

La Sicilia 12.11.2019

LA SICILIA

Challenge Lab EIT Food : a Siracusa due sfide per l'innovazione a sostegno dell'agricoltura

12/11/2019 - 18:25 - di Redazione

Dal 15 al 17 novembre l'evento ospitato e promosso da Impact Hub



Siracusa - Dal 15 al 17 novembre 2019 si terrà a Siracusa, unica città italiana ad ospitare la due giorni di sfida, il Challenge Lab di EIT Food, l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa. L'evento è ospitato e promosso da Impact Hub, in via Mirabella 29 (Ortigia). Tra i relatori previsti nel pomeriggio di venerdì, il docente Jean-Louis Rastoin, docente emerito che interverrà sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore di Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore.

Da un Focus Group tenutosi l'estate scorsa a Catania, sono emerse le due sfide cui i partecipanti che a vario titolo si occupano di agricoltura o di food, tenteranno di dar risposta durante il Challenge Lab: 1) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici? 2) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?

PIRELLI CITA

»

Gli sfidanti che si sono iscritti gratuitamente nelle scorse settimane, sono imprese produttrici e trasformatrici del food, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, accademici, formatori, investitori, ma anche consumatori consapevoli. Durante l'evento che avrà inizio dalle ore 14.30 di venerdì 15, i partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà. I vincitori riceveranno premi da EIT Food e da ENISIE, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera, con una grande attenzione all'impresa sociale. Tra i 3 settori coperti dalle attività del progetto, quello dedicato all'area Food-Tech è uno dei più rilevanti. Dall'incontro del Focus Group tenutosi a Catania, erano emerse questioni chimiche, agronomiche, economiche, agricole, organizzative e relazionali. È emerso, ad esempio, che all'importante quantità e alta qualità di produzione bio in Sicilia non corrisponde un alto consumo locale ed anche che la GDO continua ad avere la meglio ma che "kmo" e filiera corta si stanno attrezzando per essere più efficaci.

Da un lato dunque le problematiche: la Sicilia è a rischio desertificazione, i consumi sono soddisfatti dall'esterno, i giovani emigrano e il parco produttivo siciliano è molto frammentato. L'impovertimento del suolo rende il settore produttivo primario dipendente da un'elevata quantità di energia (meccanica, chimica, fossile) e insieme al clima sempre più caldo, compromette la qualità della produzione. Dall'altro, le attuali esigenze principali che riguardano sia l'approccio alla terra e alle sue risorse, sia la necessità di creare relazioni funzionali a più livelli.

Blog Sicilia 14.11.2019

BlogSicilia.it il giornale online del siciliano

» Siracusa» Agricoltura

DAL 15 AL 17 NOVEMBRE



Tecnologia in agricoltura e nuove sfide del settore, a Siracusa il Challenge Lab di EIT Food

di Redazione 14/11/2019

Dal 15 al 17 novembre 2019 si terrà a Siracusa, unica città italiana ad ospitare la due giorni di sfida, il **Challenge Lab di EIT Food, l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia**, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa. L'evento è ospitato e promosso da Impact Hub, in via Mirabella 29 (Ortigia).

Tra i relatori previsti nel pomeriggio di venerdì, Jean-Louis Rastoin, docente emerito che interverrà sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore di Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore.

Da un **Focus Group** tenutosi l'estate scorsa a Catania, sono emerse le due **sfide** cui i partecipanti che a vario titolo si occupano di **agricoltura** o di food, tenteranno di dar risposta durante il Challenge Lab: 1) Come possiamo aiutare gli **agricoltori siciliani** ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici? 2) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro **redditi** rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?

Dall'altro, le attuali esigenze principali che riguardano sia l'approccio alla terra e alle sue risorse, sia la necessità di creare relazioni funzionali a più livelli.

attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà.

I vincitori riceveranno premi da EIT Food e da ENISIE, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera, con una grande attenzione all'impresa sociale. Tra i tre settori coperti dalle attività del progetto, quello dedicato all'area Food-Tech è uno dei più rilevanti.

Dall'incontro del Focus Group tenutosi a Catania, erano emerse questioni chimiche, agronomiche, economiche, agricole, organizzative e relazionali. E' emerso, ad esempio, che all'importante quantità e alta qualità di produzione bio in Sicilia non corrisponde un alto consumo locale ed anche che la grande distribuzione organizzata continua ad avere la meglio ma che "km0" e filiera corta si stanno attrezzando per essere più efficaci.

Da un lato dunque le problematiche: **la Sicilia è a rischio desertificazione**, i consumi sono soddisfatti dall'esterno, i giovani emigrano e il parco produttivo siciliano è molto frammentato.

L'impoverimento del suolo rende il settore produttivo primario dipendente da un'elevata quantità di energia (meccanica, chimica, fossile) e insieme al clima sempre più caldo, compromette la qualità della produzione.

Canale 8 News 12.11.2019



Siracusa ospiterà il Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea

Dal 15 al 17 novembre due sfide per l'innovazione nei locali di Impact HUB

a sostegno degli agricoltori siciliani.

Necessario un nuovo approccio alla terra e alle sue risorse



Siracusa ospiterà il Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea

si terrà a Siracusa, unica città italiana ad ospitare la due giorni di sfida, il **Challenge Lab di EIT Food**,

Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa.

Inoltre l'evento è ospitato e promosso da Impact Hub, in via Mirabella 29 (**Ortigia**).

Tra i relatori previsti nel pomeriggio di venerdì, il docente *Jean-Louis Rastoin*, docente emerito che interverrà sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata,

Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore di Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore.

Inoltre da un Focus Group tenutosi l'estate scorsa a Catania, sono emerse

le due sfide cui i partecipanti che a vario titolo si occupano di agricoltura o di food, tenteranno di dar risposta durante il Challenge Lab:

Inoltre durante l'evento che avrà inizio dalle ore 14.30 di venerdì 15,

Economia Sicilia 14.11.2019

Economia Sicilia
PORTALE DI INFORMAZIONE ECONOMICA DELLA REGIONE SICILIA

Navigation Menu ▾

Gratis sul tuo sito

Siracusa unica città italiana che ospiterà il Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea

Postato da Economia Sicilia il 14/11/19

Dal 15 al 17 novembre 2019 si terrà a Siracusa, unica città italiana ad ospitare la due giorni di sfida, il Challenge Lab di EIT Food, l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa.

