

# Introduzione

Vladi Finotto

Università Ca' Foscari Venezia, Italia

Christine Mauracher

Università Ca' Foscari Venezia, Italia

Il progetto di questo volume poggia su alcuni assunti. Il primo ha a che fare con l'importanza dell'agroalimentare, settore su cui proviamo a ragionare da angolazioni diverse, riflesse nel susseguirsi dei capitoli. Uno sguardo superficiale potrebbe spaesare un lettore alla ricerca di riflessioni inerenti allo sviluppo economico, in particolare a quello di un'Italia cronicamente in difficoltà nel crescere e presidiare la frontiera del nuovo. In fin dei conti, considerati i numeri che descrivono il perimetro stretto dell'agroalimentare, stiamo parlando del 4% del PIL nazionale generato da un pulviscolo di piccole e piccolissime imprese. Alcuni potrebbero anche obiettare che si tratta di un settore sventurato, paradossalmente, per il suo essere profondamente radicato nella cultura di una nazione: parlare di innovazione nel cibo in un Paese capace di generare sollevazioni popolari per delle varianti di ricette tradizionali sembra una partita persa in partenza. Insomma, alcuni sostengono, non è dall'agroalimentare che il Paese può imboccare l'entrata dell'economia dell'innovazione e della conoscenza.

Occhi più attenti e una visione di sistema, tuttavia, possono far cogliere l'urgenza di parlare di agroalimentare, innovazione e sviluppo. I prodotti della terra e gli esiti dei processi che li trasformano alimentano sistemi produttivi e innovativi cruciali per l'economia nazionale. L'Italia è leader mondiale nell'export di tecnologia per l'alimentare, un comparto che genera intorno ai 5 miliardi di fatturato secondo le ultime stime. Questa leadership è il risultato di una contiguità geografica, cognitiva e culturale tra chi i problemi li sperimenta - agricoltori, trasformatori - e chi ha strumenti per risolverli - fornitori di tecnologie e servizi specializzati. La conoscenza

innovativa che matura negli spazi che stanno tra i campi, le fabbriche, i laboratori, i ristoranti, la casa e la distribuzione viene incapsulata in artefatti tecnologici - macchine per l'imbottigliamento, forni digitali, cucine di nuova generazione, tecnologie della conservazione e altro ancora - su cui il nostro Paese esprime un primato riconosciuto pressoché ovunque.

Innovazione, poi, nella grammatica comune, significa nuove aziende. Anche qui, la situazione è animata. Secondo l'osservatorio The Foodcons (2024),<sup>1</sup> il foodtech italiano cresce: aumentano le start up che, a fianco degli operatori, sviluppano prodotti e servizi innovativi capaci di adeguare le logiche del settore alle trasformazioni dell'industria e dei mercati. Cresce l'interesse della finanza, con oltre 240 milioni di euro investiti e con il consolidamento di operatori e fondi dedicati. Questa vivacità suggerisce di mettere in secondo piano un dibattito che spesso si avviluppa intorno alla necessità (e altrettanto spesso constata l'impossibilità) di ricreare in Italia sistemi dell'innovazione a *là Silicon Valley*, incentranti su start up high tech, sospinte dal venture capital, capaci di scalare perché digitali e *general purpose* (di fatto le piattaforme digitali). Incoraggia invece a contribuire con la riflessione al decollo di sistemi dell'innovazione che valorizzano il coagulo di saperi e culture associati alle tipicità (quelle del cibo nel nostro caso) e alle competenze che, piaccia o meno, sono il punto di partenza di ogni sforzo orientato a qualificare l'economia nazionale.

Il settore del cibo, dal campo alla tavola, immette elementi di competitività rilevanti in un altro ambito importantissimo per i conti nazionali e per la reputazione del Paese: il turismo. Si tratta di un insieme di filiere che fattura, mal contati, 200 miliardi di euro e ha nella cultura del cibo e nella sua abbinata con il patrimonio culturale e paesaggistico una miscela decisamente distintiva nel percepito dei consumatori di tutto il mondo. Da ultimo, e in parziale sovrapposizione con il precedente punto, il cibo è centrale nel settore della ristorazione e dei consumi fuori casa, un ambito che conta oltre 300.000 imprese e un giro d'affari da oltre 82 miliardi.

