



EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union



Siracusa

EIT Food Challenge Lab

Impact Hub Siracusa

15-16-17 November 2019

FINAL REPORT
BY IMPACT HUB SIRACUSA

Intro

This report is addressed to EIT Food in order to describe the process through which we arrived to the Challenge Lab “From farm to table” held in Siracusa at Impact Hub among 15 and 17 November 2019. Work done, goals achieved, 3-day event, speakers, participants, prizes, winners and the jury will be described in this report.

Overview

Organization and pre-event	3
Participants and experts	9
The event	11
The tools	20
Satisfaction Survey results	21
Conclusions	22
Annex 1 Attendance registers	23
Annex 2 Press review	38
Annex 3 Social communication	55
Annex 4 Visual	66

Organization and pre-event

During spring 2019 Impact Hub Siracusa received the call for proposal form EIT Food and immediately considered it a very interesting and challenging opportunity. We very soon wrote a proposal for the Challenge Lab as a 3-day event where to merge inspiration, collaboration and impact-driven entrepreneurship.

Once EIT Food accepted the proposal, the organization engine has been lit.

In order to engage 60 people to attend the Challenge Lab, IH Siracusa team organized specific meetings. The first was a restricted roundtable among the team to understand which were the opportunities we could use as maximizers. We arrived to the conclusion that Enisie project could have been a good partner of the Challenge Lab because it would have amplified the message toward local people and it would have given IH the chance to use its services as a prize.

The second and most important meeting was the focus group held in July. The goal was first of all to define with a stakeholder group which was or were the most interesting challenges that the food system had to face in Sicily. The secondary goal was to start an engagement process of those people we really wanted to attend the Challenge Lab in November. We invited people we were already in contact with, part of the local ecosystem related to the food sector. Professor at University, researchers, students, chemist, startupper, entrepreneurs, founders of local consortium of producers, farmers, and other categories.



Pictures 1-2 | Focus group

The Focus group reached both the goals and the 2 challenges were finally defined:

1. How can we help Sicilian farmers increase soil health to protect them from declining yields, climate change, water scarcity and increasing regulation of chemical fertilizers?
2. How can we help Sicilian farmers to increase the health of relationships between producers and between producers and consumers by strengthening their relationships and their incomes?

A meeting was organized at the University of Catania, Department of Agriculture, Food and Environment (Di3A) who soon became the second official and important partner of the Challenge Lab. At the roundtable were invited both the representatives of the professors linked to the Challenge Lab topics and students representatives. The partnership led to the invitation of the keynote speaker coming from France and the possibility for the students attendants to receive FCU (Crediti Formativi Universitari).



Pictures 3 | Roundtable at University

Other two meetings were organized in a digital way (Skype) to introduce the Challenge Lab to the Albatros Foundation, an ITS (Istituto Tecnico Superiore) in Messina and Patti (ME) dealing with the education of technicians of the food sector.

From when the Challenge Lab was launched through medias, all the participants were asked to fulfill a form in order to understand “who would have been in the room” during the event and which topic they were interested at. We finally had 72 people registered through the official form.

Domande Risposte **72**



Informazioni di contatto

Questo modulo serve a raccogliere i dati di contatto delle persone interessate a partecipare al Challenge Lab organizzato da Impact Hub Siracusa in collaborazione con EIT Food e il progetto ENISIE che avrà luogo dal 15 al 17 novembre presso la sede Impact Hub a Ortigia in Via Mirabella 29

Picture 4 | The registration form

The attendants were also asked to be proactive in presenting potential solutions to the challenges. Another form was set for this specific goal and shared with the people once they got registered. By the event date, we received 17 solutions/ideas submitted. Some very interesting proposals could not be discussed during the event since the proposers unfortunately couldn't join. These were:

1. **Biochar for Sicily's soils - "Waste to resource" and a multi-win solution.** Biochar is a multi-win solution because it is good for the soil, for farmers and for the environment. The addition of Biochar helps soil and improves crop yields by increasing organic matter and raising the pH of acidic soils. It avoids the need for chemical fertilisers and improves water efficiency . Biochar is good for the environment because it sequesters carbon and other noxious chemicals that would otherwise be released to the atmosphere through burning or decomposition. Biochar also helps solve the problem in Sicily of having to deal with excess biomass or plant growth due to generous rainfall, high

temperatures and fertile soils across the island. Each year in Sicily most of the vast quantity of biomass from pruning and agricultural waste is burned sending pollutants into the atmosphere. Turning this biomass into Biochar and other renewable resources could contribute to the Sustainable Development Goals and to Sicily's green development at the same time as creating local, socially innovative, entrepreneurial opportunities.

2. Biodomenica A.I.A.B. + G.A.S. Fattorie Sociali Sicilia. It deals with the promotion of short supply chain to enhance the critic consumption through the organization of a local organic farmers market and a Gas working also with online requests. This project was proposed by the president of the Rete delle Fattorie Sociali siciliane.
3. Arance pick-your-own. It deals with allowing producers not to bear the costs of collection and consumers to turn a purchase into an experience. Preventing food waste. The citrus fruit producer even goes so far as not to pick the fruit from the tree because the harvesting costs are higher than the profit. Elsewhere in Italy (and abroad since the 70s) are successfully experimenting with the "pick-your-own" mode in which the consumer goes by appointment to the orchard, picks the fruit and pays the producer. The opportunity could also be used to propose training experiences (on the environment and on food). The project was submitted by an environmental impact assessor.
4. Daiki Soil: The vision farming. Daiki is a monitoring technology that allows through vision and artificial intelligence to monitor the condition of the soil and avoid possible diseases and appearance of pests and pesticides.

Domande Risposte 17



Raccogli la sfida, presenta una soluzione!

Questo modulo serve a raccogliere idee e proposte di soluzioni dagli iscritti al Challenge Lab di novembre.

Picture 5 | The proposal form

Many emails were shared before the event with both info on logistics and inspirational readings in order to arrive to the event with a common set of information.

Once the agenda was drawn, we decided who to invite as speakers and experts.



