

Milano Agrifood&Travel Global Summit a Milano una task force per promuovere l'Italia nel mondo

11 Apr. 2019, 06:44 | a cura di Antonella De Santis



UNA GIORNATA DI LAVORI PER SVILUPPARE NUOVE STRATEGIE CONGIUNTE TRA TURISMO E MONDO AGRICOLO.

Turismo e agricoltura? Un binomio impensabile fino a qualche tempo fa che invece oggi acquista consistenza per via di quel forte valore attrattivo che la nostra identità (ambientale, culturale, gastronomica, estetica) esercita nel mondo. Agricoltura sì, dunque, con tutto quel che ne consegue in termini di legame con il buon cibo e il buon vino, con la tutela dell'ambiente, con un certo stile di vita tipicamente nostrano che emerge con vigore nelle comunità agricole ma che influenza anche altri ambiti della società.

Il peso economico dell'agricoltura

L'agroalimentare ha un ruolo centrale nella nostra economia, rappresentando l'11% del Pil (ma tocca il 15% se si considerano indotto e attività collaterali, come quella legata alla trasformazione e al packaging), percentuale che si alza fino al dato monster del 30% se sommata al comparto (allargato) del turismo.

Insomma: un terzo del nostro prodotto interno lordo dipende da agroalimentare e turismo. Per questo diventa strategico considerare collegati questi due settori. E di farlo mettendo in campo operatori e addetti ai lavori che – in modi e con ruoli diversi – se ne occupano: istituzioni e privati, imprenditori, protagonisti delle filiere industriali e del mondo della finanza, esperti di turismo esperienziale, formazione e operatori che stanno sviluppando percorsi innovativi, orientati verso la sostenibilità o che sappiano creare nuove strategie di comunicazione e diffusione del nostro made in Italy, che sappiano trovare chiavi per “vendere” il prodotto Italia nel miglior modo possibile. In una comunione di intenti che mette insieme il grande e il piccolo, il tradizionale e l'innovativo, i numeri e le idee, la formazione e l'internazionalizzazione.

Milano Agrifood&Travel. L'evento

L'appuntamento con il Mat, Milano Agrifood&Travel organizzato da Class Editori e Gambero Rosso, è per venerdì 12 alle 9 presso il Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano.

Intervengono alcuni fra i principali protagonisti delle filiere industriali e delle istituzioni, per affrontare le diverse tematiche del settore agricolo e turistico. Si parlerà di *agricoltura 4.0*, blockchain e precision farming, strumenti necessari per l'evoluzione delle aziende agricole che richiedono finanziamenti per sostenerne lo sviluppo. Per questo il mondo della finanza e della consulenza conta diversi rappresentanti che affiancheranno imprenditori ed esponenti delle associazioni agricole.

Il futuro si muove in direzioni diverse: da una parte la spinta verso una maggiore *sostenibilità*, elemento ormai imprescindibile per aziende grandi o piccole, dall'altra la *comunicazione*: il passaggio dell'agroalimentare da commodity a prodotto di eccellenza è la sfida da vincere per imporsi a livello globale ed è uno degli argomenti cardine della manifestazione, in questo sono emblematiche alcune operazioni di cobranding (come quelle che hanno visto Dolce&Gabbana vestire spaghetti e altri formati di Pasta De Martino e il panettone Fiasconaro, a loro volta case history di successo di aziende italiane che hanno saputo costruire un marchio, renderlo globale, attrarre turisti nel territorio d'origine) che rafforzano il binomio fashion&food come punte di diamante del made in Italy, che possono – se contestualizzate e collegate a uno specifico territorio – generare valore per una intera area, al pari di eventi come le Olimpiadi nel caso di Milano e Cortina.

La chiave di tutto è diventare attrattivi, costruire un organismo che mescoli ambiente (naturale, culturale, gastronomico) a elementi esperienziali confezionando un organismo complesso che unisca mondo agricolo, enogastronomico, culturale. E di farlo usando gli strumenti messi oggi a disposizione dal digitale e dalle nuove tecnologie.

