

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Anie			
1	il Sole 24 Ore	16/06/2015	L'EXPO LABORATORIO PER PUBBLICO E PRIVATO (A.Quadrio curzio)	3
	Expo.Rai.it	15/09/2015	FAB FOOD: SOLO LUNIONE FA LA FORZA	4
60/63	Impiantistica Italiana	01/08/2015	FAB FOOD.LA FABBRICA DEL GUSTO DEL GUSTO ITALIANO	5
23	Tecnologie Meccaniche	01/08/2015	GUSTO ITALIANO, LA FABBRICA IN MOSTRA	9
6/7	Newsmecc	01/07/2015	INAUGURATA LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANA	10
13/20	Universitas	01/07/2015	PARLANDO DI EXPO	12
	EventiNews24.com	23/06/2015	FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO" A EXPO 2015 @EXPO2015	20
	Ilsole24ore.com	16/06/2015	LEXPO LABORATORIO PER PUBBLICO E PRIVATO	23
	Ambiente-plus.it	03/06/2015	INAUGURATA LA MOSTRA FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	25
	Tech-Plus.It	03/06/2015	INAUGURATA LA MOSTRA FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	27
	Voxfabbrica.it	02/06/2015	CON FAB FOOD APRE LA FABBRICA E LA FILIERA DEL GUSTO ITALIANO	30
19	Corriere di Novara	01/06/2015	"FAB FOOD", VIAGGIO NELL'ECCELLENZA ALIMENTARE	31
4/6	Costozero	01/06/2015	DIANA BRACCO:"L'EXPO E' UNA GRANDE MISSIONE PAESE"	32
46/51	Deformazione	01/06/2015	TAGLIO DEL NASTRO ANCHE PER LA "FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO"	35
30	Realta'	01/06/2015	LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	41
12	Eco di Biella	30/05/2015	"FAB FOOD" VIAGGIO NELL'ECCELLENZA ALIMENTARE	42
	EventiNews24.com	29/05/2015	INAUGURATA FAB FOOD - 28.05.15 @EXPO2015	43
	Lasiritide.it	29/05/2015	MILANO EXPO.FAB FOOD,LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	45
	12alle12.it	28/05/2015	MILANO. A EXPO INAUGURATA LA MOSTRA FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	46
	Adnkronos.com/IGN	28/05/2015	INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'	48
	Ansa.it	28/05/2015	SQUINZI E BRACCO INAUGURANO FAB FOOD	50
	Arezzoweb.it	28/05/2015	INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'	52
	Bonfrate.com	28/05/2015	INAUGURATA LA MOSTRA FAB FOOD LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	53
	Focus.it	28/05/2015	EXPO: INAUGURATA LA MOSTRA 'FAB FOOD - LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO' (2)	55
	Golosoecurioso.it	28/05/2015	OEFAB FOOD - LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	56
	Ilgiornale.it	28/05/2015	FAB FOOD, ALLA SCOPERTA DELLA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	58
	Ilmeteo.it	28/05/2015	EXPO: INAUGURATA LA MOSTRA 'FAB FOOD - LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO' (2)	60
	Ilssussidiario.net	28/05/2015	INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'	61
	Iltempo.it	28/05/2015	EXPO: INAUGURATA LA MOSTRA 'FAB FOOD - LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO' (2)	62
	Immediapress.it	28/05/2015	INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'	63
	Indexfood.it	28/05/2015	INAUGURATA LA MOSTRA "FAB FOOD - LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO"	65
	It.finance.yahoo.com	28/05/2015	INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'	67
	Libreriamo.it	28/05/2015	"FAB FOOD", LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO IN MOSTRA AD EXPO MILANO	68

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Anie			
	Padovanews.it	28/05/2015	INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'	70
	Regione.Vda.it	28/05/2015	EXPO: SQUINZI INAUGURA "FAB FOOD", MOSTRA SUL CIBO REALIZZATA DAGLI INDUSTRIALI PER FAR CAPIRE VALOR	71
	Sardegnaoggi.it	28/05/2015	17:22 - INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'	72
	Sevenpress.com	28/05/2015	INAUGURATA LA MOSTRA FAB FOOD LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	73
	StudioCataldi.it	28/05/2015	INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'	75
	Ilgiorno.it	12/05/2015	EXPO, IL PADIGLIONE CONFINDUSTRIA ANCORA OFF LIMITS: RUSH FINALE PER APRIRE A FINE MESE	77
224/26	Tecn'e'	01/05/2015	LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	79
6	Attualita' Elettrotecnica	01/04/2015	ANIE PARTNER DI CONFINDUSTRIA PER LA MOSTRA "FAB FOOD" AD EXPO	82
21/30	E' Italia	01/04/2015	EXPO 2015 DESTINAZIONE PADIGLIONE ITALIA	83

IL RUOLO DELL'IMPRESA

L'Expo laboratorio per pubblico e privato

di **Alberto Quadrio Curzio**

Sull'Expo 2015 i commenti sono continui dall'ottobre del 2006, quando il Governo italiano presentò la candidatura di Milano; si sono intensificati dal marzo 2008, quando

L'Assemblea Generale del Bie (Bureau International des Expositions) ci assegnò la manifestazione; continueranno ad Expo conclusa soprattutto con i calcoli sui costi e i benefici. Riflettiamo qui su alcuni aspetti che evidenziano il ruolo delle Associazioni di imprese italiane, della tecnoscienza e della Ue entrando a pieno titolo nel tema "Nutrire il pianeta, Energia per la vita". L'Expo è, infatti, tanto esposizione quanto laboratorio e fabbrica. Aspetti, questi ultimi, che vanno meglio spiegati.

La sussidiarietà e i partenariati. Innanzitutto, va sottolineato che Expo è un grande iniziativa di partenariato pubbli-

co-privato al quale molte imprese hanno collaborato nelle più diverse forme ma che trae il suo prestigio anche da una specifica presenza della Ue. Ciò significa che la sussidiarietà si applica a diversi livelli che vanno dalle imprese alle loro associazioni, dalle istituzioni nazionali e locali fino alla Ue. Con riferimento al sistema economico italiano, fatto da tante Pmi, il ruolo delle Associazioni è fondamentale nei rapporti con le Istituzioni e l'innovazione. Si attua così quel principio del liberalismo sociale, dove la forza non deriva solo dalla dimensione ma anche dalla aggregazione.

L'industria alimentare. Par-

tiamo da questa industria che tramite la Federalimentare ha lanciato pochi giorni fa, nella sua assemblea all'Expo, un bel manifesto: "Uniti si vince". Bisogna infatti ricordare che Federalimentare, con 54 mila imprese, 385 mila addetti, un fatturato 2015 stimato in 134 miliardi di euro (di cui quasi 29 derivanti dall'export), si colloca come secondo comparto del manifatturiero italiano. E ancora va evidenziata la forte capacità di innovazione del settore che non esprime un'industria omologatrice, pur essendo i suoi prodotti agroalimentari acquistati da più di 1,2 miliardi di consumatori mondiali.

Continua ► pagina 26

L'EDITORIALE

Expo 2015, laboratorio per pubblico e privato

di **Alberto Quadrio Curzio**

► Continua da pagina 1

Con 2,4 miliardi di euro annui investiti per la sicurezza alimentare dei prodotti e 10 miliardi di euro (8% del fatturato) per la ricerca e sviluppo, con la rimodulazione e il riproporzionamento che hanno ridotto i nutrienti eccedenti, gli spechi alimentari, il consumo energetico, l'emissione di gas serra, le materie prime per imballaggio, l'industria alimentare ha continuato a innovare mantenendo, tuttavia, le specificità del Made in Italy.

Tutte queste sono notizie importanti di cui non sembra ci sia consapevolezza generalizzata.

La stessa manca anche sull'obiettivo che Federalimentare si pone: arrivare entro la fine del decennio a 50 miliardi di export che equivarrebbe a 100 mila occupati addizionali tra effetto diretto ed indotto. È un risultato che la citata Federazione ritiene di dovere e potere raggiungere perché, pur essendo le nostre esportazioni notevoli in termini assoluti

(29 miliardi di euro e 34,5 considerando anche la componente agricola), non lo sono per la quota del 20,5% sul fatturato alimentare, che è bassa rispetto a Spagna (22%), Francia (28%), e Germania (32%).

A tal fine le leve necessarie (individuare da una indagine su 1.000 imprenditori e manager del settore) sono cifrate come segue: un sostegno forte da parte del Governo per la valorizzazione generale del Made in Italy (56,2%), un supporto specifico rivolto a quelle imprese che intendono espandersi in mercati esteri (27,1%), gli effetti positivi di Expo (25%). Innovazione e internazionalizzazione sono dunque le due forze su cui l'industria alimentare italiana punta sempre di più e sui cui il sostegno del Governo conta.

Fab Food e innovazione. Una sintesi, simbolicamente forte, tra imprese e innovazione è al Padiglione Italia "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", affidata non a caso alla progettazione del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica "Leonardi da Vinci". Lo scopo è dimostrare come l'industria e le tecnologie pulite e innovative italiane possano contribuire a prodotti alimentari sicuri e di qualità. Da Fab Food emergono anche la complessità, le connessioni e la coerenza della filiera agro-alimentare italiana, come prova il fatto che allo stesso hanno contribuito con Confindustria dieci associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre.

È noto che Confindustria ha operato a ben più ampio raggio per Expo iniziando dal 2008 con una serie di gruppi di lavoro su nutrizione, innovazione e sviluppo

sostenibile, turismo culturale, expogeneration e nuove professionalità, promozione internazionale, mobilità e reti, cooperazione allo sviluppo. Ne sono uscite nel 2010 delle "Proposte per la valorizzazione del sistema delle imprese" ed infine la partnership con Padiglione Italia anche per Fab Food che esprime la fiducia nell'Expo per l'innovatività e internazionalizzazione (anche per le startup) del nostro Paese.

Il Centro di ricerca europeo.

L'innovazione è anche il tema principale sui su cui la Ue ha scelto di essere presente all'Expo, consapevole che da qui passa la possibilità di accrescere in maniera sostanziale, sicura e sostenibile la produzione agricola e l'alimentazione. Per questo al servizio scientifico interno (JRC) della Commissione europea è stata data la responsabilità di coordinare la partecipazione delle Ue a Expo valorizzando soprattutto il ruolo della scienza e dei partenariati all'interno e all'esterno della Ue. Le politiche della Ue sui temi dell'Expo vanno dalla politica agricola comune, alla sicurezza alimentare, alle norme sanitarie, alla sostenibilità ambientale in agricoltura.

Non sempre queste politiche sono soddisfacenti per l'Italia che tuttavia deve anche interrogarsi se fa tutto il possibile per bilanciare i suoi interessi con quelli dei Paesi nordici.

E qui ritornano di attualità la sussidiarietà ed i partenariati che suggerirebbero all'Italia un maggior coordinamento tra Governo, Associazioni industriali, Enti di ricerca (tra cui il Cnr e le Università la cui partecipazione ad Expo è apprezzabile) per la miglior valorizzazione delle specifiche competenze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FAB FOOD: SOLO L'UNIONE FA LA FORZA

A Expo la mostra di Confindustria. Per giocare e capire che solo con il lavoro di squadra si può pensare a un cibo più sano e sostenibile – video Fab Food offre alle famiglie, in particolare alle giovani generazioni, un'opportunità di gioco per riflettere sull'alimentazione sostenibile e sul ruolo sinergico della ricerca, dell'innovazione, dell'educazione, della politica e dell'economia per contribuire a una dieta più equilibrata e a un minore impatto sull'ambiente. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti, grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si sviluppa in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, e propone giochi, effetti speciali, pannelli e filmati per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglie i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, molto divertente. Leggi di più Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute dell'uomo. Basti pensare che la singola scoperta scientifica che ha salvato più vite umane – ben 2 miliardi e 700 milioni – è quella della sintesi dell'ammoniaca da parte di Fritz Haber, Premio Nobel nel 1918, che ha reso possibile i moderni fertilizzanti. O che i prodotti per la salute animale e le tecnologie chimiche aiutano l'industria alimentare a combattere lo spreco migliorando la qualità e la conservazione dei cibi. Il settore della mostra "Riflessi di tecnologia" dimostra proprio questo grazie a un'installazione audiovisiva interattiva che stimola una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come siamo cambiati, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, oltre al Ministero della Salute, 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre. La mostra "Fab Food. La Fabbrica del gusto italiano" si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico e di quella del Ministero della Salute. Il Comitato Scientifico è composto da: Prof.ssa Chiara Tonelli – Prorettore alla Ricerca Università degli Studi di Milano e Professore di genetica, Dipartimento di Bioscienze. Prof. Dario Bressanini – Docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria – Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia. Prof. Andrea Ghiselli – Dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del CRA. Elisabetta Bernardi e Giovanni De Faveri



Fab Food. La fabbrica del gusto italiano

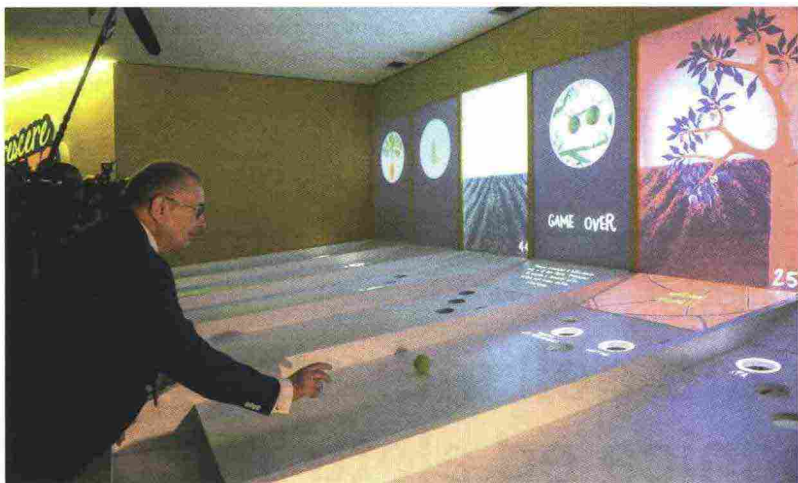
Inaugurazione, all'interno del Padiglione Italia a Expo 2015, di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". Al centro: Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico; a sinistra: Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria; a destra: Diana Bracco, Presidente della Società di Gestione Expo 2015

Una mostra culturale-educativa all'interno del Padiglione Italia a Expo 2015 per la promozione della filiera italiana dell'industria alimentare

Anie ha aderito all'iniziativa con l'obiettivo di far conoscere le tecnologie dell'industria elettrotecnica ed elettronica italiana legate al tema dell'alimentazione sostenibile

a cura di **Federazione Anie**

Confindustria si mette in mostra a Expo 2015



Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria, in visita a Fab Food

“Nutrire il pianeta, energia per la vita”: il tema scelto da Expo 2015 rappresenta una grande opportunità di promozione della filiera italiana dell'industria alimentare, per tradizione un'eccellenza del made in Italy, che attiva molteplici settori industriali collegati. Forte di questa consapevolezza, Confindustria ha deciso di promuovere in Expo, nel Padiglione Italia, una mostra culturale-educativa dal titolo “Fab Food. La fabbrica del gusto italiano”, un percorso che racconta un tema importante come quello dell'alimentazione in modo innovativo, coinvolgente e sorprendente. L'obiettivo è far conoscere ai visitatori come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Fab Food è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo, ma rigorosamente puntuale, i visitatori di Expo 2015 lungo il Cardo del sito espositivo.

Il progetto è stato curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano con il contributo di un Comitato scientifico di alto livello, composto da: Chiara Tonelli, Vice-rector for Research University degli Studi di Milano; Dario Bressanini, docente di Chimica e Tecnologia degli Alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria; Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Fab Food si articola in un percorso di dieci sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale. I visitatori vivono un'esperienza interattiva e altamente emozionale: partono da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, vestono i panni dell'industria con grandi gioiastre e installazioni dedicate ai temi del disequilibrio delle risorse, dell'efficienza produttiva e della sicurezza, vengono poi chiamati a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

L'obiettivo è far conoscere ai visitatori come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie

L'intera visita si snoda in un percorso di giochi, luci, suoni e colori che accrescono nelle persone la consapevolezza sulla *food safety* e *food security* e permettono ai visitatori di provare in prima persona cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. L'Italia è senza dubbio in grado di far fronte a queste problematiche di portata mondiale, coniugando sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità,

Confindustria's exhibition at Expo 2015

The cultural-educational exhibition promoted by Confindustria to face the issue of nutrition in an original, engaging and funny way. Through a path of 10 rooms, made of colors, installations and games targeted primarily to involve young people, schools and families, visitors are invited to learn how to obtain safe, affordable and sufficient food for all people, thanks to the work of the entire food chain, respecting the environment and the planet's resources.