EIT FOOD - CHALLENGE LAB

15, 16 e 17 novembre 2019 IMPACT HUB SIRACUSA

Dalla terra alla tavola

Venerdì 15 novembre

- 14.30 - Incontro a Impact Hub Siracusa e registrazione
- 15.30 - Introduzione su EIT Food e Challenge Lab di Joseph Gridley
- 16.00 - Presentazione dei temi chiave e dibattito - Prof. J.L. Rastoin, R. Li Calzi, M. Russo
- 18.00 - Open Space Technology - scegliere i progetti su cui lavorare durante l'evento
- 19.30 - Cena e networking

Sabato 16 novembre

- 09.30 - Incontro a Impact Hub Siracusa
- 10.00 - Presentazione di idee e proposte e sessione di feedback
- 11.00 - Lavori di gruppo
- 13.00 - Pausa pranzo
- 14.30 - Lavori di gruppo
- 19.00 - Conclusione

Domenica 17 novembre

- 09.30 - Incontro a Impact Hub Siracusa
- 10.00 - Lavori di gruppo per la presentazione dei progetti
- 12.00 - Presentazione dei lavori
- 13.00 - Dichiarazione dei vincitori e premiazione
- 13.30 - Pranzo e networking

In collaborazione con:



EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union





Dipartimento di Agraria
Alimentazione e Ambiente

entrepreneurial ideas ✕ [inspiring spaces + vibrant community + meaningful events] (collaborative practices) = sustainable impact

Picture 7 | The Agenda

Participants and experts

We wanted participants to be truly engaged and committed in the Challenge Lab. This is why we kept on contacting those people we knew could really contribute to the work during the workshop. We appreciated the strong motivation that all the participants demonstrated both before and during the event.

The categories that attended the event:

- farmers mostly involved in organic production
- professors both in school and in University
- students and researchers
- startupper with tech solutions to our challenges
- entrepreneurs in the field of food sector
- politicians
- public administrators
- freelancers
- aware consumers



Picture 8 | The group

The 3 keynote speakers were:

1. Jean-Louis Rastoin, professor emeritus at the SupAgro University in Montpellier, Founder and member of the Chair of Alimentation by Unesco, expert in territorialized circular bioeconomy Clusters.
2. Paolo Costa, farmer, member of the board of the Consortium Le Galline Felici, co-producer of avocados, owner of Sotto i Pini agritourism.
3. Michele Russo, farmer, agronomist, owner of Agricola Caudarella producing mostly fichi d'India, expert in regenerative agriculture and agri-forest. He is involved with the university of Palermo in the project [Desert-Adapt](#) funded by the European program Life.

By inviting these three experts we wanted to let attendees receive both inspirational and concrete and expendable information. We also wanted to give the attendees the chance to enter the proper mood for collaboration.

The event

The 3-day event was organized in the Impact Hub Siracusa co-working space in Ortigia. Each day was intended to contribute to a general experience in which each “piece/day” was part of a process starting on Friday and ending on Sunday.

In a general way we could describe the first day as the “political” one, the second as the “practical” one and the third as the “celebrative” one.

First day, 15th November

The first day, Friday 15th November, the program started with a long moment of participants registration. This was intended to be the first moment of networking among people that arrived in Siracusa from many different places (Siracusa, Palermo, Catania and their provinces plus Napoli, Malta, Island, ...).

Once we started the early moments were dedicated to let participants enter the topics.

A presentation of EIT Food and the Challenge Lab format was given by Joseph Gridley.

A presentation of Impact Hub was provided by Rosario Sapienza, founding president of the Impact Hub Siracusa cooperative who also informed the attendants on the partnership with the Enisie project.

A presentation of the partnership with the University of Catania, Department of Agriculture, Alimentation and Environment was done by Iuri Peri, a professor at the Department.



Picture 10 | The presentation

Then we started with the speeches directly related to the two main topics.

1. Jean-Louis Rastoin, professor emeritus at the SupAgro University in Montpellier, Founder and member of the Chair of Alimentation by Unesco, expert in territorialized circular bioeconomy Clusters.
2. Paolo Costa, farmer, member of the board of the Consortium Le Galline Felici, co-producer of avocados, owner of Sotto i Pini agritourism.
3. Michele Russo, farmer, agronomist, owner of Agricola Caudarella producing mostly fichi d'India, expert in regenerative agriculture and agri-forest. He is involved with the university of Palermo in the project [Desert-Adapt](#) funded by the European program Life.



Picture 11 | The speakers

At the end of these speeches we went through a collective debate during which some guests provided many other information related to the topics. Among them Maria Laura Paxia, deputy of the Italian Republic, spoke about what the Italian Government is doing in the field and about her vision of innovation, production and agriculture. Giuseppe Taglia, from the Sicilian Regional Department for Agriculture, told something on the regional measures supporting local agriculture.

Next, the focus switched to the **ideas** from the participants, which were explained by their bearers and voted by all participants.

The challenge that involved the participants, linked in various ways to agriculture and food, was aimed at solving the two problems already described in the previous paragraph.

Through an Open Space Technology all the participants decided to which project they wanted to contribute and five working groups were created.



Picture 12

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB

Second day, 16th November

This was the day of collaborative work.

The team of professional **facilitators** of Impact Hub Siracusa guided the 5 work groups through a full day of work.

Using a specific and dedicated tool (read more in the next paragraph), combining different approaches, tools and methodologies, the groups faced the analysis of the problem and the solution, their vision, customers segments, partners, external factors, impact generation, results and activities and finally a draft of the revenue model.



Picture 13



Picture 14

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB



Picture 15

FINAL REPORT – EIT CHALLENGE LAB

By Impact Hub Siracusa | Via Mirabella 29, Ortigia | 96100 Siracusa, Italy | siracusa.impacthub.net

Third day, 17th November


The result of the facilitation activity was reported in a presentation in which the participants' ideas became projects with real and measurable solutions.

Pitches were provided in front of a specific jury composed of Joseph Gridley, Iuri Peri, Rosario Sapienza, and Antonio Perdichizzi CEO of Tree, lead partner of the Enisie Project, and Giovanni Cafeo, Secretary of the Third Commission for Productive Activities at Sicilian Regional Assembly.

The terms of the competition were described in a matrix that each judge used during the pitch session.




