COMUNICATO STAMPA

**FUTURE FOOD INSTITUTE**

PRESENTA

**“FOOD INNOVATION GLOBAL MISSION”:**

**PARTE IL 12 MAGGIO DALL’ITALIA IL GIRO DEL MONDO DELLA FOOD INNOVATION**

**16 RICERCATORI IN VIAGGIO PER 60 GIORNI INTORNO AL MONDO**

**A CACCIA DI INNOVATORI ED INNOVAZIONI CHE CAMBIERANNO IL NOSTRO FUTURO**

**@FfoodInstitute @FoodInPro #FIGM18 #FF4CC**

*Bologna, 10 Aprile 2018* – Due mesi, 16 studenti-ricercatori di 10 nazionalità, 12 città e 10 Paesi in tutto il mondo, partendo dall’Italia: il Future Food Institute di Bologna, organizzazione no-profit italiana impegnata nella ricerca, nella promozione e nella formazione nell’ambito dell’innovazione nel settore agroalimentare, ha presentato oggi a Roma, in collaborazione con Maker Faire Rome, presso Sala del Consiglio della Camera di Commercio di Roma la seconda edizione della “Food innovation Global Mission”. L'iniziativa, **patrocinata dal Ministero degli Affari Esteri e Cooperazione Interazionale**, partirá da Bologna il prossimo 12 maggio e vedrà coinvolta la delegazione del “Food Innovation Program”, Master internazionale di secondo livello sulla Food Innovation organizzato dall’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Future Food Institute di Bologna e l’Institute For the Future di Palo Alto. Una missione di due mesi nei principali food tech hub del mondo, **Amsterdam, Madrid, Valencia Berlino, Toronto, New York, San Francisco, Tokyo, Hong Kong, Shanghai, Mumbai e Bangkok**, per incontrare aziende, startup, makers, scienziati, rappresentanti istituzionali; visiteranno Fablab, Università, centri di ricerca, cluster scientifici e tecnologici, per promuovere un approccio più sostenibile e consapevole all’alimentazione, sviluppare nuove tecnologie e innovazioni nel settore alimentare, rafforzare il collegamento tra mondo della formazione, mondo della ricerca/innovazione, mondo makers e  mondo delle imprese, formare giovani talenti che possano diventare i “future food leaders”.

La ricerca della delegazione si concentrerà su quattro tematiche rilevanti: **sostenibilità e economia circolare, futuro delle proteine, innovazione agricola in contesti rurali ed urbani sempre più “smart”, il futuro dei food service**. Ogni ricerca darà vita ad una pubblicazione di approfondimento sul tema ed una collana di documentari.

Il tour sarà inoltre occasione per far conoscere le eccellenze della cultura alimentare italiana a livello globale e sostenere le imprese italiane del food che con successo si stanno affermando all’estero. In ogni tappa la delegazione avrà l’occasione di incontrare il mondo della ricerca attraverso la partnership con prestigiose università internazionali, ma anche la comunità di aziende e foodies rappresentativi del Made in Italy nel mondo grazie anche alla collaborazione con “I Love Italian Food”, la più grande community internazionale dedicata al cibo 100% italiano.

L’intera missione sarà animata dalla campagna “Future Food 4 Climate Change”, che vedrà protagonisti centinaia di advocates e influencer in tutto il mondo, coinvolti anche con l’aiuto dei Climate Leaders del Youth Climate Leaders Network, il più importante “Climate Co-Lab” di giovani del mondo. Testimonial della campagna #FF4CC, l’attivista e noto imprenditore americano Marc Buckley, fondatore di una delle più famose industrie di healthy beverage completamente sostenibili, sita in Germania, e coordinatore del Climate Reality Project di Al Gore per Austria e Germania.

I risultati di questa incredibile missione verranno presentati durante l'edizione 2018 di **Maker Faire di Roma** (12-14 Ottobre 2018) .

Il tour toccherà alcune delle più importanti capitali mondiali, eccellenze globali dell’innovazione legata alla filiera dell’agroalimentare. Una vera e propria missione tra Fab Lab, acceleratori ed incubatori d’impresa, centri di ricerca e mercati, alla scoperta dei “local food heroes”, sperimentando “food rituals” e studiando le grandi “icone” del food mondiale che caratterizzano le diverse culture.

Il calendario:

* 12/05 - 18/05 Wageningen, Maastricht e Amsterdam (Olanda)
* 19/05 - 24/05 Valencia, Madrid (Spagna)
* 19/05 - 24/05 Berlino (Germania)
* 26/05 - 31/05 New York (USA)
* 26/05 - 31/05 Toronto (Canada)
* 31/05 - 12/06 San Francisco (USA)
* 13/06 - 21/06 Hong Kong (Hong Kong)
* 13/06 - 21/06 Tokyo (Giappone)
* 22/06 - 01/07 Shanghai (Cina)
* 02/07 - 09/07 Mumbai (India)
* 02/07 - 09/07 Bangkok (Thailandia)

La delegazione:

1. Alejandra Ramirez Troncoso *(Colombia): Designer,*
2. Amr Ahmed Ahmed Elshahawey *(Egypt): Social media influencer, celebrity chef*
3. Ashleigh Jade Forster *(South Africa): Food Scientist*
4. Auriane Borremans *(Belgium) Hotel and Tourism management and Culinary Leadership Innovation expert*
5. Anusha Murthy *(India): Engineer food expert*
6. Bernadette Nikole Maligalig *(Philippines): Food Scientist*
7. Diana Moreno *(Colombia): Designer*
8. Christopher Howard Paige *(USA): Food Lawyer*
9. Elizabeth Yorke *(India): Culinary Artist*
10. Farah Al-nahhas *(Jordan): Culinary Artist*
11. Julia Dalmadi *(Hungary): Food Entrepreneur*
12. *Kerong Wang (China): Biotechnologist with specialization in Toxicology*
13. Ladeji Abimbola *(Nigeria): Psychologist and Entrepreneur*
14. Lise Van Wijk *(South Africa): Food Scientist*
15. Murray Elphick *(South Africa):* *Food Scientist*
16. Zachary Porges *(USA): Food International Entrepreneur*

Team Leaders:

* Sara Roversi *(Italy): Founder of Future Food Institute - Head of the Food Innovation Global Mission*
* Matteo Vignoli *(Italy): Food Innovation Program Director - Trustee of the Food Innovation Program*
* Claudia Laricchia *(Italy): Future Food Institute - Head of Institutional Relations & Global Strategic Partnerships*
* Beatriz Jacoste Lozano *(Spain): gastro diplomat - FIGM team leader*
* *Simona Grande (Italy): Food Makers Expert - Social Innovator - FIGM team leader e media coordinator*
* *Chiara Cecchini*  *(Italy-USA): co-founder Future Food US - program manager*

A supporto del Programma e della Food Innovation Global Mission, grandi aziende del settore agroalimentare tra produzione, packaging, food safety e ristorazione collettiva tra cui Barilla s.p.a., Tetra Pak e CAMST - La Ristorazione Italiana Soc. Coop. a r.l.

Partner tecnici Arte Facta, 24 bottles, Ecoalf.

Corporate partner del Food Innovation Program sono anche le aziende CIR, Gruppo Martinez, Amadori, You Can Group e Cantine Riunite.

Institutional e Knowledge partner della Food Innovation Global Mission sono:

The **Climate Reality Project** Europe; **GFAR** (Global Forum on Agricultural Research and Innovation fondato da FAO e Unione Europea); **UNIDO ITPO Italy** (Agenzia delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale dei Paesi in Via di Sviluppo); **Ministero degli Affari Esteri del Governo Italiano**; **DISBA CNR**, Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche; **Federalimentare**; **Google Food, Philip Kotler Marketing Forum**; **Youth Climate Leaders Network**; **FoodInnopolis** and **Thailand Management Association** (Bangkok, Thailand); **Walk for Water**, Organizzazione non governativa con sede in India; **Camera di Commercio Italiana ad Hong Kong**; **Intesa San Paolo**; **Camera di Commercio Italo-Germanica** (AHK Italien); **We don’t have time**; **Food Inspiration Magazine** (Netherland); l’Associazione **I Love Italian Food; Comune di Reggio Emilia, Reggio Emilia Innovazione, Fondazione Manodori; PAUSE - Reggio Children; IDEO; THIMUS, Maker Faire Rome e Make Foundation, VRD, Epoca, Regione Emilia-Romagna, Legacoop Emilia Ovest, Confindustria Emilia Romagna, Fondazione E35, Food Tank, Food Tech Connect, Vazapp, Rural Hub, AGI (Official Media Partner).**

*“La nostra missione è ispirare e valorizzare persone di talento, aziende, comunità, per migliorare la prosperità economica, la sostenibilità, le condizioni climatiche e la salute delle persone attraverso un ripensamento su come il cibo è prodotto, distribuito, consumato: con la Food Innovation Global Mission è un progetto unico al mondo che già dalla scorsa edizione ci ha permesso di creare ponti tra le eccellenze del Made in Italy ed i grandi poli dell’innovazione mondiali, generando opportunità di sviluppo per l’intero ecosistema”,* ha commentato Sara Roversi, Founder di Future Food Institute.

La Direttrice di UNIDO ITPO Italy, l’Agenzia delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale dei Paesi in Via di Sviluppo, Diana Battaggia, dichiara: “*Per una vera rivoluzione agroalimentare inclusiva e sostenibile a beneficio dei Paesi in via di sviluppo, abbiamo bisogno del coraggio dei giovani innovatori e della qualità delle idee per portare cambiamenti duraturi nei paesi in via di sviluppo, liberando il vero potenziale degli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.*

*La partecipazione alla Global Mission sarà il primo passo di una collaborazione strategica che ci porterà alla 3a edizione del nostro “****International Award for Innovative Ideas and Technologies on Agribusiness****”, un potente strumento volto a identificare le migliori soluzioni globali ad alto potenziale volte a migliorare le condizioni socio-economiche dei paesi in via di sviluppo”.*

*“Il connubio tra innovazione e tradizione è fondamentale” - ha dichiarato l’Onorevole Paolo De Castro, Vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo - “l’innovazione è una tradizione ben riuscita, in grado di dar vita ad una vera e propria sinergia e continuità tra passato e futuro. La Food Valley dell’Emilia Romagna è l’emblema di questo connubio e la Food Innovation Global Mission del Future Food Institute fornisce un importante contributo al dibattito internazionale sul tema, coniugando scienza, impresa, media e Istituzioni in un approccio olistico capace di cogliere tutto il valore e l’impatto di tale sinergia”.*

Sulla Food Innovation Global Mission, il Ministro Giovanni Umberto De Vito, della Direzione Generale Promozione Sistema Paese del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, ha dichiarato: *“L’Italia dispone di uno straordinario patrimonio agro-alimentare che – per il rispetto delle tradizioni e delle peculiarità territoriali, per l’attenzione rivolta alla qualità e alla sostenibilità delle produzioni – viene apprezzato in tutto il mondo. L’innovazione applicata al settore agro-alimentare, a monte e a valle dei processi produttivi, costituisce in tale contesto una leva importante per affermarsi sui mercati esteri e far crescere le imprese italiane a livello internazionale. Anche quest’anno la Farnesina ha voluto concedere il proprio patrocinio all’iniziativa denominata Food Innovation Global Mission per il meritorio sforzo degli organizzatori di mettere insieme le conoscenze del mondo produttivo, della ricerca e degli istituti di formazione in modo da intercettare le nuove tendenze connesse al mondo del cibo e dell’alimentazione. Rivolgo pertanto i miei migliori auguri di pieno successo a questa iniziativa del Food Innovation Program di Reggio Emilia”.*