L'evento è ospitato e promosso da Impact Hub, in via Mirabella 29 (Ortigia). Tra i relatori previsti nel pomeriggio di venerdì, il docente Jean-Louis Rastoin, docente emerito che interverrà sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore



di Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore.

Da un Focus Group tenutosi l'estate scorsa a Catania, sono emerse le due sfide cui i partecipanti che a vario titolo si occupano di agricoltura o di food, tenteranno di dar risposta durante il Challenge Lab: 1) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici? 2) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra

Gli sfidanti che si sono iscritti gratuitamente nelle scorse settimane, sono imprese produttrici e trasformatrici del food, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, accademici, formatori, investitori, ma anche consumatori consapevoli.

Durante l'evento che avrà inizio dalle ore 14.30 di venerdì 15, i partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà.

I vincitori riceveranno premi da EIT Food e da ENISIE, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera, con una grande attenzione all'impresa sociale. Tra i 3 settori coperti dalle attività del progetto, quello dedicato all'area Food-Tech è uno dei più rilevanti.

Da un lato dunque le problematiche: la Sicilia è a rischio desertificazione, i consumi sono soddisfatti dall'esterno, i giovani emigrano e il parco produttivo siciliano è molto frammentato. L'impovertimento del suolo rende il settore produttivo primario dipendente da un'elevata quantità di energia (meccanica, chimica, fossile) e insieme al clima sempre più caldo, compromette la qualità della produzione.

Dall'altro, le attuali esigenze principali che riguardano sia l'approccio alla terra e alle sue risorse, sia la necessità di creare relazioni funzionali a più livelli.

Sicilia e Donna 14.11.2019



CULTURA, NOTIZIE E CRONACA SICILIANA

ENOGASTRONOMIA

A SIRACUSA SI GIOCA LA SFIDA DEL CIBO INNOVATIVO

REDAZIONE 14 NOVEMBRE 2019

CONDIVIDI SU



Annuncio chiuso da Google

[Segnala questo annuncio](#)

[Perché questo annuncio? ▾](#)

La
città

aretusea sarà l'unica città italiana ad ospitare il Challenge Lab EIT Food (Istituto europeo di innovazione e tecnologia) dell'Unione Europea, in programma dal 15 al 17, nei locali di Impact Hub, in via Mirabella 29, ad Ortigia.

Le due sfide a cui si tenterà di dare risposta sono emerse nell'ambito di un Focus Group tenutosi l'estate scorsa a Catania.

Nello specifico le sfide saranno:

- Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici?
- Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?

Gli sfidanti sono imprese produttrici e trasformatrici del food, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, accademici, formatori, investitori, ma anche consumatori consapevoli.

Relatori ed eventi in programma

Tra i relatori previsti nel pomeriggio di venerdì, il docente Jean-Louis Rastoin, docente emerito che interverrà sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore di Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore.

Durante l'evento che avrà inizio dalle ore 14.30 di venerdì 15, i partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà.

I vincitori riceveranno premi da EIT Food e da ENISIE, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB

Siracusa News 12.11.2019

SIRACUSA NEWS

ACAT
Via Elorina 51 - Siracusa

DAL 15 AL 17 NOVEMBRE

Siracusa unica città italiana che ospiterà il Challenge Lab Eit Food dell'Unione Europea

[f](#) [t](#) [w](#) [g](#) [e](#)

Due sfide per l'innovazione nei locali di Impact Hub a sostegno degli agricoltori siciliani

Dal 15 al 17 novembre 2019 si terrà a Siracusa, unica città italiana ad ospitare la due giorni di sfida, il Challenge Lab di EIT Food, l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa. L'evento è ospitato e promosso da Impact Hub, in via Mirabella 29 (Ortigia). Tra i relatori previsti nel pomeriggio di venerdì, il docente Jean-Louis Rastoin, docente emerito che interverrà sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore di Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore.

Da un Focus Group tenutosi l'estate scorsa a Catania, sono emerse le due sfide cui i partecipanti che a vario titolo si occupano di agricoltura o di food, tenteranno di dar risposta durante il Challenge Lab: 1) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici? 2) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?

Gli sfidanti che si sono iscritti gratuitamente nelle scorse settimane, sono imprese produttrici e trasformatrici del food, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, accademici, formatori, investitori, ma anche consumatori consapevoli.

Durante l'evento che avrà inizio dalle ore 14.30 di venerdì 15, i partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà. I vincitori riceveranno premi da EIT Food e da ENISIE, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera, con una grande attenzione all'impresa sociale. Tra i 3 settori coperti dalle attività del progetto, quello dedicato all'area Food-Tech è uno dei più rilevanti.

Dall'incontro del Focus Group tenutosi a Catania, erano emerse questioni chimiche, agronomiche, economiche, agricole, organizzative e relazionali. È emerso, ad esempio, che all'importante quantità e alta qualità di produzione bio in Sicilia non corrisponde un alto consumo locale ed anche che la GDO continua ad avere la meglio ma che "km0" e filiera corta si stanno attrezzando per essere più efficaci.

Da un lato dunque le problematiche: la Sicilia è a rischio desertificazione, i consumi sono soddisfatti dall'esterno, i giovani emigrano e il parco produttivo siciliano è molto frammentato. L'impoverimento del suolo rende il settore produttivo primario dipendente da un'elevata quantità di energia (meccanica, chimica, fossile) e insieme al clima sempre più caldo, compromette la qualità della produzione.

Dall'altro, le attuali esigenze principali che riguardano sia l'approccio alla terra e alle sue risorse, sia la necessità di creare relazioni funzionali a più livelli.

Libertà Sicilia 12.11.2019



Siracusa. Unica città italiana che ospiterà il Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea

Dal 15 al 17 novembre due sfide per l'innovazione nei locali di Impact HUB a sostegno degli agricoltori siciliani

12 Novembre 2019



Scena estiva, sono impianti produttivi e trasformatrici del food, risarciti, saluti e diversi professionisti e creativi specializzati, agricoltori, tecnici, esperti, imprenditori, fornitori, investitori, ma anche consumatori consapevoli.

Due Pomeriggi che avevano inizio alle ore 14.30 di venerdì 15. I partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condivideranno ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà.

Impact Hub è un partner del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera Italia-Malta attraverso l'incremento dell'innovazione sociale. Tra i 3 settori coperti dall'attività del progetto, anche il campo dell'agro-food è uno dei più importanti.

