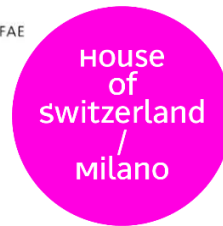




Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale degli affari esteri DFAE
Segreteria generale SG-DFAE
Presenza Svizzera



Il movimento [Bites of Transfoodmation](#) è stato lanciato dalla Missione Permanente della Svizzera presso le Nazioni Unite a Roma ed è finanziato dalla Direzione dello sviluppo e della cooperazione (DSC) della Svizzera. Il progetto riunisce un gruppo di giovani riunitisi con l'obiettivo di trovare nuovi modi per trasformare i sistemi alimentari e, per estensione, l'intera società. Alla luce di ciò, i giovani si sono proiettati in un futuro distaccato da ogni riferimento di spazio e di tempo per formulare una visione unificante e universale.

Commented [GG1]: ripetizione (parola non necessaria)

L'esposizione "Snack the System" di Bites of Transfoodmation presso House of Switzerland a Milano dal 6 al 9 maggio nasce dall'idea di celebrare il Manifesto di BoT e dargli vita tramite un'esposizione di realtà innovative posizionate lungo un percorso che rappresenta visivamente i punti del Manifesto e mostrare attraverso i loro progetti orientati al futuro che il cambiamento è possibile e già in atto.

Commented [GG2]: ripetizione

La rassegna di "Snack the System" tornerà a Roma il 21 maggio presso Casali del Pino.

Commented [GG3]: "I Casali del Pino"

Espositori:

- [Firmenich](#)
Firmenich crea fragranze e aromi per i propri clienti toccando più di 4 miliardi di consumatori in oltre 100 mercati: dai cereali per la colazione e il caffè al mattino, allo shampoo, ai gel doccia e alle fragranze per profumi.
- [Swiss Food & Nutrition Valley](#)
Swiss Food & Nutrition Valley is a nationwide initiative to develop, strengthen and promote food innovation in Switzerland and beyond. We address major challenges in food, agriculture and nutrition by leveraging cutting-edge science and technology for a more sustainable future.
- [Alver](#)
L'obiettivo di Alver è quello di ripensare le proteine non animali a base di microalghe come cibo. A differenza delle microalghe convenzionali, Golden Chlorella ha un gusto neutro e ha un colore dorato naturale. La variegata gamma di prodotti Alver, dalla pasta ad alto contenuto proteico a base di Golden Chlorella in polvere proteica di fagioli mung al muesli, ha un elemento in comune: tutti i prodotti Alver sono naturali e non hanno additivi.
- [Smart Geosurvey](#)
Startup innovativa nel campo dell'agricoltura di precisione e del water management in campo agricolo e industriale impegnata in una serie di progetti per la tutela dell'ambiente. L'agricoltura di precisione con drone permette interventi agronomici programmati per diminuire l'utilizzo di concimi, acqua e fitosanitari.
- [Valposchiavo](#)

Commented [GG4]: Information regarding the Swiss Food & Nutrition Valley

Grazie all'innovazione e al lavoro pionieristico dei contadini della Valposchiavo, oggi il 95% della superficie agraria del territorio è coltivata e curata da aziende con certificazione Bio-Suisse. Le particolari condizioni geografiche e le idee innovative dei contadini locali consentono la coltivazione e la produzione di una vasta scelta di prodotti agricoli di prima qualità: dai prodotti degli alpeggi, alle coltivazioni di erbe medicinali, tisane ed erbe aromatiche in valle alle piantagioni di piccoli frutti, frutta e verdura nel fondovalle a 400 m s.l.m.

- **Smart Valley Bio**

Commented [GG5]: togliere

- **Essento**

Essento è una startup svizzera pioniera in Europa per la produzione di alimenti a base di insetti. Essento è attiva sul mercato europeo dal 2013 e ha giocato un ruolo fondamentale anche nel processo di legalizzazione in Svizzera degli insetti come alimento per l'uomo. Essento sviluppa, produce e commercializza specialità a base di insetti alimentari per i fornitori di servizi di ristorazione e vendita al dettaglio con l'obiettivo di creare un valore aggiunto per le persone e l'ambiente. Essento svolge un importante lavoro educativo tra la popolazione e richiama l'attenzione sul tema del mangiare gli insetti con l'obiettivo di portare avanti la rivoluzione alimentare e rendere normale l'entomofagia in Europa.

