

«Sostenibilità e innovazione per il nuovo agroalimentare»

L'EVENTO

Nico Casale

Sostenibilità, cultura e mercati al centro di Agrifood Future, la cinque giorni che dal 16 al 20 settembre prossimi coinvolgerà istituzioni, imprese ed enti di ricerca per promuovere un confronto aperto sul futuro dell'agroalimentare. Organizzato da [Unioncamere](#) e [Camera di Commercio](#) di Salerno con il contributo della Regione Campania, la collaborazione del Comune di Salerno e il patrocinio della Provincia di Salerno e dei ministeri dell'Agricoltura e dell'Ambiente, l'evento nazionale, presentato ieri alla [Camera di Commercio](#) a Salerno, sarà ospitato tra il teatro Verdi, la villa comunale, la sede di via Roma dell'Ente camerale salernitano e il lungomare Trieste.

I TEMI

È, dunque, da Salerno che si guarderà al futuro del cibo, «provincia che, se pensiamo solo all'export, è la prima del Centro-Sud, sesta in Italia. A Salerno, mentre in Italia il settore agroindustria incide il 3,5% di tutto l'apparato manifatturiero, qui è tre volte di più, incide per il 10,5%», sottolinea il presidente di Unioncamere e dell'Ente camerale di Salerno, [Andrea Prete](#), spiegando che, «in questi cinque giorni di Agrifood Future a Salerno, vogliamo affrontare il tema dell'alimentazione dal campo al consumatore, tenendo conto di tutte le variabili che oggi intercorrono, che non è solo la sostenibilità, ma è l'internazionalizzazione, l'innovazione. Pensiamo a qual è il futuro del cibo. Su questo tema avremo degli interventi molto significativi, così come su quello che riguarda il futuro sotto l'aspetto dell'utilizzo dell'intelligenza artificiale, i droni che governano i campi. Così come c'è un altro tema da tener presente, che è lo spreco alimentare». «Noi - rileva il professore Alex Giordano, direttore scientifico Agrifood Future - pensiamo che sia importante capire di più su temi centrali come la carne sintetica, le nuove proteine, la possibilità dell'utilizzo di dati dell'intelligenza artificiale all'interno del sistema cibo».

IL COMPARTO

Il governatore Vincenzo De Luca evidenzia come «il comparto agricolo e agroindustriale non è un comparto marginale delle economie contemporanee, ma è decisivo. Agricoltura significa ricerca scientifica, fare i conti con l'ambiente, affrontare in maniera seria il problema delle risorse idriche». Da qui, la necessità di «valorizzare il comparto agricolo campano e salernitano. Nella provincia di Salerno, l'agroindustria pesa per il 10% dell'economia. E abbiamo produzioni di assoluta eccellenza». «C'è questo evento che dura cinque giorni», dice l'ex sindaco, secondo il quale è anche l'occasione per recuperare «le nostre tradizioni alimentari» e, poi, «in aggiunta facciamo anche gli esperimenti con la pastiera scomposta», aggiunge con un sorriso. De Luca torna, poi, sul tema della burocrazia, che «è uno degli ostacoli di fondo che ha l'Italia e questi ostacoli - sostiene - stanno crescendo perché il Governo sta facendo delle cose demenziali. Cioè sta centralizzando tutto a Roma. I nostri amici al Governo sono convinti che più portano a Roma risorse, poteri più prendono voti. Non hanno capito che, così, andranno a sbattere contro un muro di cemento armato». Per il sindaco di Salerno, Vincenzo Napoli, «la sinergia con [Unioncamere](#) il sostegno della Regione Campania ci permettono di portare alla ribalta nazionale la nostra città su temi cruciali per il nostro futuro». «Il presidente Prete e il presidente De Luca - prosegue - offrono alla città una riflessione. Ci sarà anche un'esposizione di prodotti importanti del nostro territorio, delle nostre eccellenze, in una kermesse che durerà alcuni giorni e che vedrà anche un dono che la [Camera di Commercio](#) fa al comune di Salerno con l'esibizione di Simone Cristicchi e di Mario Biondi, due eventi importanti che proseguono nel solco delle iniziative che abbiamo tenuto durante tutta l'estate salernitana». L'evento si chiuderà, sul lungomare Trieste, con una cena sociale per 500 persone, che coinvolgerà anche le mense dei poveri, preparata dagli studenti del "Virtuoso" sotto la guida dello chef Alfonso Iaccarino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



Superficie 19 %



00118 00118

**AGRIFOOD FUTURE
E GIORNI DI CONFRONTO
CON ESPERTI E IMPRESE
PRETE: A SALERNO
IL SETTORE VALE
TRE VOLTE DI PIU'**



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