Dall'esperienza del Focus Group tenutosi a Catania, erano emerse questioni chimiche,

rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?

Gli sfidanti che si sono iscritti gratuitamente nelle scorse settimane, sono imprese produttrici e trasformatrici del food, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, accademici, formatori, investitori, ma anche consumatori consapevoli.

Durante l'evento che avrà inizio dalle ore 14.30 di venerdì 15, i partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà.

I vincitori riceveranno premi da EIT Food e da ENISIE, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera Italia-Malta attraverso l'incremento dell'innovazione sociale. Tra i 3 settori coperti dalla attività del progetto, anche il campo dell'agro-food è uno dei più importanti.

Da un lato doverosi le problematiche: la Sicilia è a rischio desertificazione, i consumi sono soddisfatti dall'esterno, i giovani emigrano e il parco produttivo siciliano è molto frammentato.

L'impoverimento del suolo rende il settore

produttivo primario dipendente da un'elevata quantità di energia (meccanica, chimica, fossile) e filiera corta si stanno attrezzando per essere più efficaci.

Dal lato dunque le problematiche: la Sicilia è a rischio desertificazione, i consumi sono soddisfatti dall'esterno, i giovani emigrano e il parco produttivo siciliano è molto frammentato. L'impoverimento del suolo rende il settore produttivo primario dipendente da un'elevata quantità di energia (meccanica, chimica, fossile) e filiera corta si stanno attrezzando per essere più efficaci.

Dall'altro, le attuali esigenze principali che riguardano sia l'approccio alla terra e alle sue risorse, sia la necessità di creare relazioni funzionali a più livelli.

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB

Leggimi online 12.11.2019

LEGGIMI

www.leggimionline.it

Menu

Home » Attualità » Siracusa unica città italiana che ospiterà il Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea



Prenota la tua ca

12/11/2019 21:29

Siracusa unica città italiana che ospiterà il Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea

Dal 15 al 17 novembre due sfide per l'innovazione nei locali di Impact HUB a sostegno degli agricoltori siciliani. Necessario un nuovo approccio alla terra e alle sue risorse



Dal 15 al 17 novembre 2019 si terrà a Siracusa,



unica città italiana ad ospitare la due giorni di sfida, il Challenge Lab di EIT Food, l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa. L'evento è ospitato e promosso da Impact Hub, in via Mirabella 29 (Ortigia). Tra i relatori previsti nel pomeriggio di venerdì, il docente Jean-Louis Rastoin, docente emerito che interverrà sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore di Le Galline Felici e Michele Russo dell'azienda agricola Caridarella.

agronomo e permacultore.

Da un Focus Group tenutosi l'estate scorsa a Catania, sono emerse le due sfide cui i partecipanti che a vario titolo si occupano di agricoltura o di food, tenteranno di dar risposta durante il Challenge Lab: 1) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici? 2) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?

Gli sfidanti che si sono iscritti gratuitamente nelle



scorse settimane, sono imprese produttrici e trasformatrici del food, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, accademici, formatori, investitori, ma anche consumatori consapevoli.

Durante l'evento che avrà inizio dalle ore 14.30 di venerdì 15, i partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà.

I vincitori riceveranno premi da EIT Food e da ENISIE, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera, con una grande attenzione all'impresa sociale. Tra i 3 settori coperti dalle attività del progetto, quello dedicato all'area Food-Tech è uno dei più rilevanti.

Dall'incontro del Focus Group tenutosi a Catania, erano emerse questioni chimiche, agronomiche, economiche, agricole, organizzative e relazionali. È emerso, ad esempio, che alle importanti quantità e alta qualità di produzione bio in Sicilia non corrisponde un alto consumo locale ed anche che la GDO continua ad avere la meglio ma che "km0" e filiera corta si stanno attrezzando per essere più efficaci.

Da un lato dunque le problematiche: la Sicilia è a rischio desertificazione, i consumi sono soddisfatti dall'esterno, i giovani emigrano e il parco produttivo siciliano è molto frammentato. L'impostamento del suolo rende il settore produttivo primario dipendente da un'elevata quantità di energia (meccanica, chimica, fossile) e insieme al clima sempre più caldo, compromette la qualità della produzione.

Dall'altro, le attuali esigenze principali che riguardano sia l'approccio alla terra e alle sue risorse, sia la necessità di creare relazioni funzionali a più livelli

[Mi piace 0](#) [Condividi](#) [Tweet](#)

[Challenge Lab](#) [EIT Food](#) [evidenza](#)
[food-tech](#) [impact hub](#) [Siracusa](#)

Blog Sicilia 16.11.2019

BlogSicilia.it
il giornale online dei siciliani



» Siracusa » Economia

LE RICETTE PER IL COMPARTO



Agricoltura, "internet, ricerca e cooperazione per rilanciare la Sicilia"

di Gaetano Scariolo

16/11/2019

"Autostrade sì ma telematiche". È una delle ricette del docente emerito **Jean-Louis Rastoin**, ingegnere agronomo francese, membro dell'Académie d'agriculture de France, esposte nel corso dell'iniziativa, a Siracusa, in via Mirabella, denominata Challenge Lab di EIT Food, promossa da Impact Hub che terminerà domenica. Il docente transalpino, per il rilancio dell'agricoltura siciliana, ritiene fondamentale alcuni pilastri, tra cui il cooperativismo tra le aziende, le produzioni ecosostenibili ed il coinvolgimento dei consumatori.

"E' importante – ha detto il docente francese – che si crei una agenzia per favorire lo sviluppo economico ma sono anche necessarie le infrastrutture, non solo fisiche ma anche telematiche. Peraltro, costa meno creare una rete internet piuttosto che un'autostrada".

L'importanza di internet è spiegata così da **Rosario Sapienza**, presidente di Impact Hub Siracusa.

"Internet è fondamentale – spiega Sapienza – perché **ci consente di disporre di conoscenze in modo immediato**, senza spostarci fisicamente. Per questo è strategico avere una rete infrastrutturale telematica efficiente. In questo modo, scopriremo che ci sono anche in Sicilia delle risorse da sfruttare al fine di rendere competitivo e sano il nostro modello. Di fatto, i numeri dicono che siamo in Europa i migliori produttori di cibo biologico ma al tempo stesso siamo tra i più bassi consumatori. Produciamo ma non per noi stessi, manca un mercato interno"

Il docente francese, nel corso della sua lezione, ha puntato molto sulla **cooperazione**.

