

Siena Food Lab, il futuro nei camp

La Fondazione Mps finanzia il programma con 950mila euro. «L'innovazione tecnologica in agricoltura»

LE PROSPETTIVE

Gli esperti andranno nelle 60 aziende aderenti per dare supporti concreti

SIENA

Un programma ambizioso, che ruota sull'innovazione tecnologica e sull'agricoltura di precisione che potrebbero fornire a un settore economico importante in provincia quelle potenzialità per fare un balzo verso il futuro. Ieri è stato presentato il Siena Food Lab, come annunciato su queste pagine dal presidente del Santa Chiara Lab, Angelo Riccaboni. Assieme a Riccaboni e al presidente della Fondazione Mps Carlo Rossi, c'erano aziende, associazioni di categoria e consorzi del vino. Tra i partecipanti Simone Solfaneli di Coldiretti, Gianluca Cavicchioli dell'Unione Agricoltori, Valentino Berni di Cia e Rossanna Zari, dell'ordine degli agronomi. Per i Consorzi Donatella Cinelli Colombini del Vino d'Orcia e Carlotta Gori del Chianti Classico.

«Il SIENA FOOD LAB è un programma di durata triennale, frutto di attività di coprogettazione portata avanti dalla struttura della Fondazione unitamente al Santa Chiara Lab dell'Università di Siena e del Segretariato Italiano di PRIMA - è stato il prologo del presidente Rossi -. L'obiettivo della Fondazione, attraverso il Siena Food Lab, è quello di favorire i processi di trasferimento tecnologico tra l'accademia, gli innovatori e le imprese del territorio, attraverso processi di supporto alle aziende nell'adozione dell'innovazione».

Ricordando il tavolo istituzio-

nale sull'agroalimentare, creato tre anni fa, il presidente Rossi è poi entrato nel concreto del programma: «Il Siena Food Lab è il frutto di una concertazione e collaborazione con vari enti che a diverso titolo contribuiranno al successo dell'iniziativa. L'intervento ha un costo complessivo di oltre 1,2 milioni di euro, di cui 950mila euro a carico della Fondazione Mps. Inoltre la Fondazione capitalizzerà le attività del Siena Food Lab partecipando al progetto nazionale AGER 3, promosso da ACRI e da alcune fondazioni italiane».

A indicare la 'mission' del Siena Food Lab ha pensato il professor Angelo Riccaboni, del Santa Chiara. «Negli ultimi anni la sostenibilità dei sistemi agroalimentari è diventata qualcosa da cui non si può prescindere: il tema centrale non è più se essere o meno sostenibili, ma come essere sostenibili. Anche perché la pandemia ci ha fatto capire ancor meglio la relazione fra cibo, salute e ambiente. Per essere sostenibili e redditizi, le imprese possono trovare un alleato determinante nell'innovazione, che oggi, attraverso l'agricoltura di precisione migliora le rese e l'uso delle risorse ambientali. Le piccole imprese tipiche dei nostri territori hanno difficoltà ad aver accesso all'innovazione. Con il Siena Food Lab - ha concluso Riccaboni - tale accesso viene agevolato, in quanto gli esperti del Lab andranno presso le 60 aziende, sul campo, e forniranno a ciascuna di esse un supporto concreto sulle nuove tecnologie digitali. L'iniziativa si avvale di una forte collaborazione con le rappresentanze degli agricoltori, i consorzi del vino della provincia, i periti agrari, gli agronomi e il Corso di laurea in Agribusiness».



Riccaboni del Santa Chiara Lab, il rettore Frati e il presidente della Fondazione Rossi