L’imprenditore tedesco Marc Buckley, coordinatore del Climate Reality Project di Al Gore per Austria e Germania e rappresentante del World Economic Forum ha dichiarato: *“La Food Innovation Global Mission del Future Food Institute creerá un grande impatto e si porrá come un esempio di eccellenza a livello mondiale anche grazie al lavoro che svolgerá sui temi del riscaldamento globale e del climate change sotto 3 diversi aspetti: una riforma del sistema alimentare a livello globale grazie alle innovazioni in ambito food, empowerment e un approccio sistemico ai temi dell'educazione e della ricerca. Sono entusiasta di far parte di questa iniziativa che si muove nella giusta direzione."*

Il Direttore del DISBA CNR, Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche, Prof. Francesco Loreto, ha dichiarato: “*Le nuove sfide per la ricerca nel settore agroalimentare si legano al rapporto tra tradizione e innovazione. Da un lato difendere e valorizzare le produzioni tradizionali significa fornire contenuti scientifici alla ben nota qualità del settore alimentare in Italia e alla dieta Mediterranea. Dall’altro, innovare anche nel settore alimentare significa rispondere alle sfide globali, dal cambiamento climatico, alla sostenibilità del pianeta, al cambiamento degli stili e delle aspettative di vita. Valorizzare le tradizioni e produrre innovazione nel settore alimentare sono due obiettivi complementari che la ricerca deve perseguire con convinzione e senza condizionamenti per rispondere ai bisogni e produrre benessere per l’intera umanità. La Food Innovation Global Mission del Future Food Institute è composta da persone e istituzioni autorevoli del settore, per migliorare i modelli di produzione agroalimentare e nutrizionali, e siamo felici di aver sottoscritto con il FFI un accordo di tre anni che segna un percorso comune all’insegna della valorizzazione della ricerca nel settore agroalimentare*”.

Alessandro Squeri, Presidente dei Giovani di Federalimentare ha dichiarato *“Future Food, con il suo Master Food Innovation Program rappresenta il più avanzato progetto di formazione e ricerca sulla Food Innovation presente in Italia. Non è solo un collettore di know how a livello nazionale, ma, attraverso la Global Mission, fa da ponte verso i più importanti centri di innovazione a livello mondiale. E’ diventato un punto di riferimento da valorizzare e sviluppare per il bene dell’Italia e delle nostre imprese”.*

“*Come giovani imprenditori agricoli plaudiamo alle iniziative come la vostra, che hanno come focus i giovani e l’innovazione nell’agroalimentare. La nostra Associazione – ha messo in evidenza Raffaele Maiorano, presidente dei Giovani di Confagricoltura e Vice Presidente di GFAR FAO – punta sull’innovazione e sulla ricerca, fondamentali per l’agricoltura, perché consentiranno di vincere le diverse sfide che il nostro settore affronta e continuerà a sostenere a livello globale. Guardare al futuro è quindi diventata una necessità per chi si occupa di agroalimentare. L’innovazione di prodotto, pur importante, però non è sufficiente, se non è accompagnata da quella di pensiero. La nostra partnership con FFI, che è stata sperimentata con successo durante il nostro percorso Filiere intelligenti, non si è fermata. Il nostro Convegno quadri, che si terrà il prossimo 8 giugno a Roma, contribuirà a modellare le proposte di noi giovani imprenditori per il futuro dell'agricoltura e dell’agroalimentare, rimarcando il loro ruolo nel raggiungimento dello sviluppo sostenibile*”

**Il Food Innovation Program**

promosso da **Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia** (**Unimore**), **Future Food Institute** di Bologna (**FFI**), e **Institute for the Future** di Palo Alto (**IFTF**) è un Master di secondo livello unico al mondo che forma i talenti alle pratiche globali di innovazione nella filiera agroalimentare, abilitando reti internazionali di supporto e capacità di creare nuove imprese e di strutturare processi di innovazione in imprese esistenti.

