Comunicato stampa

**Verso il Food Systems Summit 2021**

**A BUONO! tutti gli attori della filiera per promuovere l’eccellenza della dieta mediterranea e dell’agrifood italiano**

**Innovazione e tradizione: un binomio virtuoso per una transizione verso un sistema agroalimentare sostenibile ed economicamente vantaggioso**

*Roma, 25 giugno 2021* – Si è appena conclusa con un successo di partecipazione e interazione social la due giorni di **Buono!** **Storie italiane di agricoltura, territori e cibo sostenibili**”, l’appuntamento organizzato e preparatorio di “**Maker Faire Rome – The European Edition**”, evento promosso e realizzato dalla Camera di Commercio di Roma, in collaborazione con il **Santa Chiara Lab** - **Università di Siena**, con il supporto di Rural Hack e Agro Camera e con la partecipazione di Asvis, Arsial, Borghi Autentici, Commissariato per la partecipazione dell’Italia a Expo 2020 Dubai, Apre e patrocinato dal Ministero degli Affari Esteri.

Buono! si è chiuso con numeri importanti: oltre 50 appuntamenti, più di 100 ospiti di livello internazionale, 14 panel tematici, 8 ore di contenuti in streaming, oltre 10.000 spettatori, più di 2 milioni di impression sui social network, dati destinati a crescere ulteriormente.

Uno dei principali risultati emersi durante Buono! è stata la presa di posizione unitaria e inedita nella storia del nostro Paese tra agricoltura, industria alimentare e distribuzione nel promuovere il cibo italiano, i valori della Dieta Mediterranea, dei territori e la sostenibilità contro il cibo di sintesi. Tutte le componenti e l’intera filiera agroalimentare hanno fatto un appello al governo affinchè questo messaggio sia prioritario verso l’appuntamento del Food Systems Summit del prossimo settembre.

Nella giornata di apertura, il 24 mattina, alla presenza del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale **Luigi Di Maio**, è stato presentato “***Uniti nel cibo. Le esperienze e gli impegni delle imprese agroalimentari italiane per la sostenibilità ambientale, sociale ed economica***” il documento realizzato nell'ambito del "Tavolo sulle filiere alimentari - Verso il Vertice dei Sistemi Alimentari 2021", attivato presso il Ministero degli Affari Esteri e presieduto dall’**Ambasciatore Giorgio Marrapodi**. Il documento, a cura del "Gruppo di Lavoro per gli impegni delle imprese", composto da tutte le associazioni di categoria e coordinato dal **prof. Angelo Riccaboni** dell’Università di Siena, oltre a valorizzare le esperienze positive delle nostre aziende, esplicita 10 impegni concreti per promuovere ancora di più la sostenibilità delle imprese italiane dell’agrifood.

Un altro importante risultato raggiunto durante la due giorni di Buono! è stato l’accordo sottoscritto dal Commissario Generale per l’Italia a Expo 2020 Dubai, **Paolo Glisenti** e dal Ministro per le Politiche Agricole, **Stefano Patuanelli**. Il Protocollo mira a valorizzare la partecipazione dell’Italia all‘Esposizione Universale di Dubai, al via il primo di ottobre, attraverso la promozione dei modelli innovativi al servizio del settore agroalimentare.

Temi che sono stati ulteriormente approfonditi oggi, nella giornata conclusiva dedicata alle sfide dell’agroalimentare sostenibile per il Food Systems Summit e del modello futuro dell’agrifood italiano. La giornata ha visto la partecipazione della Ministra per le Politiche Giovanili, **Fabiana Dadone,** che ha messo l’accento sulla necessità di formare le giovani generazioni sui temi del consumo alimentare responsabile e della sostenibilità.

*“Nonostante le multinazionali investano risorse ingenti sui cibi di sintesi* – ha affermato **David Granieri, Presidente di Agro Camera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma** *- noi sappiamo che non saranno questi a sfamare il mondo e a migliorare la nostra qualità della vita. Il nostro cibo è naturale, e lo affermiamo tutti insieme, agricoltori, industriali e distributori. L’Italia propone un modello alternativo in cui naturalità, cultura del cibo e sostenibilità vanno di pari passo. Questo è ciò che emerge da Buono! un appuntamento in cui abbiamo cercato di capire quale è il contributo italiano al Food Systems Summit 2021 ed è emerso che l’Italia, a partire dalla Dieta Mediterranea, rappresenta un modello virtuoso di qualità ed eccellenza che va difeso in tutte le sedi”*.

*“A Buono! -* dichiara **Angelo Riccaboni, Presidente del Santa Chiara Lab – Università di Siena e Presidente della Fondazione PRIMA - Barcellona** - *è stato presentato il documento “Uniti nel cibo” frutto del gruppo di lavoro coordinato dal MAECI verso il vertice dei Sistemi alimentari 2021, costituito dai rappresentanti di tutte le associazioni di categoria delle imprese del settore agroalimentare e da me coordinato. Il documento definisce 10 impegni comuni e* *dimostra che in Italia esiste un modello agroalimentare eccellente e sostenibile che rappresenta un riferimento importante ed esportabile in altri contesti, in grado di risolvere questioni che riguardano l’ambiente e la società. Al contempo è necessario contrastare diete universalistiche imposte dall’alto, uguali per tutti, che si dimenticano di nutrienti e ingredienti essenziali. Dobbiamo, invece, valorizzare la dieta mediterranea legata ai territori e far sì che le persone capiscano, responsabilizzandole ed educandole, che ciò che si mangia contribuisce alla propria salute e a quella dell’ambiente”.*

Per approfondire le tematiche trattate nella due giorni di Buono! è possibile consultare il sito internet: <https://buono.makerfairerome.eu/>.

***Maker Faire Rome – The European Edition*** *è un progetto promosso dalla Camera di Commercio di Roma e organizzato da Innova Camera, Azienda Speciale che si occupa di innovazione e di sviluppo del sistema imprenditoriale, in sinergia con altre Istituzioni nazionali e internazionali. L’evento unisce scienza, tecnologia, innovazione, dando vita a qualcosa di completamente nuovo. E’ una fiera, nella quale i sognatori e i talenti si mescolano e creano una magica alchimia. Ed è anche il luogo in cui si impara, ci si diverte e nascono opportunità di networking: parliamo di un ecosistema in cui i protagonisti della scena dell’innovazione si incontrano, confrontano, formano e divertono.*

*Il* ***Santa Chiara Lab******– Università di Siena*** *è il Centro dell’Ateneo senese per l’innovazione interdisciplinare che promuove progetti sull’Agenda 2030 e lo sviluppo sostenibile, favorendo un’innovazione aperta, basata sulla co-creazione, la commistione delle conoscenze e il dialogo tra imprese e mondo della ricerca. Il* [***Santa Chiara Lab – Agroalimentare***](https://santachiaralab.unisi.it/scope/agroalimentare)*è la divisione dedicata ad attività e progetti specifici sui temi agrifood (supporto all’innovazione colturale, tecnologica, organizzativa e sociale; sostegno alle imprese nella transizione verso sistemi agroalimentari sostenibili; analisi degli scenari futuri e delle opportunità per le imprese del settore; supporto al finanziamento di idee innovative).*

*Seguici sui principali social network cercando* ***#BuonoSostenibile***

***Contatti:***

*Ufficio Stampa Cciaa Roma: tel. 06-6781178 –* [*ufficiostampa@innovacamera.it*](mailto:ufficiostampa@innovacamera.it)

*Santa Chiara Lab – Università di Siena: 392-9952426 -* [*barbara.dipaola2@unisi.it*](mailto:barbara.dipaola2@unisi.it)

******