- **Erbe Ticino**

Erbe Ticino lavora con prodotti a chilometro zero, attentamente selezionati e nutriti di sola natura. Le erbe, di qualità biologica certificata, provengono da vari coltivatori quali Caritas Ticino, Demanio Cantonale, Azienda Agricola Bianchi, Fondazione San Gottardo e da altri piccoli ma non meno importanti produttori. Tutti gli agricoltori ticinesi di Erbe Ticino e l'Azienda agraria di Mezzana collaborano per ottenere erbe officinali di elevata qualità, lavorando in gran parte ancora a mano, come insegna la cultura tradizionale del Bio.

Il progetto Erbe Ticino nasce da un gruppo di investitori locali e dalla volontà di rilanciare la Cooperativa Cofiti, una realtà storica della Val di Blenio specializzata nella coltivazione e lavorazione di prodotti a base di erbe officinali. Lo scopo è quello di salvaguardare le piantagioni nelle regioni di montagna, portando innovazione e creatività, ma restando ancorati alle tradizioni e al sapere locale e reinterpretando in chiave moderna l'idea del "chilometro zero". Il rilancio dei prodotti commercializzati da Cofiti è stato possibile grazie alla sinergia con piccole realtà produttive del Ticino che consentono di proporre diversi articoli unici nel loro genere, con elevati standard qualitativi.

- **Vivido**

Nel 2021, un gruppo di studenti di azione per il clima, trasformazione digitale e gestione delle arti si è riunito a Lugano, in Svizzera, per creare Vivido, un progetto rivolto al giardinaggio verticale. Vivido pensa e produce prodotti per il giardinaggio verticale realizzati con materiali riutilizzati e riciclati e progettati per uso interno ed esterno per coltivare erbe, verdure, frutta, fiori e altre piante.

- **Food Market in refugee camps**

L'idea di sviluppare un progetto nei campi profughi giordani è emersa dalle discussioni e dagli scambi durante il MEM Summer Summit e dai workshop del progetto Bites of Transfoodmation.

Questa iniziativa è un progetto in corso per creare un'impresa sociale per dare forma a una nuova catena del valore alimentare trasparente che inizia nei campi profughi in Giordania.

Questo progetto è un'azione che rappresenta i valori del manifesto di BoT, che elogia l'inclusione e crede nel potere unificante del cibo, per dare forma a società coese e sostenibili.

La visione di questo progetto è di consentire ai rifugiati di diventare produttori del proprio cibo. Dare loro dignità e indipendenza per il nutrimento alimentare che coltivano con l'ausilio dell'innovazione e delle tecnologie applicate nel campo dell'agricoltura. I giardini pensili, l'agricoltura verticale, le tecniche idroponiche e acquaponiche sono pratiche moderne sostenibili che si adattano alle caratteristiche sociali, economiche e ambientali dei campi profughi.

€ **Andar per Fiori**

Andar per Fiori - an editorial project on medicinal herbs and flowers foraging. Andar per Fiori is a volume part of a wider editorial project with educational purposes, that aims to bring closer man and nature, through a series of illustrated handbooks on how to make the best use of foraged medicinal herbs, roots, and flowers and their countless healing properties. Foraging practice is a way to experience our surroundings: meadows, vegetable gardens, urban and non-urban gardens. Foraging impacts the way we live, observe, share and perceive nature, supports biodiversity, and nourishes the human spirit. Andar per Fiori analyzes the rich cultural heritage and knowledge that is handed down through herbalism practice, and simple but effective techniques of transformation and storage using everyday objects. Hydrosols, macerated oils, tinctures are made through self-production processes, such as drying, straining, pounding, distilling, and macerating. In the second part of this accordion-fold publication, officinal plants and flowers are cataloged by balsamic time, properties, and uses. Andar per Fiori is a project ideated, written and illustrated by Marta Visintin, designer and Art teacher from Motta di Livenza, Treviso, Italy.

Commented [GG6]: Andar per Fiori is another exhibitor. Please find here a description in English.

Commenti:

- [Pio Wennubst](#), agroeconomista specializzato in approcci sistemici, ha maturato una lunga esperienza nella diplomazia svizzera dello sviluppo in ambiti come lo sviluppo rurale, la microfinanza e la salute pubblica grazie ad un ampio lavoro sul campo. Attualmente è Ambasciatore e rappresentante presso la Missione permanente della Svizzera all'Organizzazione delle Nazioni Unite a Roma che coordina il progetto Food of Transfoodmation.

"L'evolversi dell'interconnessione porterà ben presto ad un abbandono del concetto di sistemi agro-alimentari focalizzati su economie di scala. Oggi più che mai bisogna credere nella forza della diversità, sviluppare iniziative multisettoriali, rinnovare le tradizioni culinarie sulla base di diete personalizzate, rafforzare il legame tra consumo e produzione sostenibile e lottare per una maggiore coesione rurale urbana. Solo così potremo aprire la via a cambiamenti straordinari".