The 4 criterias were:

1. Coherence with the challenge addressed: soil health or relations health.
2. Feasibility as the capacity of the initiative to oversee the technical, productive and organizational aspects.
3. Economic sustainability. Balance and consistency of available resources and imagined sources of coverage for additional resources.
4. Expected impact. Social, Environmental and economic


Food Challenge Lab "Dalla Terra alla Tavola", Siracusa 17.11.2019

Evaluator:		Projects Score ¹ : min 1 - max 4				
Criteria	Description	1.	2.	3.	4.	5.
1. Coherence	Coherence with the challenge addressed * Soil Health * Relations Health					
2. Feasibility	Capacity of the initiative to oversee the technical, productive and organizational aspects.					
3. Economic Sustainability	Balance and consistency of available resources and imagined sources of coverage for additional resources.					
4. Expected impact	Social Environmental Economic					

¹ Score: 1 = Inadequate 2 = Poor 3 = Good 4 = Excellent

Picture 16

The two projects, winners of the competition were:

1. “Sinapis” - a project that sees biodiversity as a key to sustainable consumption, through the use of ancient wild plants to promote soil health.
2. “A Fera Bio” - a peasant fair in the city to connect farmers, producers and artisans with their consumer network, and

The winners were awarded with prizes offered by EIT Food and Enisie.

From the side of Enisie it is a “Business Clinic” to each project delivered by Impact Hub Siracusa. The business clinic is an experimental consultancy format for the analysis of an idea, a project or a company. Especially useful for defining strategies and objectives with the support of a multidisciplinary group of experts. This is a Management Consulting meeting lasting 2 hours, during which a group of experts selected based on the needs of the beneficiary, analyzes the project and provides guidelines for the consolidation of strategies and the achievement of objectives. The objective of the Business Clinic is to deepen the technical, social, environmental, commercial and financial-administrative characteristics of the business project.

Besides, the 2 projects won a six month period of coworking and six months of Impact Hub membership including the Hub Passport, which is a chance to spend 3 days per year in each Impact Hub around the world. Since the crossborder dimension of the Enisie project the 2 teams also won the possibility of matching with interesting Mediterranean realities.

From the side of EIT Food they have offered business support programs and services (training, mentoring, networking) including possible financial support.

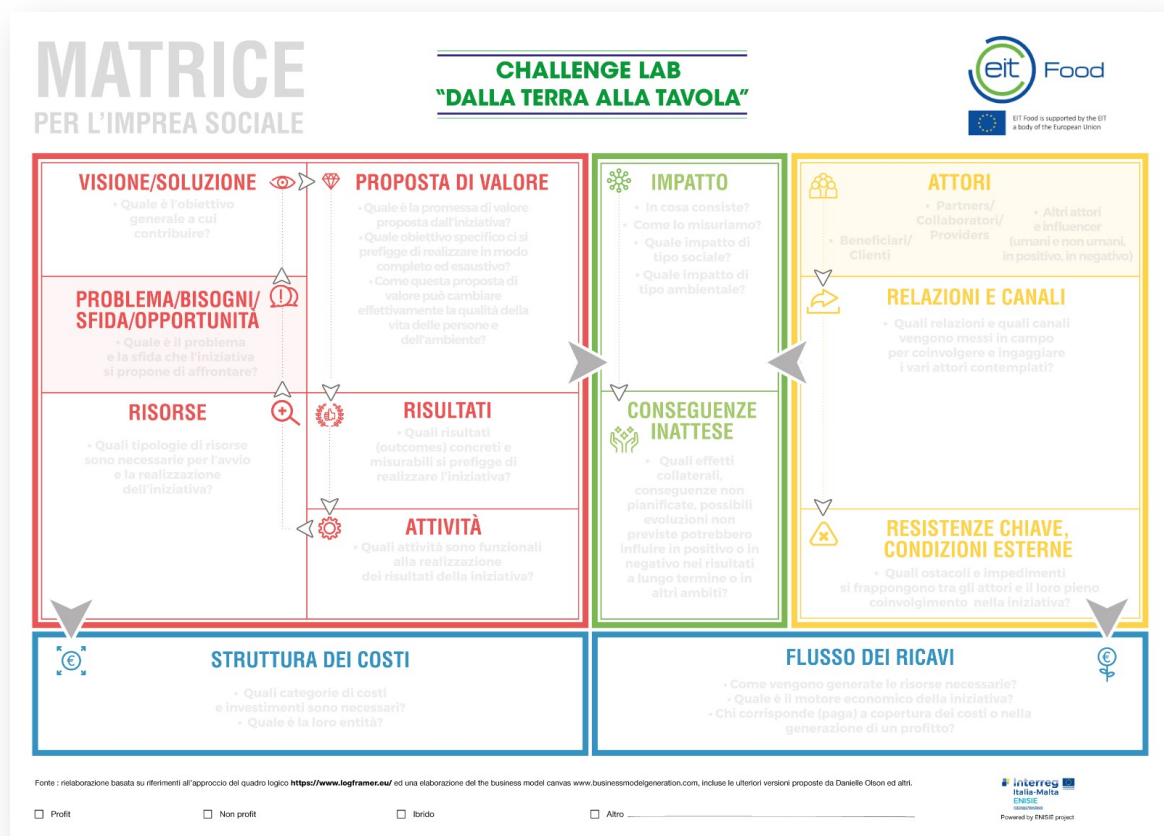
Also 2 people were awarded in person with “non business” prizes: a weekend in an agriturismo in Sicily and a credit to spend at Le Galline Felici.



Picture 17 | The winner team: from the left ‘a Fera Bio’ team: Laura Ruggeri, Lorenzo Cannella, Francesco Cultrera, (missing Antonino Coco and Maura Scollo) and the ‘Sinapis’ team: Dina La Greca, Barbara Manachini, Sabrina Ponorobba

The tools

During the Challenge specific and dedicated tools have been used with the scope of promoting the co-design and development of the ideas proposed during the Open Space Technology. The overall work of the 3 days landed into a canvas specifically created according to the characteristics of the EIT food challenge. The canvas have been developed within the tasks promoted under the frame of the ENISIE Interreg Italy Malta programme. The tool have been developed taking into consideration the [logical framework](#) and an elaboration of the [business model canvas](#), including additional versions proposed by [Danielle Olson and others](#). Merging the logical framework matrix with the business model canvas provided the teams the opportunity to consider at the same time the final scope of the venture (relevance toward a challenge, impact, collateral effects, sustainability...) and the financial feasibility (cost/revenues, value proposition vs clients ect). The canvas was elaborated as follows:



Picture 18

Satisfaction Survey results

A satisfaction survey was prepared for the Challenge Lab.

21 people filled it in.