"E' necessario avere delle personalità importanti, persone che siano in grado di formare le aziende. Grazie alle leadership – assicura **Jean-Louis Rastoin** – è possibile elaborare una strategia capace di mettere in comune le risorse. Per esempio, per una piccola impresa assumere un ingegnere che si occupa di qualità è molto costoso. Perché non assumere un professionista che lavora in più aziende? La stessa cosa per l'imballaggio dei prodotti. Il tema dell'innovazione è importante, da qui la necessità di tessere rapporti con l'università di Catania per promuovere la ricerca".

"Nel nostro sistema alternativo, la **governance** deve essere affidati ai partner di tutta la filiera agroalimentare. Ci sono ostacoli come l'individualismo dei capi di azienda, la burocrazia e le lobbies" conclude **Jean-Louis Rastoin**.

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB

Focus Sicilia 14.11.2019

 **FOCUS SICILIA** 

Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea

15 Novembre - 17 Novembre



Dal 15 al 17 novembre 2019 si terrà a Siracusa, unica città italiana ad ospitare la due giorni di sfida, il Challenge Lab di EIT Food, l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa. L'evento è ospitato e promosso da Impact Hub, in via Mirabella 29 (Ortigia). Tra i relatori previsti nel pomeriggio di venerdì, il docente *Jean-Louis Rastoin*, docente emerito che interverrà sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore di Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore.

[Da un Focus Group tenutosi l'estate scorsa a Catania](#), sono emerse le due sfide cui i partecipanti che a vario titolo si occupano di agricoltura o di food, tenteranno di dar risposta durante il Challenge Lab: 1) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici? 2) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?

Gli sfidanti che si sono iscritti gratuitamente nelle scorse settimane, sono imprese produttrici e trasformatrici del food, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, accademici, formatori, investitori, ma anche consumatori consapevoli.

Durante l'evento che avrà inizio dalle ore 14.30 di venerdì 15, i partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per trasformare le loro idee in realtà.

I vincitori riceveranno premi da EIT Food e da **ENISIE**, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera, con una grande attenzione all'impresa sociale. Tra i 3 settori coperti dalle attività del progetto, quello dedicato all'area Food-Tech è uno dei più rilevanti.

Dall'incontro del Focus Group tenutosi a Catania, erano emerse questioni chimiche, agronomiche, economiche, agricole, organizzative e relazionali. È emerso, ad esempio, che all'importante quantità e alta qualità di produzione bio in Sicilia non corrisponde un alto consumo locale ed anche che la GDO continua ad avere la meglio ma che "km0" e filiera corta si stanno attrezzando per essere più efficaci.

Da un lato dunque le problematiche: la Sicilia è a rischio desertificazione, i consumi sono soddisfatti dall'esterno, i giovani emigrano e il parco produttivo siciliano è molto frammentato. L'impoverimento del suolo rende il settore produttivo primario dipendente da un'elevata quantità di energia (meccanica, chimica, fossile) e insieme al clima sempre più caldo, compromette la qualità della produzione.

Dall'altro, le attuali esigenze principali che riguardano sia l'approccio alla terra e alle sue risorse, sia la necessità di creare relazioni funzionali a più livelli.

La Sicilia 19.11.2019

≡ Menu



LA SICILIA

Challenge EIT Food, Sinapis e 'A Fera Bio i due progetti vincitori

19/11/2019 - 13:26 - di Redazione

"Dalla terra alla tavola" è stata promossa e organizzata da Impact Hub Siracusa



Like 88

A A A

Siracusa - "Sinapis" e "A Fera bio. Rete equa, bio e locale" sono i due progetti vincitori della Challenge di EIT Food "Dalla terra alla tavola", promossa e organizzata da Impact Hub Siracusa. Obiettivo di "Sinapis" sarà la creazione di un' impresa agro-sociale che si occupa del miglioramento della qualità del suolo, della biodiversità locale, incrementando il reddito degli agricoltori attraverso la conoscenza tradizionale condivisa e implementata con la consulenza di specialisti. Il team di "Sinapis" è composto da Barbara Manachini (ideatrice), Sabrina Pocorobba, Eva Breitbach, Tony Zanghì, Dina La Greca e Michele Russo.

'A fera bio, realtà già attiva da anni nel Catanese, punta ora alla versione "Rete" con la creazione di una filiera corta siciliana garantita e di una comunità di interessi e intenti sociali, economici ed ambientali. Il team è composto da Francesco Cultrera e Antonino Coco, già responsabile di 'A Fera Bio a cui si sono aggiunti Lorenzo Cannella, Laura Ruggeri e Maura Scollo. I gruppi si sono formati durante la tre giorni di challenge e hanno operato senza sosta seguendo la traccia di un apposito "canvas" creato per l'occasione da Impact Hub secondo la metodologia del design thinking e grazie agli strumenti messi a disposizione dal progetto partner Enisie. I team hanno focalizzato le due sfide a partire dal problema, per poi individuare le soluzioni.

I vincitori si sono aggiudicati i premi offerti da EIT Food e da ENISIE, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner; si tratta di una "business clinic" a cura di Impact Hub Siracusa, un matching con realtà transfrontaliere di interesse nel Mediterraneo, sei mesi di coworking e sei mesi di membership Impact Hub, sei mesi di Hub Passport da spendere presso gli Impact Hub nel mondo. EIT Food offrirà programmi e servizi di supporto all'impresa (formazione, mentoring, networking) compresi possibili supporti finanziari. La giuria era composta da Joseph Gridley, responsabile Business creation e Startup Support Eit Food, Iuri Peri, docente e ricercatore dell'Università di Catania, Di3A, Antonio Perdichizzi, Lead partner di ENISIE nonché founder e CEO di Tree srl,



Giovanni Cafeo, segretario della Commissione Attività produttive all'ARS e Rosario Sapienza, presidente e fondatore di Impact Hub Siracusa. Gli altri progetti che hanno partecipato alle tre giornate sono "Local & alla spina", "Your local nature" e "Farm to table". Siracusa è stata l'unica città italiana ad ospitare la tre giorni di sfida; il Challenge Lab di EIT Food, è l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa. Importante anche l'apporto del partner Università di Catania che guarda con interesse alle azioni innovative nel territorio; è già attiva una partnership tra Impact Hub e il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente. Tra i relatori dell'evento "Dalla terra alla tavola", partecipato da imprese, istituti di ricerca, professionisti, agricoltori e founder c'era il docente emerito Jean-Louis Rastoin, intervenuto sui Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Paolo Costa, agricoltore e membro del consorzio Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore. Tra gli intervenuti anche l'Istituto tecnico superiore "Albatros" di Patti (Messina). Tra i rappresentanti istituzionali invitati, ha aderito la deputata nazionale alla Camera Maria Laura Paxia, membro della X Commissione Permanente Attività Produttive - Commercio - Turismo.

