

Conferenza Internazionale

“Food Revolution 2026”: scienza, filiere e largo consumo

La ricerca in dialogo con imprese dell’industria, consulenti e decisori politici

“Dall’11 al 13 maggio 2026 a Mestre (Venezia) si è tenuta la seconda edizione di “**Food Revolution**”, un appuntamento di scienza, idee, dialogo tra ecosistemi e connessioni, che si è proposto di accompagnare la transizione ecologica dell’agroalimentare con un taglio operativo e non soltanto divulgativo. Istituzioni scientifiche, aziende tecnologiche, organismi di certificazione, associazioni professionali, piattaforme settoriali e media specializzati si sono riuniti attorno ai temi della sostenibilità, dell’innovazione e della trasformazione delle filiere agroalimentari. L’evento scientifico internazionale ideato dal Dott. Maurizio Paleologo, con la missione di colmare il divario tra scienza e impresa, non si è limitato ad una semplice conferenza, ma ha rappresentato una piattaforma di dialogo tra il mondo industriale ed accademico, finalizzata a individuare soluzioni concrete per la produzione alimentare sostenibile. Il claim scelto “**Science-based actions for health and sustainability**” chiarisce bene l’impostazione: offrire agli operatori strumenti concreti per affrontare le trasformazioni in corso, dal cambiamento climatico alle nuove richieste normative e di mercato. Il punto di forza di “Food Revolution” è l’idea di leggere la sostenibilità non come una formula astratta, ma come un insieme di decisioni tecniche, economiche ed organizzative, che partono dalle aziende agricole e si riflettono lungo tutta la filiera. “Food Revolution” è stato un vero e proprio hub di aggiornamento professionale, rivolto ai protagonisti del **sistema agroalimentare “farm to fork**”. In questa chiave l’agricoltura non è stata trattata come un comparto separato, ma come il primo anello di una catena in cui si giocano competitività, qualità e capacità di risposta ai nuovi vincoli europei. Il punto di partenza dell’evento è la constatazione che il sistema alimentare globale è al centro di sfide interconnesse che non si risolvono con le buone intenzioni ma richiedono risposte sistemiche basate su evidenze. L’approccio al cibo sta cambiando e **la sostenibilità, la sicurezza e la salute diventano priorità fondamentali per la produzione agro-alimentare**. “Food Revolution” ha rappresentato il luogo in cui queste risposte sono state costruite insieme. Con la sua serie di eventi si è proposta di guidare questa trasformazione, partendo dai dati e non dalle intenzioni, promuovendo inoltre il concetto di **One Health**, che sottolinea **l’interconnessione tra salute umana, animale e ambientale**. Ogni intervento ha offerto spunti preziosi e obiettivi concreti, promuovendo trasparenza e collaborazione nel settore agro-alimentare.

L'obiettivo dichiarato è stato fornire ad agronomi, tecnologi alimentari, futuri responsabili della sostenibilità e decision-maker una base scientifica solida, accompagnata da pratiche e casi utili ad agevolare uno spostamento progressivo verso produzioni sicure per ambiente, persone e animali.

Quindici sessioni, oltre sessanta presentazioni e una decina di panel interattivi, tra cui quello di **Grazia Soccio (TLQS - Laboratorio sulla sostenibilità quantitativa - OGS/FIT)** intitolato *"Technological innovations for the sustainability of agri-food systems"*. Tre giorni di confronto scientifico concreto su impatti ambientali dei sistemi agro-alimentari, biodiversità e deforestazione, salute del suolo, Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA), Agricoltura sostenibile e rigenerativa, pratiche zootecniche sostenibili, carbon farming, biofertilizzanti e bioagrofarmaci come leve per mantenere produttività e resilienza in un contesto climatico sempre più instabile, nuove proteine e molto altro ancora. Dalle tecnologie di produzione alle sfide normative che rimodellano il nostro rapporto con il cibo e il pianeta, dai metodi innovativi di testing per garantire la sicurezza del cibo alla gestione del rischio e alla riduzione degli sprechi. Il programma è stato costruito come un percorso: partendo dall'agricoltura e attraversando la filiera si è arrivati ai nuovi alimenti, alla loro sicurezza e alla loro comunicazione.