La chiave è esportare il Made in Italy nel mondo, accogliendo il mondo in Italia. Così da creare il nuovo Grand Tour d'Italia come recita il titolo dell'incontro. Un grand tour che tocca, indifferentemente, luoghi d'arte e di gusto

L'opinione di Paolo De Castro

“Ci occupiamo di eccellenze agroalimentare e di come rendere le imprese più forti” spiega **Paolo De Castro**, Vicepresidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale. Ma un settore così trainante come l'agroalimentare ha ricadute anche sul turismo: *“gran parte della forza del made in Italy è legata all'incoming: il nostro paese è una vetrina straordinaria rispetto i tanti turisti che vengono anche per mangiare e bere italiano, quindi bisogna puntare sulla valorizzazione proprio di quegli straordinari asset italiani che attraggono turisti da tutto il mondo: il patrimonio culturale artistico enogastronomico. Pilastrini da mettere insieme, favorendo un'offerta turistica che li valorizzi e faccia conoscere attraverso strategie mirate”*. Un esempio? *“con la fondazione Qualivita (di cui De Castro è presidente del comitato scientifico, ndr) abbiamo lanciato Treccani gusto: un progetto che crea un collegamento tra attività culturali ed enogastronomia, a partire dai territori”* spiega *“sono 24 tavole in cui si uniscono patrimoni artistici culturali con agroalimentari rendendo più visibile la sinergia tra i due i mondi”*.

Una agricoltura più forte può trovare strumenti e strategie per trasformarsi anche in elemento di interesse turistico, in questo la promozione del prodotto italiano all'estero è un passaggio fondamentale perché il prodotto diventa ambasciatore del territorio da cui arriva. Sostegno alle imprese, sviluppo rurale, ma anche tutela e degli agricoltori sono passaggi chiave che rafforzano le aziende grandi e piccole dentro e fuori i propri confini nazionali. Cosa ha fatto Bruxelles per rendere sempre più sano il comparto agricolo? *“Sono 2 i provvedimenti per cui è stata decisiva questa legislatura sul versante delle imprese agroalimentari: il nuovo regolamento riforma al medio termine della Pac, con il regolamento Omnibus e il contributo pubblico per la gestione rischio e tutta una serie di misure di rafforzamento, il pacchetto giovani che moltiplica gli aiuti per il primo insediamento, gli strumenti di tutela del reddito, il rafforzamento dell'antitrust, l'accesso ai sistemi assicurativi per le imprese con l'aumento del contributo pubblico”* e il secondo? *“la recente direttiva europea contro pratiche commerciali sleali, che riguarda il comportamento nella catena alimentare e i rapporti tra fornitori e distributori. Con questa aumenta il sostegno alle imprese rispetto alla gda”* che in una realtà come quella italiana, fatta di molte piccole realtà produttive, è una vittoria che consente di dare agli agricoltori respiro e capacità di proiezione per il futuro, cercando – magari – anche connessioni con il mondo turistico.

I RELATORI

Milano Agrifood&Travel. I padroni di casa

Paolo Cuccia Presidente e Amministratore Delegato Gambero Rosso e Amministratore Class Editori, nel 2011 ha fondato Artribune Srl, diventandone Presidente. Nel 2016 ha istituito Startupbootcamp, primo acceleratore italiano di start up dedicato al FoodTech di cui è Presidente. È inoltre Consigliere d'Amministrazione di Equalitas, società che mira alla diffusione della sostenibilità nel mondo vitivinicolo italiano.

Paolo Andrea Panerai giornalista, imprenditore vitivinicolo ed editore, nel 1980 fonda Capital, diventandone socio nell'ambito di Rizzoli Corriere della Sera. Nell'aprile 1986 fonda Class Editori con l'obiettivo di dare all'Italia una casa editrice economico finanziaria e politica assolutamente indipendente dal capitale industriale e finanziario. Panerai è vice presidente e amministratore delegato di Class Editori e direttore responsabile di tutte le testate di Class Editori, tra cui i quotidiani Mf e Italia Oggi, il settimanale di Milano Finanza, i mensili di Class, gentleman e Capital, oltre alle testate di agenzie di stampa, Mf Dow Jones News, radio e televisione Class Cnbc.