Le due sfide proposte dalla Challenge di EIT Food erano state ideate sulla base di alcuni reali e urgenti bisogni del territorio siciliano: 1) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici? 2) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB

La Sicilia. Edizione Siracusa 20.11.2019

IV LA SICILIA Mercoledì 20 Novembre 2019

Siracusa

Ambiente e informazione dalla percezione alla realtà e il futuro delle industrie

CARMELO MIDURI

Mi rendo conto che il terreno è minato. Specie per un giornalista che ritiene di mettere in qualche modo in discussione "pratiche" giornalistiche consolidate. Certamente il problema è complesso. Ma appunto la "Complessità" (sì con la S maiuscola!) è il tema. E' la sfida che abbiamo davanti.

Stiamo parlando di informazione e problemi ambientali. Di ambiente ed esistenza (o "resistenza") dello sviluppo industriale di futuro. Stiamo parlando della generazione di Greta Thunberg che non possiamo tradire. Ma per non tradirla occorre superare il limite delle analisi e delle soluzioni facili per approdare alle analisi e alle soluzioni complesse.

C'era un "fantasma" che si aggirava nei giorni scorsi scorso venerdì nell'aula di Agraria della università di Catania dove Università, Rotary Club (ed altre associazioni) hanno organizzato un affollato convegno su "Ambiente e Salute". I dati scientifici fra consapevolezza e percezione. Il ruolo dell'informazione (purtroppo con pochi giornalisti).

Il "fantasma" erano le fake news che si aggirano in rete, e non solo, circa il rapporto fra presenza industriale, condizioni ambientali e rischi per la salute. Fake news che, come ha detto il moderatore dell'evento Antonello Piraneo, direttore de *La Sicilia* «come categoria di operatori dell'informazione a volte contribuiamo alla loro diffusione. Facciamo diventare troppo facile l'equazione puzza uguale ad inquinamento pericoloso. Semplificiamo, non affrontiamo la complessità delle questioni».



I relatori al convegno di Catania

quella strutturata e professionalizzata corre meno pericoli di falsificazione seppur gli stessi pericoli esistono.

Ma, come lo stesso Piraneo ha fatto notare e altri relatori affermare, esiste una sostanziale ignoranza scientifica nella opinione pubblica che i soggetti accademici, di ricerca, gli scienziati, le stesse industrie, faticano a colmare.

Ed è stata una interessante ricerca del Consorzio Universitario Catanese di Catania a sottolineare i limiti di cui parliamo. La paura, è stato detto da più soggetti nel convegno, è legata alla scarsa conoscenza. Non conoscere fa paura. E qualche male intenzionato si può inserire nel meccanismo perverso notizia falsa - ignoranza - paura -

notizia falsa, e così all'infinito. Il convegno, sia non quanto volontariamente, ha lanciato un accorto appello. La scienza e l'industria ascoltino l'opinione pubblica e comunicino con i propri stakeholder con semplicità, con tempestività, con credibilità e coerente trasparenza. Gli operatori dell'informazioni escano dal (facile) circolo vizioso del sensazionalismo per approdare ad una informazione che tenga conto più dei dati che delle percezioni-emozioni. Solo così non si prende in giro la generazione Greta. Perché essa deve essere libera di avere in eredità un mondo più sano, ma senza le scorciatoie illusorie della semplificazione dei fenomeni, ma con le analisi corrette della complessità.

Qualcuno ha spiegato come la realizzazione dei termovalorizzatori in Sicilia non sono un vero problema, come affermano le fake news e una informazione semplicistica. Anzi sarebbero una risorsa numerica alla mano, sia per l'ambiente che per l'economia. E mentre nel mondo per ben affrontare il tema dei rifiuti si costruiscono termovalorizzatori (ormai classico l'esempio di quelli nel centro di Copenhagen con la pista artificiale di sci sopra), in Sicilia il tema è tabù. Diventato tabù perché in troppi hanno sollecitato, con informazioni errate, le paure della gente.

Sul tavola del convegno nell'aula universitaria di Catania c'era anche il tema zona industriale di Siracusa. Zona e tematica complessa che rischia di essere vittima di un eccesso di semplificazione, mentre occorrerebbe affrontare la sua intera complessità, senza sollecitare paure, transitando finalmente dalla "percezione" alla realtà. ●

DALLA TERRA ALLA TAVOLA



"Sinapis" e "A Fera bio" i progetti che vincono la sfida di Challenge Eit Food

Obiettivo. Sarà creata un'impresa agro-sociale per il miglioramento della qualità del suolo

Progetti innovativi e vincenti. "Sinapis" e "A Fera bio. Rete equa, bio e locale" sono i due progetti arrivati sui podio della Challenge di Eit Food "Dalla terra alla tavola", promossa e organizzata da Impact Hub Siracusa.

Oblietivo di "Sinapis" sarà la creazione di un'impresa agro-sociale che si occupa del miglioramento della qualità del suolo, della biodiversità locale, incrementando il reddito degli agricoltori attraverso la conoscenza tradizionale condivisa e implementata con la consulenza di specialisti.

Il team di "Sinapis" è composto da Barbara Manachini (ideatrice), Sabrina Pocorobba, Eva Breitbach, Tony Zanghi, Dina La Greca e Michele Russo.

"A fera bio. Rete equa, bio e locale", è invece una realtà già attiva da anni nel Catanesi e punta ora alla versione "Rete" con la creazione di una filiera corta siciliana garantita e di una comunità di interessi e intenti sociali, economici ed ambientali. Il team è composto da Francesco Culterra e Antonino Coco, già responsabile di "A Fera Bio" a cui si sono aggiunti Lorenzo Cannella, Laura Ruggeri e Maura Scollo.

