

Riccaboni: "In Toscana le aziende agricole con un cuore hi tech"



ANGELO RICCABONI
FONDAZIONE
PRIMA

Decidere di puntare sull'innovazione non significa rinunciare alla tradizione: gli esempi in regione non mancano

di Valeria Strambi

Sostenibilità, lotta alle disuguaglianze alimentari e crescita economica inclusiva. Si chiude oggi, a Firenze, l'appuntamento con il G20 dell'Agricoltura e dopo due giorni di incontri serrati tra i grandi del mondo, verrà presentata la Carta di Firenze come indirizzo strategico sul futuro del settore. E, a proposito di innovazione, abbiamo parlato con il professor Angelo Riccaboni, presidente del Santa Chiara Lab dell'Università di Siena e della Fondazione Prima, il programma che promuove e finanzia progetti di ricerca dedicati ai sistemi agroalimentari sostenibili e alla gestione delle risorse idriche nel bacino del Mediterraneo.

Durante il tavolo sulle "Filieri alimentari" attivato al ministero degli Affari esteri in vista del Food system summit delle Nazioni Unite che si terrà il 23 settembre a New York avete redatto un documento che individua 10 impegni concreti per promuovere la sostenibilità delle imprese italiane dell'agri-food.

Ogni azienda dovrà seguirli come



fossoro dei comandamenti?

«Il documento si chiama "Uniti nel cibo. Esperienze e impegni delle imprese italiane". Già la scelta di questo nome dà la dimensione di quanto sia fondamentale un lavoro di squadra e i 10 punti sono il frutto del confronto tra tutti i protagonisti della filiera agroalimentare. Per la prima volta abbiamo individuato delle formule che vanno bene sia per le aziende familiari, sia per quelle medie, sia per le grandi».

Che cosa dicono questi punti?

«Il primo invita le imprese a implementare i processi produttivi attenti alla salvaguardia dell'ambiente e alla protezione della biodiversità, il secondo a promuovere l'educazione e la dieta mediterranea quale regime alimentare di riferimento, il terzo a valorizzare la "buona cittadinanza d'impresa" incentivando relazioni positive con le comunità e i territori. Poi c'è il rafforzamento delle alleanze tra imprese, la formazione delle risorse umane e il nodo cruciale dell'innovazione tecnologica».

Su quali punti le aziende dovrebbero lavorare di più?

«Sempre di più sull'innovazione, che non significa rinunciare alle tradizioni ma vuol dire adottare comportamenti sostenibili. Molte esperienze di successo lo dimostrano, tanto da convincere gli altri a seguire lo stesso esempio. Esiste una piattaforma che raccoglie proprio le pratiche più innovative: si chiama Poi (Prima observatory on innovation) e a oggi conta un centinaio di progetti all'avanguardia portati avanti da 70 aziende».

C'è anche un po' di Toscana?

«Molta. Penso a Banfi, azienda di Montalcino leader nella produzione del vino che combina l'antica tradizione enologica con le moderne



tecnologie produttive servendosi di agricoltura di precisione e gestione sostenibile dei vigneti. O a Sfera, realtà di Gavorrano che oltre ad aver dato lavoro a più di 200 dipendenti sul territorio, ha sviluppato una serra attiva con ciclo di coltivazione chiuso e recupero delle acque piovane che riesce a ottenere un risparmio idrico fino al 90% rispetto alle coltivazioni su suolo. Ma anche all'Azienda agricola Nenci, risolledata da Paolo, che ama definirsi il primo "contadino digitale". O ancora un'impresa di Scarlino che ha messo a punto una trappola robotica per il monitoraggio degli insetti nocivi».

Ora che questi 10 impegni sono nero su bianco, cosa succederà?

«L'obiettivo è non fermarsi qui ma andare oltre il Food system summit cercando di coinvolgere sempre più realtà. A giorni nascerà il sito web "Uniti nel cibo" in cui sarà pubblicato non solo il documento, ma anche le buone pratiche di alcune aziende che potranno fare da spunto per chiunque voglia seguire la stessa strada».

© RIPRODUZIONE RISERVATA