RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio – Ufficio Stampa CREA

Italian Food Design, arriva hub per transizione ecologica

Presentato progetto del Crea Alimenti e Nutrizione

- Stampa
- Scrivi alla redazione

Redazione ANSA ROMA
13 dicembre 202111:00

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - ROMA, 13 DIC - Migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare, trasferendo al consumatore il nuovo valore acquisito dell'alimento.

E' quanto propone l'hub "Sustainable Food Design", progetto presentato oggi dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria- Alimenti e Nutrizione (Crea) in streaming sui canali social dell'ente di ricerca, Facebook e Youtube. L'iniziativa progettuale, creata da Stefania Ruggeri, ricercatrice Crea Alimenti e Nutrizione, intende documentare le esperienze e i progetti dell'Italian Food Design, ovvero il modo nuovo di riprogettare i prodotti del nostro agroalimentare, coniugando una maggiore sostenibilità (ambientale e sociale) con una migliore qualità (nutrizionale ed organolettica). L'hub "Sustainable Food Design" ha tra le finalità quello di integrare discipline diverse (le biotecnologie, l'agronomia, l'ecologia, la nutrizione, la chimica degli alimenti, il design, la gastronomia, la comunicazione e

le scienze sociali) con lo scopo di accompagnare i produttori italiani nel percorso della transizione verde, anche attraverso dei veri e propri brand di sostenibilità. Nel progetto sono già attive ricerche - informano dal Crea - che promuovono concretamente la nuova visione del concetto di qualità alimentare, in grado di coniugare i valori del gusto, territorio e tradizione con quelli della sostenibilità ambientale e sociale. "L'hub - afferma la ricercatrice Crea Stefania Ruggeri - è un contenitore dove saranno fatte diverse azioni con l'intento di migliorare la sostenibilità delle Pmi e supportare la transizione ecologica, ma allo stesso trasmettere al consumatore il prodotto rinnovato motivandolo verso scelte diverse. Il compito non sarà quello di limitarci al campo di azione del Crea ma di collaborare con altri interlocutori per raccontare il rinnovato prodotto".

(ANSA).

RASSEGNA STAMP

la Repubblica

Assaggi di futuro sostenibile

DI *Deborah Ameri*

Il cibo del futuro è già qui. Bisogna solo "ridisegnarlo", per renderlo ancora più sostenibile e nutriente. Ne è certa Stefania Ruggeri del Crea, ente di ricerca agroalimentare che lancia *Italian Food Design* (il 13 dicembre a Roma e in streaming sui canali social del Crea). Uno dei primi esperimenti ha riguardato il pomodoro torpedino della Piana di Fondi, nel Lazio: «Migliorandone la qualità nutrizionale, ridurremo consumi idrici e pesticidi». Nella Ferrari Farm di Rieti, fattoria verticale unica in Europa grazie alla coltivazione idroponica, sono invece i computer a far crescere broccoli sani e sostenibili. Così come le olive di Elaisian, startup che salva uliveti e vigneti pugliesi.

La ricerca continua
Tra i progetti seguiti dal Crea, ente di ricerca agrolimentare, molti usano le nuove tecnologie e la robotica.

FOTO GETTY IMAGES

RASSEG

Food design e sostenibilità, se ne parla in un convegno del Crea

Come si declina alla luce del paradigma verde di Green Deal e F2F

Roma, 10 dic. (askanews) - Cos`è il food design di cui tanto si sente parlare? Come si declina nel contesto italiano alla luce del nuovo paradigma verde del Green Deal e della strategia Farm to Fork? Come vincere la sfida dei mercati migliorando la sostenibilità delle produzione, preservandone al contempo la qualità e la tipicità tutte italiane? Di questo si discuterà nella I edizione del Food Design Day, dal titolo Italian Food Design - Ridisegnare il cibo italiano in un`ottica di sostenibilità, una giornata di confronto fra il mondo della ricerca e i rappresentanti dei giovani produttori delle piccole e medie imprese italiane, promosso dal **CREA** Alimenti e Nutrizione, che si svolgerà lunedì 13 dicembre.

L`evento intende documentare le esperienze e i progetti dell`Italian Food Design, cioè, del modo nuovo di riprogettare i prodotti del nostro agroalimentare, coniugando una maggiore sostenibilità (ambientale e sociale) con una migliore qualità (nutrizionale ed organolettica). Un percorso tracciato, sebbene ancora tutto da definire, dai diversi interlocutori della Ricerca che si alterneranno lunedì, ma con una meta chiara: accompagnare i produttori italiani in questa transizione verde, anche attraverso dei veri e propri brand di sostenibilità.

Durante l`incontro sarà presentato l`hub "Sustainable Food Design", **crea**to da Stefania Ruggeri, ricercatrice **CREA** Alimenti e Nutrizione e altre ricercatrici in cui discipline diverse si integrano per migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare, trasferendo al consumatore il nuovo valore acquisito dell`alimento "ridisegnato". È già possibile trovare, infatti, all`interno dell`hub progetti di ricerca attivi che promuovono concretamente questa visione nuova del concetto di qualità alimentare, in grado di coniugare i valori del gusto, territorio e tradizione con quelli della sostenibilità ambientale e sociale.

RASSEGNA STAMPA

Italian Food Design: il nuovo paradigma alimentare per la transizione verde

Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità, lunedì 13 dicembre ore 9.30

In diretta streaming sui social del CREA Facebook e Youtube

Cos'è il food design di cui tanto si sente parlare? Come si declina nel contesto italiano alla luce del nuovo paradigma verde del Green Deal e della strategia Farm to Fork? Come vincere la sfida dei mercati migliorando la sostenibilità delle produzione, preservandone al contempo la qualità e la tipicità tutte italiane? Di questo si discuterà nella I edizione del Food Design Day, dal titolo *Italian Food Design - Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità*, una giornata di confronto fra il mondo della ricerca e i rappresentanti dei giovani produttori delle piccole e medie imprese italiane , promosso dal CREA Alimenti e Nutrizione, che si svolgerà in modalità ibrida lunedì **13 dicembre 2021**, a partire dalle **ore 9.30.**

L'evento, che sarà trasmesso in streaming sui nostri canali social, **Facebook** e **Youtube**, intende documentare le esperienze e i progetti dell'Italian Food Design, cioè, del modo nuovo di riprogettare i prodotti del nostro agroalimentare, coniugando una maggiore sostenibilità (ambientale e sociale) con una migliore qualità (nutrizionale ed organolettica). Un percorso tracciato, sebbene ancora tutto da definire, dai diversi interlocutori della Ricerca che si alterneranno lunedì, ma con una meta chiara: accompagnare i produttori italiani in questa transizione verde, anche attraverso dei veri e propri *brand* di sostenibilità.

Durante l'incontro sarà presentato **l'hub "Sustainable Food Design"**, creato da Stefania Ruggeri, ricercatrice CREA Alimenti e Nutrizione e altre ricercatrici in cui discipline diverse (le biotecnologie, l'agronomia, l'ecologia, la nutrizione, la chimica degli alimenti, il *design*, la gastronomia, la comunicazione e le scienze sociali) si integrano per migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare, trasferendo al consumatore il nuovo valore acquisito dell'alimento "ridisegnato". È già possibile trovare, infatti, all'interno dell'hub progetti di ricerca attivi che promuovono concretamente questa visione nuova del concetto di qualità alimentare, in grado di coniugare i valori del gusto, territorio e tradizione con quelli della sostenibilità ambientale e sociale.

Nella prima parte, *Alla scoperta dell'Italian Food Design,* interverranno Stefania Ruggeri del CREA-Alimenti e Nutrizione, Carlo Hausmann - AgroCamera, Alex Giordano -Università degli Studi di Napoli Federico II, Pietro Iantorno - Centro Santa Chiara Lab, Università di Siena, con i loro progetti in campo. Alla seconda parte, *l'Italian Food Design nello scenario globale, tra presente e futuro,* parteciperanno Alessandra Pesce del CREA Politiche Bioeconomia e i giovani produttori italiani alle prese con la sfida dei mercati tra sostenibilità e competitività: Veronica Barbati, Delegato Nazionale Giovani Impresa Coldiretti, Francesco Mastrandrea, Presidente Anga, Stefano Francia, Presidente Agia Cia e Federica Agati, Responsabile Coordinamento Giovani Agricoltori Copagri

Moderatori: Cristina Giannetti, capo ufficio stampa CREA e Massimiliano Borgia, giornalista e direttore del Festival del Giornalismo Alimentare.

