

METAVERSO

Realtà virtuale e applicazioni per la diffusione della Dieta Mediterranea

La **settimana europea dell'AgriFood**, promossa dal **Future Food Institute**, in collaborazione con la **Rappresentanza della Commissione Europea in Italia**, ha consentito di **elaborare e programmare nuove idee legate alla digitalizzazione e all'innovazione tecnologica** per la promozione del food di qualità e dei valori, materiali e immateriali, della **Dieta Mediterranea**. Il tema del cibo in Campania è stato affrontato da diversi punti di vista partendo dalla cultura e dall'identità, passando per l'aspetto della cura del territorio, delle risorse, della biodiversità e del paesaggio, per poi concentrarsi sulla diplomazia alimentare, la salute, lo stile di vita, la digitalizzazione e la realtà virtuale per promuovere il patrimonio cilentano e campano legato al food. In occasione della settimana è stato presentato in anteprima al **Salone della Dieta Mediterranea - Dmed** il progetto **"Dieta Mediterranea 4.0 oltre il metaverso"** di **RuralHack** il laboratorio dedicato all'AGRITECH nel **Polo tecnologico dell'Università Federico II di Napoli** realizzato con la startup innovativa **SPUN**. Questo innovativo progetto realizzato all'interno delle attività del programma **PIDMed (Punto impresa digitale)** promosso dalla **Camera di Commercio di Salerno** nasce con l'obiettivo di tenere insieme l'innovazione sociale con l'agricoltura di qualità per la **riattivazione delle comunità rurali in armonia con gli strumenti dell'innovazione digitale**. Lo stimolo del mangiare non risponde solo al bisogno di nutrirsi, ma a quello di vivere un'esperienza: qualcosa di concreto e materiale, che possiamo esperire solo tramite i sensi. Proprio per questo motivo, **il mondo della ristorazione e della produzione alimentare continua ad avere qualche dubbio riguardo il metaverso** ma farsi

conoscere da più consumatori, fidelizzarli e coinvolgerli in un'esperienza immersiva, seppur a distanza fisica, rappresenta una **crescita aziendale** che tutti vorrebbero inseguire. Disporre di un ristorante o di uno store nel metaverso aprirebbe a una serie di possibilità per i food brand, come invitare ospiti da tutto il mondo a interagire con i propri clienti in contesti istituzionali e B2B. I **QR code e le applicazioni innovative** si rivelerebbero uno strumento di grande utilità, collegando non più a una semplice pagina online ma a **un intero ambiente virtuale in cui sperimentare occasioni di convivialità legate al cibo**. Anche le applicazioni dedicate alla Dieta Mediterranea e alla valorizzazione delle sue capacità nutrizionali risultano estremamente importanti. **Esempio autorevole è il progetto SwitchtoHealthy**. Oggi, la Campania è ancora una volta protagonista e ambasciatrice dell'alimentazione sana e di qualità, grazie all'avvio del progetto internazionale **"SwitchtoHealthy"**, che si pone l'obiettivo di costruire un modello condiviso nel bacino del Mediterraneo per il rilancio della Dieta Mediterranea. Il progetto **"SwitchtoHealthy"**, nell'ambito del **Programma PRIMA finanziato dall'Unione Europea** con il Grant Agreement numero 2133 – Call 2021 Sezione Agrofood IA, coordinato da ENCO srl - società italiana specializzata nella gestione dell'innovazione e dei progetti finanziati dall'UE - coinvolge 18 prestigiose organizzazioni – pubbliche e private – di **otto paesi delle due sponde del Mediterraneo** (Italia, Egitto, Spagna, Grecia, Libano, Marocco, Tunisia e Turchia). Il progetto metterà a disposizione delle famiglie **una combinazione di materiale educativo pratico e strumenti digitali**, integrando le raccomandazioni dietetiche e di stile di vita

con prodotti per spuntini più sani e facili da mangiare. **Gli strumenti digitali interattivi** (l'applicazione di SwitchtoHealthy) saranno utilizzati dai genitori per **sostenerli nella preparazione di piani alimentari settimanali più sani per i pasti principali per loro e i loro figli** e il materiale didattico sarà utilizzato per sostenere le famiglie nell'acquisizione di abitudini più sane e per educare i bambini e gli adolescenti. Numerosi i partner che aderiscono al progetto, provenienti da tutto il Mediterraneo: l'**Università degli Studi di Parma** [UNIPR]; l'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania** [RC]; la **Confederation of Egyptian European Business Associations** [CEEBA]; la **Fundació Eurecat** [EUT]; il **Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria** [CNTA]; il **Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari UPC-IRTA** [CREDA]; **DELAFRUIT S.L.U.**; il **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural** [DACC]; il **Centre for Research and Technology Hellas** [CERTEH]; il **Consumers' Lebanon** [CONS]; l'**Unité Mixte de Recherche Nutrition et Alimentation** [CNESTEN]; l'**Université Mohammed Premier** [UMP]; **CHOCORICA** [CHOCO]; l'**Associazione Slow Food Tebourba** assieme a **Gi.&Me. Association**, che è presieduta dall'innovativo ingegnere rotariano che da tempo si occupa di food e seafood **Franz Marinelli**, anticipando alcune problematiche che sono oggi al centro dell'attenzione; la **Bursa Uludag University** [BUU]; il **Gökhan Koca Kocahan Şekerleme** [KOC] e l'**Izmir Provincial Directorate of Culture and Tourism** [KTB].

Domenico Letizia

Giornalista e Seafood Digital Marketing