I gruppi si sono formati durante le tre giornate di challenge e hanno operato senza sosta seguendo la traccia di un apposito "canvas" creato per l'occasione da Impact Hub secondo la metodologia del design thinking e grazie agli strumenti messi a disposizione dal progetto partner Enise. I team hanno focalizzato le due sfide a partire dal problema, per poi individuare le soluzioni.

I vincitori si sono aggiudicati i premi offerti da Eit Food e da Enise, un progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Si tratta in particolare di una "business clinic" a cura di Impact Hub Siracusa, un matching con realtà transfrontaliere di interesse nel Mediterraneo, sei mesi di coworking e sei mesi di membership Impact Hub, sei mesi di Hub Passport da spendere presso gli Impact Hub siciliani.

E oggi e domani la sede di Confindustria ospita invece la Conferenza nazionale RLSA/RSPP, a cura dell'Unione Petrolifera sui temi della sicurezza.

R. S.

Gridley, responsabile Business creation e Startup Support Eit Food, Luis Peri, docente e ricercatore dell'università di Catania, D3A, Antonio Perdichizzi, Lead partner di Enise nonché founder e Ceo di Tree srl. E, ancora, Giovanni Cafeo, segretario della Commissione Attività produttive all'Arca e Rosario Sapienza, presidente e fondatore di Impact Hub Siracusa.

Gli altri progetti che hanno partecipato alle tre giornate sono "Local & alla spina", "Your local nature" e "Farm to table".

Siracusa è stata l'unica città italiana ad ospitare le tre giorni di sfida; il Challenge Lab di Eit Food, è l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione dell'Europa. Importante anche l'apporto del partner università di Catania che guarda con interesse alle azioni innovative nel territorio; è già attiva una partnership tra Impact Hub e il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente.

Tra i relatori dell'evento "Dalla terra alla tavola", partecipato da imprese, istituti di ricerca, professionisti, agricoltori e founder c'era anche il docente emerito Jean-Louis Rastoin, intervenuto sul Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Paolo Costa, agricoltore e membro del consorzio Le Galline Felici, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore. Tra gli intervenuti anche l'Istituto tecnico superiore "Albatros" di Patti (Messina).

Tra i rappresentanti istituzionali invitati, ha aderito la deputata nazionale alla Camera Maria Laura Pace, membro della X Commissione Permanente Attività Produttive - Commercio - Turismo.

Le due sfide proposte dalla Challenge di Eit Food erano state ideate sulla base di alcuni reali e ritenuti urgenti bisogni del territorio siciliano: «Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici? Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori?».

R. S.

"Rapporto di sostenibilità del Polo industriale" elaborato da Confindustria e da 10 aziende

Il presidente Diego Bivona: «Una assoluta novità per il territorio e per il progresso sostenibile »

nità che chiede informazioni e trasparenza. Il nostro compito non si esaurisce con questa pubblicazione poiché fin da adesso contiamo di cogliere suggerimenti ed osservazioni di cui terremo conto sin dalla prossima edizione del rapporto. Un confronto che deve avere come obiettivo condiviso un ulteriore progresso sostenibile».

Il "Rapporto di Sostenibilità del Polo Industriale di Siracusa" è stato elaborato da Confindustria Siracusa e dalle 10 maggiori aziende del polo industriale di Priolo, Melilli e Augusta e verrà illustrato venerdì alle ore 15,30 nella sede del Ciapi di Priolo.

Dopo i saluti di Natale Zuccarello (commissario straordinario del Ciapi), di Filippo Roana (vice prefetto vicario), di Edy Bandiera (assessore dell'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca Regione Siciliana), di Ruggero Razza (assessore della Salute Regio-

ne Siciliana), di Girolamo Turano (assessore delle attività produttive Regione Siciliana), introdurrà i lavori il presidente di Confindustria Siracusa, Diego Bivona. Il vice presidente di Confindustria Siracusa con delega alla Responsabilità Sociale d'Impresa, Sergio Corso, presenterà il rapporto di sostenibilità 2018.

A seguire interverranno Salvo Adorno (docente di Storia contemporanea Università di Catania), Rossana Revollo (presidente Comitato tecnico Rsi Confindustria), Giuseppe Ricci (presidente Confindustria Energia).

Le conclusioni sono affidate al presidente della Regione Siciliana, Nello Musumeci.

Oggi e domani la sede di Confindustria ospita invece la Conferenza nazionale RLSA/RSPP, a cura dell'Unione Petrolifera sui temi della sicurezza.

R. S.

La giuria era composta da Joseph

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB

Milano Finanza 21.11.2019

S2 MF

SICILIA PALAZZI & DENARO

Giovedì 21 Novembre 2019

A SIRACUSA CONCLUSA LA TRE GIORNI DI SFIDA SULLA BIODIVERSITÀ AGRICOLA

Challenge Eit Food

Sinapis e A Fera bio vincono il contest «Dalla terra alla tavola», organizzato dall'Impact Hub aretuseo. Sarà creata una impresa agro-sociale per miglioramento del suolo. Il filosofo Rastoin punta sulla formazione all'acquisto bio

di CARLO LO RE

Siracusa è stata l'unica città italiana a ospitare le tre giorni di sfida denominata Challenge Lab di Eit Food, l'Istituto europeo di innovazione e tecnologia, organismo indipendente creato dall'Unione europea per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione nel continente. Importante il supporto dell'Università degli Studi di Catania, partner dell'Eit che guarda con interesse alle azioni innovative nel territorio (è già attiva una partnership tra Impact Hub e il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente). Tra i relatori dell'evento «Dalla terra alla tavola», partecipato da imprese, istituti di ricerca, professionisti, agricoltori e founder, vi erano il docente emerito Jean-Louis Rastoin, intervenuto sui cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Paolo Costa, agricoltore e membro del consorzio «Le galline felici», molto attivo sul web, e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella, agronomo e permacultore. Tra gli intervenuti, anche l'Istituto tecnico superiore «Albatros» di Patti (Messina). Tra i rappresentanti istituzionali invitati, ha aderito la deputata nazionale alla Camera Maria Laura Paxia, membro della X Commissione permanente Attività produttive, Commercio e Turismo.