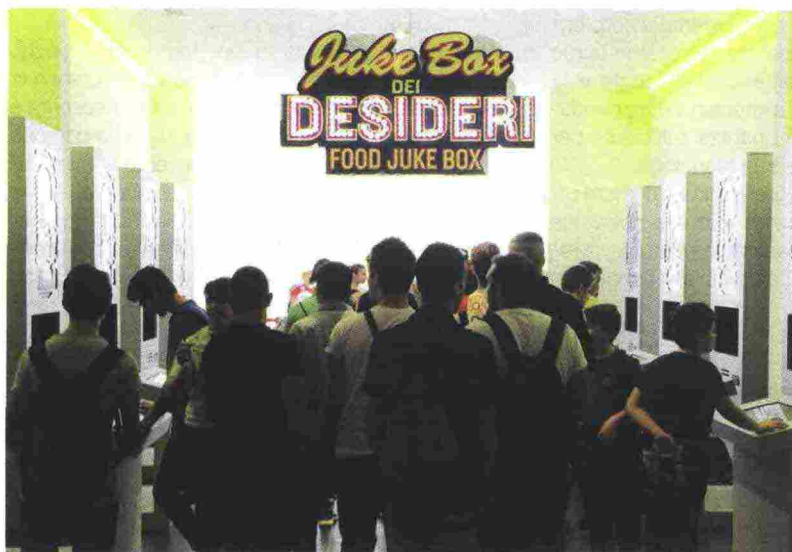
innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'agroalimentare: da chi

opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione. La mostra è stata realizzata da Confindustria con il contributo di dieci associazioni di sistema (Anie, Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima - Sistemi per produrre) con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica, il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri e la partnership del Ministero della Salute.

ANIE per Expo Il contributo dell'industria elettrotecnica ed elettronica

Fab Food è per ANIE un'occasione per promuovere la visibilità delle tecnologie legate al tema dell'alimentazione sostenibile rappresentate nella Federazione. Le tecnologie elettroniche ed elettrotecniche trovano impiego nelle diverse fasi della catena alimentare, dal seme nel campo al prodotto nel piatto, accrescendo l'efficienza dei processi di trasformazione, migliorando la competitività del prodotto finito e garantendo sicurezza e tracciabilità, per una migliore qualità della vita.

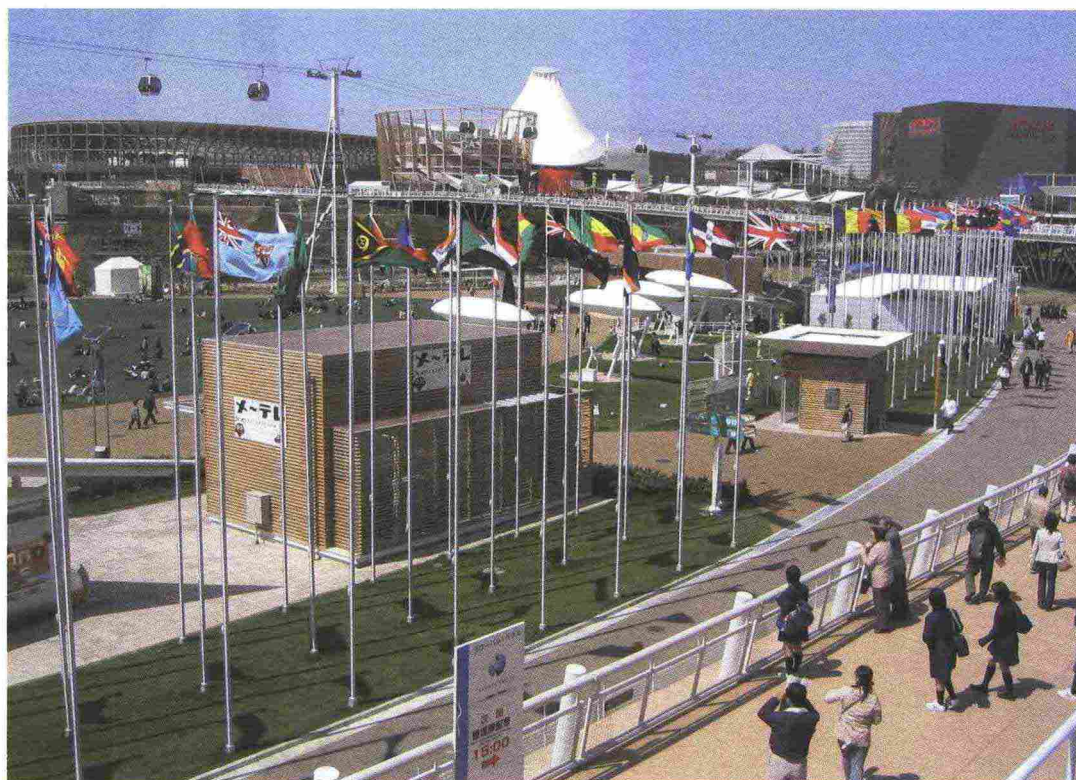


Studenti in visita a Fab Food. La mostra si può visitare tutti i giorni, da lunedì a domenica, dalle 10 alle 21, lungo il Cardo Sud-Est, all'interno di Padiglione Italia

Expo 2015 è la vetrina per raccontarsi al mondo, l'occasione per ribadire l'orgoglio nazionale e il luogo in cui tutti gli operatori possono valutare le occasioni di business nei diversi Paesi. Per questo Anie ha aderito con convinzione al progetto di Confindustria per Expo, divenendo fin da subito partner dell'iniziativa Fab Food, con l'obiettivo di rendere massima la visibilità delle tecnologie legate al tema dell'alimentazione sostenibile rappresentate nella Federazione. Fab Food costituisce un'occasione per spiegare quanto le tecnologie elettrotecniche ed elettroniche siano pervasive nel nostro mondo e nella nostra industria e quanto sia fondamentale il contributo che apportano (anche) nell'intera filiera agroalimentare. Le tecnologie Anie possono contribuire ad aumentare la produttività e la rendita dei terreni e degli allevamenti e insieme ridurre gli sprechi dovuti a lavorazione, distribuzione e consumo dei generi alimentari. Ogni anno, infatti, finiscono nei rifiuti 1,3 miliardi di tonnellate di cibo e di questi circa il 54% va perso già durante la fase di produzione, post raccolto e stoccaggio. Un dato che da solo basta a far capire

Contribution of the electrical engineering and electronic industry

For **Anie** Fab Food is an opportunity to promote the visibility of technologies related to the issue of sustainable nutrition represented in the Federation. Electrical engineering and electronic technologies are used at different stages of the food chain, from seed to supper, increasing the efficiency of the transformation processes, improving the competitiveness of the final product and ensuring safety and traceability, for a better quality of life.



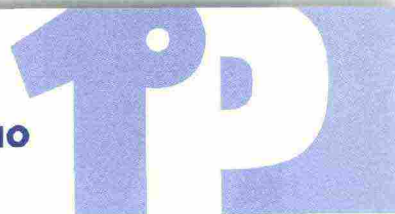
come la gestione responsabile della produzione e degli alimenti sia un dovere improrogabile del benestante Occidente.

Le tecnologie elettrotecniche ed elettroniche made in Italy che **Anie** Confindustria rappresenta supportano le diverse fasi della catena agroalimentare, dal seme nel campo al prodotto nel piatto, accrescendo l'efficienza dei processi di trasformazione industriale in termini di riduzione degli sprechi, efficientamento della catena del valore e flessibilità della produzione, migliorando la competitività del prodotto finito e garantendo sicurezza e tracciabilità, per una migliore qualità della vita.

Gli ambiti in cui intervengono le nostre tecnologie sono molteplici: dalle macchine agricole sempre più performanti e customizzate sul singolo cliente alla *smart farm*, dal telecontrollo dei sistemi di irrigazione alla zootecnia sempre più controllata, dall'automazione dei raccolti alla tracciabilità del prodotto e al suo imballaggio, dal trasporto *green* fino all'elettrodomestico che cucina o conserva il prodotto. Le tecnologie **Anie** trovano impiego anche nella filiera alimentare cosiddetta a "chilometro zero", prima di tutto nell'approvvigionamento energetico, con l'impiego di fonti energetiche rinnovabili, e i sistemi di telecontrollo del sistema idrico.



PRIMO PIANO



Non è facile mostrare i processi e rendere evidenti le connessioni fra i diversi rami industriali che si celano dietro il modello produttivo agroalimentare di cui l'Italia è giustamente orgogliosa e per cui è nota nel mondo accanto alle ricchezze dell'arte e al set-

(Presidente di Federchimica) e Luigi Scordamaglia (Presidente di Federalimentare). Se Squinzi ha definito la mostra come "un'esperienza unica nel suo genere, che offre risposte innovative ed efficaci a una delle sfide cardine per il nostro pianeta", Puccioni ha notato come "la scienza chi-

Il taglio del nastro all'apertura della mostra con Luigi Scordamaglia, Giorgio Squinzi, Federica Guidi, Diana Bracco e Cesare Puccioni



Gusto italiano, la fabbrica in mostra

di Loris Cantarelli

ALL'INTERNO DI EXPO MILANO 2015 UNA MOSTRA INTERATTIVA PROMOSSA DA CONFINDUSTRIA, MINISTERO DELLA SALUTE, FEDERAZIONI E ASSOCIAZIONI OFFRE UN'ESPERIENZA DIDATTICA DI ALTO LIVELLO PER GIOVANI, SCUOLA E FAMIGLIE.

tore della moda. A margine della prima assemblea annuale tenuta da Confindustria all'interno dell'Esposizione universale (del resto, con l'unico precedente a Milano nel 1906 e la mancata a Roma nel 1942), la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" inaugurata lo scorso giovedì 28 maggio all'interno del Padiglione Italia di Expo Milano 2015 ha centrato l'obiettivo con modalità sorprendenti. L'iniziativa promossa da Confindustria, con il coinvolgimento del Ministero della Salute e di dieci federazioni e associazioni partner, ha visto al taglio del nastro Giorgio Squinzi (Presidente di Confindustria e Ambassador dell'Expo), Federica Guidi (Ministro dello Sviluppo Economico), Diana Bracco (Commissario Generale per il Padiglione Italia), Cesare Puccioni

mica ha svolto un ruolo essenziale per la qualità dell'alimentazione, anzitutto spezzando il vincolo allo sviluppo legato alla limitatezza delle risorse naturali". Scordamaglia ha poi evidenziato che la mostra affianca il Padiglione "Cibus è Italia" per raccontare la qualità e il know how del modello agroalimentare italiano: «Da un lato la storia dei nostri produttori, le loro tradizioni, la loro capacità di scegliere le materie prime e di lavorarle. Dall'altro lo sviluppo scientifico e tecnologico che ha permesso negli anni di ottenere prodotti alimentari sempre più buoni, sicuri, garantiti ed ecosostenibili». La mostra, curata su due livelli dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si articola attraverso un percorso di dieci sale che accoglie i visitatori in una

vera e propria esperienza interattiva ed emozionale, sia individuale che collettiva, tra giostrine e giochi che in modo leggero ma rigoroso consente di sperimentare in prima persona cosa significhi lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. L'esposizione inizia con la "Sala dei Piatti" e il "Juke Box dei Desideri", dove i visitatori possono giocare scegliendo il loro alimento preferito (oltre a scoprire per sommi capi il processo produttivo con cui viene realizzato) e ottenere un adesivo con il piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita. Al piano superiore il pubblico può acquisire maggiore consapevolezza sul cibo e la sua complessità attraverso "Obiettivo Sicurezza", che spiega le diverse fasi della produzione alimentare, evidenziando i possibili errori e i giusti correttivi che l'industria può e dovrebbe prendere. Nell'ultima sala, "Nutrire il Pianeta", il visitatore viene invitato ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo Milano 2015, sottolineando come all'aumentare della collaborazione tra gli individui le soluzioni per tutta la Terra siano più raggiungibili. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri ed è stata realizzata col contributo di Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucima - Sistemi per Produrre. ■

Fiere
ed eventi

Lo scorso 28 maggio, in occasione dell'assemblea di Confindustria svoltasi nel contesto dell'EXPO, il Presidente Giorgio Squinzi, nonché Ambassador di EXPO Milano 2015, assieme a Diana Bracco, Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia e Luigi Galdabini, Presidente di UCIMU - Sistemi per Produrre hanno inaugurato "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", alla presenza del Ministro dello Sviluppo Economico Federica Guidi e di altre autorità di Governo.

di Fabrizio Garnero

Inaugurata la "Fabbrica del gusto italiano"



1. "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" è un progetto curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.
2. Il taglio del nastro da parte del Ministro Guidi e il Presidente di Confindustria.
3. Giorgio Squinzi in un momento della visita al Fab Food.
4. Fab Food prevede un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie.
5. Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015 in un momento della sua visita a Fab Food: "Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative".



L'Italia ha scelto con EXPO 2015 un tema fortemente caratterizzante, che affonda le radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese, che da sempre esprime un'eccellenza nella cultura dell'alimentazione" ha affermato nell'occasione il Presidente UCIMU che ha poi proseguito: "Ma la produzione alimentare come la conosciamo oggi esiste anche grazie allo sviluppo continuo delle tecnologie di produzione, settore in cui l'Italia eccelle a livello mondiale; la macchina per la pasta è realizzata con una macchina utensile, lo stesso vale per l'impastatrice, per le macchine che imbottigliano le bevande, per quelle da stampa che marchiano o realizzano i contenitori degli alimenti, e così via".

"EXPO 2015 è, quindi, un'occasione unica per raccontare al mondo come e perché le macchine utensili, i robot, l'automazione sono fondamentali per l'intera filiera agricola ed alimentare. Sono queste le ragioni che hanno spinto UCIMU a partecipare a questa bella iniziativa di Confindustria nel Padiglione Italia".

Coniuga sostenibilità, tradizione, qualità e innovazione tecnologica

"Nutrire il pianeta, energia per la vita" è un tema che appartiene alla nostra storia industriale e alla vita quotidiana delle imprese del settore, attraverso prodotti produttivi che ci fanno conoscere



Affine, Assolombarda (Associazione Industriale Lombarda), ACIMIT - Associazione Costruttori Italiani di Macchinario per l'Industria Tessile, ANIE - Federazione Nazionale Imprese Elettrotecniche ed Elettroniche, ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Assocomplast - Associazione Nazionale Costruttori di Macchine e Stampi per Materie Plastiche e Gomma, Federunacoma - Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura e UCIMU - Sistemi per Produrre, l'Associazione Costruttori Italiani Macchine Utensili, Robot e Automazione.

Attrazione permanente ospitata all'interno di Padiglione Italia

"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" è un progetto curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano e si sviluppa su un'area espositiva di 900 m² su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, all'interno dei quali



e apprezzare nel mondo, giorno per giorno.

La mostra inaugurata a fine maggio, che ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, è un progetto educativo e culturale sull'alimentazione industriale sostenibile, che ha come obiettivo quello di far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria



capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'agroalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e

distribuzione.

Per questo, insieme a Confindustria, il progetto vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica (Federazione Nazionale dell'Industria Chimica), Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), ANIMA - Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed

propone attrazioni creative ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Una mostra di forte impatto emotivo ed esperienziale, progettata per attirare in modo fantasioso e divertente i visitatori di tutto il mondo all'interno di un percorso tecnologico altamente emozionale che presenterà numerose attrazioni interattive. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori e li guiderà in un'esperienza individuale e collettiva, interattiva e culturale.

La mostra, che vede l'Istituto Piepoli quale Partner Research, si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico, composto da: Chiara Tonelli, Vice-Rector for Research Università degli Studi di Milano e Professor of Genetics Department of BioSciences, Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria-Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il CRANUT - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. ✓

Giugno/Luglio 2015 NEWSMEC 7

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

[← vai al sommario](#) Universitas 136 • 13

Parlando di Expo

Isabella Ceccarini

Dalla prima di Londra (1851) a quella futura di Dubai

(2020) tante Esposizioni si sono susseguite in giro per il mondo: Parigi, Bruxelles, Filadelfia, Melbourne, Shanghai, New York, Vienna, Barcellona, Torino, Osaka, solo per citarne alcune, e ognuna di esse è stata veicolo di crescita e di sviluppo infrastrutturale. Milano non è alla sua prima esperienza: il 28 aprile 1906 ospitò l'Esposizione Internazionale dedicata ai trasporti che contava 200 padiglioni.

Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita. Expo Milano 2015 è un evento di portata globale sul tema della nutrizione e dell'alimentazione, non – come qualcuno erroneamente pensa – una fiera del buon cibo dove si possono assaggiare i piatti caratteristici di ogni parte del mondo o sperimentare le eccellenze gastronomiche.

Per sei mesi (1 maggio-31 ottobre) sono presenti nella grande area espositiva milanese – 1,1 milioni di metri quadri – più di 140 tra Paesi e organizzazioni internazionali.

Ci sono eventi, convegni, spettacoli, mostre. Ospitare l'Expo è una grande sfida per l'Italia, uno sforzo colossale in termini di sicurezza, capacità organizzativa, creatività. Ma l'impegno più grande è quello di dare alla manifestazione un senso che vada oltre le ricadute esclusivamente economiche, perché può farci riflettere «su temi cruciali per il futuro del mondo, su questioni strategiche sotto il profilo geopolitico, come nutrizione e sviluppo delle politiche energetiche», come hanno dichiarato congiuntamente Miguel Aria Cañete (commissario europeo per il Clima e l'Energia), Maurizio Martina (ministro delle Politiche agricole) e Gianluca Galletti (ministro dell'Ambiente).