Il secondo assunto da cui muoviamo è l'importanza dell'agroalimentare per la salute, il benessere dei consumatori, la prevenzione e la cura di malattie che hanno origine dalle diete. Il legame tra salute e alimentazione è sempre più centrale nelle scelte di acquisto del consumatore moderno e si collega a fattori quali il progressivo invecchiamento della popolazione e l'impatto negativo sulla salute di stili di vita inadeguati che hanno portato a un forte incremento di persone con problemi di sovrappeso e obesità. Secondo i recenti dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, infatti, in Italia quattro

---

<sup>1</sup> The FoodCons (2024). *Report: Investimenti nell'agrifood tech in Italia - 2023*. <https://www.thefoodcons.com/report>.

bambini su dieci, tra i 6 e i 9 anni, soffrono di obesità infantile o risultano sovrappeso, un dato che posiziona il nostro Paese al quarto posto in Europa, dopo Cipro, Grecia e Spagna. Se si considera la sola obesità, l'Italia figura al secondo posto. Si tratta di numeri allarmanti, collegati molto spesso a una dieta caratterizzata da un eccessivo consumo di calorie, ma anche di cibi ad alto contenuto di grassi e zuccheri, a discapito di alimenti più sani quali frutta e ortaggi.

La dimensione nutrizionale del cibo si collega sempre più spesso a una dimensione 'salute' che può presentare oggi numerose declinazioni. I numerosi scandali alimentari che si sono susseguiti a partire dagli anni Ottanta (si pensi al vino al metanolo, alla BSE o sindrome della mucca pazza, all'influenza aviaria, al pollo alla diossina per citarne alcuni analizzati nel primo capitolo di questo volume) hanno portato a una crescente attenzione verso la sicurezza e la salubrità degli alimenti e verso strumenti in grado di fornire garanzie, assicurazioni e protezione. Tracciabilità, standard minimi di prodotto e processo, certificazioni di filiera controllata sono parole che iniziano a entrare nel vocabolario del consumatore e a diventare imprescindibili nelle scelte di acquisto. I cosiddetti cibi funzionali, alimenti *rich in* (arricchiti di nutrienti) o *free from* (privi di allergeni o nutrienti specifici), cibi poco processati o con una lista corta di ingredienti, senza additivi, vengono considerati un importante strumento per raggiungere obiettivi salutistici e di benessere. L'attenzione del consumo per la dimensione della salute e della sicurezza si interseca, oggi, con un sistema della comunicazione capace di disorientare gli acquirenti o di condurli a compiere scelte basate su credenze ingiustificate. L'incontro tra produzioni più salutari e nuovi gusti del consumo, in altre parole, chiama in causa i sistemi della comunicazione e le loro logiche di funzionamento, rendendo il quadro ricco, stimolante ma complesso.

Il terzo assunto è che il cibo e la sua economia sono territori d'elezione per la concezione e la concretizzazione di sistemi economici sostenibili. I sistemi del cibo - dal campo alla tavola - sono responsabili secondo molte analisi di quasi il 30% delle emissioni climateranti. L'alterazione del clima, di converso, sta mettendo in ginocchio le filiere del cibo, in un cortocircuito che reclama soluzioni urgenti. Una transizione verso diete basate su proteine alternative principalmente a base vegetale non rappresenta solo una risposta alla richiesta di prodotti più salutari, ma risulta il cardine della strategia 'Farm to Fork' per provare a contenere l'impatto ambientale delle filiere alimentari. Insomma, ragionare di cibo, per chi lo fa come noi da un'angolazione 'economica' largamente intesa, consente di ragionare sulle intersezioni tra economia e vita, biologia e ricchezza. Impone agli scienziati sociali, più che altri comparti, di pensare da analisti e allo stesso tempo creature che si cibano, si possono ammalare o che debbono preservare la propria salute. Certo, abiti, automobili,

software e computer incidono sulle nostre vite, tuttavia in modo meno diretto: si può vivere senza un'auto, senza cibo no. Ragionare sul settore, di oggi o del futuro, significa ragionare di quello che mangeremo e quanto; di quello che ci farà stare bene o male. Riflettere sul cibo rende ferocemente chiara la responsabilità del fare gli analisti nell'interesse della collettività.

La navigazione che proponiamo, arbitraria per forza di cose e vincoli di spazio, muove, infine, da un ultimo assunto: la consapevolezza di dover adeguare la pratica della ricerca alle urgenze dei tempi. Il mondo a cui guardiamo pone questioni che intimidiscono: sicurezza alimentare da una parte e crisi climatica dall'altra; conseguenze delle diete - e delle logiche dell'industria alimentare - sulla salute pubblica da un lato e incognite e opportunità presentate, ai nostri corpi e al pianeta da nuovi prodotti, tecniche, soluzioni in fatto di alimentazione. Si impone a chi fa il nostro mestiere - quello della ricerca - una postura spesso invocata ma altrettanto spesso poco praticata: interdisciplinare, orientata a creare cultura e consapevolezza tra gli operatori, i policy maker e i cittadini, attenta a formare i nuovi professionisti - dell'azienda, della politica, della rappresentanza - che accompagneranno il sistema del cibo verso i futuri, economici, ambientali e sociali, più auspicabili. Questo volume condensa e seleziona i risultati di linee di ricerca che mescolano ricercatori sociali, esperti di management, economisti agrari, statistici. La complessità dei problemi che pone l'agroalimentare mal tollera la compartimentazione dei saperi, la ricerca di un ottimo in astratto che, all'atto pratico, risulta inutile ad addomesticare sistemi complessi come quelli che legano l'allevamento, l'obesità, le emissioni in atmosfera e la praticabilità economica e occupazionale di uno o dell'altro modo di produrre proteine per fare un esempio.

Fare ricerca significa oggi riconoscere la necessità e la responsabilità di abitare insieme due piani temporali: quello lungo, anzi lunghissimo della ricerca disinteressata all'applicazione; quello breve delle emergenze e delle urgenze. Spesso nel nostro Paese il tema del rapporto tra 'territorio' e Università è posto male, forse di proposito, forse per disattenzione: da un lato vi sono spinte a piegare la ricerca accademica a interessi e obiettivi particolari, dall'altro l'invocazione di una necessità di libertà che può suonare con un alibi, un sottrarsi alla responsabilità di diventare parte della soluzione a incognite che toccano cittadini, lavoratori, comunità. L'idea di abitare entrambi i tempi e i modi della ricerca anima questo libro. Il volume offre una selezione di temi e problemi che a nostro avviso segneranno l'evoluzione del settore e ha l'obiettivo di tracciare linee di ricerca future e delineare possibili scelte e corsi d'azione per operatori, istituzioni e organizzazioni del settore. Il libro ha l'ambizione di mettere insieme pubblici diversi, ciascuno investito di una propria responsabilità nella transizione dei sistemi del cibo. Vogliamo parlare

ai lettori non specialisti, i cittadini, per dare loro una serie di direzioni per l'approfondimento e lo sviluppo di una consapevolezza delle intersezioni tra economia del cibo, scelte individuali, salute e ambiente. Vogliamo informare gli studenti in secondo luogo: vorremmo che quelli che intendono diventare manager o imprenditori del cibo potessero avere in questo volume una prima bussola per pianificare la loro crescita professionale. I colleghi ricercatori e gli esperti (policy maker e operatori) rappresentano gli altri due pubblici ai quali vorremmo parlare: il volume indica direzioni di lavoro e approfondimento su cui sarà necessario far convergere rapidamente ricerca, politiche e strategie.

## La struttura del volume

Il libro condensa i risultati delle analisi di un team di ricercatori che da cinque anni affronta il tema dell'innovazione nell'agroalimentare. Questo gruppo anima le attività dell'AgriFood Management and Innovation Lab della Venice School of Management a Ca' Foscari. Nel 2019, il laboratorio nacque dall'ambizione di creare un ponte tra la scuola di gestione d'impresa di Ca' Foscari e un settore produttivo rilevante per l'economia e il Paese eppure poco o per nulla frequentato dagli studiosi di management. Nacque anche da una scommessa decisa sull'interdisciplinarietà: è nel dialogo degli studiosi del management con gli economisti agrari e applicati, ecologi, sociologi, agronomi e biologi che si riuscirà a dare risposte a problemi così complessi e articolati come quelli che il cibo presenta.