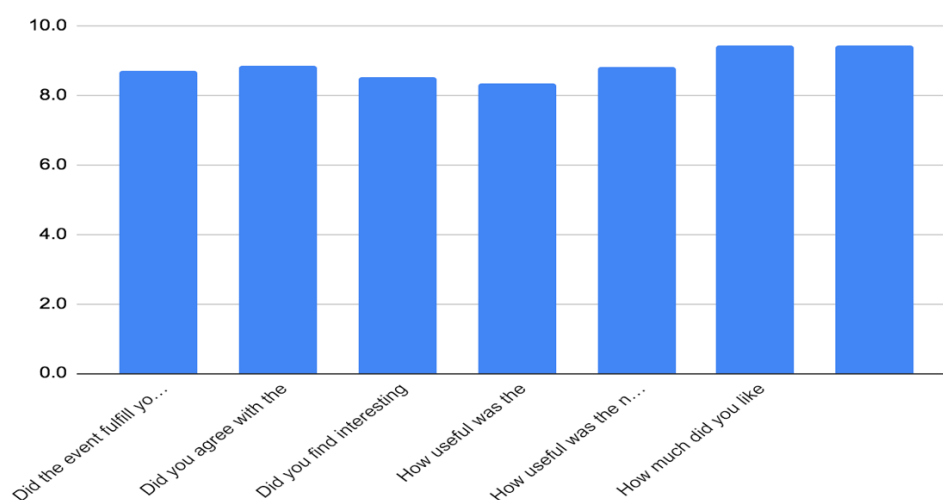
The results told us clearly that:

- the event was very much appreciated: score never below 8.3 out of 10 of satisfaction
- 87% wants to participate to more events like the Challenge Lab
- facilitator team was very appreciated, people would have loved to have more facilitators around
- 60% was at the Impact Hub for the first time

Some specific questions we asked:

1. Did the event fulfill your expectations?
2. Did you agree with the selected topics for the round tables?
3. Did you find interesting the team work practice?
4. How useful was the content shared during the challenge?
5. How useful was the networking practice for you?
6. How much did you like the provided catering service?
7. How comfortable it was the Impact Hub facilities for the event?

And the answers to these questions are reported here below:



Conclusions

Impact hub was particularly happy about the experience, about the response from our local community and about the relation established with EIT Food staff and approach. We are eager to build together future possible collaborations

Annex 1 | Press review

Annex 2 | Social Communication

Annex 3 | Visuals

Annex 1

Press review

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 permacoltore.

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, tenderanno 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?

PIRRI ICITA



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'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.

Blog Sicilia 14.11.2019




» 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 permacoltore.

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'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.

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, tenderanno 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

EconomiaSicilia
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 permacoltore.

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, tenderanno 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'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.

Sicilia e Donna 14.11.2019

Sicilia & Donna

LA SICILIA CHE PIACE

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 tenderà 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 permacoltore.

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.

Siracusa News 12.11.2019

SIRACUSANEWS

ACAI
 Via Elorina 51 - Siracusa

DAL 15 AL 17 NOVEMBRE

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

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 permacoltore.

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, tenderanno 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

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 e di food, torneranno di qui risposta durante il Challenge Lab: 1) Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute dei suoi per proteggerli dalla diminuzione delle rese da cambiamenti climatici, dalla siccità, dalla perdita di suolo, dalle norme regolamentarie dei fertilizzanti chimici? 2) Come possiamo aiutare gli agricoltori a ridurre gli sprechi, i loro rifiuti rafforzando i rapporti tra i diversi produttori e i consumatori e i 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

dell'innovazione, dell'agricoltura e del food.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita

intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area

transfrontaliera, con una grande attenzione

dell'innovazione, dell'agricoltura e del food.

Il progetto ENISIE contribuisce alla crescita

intelligente, sostenibile e inclusiva dell'area

transfrontaliera, con una grande attenzione

dell'innovazione, dell'agricoltura e del food.

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

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.

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



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

**FIBRA ULTRAVELOCE
FINO A
1 GIGABIT/s** **SOLO ONLINE**
A 29,95€ AL MESE
PREZZO FISSO

FASTWEB

SCOPRI DI PIÙ

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 sul Cluster di bioeconomia circolare territorializzata, Roberto Li Calzi, agricoltore e Fondatore di Le Galline Felici e Michele Russo dell'azienda agricola Caudarella.

Michele Russo, ricercatore agrario, agronomo e permacoltore.

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, tenderanno 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

Mi piace 0 Condividi Tweet

Challenge Lab EIT Food evidenza food-tech impact hub Siracusa

Blog Sicilia 16.11.2019



» 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". E' 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**.

Focus Sicilia 14.11.2019



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 permacoltore.

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'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.

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 Breitbart, 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?

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" (si 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. Stiamo parlando di futuro. Quello a cui aspira la 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 l'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 contribuivano alla loro diffusione. Facciamo diventare troppo facile l'equazione puzza uguale ad inquinamento pericoloso. Semplifichiamo, non affrontiamo la complessità delle questioni».

Colpa quindi dei giornalisti e dei giornali se c'è una incomprensione da parte dell'opinione pubblica sui fenomeni connessi al rapporto fra industria e salute? Sarebbe troppo facile dare tutta la colpa ai giornalisti, seppur, come dice Piraneo, qualche riflessione dobbiamo farla. Oggi la fake news viaggia sostanzialmente in quella giungla senza regole che è internet e i social. La stampa (carta stampata, TV, radio),

notizia falsa, e così all'infinito.

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

Qualcuno ha spiegato come la realizzazione del termovalorizzatore in Sicilia non sono un vero problema, come affermano le fake news e una informazione semplicistica. Anzi sarebbero una risorsa, numeri 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 tavolo 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.



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 Cutgana 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 -

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 sul podio 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 Zanghi, Dina La Greca e Michele Russo.

"A Fera bio. Rete equa, bio e locale", è invece una realtà già attiva da anni nel Catanese 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 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 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 Enisic. 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 Enisic, 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 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, DiSA, Antonio Perdicchi, Lead partner di Enisic nonché founder e CEO di Tree srl. E, ancora, Giovanni Caffeo, 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 giornate 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 Pavia, 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»

Si annuncia di particolare interesse l'appuntamento di venerdì incentrato sul primo "Rapporto di Sostenibilità del Polo Industriale di Siracusa". Un rapporto che secondo il presidente di Confindustria, Diego Bivona «costituisce una assoluta novità per il territorio ed avvia un grande progetto di comunicazione, al fine di dare risposte ad una comu-

nità che chiede informazioni e trasparenza. Il nostro compito non si esaurisce con questa pubblicazione poiché fin da adesso contiamo di accogliere 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 Romano (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 Revello (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 RLISA /RSPP, a cura dell'Unione Petrolifera sui temi della sicurezza.