- [Enrica Porcari](#), Head of IT Department al CERN di Ginevra e impegnata anche come Chief Information Officer e Director Technology Division presso il World Food Program delle Nazioni Unite.

Commented [GG7]: in passato è stata la Chief Information Officer --> nel passato

“Il CERN ha una lunga tradizione legata ai progressi tecnologici e all'importanza della collaborazione. Non a caso, è qui che è nato il WWW, un motore di collaborazione globale. Dall'agricoltura di precisione ai dispositivi medici, l'ingegnosità dei ricercatori del CERN trova applicazioni per un impatto sociale positivo che si estende oltre i confini dell'Europa. Non studiamo solo microparticelle, ma basandoci su questa importante tradizione di abilità tecnologica, stiamo condividendo un nuovo paradigma anche per reimmaginare i sistemi alimentari.

La tecnologia condivisa è un pennello con cui una nuova generazione di agricoltori può dipingere il proprio futuro.

La connettività onnipresente è un motore di una nuova democrazia, un panorama condiviso di sistemi alimentari inclusivi”.

- **Christian Bärtsch**, CEO di **Essento** (startup svizzera che per prima ha introdotto prodotti a base di insetti edibili in Gdo, in particolare in Coop Elvetica)

“Gli insetti svolgono già un ruolo importante in tutto il mondo: oltre due miliardi di persone consumano regolarmente insetti (ndr: Rapporto FAO sugli insetti commestibili, 2013). Se guardiamo all'Occidente, noto che le alternative a base di insetti si stanno espandendo molto più rapidamente che in passato. Se pensiamo che anche un cibo oggi più che popolare come il sushi ha impiegato quasi 20 anni per affermarsi, direi che tra cinque anni saremo un punto in cui gli insetti saranno visti come una vera alternativa anche in fatto di scelte alimentari.

Gli insetti offrono una vera alternativa alle proteine animali convenzionali come il latte o la carne. Forniscono nutrienti di alto valore a un basso costo ambientale. Dato che la popolazione è destinata a crescere ulteriormente, e abbiamo bisogno di nutrienti di alta qualità e gli insetti sono una fonte molto valida di proteine e acidi grassi di qualità. Per quanto riguarda la biodiversità, gli insetti offrono inoltre un'interessante alternativa all'uso dell'irrigazione massiccia e quindi esercitano una minore pressione sulla terra.

Abbiamo una lunga storia di cambiamenti negli alimenti nella nostra dieta. Prendiamo ad esempio le patate: ci è voluto un po' perché si affermassero come alimento sulle tavole di tutto il mondo, mentre oggi sono considerate un piatto nazionale in molti paesi.

Negli ultimi anni abbiamo assistito a un notevole cambiamento negli atteggiamenti dei consumatori e siamo convinti che continuerà così. Consideriamo gli insetti come propri, una nuova categoria alimentare, insieme al pesce o al pollame. È un'aggiunta alla nostra dieta di oggi. Dato che molte persone stanno cercando di ridurre l'assunzione di carne - e quindi cercano alternative valide - i prodotti a base di insetti sono una valida soluzione. E infatti, gli insetti offrono valori nutrizionali comparabili con una struttura di acidi grassi più sana”.

House of Switzerland - Milano 2022

La “House of Switzerland” è una piattaforma temporanea di networking e comunicazione che promuove la visibilità della Svizzera in importanti regioni limitrofe e rafforza e sviluppa le relazioni con i partner europei. La House è un incubatore per discutere nuove cooperazioni e prospettive future comuni nel paese vicino.

Ispirato al concetto popolare dei negozi pop-up, offre un luogo di incontro temporaneo per il paese ospitante e la Svizzera. Perché anche se le piattaforme virtuali stanno diventando sempre più importanti, l'esperienza ha dimostrato che non c'è nessun sostituto per gli incontri faccia a faccia e le esperienze sul posto.

La "House of Switzerland" è un progetto comune del "Team Svizzera". Questi sono: Presenza Svizzera, l'Ambasciata Svizzera a Roma e il Consolato Generale di Svizzera a Milano in collaborazione con i partner strategici Svizzera Turismo, Switzerland Global Enterprise/Swiss Business Hub Italia e Pro Helvetia.

Durante la Milano Design Week 2022 a giugno, la "House of Switzerland" sarà tutta dedicata al design svizzero di fama mondiale.

Ufficio stampa House of Switzerland Milano 2022

Now!PR

Mattia Zanetti | mattiaz@nowpr.it | Cell. +39 335 757 6144

Isabella Stucchi | isabellas@nowpr.it | Cell. +39 340 629 1227

Sara Di Betta | sarad@nowpr.it | Cell. +39 333 657 3395