Italian Food Design: il nuovo paradigma alimentare per la transizione verde

Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità, lunedì 13 dicembre ore 9.30

In diretta streaming sui social del CREA Facebook e Youtube

Cos'è il food design di cui tanto si sente parlare? Come si declina nel contesto italiano alla luce del nuovo paradigma verde del Green Deal e della strategia Farm to Fork? Come vincere la sfida dei mercati migliorando la sostenibilità delle produzione, preservandone al contempo la qualità e la tipicità tutte italiane? Di questo si discuterà nella I edizione del Food Design Day, dal titolo *Italian Food Design - Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità*, una giornata di confronto fra il mondo della ricerca e i rappresentanti dei giovani produttori delle piccole e medie imprese italiane , promosso dal CREA Alimenti e Nutrizione, che si svolgerà in modalità ibrida lunedì **13 dicembre 2021**, a partire dalle **ore 9.30.**

L'evento, che sarà trasmesso in streaming sui nostri canali social, **Facebook** e **Youtube**, intende documentare le esperienze e i progetti dell'Italian Food Design, cioè, del modo nuovo di riprogettare i prodotti del nostro agroalimentare, coniugando una maggiore sostenibilità (ambientale e sociale) con una migliore qualità (nutrizionale ed organolettica). Un percorso tracciato, sebbene ancora tutto da definire, dai diversi interlocutori della Ricerca che si alterneranno lunedì, ma con una meta chiara: accompagnare i produttori italiani in questa transizione verde, anche attraverso dei veri e propri *brand* di sostenibilità.

Durante l'incontro sarà presentato **l'hub "Sustainable Food Design"**, creato da Stefania Ruggeri, ricercatrice CREA Alimenti e Nutrizione e altre ricercatrici in cui discipline diverse (le biotecnologie, l'agronomia, l'ecologia, la nutrizione, la chimica degli alimenti, il *design*, la gastronomia, la comunicazione e le scienze sociali) si integrano per migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare, trasferendo al consumatore il nuovo valore acquisito dell'alimento "ridisegnato". È già possibile trovare, infatti, all'interno dell'hub progetti di ricerca attivi che promuovono concretamente questa visione nuova del concetto di qualità alimentare, in grado di coniugare i valori del gusto, territorio e tradizione con quelli della sostenibilità ambientale e sociale.

Nella prima parte, *Alla scoperta dell'Italian Food Design,* interverranno Stefania Ruggeri del CREA-Alimenti e Nutrizione, Carlo Hausmann - AgroCamera, Alex Giordano -Università degli Studi di Napoli Federico II, Pietro Iantorno - Centro Santa Chiara Lab, Università di Siena, con i loro progetti in campo. Alla seconda parte, *l'Italian Food Design nello scenario globale, tra presente e futuro,* parteciperanno Alessandra Pesce del CREA Politiche Bioeconomia e i giovani produttori italiani alle prese con la sfida dei mercati tra sostenibilità e competitività: Veronica Barbati, Delegato Nazionale Giovani Impresa

Coldiretti, Francesco Mastrandrea, Presidente Anga, Stefano Francia, Presidente Agia Cia e Federica Agati, Responsabile Coordinamento Giovani Agricoltori Copagri

Moderatori: Cristina Giannetti, capo ufficio stampa CREA e Massimiliano Borgia, giornalista e direttore del Festival del Giornalismo Alimentare.

RASSEGNA STAMPA

Italia a Tavola

Nasce Sustainable food design, progetto per aumentare la qualità del cibo italiano

13 dicembre 2021 | 14:33

Migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare, trasferendo al consumatore il nuovo valore acquisito dell'alimento. Questa la missione del progetto Sustainable food design presentato oggi dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) attraverso una diretta streaming sui propri canali social.

Lanciato il 13 dicembre il progetto Sustainable food design realizzato dal Crea

L'iniziativa, creata da Stefania Ruggeri, ricercatrice Crea alimenti e nutrizione, intende documentare le esperienze e i progetti dell'Italian Food Design, ovvero il modo nuovo di riprogettare i prodotti del nostro agroalimentare, coniugando una maggiore sostenibilità (ambientale e sociale) con una migliore qualità (nutrizionale ed organolettica).

