

«Dal campo alla Rete, la spinta dell'emergenza»

Il presidente Mastrandrea, giovani Confagricoltura

«L'innovazione è stata stimolata dall'epidemia
Ora dobbiamo consolidare i risultati»

LE NUOVE ABITUDINI

«Il consumatore che ha imparato a usare il web per gli acquisti non tornerà indietro. Le aziende devono offrire altri servizi»

SIENA

Affrontare la crisi come una nuova opportunità. Reagire con l'innovazione. L'agroalimentare punta al contadino 2.0, che sfrutta un algoritmo per decidere quando irrigare, che coltiva frutti fuori stagione usando una serra idroponica, che dirige macchinari e sensori con una app e sa raccontare su Internet il valore della propria azienda.

L'emergenza sanitaria in corso ha imposto cambiamenti a tutti, le imprese di agrifood hanno accettato la sfida e si confrontano offrendo pratiche e sistemi innovativi. Il Segretariato italiano di Prima, che ha sede al SantaChiara Lab dell'Università di Siena, ha avviato un lavoro di indagine per comprendere come gli imprenditori agricoli italiani stiano reagendo all'emergenza. E da oggi sul portale Observatory on Innovation, saranno protagoniste le storie di imprenditori, ricercatori, startup per che hanno risposto con creatività.

Un segnale di speranza, un

invito a guardare avanti. Partner del progetto è Anga, l'associazione nazionale dei giovani agricoltori di Confagricoltura, il cui presidente, Francesco Mastrandrea (nella foto il alto a destra), 34 anni, annuncia: «Stiamo creando un database molto grande, per aziende che hanno deciso di reagire al Covid-19 puntando su innovazione e crescita. In questo momento, soprattutto gli imprenditori più giovani stanno cambiando i processi, lungo tutta la filiera tra produzione, trasformazione e vendita. Nel momento in cui la grande distribuzione non è riuscita a soddisfare la domanda, le piccole aziende si sono riorganizzate con nuovi sistemi, dalla consegna a domicilio in poi. Tanto che la crescita dell'agroalimentare online è stimata tra il 30 e il 40%».

Tra tante pessime notizie, quindi, spunta anche un segno 'più'. Quello di chi ha scommesso sul web per accorciare ancora la filiera o per allargare i propri orizzonti e consegnare anche un po' più lontano. Questo, approfittando della maggior dimestichezza che i consumatori hanno dovuto affinare con gli strumenti informatici. Molti hanno imparato a fare una videochiamata, ma sono parecchi anche quelli che hanno imparato a fare la spesa online. «È questo strumento – assicura Mastrandrea – non lo

abbandoneranno più. Non credo che la gente tornerà alle abitudini di consumo di prima. Adesso che ha conosciuto nuove opportunità, continuerà a utilizzarle. Sta alle aziende cambiare passo. Quello che finora abbiamo fatto in emergenza deve essere affinato, migliorato e andarsi a integrare con la vendita diretta».

Insomma, il virus ha sicuramente colpito su alcuni fronti, come quello dell'agriturismo, ma ha anche dato un'accelerata sul piano dell'innovazione digitale, e adesso la scommessa è consolidare questo passo in avanti. «Può davvero essere un momento in grado di aprire enormi opportunità – conclude il presidente dei giovani agricoltori – perché se prima l'idea di acquistare un formaggio online era vista con sospetto, in pochissimo tempo è diventata una cosa da tutti i giorni. Il consumatore può allargare la propria scelta, l'imprenditore agricolo la propria clientela. Tutto grazie ai sistemi logistici che, tutto sommato, hanno retto bene».

La collaborazione con Prima apre quindi una nuova frontiera di innovazione, in tutti i segmenti della filiera. Dalla produzione alla vendita. Per l'agroalimentare potrebbe davvero essere l'inizio di una nuova era. Adesso dipende da chi saprà guardare oltre l'ostacolo per immaginare il futuro.

Riccardo Bruni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE



Chitosano dalle mosche «Più vita agli alimenti»

Il progetto Fedkito, vincitore del bando Prima

SIENA

Fedkito è un progetto per allungare i tempi di conservazione degli alimenti utilizzando il chitosano, un polimero naturale. È uno dei vincitori dei bandi Prima, il programma euro-

peo che sostiene la ricerca e l'innovazione sui sistemi agroalimentari. Pubblicato sulla piattaforma Poi, l'osservatorio web lanciato dal Segretariato italiano di Prima, presieduto dal professor Angelo Riccaboni al Santa Chiara Lab., il progetto vale 932mila euro di bud-

get in tre anni, per un lavoro che coinvolge Francia, Grecia, Marocco, Tunisia e, ovviamente, Italia. La coordinatrice è Barbara Conti, entomologa del Dipartimento di scienze agrarie dell'Università di Pisa. Un'entomologa? «Il chitosano in genere si estrae dall'esoscheletro dei crostacei – ci spiega – ed è già usato in agricoltura biologica come protezione per le piante, perché è commestibile. Noi vorremmo estrarlo da una mosca, la cosiddetta mosca soldato nera, di cui a Pisa abbiamo un allevamento». Cos'ha di speciale questa mosca? «È un bioconvertitore – ci spiega l'esperta – perché le sue larve si nutrono di materiale in



Barbara Conti, entomologa dell'ateneo di Pisa, coordinatrice di Fedkito

decomposizione. Avremo quindi la possibilità di allevarle con scarti di produzione e utilizzarle per i prodotti sani. Una doppia funzione, in piena economia circolare». Utilizzata su prodotti freschi, quindi, la sostanza alla quale il progetto sta lavorando consentirà un incartamento sostenibile, biodegradabile, che sostituirà la plastica, e allungherà i tempi di conservazione del cibo. Questo per venire incontro a quelle economie a basso tasso di tecnologia dell'area mediterranea, alle quali guarda Prima, dove non è scontato poter contare su un frigorifero.

Riccardo Bruni

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE