

Il futuro commestibile

Essere coscienti è non essere nel tempo / eppure solo nel tempo può l'attimo nel roseto / essere ricordato; intrecciato a passato e futuro / solo attraverso il tempo può essere sconfitto il tempo.
(Eliot)

Una lunga storia quella della Camera di commercio svizzera in Italia che ha festeggiato quest'anno a Milano la 103ma assemblea generale, presieduta per la prima volta da Fabio Bocchiola. Un appuntamento che riprende a pieno ritmo dopo due anni di pandemia, la guerra in Ucraina, i cambiamenti introdotti dal digitale e dallo *smart working*: tutto questo ha accelerato il cambiamento, ha detto il presidente. Nel '900 la vita delle aziende era quasi un castello dorato: ci si misurava sull'esterno con i prodotti e la performance. Ora le aziende devono calarsi nella viva realtà del tempo, divenire trasparenti e aperte a due istanze pressanti: l'ambiente e il sociale che le immerge nel fluire della storia. Non possono nascondersi negli alambicchi delle ricerche, devono misurarsi con un bilancio di sostenibilità e rispondere alle esigenze dell'ambiente e del sociale. Per questo sono sempre più necessari collegamenti e agenti esterni per facilitarne il flusso. Così è pure mutato il compito delle Camere di commercio che non si accontentano più di svolgere compiti amministrativi: devono divenire fermento, iniziative, favorire il futuro. Non ci rendiamo conto dell'importanza dell'interscambio tra Italia e Svizzera che sono reciprocamente il terzo e quarto operatore di flussi di interscambi, reggendo e talora superando il confronto con Francia, Germania, Regno Unito. Siamo un punto di contatto per il traghettamento, ha detto Fabio Bocchiola. Per questo ci siamo lanciati con iniziative come il ciclo di incontri con le eccellenze dell'università IULM per promuovere lo scambio di idee e collegamento fra il mondo accademico e imprese, ricordando che a Milano convergono 350 mila studenti. Per questo si è stretto l'accordo con Mind che sorge sull'area dell'ex



Il Presidente della Camera di commercio svizzera in Italia, Fabio Bocchiola, all'apertura della 103ma Assemblea generale.

Expo e che rappresenterà una delle iniziative più importanti in Europa. Noi siamo l'unica Camera di commercio che partecipa a questo progetto gigantesco.

Il tema di oggi, ha spiegato, è dedicato al futuro commestibile prendendo spunto dall'iniziativa di Luca Travaglini, Co-CEO e Co-Founder di Planet Farms, con Lara Botta, Presidente sezione Industrial Services Assolombarda, e Cristiano Segnanfredo, Presidente di 2031 (ex premio Marzotto) in veste di moderatore del dibattito. Si vedrà come questa iniziativa di Planet Farms nata dall'idea quasi banale di portare l'eccellenza dell'agricoltura (di fare cioè la Tesla nell'Agricoltura con l'insalata pronta da non lavare) racconti l'*Ikigai*, cioè la ragion d'essere secondo il pensiero giapponese: il sentimento di vivere un'esistenza ricca di significato. Quella che ci fa alzare ogni giorno per giocare con la modernità. Come fu per chi costruì questa sede di via Palestro - allora uno degli edifici più alti di Milano - restando anche oggi modernissimo, come ha detto Cristiano Segnanfredo, aprendo il dibattito. La tecnologia in ambito food, ha commentato Luca Travaglini, spesso spaventa. Invece noi portiamo sul desco, in assenza totale di qualsiasi pesticida ed erbicida, un prodotto che non solo è

► Il futuro commestibile da pag. 10



(Da sin.): Luca Travaglini, Lara Botta e Cristiano Seganfredo.

buono, ma soprattutto fa bene, perché incrementiamo l'apporto nutrizionale e vitaminico dei prodotti. È la prima rivoluzione in agricoltura perché nel secondario c'è stata la rivoluzione industriale, mentre nell'agricoltura mai si era visto un cambiamento radicale. Nel nostro caso, possiamo oggi passare da un'agricoltura tradizionale a una moderna. Non è infatti vero che servirebbero due pianeti per il cibo necessario, basta produrlo in maniera intelligente ed efficiente con minimo consumo d'acqua. Posso produrre sulla terrazza di questo edificio come sotto terra o a bordo di una nave per autosostentamento. Nel periodo storico in cui viviamo, ci siamo resi conto che la globalizzazione in ambito food non sta in piedi. Dipendiamo infatti da flussi merceologici. L'agricoltura come posto romantico è un concetto innato: immaginiamo campi distesi e il contadino con la zappa, ma oggi vi sono problemi concreti come l'aumento demografico. La filiera agricola consuma il 70% delle risorse idriche mondiali. Nei prossimi 20 anni siamo obbligati a produrre più di quanto sia mai stato prodotto negli ultimi 10 mila anni. O ci rimbocchiamo le maniche o ci rimbocchiamo le maniche. Il nostro business permette di prendersi carico del patrimonio delle risorse naturali. Utilizziamo fino al 98% di acqua, l'unica che state

mangiando in un piatto perché quella che fuoriesce in produzione col processo di fotosintesi la recuperiamo. Nello stabilimento di Cavenago abbiamo una superficie netta di un ettaro. Lì produciamo quanto 300 ettari di agricoltura tradizionale. Entra un seme ed escono tra le 15 e le 30 mila confezioni di insalata che non è necessario lavare e nell'arco di poche ore è in 350 supermercati in Italia e, spero a breve, anche fuori. Tra parentesi, confessa Travaglini, spero anche in Svizzera anche se l'agricoltura è protetta, perché abbiamo cercato, ma non siamo arrivati a una svolta. Vediamo biodiversità dentro e fuori mentre nei mercati vi è teatro di una guerra al ribasso senza attenzione alla qualità e all'ecosistema che comunque ci obbliga a ribilanciarsi. Se dovessero ruotare le coltivazioni, come nella maggior parte della pianura padana, non avremmo risolto nulla. Noi invece possiamo ridare spazi che possono essere riutilizzati per preservare in modo rigenerativo il capitale dell'agricoltura che è parte del patrimonio della memoria della nostra generazione. L'innovazione, aggiunge Lara Botta, è la condizione *sine qua non* per il nostro sistema, fatto al 90% delle PMI che devono saper contaminarsi positivamente l'una con l'altra per reggere le sfide che ci attendono. **(CBP)**