L'hub Sustainable Food Design ha tra le finalità quello di integrare discipline diverse (le biotecnologie, l'agronomia, l'ecologia, la nutrizione, la chimica degli alimenti, il design, la gastronomia, la comunicazione e le scienze sociali) con lo scopo di accompagnare i produttori italiani nel percorso della transizione verde, anche attraverso dei veri e propri brand di sostenibilità. Nel progetto sono già attive ricerche che promuovono concretamente la nuova visione del concetto di qualità alimentare, in grado di coniugare i valori del gusto, territorio e tradizione con quelli della sostenibilità ambientale?e sociale.

«L'hub - ha affermato la ricercatrice Crea Stefania Ruggeri - è un contenitore dove saranno fatte diverse azioni con l'intento di migliorare la sostenibilità delle Piccole e medie imprese e supportare la transizione ecologica, ma allo stesso trasmettere al consumatore il prodotto rinnovato motivandolo verso scelte diverse. Il compito non sarà quello di limitarci al campo di azione del Crea ma di collaborare con altri interlocutori per raccontare il rinnovato prodotto».

RASSE

AgroNotizie®
le novità per l'agricoltura

Italian Food Design-Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità

La prima edizione del convegno si terrà lunedì 13 dicembre 2021, ore 9:30, al Crea Alimenti e Nutrizione di Roma

Lunedì 13 dicembre 2021, ore 9:30 (Foto di archivio)

Lunedì **13 dicembre 2021**, alle ore 9:30, si terrà la prima edizione dell'evento **"Italian Food Design-Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità"** al **Crea Alimenti e Nutrizione** a **Roma**. Il **Green Deal** e la strategia **Farm to Fork** invitano al nuovo paradigma delle produzioni, quello della sostenibilità globale per un uso più efficiente delle risorse, il ripristino della biodiversità, la riduzione delle emissioni di gas serra, per una nuova crescita economica armonica e per la salute del nostro Pianeta.

Ma come affronteranno le piccole e medie imprese dell'agroalimentare Italiano

questa nuova sfida? E quale ruolo potranno avere le Istituzioni per sostenerle? E il consumatore sarà pronto ad accogliere questi cambiamenti? L'**Italian Food Design** racconterà una **nuova visione del cibo**, i progetti in corso e quelli da realizzare per sostenere e migliorare il valore del made In Italy, già riconosciuto in tutto il mondo come patrimonio culturale alimentare.

Programma

La **prima parte** dell'evento sarà dedicata alla scoperta dell'Italian Food Design, con l'apertura di Elisabetta Lupotto, direttrice del Crea Alimenti e Nutrizione. Di "Sustainable Food Design: percorsi di sostenibilità verso la transizione ecologica" parlerà **Stefania Ruggeri**, ricercatrice del Crea Alimenti e Nutrizione, mentre **Carlo Hausman** di Agro Camera, illustrerà il "Progetto Food Innovation Hub".

"Accompagnare il cambiamento creando alleanze" è il titolo dell'intervento di **Alex Giordano** dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, Societing4.0 - Rural Hack, a cui seguirà l'intervento di **Fiorino Pietro Iantorno** del Centro Santa Chiara Lab, Università di Siena, relativo a "Il Santa Chiara Lab per l'agrifood innovativo e sostenibile".

Nella **seconda parte** si farà il punto su "l'Italian Food Design nello scenario globale, tra presente e futuro" con l'intervento di Alessandra Pesce, dirigente del Crea Politiche e Bioecomonia dal titolo "Farm to Fork e transizione ecologica, nuovi modelli per l'agroalimentare".

Spazio poi ai giovani delle più importanti associazioni agricole italiane che si confronteranno sul food design e su cosa serve all'agricoltura italiana di oggi, ma soprattutto di domani, per vincere, al tempo stesso, la sfida della transizione ecologica e quella dei mercati, con **Veronica Barbati**, delegato nazionale Giovani Impresa Coldiretti, **Francesco Mastrandrea**, presidente Anga, **Stefano Francia**, presidente Agia Cia e **Federica Agati**, responsabile del Coordinamento Giovani Agricoltori Copagri.

Le considerazioni finali saranno affidate a **Elisabetta Lupotto**, **Carlo Hausman**, **Alessandra Pesce** e **Stefania Ruggeri**.

L'evento è moderato da **Cristina Giannetti**, capo ufficio stampa Crea e Massimiliano Borgia, giornalista e direttore del Festival Giornalismo Alimentare.

