



National Technology Platform  
**Italian Food for Life**

## **NUOVI CIBI PER NUOVE ESIGENZE: UNO SGUARDO SULL'ALIMENTAZIONE DEL FUTURO**

*Come cambieranno le abitudini alimentari da oggi al 2020?*

*In che modo la tecnologia potrà influenzare i cibi che ogni giorno portiamo in tavola? E le aziende italiane saranno in grado di innovarsi? Se ne parla a Roma, presso la LUISS (viale Pola, 12 - ore 10,00) alla presentazione della Piattaforma Tecnologica Nazionale «Italian Food for Life», promossa da Federalimentare e dalla CRUI-Conferenza dei Rettori delle Università Italiane con un obiettivo: rendere più competitive le nostre aziende attraverso la produzione di alimenti innovativi e adeguati alle esigenze dei consumatori*

**Roma, 5 luglio 2006.** Cambiamenti sociali e nuovi ritmi di vita incidono profondamente sulle nostre abitudini alimentari e indicano una priorità: innovare in linea con le esigenze dei consumatori. Una grande sfida ma anche un'opportunità per l'industria alimentare italiana.

L'occasione per gettare uno sguardo sulla nostra alimentazione nel 2020 è la presentazione della **Piattaforma Tecnologica Nazionale «Italian Food for Life»**. Nata come corrispettivo nazionale della Piattaforma Tecnologica Europea «Food for Life», la Piattaforma italiana – promossa da Federalimentare e dalla CRUI-Conferenza dei Rettori delle Università Italiane, insieme all'Università di Bologna, ad ENEA Biotech e a Tecnoalimenti – riunisce i principali attori della filiera agroalimentare, della ricerca e delle istituzioni con **l'obiettivo di aiutare le aziende alimentari del nostro Paese, soprattutto le PMI, a recuperare competitività attraverso l'innovazione dei prodotti e dei processi.**

**Ricerca e innovazione. Ecco le chiavi del Made in Italy alimentare del futuro** «La promozione della cultura dell'innovazione, della ricerca e della formazione – dichiara **Luigi Rossi di Montelera**, Presidente di Federalimentare – è senza dubbio la chiave di volta per l'affermazione dei nostri prodotti in Italia e all'estero. Stiamo parlando di quello che sarà riconosciuto come **il Made in Italy alimentare del futuro, che oggi deve passare attraverso la specializzazione, la ricerca e il progresso tecnologico per affermarsi, domani, come un "nuovo classico"** nel quale s'impone la nostra capacità, tutta italiana, di elaborare cultura e conoscenza, innovazione e tradizione».

Ma ricerca e formazione rappresentano proprio il binomio inscindibile sulle quali si fonda il lavoro delle Università, rappresentate nella Piattaforma dalla Conferenza dei Rettori delle Università Italiane. **La CRUI**, da sempre attenta ai temi della competitività e della sicurezza, ha scelto di svolgere in «*Italian Food for Life*» l'importante ruolo di **facilitatore dei rapporti fra i vari partner**. In questo modo, messi a conoscenza delle possibilità esistenti, **gli Atenei saranno in grado di contribuire al progetto con competenze di ricerca e formazione di qualità**.

«Ed è per questi obiettivi che la Luiss è lieta di essere la sede di presentazione della nuova Piattaforma tecnologica «*Italian Food for Life*» – ha commentato Attilio Oliva, Vice Presidente Esecutivo e Amministratore Delegato **LUISS** –. La nostra Università rappresenta, per la sua stessa natura, il luogo di congiunzione fra la ricerca e le esigenze del mondo industriale. I giovani che formiamo sono gli imprenditori, i manager e gli economisti che alimenteranno, nei prossimi anni, la competitività stessa del nostro Made in Italy».

### ***Piattaforma Tecnologica Nazionale «Italian Food for Life»: la Vision***

Le attività e gli obiettivi della Piattaforma sono definiti in **un documento programmatico, la Vision, che indica il cammino da seguire fino al 2020 nell'ambito della ricerca, dell'innovazione e del trasferimento tecnologico dei risultati acquisiti alle aziende**. Alla definizione della *Vision* hanno collaborato circa 30 soggetti tra università, centri di ricerca, imprese e istituzioni. I pilastri della ricerca individuati dalla *Vision* per rafforzare la competitività del settore alimentare sono sette: *Alimenti e salute; Qualità e produzione dei prodotti alimentari; Scienza del consumatore; Sicurezza alimentare; Sostenibilità della produzione; Gestione della catena alimentare; Comunicazione, formazione e trasferimento tecnologico*.

