcell Jacobs** per scoprire cosa c'è nel frigo del lughista e velocista del G.S. Fiamme Oro della Polizia di Stato per poi capire insieme quale piatto creare. Il tutto sotto lo sguardo attento di **Stefania Ruggeri**, nutrizionista CREA (Consiglio per la ricerca in economia e l'economia agraria). Invece, da Firenze, lo chef due stelle Michelin, **Filippo Saporito** entrerà nella cucina di **Leonardo Fabbri**, atleta del Centro Sportivo dell'Aeronautica Militare specialità lancio del peso, per preparare con lui un piatto della cucina povera toscana.

Buono! è anche formazione: a tutti coloro che seguiranno l'evento e che ne faranno richiesta, sarà rilasciato un **Open Badge** dell'Università di Siena (per maggiori dettagli, <https://buono.makerfairerome.eu/open-badge>). L'Open Badge è una nuova metodologia di certificazione internazionale delle competenze che chiunque (studenti, cittadini, imprenditori, professionisti...) può inserire nel proprio curriculum, per valorizzare le competenze trasversali e le conoscenze acquisite.

Per maggiori informazioni su Buono! e per visionare il ricco calendario di appuntamenti in programma è possibile consultare il sito internet:

<https://buono.makerfairerome.eu/>.

L'evento sarà trasmesso in diretta streaming sul sito web Buono!.

buono!

storie italiane di agricoltura,
territori e cibo sostenibile

Con il patrocinio di:



Un evento organizzato da:



In collaborazione con:



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Con il sostegno di:



Maker Faire Rome – The European Edition è un progetto promosso dalla Camera di Commercio di Roma e organizzato da Innova Camera, Azienda Speciale che si occupa di innovazione e di sviluppo del sistema imprenditoriale, in sinergia con altre Istituzioni nazionali e internazionali. L'evento unisce scienza, tecnologia, innovazione, dando vita a qualcosa di completamente nuovo. E' una fiera, nella quale i sognatori e i talenti si mescolano e creano una magica alchimia. Ed è anche il luogo in cui si impara, ci si diverte e nascono opportunità di networking: parliamo di un ecosistema in cui i protagonisti della scena dell'innovazione si incontrano, confrontano, formano e divertono.

Il **Santa Chiara Lab – Università di Siena** è il Centro dell'Ateneo senese per l'innovazione interdisciplinare che promuove progetti sull'Agenda 2030 e lo sviluppo sostenibile, favorendo un'innovazione aperta, basata sulla co-creazione, la commistione delle conoscenze e il dialogo tra imprese e mondo della ricerca. Il **Santa Chiara Lab – Agroalimentare** è la divisione dedicata ad attività e progetti specifici sui temi agrifood (supporto all'innovazione culturale, tecnologica, organizzativa e sociale; sostegno alle imprese nella transizione verso sistemi agroalimentari sostenibili; analisi degli scenari futuri e delle opportunità per le imprese del settore; supporto al finanziamento di idee innovative).

Seguici sui principali social network cercando **#BuonoSostenibile**

Contatti:

Ufficio Stampa Cciaa Roma: tel. 06-6781178 – ufficiostampa@innovacamera.it

Santa Chiara Lab – Università di Siena: 392-9952426 - barbara.dipaola2@unisi.it

Con il patrocinio di:



Un evento organizzato da:



In collaborazione con:



SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

Con il sostegno di:



Con il supporto di:



Con la partecipazione di:



Main media partner:



Media partner:



Maker Faire Rome – The European Edition
è un progetto di:

