



Agrifood 4.0: come coniugare tradizione e innovazione?

Elisa Rati
12 giugno 2018

Quando pensiamo al mondo dell'agroalimentare, siamo soliti associarlo all'idea di artigianalità, di valore, di italianità. Questo è certamente vero, ma ci sono anche altri segreti che fanno del cibo Made in Italy un'eccellenza, e che sono oggi sempre più rilevanti nel panorama mondiale del settore dell'agrifood.

Una prima riflessione riguarda la possibilità di creare una *relazione virtuosa* tra tradizione e innovazione e tra manualità e digitalizzazione, in linea con quel processo di ibridazione dei lavori e dei processi di produzione, che non esclude alcun settore. In particolare, secondo un articolo del quotidiano *La Repubblica* dal titolo "*Agrifood 4.0, le tecnologie ci sono ma il mercato non decolla*", "le tecnologie oggi consentono alle aziende agroalimentari di migliorare e innovare la qualità in diversi modi", ad esempio, il 51% delle aziende ne ha fatto uso per valorizzare la qualità di origine (soprattutto per i prodotti ad alto valore aggiunto come vino, cacao e caffè); il 46% ha migliorato la sicurezza alimentare; il 25% ha investito in tecnologie con l'obiettivo di migliorare i metodi di produzione (in particolar modo gli aspetti legati all'impatto ambientale e alle tradizioni agroalimentari del territorio); infine, nel 12% dei casi, le aziende hanno adottato le tecnologie per migliorare la qualità del servizio offerto.

È per queste ragioni che le aziende devono quindi continuare ad investire in ricerca e sviluppo per (ri)innovare i prodotti, la loro lavorazione, il servizio offerto, e per creare nuovo valore per i clienti. Alcuni concetti chiave legati a questo cambiamento in atto nel settore agroalimentare sono riconducibili a tre principali temi, che sono riassunti di seguito.

Il primo è quello delle filiere, in cui oggi gli ingredienti fanno sempre più la differenza. Nel mondo del *food* la qualità del prodotto finale dipende per l'80% dalla qualità delle materie prime utilizzate per crearlo. Per quanto riguarda le implicazioni in termini gestionali, ciò carica di importanza strategica l'organizzazione e la certificazione di filiera: i rapporti tra fornitori e clienti saranno quindi sempre di più orientati verso un'ottica di lungo periodo, in cui la reciproca collaborazione porta ad un prodotto (locale) di qualità eccellente e a volte certificata.

Un orientamento di questo tipo, che basa le proprie fondamenta su una rete di partner di fiducia, può inoltre favorire lo scambio reciproco tra gli attori del settore e facilitare quindi l'innovazione e la crescita.

In secondo luogo, i consumatori sono sempre più *informati* e *consapevoli*: internet, i social media e i programmi televisivi dedicati al mondo del *food* qualificano la domanda del consumatore medio. Ciò rende il cliente più attento ed esigente rispetto alla qualità del prodotto e più capace di riconoscere il valore dei prodotti agricoli che ha di fronte, e questo porta con sé un necessario e profondo orientamento ai fabbisogni di qualità percepita, sostenibilità e autenticità richiesti dal mercato.

Per questa ragione, le aziende possono instaurare rapporti di fiducia e di collaborazione con grandi chef o esperti del settore che ricoprono la figura di partner, testimonial o influencer capaci di veicolare il loro messaggio e aiutare i clienti a capire il giusto valore da attribuire ai prodotti in termini di bontà e qualità.

Infine, le nuove tecnologie stanno rivoluzionando i processi di innovazione in cucina: come nel caso dei *motori bifuel*, anche in cucina la realizzazione dei cibi può seguire percorsi diversi. Le competenze qualificate e differenziate dei grandi chef portano alla richiesta di *strumenti di lavoro* altrettanto qualificati e differenziati, che deve essere soddisfatta dalle aziende a monte della filiera tecnica.

Ci sono numerosi esempi che dimostrano questa evoluzione. Uno per tutti, riguarda le cucine professionali, che sono il *cuore produttivo*. In questo ambito, sta prendendo piede la *doppia tecnologia di cottura*, ovvero di impianti che dispongono allo stesso tempo di piani cottura a gas e ad induzione, a conferma del fatto che la qualità e la differenziazione in cucina può anche essere centrata sulle tecniche e sui processi di cottura.

In questo articolo si parla di: *agrifood, filiera, lavoro, tecnologia, digitale, innovazione*

Informazioni sull'autore:

Elisa Rati è borsista di ricerca in tema *Lavori Ibridi* presso il Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali "Marco Fanno" dell'Università di Padova ed è membro dell'Osservatorio delle Professioni Digitali.