R. S.

A SIRACUSA CONCLUSA LA TRE GIORNI DISFIDA 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 giornate 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 permacoltore. 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 sostenere 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 Ponorobba, Eva Breithach, Tony Zanghi, Dina La Greca e Michele Russo) e 'A fera bio (squadra composta da Francesco Cultrera, Antonino Coco, Lorenzo Cannello, Laura Ruggeri e Maura Scollò), 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 Perdichizzi, 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 realtà etnea operante ormai su tutto il territorio nazionale nel campo della formazione, Giovanni Cafeo, segretario della Commissione Attività produttive dell'Ars 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 igr, 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 accolta 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 sbarcare 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 Foresio 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 Micciché, intervenendo 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 Micciché. «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 start up 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)

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

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-ospitera-il-challenge-lab-eit-food-dellunione-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-citta-italiana-ospitera-challenge-lab-eit-food-dellunione-europea/>

Libertà Sicilia

14/11

<http://www.libertasicilia.it/siracusa-unica-citta-italiana-che-ospitera-il-challenge-lab-eit-food-dellunione-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>

Annex 2

Social communication

Social communication on Facebook



Enisie
Pubblicato da Rosa Maria Di Natale
22 ottobre • 🌐

Iscriviti gratuitamente al **#ChallengeLab** di EIT - European Institute of Innovation and Technology **#Food**.

📌 Dal 15 al 17 /11/ 2019 nei locali di **Impact Hub Siracusa** si terrà una sfida speciale, con l'obiettivo di coinvolgere consumatori, imprese e addetti ai lavori, nel processo di cambiamento e produzione sostenibile, migliorare la nutrizione e rendere il sistema alimentare più efficiente, sicuro, trasparente e affidabile.

👉 Se ti occupi di **#Agricoltura** o di **Food** clicca su: <http://bit.ly/15-17nov19>

Il **#Food** è uno dei settori economici di riferimento di **#ENISIE**
#SiciliaMaltInnovation
Interreg V-A Italia Malta



Enisie era in diretta.
Pubblicato da Rosa Maria Di Natale
15 novembre alle 17:03 • 🌐

#LIVE 2 dal **#challengeLab** **#EITFood** che si tiene a **Impact Hub Siracusa**, l'intervento del docente Jean-Louis Rastoin.



Enisie
Pubblicato da Rosa Maria Di Natale
15 novembre alle 16:59 • 🌐

🥦🍌🍌 Il **#challengelab** di EIT - European Institute of Innovation and Technology **Food** è iniziato in casa **Impact Hub Siracusa**.

L'evento è realizzato anche grazie ad **#Enisie** e all'**Università degli Studi di Catania**. E ci sono venuti a trovare anche gli amici di **#Malta**!

👉 Parole d'ordine: **#sfida**, **#Connessione** **#ascolto** tra ospiti e relatori.

#SiciliaMaltInnovation
Interreg V-A Italia Malta






Impact Hub Siracusa si trova qui: **Impact Hub Siracusa** con **Alessandro Trovato e Daniele Oliveri.**
Pubblicato da Salvo Fallica [?] · 17 novembre alle ore 15:15 · Siracusa ·

Li abbiamo visti lavorare a partire dal problema, passando per le soluzioni e arrivando alle azioni.
Ecco i progetti dei partecipanti al **#ChallengLab di EIT Food**.

- 🍷 **A FERA BIO** - una fiera contadina in città per connettere agricoltori, produttori e artigiani con la propria rete di consumatori.
- 🌱 **SINAPIS** - la biodiversità come chiave per il consumo sostenibile: ridurre l'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci migliorando la salute del suolo grazie all'introduzione di antiche piante spontanee.
- 💧 **LOCAL & ALLA SPINA**: un progetto plastic free per favorire le produzioni locali, la cultura **#zerowaste** e per creare comunità di consumatori responsabili.
- 🏠 **YOUR LOCAL NATURE**: un network tecnologico e relazionale per favorire la riduzione della distanza fra produttori e consumatori legati al cibo di qualità.
- 🌍 **FARM TO TABLE**: raccogliere e valorizzare produzioni locali tutelando le biodiversità e fornendo ai produttori un canale semplificato e contemporaneo per raggiungere un ampio pubblico di consumatori iperconnessi e critici.

#enisie Enisie #eitfood



Impact Hub Siracusa
Pubblicato da Salvo Fallica [?] · 17 novembre alle ore 15:54 ·

🏆 **A Fera Bio e Sinapis sono i due progetti vincitori del #ChallengLab di EIT Food!**

Congratulazioni a Barbara Manachini, Dina La Greca, Sabina Pocaroba, e a Francesco Cultrera, Lorenzo Cannella, Antonio Coco, Laura Ruggeri!

#SiciliaMaltainnovation #eitfood #enisie Interreg V-A Italia Malta



Impact Hub Siracusa si trova qui: **Impact Hub Siracusa.**
Pubblicato da Veronica Laureanti [?] · 16 novembre alle ore 11:54 · Siracusa ·

Il secondo giorno di **#ChallengeLab di EIT Food** è appena cominciato: l'intervento del Professore Jean-Louis Rastoin con gli obiettivi di sviluppo sostenibile da raggiungere entro il 2050, e 2 miliardi di Euro di **#EITFood** da investire in progetti per il raggiungimento di questi obiettivi, aprono le sfide!

I progetti selezionati dal confronto di ieri, saranno oggetto dei lavori di gruppo e il team di **Impact Hub Siracusa** faciliterà i tavoli durante i processi di business modelling e progettazione.

Quali saranno le idee dei partecipanti per cambiare il mondo?

Enisie #eitfood





Enisie si trova qui: Impact Hub Siracusa.
Pubblicato da Rosa Maria Di Natale
17 novembre alle 11:51 · Siracusa · 🌐

☀️ Domenica operativa nei locali di **Impact Hub Siracusa**.

👥 5 team al lavoro per la **#challenge** di EIT - European Institute of Innovation and Technology **#Food**.

🏆 Tutto è pronto per i pitch e la premiazione finale dei progetti sul tema "Dalla terra alla tavola".

#SiciliaMaltInnovation
Interreg V-A Italia Malta



Enisie era in diretta.
Pubblicato da Rosa Maria Di Natale
17 novembre alle 14:13 · 🌐

#LIVE La premiazione nei locali di **Impact Hub Siracusa** del **#ChallengeLab EIT Food**. Vincono la sfida **#Sinapis** e **#FeraBio**! Congratulazioni da **#Enisie**



Enisie
Pubblicato da Rosa Maria Di Natale
16 novembre alle 17:22 · 🌐

🌐 La parola d'ordine della seconda giornata di lavori del **#ChallengeLab** di EIT - European Institute of Innovation and Technology **#Food** all' **Impact Hub Siracusa**, oggi è **#Soluzioni**!

#Sei team e sei relative idee per la sfida che si chiuderà domenica 17, sono sotto la lente di ingrandimento in queste ore. Chi vincerà?

Noi di **#ENISIE** siamo soddisfatti per avere partecipato a questa grande esperienza.

#SiciliaMaltInnovation
Interreg V-A Italia Malta



Enisie
Pubblicato da Rosa Maria Di Natale
17 novembre alle 14:45 · 🌐

🎉 Evviva! Ecco i vincitori della **#ChallengeLab EIT Food** sono **#Sinapis** e **#FeraBio**!

👏 Congratulazioni da **#Enisie** a Barbara Manachini, Dina La Greca, Sabina Pocaroba, e a Francesco Cultrera, Lorenzo Cannella, Antonio Coco, Laura Ruggeri!



Social communication on Twitter



 **enisie**
@enisie2

📌 EIT [#Food](#) [#ChallengeLab](#) is coming!
From 15 to 17.11.2019 in [@HubSiracusa](#) a special challenge will be held, with the aim of involving consumers, businesses and professionals, in the process of change and sustainable production in the European food system [#siciliaMaltInnovation](#)

[Traduci il Tweet](#)



 [Aggiungi un altro Tweet](#)

 **enisie**
@enisie2

📌 [#Siracusa](#) è l' unica città italiana che ospiterà il [#ChallengeLab](#) di [#EITFood](#)
Dal 15 al 17/11, due sfide per l'innovazione da [@HubSiracusa](#) a sostegno degli agricoltori siciliani. I vincitori riceveranno premi da [#EITFood](#) e da [#ENISIE](#) [@poitaliamalta](#) [#SiciliaMaltInnovation](#)



 [Aggiungi un altro Tweet](#)

 **enisie**
@enisie2

Infine è tempo di OpenSpace technology a [@HubSiracusa](#) per [@EIT_Food](#) [#ChallengeLab](#) ! La scelta dei progetti su cui lavorare durante l'evento



#interreg
Italia-Malta
ENISE
enisie
@enisie2

Al [#challengelab](#) di [@EIT_Food](#) anche le belle storie di Paolo Costa del Consorzio [#LeGallineFelici](#) e di Michele Russo, agricoltore e agronomo. Quando innovazione è amore per la ricerca e il proprio lavoro



Impact Hub Siracusa e altri 3

20:58 · 15/11/19 · Twitter for iPhone

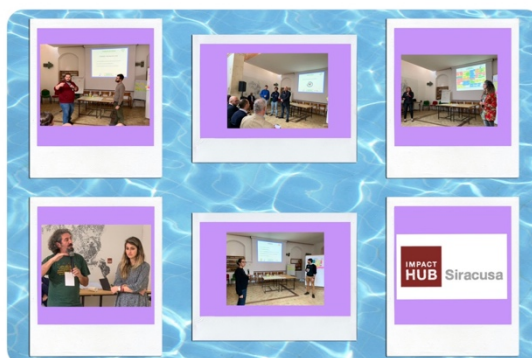
#interreg
Italia-Malta
ENISE
enisie
@enisie2

Eccolo il [#challengelab](#) di [@EIT_Food](#) ! I partner di [@HubSiracusa](#) avviano l'evento realizzato anche grazie ad [#Enisie](#) e all' [@unict_it](#) ! Parole d'ordine: Connessione ed ascolto tra ospiti e relatori, per parlare di [#food](#) e agricoltura (ci hanno raggiunto gli amici maltesi)



#interreg
Italia-Malta
ENISE
enisie
@enisie2

I [#pitch](#) dei cinque team della [#ChallengeLab](#) "dalla terra alla tavola" con [@EIT_Food](#) a [@HubSiracusa](#) vanno alla grande. Chi vincerà tra [#AferaBio](#), [#Farmtotable](#), [#Sinapsis](#), [#Yourlocalnature](#), [#LocaleAllaspina](#) ? [#food](#) [#innovation](#)



#interreg
Italia-Malta
ENISE
enisie
@enisie2

Infine è tempo di OpenSpace technology a [@HubSiracusa](#) per [@EIT_Food](#) [#ChallengeLab](#) ! La scelta dei progetti su cui lavorare durante l'evento



enisie
@enisie2

VIDEO [#LavorinCorso](#) della 3^a ed ultima giornata di lavoro per la sfida "Dalla terra alla tavola" con [@EIT_Food](#) a [@HubSiracusa](#)! Cinque team si sfidano per il premio finale!
[#innovation4business](#) [#food](#) [#ENISIE](#)
[#SiciliaMaltInnovation](#) [#siracusa](#)
[@poitaliamalta](#)



20 visualizzazioni

enisie
@enisie2

La [#Giuria](#) del [#ChallengeLab](#) "Dalla Terra alla tavola" di [@EIT_Food](#) è pronta ad ascoltare i 5 sfidanti a [@HubSiracusa](#). [#food](#) [#agricoltura](#)
[#innovation](#) [@poitaliamalta](#)



enisie
@enisie2

🏆 Eccoli i vincitori della [#ChallengeLab](#) [@EITeu](#): a [@HubSiracusa](#) : [#Sinapis](#) e [#FeraBio](#)! Evviva Barbara Manachini, Dina La Greca, Sabina Pocaroba, e Francesco Cutrera, Lorenzo Cannella, Antonio Coco, Laura Ruggeri!
[@poitaliamalta](#)



enisie
@enisie2

🏆 Here they are the winners of the [#ChallengeLab](#) [@EITeu](#): [#Sinapis](#) and [#FeraBio](#)! Cheers Barbara Manachini, Dina La Greca, Sabina Pocaroba, and Francesco Cutrera, Lorenzo Cannella, Antonio Coco, Laura Ruggeri!
[@poitaliamalta](#) [#innovation](#) [#food](#)