RASSEGNA STAMPA

food&tec_

Sostenibilità: apre Italian Food Design, l'hub per ridisegnare il cibo

Il CREA ha presentato il "nuovo paradigma alimentare per la transizione verde" delle PMI

Cos'è il *food design* di cui tanto si parla? Come si può realizzare nella filiera italiana alla luce del nuovo paradigma del Green Deal e della strategia Farm to Fork? Come migliorare la sostenibilità delle produzione, preservandone al contempo la qualità e la tipicità tutte italiane? Di questo si è discusso durante la prima edizione del Food Design Day, dal titolo *Italian Food Design, ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità*, una giornata di confronto fra il mondo della ricerca e i rappresentanti dei giovani produttori delle piccole e medie imprese italiane, promosso dal CREA Alimenti e Nutrizione, che si è svolto lunedì 13 dicembre 2021.

Durante l'incontro è stato presentato l'hub *Sustainable Food Design,* progetto creato da Stefania Ruggeri, ricercatrice CREA Alimenti e Nutrizione, che intende documentare le esperienze e i progetti dell'Italian Food Design, ovvero il modo nuovo di riprogettare i prodotti del nostro agroalimentare sposando una maggiore sostenibilità ambientale e sociale con una migliore qualità nutrizionale e organolettica. L'hub *Sustainable Food Design* ha tra le finalità quello di integrare discipline diverse come le biotecnologie, l'agronomia, l'ecologia, la nutrizione, la chimica degli alimenti, il design, la gastronomia, la comunicazione e le scienze sociali, con lo scopo di accompagnare i produttori italiani nel percorso della transizione verde, anche attraverso dei veri e propri brand di sostenibilità.

Nel progetto sono già attive ricerche - informano dal CREA - che promuovono concretamente la nuova visione del concetto di qualità alimentare, in grado di coniugare i valori del gusto, territorio e tradizione con quelli della sostenibilità ambientale e sociale.
"L'hub - afferma la ricercatrice Stefania Ruggeri - è un contenitore dove saranno fatte diverse azioni con l'intento di migliorare la sostenibilità delle PMI e supportare la transizione ecologica, ma allo stesso tempo trasmettere al consumatore il prodotto rinnovato motivandolo verso scelte diverse. Il compito

RASSEGNA STAMPA

non sarà quello di limitarci al campo di azione del CREA ma di collaborare con altri interlocutori per raccontare il *nuovo* prodotto".

RASSEGNA STAMPA

Consumatore.com

Ridisegnare il cibo “made in Italy” in un’ottica di sostenibilità, il progetto di Crea Alimenti e Nutrizione

Di
Giulia Borraccino
-
18 Dicembre 2021

Il cibo “made in Italy” passa dalla tradizione all’innovazione. Nuovi sistemi di coltivazione consentiranno di produrre materie prime con un’attenzione alla sostenibilità

(unsplash)

Si chiama **“Food design”**, e non è il design del cibo in senso letterale, cioè non si disegna il cibo, più che altro lo si “ridisegna”, o meglio lo si ricrea in un’ottica al passo con il tempi. L’eccellenza della produzione delle materie prime **“made in Italy”** è cosa nota in tutto il mondo, al punto che la domanda per l’esportazione di prodotti gastronomici con il marchio italiano in alcuni settori pareggia quasi quella interna.

STAMPA

La società **"Crea Alimenti e Nutrizione"** ha presentato durante un evento tenutosi lo scorso 13 dicembre, una serie di innovazioni e di strategie per **supportare le piccole e medie aziende** nostrane nella produzione di alimenti in un'ottica di sostenibilità: *"Vogliamo aiutare la **transizione** delle nostre piccole e medie imprese verso una sostenibilità che sia al contempo **ecologica, sociale ed economica**"*. Così Stefania Ruggeri, ricercatrice di Crea Alimenti e Nutrizione, ha esordito durante l'**evento** del 13 dicembre.

Tra le strategie per supportare le aziende c'è un'attenzione particolare al **settore comunicazione**, come ad esempio loghi creati *ad hoc* per le varie realtà rurali gastronomiche. Una delle iniziative che spiccano nella presentazione dell'evento è la promozione dell'**agricoltura idroponica**, ovvero la coltivazione di piante in assenza di suolo e di terra. Questo tipo di agricoltura permette di coltivare materie prime nell'acqua, con l'aggiunta di sostanze nutritive adatte per far **crescere le piante velocemente e in salute.**

È un tipo di **coltivazione alternativa** a quella tradizionale, che, svolgendosi in luoghi chiusi e riparati, diminuisce il rischio dei parassiti naturali delle piante, e quindi la necessità di trattamenti chimici e farmacologici per supportare la sana crescita dell'alimento.