Le istituzioni

Paolo De Castro è oggi il Primo Vicepresidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale, ma il suo impegno al Parlamento Europeo comincia nel 2009. A lui si devono l'Omnibus e la riforma della Pac, la Politica Agricola Comunitaria e, ultima in ordine di tempo, la direttiva contro le pratiche sleali nell'agroalimentare, e varie iniziative a tutela del Made in Italy, a sostegno delle imprese agricole, nella lotta contro gli sprechi, oltre moltissime altre attività legate al settore, dalle etichettature dei fertilizzanti alla sicurezza alimentare allo sviluppo agricolo.

Gian Marco Centinaio, è Ministro per le Politiche agricole, alimentari e forestali dal primo di giugno 2018 dicastero che, a luglio, ha assorbito anche il turismo. Già all'indomani del suo insediamento lo avevamo intervistato sulle questioni più urgenti del mondo del vino e in più occasioni lo abbiamo incontrato sulla nostra strada, come nel caso del decreto sull'enoturismo – primo grande snodo tra agroalimentare e turismo – o, più recentemente, nella grande passerella di Vinitaly. Noto per le sue posizioni critiche verso il Ceta, proprio poche ore fa ha promesso una nuova legge sulle guide turistiche entro l'estate 2019 e, sempre in queste ore, ha salutato la nomina di Caterina Cittadino come Capo Dipartimento Turismo al Mipaaf.

Attilio Fontana è il Presidente della Regione Lombardia. Alle sue spalle anche un incarico nel CdA e come vice Presidente vicario di Fiera Milano.

Diana Bianchedi, vincitrice di due medaglie d'oro olimpiche, è Direttore generale della candidatura ai giochi olimpici estivi di Roma 2024 Membro del Comitato Esecutivo per la candidatura ai giochi olimpici invernali di Milano Cortina 2026. Con lei si apre una diversa pagina: quella dell'indotto turistico legato ai grandi eventi sportivi.

Milano Agrifood&Travel. Il mondo della finanza e della consulenza

Matteo Casagrande dal 2012 è responsabile dell'attività di Business Development Imprese del Gruppo Intesa Sanpaolo, nel cui ambito orbitano anche attività legate all'agroalimentare, rivestendo un ruolo di primo piano nell'esperienza di Expo, oggi in prima linea insieme al Gambero Rosso (con anche Bain&Company ed ELITE) nel progetto Imprese Vincenti 2019 che si rivolge alle PMI che promuovono l'eccellenza e mettono in campo idee fresche e vincenti.

Sergio Iardella è Partner di Bain & Company, e rappresenta una punta di diamante nel mondo della consulenza, specificatamente per la definizione della strategia di crescita, nuovi modelli di vendita e marketing, organizzazione, miglioramento delle posizioni di costo e programmi di trasformazione digitale, applicati anche in ambito di agrobusiness. Negli anni ha operato anche a supporto di fondi di Private Equity che guardano con interesse alle eccellenze italiane.

Andrea Di Camillo Oltre 20 anni di esperienza come venture capitalist e imprenditor, dal primo Kiwi I all'ultimo P101 SGR specializzato in investimenti in società digitali e technology driven. Ha investito in più di 60 aziende e startup – come Yoox, Venere, Viamente, Cortilia, Iubenda, Tannico – e co-fondato Vitaminic e Banzai.

Pietro Lanza è Blockchain leader in Ibm Italia e, da qualche mese, anche direttore generale di Intesa Spa, azienda del Gruppo Ibm si occupa di assistere i clienti nella trasformazione digitale dei processi aziendali.

Mattia Mastroianni è responsabile Originaton Corporate BPM, gruppo bancario italiano di origine cooperativa, che lo scorso anno ha messo a disposizione un plafond di finanziamenti da un miliardo di euro, un inventory loan dedicato in gran parte al comparto food & beverage, pensato per sostenere i costi di invecchiamento di alcuni prodotti agroalimentari. Recentemente ha investito 20 milioni di euro complessivi nell'azienda vitivinicola Gerardo Cesari.