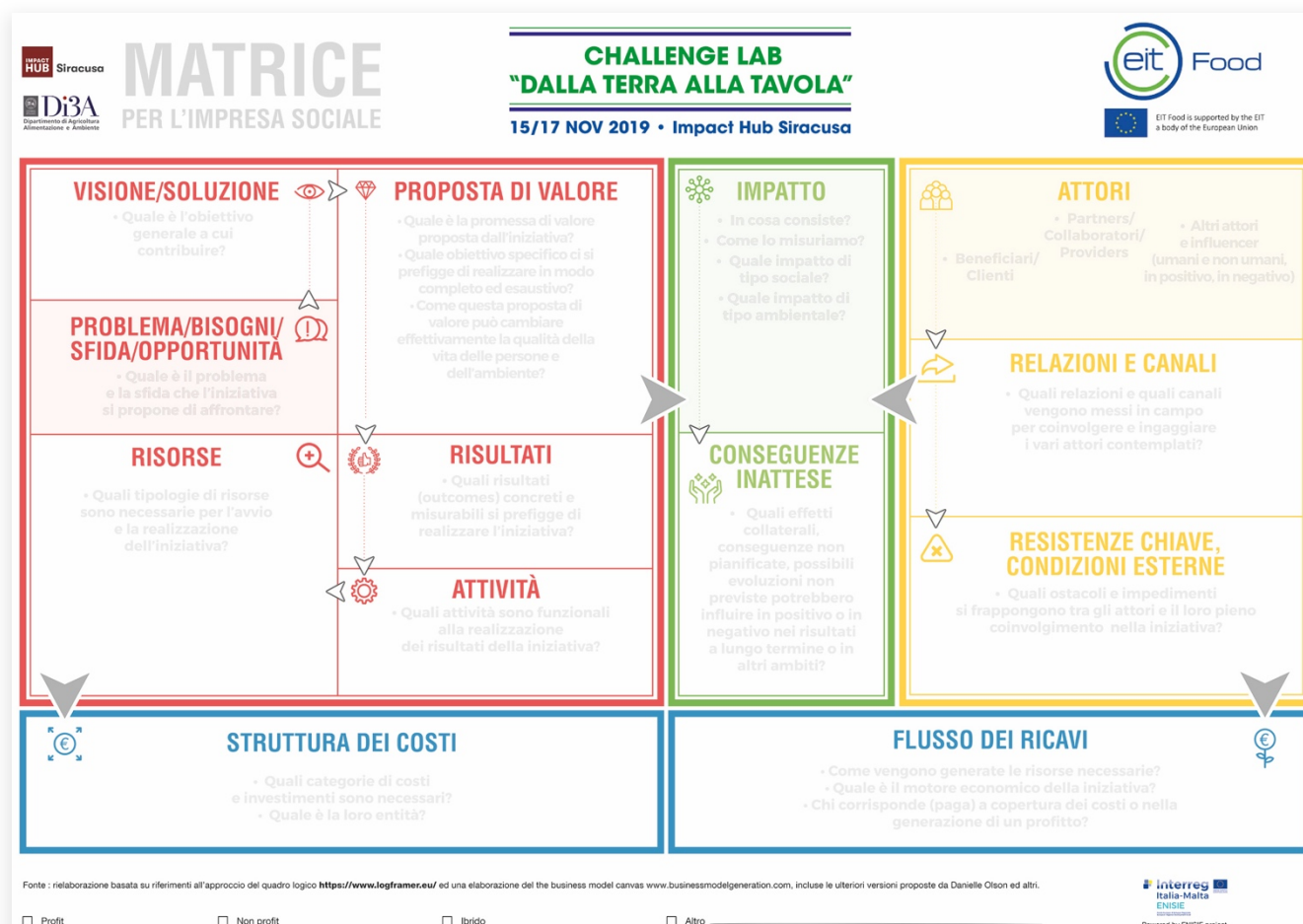
Annex 3

Visual

Visual for social networks



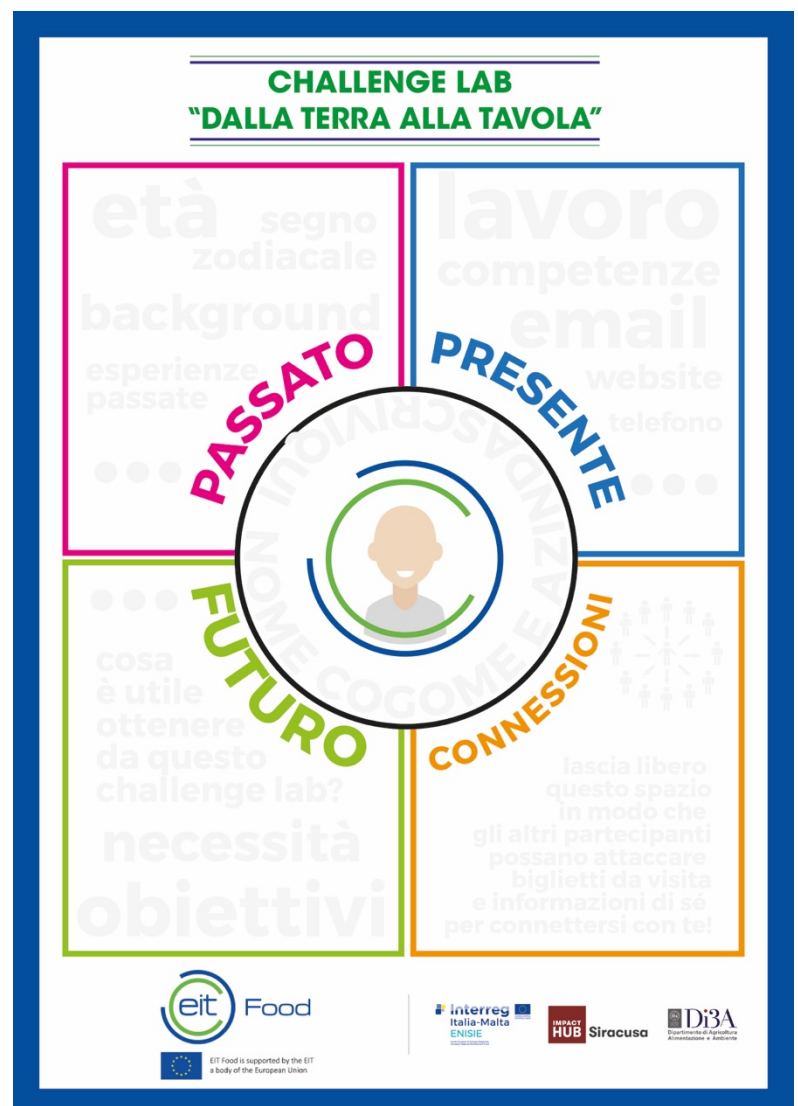
The tool



Event kit for participants



Picture C | Badge



Picture D | Presentation sheet

Event presentation





Comunicazione e Logistica

IMPACT
HUB



Rosa Maria Di Natale
Giornalista, media relations
ufficio stampa online e offline



Veronica Laureanti
Social Media Manager, SEO
comunicazione digitale



Ana Lopez Soler
Logistica e marketing



Maura Scollo
Logistica e supporto



CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"



Partner



Joseph Gridley
Business Creation
& Startup Support
EIT FOOD



Rosario Sapienza
Presidente e fondatore
strategia e relazioni
Impact Hub Siracusa



Iuri Peri
Ricercatore Economia
ed estimo rurale
UNICT – Di3A



CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"



Agenda

CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"



Venerdì 15 novembre

14.30 - Incontro a Impact Hub Siracusa e registrazione
15.30 - Introduzione su EIT Food e Challenge Lab di Joseph Gridley
16.00 - Presentazione dei temi chiave e dibattito - Prof. J.L. Rastoin, R. Li Calzi, M. Russo
18.00 - Open Space Technology - scegliere i progetti su cui lavorare durante l'evento
19.30 - Cena e networking


Sabato 16 novembre

09.30 - Incontro a Impact Hub Siracusa
10.00 - Presentazione di idee e proposte e sessione di feedback
11.00 - Lavori di gruppo
13.00 - Pausa pranzo
14.30 - Lavori di gruppo
19.00 - Conclusione

Domenica 17 novembre

09.30 - Incontro a Impact Hub Siracusa
10.00 - Lavori di gruppo per la presentazione dei progetti
12.00 - Presentazione dei lavori
13.00 - Dichiarazione dei vincitori e premiazione
13.30 - Pranzo e networking



**CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"**



The Journey so far

**CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"**



Come siamo arrivati fin qui...

Focus Group



Progetto ENISIE



Tavola rotonda



**CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"**







SALUTE DEL SUOLO

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?



SALUTE DELLE RELAZIONI

2. Come possiamo aiutare gli agricoltori siciliani ad aumentare la salute delle relazioni tra i produttori e tra produttori e consumatori rafforzando i loro rapporti e i loro redditi?



CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"





Giuria



Joseph Gridley
Responsabile business creation e startup support
EIT FOOD



Giovanni Cafeo
Segretario della commissione Attività Produttive
ARS – Assemblea Regionale Siciliana



Rosario Sapienza
Presidente e Fondatore
Impact Hub Siracusa



Antonio Perdichizzi
Lead Partner ENISIE
Founder & CEO
Tree S.r.l.



Iuri Peri
Docente e Ricercatore
UNICT – Di3A



CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"





Premi in palio

Supporto attraverso i programmi EIT FOOD

1 Business Clinic a cura di Impact Hub Siracusa

6 mesi di coworking presso Impact Hub Siracusa

6 mesi di membership Impact Hub

6 mesi Hub Passport da spendere presso Impact Hub nel mondo

Matching con realtà transfrontaliere di interesse nel Mediterraneo

1 weekend in agriturismo in Sicilia (2 notti per 2 persone in primavera)

1 buono acquisto presso il Consorzio Le Galline Felici



CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"



Keynote

CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"



Speaker



Jean-Louis Rastoin

Università di
Montpellier SupAgro
UNESCO chair in
world food systems



Roberto Li Calzi

Agricoltore
Fondatore del consorzio
Le Galline Felici



Michele Russo

agricoltore, agronomo,
permacoltore esperto di
agricoltura rigenerativa



CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"





Cluster di bio-economia circolare territorializzata il caso Fermes de Figeac

Prof. Jean-Louis Rastoin
University of Montpellier SupAgro

CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"

EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union



Economia Collaborativa: esperienze e risultati

Roberto Li Calzi
Consorzio Le Galline Felici

CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"

EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union



Rigenerazione Possibile: agricoltura rigenerativa e food forest

Michele Russo

CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"

EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union



CHALLENGE LAB "DALLA TERRA ALLA TAVOLA"






EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union

Mercato delle idee



CHALLENGE LAB "DALLA TERRA ALLA TAVOLA"






EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union

10* soluzioni presentate




2 voti disponibili per i partecipanti alla 3 giorni

Ogni partecipante esprimerà 2 preferenze con post-it

- Scrivi il tuo nome in ciascuno dei 2 post-it
- Post-it VERDE indica la preferenza n. 1
- Post-it BLU indica la preferenza n. 2

Nome #1

Nome #2

6 soluzioni più votate formano i tavoli di lavoro

I 6 progetti che ricevono le maggiori preferenze, saranno selezionati per il lavoro di gruppo. I team saranno impostati in base alle preferenze






CHALLENGE LAB "DALLA TERRA ALLA TAVOLA"

EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union

10* soluzioni presentate



1. **Acquaponica - produzioni integrate**, by Mangrovia
2. **BioSpremi: Dalla Tradizione l' Estrazione Ecosostenibile**, by Dina La Greca
3. **Ozono Controllato, idroponica, aeroponica e fuori suolo**, by Alberto Falzone
4. **Daiki Soil: The vision farming**, by Maria Luisa Cinquerrui



1. **G.A.S. Fattorie Sociali Sicilia, biodomenica aiab**, by Salvatore Cacciola
2. **Dalla terra alla tavola**, by Alessandro Trovato
3. **Local & alla spina**, by Giusy Donzelli
4. **Sinergie Costruttive**, by Davide Riccardo Russo
5. **Your Local Nature**, by Daniele Valvo
6. **BuonaTerra**, by Laura Ruggeri



CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"



Mercato delle Idee



CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"



MATRICE PER L'IMPREA SOCIALE

CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"





**CHALLENGE LAB
"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"**

Grazie per l'attenzione






EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union

Contact Impact Hub Siracusa

Via Mirabella 29 – Ortigia
96100 Siracusa, Italy

Siracusa.impacthub.net