Diritto al cibo, gestione equa delle risorse del pianeta – a cominciare da quelle idriche –, protezione dell'ambiente, riconoscimento del

ruolo delle donne nella produzione agricola e nella nutrizione, lotta allo spreco, accesso alle

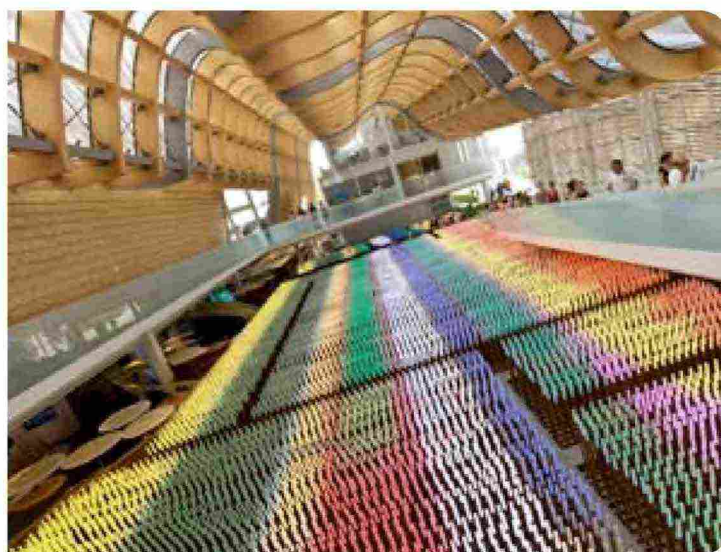
fonti di energia... La Carta di Milano mette nero su bianco una serie di problemi ed elenca proposte concrete nelle quali ci possiamo, anzi ci dobbiamo, impegnare tutti e ciascuno. Perché il mondo può cambiare solo se ognuno fa la sua parte. Vediamo di seguito alcune opinioni autorevoli che sono state espresse su questi temi.

PAPA FRANCESCO

I diritti non consentono esclusioni

«Globalizzare la solidarietà». Papa Francesco nel suo discorso per l'inaugurazione di Expo Milano 2015 ha colto l'occasione per parlare ancora una volta nel nome di quanti non hanno voce, ovvero dei più poveri. Il Padre Nostro recita «dacci oggi il nostro pane quotidiano»: non parole, ma una precisa richiesta. Il tema Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita è l'occasione per ricordare i troppi squilibri che affliggono il mondo. Tuttavia, non deve ridursi a una constatazione di fatto: bisogna agire per correggere il «parados-»

<< Padiglione della Cina
foto Tiero/123RF



14 • ➔ **il trimestre** Expo 2015**cascina triulza****dal passato al futuro**

La Cascina Triulza fa parte del patrimonio storico, architettonico e ambientale della Lombardia. Si tratta di un'antica costruzione rurale che era già presente nell'area del sito espositivo, ovvero non è stata costruita per l'occasione, ma ha solo avuto bisogno di un *restyling*. Questa costruzione tipica della campagna milanese rappresenta a pieno titolo un luogo simbolico che lega l'Expo al territorio. Quando la manifestazione sarà conclusa, l'edificio rimarrà destinato al terzo settore.

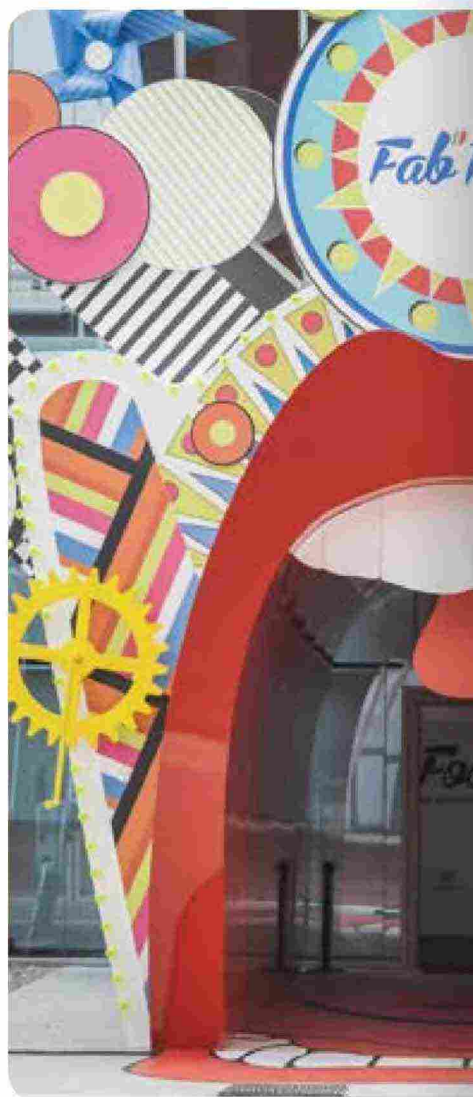
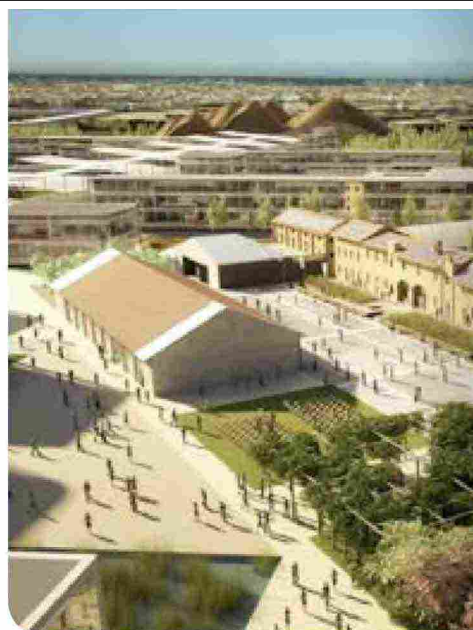
Nella Cascina – che occupa un'area di 7.900 metri quadri, uno degli spazi più grandi della manifestazione – ha sede il Padiglione della Società civile. È gestita in collaborazione tra Expo Milano 2015 e **Fondazione Triulza**, che riunisce una rete di 63 organizzazioni del terzo settore che operano in Italia.

Lo spazio della Cascina è suddiviso in quattro aree principali:

- **area espositiva**, dove le diverse organizzazioni possono allestire una propria area espositiva;
- **area eventi**, un ampio spazio utilizzabile per eventi artistici e culturali o per attività educative e ricreative;
- **area mercato**, uno spazio dedicato alla promozione di prodotti e servizi;
- **area lavoro**, dove sono disponibili postazioni di lavoro.

Il lavoro e la collaborazione della società civile e delle organizzazioni del terzo settore hanno dato vita al progetto *Exploding energies to change the world* per Expo 2015, che considera l'impegno dei singoli e delle persone il vero motore del cambiamento. Il progetto si articola in sette capitoli – *produzione e stili di vita per uno sviluppo di qualità; dare voce a chi non ha voce per incentivare il dialogo e la cooperazione educando alla cittadinanza mondiale; il ruolo e la responsabilità sociale dell'arte; giovani creativi e proattivi; cittadini custodi dei beni comuni, dal patrimonio culturale al territorio; vivere e convivere nelle comunità locali e globali; profit, non profit, istituzioni: nuove alleanze per il futuro* – il cui obiettivo è scambiare idee ed esperienze tenendo d'occhio un'innovazione che rispetti la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Inoltre, qui troveranno spazio quanti realizzano progetti di grande rilievo, ma non possono permettersi uno spazio autonomo, come l'associazione Engim che ha insegnato ai contadini della Sierra Leone una tecnica per produrre senza concimi chimici il 30% di riso in più usando il 40% di acqua in meno.

Nei sei mesi dell'Expo, infatti, è previsto lo svolgimento di più di mille eventi che vanno dai concerti ai dibattiti, dagli spettacoli ai laboratori.





<< Cascina Triulza
e (sotto) la mostra Fab Food
foto Stefano Tinti/123RF

← vai al sommario Universitas 136 • 15

fab food

una mostra con una marcia in più

Dieci sale che sembrano fatte apposta per attrarre giovani, famiglie, studenti. **Fab Food. La fabbrica del gusto italiano** si articola come una mostra, ma con una marcia in più perché è interattiva e con installazioni che stimolano la curiosità, specialmente dei ragazzi, come il juke-box dei desideri che simula il processo produttivo che porta alla realizzazione di una bevanda o di un alimento. Suoni, immagini, emozioni. Non solo vedere, quindi, ma anche toccare e ascoltare. «Perché il cibo è prima di tutto emozione».

Il Padiglione Italia ospita il progetto curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano e promosso da Confindustria insieme a dieci associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre.

La mostra vuole far capire che si possono produrre alimenti sicuri per tutti a prezzi accessibili rispettando l'ambiente. Ma soprattutto che dietro l'eccellenza del cibo italiano ci sono industria, tecnologia, ricerca e innovazione: basta pensare all'innovazione dei processi di produzione o all'importanza della chimica nel garantire la sicurezza dei cibi.

Come ha evidenziato Marco Gay, presidente dei Giovani Imprenditori di Confindustria, «Fab Food è una vetrina importante all'interno di Expo perché avvicina l'industria, la cultura del cibo e l'imprenditorialità ai visitatori [...] e potrebbe diventare una mostra permanente nel tempo, arricchendosi di tutte le innovazioni che verranno via via adottate dall'industria». Confindustria e Miur hanno siglato il protocollo Adotta una scuola per Expo in virtù del quale l'associazione si impegna a sostenere economicamente le scuole che vogliono organizzare una visita a Expo 2015: un modo per consolidare i rapporti del sistema Confindustria con i ragazzi delle scuole elementari, medie e superiori, ma anche una sollecitazione per i giovani a prendere coscienza dei problemi dell'ambiente e della nutrizione.

Il cuore della mostra è la giostra *Nutrire il Pianeta*. Nel 2050 la Terra avrà 9 miliardi di abitanti: come può il singolo contribuire al suo equilibrio? La proposta suggerita da Fab Food è essenziale, ma impegnativa: stimolare una cultura dell'alimentazione sostenibile nella consapevolezza che cambiare il futuro è possibile, con il contributo di tutti – scuola, università, istituzioni, imprese, produttori, consumatori – e con il sostegno alla ricerca.



16 • ➔ il trimestre Expo 2015

<< Il Presidente della Repubblica Mattarella durante la sua visita all'Expo il 5 giugno 2015
foto Stefano Tinti/123RF



so dell'abbondanza», come lo definiva san Giovanni Paolo II. Il Pontefice auspica che Expo non sia solo una vetrina scintillante, ma contribuisca a farci cambiare mentalità e a promuovere un modello di sviluppo equo e sostenibile: bisogna «smettere di pensare che le nostre azioni quotidiane – ad ogni grado di responsabilità – non abbiano un impatto sulla vita di chi, vicino o lontano, soffre la fame». Ogni volta è importante, come «quelli di tanti operatori e ricercatori del settore alimentare».

Poiché tutti hanno una grande responsabilità, Papa Francesco auspica che commercianti, imprenditori e studiosi si sentano «coinvolti in un grande progetto di solidarietà: quello di nutrire il Pianeta nel

rispetto di ogni uomo e donna che vi abita e nel rispetto dell'ambiente naturale». Gli uomini si trovano davanti a una grande sfida: «smettere di abusare del giardino che Dio ci ha affidato, perché tutti possano mangiare dei frutti di questo giardino». A tale proposito, aveva già ricordato la frase di un anziano contadino: «Dio perdona sempre, le offese, gli abusi; Dio sempre perdona. Gli uomini perdonano a volte. La terra non perdona mai! Custodite la Terra affinché non risponda con la distruzione!». Il Pontefice paragona la Terra a una madre generosa, che però chiede rispetto: «non è un'eredità che abbiamo ricevuto dai nostri genitori, ma un prestito che fanno i nostri figli a noi, perché noi la custodiamo» per restituirla

a loro. Sottolinea che la custodia del Creato non è un impegno solo dei cristiani, ma di tutti. Ma soprattutto ribadisce con forza che «l'accesso al cibo è un diritto di tutti, e i diritti non consentono esclusioni»: quindi non basta più affermare l'esistenza di questo diritto, bisogna agire per tradurlo in realtà.

SERGIO MATTARELLA

È tempo di sognare a occhi aperti

Sette miliardi di sogni. Un pianeta. Consumare con moderazione è il titolo della Giornata Mondiale dell'Ambiente promossa dalle Nazioni Unite e ospitata a Expo 2015. I dati disponibili spiegano che consumiamo risorse che corrispondono a 1,5 pianeti: ovvero la Terra può rigenerare in un anno e mezzo quello che si consuma in un anno. Questo significa che se non cambiamo abitudini, entro il 2030 serviranno due pianeti per mantenerci. È ora che ognuno degli attuali sette miliardi di abitanti della Terra faccia scelte coraggiose e contribuisca a un cambiamento di stile di vita non più rinviabile.

Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha incentrato il suo intervento a Milano proprio su questo tema: «È giusto parlare di sogni. Purché siano sogni ad occhi aperti. In gioco ci sono le nostre responsabilità. Personali e collettive». Perché la possibilità di un futuro sostenibile dipende da ognuno di noi, altrimenti «assicurare un futuro all'ambiente non è più scontato». L'Expo è una grande opportunità

[← vai al sommario](#) Universitas 136 • 17

di confronto e di dialogo da cui devono scaturire collaborazioni reali per il cambiamento. Il segretario generale dell'Onu ha definito il 2015 «l'anno della semina»: Mattarella ci incoraggia a lavorare per raccogliere i frutti, perché «il consumo responsabile e l'affermazione del diritto al cibo riguardano le politiche degli Stati, ma non solo queste. La sfida comincia da noi cittadini [...], da consumatori possiamo giocare un ruolo attivo. [...] Ai diritti corrispondono sempre dei doveri. E tra i nostri doveri c'è quello di ridurre gli sprechi». La fine della cultura dello scarto non significa andare incontro a una «rassegnata decrescita»: significa invece che bisogna innovare perché l'economia sta cambiando. Ma soprattutto bisogna capire che la lotta alla povertà «è il nome nuovo della pace».

REFETTORIO AMBROSIANO Recuperare il cibo è possibile

Chiunque sarebbe portato a pensare che in un evento dedicato a *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita* il riciclo degli avanzi e la lotta allo spreco siano una priorità. E invece no, la giungla burocratica di permessi, firme e carte bollate ha provato a fermare la naturale destinazione delle derrate non consumate nei tanti ristoranti e chioschi dell'Expo. Ma né i volontari del Banco Alimentare né la Caritas si arrendono facilmente, e hanno chiesto a tutti i ristoratori di consegnare loro il cibo avanzato la sera che può essere riutilizzato il giorno

dopo o nei giorni successivi, dopo i trattamenti idonei per una corretta conservazione.

La Caritas, tra l'altro, ha sottoscritto un accordo per il recupero del cibo in scadenza con i supermercati Coop. Un modo concreto per far passare il messaggio che il cibo è recuperabile è nato con il progetto *Food for Soul* («un progetto per il recupero del cibo, un progetto per nutrire l'anima, per generare energia per la vita»), un'idea di Davide Rampello e dello chef Massimo Bottura realizzata con la Caritas Ambrosiana e l'Arcidiocesi di Milano. Per la prima volta cucina, arte, design e solidarietà parlano con una voce sola: la ristrutturazione (il progetto è stato curato dal Politecnico di Milano) di un teatro abbandonato in quartiere periferico di Milano ha permesso l'apertura del Refettorio Ambrosiano. Qui un gruppo di chef stellati (solo per citare alcuni dei nomi più conosciuti in Italia, aderiscono all'iniziativa personaggi del calibro di Heinz Beck, Cristina Bowerman, Moreno Cedroni, Enrico e Roberto Cerea, Carlo Cracco, Alain Ducasse, Davide Oldani, Marta Pulini, Nadia e Giovanni Santini, Mauro Uliassi, Viviana Varese) cucina a turno menù per i bisognosi con le eccedenze dell'Expo, che altrimenti finirebbero buttate. Le tonnellate di cibo recuperato vengono lavorate dalla Caritas e distribuite alle persone in difficoltà tramite le mense o le segnalazioni delle parrocchie; dal lunedì al venerdì una parte di que-

sto cibo è utilizzato da Bottura e dai suoi colleghi.

Anche l'arredamento non ha nulla a che vedere con le mense a cui siamo abituati: è un luogo di bellezza, dove si vogliono suscitare emozioni e favorire i rapporti umani. I pezzi che arredano il Refettorio sono stati progettati appositamente da famosi designer (tra cui Mario Bellini, Terry Dwan, Piero Lissoni, Alessandro Mendini, Fabio Novembre, Matteo Thun, Patricia Urquiola) e alcuni artisti (Carlo Benvenuto, Enzo Cucchi, Maurizio Nannucci, Mimmo Paladino, Gaetano Pesce) hanno donato delle opere uniche create appositamente per il Refettorio.

La scelta di recuperare un edificio dismesso ha un alto valore simbolico: trasformare in eccellenza quello che sembra da buttare via. Poiché il Refettorio Ambrosiano rimarrà come eredità di Expo, si sta formando una squadra di cuochi che sappiano cucinare con le eccedenze per continuare il servizio quando i riflettori della manifestazione si spegneranno. Le spese saranno coperte in parte con i fondi dell'8 per mille alla Chiesa Cattolica e con il *crowdfunding*. Ma quello che rimarrà nel cuore di chi si trova «messo ai margini dalla sfortuna, dai propri errori, dalle regole del mercato» è qualcosa di più della semplice gratitudine per un pasto caldo. Sarà certamente lo stupore di mangiare in un ristorante a cinque stelle, ma soprattutto la sensazione di essere accolti con amo-



a expo per cominciare una nuova vita

Expo 2015 può essere il primo passo per ricostruire una vita diversa? Può significare speranza di riscatto da un passato difficile? A quanto pare la risposta è affermativa per gli 83 detenuti – che hanno già scontato gran parte della pena – che lavorano tra i padiglioni della manifestazione. La promessa di cambiamento è anche retribuita con 500 euro al mese (la stessa cifra che prendono i detenuti che lavorano).