Alessandra Gritti è Vice Presidente e Amministratore Delegato di T.I.P. – Tamburi Investment Partners S.p.A. investment/merchant bank indipendente focalizzata sullo sviluppo delle medie aziende italiane, negli anni ha effettuato investimenti – direttamente e tramite club deal – per circa 3 miliardi di euro in società (quotate e non) che operano in diversi settori: moda, automobili, turismo, distribuzione e commercializzazione di prodotti agroalimentari. Attualmente, tra le altre cose, è consigliere di amministrazione di AlpitourSpa, Eataly Srl.

Milano Agrifood&Travel. Il mondo del turismo

Francesco Lorenzani è tra i fondatori, nel 2012, di CaseVacanza.it, portale che insieme ad Agriturismo.it fa oggi capo alla società Feries (di cui è CEO) uno dei principali punti di riferimento per la ricettività extralberghiera in Italia. La sua esperienza è in ambito digital nel marketing, startup e business development in Italia ed in Spagna.

Fabio Maria Lazzerini è il Chief Business Officer di Alitalia dall'ottobre del 2018, che sta cercando di costruire nuove strategie per la compagnia di bandiera. A lui la responsabilità dello sviluppo del network che oggi punta, con più decisione, sul business travel.

Robert Koren è Senior Vice President per la divisione Europa, Medio Oriente e Africa di Belmond Hotels, Trains and Cruises, responsabile della gestione e dello sviluppo di tutte le strutture appartenenti a queste aree che includono alcune strutture iconiche come il Belmond Hotel Cipriani di Venezia, Belmond Hotel Splendido di Portofino, Belmond Villa San Michele e Belmond Castello di Casole in Toscana, Belmond Hotel Caruso di Ravello, le due strutture di Taormina: Belmond Grand Hotel Timeo e Belmond Villa Sant'Andrea; Belmond La Residencia a Mallorca, Belmond Reid's Palace di Madeira, Belmond Grand Hotel Europe a San Pietroburgo e le strutture in Africa, Belmond Mount Nelson e i camp del Botswana.

Alessandro Cavazza è un architetto, ha ereditato da suo nonno Novello, ingegnere e conoscitore delle dimore storiche italiane, la passione per la storia delle costruzioni e per l'Italia, tesori nascosti da valorizzare e promuovere. Per questo ha fondato, col fratello Giacomo, *Beyond the gates* nel 2017: far conoscere non solo luoghi meravigliosi e spesso sconosciuti, ma anche le storie, le tradizioni e le persone che vivono, curano, restaurano e custodiscono le ville, i palazzi, i giardini ed i castelli d'epoca.

Milano Agrifood&Travel. Il mondo del vino

Valentina Argiolas, terza generazione alla guida dell'azienda vitivinicola sarda, è dal Vinaly dello scorso anno Presidente del Comitato Grandi Cru d'Italia. La cantina fondata da Antonio Argiolas, è sempre stata, per il volere del suo stesso patriarca, *un'azienda dinamica ma rispettosa della tradizione, ambasciatrice del territorio sardo, capace di tutelare e conservare i suoi vitigni autoctoni e il grande patrimonio di vigne vecchie. Nella sua storia ultraventennale vanta l'incontro con Giacomo Tachis e la nascita di un gioiello di valore e longevità come il Turriga che ha dato rilevanza internazionale alla cantina e alla Sardegna stessa.*

Michele Faro nasce professionalmente nell'attività vivaistica di famiglia, solo nel 2006 decide di dedicarsi al vino, fondando Pietradolce, azienda vinicola posta sul versante Nord dell'Etna. Una cantina che oggi esporta in 20 paesi diversi e che, con i suoi prodotti, è testimone di un made in Italy che è anche un passaporto verso il nostro paese.

Lamberto Frescobaldi rappresenta la 30esima generazione di viticoltori, i suoi antenati nel'400 fecero costruire Santo Spirito a Brunelleschi. Alla guida dell'azienda familiare, ha alle spalle studi di viticoltura, ma nel tempo si è occupato del rinnovamento produttivo e finanziario nelle diverse attività che gravitano nel mondo Frescobaldi.. Nel 2007 è nominato Accademico dei Georgofili. A lui si deve il progetto Gorgona, in collaborazione con l'Istituto di Pena dell'Isola della Gorgona (Livorno) per la produzione di vini all'interno del carcere stesso.