Nella tabella di marcia del programma, uno dei temi centrali è stato proprio il futuro dell'agricoltura. La prima giornata è stata dedicata al settore agricolo. Spazio dunque alle Nuove Tecniche Genomiche (NGT) e ai modelli di agricoltura rigenerativa e digitale, con approfondimenti su carbon farming e crediti di carbonio, bioeconomia circolare, valorizzazione degli scarti organici, packaging sostenibile e produzione di nuovi ingredienti in sistemi soil-less.

La seconda giornata è stata inaugurata con Chris Elliott – uno dei massimi esperti mondiali di food fraud e food safety – che ha intitolato il suo intervento in modo molto diretto: *"Due diligence and deception: How EUDR is turning global food trade into a compliance minefield"*. Il messaggio è stato chiaro: non basta dichiarare la compliance, occorre costruirla lungo tutta la filiera con strumenti di tracciabilità seri. Per il retail significa fare domande molto precise ai propri fornitori e avere le competenze per valutare le risposte.

Un altro capitolo importante ha riguardato i nuovi alimenti e i nuovi mercati. Il programma ha previsto spazio infatti nelle sue sessioni per prodotti plant-based, nuove proteine e microalghe, carne coltivata e fermentazione di precisione ma anche per temi più tecnici come la valutazione dell'impatto ambientale attraverso il Life Cycle Assessment, il calcolo dell'impronta carbonica, la gestione dei rischi chimici e microbiologici nonché i sistemi di etichettatura ambientale. Sullo sfondo vi è una questione sempre più rilevante per imprese e consumatori: distinguere le innovazioni reali dalle operazioni di facciata, evitando il greenwashing.

Nel parterre scientifico di livello internazionale, hanno figurato relatori provenienti da Wageningen, dalla Commissione Europea, da Agroscope, dall'Università di Bologna, dall'Università Cattolica, dall'Istituto Nazionale di Sanità. E da aziende come Illycaffè, Granarolo, ICAM. Tra i relatori annunciati: Bruno Basso della Michigan State University per l'agricoltura digitale, Michele Morgante per la genomica applicata alla sostenibilità, Amedeo Reyneri per l'agricoltura rigenerativa, Erminio Trevisi sulle strategie per mitigare le emissioni di metano negli allevamenti bovini e Thomas Nemecek sul Life Cycle Assessment. Una platea di nomi che segna l'ambizione di mettere attorno allo stesso tavolo competenze agronomiche, zootecniche e alimentari. A rafforzare questo posizionamento hanno contribuito anche i patrocini di Agenzia Nazionale per le Nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile (ENEA), Cluster AgriFood Nazionale CL.A.N., Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve), International Centre for Genetic Engineering and Biotechnology (ICGEB) e Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, oltre alle partnership con realtà come Wageningen University & Research, FoodValley, European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) e The Good Food Institute Europe.

Partecipare a "Food Revolution 2026" ha significato confrontarsi con esperti e istituzioni, aggiornarsi su innovazioni tecnologiche e normative, scoprire pratiche concrete per rendere i sistemi agro-alimentari più sostenibili, sicuri e innovativi. L'evento ha favorito la collaborazione tra diversi attori della filiera e ha rappresentato un'occasione unica per trasformare idee e ricerche in azioni concrete per il futuro del cibo. Problema rilevante emerso è la frammentazione, poiché si lavora in compartimenti stagni, spesso in competizione per i finanziamenti. Soltanto unendo ricercatori e leader del settore è possibile identificare le solide basi necessarie per costruire azioni tangibili e ridurre l'impronta ambientale della nostra catena di fornitura.

Food Revolution ha rappresentato un punto di partenza per capire come costruire incentivi diversi attraverso la regolazione, la trasparenza delle filiere, la pressione dal lato della distribuzione.

Si tratta di tre strumenti che, combinati, possono spostare davvero l'ago.

È stato un grande onore per la nostra assegnista di ricerca del progetto scientifico interdisciplinare "The Laboratory On Quantitative Sustainability (TLQS)" entrare in contatto con menti appassionate dedite a dare forma al futuro del cibo.