Questo progetto di recupero è nato da un accordo fra il Tribunale di sorveglianza di Milano e il Provveditorato lombardo dell'amministrazione penitenziaria; il finanziamento viene dal Ministero della Giustizia. Secondo le statistiche, il 70% dei detenuti che non lavorano ritorna a delinquere, mentre la percentuale crolla al 18% per quelli che lavorano: cifre che fanno riflettere sul significato e sulle modalità di recupero dei detenuti. Questi, dopo un percorso di riabilitazione in carcere, hanno ottenuto il permesso di scontare il residuo di pena lavorando all'esterno: in particolare, lavorano a Expo dalle 8 alle 17 e la sera tornano in carcere. Nulla è improvvisato: prima di cominciare questa avventura hanno seguito un corso di formazione su relazioni con il pubblico, pronto soccorso, logistica e temi dell'esposizione.

È bene sottolineare che a Expo non è prevista nessuna sorveglianza, ma non c'è la tentazione di scappare. C'è invece il sapore di una ritrovata libertà che non si ha nessuna voglia di perdere, c'è la consapevolezza del valore del lavoro, il gusto del denaro guadagnato. E soprattutto la speranza di una vita diversa alla fine della detenzione.

Nelle società sessiste, per esempio, si ritiene che le donne abbiano diritto a minori attenzioni e cure (una discriminazione che va dal cibo, alle cure mediche, all'istruzione).

Un problema del genere, com'è facilmente comprensibile, non dipende dalla disponibilità di cibo, ma dalla mancanza di riforme.

Una lettura più politica della questione mostra che spesso le carestie si verificano dove non c'è democrazia, perché un dittatore rimane comunque in sella grazie al suo potere assoluto, pur attuando politiche contrarie al benessere della popolazione: anzi, una popolazione impoverita è più facilmente controllabile. Diversa è la situazione dei regimi democratici, dove le scelte politiche sono – almeno in parte – condivise con la popolazione. Le posizioni di Sen dimostrano un'apertura a temi sui quali le contrapposizioni sono estremamente rigide, come gli Ogm: in un'intervista al *Corriere della Sera* (13 maggio 2015) ha dichiarato che «a creare problemi non sono le tecnologie, ma la cattiva gestione del territorio».

Possiamo benissimo combinare le nuove tecnologie con il rispetto della biodiversità. Se non vogliamo chiamarli Ogm, chiamiamoli nuove varietà». Sottolinea l'importanza del commercio internazionale come sviluppatore di ricchezza, ma contemporaneamente rimarca quella dello sviluppo delle capacità umane: ovvero l'indispensabile ruolo dell'istruzione per uscire dalla povertà.

re e ricevere in dono qualcosa di davvero speciale: un'opportunità di rinnovamento per il corpo e per lo spirito, un primo passo per riconquistare la propria dignità di persona. Perché «anche condividere un pasto può essere un'occasione per tornare a sentirsi parte di una comunità».

AMARTYA SEN

La fame è un problema politico ed economico

Bisognerebbe spostare la questione dal cibo alla fame, adottando

un approccio politico ed economico, sostiene l'economista indiano Amartya Sen, premio Nobel per l'Economia nel 1988, attualmente docente di Economia e Filosofia nell'Università statunitense di Harvard. L'idea di base è che le varie risorse, come il cibo e l'acqua, non sono distribuite gratuitamente: nel mondo esistono grandi quantità di cibo, ma non tutti possono comprarle. Una volta assunto questo dato generale, se ne possono esaminare le varie declinazioni tenendo sempre presente il rapporto di causa ed effetto.

← vai al sommario Universitas 136 • 19

<< Padiglione della Turchia
foto Stefano Tinti/123RF



WOMEN FOR EXPO

Passare dall'io al noi

«Il cibo ha sempre significato affetto, accoglienza, condivisione. Se ci tieni a qualcuno, gli offri da mangiare». Parlare di nutrizione significa parlare delle donne e della centralità del loro ruolo «nella produzione alimentare, nella nutrizione, nel consumo responsabile e nell'educazione delle generazioni future» ha detto Emma Bonino, presidente onorario di WE-Women for Expo, un progetto di Expo Milano 2015 – concepito nel 2008 da Letizia Moratti, Diana Bracco ed Emma Bonino – realizzato grazie alla collaborazione del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e della Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori. Non solo le donne sono le prime nu-

trici, ma sono un'importante realtà produttiva: in Africa, ad esempio, rappresentano il 70% dei piccoli agricoltori, e nel mondo circa il 47% della forza lavoro agricola. In Italia gran parte delle startup agricole sono gestite da donne.

Proprio per questo, Expo 2015 sul tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita* non può che avere un orientamento femminile, anzi potremmo dire che è la prima esposizione universale per le donne. WE-Women for Expo è una rete di donne di tutto il mondo che agiscono contro lo spreco alimentare e per il diritto al cibo, ma anche per garantire alle donne una serie di diritti di cui in molte parti del mondo non possono godere: accesso al credito, diritto di proprietà, parità di fronte alla legge.

Padiglione Italia, nella consapevolezza che il lavoro femminile è una grande leva di cambiamento sociale e politico, ha indetto due concorsi: *Progetti delle donne*, per valorizzare il talento e la creatività femminile, e *Progetti per le donne*, per dare visibilità a progetti che migliorano la qualità della vita femminile. «La caratteristica principale delle donne è la capacità di condividere.

Noi vorremmo che l'alleanza tra donne a livello globale, che si è formata in occasione di Expo Milano 2015, si focalizzi sul problema dello spreco di cibo, sia sul fronte del consumo come succede nelle società più ricche, sia sul fronte della produzione, dove lo spreco è dovuto a un'errata conservazione dei cibi come capita nei Paesi in via di sviluppo.

20 • ➔ **il trimestre** Expo 2015<< Scorcio del padiglione della Malaysia
foto tiero / 123RF

<<

Lo sforzo sta nell'incontro tra due mondi diversi che devono trovarsi, grazie alle donne, per avere un miglioramento effettivo» è la convinzione di Marta Dassù, presidente esecutivo di WE-Women for Expo. Secondo Emma Bonino «Expo 2015 sarà una sfida di *leadership* al femminile dove le donne sono chiamate a una grande assunzione di responsabilità, non più vittime ma agenti del cambiamento. Con una *leadership* al femminile il processo decisionale deve essere basato su credibilità e legittimità. E, come accade già in paesi dell'Africa, le donne leader devono imparare anche ad essere una comunità, a reagire come una comunità con responsabilità e trasparenza». Anche Muhammed Yunus – ideatore del microcredito e Premio Nobel per la Pace – ospite dell'incontro *Women in business: sustainable eco-*

nomies and good governance, ha sottolineato il ruolo fondamentale delle donne nella crescita economica, tanto più in aree disagiate: «In molti Paesi, come in Bangladesh, le donne spesso sono dimenticate, a volte non possono neanche uscire di casa. Invece, hanno lo stesso potenziale in creatività di ogni essere umano. Se ci focalizziamo sulle donne è perché abbiamo constatato quanto è importante dare loro le giuste opportunità: le loro *performance* sono migliori di quelle degli uomini».

WE-Women for Expo vuole trasmettere questo protagonismo femminile alle esposizioni successive: metà del mondo è donna, una metà che non deve rimanere in ombra.

MATTEO RENZI

Una bella pagina da scrivere insieme
«Oggi inizia il domani dell'Italia. La

pagina più bella di questo Paese la dobbiamo ancora scrivere e la scriveremo tutti insieme, forti del vertiginoso passato che abbiamo davanti. Siamo un grande Paese, abbiamo una grande forza, un grande ruolo. Basta piangersi addosso, come vorrebbero i professionisti del “non ce la farete mai”. Cari professionisti del “non ce la farete mai”, questa è la nostra risposta. [...] Oggi è come se l'Italia abbracciasse il mondo. E il mondo abbraccia l'Italia, assaggia l'Italia». Un discorso di ottimismo e speranza, quello del presidente del Consiglio, ma soprattutto un discorso di orgoglio nazionale. Perché – come sempre accade in Italia – ce l'abbiamo fatta nonostante ostacoli, ritardi e inchieste. «Dimostriamo con l'Expo che l'Italia è orgogliosa delle sue radici, delle sue tradizioni [...] il nostro passato ci invita a costruire e non soltanto a ricordare». Renzi ha ringraziato l'ex-sindaco di Milano Letizia Moratti, che nel 2008 ha voluto l'Expo a Milano con tutte le sue forze: ne ha lodato l'intuizione e la voglia di crederci nonostante tutto. Ha ringraziato il commissario Giuseppe Sala, il capo cantiere e tutti quelli che a vario titolo hanno lavorato perché questo sogno potesse avverarsi. Certo, l'ultima parola si potrà dire dopo il 31 ottobre, ma è indubbio che finora il risultato è stato degno delle migliori aspettative. Il tempo ci dirà se questa manifestazione sarà in grado di risvegliare l'Italia e di rimetterla in moto.

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienze dei lettori. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [OK](#)



Eventi News24 Expo2015

finestra su #ExpoMilano2015 con news e fotografie sui paesaggi dell'Italia. #expo2015

PER LA TUA NUOVA CASA SCEGLI UN BORGHO.

Borgo Cascina Conti



Home page | Contatti | Presentazione Eventinews24 | Il Tuo banner qui! | Press Partners
 Inserisci il tuo Articolo Qui! | Social N. Events | Facebook Fan Page/Gruppo | Interviste | Video | Privacy e Cookies
 Italia Expo 2015 | Newsletter | Eventinews24 Meeting in ExpoMilano2015

Cerca

AV4

MARTEDÌ 23 GIUGNO 2015

ADV2



Gratta la fortuna anche online

Vinci fino a 2 milioni di euro!



Costruisci adesso il tuo esercito
 Iscriviti gratis ed entra in battaglia



I commercianti lo odiano!
 Il segreto dello shopping online

ISCRIVITI A

ADDTIS SMART LAYERS

ARCHIVIO PAGINE

INFORMAZIONI

Fab Food. La Fabbrica del gusto italiano" a Expo 2015 @Expo2015

Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". Obiettivo e' far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale. Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, oltre al Ministero della Salute, 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri. **FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO** La mostra di Confindustria a Expo Descrizione Esperienza di visita La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del



Il tuo browser non supporta i video HTML5

NATURA

EVENTINEWS24 APP



EVENTINEWS24 INSTAGRAM

[View on Instagram](#)

TWITTER PAGE NEWS

TWITTER

Tweets [Follow](#)

14m
Eventinews24.com
 @eventinews24
 laVERDI: SAN GOTTARDO IN CORTE - DOMENICA 5 LUGLIO 2015
[dlvr.it/BJLkwG](#)
[pic.twitter.com/hnqFkDnytk](#)



PERSONALI



Iaphet Elli

Segui 408

Gestisco il sito www.eventinews24.com e cerco locali, discoteche e nuovi artisti da pubblicizzare...
[Visualizza il mio profilo completo](#)

GOOGLE+ FOLLOWERS

Iaphet Elli "Eventine..

+ Aggiungi alle cerchie



408 mi hanno aggiunto alle cerchie
[Visualizza tutto](#)

EVENTINEWS24 PICTURES



ADD THIS

made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca.
 Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione.
 Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita. Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che inviterà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.
 Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?
 Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.
 Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.
 Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.
 Ma è sempre stato così?
 Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva

Eventinews24.com
 @eventinews24
 57m
 Expoincittà. A Palazzo Reale esposto il costume della prima di "Turandot" andata in scena nel 1926 al Metropolitan...
divr.it/BJKZ14

1h
 Eventinews24.com
 @eventinews24

Tweet to @eventinews24

RANK



VISUALIZZAZIONI TOTALI

2,357,056

Per riprodurre il video è necessario Adobe Flash Player o QuickTime. [Scarica l'ultima versione di Flash Player](#) [Scarica l'ultima versione di QuickTime](#)

Chiudi

Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

<http://www.fabfood.it>Pubblicato da **laphet Elli** a 15:00

+1 Consigliato su Google

Reazioni: ☐ divertente (0) ☐ interessante (0) ☐ eccezionale (0)

Nessun commento:

Posta un commento

Thanks for your collaboration!

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

Pubblica

Anteprima

Link a questo post

[Crea un link](#)[Post più recente](#)[Home page](#)[Post più vecchio](#)Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

ADV11

**L'hai provato?**

Questo ingegnoso trucco rivoluziona il commercio online

**Graceland****Borsone**

EUR 19.9

**"Ho perso 12kg in 5 settimane"**

La soluzione esiste.

**Quanto vale la tua auto usata?**

Scopri subito e

12 persone stanno seguendo [Stradivarius Concerti](#). Iscriviti per vedere chi stanno seguendo i tuoi amici.



domenica24 casa24 moda24 food24 motori24 job24 stream24 viaggi24 salute24 shopping24 radio24 altri

Cerca

MY24 Accedi



COMMENTI & INCHIESTE

Martedì • 16 Giugno 2015 • Aggiornato alle 07:17

How To Spend It

Professioni e Imprese24

Banche dati

Versione digitale

NEW! Italy24

Business School ed eventi

Strumenti di lavoro

f b t g s

HOME ITALIA MONDO NORME & TRIBUTI FINANZA & MERCATI IMPRESA & TERRITORI NOVA24 TECH PLUS24 RISPARMIO COMMENTI & INCHIESTE STORE24 Acquista & abbonati

Commenti&Inchieste ► Italia

L'Expo laboratorio per pubblico e privato

di [Alberto Quadrio Curzio](#) 16 Giugno 2015

Tweet

My24



Sull'Expo 2015 i commenti sono continui dall'ottobre del 2006, quando il Governo italiano presentò la candidatura di Milano; si sono intensificati dal marzo 2008, quando l'Assemblea Generale del Bie (Bureau International des Expositions) ci assegnò la manifestazione; continueranno ad Expo conclusa soprattutto con i calcoli sui costi e i benefici. Riflettiamo qui su alcuni aspetti che evidenziano il ruolo delle Associazioni di imprese italiane, della tecnoscienza e della Ue entrando a pieno titolo nel tema "Nutrire il pianeta, Energia per la vita". L'Expo

è, infatti, tanto esposizione quanto laboratorio e fabbrica. Aspetti, questi ultimi, che vanno meglio spiegati.

La sussidiarietà e i partenariati. Innanzitutto, va sottolineato che Expo è una grande iniziativa di partenariato pubblico-privato al quale molte imprese hanno collaborato nelle più diverse forme ma che trae il suo prestigio anche da una specifica presenza della Ue. Ciò significa che la sussidiarietà si applica a diversi livelli che vanno dalle imprese alle loro associazioni, dalle istituzioni nazionali e locali fino alla Ue. Con riferimento al sistema economico italiano, fatto da tante Pmi, il ruolo delle Associazioni è fondamentale nei rapporti con le Istituzioni e l'innovazione. Si attua così quel principio del liberalismo sociale, dove la forza non deriva solo dalla dimensione ma anche dalla aggregazione.

L'industria alimentare. Partiamo da questa industria che tramite la Federalimentare ha lanciato pochi giorni fa, nella sua assemblea all'Expo, un bel manifesto: "Uniti si vince". Bisogna infatti ricordare che Federalimentare, con 54mila imprese, 385mila addetti, un fatturato 2015 stimato in 134 miliardi di euro (di cui quasi 29 derivanti dall'export), si colloca come secondo comparto del manifatturiero italiano. E ancora va evidenziata la forte capacità di innovazione del settore che non esprime un'industria omologatrice, pur essendo i suoi prodotti agroalimentari acquistati da più di 1,2 miliardi di consumatori mondiali.

Con 2,4 miliardi di euro annui investiti per la sicurezza alimentare dei prodotti e 10 miliardi di euro (8% del fatturato) per la ricerca e sviluppo, con la rimodulazione e il riproporzionamento che hanno ridotto i nutrienti eccedenti, gli spechi alimentari, il consumo energetico, l'emissione di gas serra, le materie prime per imballaggio, l'industria alimentare ha continuato a innovare mantenendo, tuttavia, le specificità del Made in Italy.

IN QUESTO ARTICOLO

Argomenti: Federalimentare | Italia | Uciimu-Sistemi | Federunacoma | Assocomaplast | Assica | [Anie](#) | Acimit | Confindustria

ULTIMI DI SEZIONE



ITALIA
L'Expo laboratorio per pubblico e privato
di [Alberto Quadrio Curzio](#)

SCENARI
Default non è Grexit

di [Alessandro Plateroti](#)

SCENARI
I candidati sbagliati che non raccolgono «secondo preferenze»
di [Roberto D'Alimonte](#)

SCENARI
Una riforma per l'Eurozona
di [Sergio Fabbrini](#)

INTERVISTA
«Borsa più facile per le Pmi»
di [Rossella Bocciarelli](#)

COMMENTI E IDEE
La «lezione» finlandese: paga anche chi non sbaglia
[Paul Krugman](#)

Tutto su Commenti & Inchieste?

Tutte queste sono notizie importanti di cui non sembra ci sia consapevolezza generalizzata.

La stessa manca anche sull'obiettivo che Federalimentare si pone: arrivare entro la fine del decennio a 50 miliardi di export che equivarrebbe a 100mila occupati addizionali tra effetto diretto ed indotto. È un risultato che la citata Federazione ritiene di dovere e potere raggiungere perché, pur essendo le nostre esportazioni notevoli in termini assoluti (29 miliardi di euro e 34,5 considerando anche la componente agricola), non lo sono per la quota del 20,5% sul fatturato alimentare, che è bassa rispetto a Spagna (22%), Francia (28%), e Germania (32%).

A tal fine le leve necessarie (individuare da una indagine su 1.000 imprenditori e manager del settore) sono cifrate come segue: un sostegno forte da parte del Governo per la valorizzazione generale del Made in Italy (56,2%), un supporto specifico rivolto a quelle imprese che intendono espandersi in mercati esteri (27,1%), gli effetti positivi di Expo (25%). Innovazione e internazionalizzazione sono dunque le due forze su cui l'industria alimentare italiana punta sempre di più e sui cui il sostegno del Governo conta.

Fab Food e innovazione. Una sintesi, simbolicamente forte, tra imprese e innovazione è al Padiglione Italia "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", affidata non a caso alla progettazione del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica "Leonardi da Vinci". Lo scopo è dimostrare come l'industria e le tecnologie pulite e innovative italiane possano contribuire a prodotti alimentari sicuri e di qualità. Da Fab Food emergono anche la complessità, le connessioni e la coerenza della filiera agro-alimentare italiana, come prova il fatto che allo stesso hanno contribuito con Confindustria dieci associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre.

È noto che Confindustria ha operato a ben più ampio raggio per Expo iniziando dal 2008 con una serie di gruppi di lavoro su nutrizione, innovazione e sviluppo sostenibile, turismo culturale, expo-generation e nuove professionalità, promozione internazionale, mobilità e reti, cooperazione allo sviluppo. Ne sono uscite nel 2010 delle "Proposte per la valorizzazione del sistema delle imprese" ed infine la partnership con Padiglione Italia (anche per Fab Food) che esprime la fiducia nell'Expo per l'innovatività e internazionalizzazione (anche per le startup) del nostro Paese.

Il Centro di ricerca europeo. L'innovazione è anche il tema principale sui su cui la Ue ha scelto di essere presente all'Expo, consapevole che da qui passa la possibilità di accrescere in maniera sostanziale, sicura e sostenibile la produzione agricola e l'alimentazione. Per questo al servizio scientifico interno (JRC) della Commissione europea è stata data la responsabilità di coordinare la partecipazione delle Ue a Expo valorizzando soprattutto il ruolo della scienza e dei partenariati all'interno e all'esterno della Ue. Le politiche della Ue sui temi dell'Expo vanno dalla politica agricola comune, alla sicurezza alimentare, alle norme sanitarie, alla sostenibilità ambientale in agricoltura.

1 2 [Avanti](#)

CLICCA PER CONDIVIDERE



©RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA LA NOTIZIA

[Leggi e scrivi](#)

TAG: [Federalimentare](#), [Italia](#), [Ucima-Sistemi](#), [Federunacoma](#), [Assocomplast](#), [Assica](#), [Anie](#), [Acimit](#), [Confindustria](#), [Consiglio nazionale delle ricerche](#), [Assolombarda](#), [Federchimica](#), [Unione Europea](#), [Mostre](#)

Permalink



DAI NOSTRI ARCHIVI



sardinia 2015

888 INTERNATIONAL WASTE MANAGEMENT
ASSET LANDFILL SYMPOSIUM
Forte Viterbo - 6 Marchetti di Pula (CA) - 10-11
e 12 October 2015

NOTIZIE

PRODOTTI

SETTORI

PUBBLICAZIONI

INNOVAZIONE

NEWSLETTER

Il Nuovo Portale per la tua Impresa!

Incontra la tua community

Partecipazione gratuita
previa registrazione online
www.tecomeeting.it

Home > Notizie > Inaugurata la mostra Fab Food, la fabbrica del gusto italiano

Inaugurata la mostra Fab Food, la fabbrica del gusto italiano

La mostra nasce con l'intento di aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura sull'alimentazione sostenibile

[f](#) Condividi [Mi piace](#) [0](#) Tweet [Pin It](#) [Email](#)

Pubblicato il 3 giugno 2015

"Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato Fab Food – La fabbrica del gusto italiano, la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale.



Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 SpA e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

Fab Food – La fabbrica del gusto italiano è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadrati, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia.

Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana.

Si è verificato un errore.

Impossibile eseguire Javascript.



La prima sala conduce il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Continuando il percorso al visitatore viene domandato che cibo desidera e può rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano si attraversa il tunnel delle voci che investe il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così alla giostra "Nutrire il pianeta" in cui il visitatore viene invitato ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala una grande pianeta Terra in disequilibrio: una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addentra poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore 'gioca' a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

La terza giostra è quella dell'"Obiettivo sicurezza" dove il visitatore veste i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se sa ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimola una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri.

Il visitatore entra poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vede come scienza e tecnologia hanno migliorato le nostre condizioni di salute. Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo. Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegano le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Infine, attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke box, il visitatore può approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Antonella Rampichini

NOTIZIE

tutti ►



Inaugurata la mostra Fab Food, la fabbrica del gusto italiano

"Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca:...



Si apre oggi la Settimana verde 2015

Relazioni pubblicate oggi dalla Commissione europea rivelano che nell'UE quasi il 15% degli uccelli...



Ipack-Ima lancia la rivoluzione alimentare

Fino a quando e come si potrà sostenere il sistema alimentare mondiale? Il quadro...

PRODOTTI

tutti ►



Isoflux IFX-C, misuratore di portata a ultrasuoni

I misuratori di portata Isoflux sono realizzati da Isoil Industria per la misura dei...



Matrilox, tra rinnovabilità e alte prestazioni

A Plast 2015 Matrica, joint venture 50:50 tra Versalis (Eni) e Novamont, presenta la...



Pompe sommergibili FK

FK è la nuova linea altamente professionale di pompe sommergibili Dab. La loro affidabilità,...

»



Confindustria efficienza Expo 2015 Federchimica industria innovazione

produzione alimentare sostenibilità alimentare

[f Condividi](#) [Mi piace](#) [0 Tweet](#) [Pin It](#) [Email](#)

CONTENUTI CORRELATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mercoledì 9 ottobre 2015

IBM CLIENT CENTI

BI MAG

TECH PLUS

ELETTRONICA

AUTOMAZIONE

MECCANICA

ENERGIA

AMBIENTE

MOSTRE CONVEGNO

EXPO 2015

ambiente  plus.it

 **RICREA**
CONSORZIO NAZIONALE RICICLO
E RECUPERO IMBALLAGGI ACCIAIO

Imballaggio in acciaio
cassaforte della natura
amico dell'ambiente

 **AMPERE**
Strumentazione e sistemi

NOTIZIE

PRODOTTI

SETTORI

PUBBLICAZIONI

INNOVAZIONE

NEWSLETTER

IL Nuovo Portale per la tua Impresa!

Conquista i mercati esteri

 **ARTECO15**
Feeding Technology
Energy for Business

 **CANNON
AUTOMATA**
HMI

Home > Notizie > Inaugurata la mostra Fab Food, la fabbrica del gusto italiano

Inaugurata la mostra Fab Food, la fabbrica del gusto italiano

La mostra nasce con l'intento di aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura sull'alimentazione sostenibile

 Condividi

 Mi piace

 Tweet

 Pin it



 g+

 Condividi

Pubblicato il 3 giugno 2015

“Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative”. Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato Fab Food – La fabbrica del gusto italiano, la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale.



Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 SpA e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

Fab Food – La fabbrica del gusto italiano è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadrati, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia.

Ricerca articoli, notizie...

Cerca 

Per la tua pubblicità»

LP30 - LP31
La nuova frontiera
del PLC

 **ASEM**

 **reACTION
TECHNOLOGY**

AUTOMAZIONE ULTRA VELOCE
TEMPI DI RISPOSTA DI 1µS

PERFECTION IN AUTOMATION
www.br-automation.com

Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana.

Per riprodurre il video è necessario Adobe Flash Player o QuickTime. [Scarica l'ultima versione di Flash Player](#) [Scarica l'ultima versione di QuickTime](#)

La prima sala conduce il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Continuando il percorso al visitatore viene domandato che cibo desidera e può rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano si attraversa il tunnel delle voci che investe il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così alla giostra "Nutrire il pianeta" in cui il visitatore viene invitato ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addentra poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore 'gioca' a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

La terza giostra è quella dell'"Obiettivo sicurezza" dove il visitatore veste i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se sa ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimola una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri.

Il visitatore entra poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vede come scienza e tecnologia hanno migliorato le nostre condizioni di salute. Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo. Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegano le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Infine, attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke box, il visitatore può approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.



NOTIZIE

[tutti](#)


Inaugurata la mostra **Fab Food, la fabbrica del gusto italiano**

"Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca:...



Si apre oggi la **Settimana verde 2015**

Relazioni pubblicate oggi dalla Commissione europea rivelano che nell'UE quasi il 15% degli uccelli...



Ipack-Ima lancia la **rivoluzione alimentare**

Fino a quando e come si potrà sostenere il sistema alimentare mondiale? Il quadro...

PRODOTTI

[tutti](#)


Isoflux IFX-C, **misuratore di portata a ultrasuoni**

I misuratori di portata Isoflux sono realizzati da Isoil Industria per la misura dei...



Matrilox, tra **rinnovabilità e alte prestazioni**

A Plast 2015 Matrica, joint venture 50:50 tra Versalis (Eni) e Novamont, presenta la...



Pompe sommergibili **FK**

FK è la nuova linea altamente professionale di pompe sommergibili Dab. La loro affidabilità,...

Antonella Rampichini

»

 Confindustria
 efficienza Expo 2015 Federchimica industria innovazione

produzione alimentare sostenibilità alimentare

 Condividi
  Mi piace
  Tweet
  Print
 
 +1
  Condividi

CONTENUTI CORRELATI



'Nexus' per affrontare le sfide del pianeta su cibo, acqua ed energia

È questo il tema centrale di 'Nexus, cibo, acqua ed energia', l'evento organizzato a Expo 2015 da Enea, Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo (Dgcs) del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Wame...



Ans e Nanoforum per l'innovazione nanotech

Nanoforum è dal 2005 la prima mostra-convegno italiana nata con l'obiettivo di trasferire la conoscenza dal mondo della ricerca alle imprese - Pmi in particolare - nel settore delle micro e nanotecnologie, favorendo il lancio di nuovi...



Expo 2015 e sostenibilità

Mancano solo cinque anni ai traguardi previsti dalla Strategia Europa 2020, verso una crescita intelligente e sostenibile per quanto riguarda occupazione, innovazione, istruzione, inclusione sociale ed ambiente. I Mega Trend di maggiore impatto e le strategie di crescita...



Monitorare la sostenibilità

L'approccio degli italiani ai temi della sostenibilità è positivo anche in tempo di crisi e dimostra atteggiamenti concreti ed effettivi, di consumo e acquisto consapevoli, soprattutto in termini di sostenibilità ambientale. Un trend che coinvolge circa 20...



Più acciaio recuperato dagli imballaggi

Più acciaio recuperato dagli imballaggi. Nel 2014 in Italia sono state avviate al riciclo 335.854 tonnellate di imballaggi in acciaio, sufficienti per realizzare ben 2.239 copie dell'Albero della Vita, icona del Padiglione Italia e simbolo di Expo...



Enea per Expo 2015: allarme specie invasive

A Expo 2015 arriva uno strumento, nato da un'alleanza fra ricercatori italiani e statunitensi, per preservare la biodiversità nel settore agricolo, sempre più minacciata dai cambiamenti climatici, dall'utilizzo intensivo di prodotti chimici e dalla diffusione di specie...



Sicurezza alimentare in Lombardia

Come integrare tra loro gli aspetti della sicurezza legati alle qualità igienico-sanitarie con quelli dell'approvvigionamento, della conservazione e della durevolezza degli alimenti in una dimensione produttiva che deve essere ecosostenibile lungo tutta la filiera alimentare? L'approccio lombardo alla Food Safety.



Expo 2015: la 'serra verticale' di Enea

All'Expo 2015 l'Enea parteciperà con il primo prototipo italiano di Vertical Farm, una serra verticale dove l'innovazione tecnologica 'rivoluziona' il modo di coltivare la terra e di produrre gli alimenti: zero uso di suolo e di pesticidi,...



Henkel Innovation Challenge 2015

Il team belga "The Sharp Shepards" composto da Jérémy Denisty, 23 anni, e Marine Van Halle, 20 anni, studenti dell'Université Catholique de Louvain, vince l'ottava edizione di Henkel Innovation Challenge. Tra le 23 squadre che hanno partecipato...

HOME

CHI SIAMO

ARCHIVIO

ABBONAMENTO

CONTATTI



vuoi promuovere la tua PMI?

ABBONATI

info@voxfabrica.it

cerca

martedì, 2 giugno 2015

SPECIALE EXPO 2015

02/06/2015

CONFINDUSTRIA

Con Fab Food apre la fabbrica e la filiera del gusto italiano



MILANO - «Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative»: con queste parole Giorgio Squinzi, presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione universale. Fab Food è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo nazionale della scienza e della tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadrati, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano. Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto il ministero della Salute e dieci associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucim Sistemi per produrre.

Newsletter



Per ricevere la newsletter di VoxFabrica

Iscriviti

Nome Cognome Ente/società Email

ISCRIVITI

segui Vox Fabrica su



ARCHIVIO SPECIALE EXPO 2015

- Sul tema dell'uso intelligente dell'acqua si accende il National Day ceco
- La Principessa Lalla Hasna protagonista del National Day marocchino
- Nel Cluster del caffè si gusta la filosofia solidale dell'isola caraibica
- Fotovoltaico e materiali di riciclo per una partecipazione eco-sostenibile
- Il "Buen Vivir" formato esportazione dal Sudamerica al mondo
- Nella prima settimana quasi 40mila visitatori hanno scalato le torri elvetiche
- Milano al centro del mondo: una grande tavola per la cultura, l'educazione e l'economia
- A portata di "cinghietto" tutte le informazioni per un'Expo indimenticabile
- Ha preso vita l'albero simbolo dell'Esposizione universale
- La Cina protagonista a Milano: l'Expo produrrà 6 miliardi di Pil aggiuntivo
- Il menu del futuro sarà confezionato e servito al Future Food District
- In vetrina al Biodiversity Park le "bio-eccellenze" agroalimentari italiane

EVENTI

"Fab Food", viaggio nell'eccellenza alimentare

■ Con la prospettiva di un giro d'affari complessivo di 20 miliardi ed un Pil generato di 10 miliardi, ha aperto i battenti ed ha preso a funzionare a pieno regime Expo Milano 2015, che si svolgerà fino al 31 ottobre, sotto il titolo "Nutrire il Pianeta, energia per la vita". Un tema cruciale per tutti i paesi del mondo e che include una doppia valenza: da un lato quella di garantire cibo a sufficienza a chi vive in condizioni di denutrizione e, dall'altro, quella di riuscire a prevenire le grandi nuove malattie sociali della nostra epoca, dall'obesità alle patologie cardiovascolari, valorizzando le innovazioni e le pratiche che permettono una vita più sana. Obiettivi capaci di stimolare le istituzioni internazionali, gli Stati, le organizzazioni non governative e i privati a collaborare a favore del rilancio degli investimenti nel campo agroalimentare e

della ricerca di soluzioni nuove per conseguire uno sviluppo umano più sostenibile.

Opportunità. L'Expo è una opportunità unica per convogliare energie e idee, per identificare soluzioni concrete che possano condurci verso questo obiettivo, con una squadra di cui fanno parte le istituzioni, le università, il terzo settore e, naturalmente, le imprese per una collaborazione tra enti pubblici e privati, tutti impegnati a favorire lo sviluppo sostenibile e la protezione dell'ambiente, stimolare la cooperazione, creando l'occasione per scambi economici e commerciali, e riflettere sulle criticità/opportunità di integrazione economica tra Paesi. Senza dimenticare la necessità di diffondere a livello internazionale e tra le comunità nazionali di produttori e consumatori pratiche alimentari basate su scelte informate.

Iniziativa. Proprio su questi temi

è centrata l'iniziativa di Confindustria, che, fin dall'avvio del progetto Expo, ha collaborato con le istituzioni nazionali e locali, lanciando un proprio percorso di presenza e azione. In collaborazione con Miur (Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca), ha visto mobilitare 400 imprese nel progetto "Adotta una scuola per l'Expo" e, in questi giorni ha impegnato Confindustria Piemonte in un giornata di ricognizione delle centinaia di padiglioni e cluster tematici, nei quali si articola la grande esposizione di Milano. Ma il vero clou della presenza dell'industria italiana alla manifestazione è la mostra "Fab Lab", appena aperta. Attrazioni multimediali per illustrare la filiera agroalimentare dal seme al piatto, con l'obiettivo di far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando ambiente e risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessi-

bili e in quantità sufficiente, ma anche la qualità e i sapori dei cibi della tradizione made in Italy. Il nome scelto indica appunto l'eccellenza del cibo italiano, ovvero "fabulous food", ma anche l'aspetto industriale della "fabbrica del cibo" e include un richiamo ai Beatles, i Fab Four, mitici come il nostro cibo. Fab Lab è invece uno spazio giovane votato all'innovazione. Fab Food coinvolge dieci associazioni del sistema confindustriale: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Uci-mu. Il progetto è a cura del Museo Nazionale della Scienza e della tecnica di Milano e intende offrire alle giovani generazioni e alle famiglie una proposta per accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile. All'Expo 2015 fin al 31 ottobre.

Federica Bruno



Il ministro dello Sviluppo Economico, Federica Guidi, inaugura la mostra Fab Food



PRIMO PIANO / EXPO MILANO 2015

Diana Bracco: «L'Expo è una grande missione Paese»

Numeri da record per la manifestazione: 149 Partecipanti (145 Paesi e 3 Organizzazioni: Unione Europea, Nazioni Unite e Cern), 53 padiglioni Self Built (un vero record: a Shanghai furono 42), 9 Cluster, 20 milioni di visitatori attesi, 11 milioni di biglietti venduti prima dell'apertura, 5 miliardi l'indotto per il Turismo. Milano, secondo il New York Times, sarà la prima meta da visitare per il 2015

di Raffaella Venerando

Presidente Bracco, nonostante detrattori e apocalittici l'Expo a Milano è realtà e lo sarà per sei mesi. Ci riassume i numeri da record della nostra Esposizione Universale?