Le due sfide proposte dalla Challenge di Eit Food erano state ideate sulla base di alcuni reali e urgenti bisogni del territorio siciliano: 1) come aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici; 2) come sostenerne gli agricoltori siciliani ad aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori. Vincitori sono stati il team di Sinapis (composto dall'ideatrice Barbara Manachini, Sabrina Pocorobba, Eva Breitbach, Tony Zanghi, Dina La Greca e Michele Russo) e A fera bio (squadra composta da Francesco Cultrera, Antonino Coco, Lorenzo Cannella, Laura Ruggeri, Maura Scollo), realtà già attiva da anni nel Catanese che punta ora alla versione «Rete», con la creazione di una filie-

ra corta siciliana garantita e di una comunità di interessi e intenti sociali, economici e ambientali. La giuria era composta da Joseph Gridley, responsabile Business creation e Startup Support di Eit Food, Iuri Peri, docente e ricercatore dell'ateneo catanese, Antonio Perdizichizzi, lead partner di Enisie (progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner) nonché founder e ceo di Tree srl, nota etnica operante ormai su tutto il territorio nazionale nel campo della formazione, Giovanni Cafeo, segretario della Commissione Attività produttive dell'Arca e Rosario Sapienza, presidente e fondatore di Impact Hub Siracusa. Gli altri progetti che hanno partecipato alle tre giornate sono stati «Local & alla spina», «Your local nature» e «Farm to table».

Di rilievo la presenza a Siracusa di Jean-Louis Rastoin, multiforme pensatore transalpino, insieme ingegnere, agronomo, economista con nette posizioni avverse all'idea di competitività. L'agricoltura era la grande forza della Sicilia in passato, ma, nonostante una odierna possente produzione bio, non si hanno più grandi consumi nel mercato interno. «È una questione di educazione e di conoscenza, fin dall'infanzia», ha evidenziato Rastoin a MF Sicilia, «il consumatore deve essere bene informato sull'offerta a disposizione e sui grandi vantaggi per la salute del biologico. A parità di conoscenza, è ovvio che un prodotto bio sarà in vantaggio nelle preferenze di spesa. Si tratta dunque, anche in Italia, anche in Sicilia, di informare e formare, di fare la giusta promozione». C'è poi il problema del prezzo dei prodotti bio, ancora alto. Per Rastoin, «bisogna mette-

re tutti in condizione di poter acquistare prodotti biologici, che non possono rimanere appannaggio dei più ricchi. La mia idea, a tutela della salute globale, è quella di voucher per i consumatori meno forti, per consentire loro l'acquisto di prodotti bio». Anche sul turismo enogastronomico, che cresce in Sicilia, il pensatore francese ha le idee chiare: «È di sicuro un possibile vettore per le nuove idee di alimentazione. I prodotti siciliani sono importanti per il turismo, ma servirebbe soprattutto che i ristoratori facessero squadra offrendo solo cibo prodotto nell'Isola, la cui autenticità va garantita anche tramite una filiera corta, con l'utilizzo delle etichette Ue dop e igp, che consentono di evitare frodi. Insisto come sia anche in questo caso importante la comunicazione: serve sempre sottolineare il legame forte fra salute e alimentazione». (riproduzione riservata)

PRIMA USCITA DEI MANAGER DELL'AZIENDA NELL'ISOLA

Una vetrina siciliana per il sito Alibaba

di ANTONIO GIORDANO

Una vetrina della Regione siciliana per le imprese dell'Isola sul sito internet di Alibaba. La proposta, lanciata dall'assessore regionale alle Attività produttive Mimmo Turano, è stata avanzata nel corso del primo incontro in Sicilia che è stato organizzato dai manager italiani dell'azienda cinese e subito accolto dai responsabili. «Abbiamo già fissato una riunione operativa con i rappresentanti in Italia di Alibaba per individuare il percorso migliore per consentire alle aziende dell'Isola di sbucare su questa piattaforma e soprattutto per operare una vera svolta culturale nel modo di fare impresa», ha spiegato Turano. Ieri i top manager della azienda nata da una idea di Jack Ma nel 1999 in un appartamento in Cina, nel corso dell'incontro organizzato a Palazzo dei Normanni e che oggi si replica al palazzo della Cultura di Catania, hanno spiegato le opportunità per le imprese di sistema capace di vendere 100 auto Maserati in pochi secondi. «Noi non siamo risolutori di problemi ma facilitatori», ha spiegato Rodrigo Cipriani Forecis illustrando l'ecosistema di Alibaba che non si ferma solo a un sito internet ma accoglie dentro di sé anche sistemi di pagamento e veri e propri punti vendita fisici, «sono felice di essere in Sicilia, una regione ricca di talento imprenditoriale ed eccellenze territoriali, per incontrare gli imprenditori e top manager siciliani e far loro conoscere tutte le opportunità offerte dall'ecosistema che può diventare un motore importante per incrementare il turismo cinese nell'Isola». Una potenzialità di quello che può rappresentare

l'export cinese lo hanno dimostrato le arance rosse siciliane piazzate nel paese come «prodotto premium» e vendute al prezzo di 1 euro ciascuna. «Ma il sistema deve essere pronto a rispondere alla domanda cinese», ha avvertito Manfredi Minutelli che ha illustrato le opportunità del business to consumer offerto dai servizi di Alibaba, «altrimenti è facilissimo perdere soldi e investimenti realizzati per raggiungere la Cina». «Alibaba, a differenza di altri circuiti di questo tipo, è come un centro commerciale che opera 24 ore al giorno, su 365 giorni l'anno: apre i negozi sulla sua piattaforma di e-commerce, mettendo le imprese nelle condizioni di esportare in tutto il mondo e, soprattutto, in Cina. Non è un motore solo virtuale ma reale: riesce a vendere 100 Maserati in 18 secondi», ha detto il presidente dell'Assemblea regionale siciliana, Gianfranco Miccichè, intervenuto all'incontro di ieri. «Alibaba potrebbe essere il sistema ideale di vendita per le start up che non avrebbero bisogno di ricorrere ai canali tradizionali per promuovere i loro prodotti. Sarebbe opportuno che i dirigenti di questo colosso cinese dell'e-commerce rivolgessero la loro attenzione anche alle Università dove ci sono giovani molto capaci e intraprendenti», ha aggiunto Miccichè. «Se l'assessorato regionale alle Attività produttive riuscisse a mettere in contatto Alibaba con le aziende isolate, avremmo fatto bingo», ha detto il presidente, rivolgendosi all'assessore Mimmo Turano, «è una piattaforma che può garantire un grande successo sia alle piccole startup che ai grandi marchi. Ecco perché i siciliani creativi devono puntare su Alibaba». (riproduzione riservata)

