

# LA RIVISTA DI SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

*Journal of Food Science and Nutrition*

Direttore Scientifico - *Editor in chief*:  
Nicolò Merendino

*Comitato Scientifico Rivista  
di Scienza Dell'Alimentazione  
Scientific board Journal of  
Food Science and Nutrition*

Franco Antoniazzi  
Maurizio Boccacci Mariani Furio  
Brighenti  
Francesco Maria Bucarelli  
Antonio Casini  
Eugenio Cialfa  
Amleto D'Amicis  
Laura De Gara  
Andrea Ghiselli  
Agostino Macrì  
Paolo Menesatti  
Nicolò Merendino  
Elena Orban  
Enzo Perri  
Giovanni Battista Quaglia  
Giuseppe Rotilio  
Mauro Serafini  
Marcello Ticca  
Carmela Tripaldi  
Aida Turrini


*Consiglio Scientifico Fosan  
Fosan Scientific Council*

Maurizio Boccacci Mariani  
Francesco Maria Bucarelli  
Antonio Casini  
Eugenio Cialfa  
Laura De Gara  
Agostino Macrì  
Paolo Menesatti Nicolò  
Merendino  
Elena Orban  
Enzo Perri  
Giovanni Battista Quaglia

Direttore Responsabile: Davide Malacaria  
Capo Redattore: Angela Iapello  
Periodico annuale pubblicato da:



Fo.S.A.N. Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione  
Piazza Sallustio, 3 - 00187 Roma  
Tel 06 42010068 Fax 06 4872771  
E-mail: segreteria.fosan@gmail.com

 Associata all'USPI - Unione stampa periodica Italiana  
Autonizzazione del Tribunale di Roma n. 14418 del 10 marzo 1972  
Iscrizione al n. 1364/84 del Registro Stampa



Questo libro è stampato su carta FSC amica delle foreste. Il logo FSC identifica prodotti che contengono carta proveniente da foreste gestite secondo i rigorosi standard ambientali, economici e sociali definiti dal Forest Stewardship Council

## SOMMARIO

La transizione verso sistemi alimentari sostenibili <i>di M. Ciarla</i>	7
L'agricoltura al centro della transizione <i>di D. Granieri</i>	9
Le funzioni del sistema agroalimentare: idee per un futuro sostenibile <i>di M. Iannetta, C. Nobili</i>	11
La sostenibilità amica della nutrizione e della salute <i>di S. Ruggeri</i>	15
L'ecosistema digitale ed i suoi strumenti per la rinascita della ruralità <i>di A. Giordano</i>	19
La robotica è già realtà nel settore agroalimentare del Centro Italia <i>di D. Nardi</i>	23
Migliorare la performance della logistica alimentare <i>di V. Maretto</i>	27
Il futuro dell'energia per il mondo agricolo <i>di N. Colonna</i>	33
Riferimenti tecnologici, nutrizionali, sociali e ambientali per una definizione accurata di "qualità alimentare" <i>di F.M. Bucarelli</i>	37
Progettare alimenti eccellenti e sostenibili partendo dal profilo nutrizionale degli ingredienti <i>di N. Merendino</i>	45

Il bilanciamento della dieta tra salute, sostenibilità economica e sostenibilità ambientale: un percorso nella situazione attuale <i>di G.B. Quaglia, G. Rizzi</i>	49
Come l'agricoltura può contribuire alla resilienza climatica <i>di E. Corbucci</i>	61
Valorizzare le buone pratiche per promuovere il cambiamento <i>di F. Iantorno</i>	65
La programmazione europea privilegia la sostenibilità <i>di E. Arcuri</i>	67
Il climate change governa il grande mercato delle commodities <i>di A. Bignoli</i>	71
Il biologico al centro della strategia di sviluppo europeo per le filiere agroalimentari <i>di F. Giardina</i>	75
Il ruolo dei professionisti nella sensibilizzazione del mondo produttivo al climate change <i>di M. Uniformi</i>	79
Lottare contro gli sprechi significa partire dal raccolto <i>di T. Cattaneo</i>	83
Come usare la scienza dei sensi per costruire un consumo consapevole <i>di R. Lodovici</i>	87
Il ruolo e le possibilità delle istituzioni nell'orientamento al consumo sano e sostenibile. Il caso dei Criteri Ambientali Minimi <i>di A. Mascioli</i>	93
Il valore istruttivo delle informazioni al consumatore: attendibilità e sostenibilità del marketing agroalimentare <i>di V. Guggino, E. Gioia</i>	97
Bibliografia	105

