

Food for All! 2018

SolutionsLab

(9 – 10 - 11 maggio 2018)

Fondazione G. Feltrinelli, viale Pasubio 5, Milano

Premessa

I **Solutionslab** sono incontri di carattere laboratoriale tra giovani imprenditori e *practitioner* da un lato ed esperti professionisti ed accademici dall'altro, su alcuni settori di approfondimento a partire dal tema della sostenibilità agroalimentare e le innovazioni nell'industria legata al cibo. Gli incontri vedono il coinvolgimento di una selezione di start-up, protagonisti di pratiche innovative, imprese e policy maker sul territorio milanese e nazionale con una attenzione particolare ai giovani, alla loro creatività, alla loro capacità di innovare il tessuto produttivo e i modelli organizzativi vigenti. Lo scopo di questi incontri è quello di comprendere le opportunità offerte dalle buone pratiche esistenti sul territorio per affrontare le principali problematiche relative al tema oggetto del tavolo così come le criticità e le sfide che restano da affrontare in relazione alle questioni chiave identificate.

Moderatore in fase di conferma.

Dinamica dei lavori

15.00 – 15.10 Introduzione: Il moderatore introduce il tema del SolutionsLab e spiega la finalità dell'incontro: giungere a una sintesi di buone pratiche e raccomandazioni in relazione alla questione chiave del tavolo.

15.10 – 15.45 La parola al mondo delle pratiche: il moderatore solleva la questione chiave del tavolo e lascia la parola al mondo delle buone pratiche. Il rappresentante di ogni buona pratica ha 5/8' di tempo per presentare le modalità tramite le quali la sua idea/iniziativa risponde al problema chiave identificato e per fare emergere ulteriori sfide e questioni ancora inevase su cui è necessario focalizzare l'attenzione per affrontare in maniera pienamente efficiente il problema.

**Intervengono rappresentanti del mondo delle start-up e dell'associazionismo.*

15.45 – 16.50 Discussione e confronto: concluso il primo giro di lavoro di tavolo, intervengono a turno i rappresentanti delle grandi aziende e delle Istituzioni per rispondere alle questioni sollevate dal mondo delle buone pratiche.

**Intervengono rappresentanti del mondo aziendale e delle Istituzioni.*

16.50 – 17.00 Conclusioni: il moderatore presenta una sintesi delle raccomandazioni emerse nel corso della discussione identificando per ciascuna di esse una parole chiave.

9 maggio 2018, 15.00 – 17.00

SolutionsLab su Competenze e soluzioni per connettere cibo e salute

Abstract

Sebbene il sistema alimentare globale sia in grado di fornire cibo sufficiente per tutti gli abitanti del pianeta, assistiamo al diffondersi di problematiche legate al reperimento e consumo di cibo sicuro e nutriente cui si sommano, specialmente nelle società occidentali, l'invecchiamento della popolazione e la difficoltà di condurre stili di vita attivi.

*Proprio il **nesso tra cibo, stile di vita e benessere** è, oggi, al centro del dibattito ed evidenzia la necessità di agire con misure mirate in materia di **educazione, prevenzione e sensibilizzazione al tema della salute alimentare**, ma anche informazione e diffusione di competenze per promuovere comportamenti virtuosi da parte di cittadini, imprese, istituzioni pubbliche, decisori politici, media, produttori. E non è solo alla salute fisica che si deve orientare l'attenzione di questi soggetti in materia di accesso al cibo, ma anche alla dimensione sociale che questo comporta soprattutto laddove viene negato: **la povertà alimentare** intesa come incapacità di accedere a cibo sufficiente per quantità e qualità è oggi **un fenomeno diffuso anche nelle società più ricche e si configura come perdita di valori identitari associati ai cibi e alle pratiche di condivisione e convivialità**.*

Produrre, nutrirsi e condurre una vita che tiene insieme l'equilibrio tra salute, benessere e sostenibilità con le risorse disponibili diventa, quindi, responsabilità di tutti come è universale il diritto al cibo.

Questione chiave

Attraverso quali pratiche è possibile valorizzare il tema della salute alimentare, promuovendo al contempo comportamenti virtuosi da parte dei differenti attori della società per stili di vita salutari in equilibrio con l'ambiente?

10 maggio 2018, 15.00 – 17.00

SolutionsLab su Innovazione tecnologica e sociale: un ventaglio di soluzioni al servizio della sostenibilità

Abstract

*Per assicurare che i bisogni nutrizionali di una popolazione in crescita siano soddisfatti in maniera sostenibile, l'**innovazione** entra da protagonista nelle **filiere agroalimentari**.*

Le nuove iniziative che coniugano modelli produttivi, procurement e politiche alimentari consolidano modi di produrre e operare scelte alimentari locali, esprimendo la convergenza tra i soluzioni smart e slow, la promozione di nuove forme di partecipazione dei cittadini e nuovi sistemi di governance tra istituzioni, corpi intermedi, imprese e famiglie, la cui unicità si lega alle peculiarità di un territorio, inteso come sintesi di componenti ambientali e sociali, offrendo, quindi, una miriade di buone pratiche da conoscere, valorizzare e disseminare.

In questo quadro composito si delineano anche le sfide del sistema agroalimentare contemporaneo: un sistema complesso che nel caso dell'Italia in maniera ancor più marcata che altrove, vede coesistere una produzione di piccola scala con standard qualitativi elevatissimi con una produzione industriale che, sebbene più fortemente orientata alle dinamiche economiche globali, deve garantire anch'essa qualità e sicurezza del consumatore attraverso la continua innovazione dei processi produttivi

Questione chiave

Come far sì che, attraverso l'innovazione tecnologica e sociale, si possano promuovere filiere agroalimentari capaci di soddisfare i bisogni nutrizionali, la sicurezza alimentare nonché l'emersione di nuove tendenze e sensibilità nei consumi di una popolazione crescente, nel rispetto dei principi di sostenibilità?

11 maggio 2018, 15.00 – 17.00

SolutionsLab su Patrimoni territoriali e paesaggi umani

Abstract

Il cibo risponde al desiderio di costruire la propria identità a fronte di identità altre, di mantenere viva una relazione con le proprie tradizioni che si affiancano e si fondono con quelle della compagine sociale in cui ciascun gruppo di soggetti è immerso.

Preservare e alimentare il valore culturale del cibo alla luce delle connessioni che ha con il territorio da cui proviene e su cui si innesta significa mantenere una risorsa di convivenza e cittadinanza entro le quali i concetti di integrazione e inclusione sociale assumono una rilevanza cruciale.

Il cibo, i modi in cui viene prodotto, distribuito e consumato si configurano come uno strumento di dialogo e integrazione anche intergenerazionale in grado di produrre nuove contaminazioni e forme di inclusione, e nutrire quegli aspetti di socialità e convivialità che sono alla base della sfida di buona convivenza e crescita democratica delle nostre società.

L'Italia in questo senso si configura quale caso d'eccezione in virtù di quella biodiversità naturale, paesaggistica e produttiva legata alle tradizioni e alle competenze che contraddistinguono regioni, territori e comunità e rendono il nostro paese e il suo sistema agroalimentare un caso unico al mondo.

Questione chiave

Come valorizzare e preservare le tradizioni, le conoscenze, le competenze legate al cibo e ai molteplici modi per produrlo nel quadro di territori che presentano peculiarità geografiche, culturali e sociali?