Sicuramente la tecnologia al servizio dell'agricoltura, specie se in versione green, può dare un grande contributo ad un settore che in Italia ricopre le realtà più variegate. Ma a parere di chi scrive, è necessario interrogarsi sulla distorsione che si può creare in **un'agricoltura senza suolo**. La terra è colei che con la sua biodiversità "dona" le materie prime, che poi diventano nutrimento per l'uomo. Toglierle in questo modo il suo ruolo primario sarebbe ingiusto ed ingrato, e la terra si sa, prima o poi si ribella.

RASSEGNA STAMPA

Italian Food Design, l'evento del Crea per un cibo italiano più sostenibile

***"Ridisegnare il cibo** italiano in un'ottica di sostenibilità."* È il tema della prima edizione dell'evento Italian Food Design organizzato dal Crea – Alimenti e Nutrizione, che si terrà lunedì 13 dicembre 2021 in presenza e in streaming sui social media. L'obiettivo della giornata di incontri è quello di "*raccontare una nuova visione del cibo*", e i progetti da realizzare per valorizzare il Made in Italy all'interno del Green Deal e della strategia Farm to Fork.

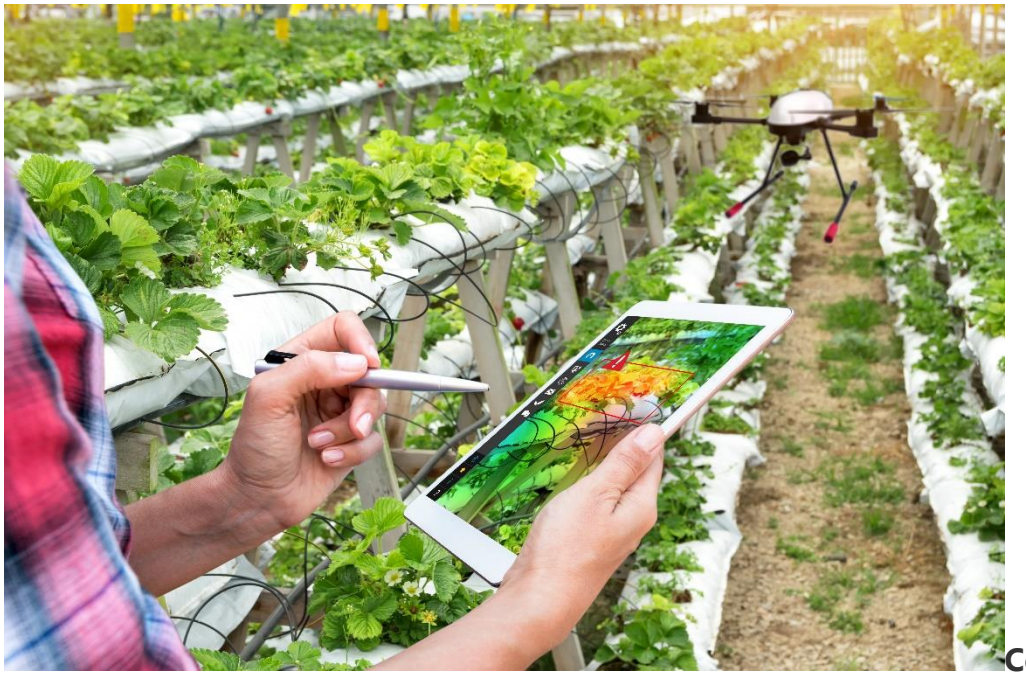
L'evento si dividerà in due parti. Una prima parte sarà dedicata alla scoperta dell'Italian Food Design, con la presentazione di progetti come l'hub Sustainable Food Design, creato dal centro di ricerca per sostenere le piccole e medie dell'agroalimentare italiano che sarà introdotto da Stefania Ruggeri del Crea – Alimenti e Nutrizione. Nella seconda parte, incentrata invece sull'Italian Food design nello scenario globale, si terrà anche un confronto tra quattro giovani rappresentanti delle più importanti associazioni agricole italiane sulla sfida della transizione ecologica.

L'evento di lunedì 13 dicembre, si terrà a partire dalle 9.30 in via Ardeatina 546 a Roma e sarà trasmesso in diretta streaming sui canali social del Crea (Facebook e YouTube) e su quelli di Rural Hack. L'accesso alla sede dell'evento è consentito solo con Green Pass. I posti disponibili sono limitati per la normativa Covid e per partecipare è necessario inviare una mail a francesco.martiri@crea.gov.it

Clicca qui per la locandina dell'evento

il fatto alimentare

Arriva il food design che riprogetta il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità



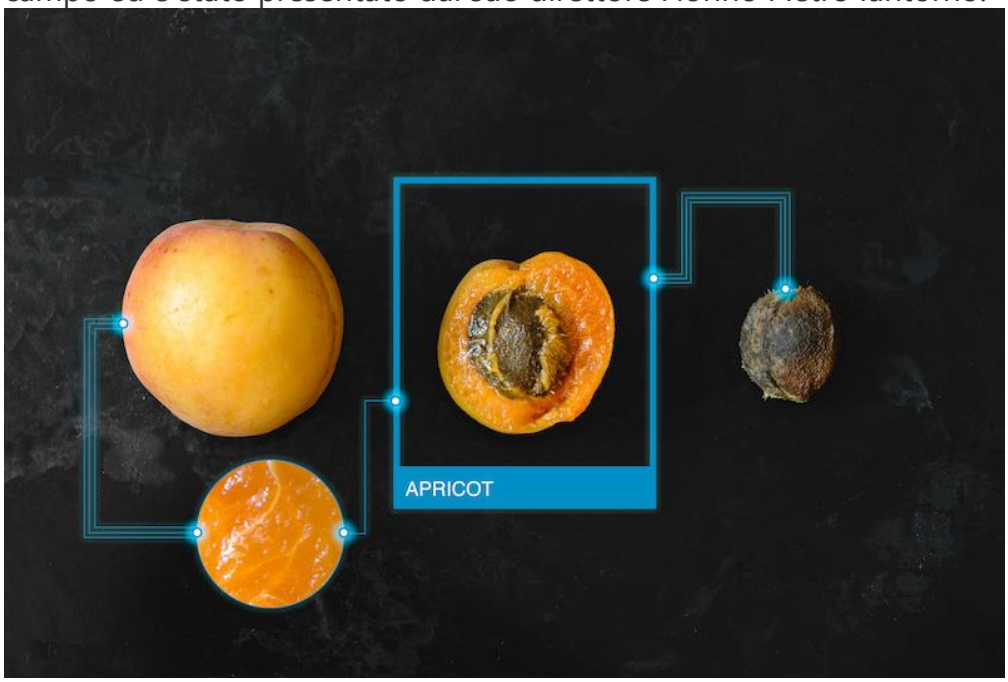
Come riprogettare i prodotti agroalimentari italiani in modo che possano coniugare una maggiore sostenibilità e una migliore qualità? L'evento, organizzato lo scorso 13 dicembre dal Crea Alimenti e Nutrizione con il titolo *Italian Food Design – Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità*, è stato l'occasione per presentare esperienze e progetti finora inaugurati in Italia in questa direzione e promuoverne ulteriori. Durante la giornata, svoltasi all'insegna del confronto tra il mondo della ricerca e i rappresentanti dei giovani produttori delle piccole e medie imprese italiane, è stato presentato l'hub Sustainable Food Design, creato da Stefania Ruggeri, ricercatrice Crea Alimenti e Nutrizione.

L'intento di questo progetto è promuovere concretamente una nuova visione della qualità alimentare che sappia coniugare, da una parte, i valori di gusto, territorio e tradizione e, dall'altra, quelli della sostenibilità sociale e ambientale. Tale processo è sostenuto e agevolato, in particolare per le piccole e medie imprese che costituiscono il tessuto principale dell'agroalimentare italiano, da questo hub: un centro d'incontro nel quale si intrecciano varie discipline. Biotecnologie, agronomia, ecologia, nutrizione, chimica degli alimenti, design, gastronomia, comunicazione e scienze sociali: tutte le competenze legate a queste discipline possono essere messe al servizio delle imprese agroalimentari

impegnate a declinare, nel contesto italiano, il paradigma verde proposto dall'Europa con il Green Deal.