# Valorizzare le buone pratiche per promuovere il cambiamento

## Fiorino Iantorno

Santa Chiara LAB

“Strani giorni, viviamo strani giorni”: le parole del cantautore Franco Battiato sono tremendamente attuali, specialmente in questo periodo pandemico. La narrazione collettiva ci aveva oramai convinti che il grado di progresso raggiunto dalla nostra civiltà, ci avrebbe messo al riparo da molti rischi. In questi ultimi anni, però, lo sviluppo della rete ha dato la possibilità di accedere con maggiore semplicità a informazioni importanti sulla insostenibilità di molte scelte collegate al nostro stile di vita, presenti (anche se talvolta inaudite) sin dal 1970. Il COVID-19 e le crisi che lo hanno accompagnato (ad esempio, quella della supply chain) hanno mostrato come l’approccio consumistico al progresso abbia chiare responsabilità rispetto al sorgere e alla diffusione della crisi ambientale, strettamente legata alla diffusione della pandemia.

Durante questi “strani giorni” il tema del cibo, di come questo viene prodotto e della preoccupazione che questo potesse mancare, è stato al centro del dibattito pubblico. Sono negli occhi di tutte e tutti le scene degli scaffali vuoti dei supermercati occidentali, presi d’assalto da consumatori nel panico. Effettivamente se pensiamo alla peste nera della metà del 1300, non possiamo ignorare che molte vittime in Europa, si dovettero anche alla carestia ed alla mancanza di generi primari dovuti al fatto che donne e uomini non poterono essere impiegati nelle attività agricole. La pandemia del 2019 non ha avuto questi effetti e anzi le filiere alimentari hanno mostrato in molti casi una maggiore “resilienza”. Ma ci sono stati altri problemi legati più in generale al cibo: la crisi pandemica ha portato alla perdita di molti posti di lavoro e mol-

te persone sono scivolte in una situazione di povertà grave che si è immediatamente manifestata come “povertà alimentare”. Inoltre la didattica a distanza ha avuto come conseguenza la chiusura delle mense scolastiche, che hanno un ruolo importante nel diritto all’alimentazione per molti bambini del nostro paese. Per fronteggiare queste ed altre situazioni, si sono realizzate iniziative sia di carattere privato, legate molto spesso al volontariato, sia iniziative politiche attive, messe in atto da parte dei diversi governi locali e nazionali.

È però vero che ci sono stati anche aspetti positivi che si sono rivelati stimoli per il sistema: il periodo di lockdown forzato ha portato ad una maggiore richiesta di prodotti alimentari per assecondare un bisogno quasi antropologico di esorcizzare la paura attraverso il cibo. Molti hanno riscoperto anche il gusto del “fare cibo” per l’altro come elemento essenziale del prendersene cura. Abbiamo così capito che “dare da mangiare” è un’attività importante, creativa, con risvolti culturali e di socialità ed etici importanti.

Alla luce di queste considerazioni è opportuno chiedersi: quanta consapevolezza esiste circa l’impatto ambientale dell’alimentazione sull’equilibrio ecosistemico del pianeta? È lecito credere che nel periodo pandemico tale consapevolezza sia cresciuta. Un numero significativo di rilievi scientifici, per esempio, mostra che durante il lockdown si è innescata una ricerca del prodotto anche e soprattutto di filiera corta, che ha creato una domanda positiva a cui molte imprenditrici e molti imprenditori hanno cercato di rispondere.

Il Centro Santa Chiara Lab dell’Università di Siena, guidato da Angelo Riccaboni, guardando

alle reazioni della popolazione alle crisi aperte nel settore agroalimentare durante la pandemia, si è interrogato su come il sistema agroalimentare italiano abbia risposto a queste sollecitazioni e, da quest'interrogazione, è scaturita l'indagine "#Agrifoodxripartire"<sup>1</sup>, fatta da interviste ed incontri on line con molti attori del sistema agrifood italiano.