Ma se alcune delle sette priorità di ricerca costituiscono i **prerequisiti** per ogni produzione alimentare (p.es. *Sicurezza alimentare, Sostenibilità della produzione*), le aree dedicate alla ricerca su *Alimenti e salute* e *Qualità e produzione degli alimenti* rappresentano invece gli **ambiti strategici** su cui puntare per sviluppare prodotti innovativi, in linea con le esigenze dei consumatori.

Alla base della Piattaforma Tecnologica Nazionale «*Italian Food for Life*» c'è infatti una convinzione: **solo una ricerca orientata strategicamente sulle scienze della nutrizione e sulle tecnologie alimentari potrà condurre allo sviluppo di nuovi prodotti** e, quindi, ad un vantaggio competitivo per le nostre imprese nel mondo.

«Attraverso una chiara destinazione degli investimenti in ricerca e sviluppo – *afferma Daniele Rossi, Direttore di Federalimentare, co-chairman della Piattaforma europea e coordinatore della Piattaforma nazionale – «Italian Food for Life»* vuole **favorire la partnership tra settore pubblico e privato per rendere l'Industria alimentare italiana più competitiva**, promuovendo l'immissione, sia sui mercati locali sia sul mercato globale, di prodotti alimentari tradizionali ed innovativi che, unitamente a un stile di vita sano e a una dieta equilibrata, possano contribuire a produrre sul medio-lungo periodo effetti positivi sulla salute pubblica e sulla qualità della vita».

***La sfida della prevenzione: cambia la società, cambiamo l'alimentazione.***

L'industria alimentare si trova di fronte a nuove prospettive, che riflettono in parte le tendenze demografiche del nostro Paese e i cambiamenti sociali che ne derivano. **La popolazione italiana, come quella europea, sta invecchiando.** Nei prossimi 50 anni il numero degli over-80 sarà aumentato del 30%, mentre entro il 2030 circa il 30% della popolazione europea avrà oltre 60 anni. Questo fenomeno, insieme al diffondersi di stili di vita e di modelli alimentari non sempre corretti, è uno dei fattori alla base della maggiore incidenza di molte malattie.

Proprio partendo dallo stretto legame tra qualità della vita e prevenzione, la Piattaforma Tecnologica «*Italian Food for Life*» ha definito priorità di ricerca in campo alimentare in grado di indirizzare gli investimenti verso la formulazione di nuovi prodotti, che uniti ad uno stile di vita sano, siano in grado di avere effetti positivi sulla salute pubblica. In questo modo **l'alimentazione di tutti i giorni potrà incidere sulla qualità della vita contribuendo attivamente alla prevenzione** secondo la formula *aggiungere vita agli anni e non solo anni alla vita.*

I cibi tradizionali stanno già assumendo nuove forme, non solo in termini di confezionamento e servizio, ma anche negli standard qualitativi, di sicurezza e delle proprietà nutrizionali, per andare incontro alle richieste dei consumatori.

**Circa un quarto (24%) del fatturato dell'agroalimentare è costituito proprio da prodotti per i quali l'innovazione costituisce un fattore essenziale** e che incorpora il maggiore valore aggiunto: si tratta della gamma del cosiddetto *tradizionale evoluto* (sughi pronti, oli aromatizzati, condimenti freschi, surgelati, etc.) e dei veri e propri *nuovi prodotti* (alimenti funzionali, ad alto contenuto salutistico e di servizio, nutraceutici). Se consideriamo le tendenze in atto nei modelli di consumo alimentare, **questa componente di prodotti più "evoluta" è destinata ad aumentare il proprio peso** rispetto al cosiddetto *alimentare classico* (pasta, conserve, formaggi, vino, olio), che attualmente costituisce circa due terzi del fatturato totale del settore (66%), mentre il rimanente 10% è rappresentato dai prodotti a marchio di origine e, in misura molto minore, dai prodotti biologici.

**Se il mercato interno comincia perciò a dimostrare che la ricerca e l'innovazione sono una delle leve del progresso** appare chiara **la sfida** della Piattaforma Tecnologica Nazionale «*Italian Food for Life*»: far sì che **i prodotti del futuro**, insieme a cambiamenti significativi nella dieta e negli stili di vita, **possano avere un impatto positivo sulla salute pubblica e sulla qualità generale della vita.**