"Vogliamo aiutare la transizione delle nostre piccole e medie imprese verso una sostenibilità che sia al contempo ecologica, sociale ed economica – ha spiegato Stefania Ruggeri –, supportandole anche sul fronte della comunicazione, in modo che riescano a trasferire ai consumatori il valore rinnovato dei loro prodotti". Nel corso dell'evento sono stati presentati alcuni progetti già realizzati. Tra questi, nell'ambito del Programma di sviluppo rurale della regione Lazio, la promozione della micro-irrigazione, della riduzione di farmaci e pesticidi e della produzione di pack innovativi in grado di raccontare meglio i prodotti. "Un'altra iniziativa, inaugurata solo qualche giorno fa alla reggia di Caserta – ha continuato Ruggeri –, prevede la realizzazione di menu mediterranei sostenibili presso la ristorazione, che saranno evidenziati da un logo creato ad hoc".

Tra le iniziative citate nel corso dell'evento, spicca anche il sostegno allo sviluppo della coltivazione idroponica, presso Ferrari Farm, azienda agricola certificata biologica in provincia di Rieti, che vanta l'unico impianto in Europa per coltivazioni idroponiche in serre sterili ed ermetiche. I numerosi interventi che si sono susseguiti hanno poi permesso di illustrare l'attività svolta da altre realtà impegnate nel food design, come il Centro d'innovazione tecnologica dell'Università di Siena Santa Chiara Lab, che sperimenta sul campo ed è stato presentato dal suo direttore Fiorino Pietro Iantorno.



Sostenere la digitalizzazione e la comunicazione delle piccole e medie imprese è uno degli obiettivi principali dei progetti di food design

Carlo Hausmann, di Agro Camera, ha illustrato le attività a sostegno dei piccoli imprenditori che da soli non avrebbero i mezzi per realizzare progetti di ricerca e sviluppo. Mentre Alex Giordano, dell'Università degli Studi di Napoli, ha parlato di Rural Kack, hub da lui fondato nel 2003, proprio con l'intento di promuovere la digitalizzazione delle piccole e medie imprese dell'agroalimentare in una logica di sistema.

Infine, nella seconda parte dell'evento, sono intervenuti Alessandra Pesce, del Crea Politiche Bioeconomia, che ha spiegato come sta cambiando il paradigma nelle politiche agricole comunitarie. La giornata si è chiusa con gli interventi di alcuni giovani produttori italiani alle prese con la sfida dei mercati per conciliare sostenibilità e competitività, che hanno evidenziato quali sono le loro esigenze principali per essere sostenuti verso l'innovazione.

RASSEGNA STAMPA

MONTENAPO Daily

Italian Food Design unisce sostenibilità e qualità

di Redazione 13 Dicembre 2021

"Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità." è il titolo della **prima edizione dell'evento Italian Food Design** che si terrà lunedì 13 dicembre 2021.

Il "**Sustainable Food Design**" è il progetto presentato, creato da **Stefania Ruggeri, ricercatrice Crea Alimenti e Nutrizione**, che intende riprogettare i prodotti del nostro agroalimentare, coniugando una maggiore sostenibilità con una migliore qualità del cibo per sostenere le piccole e medie dell'agroalimentare italiano.

"L'hub", commenta la ricercatrice Crea, "è un contenitore dove saranno fatte diverse azioni con l'intento di **migliorare la sostenibilità delle Pmi** e supportare la transizione ecologica, ma allo stesso trasmettere al consumatore il prodotto rinnovato motivandolo verso scelte diverse. Il compito non sarà quello di limitarci al campo di azione del Crea ma di collaborare con altri interlocutori per raccontare il rinnovato prodotto".

L'obiettivo della giornata di incontri è quello di "raccontare una nuova visione del cibo" e presentare appunto i progetti da realizzare per valorizzare **il Made in Italy all'interno del Green Deal**.

L'hub "Sustainable Food Design" ha tra le finalità quello di **migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare**, trasferendo al consumatore il nuovo valore dell'alimento. Dal Crea mandano speranza aggiornando che nel progetto sono già attive ricerche in grado di coniugare i valori del gusto, territorio e tradizione con quelli della sostenibilità ambientale e sociale.

Dopo la prima parte dell'evento, dedicata alla presentazione dei progetti, la seconda parte si concentrerà sull'**Italian Food design nello scenario globale**. In

programma c'è un confronto tra quattro giovani rappresentanti delle più importanti associazioni agricole italiane sulla sfida della transizione ecologica.

RASSEGNA STAMPA