Al di là dei numeri, ciò che è utile sottolineare come elemento positivo è che i temi della sostenibilità sono al centro dell'attenzione di molti operatori del settore agroalimentare. I rilievi di #AgrifoodXripartire raccontano una nuova generazione di imprenditrici e imprenditori agricoli (i cosiddetti "agrimaker"): si tratta di imprenditori spesso giovani – solitamente sotto i 45 anni – più donne che uomini, con un grado di formazione molto alto (quasi sempre laureate e laureati) che vedono nella sostenibilità, nelle innovazioni sostenibili e nel digitale una grande opportunità di sviluppo per la propria impresa. Nella galassia di aziende e di imprese del sistema agrifood italiano incontrate dalla ricerca, è stato possibile notare che ci sono aziende che da tempo hanno fatto e fanno scelte sostenibili – dal sistema di irrigazione, alla realizzazione di packaging sostenibile, fino ad arrivare ai modi di distribuzione dei prodotti – perché nella propria esperienza di imprenditori e imprenditrici hanno trovato un vantaggio rilevante per la propria attività. Altri invece hanno iniziato a interessarsi a questi temi durante il lockdown: basti pensare alla maggiore attenzione da parte di agricoltori ed agronomi verso piattaforme digitali capaci di usare big data provenienti dai propri campi, fino ad arrivare alla realizzazione di "aggregazioni territoriali" di imprenditori che hanno socializzato e diviso i costi relativi all'adozione di sistemi di ordine e distribuzione tramite piattaforme on line più o meno sofisticate.

È chiaro che le imprese hanno bisogno di incentivi e di aiuti per andare sempre più verso dei modelli sostenibili. Molte organizzazioni di categorie si stanno impegnando a fornire aiuto ai propri associati. A tal proposito, Santa Chiara Lab ha messo in campo una banca dati dove chiamata POI, Prima Observatory on Innovation<sup>2</sup> in cui sono raccolte e raccontate le pratiche più interessanti di innovazioni sostenibili che possono aiutare i nuovi altri imprenditori a diventare "agrimaker".

Le scelte compiute e le abitudini acquisite durante il periodo pandemico rappresenteranno una costante per i prossimi anni. Il progresso tecnologico unito ad una attenzione verso la tradizione, l'emergere di una generazione molto più ingaggiata sui temi della sostenibilità del nostro pianeta mostra potenzialità per affrontare le sfide del futuro – abbiamo conoscenze, dati, tecnologie per agire e agire immediatamente per il meglio. Sfruttando le potenzialità della rete internet, Santa Chiara Lab ha reperito e interconnesso le aziende sostenibili: con quest'azione è cominciata la costruzione di una comunità di ricercatrici, ricercatori, imprenditrici e imprenditori che si stanno relazionando e confrontando per iniziare a parlare un linguaggio nuovo e comune – quello della sostenibilità. I consumatori hanno la possibilità di sostenere e guidare i gruppi di produttori sostenibili: possono premiare queste esperienze scegliendo questi prodotti e soprattutto, andare a conoscere e a vedere le realtà produttive sostenibili vicine alle città e nei borghi diffusi.

L'Italia offre una varietà di prodotti, di coltivazioni, di tradizioni in armonia con il territorio e il pianeta: coltivare la curiosità di cercarli e andarli a scoprire è fondamentale per sostenere la transizione alla sostenibilità a cominciare dal cibo.

<sup>1</sup> <https://primaobservatory.unisi.it/it/agrifoodxripartire>. I dati e le risposte sono on line a questo link: <https://santachiarylalab.unisi.it/agroalimentare/attivita/scenari-e-prospettive-delle-imprese-agroalimentari>.

<sup>2</sup> <https://primaobservatory.unisi.it/it/homepage>.

Finito di stampare nel mese di marzo 2022  
con tecnologia print *on demand*  
presso la tipografia The Factory Srl  
per conto di Edizioni Nuova Cultura  
p.le Aldo Moro n. 5, 00185 Roma  
[www.nuovacultura.it](http://www.nuovacultura.it)  
per ordini: [ordini@nuovacultura.it](mailto:ordini@nuovacultura.it)

[Int\_STAMPE00507\_205x285col\_LM03]