Milano Agrifood&Travel. Il mondo dell'agricoltura e dell'agroalimentare

Raffaele Borriello è il Direttore Generale dell'ISMEA, l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, un ente pubblico-economico per lo sviluppo del settore agricolo e agroalimentare italiano. Ha ricoperto incarichi di prestigio presso il Ministero dell'agricoltura occupandosi anche delle politiche di sviluppo nel settore agricolo e agroindustriale e della programmazione dei fondi strutturali di supporto al Ministro.

Ettore Prandini, è Presidente nazionale di Coldiretti, la maggiore organizzazione di imprenditori agricoli a livello nazionale ed europeo con 1,6 milioni di associati su tutto il territorio nazionale. Inoltre guida un'azienda zootecnica di bovini da latte e gestisce un'impresa vitivinicola con produzione di Lugana.

Luigi Scordamaglia è Consigliere delegato Associazione Filiera Italia (che riunisce i principali brand dell'industria alimentare italiana con il mondo agricolo di Coldiretti) e Amministratore Delegato di INALCA, società che opera nel settore delle carni bovine e della distribuzione alimentare con 2,1 miliardi di euro di fatturato, operante in 10 Paesi extra-UE (compresi Russia ed Africa), e 6000 dipendenti. Tra le altre cose è Coordinatore dell'Osservatorio Internazionale sull'Italian Sounding Alimentare e Consigliere di Amministrazione dell'Agenzia per la promozione all'estero l'internazionalizzazione delle imprese italiane (ex Ice);

Giorgio Mercuri, imprenditore agricolo, è alla guida di Alleanza Cooperative Agroalimentari, che associa 5.000 cooperative aderenti che generano un fatturato complessivo di 37 miliardi di euro.

Paolo Morbidoni Imprenditore, politico e attivista per la diffusione della cultura dell'olio e dell'olivo. Ha contribuito a fondare la Strada regionale dell'Olio Dop Umbria, è impegnato nelle Città dell'Olio, oggi è portavoce nel Coordinamento Nazionale delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori, che raggruppa oltre 80 "Strade" di prodotto presenti in tutta Italia. Iniziative che puntano a trasformare l'olio extravergine d'oliva in elemento fondamentale dell'offerta turistica di un territorio, insieme ad altri prodotti alimentari tipici e al vino.

Paolo Gerevini è il Direttore Generale del Consorzio Melinda, ha all'attivo importanti esperienze professionali nell'ambito del settore agroalimentare in grandi aziende.

Federico Vecchioni è Amministratore Delegato di BF SpA e Bonifiche Ferraresi, Società Agricola costituita nel 1871, con un patrimonio di 6.500 ettari nel centro-nord Italia, al vertice delle grandi aziende agricole italiane attive nella produzione e commercializzazione. Ha rinnovato la storica

azienda agricola di famiglia Il Cicalino con un approccio tecnologico e manageriale, oggi un esempio di gestione diversificata con una stretta connessione al mercato.

Nicola Bertinelli presidente del del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano per il quadriennio 2017 – 2020, e CEO della storica Azienda Agricola Bertinelli (nata nel 1895 a Medesano) che produce Parmigiano Reggiano DOP. Nel suo background formativo studi in scienze agrarie e in business che gli hanno permesso di trasformare l'azienda con un modello di business totalmente nuovo. La sua filosofia imprenditoriale si basa su filiera (dalla produzione dei foraggi alla stagionatura alla distribuzione), "distintività" del marchio Parmigiano Reggiano DOP, con valorizzazione, promozione, e un'offerta per consumatori moderni ed evoluti, che tenga conto delle esigenze di mercato e delle specificità dei vari Paesi, per incrementare l'export.

Milano Agrifood&Travel. Il mondo dell'imprenditoria

Paolo Barilla è dal 1994 il vicepresidente del Gruppo Barilla, uno dei grandi attori sullo scacchiere mondiale, con un 55% di vendite all'estero, e una importante storia sulla Penisola. Tanto da essere uno dei grandi partner per la promozione del made in Italy nel mondo. Parallelamente, nel corso della sua carriera, ha rivestito diverse cariche all'interno dell'azienda di famiglia (Amministratore Delegato, Vicepresidente della Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition) e non solo (Presidente della Associazione delle Industrie Dolciarie e Pastaie Italiane, Presidente dell'International Pasta Organization IPO, oggi Vice Presidente Vicario dell'Unione Italiana Food). È un convinto sostenitore dell'innovazione (nel 2018 annunciarono un investimento di un miliardo in cinque anni di cui il 60% per la sostenibilità), puntando su temi quali: sicurezza alimentare, sostenibilità, nutrizione.