Il volume non esaurisce i temi di ricerca del laboratorio. Il sito dell'AgriFood Management and Innovation Lab<sup>2</sup> è l'approdo più saldo da cui osservare il nostro lavoro. Il libro offre più semplicemente una selezione di tematiche centrali, nell'opinione del gruppo di ricerca per l'evoluzione del food italiano. La scelta dei temi e il susseguirsi dei capitoli si collocano entro coordinate precise. Guardiamo all'agroalimentare, in prima istanza, in seguito agli shock che hanno scosso l'economia europea negli ultimi anni: l'epidemia da COVID-19, le rotture nelle catene del valore dovute ora alla guerra in Ucraina, ora ad altre fonti di tensione geopolitica o di complicazioni logistiche. La sequenza ravvicinata di eventi dirompenti ha generato incertezza: dai nuovi comportamenti di consumo seguiti al Covid alle spinte inflazionistiche sui mercati delle materie prime e dell'energia. Questi e altri elementi hanno creato tensione in moltissime filiere e messo sulle scrivanie dei decisori molte questioni inerenti all'accelerazione di trasformazioni nei modelli di business.

---

**2** <https://www.agrifoodlab.it/>.

In seconda battuta, guardiamo all'agroalimentare nel contesto della transizione sostenibile delle economie mondiali. Le cronache più recenti, popolate dalle notizie delle rivolte degli agricoltori in Europa e dalle negoziazioni sugli obiettivi delle strategie europee del Green Deal e della 'Farm to Fork', danno la misura della centralità del settore in questa transizione. L'agroalimentare è insieme causa rilevante del problema climatico e allo stesso tempo ne può essere soluzione. Diventare soluzione, a sua volta, impone di considerare nel novero delle possibili evoluzioni nuove configurazioni dei sistemi del cibo che possono intaccare sicurezze, posizioni di mercato, occupazione e prospettive di vita.

Entro questo contesto, il libro guida il lettore in un percorso di scoperta e sistematizzazione di quel che sappiamo e delle domande che ci dovremmo fare su molti temi. Il capitolo di Mauracher e Slanzi, «Tendenze dei consumi e innovazione nell'industria agroalimentare» prova a interpretare le trasformazioni degli stili alimentari a partire da una sistematizzazione delle direttrici che negli ultimi 60 anni hanno strutturato i mercati con cui le imprese si confrontano. Il capitolo di Checchinato, Colapinto e Lanzini, «Il Novel food fra paura, accettazione e risposte delle imprese», entra nel merito di evoluzioni viste ora come provvidenziali - il passaggio a proteine non animali come soluzione alle problematiche ambientali - ora come fonte di rischi e paure sia dagli operatori che dai consumatori. Il capitolo di Agostini e Marcon «Rendicontazione di sostenibilità nell'industria agroalimentare: un'analisi della letteratura», si occupa di definire benefici, criticità e possibili sviluppi dell'adozione da parte delle imprese dell'agroalimentare di pratiche aggiornate di reporting delle proprie performance in termini di sostenibilità ambientale, sociale e di governance. Il capitolo di Finotto e Plechero, «Tecnologie 4.0 e imprese agroalimentari: il ruolo delle relazioni con i fornitori gli ecosistemi di supporto» si preoccupa di leggere l'attuale interazione tra il comparto del cibo e gli ecosistemi dell'innovazione che ne possono determinare l'evoluzione, sia le possibili evoluzioni da concretizzare con il supporto delle politiche. Se sostenibilità, evoluzione tecnologica e dei mercati, poi, impongono alle imprese e alle filiere del cibo di innovare e svilupparsi, la ricerca di strumenti di finanziamento adeguati alle imprese italiane del comparto rappresenterà un importante banco di prova analizzato nel capitolo di Bertinetti «Per una finanza a supporto delle imprese agroalimentari». Il capitolo di Rinaldi, «Lo sviluppo del turismo enogastronomico nei territori rurali: opportunità e limiti», si posiziona all'intersezione tra le tipicità del nostro Paese, il loro potenziale turistico e il ruolo che il turismo enogastronomico gioca nello sviluppo economico locale, tramite un'analisi delle iniziative messe in campo nelle colline UNESCO del Prosecco.