

L'evento
La maratona
del "Buono!"
per un futuro
ecco-sostenibile
 Larcen all'interno

La maratona del Buono ecco il futuro del cibo

► Il 24 e 25 giugno dirette e collegamenti dedicati ad agricoltura e sostenibilità ► Oltre 50 appuntamenti, più di 100 ospiti tra nuove tecnologie e dieta mediterranea

L'EVENTO È IN PROGRAMMA PRESSO LO SPAZIO ROSSELLINI TRIS DI MINISTRI PER L'INAUGURAZIONE

L'EVENTO

Aggiungi un posto a tavola. Anzi, molti di più. Sono tanti, infatti, i protagonisti che ruotano intorno al buon cibo. Dal produttore al consumatore. Imprenditori e ricercatori, chef e atleti, divulgatori e creativi. Il mangiare sano va oltre il mero slogan. Tutto questo lo racconta "Buono! Storie italiane di agricoltura, territori e cibo sostenibile", il primo evento dedicato al mondo del "cibo", declinato su imprenditoria, cultura, ricerca e futuro. Tanti i progetti, gli incontri, le personalità che si alterneranno tra il 24 e 25 giugno in questa manifestazione realizzata in sinergia con il "Maker Faire Rome - The European Edition", sotto l'egida della Camera di Commercio di Roma, in collaborazione con il Santa Chiara Lab - Università di Siena, e con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri.

IL CALENDARIO

Una maratona di collegamenti in streaming (<https://buono.makerfairerome.eu/live-streaming>) e interventi da seguire in presenza presso lo Spazio Rossellini (via della Vasca Navale 58). Le strategie per produrre cibo sem-

pre più sostenibile, i nuovi benefici della dieta mediterranea (tra ingredienti, specialità e menu griffati chef stellati), le nuove frontiere tecnologiche applicate all'agricoltura, i segreti di un turismo green tra tavola e ambiente, sono tanti gli argomenti "sul tavolo" (è proprio il caso di dirlo). Persino l'exploit in video di chef stellati che "aprono" a sorpresa il frigorifero di grandi atleti in partenza per le Olimpiadi. Come la chef Cristina Bowerman che andrà a fare visita a casa di Lamont Marcell Jacobs, lunghista e velocista Fiamme Oro della Polizia di Stato per poi capire insieme quale piatto creare. O lo chef due stelle Michelin, Filippo Saporito che entrerà nella cucina di Leonardo Fabbri, atleta dell'Aeronautica Militare specialità lancio del peso, per preparare con lui un piatto della cucina povera toscana. Tutta l'Italia dell'agrifood si incontra a "Buono", insomma. A tenere a battesimo la kermesse, un tris di ministri come Luigi Di Maio degli Esteri, Stefano Patuanelli delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, e Fabiana Dadone delle Politiche Giovanili. «Il 2021 - dice Lorenzo Tagliavanti, Presidente della Camera di Commercio di Roma - è l'anno della svolta verso la sostenibilità. 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. È 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». I numeri danno la misura dell'evento: oltre cinquanta appuntamenti, più di cento ospiti di livello internazionale, quattordici panel tematici.

I TEMI CHIAVE

Temi chiave sotto la lente d'ingrandimento saranno la produzione di un cibo sempre più sostenibile, il rapporto tra prodotti agroalimentari e stili di vita sani, le sfide per sanare la povertà alimentare, filiere e territori. Non a caso l'agrifood passa anche per il turismo gastronomico. Il 25 giugno spicca per esempio la sessione sui "Borghi, territori e prodotti del Mediterraneo" realizzata in collaborazione con Arisial, Regione Lazio e l'Associazione Borghi Autentici. «L'Italia - sottolinea Angelo Riccaboni, Presidente del Santa Chiara Lab - Università di Siena - può candidarsi ad un ruolo di primo piano nel dibattito internazionale sui sistemi agroalimentari sostenibili, in particolare nel prossi-



mo Food Systems Summit delle Nazioni Unite. Con Buono! intendiamo portare all'attenzione generale le molteplici esperienze positive delle aziende italiane». Tutti i dettagli del programma sul sito: <https://buono.makerfairerome.eu/>.

Laura Larcán

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Droni in azione come supporto tecnologico all'agricoltura. A sinistra, la locandina dell'evento

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 118