Msc, a Palermo aumentano le toccate

Nel capoluogo siciliano, durante la stagione 2020, Msc Crociere aumenterà sia le toccate (da 51 a 54) sia il traffico passeggeri, destinato a raggiungere quota 256 mila turisti movimentati, rispetto ai 248 mila di quest'anno. I dati sono stati diffusi ieri mattina nel corso della cerimonia di benvenuto della nave Seaview, che per la prima volta ha toccato il porto di Palermo, dal management della compagnia di navigazione. «Numeri che confermano la centralità rivestita dal porto palermitano, e dalla Sicilia intera, nelle strategie di crescita della compagnia crocieristica leader in Italia, Mediterraneo, Sud America, Sud Africa e paesi del Golfo», hanno detto in conferenza stampa. La realizzazione di Msc Seaview, nei cantieri di Monfalcone, ha richiesto un investimento di circa 800 milioni di euro. La nave ha una stazza lorda superiore a 153 mila tonnellate e una lunghezza di 323 metri. Per la sua realizzazione sono state impiegate oltre 10 mila maestranze specializzate. Msc Seaview è entrata in servizio a giugno del 2018, a Genova e naviga con un equipaggio di oltre 1.400 persone e può ospitare oltre 5.300 passeggeri. «Siamo orgogliosi di portare a Palermo la nostra ammiraglia, che è anche la nave più grande e tecnologicamente evoluta mai costruita in Italia, dotata delle tecnologie ambientali più avanzate», ha detto Beppe Lupelli, area manager di Msc Crociere. «Il capoluogo siciliano rappresenta una destinazione crocieristica di primaria importanza e dalle notevoli potenzialità, grazie alle numerose attrazioni turistiche e culturali che possiede e ai molteplici incantevoli luoghi che circondano la città». «In quest'ottica», ha aggiunto, «Msc Crociere ha deciso di incrementare il proprio traffico su Palermo, che nel 2020 registrerà una movimentazione pari a circa 256 mila crocieristi, grazie a 54 scali delle nostre navi». È stato anche annunciato che per la prima volta da giugno ad agosto 2020 approderà nel porto di Siracusa la Msc Lirica che trasporta circa 3 mila passeggeri. (riproduzione riservata)

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB

ANSA

Agricoltura e food, sfida Ue con Challenge lab a Siracusa Unica città italiana a ospitare iniziativa dell'Eit Food

12 Novembre

(ANSA) - SIRACUSA 12 NOV - Siracusa è l'unica città italiana ad ospitare, dal 15 al 17 novembre, il Challenge Lab dell'Istituto europeo di innovazione e tecnologia (Eit Food), organismo indipendente dell'Ue per rafforzare la capacità imprenditoriale e d'innovazione. Sono due le sfide cui i partecipanti, che si occupano di agricoltura o di food, tenteranno di dar risposta: 'come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute del suolo per proteggerli dalla diminuzione delle rese, dai cambiamenti climatici, dalla scarsità d'acqua e dalla crescente regolamentazione dei fertilizzanti chimici' e 'aumentare i loro redditi rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e tra produttori e consumatori'. Gli sfidanti

sono imprese produttrici e trasformatrici del food, consorzi, istituti di ricerca, professionisti e ricercatori specializzati, agricoltori, founder di startup innovative di settore, accademici, formatori, investitori, ma anche consumatori. Durante l'iniziativa,

che avrà inizio alle 14.30 di venerdì partecipanti saranno guidati da facilitatori esperti, attraverso un processo in cui condividono ciò che sanno, raccolgono nuove conoscenze sul problema, propongono nuove soluzioni e prendono impegni tangibili per

trasformare le loro idee in realtà vincitori riceveranno premi da Eit Food e da Enisie, progetto di cooperazione transfrontaliera finanziato nell'ambito del programma Interreg V-A Italia-Malta di cui Impact Hub Siracusa è partner.

Il progetto Enisie, spiegano i promotori, contribuisce alla crescita intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area transfrontaliera, con una grande attenzione all'impresa sociale. TR-COM

La [sicilia.it](http://www.sicilia.it)

14/11

<https://www.lasicilia.it/news/tech/302849/challenge-lab-eit-food-a-siracusa-due-sfide-per-l-innovazione-a-sostegno-dell-agricoltura.html>

Blog Sicilia

14/11

<https://www.blogsicilia.it/siracusa/tecnologia-in-agricoltura-e-nuove-sfide-del-settore-a-siracusa-il-challenge-lab-di-eit-food/505758/>

Canale 8 news

<https://www.canale8news.it/siracusa-ospiterà-il-challenge-lab-eit-food-dell'unione-europea/>

Economia sicilia 14/11/19

[Siracusa unica città italiana che ospiterà il Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea | Economia Sicilia](#)

Sicilia e donna

14/11

<https://www.siciliaedonna.it/rubriche/enogastronomia/a-siracusa-si-gioca-la-sfida-del-cibo-innovativo/>

Siracusa News

12/11

<https://www.siracusaneWS.it/siracusa-unica-città-italiana-ospiterà-challenge-lab-eit-food-dell'unione-europea/>

Libertà Sicilia

14/11

<http://www.libertasicilia.it/siracusa-unica-città-italiana-che-ospiterà-il-challenge-lab-eit-food-dell'unione-europea/>

Leggimi on line

12/11

<http://www.leggimionline.it/2019/11/12/siracusa-unica-citta-italiana-che-ospitera-il-challenge-lab-eit-food-dellunione-europea/>

In Topic

[Intopic https://www.intopic.it/sicilia/siracusa/](https://www.intopic.it/sicilia/siracusa/)

Blog Sicilia

16/11

<https://www.blogsicilia.it/siracusa/agricoltura-internet-ricerca-e-cooperazione-per-rilanciare-la-sicilia/506068/>

Focus Sicilia

[Challenge Lab EIT Food dell'Unione Europea -](#)

La [Sicilia.it](#)

19/11

<https://www.lasicilia.it/news/siracusa/305122/challenge-eit-food-sinapis-e-a-fera-bio-i-due-progetti-vincitori.html>