Il programma che è giunto ora alla sua terza edizione e coinvolge young professionals e ricercatori provenienti da tutto il mondo e differenti discipline, prevede un periodo di studio preparatorio in Italia che si svolge tra Reggio Emilia e Bologna ed una Missione di 60 giorni dove i ragazzi sono chiamati a esaminare alcuni tra i più rilevanti Food Innovation Hub al mondo.

Uno studio che alimenterà la già ricchissima mappatura di startup, ricerca scientifiche e progetti innovativi e soprattutto metterà in connessione diretta l’ecosistema della Food innovation con le Imprese.

Amsterdam e Wageningen, Valencia, Berlino, Toronto, New York, Silicon Valley & Napa Valley, Tokyo, Shanghai, Hong Kong, Mumbai e Bangkok.

Questi *talenti*, studenti provenienti da diverse formazioni accademiche, verranno affiancati da docenti provenienti dai più importanti atenei internazionali, per esplorare e identificare le tecnologie critiche per l'agricoltura, la distribuzione del cibo, il retail e il consumo, così come la diffusione e lo sviluppo di innovazioni radicali nell'industria del food attraverso un approccio globale che consideri l'intera filiera agroalimentare, in linea con la "Seed of Disruption Forecast Map" sviluppata da IFTF.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito [www.foodinnovationprogram.org](http://foodinnovationprogram.org/)

**Future Food Institute**

*Fondato nel 2014 a Bologna è* oggi un intero ecosistema che fa della food innovation uno strumento chiave per affrontare le grandi sfide del futuro, parlando al mondo, ma valorizzando il territorio partendo dalla Italia. Un ecosistema composto da un’anima education: il **Future Food Institute**, Trust no-profit che grazie alle preziose partnership globali, ha dato vita al master internazionale Food Innovation Program giunto alla sua terza edizione, la Food Innovation Global Mission, Summer School, una Young Talent Academy, laboratori per scuole primarie e percorsi per Executive.

Una vera e propria piattaforma di positiva contaminazione e costante ispirazione che ha dato vita nel 2015 a **Future Food Accelerator**, startup innovativa nata per affiancare le imprese del settore agroalimentare e le istituzioni in percorsi di open innovation e alimentare la community dei giovani imprenditori o scienziati con idee “disruptive”.

Un gruppo di imprese e luoghi dell’innovazione che oggi comprende:

* ***Future Farm*** *(Ravenna)*, una vera e propria , azienda agricola di 70 ettari che diventa un playground per startup AgTech;
* ***Future Food Urban Coolab*** *(Bologna)*, spazio di nutrimento per il corpo e per la mente, nato per accogliere tutti i giorni centinaia di studenti e progettato con gli studenti, laboratorio permanente e operativo sulla FOOD INNOVATION nel cuore della città Bologna, capace di offrire un cibo della tradizione, cibo sano, e un servizio alla comunità, stimolando il pensiero critico e la partecipazione di tutti
* ***Officucina*** (Reggio Emilia) Laboratori e sede del Master Food Innovation Program;
* ***Future Food USA*** *(San Francisco) sede americana del gruppo.*

[*www.futurefood.network*](http://www.futurefood.network)

**Contatti stampa**

Eos Comunica – Ufficio stampa Future Food Institute

Paolo Monti, Michela Gelati, Elisa Tarrini

[Paolo.monti@eoscomunica.it](mailto:Paolo.monti@eoscomunica.it); [michela.gelati@eoscomunica.it](mailto:michela.gelati@eoscomunica.it); [elisa.tarrini@eoscomunica.it](mailto:elisa.tarrini@eoscomunica.it)

press@foodinnovationprogram.org

Tel. 0289041304; cell. 3929239455

Elizabeth T. Jones | ADEA Group [Elizabeth.t.jones@adeagroup.it](mailto:Elizabeth.t.jones@adeagroup.it) | USA +1.347.696.1162 | ITALY +39-339.217.6067