Alfonso Dolce è CEO di Dolce&Gabbana, marchio di moda che a più riprese ha coniugato il proprio nome al mondo del cibo, vestendo la pasta del Pastificio Di Martino e il panettone ai sapori della Sicilia di Fiasconaro, ma anche i piccoli elettrodomestici di Smeg. Un'operazione di cobranding che promuove, con forza, l'immagine del made in Italy nel mondo.

Nicola Fiasconaro è il Presidente di Fiasconaro, pasticceria nata nel 1953 a Castelbuono in provincia di Palermo, che oggi commercializza torroncini, croccanti e grandi lievitati con un'importante presenza nel mercato nazionale e internazionale.

Giuseppe Di Martino presidente di Pasta Di Martino, oltre che di Pastificio dei Campi, è imprenditore acuto, capace di coniugare la tradizione di Gragnano con una visione internazionale, dando vita anche a flagship store e ristoranti monoprodotto, tutti dedicati alla pasta, concorsi e progetti di comunicazione intelligenti e di grande respiro.

Laura Guerra, brand manager di Smeg, azienda di elettrodomestici protagonista di una rinascita nel segno del design e della riconoscibilità estetica, perfetta espressione di stile autenticamente made in Italy.

Milano Agrifood&Travel. Il mondo della ristorazione

Francesco Cerea è il responsabile della cantina (che include anche un vino prodotto dai vitigni di famiglia) e della ristorazione esterna, la banchettistica e il catering del ristorante superblasonato Da Vittorio a Brusaporto, che ha anche un secondo indirizzo a, St. Moritz presso il Carlton Hotel. Una

vera holding di famiglia che vanta un fatturato da 15 milioni e mezzo di euro l'anno. Il catering oggi assorbe il 50% del fatturato, vantando clienti di grandissimo prestigio.

Roberto Ottaviani proviene da una famiglia da oltre 50 anni impegnata nella conduzione di prestigiosi hotels a Roma e Firenze. Nel 1980 fonda la Relais le Jardin, che opera nel settore del banqueting, mentre nel 2010, in collaborazione con la Fenice Catering, crea il Gruppo IT. Un Hub Centre of Activity con una visione integrata che unisce servizi prodotti e competenze nel settore dell'enogastronomia, l'accoglienza, il catering, e si rivolge anche a clienti internazionali.

Alfonso e Livia Iaccarino eredi di una famiglia di albergatori, sono i creatori del Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due Golfi, straordinaria espressione di ristorazione e ospitalità tipicamente mediterranee, immerse nella cultura e nello spirito campano, ma dal respiro cosmopolita. Dalla loro azienda agricola Le Peracciole, provengono l'olio extravergine d'oliva, le erbe officinali, gli ortaggi e la frutta. Firmano ristoranti a Macao, Nuova Zelanda, Toronto e, in Italia, Sorrento e Lavello.

Milano Agrifood&Travel. Il mondo accademico

Vincenzo Russo è professore di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing presso la Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM di Milano. Insegna anche Psicologia della Comunicazione Audiovisiva. Direttore scientifico del Master in Food and Wine Communication, organizzato in collaborazione con Gambero Rosso. Ed esperto in Comunicazione e Marketing nel comparto enogastronomico.

Marta Valentini, direttore esecutivo dell'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano con il quale il Gambero Rosso ha appena pubblicato il primo Dizionario Italiano Cinese del vino e dei vitigni d'Italia. Nel suo percorso, didattica e un interesse per il food and beverage e soprattutto per la cultura del cibo in Cina.

Milano Agrifood&Travel – Milano – 12 aprile h.8,30, inizio lavori alle h.9 – Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci – via San Vittore, 21 – <https://www.agrifoodtravelsummit.it/>

a cura di Antonella De Santis