

## BLOG

### Segnali dal campo

4 aprile 2013

[alimentazione / ambiente / salute](#)

## CRA e CONAF: Innovazione in Agricoltura

Alessandra Nucci

[stampa](#)[pdf](#)

Dalla collaborazione tra il CRA e il Conaf nasce una nuova sinergia per portare l'innovazione in agricoltura ma anche perché le imprese agricole diventino la spinta per fare ricerca ed innovazione sempre più legata al campo in modo che vi sia uno scambio reale tra ricerca e produzione. Questo il tema trattato durante la conferenza stampa del 17 marzo presso la sede del CRA in occasione della Giornata Nazionale dell'Innovazione.



"L'innovazione non è un ritrovato tecnico ma un processo socioeconomico che coinvolge tutti, chi fa ricerca, chi la trasferisce e chi la commercializza. Innovazione "significa soprattutto fare rete". Così spiega il Prof. Giuseppe Alonzo il suo concetto di "innovare". Per questo – prosegue il Presidente del più grande Consiglio di ricerca italiano – occorre mettere insieme forze apparentemente distanti tra loro". Il primo passo è quello di mettere "in rete" il Conaf, vale a dire gli agronomi e gli agricoltori, ma in questa giornata il CRA ospita anche due imprenditori "fare rete significa anche mettere insieme chi fa impresa e crea un processo aziendale. Dando la possibilità ai piccoli imprenditori di poter fare tra di loro un network che consenta lo sviluppo di tutto il Paese". Il primo imprenditore presente alla conferenza stampa è Alessandra Nucci, imprenditrice agricola ed autrice del libro "Perterra. Coltivare il valore del cibo", che ha evidenziato la volontà di lavorare per ridare valore al cibo in termini nutrizionali e culturali. Alla base dell'innovazione c'è la necessità di creare una nuova domanda di prodotti di qualità, di insegnare il valore del cibo e ridare all'alimento una nuova centralità.



## Blogger

Alessandra Nucci

Nata a Milano nel 1972, dopo la laurea in Scienze Politiche presso l'Università Cattolica di Milano e una specializzazione in Marketing in Bocconi, inizia a lavorare in aziende di telecomunicazione ed internet.

Dal 2005, grazie all'opportunità di realizzare una propria attività imprenditoriale avvia un'azienda agricola.

Da questo momento la passione per la terra è il suo lavoro, produce cereali, olio e vino e collabora con diverse associazioni ed enti per la difesa dell'olio extra vergine d'oliva italiano. Realizza corsi di marketing dell'olio e di educazione alimentare.

Madre di tre bimbi, scrive di agricoltura, alimentazione e territorio, è autrice di "PERTERRA. Coltivare il valore del cibo". Ha un suo blog [www.segnalidalcampo.wordpress.com](http://www.segnalidalcampo.wordpress.com)"

## Archivio mensile

2013

**Fino Al 30/6**

[www.facebook.com/febalcucine](http://www.facebook.com/febalcucine)  
 Febal Alicante Può Essere Tua A 3.990€ Anziché 5.790€! →

**MSC Crociere Last Minute**

[www.offerte-crociere.com/offerte](http://www.offerte-crociere.com/offerte)  
 Offerta di Primavera MSC Crociere Mediterraneo a Soli 340 € →

**Crociere Equestre Tour**

[www.equestretour.com/Brand](http://www.equestretour.com/Brand)  
 Prenota Subito: Sconto 10% Chiedi Gratis il Tuo Preventivo →

**Romolo e Remo**

[www.sancarlino.it](http://www.sancarlino.it)  
 Al Teatro San Carlino a Aprile 2013 lo spettacolo per tutta la famiglia →

"La visione del cibo tradotto in merce ha portato l'industria alimentare a rispondere ad un approccio consumistico in chiave di alta reperibilità e bassa deperibilità degli alimenti. Ciò ha reso il cibo una merce, impoverendolo dal punto di vista nutrizionale, di sostenibilità, economico e salutistico. Il richiamo a riscoprire la terra e l'agricoltura, a valorizzare i prodotti agricoli, a ricercare la tracciabilità, come in un circolo virtuoso porta a salvaguardare il nostro ambiente, la nostra cultura, la nostra economia e a preservare la nostra salute ridando contenuto alla dieta mediterranea. In questo senso l'educazione alimentare è il trasferimento alle nuove generazioni di cultura, di valori responsabili e sostenibili che stimolino una nuova attenzione verso l'alimentazione ed una nuova domanda di prodotti alimentari rispettosi dell'ambiente e della nostra salute" ha argomentato Alessandra Nucci.



Il secondo imprenditore a fornire la sua testimonianza è stato Francesco Cirelli, ha deciso di sfruttare le piccole dimensioni aziendali diventando un artigiano del vino. "Ho deciso di fare ricerca e innovare - racconta - E ho scoperto che 7.000 anni fa, in Georgia, gli uomini sperimentarono le prime fermentazioni e quindi produssero i primi vini in bellissime e grandissime anfore di terracotta. A quel punto ho pensato di riscoprire anche io questa tecnica e ho incontrato un giovane artigiano fiorentino che stava creando anfore da 800 litri. Le ho utilizzate per il mio vino artigianale nell'annata 2011 e i risultati sono stati emozionanti. La domanda da parte dei mercati ha ben presto superato di gran lunga la nostra capacità produttiva!"

Alla domanda su quanto importante sia il ruolo dell'innovazione in agricoltura, il prof. Alonzo risponde: "l'innovazione è già nell'agroalimentare, che è l'unico settore fonte di reddito del paese. E' l'unico che esporta, il tessile e il manifatturiero sono fermi".

**parole chiave:** agricoltura / Andrea Sisti / Conaf / CRA / Giuseppe Alonzo / imprese agricole / innovazione

**argomenti:** alimentazione / ambiente / salute

## Commenti

Al momento non ci sono commenti per questo pezzo.



Inviato da: Diego

5 aprile 2013 - 08:48