Alla fine l'Italia ha fatto gol con l'ottimismo della volontà. Dopo settimane difficili, in cui scetticismo e autolesionismo la facevano da padrone, il 1° maggio è stata una giornata bellissima: l'Expo e il Padiglione Italia hanno aperto le loro porte a un



Diana Bracco
Presidente Expo 2015 S.p.A.

pubblico già numeroso, soprattutto di famiglie e di giovani provenienti da tutto il mondo. È stata una giornata emozionante che mi ha ripagato delle tante preoccupazioni e polemiche spesso strumentali che ci hanno accompagnato nella preparazione dell'evento più complesso che esista. Tutti insieme – imprese, lavoratori e Istituzioni nazionali e locali – abbiamo dimostrato di che pasta siamo fatti noi Italiani. Perché ognuno fa la sua parte e getta il cuore oltre l'ostacolo, e di questo sono loro grata quando c'è in ballo l'immagine dell'Italia.

Chi sperava nel flop è stato smentito dai fatti. L'Expo ha già dimostrato di avere uno straordinario impatto economico e occupazionale, e di essere una grande opportunità per rilanciare la crescita, il turismo, l'export e la stessa immagine del nostro Paese. Sono comunque le cifre che parlano chiaro. Ricordo qualche dato emblematico della nostra Esposizione Universale: 149 Partecipanti (145 Paesi e 3 Organizzazioni: Unione Europea, Nazioni Unite e Cern), 53 padiglioni Self Built (un vero record: a Shanghai furono 42), 9 Cluster, 20 milioni di visitatori attesi, 11 milioni di biglietti venduti prima dell'apertura, 5 miliardi l'indotto per il Turismo, Milano prima meta da visitare per il 2015 secondo il New York Times.

Qual è e quale sarà l'impatto della manifestazione sull'economia e, più in generale, sul Paese?

L'Expo, coi suoi 20 milioni di turisti attesi, di cui 7 milioni da tutto il mondo, potrà aiutare la crescita del contributo del settore turistico al PIL in modo duraturo. Altro obiettivo strategico da raggiungere, in particolare grazie alla vetrina del Padiglione Italia, è

l'incremento delle quote di export delle nostre grandi filiere produttive. Una rete di distretti e di eccellenze che spesso non riusciamo a portare all'estero come meriterebbero.

L'Expo 2015 sarà infatti soprattutto una straordinaria opportunità per le nostre imprese.

A Palazzo Italia nel 2015 sono attese oltre 500 delegazioni di Capi di Stato, Ministri dell'Economia e operatori economici. Per questo l'Expo sarà una grande occasione di B2B. Tra l'altro, un recente studio commissionato dalla Camera di Commercio di Milano alla Sda Bocconi ha dimostrato che l'Esposizione sarà un volano anticiclico e un'occasione concreta di crescita economica e occupazionale. Secondo la ricerca i posti di lavoro creati tra il 2012 e il 2020 da Expo saranno 191mila, con un valore aggiunto, cioè un margine economico effettivo al lordo delle tasse, in Italia di 10 miliardi di euro.

Crede che Expo sarà capace anche di riabilitare la nostra immagine all'estero, di renderla più credibile, affidabile e sensazionalistica, ma in senso positivo?

Sono convinta di sì. Ma soprattutto l'Expo potrà restituire fiducia e orgoglio a noi Italiani, a partire dai più giovani. L'Expo è una grande missione Paese, con l'obiettivo di rilanciare la nostra immagine globale. D'altronde l'Esposizione Universale è da sempre un'opportunità straordinaria, sia per le città ospitanti, sia per i Paesi che possono condividere il meglio della propria innovazione tecnologica, della propria produzione nazionale e della propria tradizione culturale.

Anche per questo, quando ero a capo di Assolombarda mi impegnai in prima persona a sostegno della candidatura di Milano.

Lei è Commissario del Padiglione Italia: come è strutturato e cosa c'è da visitare?

Sviluppando il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" abbiamo anzitutto puntato sulla valorizzazione dell'eccezionale biodiversità dell'Italia e delle sue culture stratificate. Una biodiversità che in Italia ha caratteristiche uniche, si pensi ai vitigni coltivati, ai molti prodotti tipici, alla varietà delle tradizioni alimentari locali (l'Italia ha oggi il più alto numero di prodotti Dop e Igp di tutta Europa). Per questo nel nostro Padiglione, al centro della bellissima Mostra dell'identità Italiana abbiamo scelto di porre, accanto al concept del Vivaio, il concetto delle "potenze".

Questa narrazione sarà animata attraverso una serie di attrazioni di grande impatto, capaci di veicolare messaggi semplici ed emozionanti.

Il Cardo ha i tratti di una grande via italiana, multiterritoriale e multiprodotto con piazzette, uno spazio d'incontro e di scambio, un'area a rotazione che ospita tutte le regioni italiane e tanti eventi dell'ANCI, oltre ad alcuni spazi tematici realizzati dai nostri grandi partner. Dall'area di Coldiretti, che illustrerà il ruolo del paesaggio collettivo e il prodotto agricolo italiano dal campo alla tavola, a quello voluto dal Mipaaf, che racconta la storia della vite e i territori del vino; da quello di Confindustria a quelli di Copagri e Confagricoltura. Senza dimenticare gli spazi dedicati alle tipicità gastronomiche italiane: il caffè, l'olio, l'acqua, la birra, la pasta e la pizza. Insomma, i contenuti sono i grandi protagonisti dell'Expo e di Padiglione Italia in particolare.

Confindustria per Expo si è impegnata in un progetto in particolare, la mostra "Fab food. La fabbrica del gusto italiano". Come si articola questa iniziativa e quali obiettivi si pone?

L'obiettivo della mostra, che ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, è far conoscere ai visitatori come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si sviluppa in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e propone attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Un percorso studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglie i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale.

Ricordo che insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, oltre al Ministero della Salute quale partner istituzionale, 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e UciMu-Sistemi per produrre.



L'Albero della Vita ideato da Marco Balich, Padiglione Italia

◀ In Francia la Tour Eiffel, attrazione principale dell'Esposizione Universale del 1889, è ormai da più di un secolo il simbolo di Parigi e della Francia. Crede che anche Milano e l'Italia possano ricevere in eredità una dote di egual valore?

L'Albero della Vita, ideato da Marco Balich, è già diventato la vera icona di questa Expo.

L'Albero ha anzitutto un senso simbolico, inteso come l'approdo del Grand Tour che abbiamo immaginato quale filo conduttore del percorso espositivo di Padiglione Italia. Un invito al viaggio fatto di tappe straordinarie: le grandi e piccole bellezze dei nostri territori, le tradizioni regionali, il patrimonio enogastronomico, il mondo della ricerca, le associazioni, i nostri grandi prodotti.

L'Albero è l'epilogo di questa storia, la metafora che rappresenta e conclude al meglio il nostro concept del Vivaio: le radici dell'Albero affondano nella

potenza e nella varietà delle eccellenze italiane e, con un gesto plastico e altamente simbolico, vengono proiettate verso il cielo quasi per ridistribuirle a favore dell'intero Pianeta. L'Albero della Vita è un simbolo fortemente italiano: ispirato al disegno stellare della pavimentazione studiata da Michelangelo Buonarroti per la piazza del Campidoglio, è un richiamo al Rinascimento che proietta però il nostro Paese nel futuro. Penso sarà un'icona che durerà nel tempo, a cui gli Italiani si affezioneranno.

Un'ultima curiosità: che cosa è per lei il buon cibo?

Il buon cibo per me è quello di qualità, in cui noi Italiani eccelliamo.

E i piatti migliori sono quelli che ciascuno di noi lega ai propri ricordi più cari: io per esempio ho nella memoria i sapori e gli odori della cucina della mia infanzia.



Taglio del nastro anche per “la fabbrica del gusto italiano”

di Fabrizio Garnero

Dopo l'apertura ufficiale del sito di EXPO Milano 2015, il 28 maggio scorso, in occasione dell'Assemblea annuale di Confindustria, il Presidente Giorgio Squinzi e il Ministro dello Sviluppo Economico Federica Guidi hanno inaugurato “Fab Food. La fabbrica del gusto italiano”, la mostra sita all'interno di Padiglione Italia con cui si intende far conoscere ai visitatori come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Lo scorso 28 maggio, in occasione dell'assemblea di Confindustria, il Presidente e Ambassador di Expo Milano 2015 Giorgio Squinzi, assieme a Diana Bracco, Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia e Luigi Galdabini, Presidente di UCIMU - Sistemi per Produrre, hanno inaugurato “Fab Food. La fabbrica del gusto italiano”, alla presenza del Ministro dello Sviluppo Economico Federica Guidi e di altre autorità di Governo. “Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile;

una sfida che la nostra cultura industriale deve saper affrontare fornendo risposte innovative” ha affermato Squinzi nel suo discorso che ha preceduto il taglio del nastro da parte del Ministro Guidi.

Raccontare il ruolo delle macchine per la filiera agricola e alimentare

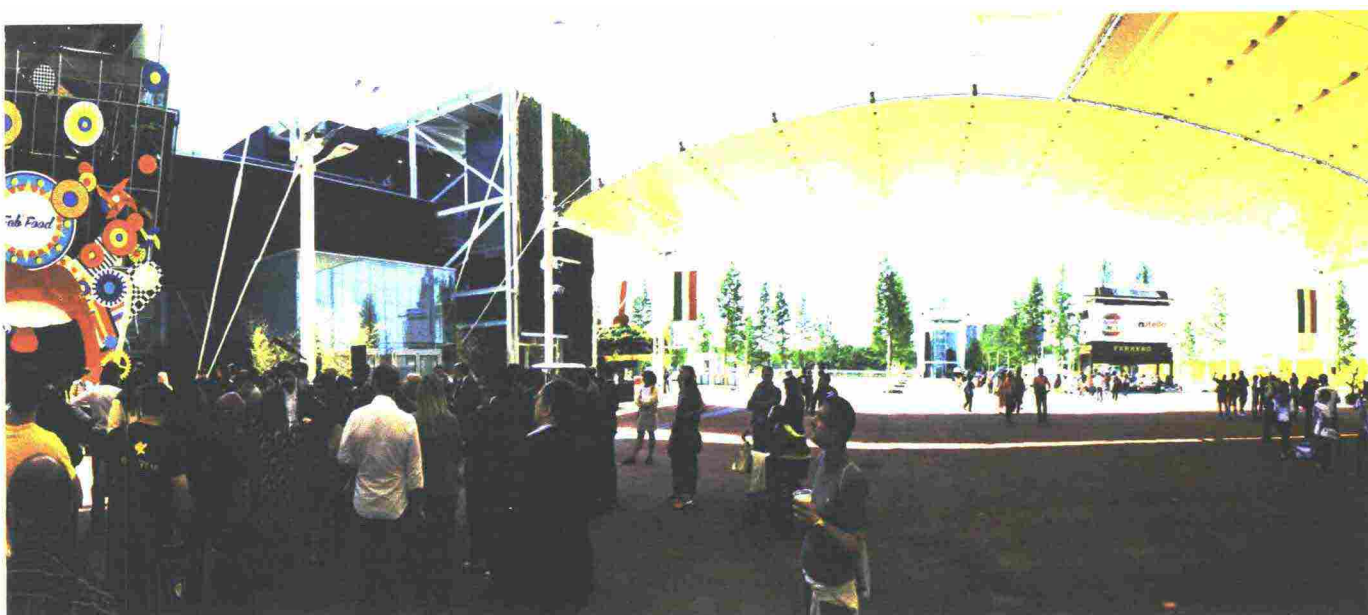
“L'Italia ha scelto con EXPO 2015 un tema fortemente caratterizzante, che affonda le radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese, che da sempre esprime un'eccellenza nella cultura dell'alimentazione” ha affermato nell'occasione



46 - Giugno-Luglio 2015 N° 213

PubliTec

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Il Ministro
dello Sviluppo
Economico Federica
Guidi e Giorgio
Squinzi inaugurano
ufficialmente
la mostra Fab Food.

ne il Presidente UCIMU, che ha poi proseguito: "Ma la produzione alimentare come la conosciamo oggi esiste anche grazie allo sviluppo continuo delle tecnologie di produzione, settore in cui l'Italia eccelle a livello mondiale; la macchina per la pasta è realizzata con una macchina utensile, lo stesso vale per l'impastatrice, per le macchine che imbottigliano le bevande, per quelle da stampa che marchiano o realizzano i contenitori degli alimenti, e così via". "EXPO 2015 è, quindi, un'occasione unica per raccontare al mondo come e perché le macchine utensili, i robot, l'automazione sono fon-

damentali per l'intera filiera agricola e alimentare. Sono queste le ragioni che hanno spinto UCIMU a partecipare a questa bella iniziativa di Confindustria nel Padiglione Italia".

Coniugare sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia

"Nutrire il pianeta, energia per la vita" è un tema che appartiene alla nostra storia industriale e alla vita quotidiana delle imprese del settore, attraverso mondi produttivi che ci fanno conoscere e apprezzare nel mondo, giorno per giorno.

Incontri ■

Giorgio Squinzi,
Presidente e
Ambasciatore
di Expo Milano
2015 durante
il suo discorso
inaugurale.



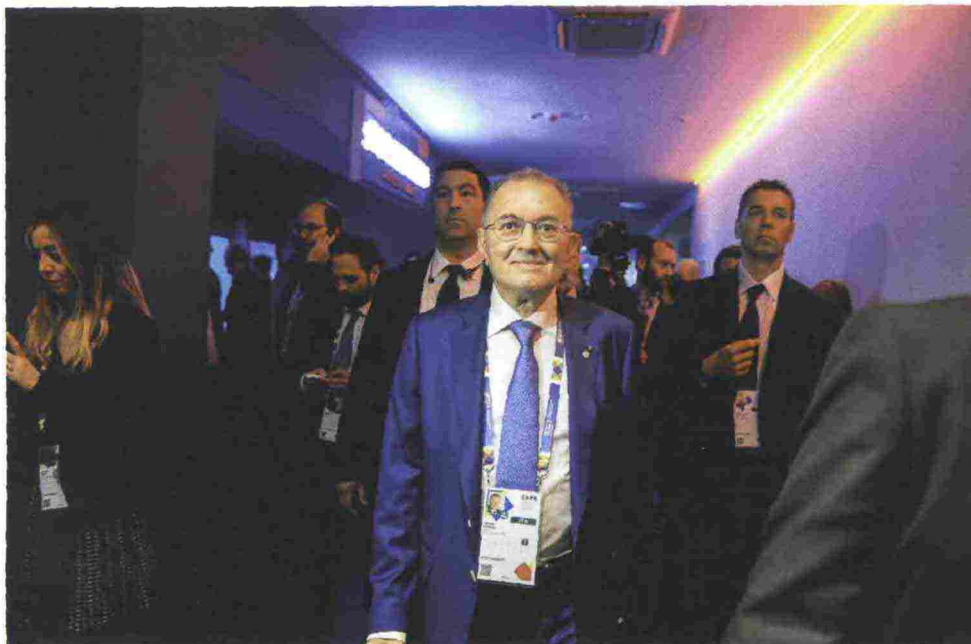
La prima
sala conduce
il visitatore
in un viaggio
attraverso i sensi:
il meglio del made
in Italy che si
affetta, si versa,
si trasforma,
un'esperienza
per far venire
l'acquolina
in bocca.

La mostra inaugurata a fine maggio, che ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, è un progetto educativo e culturale sull'alimentazione industriale sostenibile, che ha come obiettivo quello di far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia. Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'a-



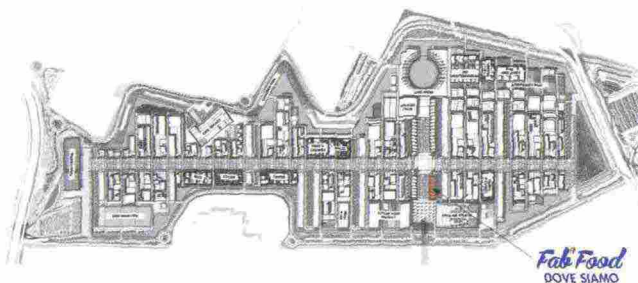
groalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione. Per questo, insieme a Confindustria, il progetto vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica (Federazione Nazionale dell'Industria Chimica), Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria



Giorgio Squinzi,
Presidente
di Confindustria
e Ambassador
di Expo Milano 2015,
in un momento
della sua visita
a Fab Food.

FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO La mostra di Confindustria a Expo

Scheda Tecnica



Indirizzo: sito espositivo Expo Milano 2015

Dove nel sito: Cardo Sud-Est, all'interno di Padiglione Italia

Spazio: 900 mq, su due livelli

Apertura: dal 1 Maggio al 31 Ottobre 2015

Orario: lunedì - domenica, 10.00 - 23.00

Tempo di visita: 20 minuti circa

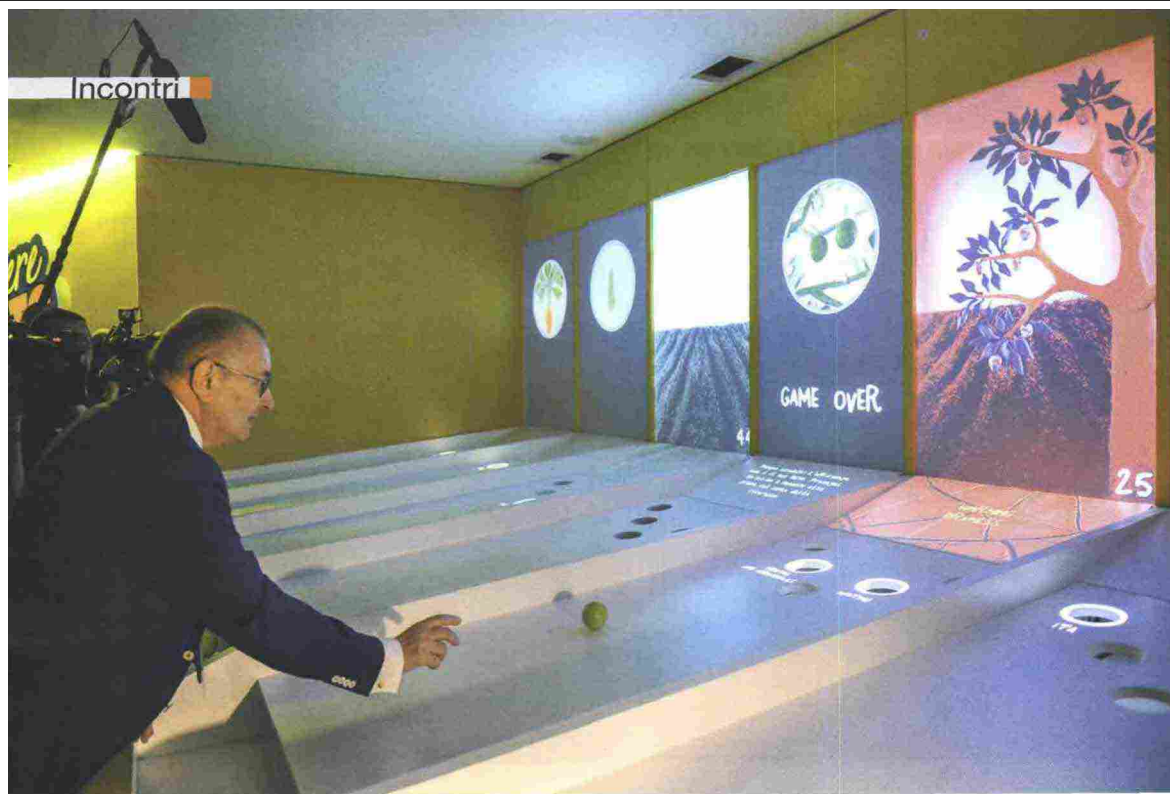
Capacità: 1000 persone/ora

Percorso di visita: 10 sale con attrazioni multimediali per illustrare la filiera agroalimentare, dal seme al piatto

Alimentare), ANIMA - Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed Affine, Assolombarda (Associazione Industriale Lombarda), ACIMIT - Associazione Costruttori Italiani di Macchinario per l'Industria Tessile, ANIE - Federazione Nazionale Imprese Elettrotecniche ed Elettroniche, ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Assocomplast - Associazione Nazionale Costruttori di Macchine e Stampi per Materie Plastiche e Gomma, Federunacoma - Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura e UCIMU - Sistemi per Produrre l'Associazione Costruttori Italiani Macchine Utensili, Robot e Automazione.

Attrazione permanente ospitata all'interno di Padiglione Italia

"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" è un progetto curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano e si sviluppa su un'area espositiva di 900 m² su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, all'interno dei quali propone attrazioni creative ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Una mostra di forte impatto emotivo ed esperienziale, progettata per attirare in modo fantasioso e divertente i visitatori di tutto il mondo all'interno di un percorso tecnologico altamente emozionale che presenterà numerose attrazioni interattive. La mostra, che vede l'Istituto Piepoli quale Partner Research, si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico, composto da: Chia-



Il visitatore di Fab Food viene coinvolto affinché la sua sia un'esperienza personale e unica.

ra Tonelli, Vice-Rector for Research Università degli Studi di Milano e Professor of Genetics Department of BioSciences, Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria-Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Il racconto di un'esperienza vissuta in prima persona

Fab Food si articola in un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, che accoglie i visitatori e li guida in un'esperienza individuale e collettiva, interattiva e culturale. Un'esperienza che abbiamo vissuto in prima persona e che adesso proviamo a descrivervi. La prima sala conduce il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca. Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione. Ecco allora che il visitatore viene coinvolto affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli viene domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?".

È possibile rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": ciò produce la stampa di un



adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita. Salendo al primo piano, si lascia l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investe il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?". Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfida il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di EXPO per sfamare nel 2050 9 mi-

Luigi Galdabini e Alfredo Mariotti, rispettivamente Presidente e Direttore di UCIMU - Sistemi per Produrre, in un momento della loro visita a Fab Food.



Cuore della mostra è la giostra "Nutrire il pianeta" che sfida il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di EXPO per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone.

liardi di persone. Al centro della sala un grande Pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?

Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addentra poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

La terza giostra ha come obiettivo la "sicurezza", il visitatore veste i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Ma è sempre stato così? Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di sa-

lute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimola una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché il cibo è stile di vita.

Il visitatore entra poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo. Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

E siamo ormai prossimi all'uscita; attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato in precedenza nella sala del juke box, il visitatore può approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come?

Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema. Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

IN

EXPO 2015 CURIOSITÀ



TUTTO IL GUSTO ITALIANO NELLA MOSTRA PROMOSSA DA CONFINDUSTRIA A EXPO MILANO 2015, NEL PADIGLIONE ITALIA

Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano".

La mostra ha un nome che richiama l'eccellenza del cibo italiano: "Fabulous food". Un nome che, per altro, evoca i Beatles (i «Fab Four»).

Obiettivo è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano e con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, si sviluppa in un padiglione espositivo di 900 m² su due livelli e propone attrazioni che illustrano la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucinu-Sistemi per produrre.

La prima sala conduce il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma. Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi.

Salendo al primo piano, si lascia l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investe il visitatore di domande quali: "Il

cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" che sfida il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?

Ci si addentra poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili.

Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore veste i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica.

Il visitatore entra poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute.

Una visita costruttiva e che ricca di emozioni quella a "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

EVENTI

“Fab Food”, viaggio nell’eccellenza alimentare

Con la prospettiva di un giro d'affari complessivo di 20 miliardi ed un Pil generato di 10 miliardi, ha aperto i battenti ed ha preso a funzionare a pieno regime Expo Milano 2015, che si svolgerà fino al 31 ottobre, sotto il titolo “Nutrire il Pianeta, energia per la vita”.

Un tema cruciale per tutti i paesi del mondo e che include una doppia valenza: da un lato quella di garantire cibo a sufficienza a chi vive in condizioni di denutrizione e, dall'altro quella di riuscire a prevenire le grandi nuove malattie sociali della nostra epoca, dall'obesità alle patologie cardiovascolari, valorizzando le innovazioni e le pratiche che permettono una vita più sana. Obiettivi capaci di stimolare le istituzioni internazionali, gli Stati, le organizzazioni non governative e i privati a collaborare a favore del rilancio degli investimenti nel campo agroalimentare e della ricerca di soluzioni

nuove per conseguire uno sviluppo umano più sostenibile.

Opportunità. L'Expo è una opportunità unica per convogliare energie e idee, per identificare soluzioni concrete che possano condurci verso questo obiettivo, con

una squadra di cui fanno parte le istituzioni, le università, il terzo settore e, naturalmente le imprese per un collaborazione tra enti pubblici e privati, tutti impegnati a favorire lo sviluppo sostenibile e la protezione dell'ambiente, stimolare la cooperazione, creando l'occasione per scambi economici e commerciali, e riflettere sulle criticità/opportunità di integrazione economica tra Paesi. Senza dimenticare la necessità di diffondere a livello internazionale e tra le comunità nazionali di produttori e consumatori pratiche alimentari basate su scelte informate.

Iniziativa. Proprio su questi temi è centrata l'iniziativa di Confindustria, che, fin dall'avvio del progetto Expo, ha collaborato con le istituzioni nazionali e locali, lanciando un proprio percorso di presenza e azione. In collaborazione con Miur (Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca), ha visto mobilitare 400 imprese nel progetto “Adotta una scuola per l'Expo” e, in questi giorni ha impegnato Confindustria Piemonte in un giornata di ricognizione delle centinaia di padiglioni e cluster tematici, nei quali si articola la grande esposizione di Milano. Ma il vero clou della presenza dell'industria italiana alla manifestazione è la mostra “Fab Lab”, appena aperta. Attrazioni multimediali per illustrare la filiera agroalimentare dal seme al piatto, con l'obiettivo di far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando ambiente e risorse del mondo, prodotti alimentari si-

curi, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente, ma anche la qualità e i sapori dei cibi della tradizione made in Italy. Il nome scelto indica appunto l'eccellenza del cibo italiano, ovvero “fabulous food”, ma anche l'aspetto industriale della “fabbrica del cibo” e include un richiamo ai Beatles, i Fab Four, mitici come il nostro cibo. Fab Lab è invece uno spazio giovane votato all'innovazione. Fab Food coinvolge dieci associazioni del sistema confindustriale: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Uciimu. Il progetto è a cura del Museo Nazionale della Scienza e della tecnica di Milano e intende offrire alle giovani generazioni e alle famiglie una proposta per accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile. All'Expo 2015 fin al 31 ottobre.

● Federica Bruno



Sopra, il ministro allo Sviluppo Economico, Federica Guidi, inaugura la mostra Fab Food



Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [OK](#)



Eventi News24 Expo2015

finestra su #ExpoMilano2015 con news e fotografie sui paesaggi dell'Italia. #expo2015

**Per le tue
passioni**



SCOPRI

Home page Contatti Presentazione Eventinews24 Il Tuo banner qui! Press Partners
Inserisci il tuo Articolo Qui! Social N. Events Facebook Fan Page/Gruppo Interviste Video Privacy
Italia Expo 2015 Expo2015 Community Pictures Newsletter

Cerca

8+1 119

GIOVEDÌ 28 MAGGIO 2015

ADV2

inaugurata Fab Food - 28.05.15 @Expo2015

AV4



INAUGURATA LA MOSTRA
"FAB FOOD - LA FABBRICA DEL
GUSTO ITALIANO"

"Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale.



Foto Credits: Expo 2015 / Daniele Mascolo

Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

"Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il tuo browser non supporta i video HTML5.

NATURA

Eventi News 24
RISO BUONO
May 28, 2015

1 Grab this Headline
Animator

EVENTINEWS24 APP

Eventinews24
» Download now! «

Powered by Compu Mobile

EVENTINEWS24
INSTAGRAM

View on Instagram

TWITTER PAGE
NEWS

TWITTER

Tweets Follow

Eventinews24 19m
#Expo
@EventiSpeciali
RISO BUONO
PROTAGONISTA DA
NORD A SUD - Il 29, 30
e 31 maggio ed il primo
giorno di giugno
dlvr.it/B13qVD

INFORMAZIONI
PERSONALI

laphet Elli

Segui 405

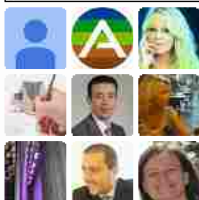
Gestisco il sito
www.eventinews24.com
e cerco
locali, discoteche e
nuovi artisti da
pubblicizzare...

[Visualizza il mio
profilo completo](#)

GOOGLE+
FOLLOWERS

laphet Elli "Eventine..

+ Aggiungi alle cerchie



405 mi hanno
aggiunto alle
cerchie [Visualizza
tutto](#)

EVENTINEWS24
PICTURES

ADD THIS

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucinu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Milano, 28 maggio 2015

Pubblicato da [laphet Elli](#) a 23:34

+1 Consigliato su Google

Reazioni: divertente (0) interessante (0) eccezionale (0)

Nessun commento:

Posta un commento

Thanks for your collaboration!

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

Pubblica

Anteprima

Link a questo post

[Crea un link](#)[Post più recente](#)[Home page](#)[Post più vecchio](#)Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

ADV11



**Roncato Valigia
Trolley Roncato
Uno SL 2014
EUR 279**



L'hai provato?
Questo ingegnoso
trucco rivoluziona il
commercio online



Eventinews24 19m

#Expo
@EventiSpeciali

RISO BUONO
PROTAGONISTA DA
NORD A SUD -. Il 29, 30
e 31 maggio ed il primo
giorno di giugno
dlvr.it/B13xt



Eventinews24 20m

#Expo
@EventiSpeciali

RISO BUONO
PROTAGONISTA DA
NORD A SUD -. Il 29, 30
e 31 maggio ed il primo
giorno di giugno
eventinews24.com/2015/05/

Tweet to @EventiSpeciali

RANK

VISUALIZZAZIONI
TOTALI

2,279,825



iscritta nel registro delle pubblicazioni del Tribunale di Lagonegro (art.5 l.47 dell'8/2/48) N.REG. PER. 2/08



HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

DIRETTORE

SERVIZI

Bandi e Avvisi
Manifestazioni
Numeri utili
Ricette
Cultura e Eventi

ALTRI VIDEO

La Voce del cittadino
Web TV
Web TV Speciale Eventi
La Siritide Now

FOTO

Un pensiero per te...
Foto sportive
Le vostre foto
Foto del Territorio
Foto Manifestazioni

COMMUNITY

Chat

TERRITORIO

Speciale Elezioni
Comuni Senise Pollino
Parco Naz. del Pollino

LINK CONSIGLIATI



A cura di Giovanni Labanca



Tweet

MILANO EXPO. "Fab Food", la fabbrica del gusto italiano

29/05/2015



"Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale.

Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

"Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Cerca nel Sito

NEWS BREVI

29/05/2015 - Casting Concorrenti - Avanti un Altro - Paolo Bonolis - 17-18 Potenza e Matera

La Redazione di "Avanti un Altro" svolgerà il 17 Giugno 2015 a Potenza ed il 18 Giugno 2015 a Matera le selezioni dei nuovi concorrenti al quiz di Canale 5 condotto da Paolo Bonolis. Per partecipare (solo maggiorenni) inviate una email a selezioni@sdl2005.it completa dei vostri dati anagrafici, di un vostro recapito telefonico e di fotografia (inclusa la seguente dichiarazione liberatoria "Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del d.lgs n°196 del 30 giugno 2003"). Le richieste devono pervenire entro e non oltre martedì 16 giugno 2015.

29/05/2015 - Muro Lucano: scoperta una serra con piante marijuana

Un uomo di 29 anni di Muro Lucano (Potenza) è stato arrestato in flagranza di reato dai Carabinieri per produzione di sostanze stupefacenti finalizzata allo spaccio: i militari dell'Arma hanno scoperto in un terreno nei pressi della sua abitazione una piccola serra artigianale con 54 piante di marijuana. L'uomo, che si trova ai domiciliari, aveva ben nascosto la piccola serra per evitare che fosse notata dall'esterno.

28/05/2015 - Rapina in un ufficio postale di Matera

Due persone, con il viso parzialmente travisato da un copricapo, hanno fatto nel pomeriggio una rapina a Matera nell'ufficio postale di via Liguria, al rione Piccianello. I due hanno portato via le poche centinaia di euro custodite nelle casse. Uno dei rapinatori ha anche colpito al viso uno degli impiegati, prima di darsi alla fuga facendo perdere le tracce tra le strade del quartiere.

EDITORIALE

Se otto ore vi sembrano poche di Massimo Bonci

Nata negli Stati Uniti, per ricordare eventi drammatici, la ricorrenza del primo Maggio venne a lungo osteggiata come fonte di disordini, dovettero passare anni prima che fosse riconosciuta come giornata di festa.

E' il quattro Maggio del 1886. Tremila operai sono riuniti in piazza

NEWS ITALIA E DALL' ESTERO



Azienda Agricola Ofanto Srl
Monticchio Bagni
85028 Rionero in Vulture (PZ) - Basilicata - Italy
T. +39 0972 080289 - F. +39 0972 080288
info@tenutaigelsi.com

BLOG CHI SIAMO CONTATTACI PER LA TUA PUBBLICITA' VOCEA GIRA LA VOCE TUTTO LO SPORT EXPO 2015

CERCA IL TUO COMUNE

LA VOCE



IL SITO PIÙ VISITATO A NORD DI TORINO



PRIMA PAGINA ITALIA PIEMONTE IN PROVINCIA DI TORINO DAL RESTO DEL MONDO CALCIO ITALIA EVENTI LETTERE AL DIRETTORE TERZA PAGINA

CINEMA L'AVVOCATO RISPONDE TURISMO GRANDI EVENTI SPORT TURISMO CUCINA STORIE DI SPORT SPETTACOLO VIAGGI

TEMPO REALE

HOME / EXPO 2015 / MILANO. A EXPO INAUGURATA LA MOSTRA "FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO"

MILANO. A EXPO INAUGURATA LA MOSTRA "FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO"

28 MAG 2015

0 COMMENTI



★★★★★

"Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale.

SCARICA LA NOSTRA APP



Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

"Fab Food – La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria – che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale – hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.



CENTRO ACUSTICO CANAVESANO
di Accornero Testa Roberta



www.acufenil.info
Corso Nazioni Unite 16
Ciriè (TO) Tel/Fax 011 920 32 90
Orari: lunedì 16-19
dal martedì al venerdì 9-12:30 / 15 - 19

CONDIVIDI SU...



POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



MILANO. Expo lancia il concorso "Un'estate all'Expo"

MAGGIO 28, 2015



MILANO. A Expo una giornata dedicata a bambini e anziani

MAGGIO 27, 2015



MILANO. A Expo i gladiatori sfilano sul decumano

MAGGIO 26, 2015

LASCIA UNA RISPOSTA

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

Vocea
Ziarul Vocea
are un nou site
pentru a citi
toate știrile locale
din Torino și Provincie

GIRA LA VOCE
Nessun obbligo di acquisto. Nessun pagamento online.
Prenoti stampi e poi **compri...**
In collaborazione con **ECONFERCENTI**
Gineprocc è un servizio completamente gratuito del gruppo LA VOCE

TENUTA I GELSI
DALLA TENUTA I GELSI, NEL CUORE DEL MEZZOGIORNO, LA BASILICATA, UNA TERRA VOCATA ALL'ANTICA TRADIZIONE VITIVINICOLA E AL NOBILE AGLANICO DEL VULTURE
AGLIANICO DEL VULTURE
L'HAI MAI BEVUTO?



115821 265311 1687

sfoglia le notizie

ACCEDI ▼ REGISTRATI



◀ Fatti **Soldi** Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress Multimedia AKI ▶

Finanza **Economia** Lavoro Universo Media Euro Fondi News Italia Economia

Soldi . Economia . Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

ECONOMIA

33 % 33 % 33 %

Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

Annunci Google

Wonderful Expo 2015

Cogli Tutte le Opportunità Offerte da Expo Milano 2015, Visita Il Sito!
wonderfulexpo2015.it

Smaltimento Eternit

Confronta 5 Preventivi Gratuiti e Scegli il Migliore della Tua zona
preventivi.it

Novità Fotovoltaico 2015

Il Fotovoltaico a casa conviene? Le 3 novità che cambiano il mercato
www.fotovoltaicoperte.com

Facebook Mi piace Condividi 1 Google+ Condividi



Articolo pubblicato il: 28/05/2015

“Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: **nutrire il pianeta** in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo **risposte innovative**”. Con queste parole **Giorgio Squinzi**, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha **inaugurato** oggi “**Fab Food - La fabbrica del gusto italiano**”, la **mostra interattiva** allestita dall'**associazione degli industriali italiani** all'interno

dell'Esposizione Universale. **Al taglio del nastro** **Diana Bracco**, Presidente Expo 2015 e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e **Federica Guidi**, **Ministro dello Sviluppo Economico**.

“Fab Food - La fabbrica del gusto italiano” è un **viaggio nella filiera agroalimentare** attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, **prodotti alimentari sicuri**, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, **curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano**, è allestito in un **padiglione espositivo di 900 metri quadri**, che si sviluppa **su due livelli**, all'interno di **Padiglione Italia**. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli **spettatori diventano protagonisti**, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un **mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida** i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Cerca nel sito



SPECIALE EXPO 2015

- Vai allo speciale Expo 2015
- Video da Expo
- Eventi
- Protagonisti

Notizie Più Cliccate

- Conto troppo salato in ristorante di Roma, ambasciatore Capo Verde scrive al Codacons
- Usa, morta suicida Paula Cooper: fu la più giovane condannata a morte
- Bufera Fifa: "Calcio mondiale corrotto da 20 anni". Uefa: "Rinviare il Congresso" /Video /Infografica
- Super grandinata a Roma, centro imbiancato. Traffico in tilt per la pioggia

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

 Mi piace  Condividi  1  Condividi

TAG: [Expo](#), [mostra](#), [Fab Food](#), [fabbrica del gusto](#)

Potrebbe interessarti



Cade mentre corre sul tapis roulant e sbatte la testa, assurda morte per



Messina, aveva abusato di una cavalla incinta: stalliere condannato a



'Volò giù mentre gli amici lo tenevano'. A 'Chi l'ha visto' spunta



Masterchef, ex concorrenti pronti a vie legali dopo rivelazioni



Twierking tra i bambini, scandalo in New Jersey /Video



"La metamorfosi di Garko? Un ritocco sbagliato"



Sesso e misure, uno studio fa luce sul segreto di quelle



Missouri, tiene donna per mesi in una cassa di legno: ucciso dalla

Raccomandato da 

Annunci Google

Offerta Allarme Verisure

Il tuo allarme a partire da 299€! Preventivo Gratuito e senza impegno
verisure.it/Offerta_Alarmi

Sport di Precisione?

Acquista Ora Online i Migliori Articoli da Tiro in Promozione!
magicarchery.com/Promozioni

Infissi, prezzi e offerte

Spendere il giusto per gli infissi? confronta qui 4 preventivi gratuiti
www.infissiperte.com

Macchina da Caffè

Scopri il nuovo modello di Macchina da caffè Mitaca; 100 capsule Gratis
www.mitaca.it/Offerta_PMI

Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: [ACCEDI](#) oppure [REGISTRATI](#)

5. Mamma disoccupata si rifà seno e vagina con soldi dell'assistenza

Video



Una cena spaziale



Uno spiedino al cane randagio 'oltre le aspettative'



Dentro la 'centrifuga' prima del lancio nello spazio

In Evidenza



Arriva la notizia seriale, scarica la nuova App Adnkronos



Amministrative 2015, speciale Adnkronos - A cura di Cristiana Deledda e Francesco Saita



Restituzione sociale ed economia del dono: 30 anni di Fondazione Ferrero



Alliance for innovation, Intertaba premia 19 ragazzi Aldini



World Employment Conference 2015



Nutrire i territori: qualità dei servizi, qualità della vita



La primavera del Maxxi con 'Food' e gli scatti di Olivo Barbieri



**BENVENUTI NELLA ENERGY VALLEY.
DOVE È UNA RETE INTELLIGENTE A GESTIRE L'ENERGIA.
VIENI A SCOPRIRLA AD EXPO 2015.**
enel.com



Sponsored by:



Expo2015

Fai la
ricercaVai a
ANSA.it

NEWS PADIGLIONI DAL MONDO SPECIALI EVENTI MULTIMEDIA EXPO MILANO 2015 GIOVANI ENGLISH عربي



ANSA.it • Expo2015 • News • Squinzi e Bracco inaugurano Fab Food

Squinzi e Bracco inaugurano Fab Food

Realizzata dagli industriali per far capire valore filiere

Redazione ANSA MILANO 28 MAGGIO 2015 18:44



© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione



Stampa

(ANSA) - MILANO, 28 MAG - "Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita a Expo dall'associazione degli industriali italiani. Al taglio la presidente, nastro Diana Bracco, il ministro dello Sviluppo Economico, Federica Guidi.

"Fab Food" è una mostra sulla filiera agroalimentare.

L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Con Confindustria, hanno collaborato alla realizzazione della

Leggi anche:

28 MAG. 2015 18:54

**Aperto spazio
Libano, nel segno di
Gibran**



28 MAG. 2015 18:44

**Squinzi e Bracco
inaugurano Fab Food**



28 MAG. 2015 18:17

**Cia, per latte bene
biodiversità**



28 MAG. 2015 18:03

**Statua Fazzini a 'Tesoro
Italia' Expo**



28 MAG. 2015 17:32

**Allattamento al seno a
Save the Children**



28 MAG. 2015 16:56

**Lituania, barbabietole
per il turismo**



28 MAG. 2015 16:19

**Sala, arriveremo a 1
milione di studenti**



28 MAG. 2015 16:14

**Spazio Marche apre
domani all'Expo**



28 MAG. 2015 14:08

Fiera Colonia ospite di Federalimentare

28 MAG. 2015 14:01

Cardinale Turkson, diritto a cibo non c'è**agenda eventi**28 mag.
2015**Programma 28 maggio**28 mag.
2015**Coldiretti, riflessione su messaggio Papa**28 mag.
2015**Assemblea generale Confindustria**28 mag.
2015**Presentazione Mappa del Gusto d'Europa**29 mag.
2015**Giornata del latte**29 mag.
2015**A Coldiretti, sfida tra formaggi**29 mag.
2015**Inaugurazione spazio Marche**21 giu.
2015**Tentativo pizza più lunga al mondo**

→ vai all'agenda

mostra il Ministero della Salute e 10 associazioni: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi.(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione



Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE/ANCHE:

Squinzi, grande catalizzatore ripresa - News



Incontriamo i desideri. Benvenuti a Kvarner: la destinazione per la tua vacanza!

Sponsor
(4WNet)

Concorso Assovetro-Min. Istruzione "Vetro&Food" - Agenda



Squinzi ricorda Ferrero - Piemonte

COMMENTI

Aggiungi un commento...

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

Expo2015

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati





Home / Economia-adn / Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

Posted on 28 maggio 2015 by Adnkronos in Economia-adn, Nazionali

Milano, 28 mag. - (AdnKronos) - "Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale. Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

"Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadri, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Tag [Assemblea](#) [Giovani](#) [Mostra](#)

Tweet



Post collegati

- Governo: Kyenge, Salvini dia i soldi del referendum al mio ministero
- Lufthansa: piloti di nuovo in sciopero, stop lunedì e martedì
- Fi: Berlusconi, non cambio assetti ma rifondo partito su territorio (2)
- Neuer: "Difficile strappare il Pallone d'Oro a Ronaldo e Messi"
- L'annuncio 'Real': Ancelotti è il nuovo allenatore. E Laurent Blanc arriva al Ps
- Reggio Emilia: disoccupato si uccide lanciandosi da finestra durante sfratto



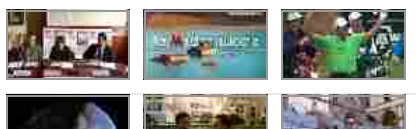
Cerca nel sito

Cerca



Si è verificato un errore.

Impossibile eseguire Javascript.





EXPO 2015

INAUGURATA LA MOSTRA "FAB FOOD - LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO"

🕒 28 MAGGIO 2015 👤 ELIGIO BONFRATE 💬 LASCIA UN COMMENTO

"Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole **Giorgio Squinzi**, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale.

Al taglio del nastro **Diana Bracco**, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e **Federica Guidi**, Ministro dello Sviluppo Economico.

"Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di **Padiglione Italia**. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome e Cognome

Email

Inserisci il codice per confermare l'iscrizione

WZ J5X

SUBSCRIBE

ATTIVITÀ ISTITUZIONALE

PER I TUOI VIAGGI A PREZZI SCONTATISSIMI



ISCRIVITI AL MIO SITO

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti al mio blog, e riceverai via e-mail le notifiche di nuovi post.

Indirizzo e-mail

Indirizzo e-mail

LAVORO

Matic informatica - Soluzione Informatica per aziende

Matic Srl

SITI AMICI

Bonfrate Consulting Sas

Dolci pasticci

sua Assemblea Annuale – hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

CONDIVIDI:



• AMBASSADOR DI EXPO MILANO 2015 • DIANA BRACCO • EXPO 2015
• FEDERICA GUIDI • GIORGIO SQUINZI • MILANO • PADIGLIONE ITALIA

ARTICOLO PRECEDENTE

Expo Milano 2015. Bambini e anziani dello stesso quartiere insieme all'esposizione universale

Devi [accedere](#) per postare un commento.

[Hotel Dubai Expo 2020](#)[Hotel Milano Expo 2015](#)[Insieme per Legnano](#)[Join Coupon – Il primo social network](#)[Parrocchia di Legnanello](#)

I TWEET DAL MIO PROFILO

[I miei Cinguettii](#)

CORRIERE DELLA SERA

[Silvia, la scrittrice non uidente che vive con 15 euro a settimana](#)

Vive ad Asolo (Mantova) col compagno Roberto: coltivano frutta e verdura e producono saponi e detersivi. «Non abbiamo tv nè gas, evitiamo cinema e uscite dispendiose»

[Ecco le novità in arrivo da Google I/O: ecco Android M e Android Pay](#)

Mountain View comincia la conferenza al Moscone Center lanciando la nuova versione del sistema operativo e sfidando Apple sui pagamenti

Legnano

ItaliaRegione

Ven, 29

quasi sereno

16°C

Umidità: 79%

Vento: 4km/h. variabile

A cura di 3bmeteo.com

[Meteo Legnano](#)

ADSENSE



SCIENZA

AMBIENTE

TECNOLOGIA

CULTURA

COMPORTAMENTO

FOTO

VIDEO

QUIZ



HOME | ADN Kronos | NOTIZIE

Expo: inaugurata la mostra 'Fab Food - La fabbrica del gusto italiano' (2)

(AdnKronos) - Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

160 km/h
La velocità
di...

ECONOMIA; NAZIONALE | 28 MAGGIO 2015



SCIENZA

Spazio
Salute
Energia
Scienze

AMBIENTE

Natura
Ecologia
Animali

GIOCHI

Focus Quiz

ACCEDI

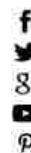
MAGAZINE

MONDO FOCUS

Focus e Speciali
Focus Storia e Speciali

SEGUICI

Facebook
Twitter
Google+
YouTube
Pinterest



Login

Registrati



Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza

Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi - Leggi tutto »

Piccoli avventurieri con il programma Kids Active

Tante feste ed emozioni per i giovani ospiti della Val Gardena In Val Ga
...Leggi tutto»

Vacanze per i bambini in Val Gardena

Tante opportunità di divertimento ed eventi per i piccoli viaggiatori L'
...Leggi tutto»

Prestige, la nuova calza alleata delle donne!

Calze Gt presenta l'innovativo collant moda antistrappo. Dall'esper
...Leggi tutto»

Il 1° maggio " Best of Alpe Adria 2015 " a Castelbrando (Cison di Valmarino)

Vivi l'esperienza di EXPO MILANO 2015

aperto tutti i giorni

dalle 10 alle 23

dal 1 Maggio al 31 Ottobre 2015

Acquista ora!



Expo è in corso

Sconti fino al 20% già applicati sul prezzo di listino rispetto al prezzo che verrà pubblicato dopo l'apertura.

Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

► Ricette del goloso

► Ricette giornalisti

► Ricette chef

Home » Zeniclaudio » Viaggi del gusto » "fab food – la fabbrica del gusto italiano"



“FAB FOOD – LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO”

“Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative”. Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi “Fab Food - La fabbrica del gusto italiano”, la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale. Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico. “Fab Food - La fabbrica del gusto italiano” è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 046087

del gusto italiano. Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblée Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Claudio Zeni

ZeniClaudio

"fab food - la fabbrica del gusto italiano"

[Tutti gli articoli >](#)

[Chi sono](#)

[Commenti \(0\)](#)

[Contatta](#)



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina' e 'La bisaccia del tartufo'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup'. Attualmente è coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio: Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano)'.

Inserisci il tuo commento

Titolo

Commento rilasciato da

Email

Commento

Valutazione

☐ Poor ☐ Fair ☐ Average ☐ Good ☒ Excellent

☐ Autorizzo al trattamento dei dati personali secondo il Disposto di Legge 196/2003 per essere contattato e ricevere le informazioni da me richieste con la compilazione di questo modulo. [Tutela della privacy](#)

Nome e Cognome

Email

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 046087

il Giornale.it expo 2015

Home Politica Mondo Cronache Blog Economia Sport Cultura Tech Milano Salute Speciali Cucina Cerca

Al fronte contro l'Isis

Reportage Kurdistan

Condividi:



8+1

Commenti:

0

Fab Food, alla scoperta della fabbrica del gusto italiano

Inaugurata a Expo la mostra di Confindustria che propone dieci tappe fra conoscenza e divertimento, un viaggio per bambini, scuole e famiglie, alla scoperta come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie

Simona Turini - Gio, 28/05/2015 - 18:35



commenta

g+1 0

Mi piace 0

La filiera alimentare in dieci tappe, creative ma rigorose, per invitare bambini, studenti e famiglie a scoprire le sfide attuali e future con gusto.



È l'idea che Confindustria ha trasformato in realtà, si chiama "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" ed è la mostra inaugurata dal presidente **Giorgio Napolitano**, dal ministro dello Sviluppo Economico **Federica Guidi** e da **Diana Bracco** all'interno del Padiglione Italia. Tagliato il nastro, Napolitano non ha mancato di visitarla, di tappa in tappa, mettendosi di persona alla prova nelle sfide a cui sono chiamati tutti i giovani visitatori di Expo. "Abbiamo voluto proporre una mostra - ha detto - che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative".

Con l'apertura di questo spazio - curato dal Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano - si completa l'**educational tour** del **Vivaio Italia** che dal primo maggio propone un percorso per le **scuole** con visite e incontri a partire da Palazzo Italia con le opzioni di Granarolo e del padiglione della Unione Europea. Fab Food si inserisce come prima tappa del percorso accogliendo i ragazzi giochi innovativi e coinvolgenti, "zone selfie" e touch-screen adottando il loro linguaggio e con esso raccontando il mondo che li aspetta.

Le sfide globali proposte da Confindustria riguardano la **food safety** e la **food security** che nella mostra si possono sperimentare uscendo dal percorso con la consapevolezza di essere un potenziale protagonista di un processo di miglioramento delle condizioni alimentari del Pianeta. Osservazione, esplorazione, sperimentazione sono le azioni da compiere in un mix di luci, colori, suoni e sensazioni che rimarranno impresse certamente a fine visita. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Annunci

Vuoi fare una svendita nel tuo negozio?

Editoriali

Renzi complice di una truffa

di **Alessandro Sallusti**

De Luca, candidato ineleggibile, svela: "Il premier sistemerà tutto"



Il dubbio

Chi si arricchisce con solidarietà e immigrazione

di **Piero Ostellino**

Come era ampiamente prevedibile sull'immigrazione che approda sulle nostre coste è nata una colossale industria che sconfina nell'illecito della peggiore speculazione economica e finanziaria in senso criminale



L'opinione

Giampaolo Rossi

La Coca Cola, la sinistra e la Spinelli



tecnologie.

Dopo uno "start" dedicato agli ingredienti della fame, passando per il juke box dei desideri e nel tunnel delle voci si accede al secondo piano dove "si gioca sul serio". Dalla giostra della sostenibilità, alla giostra della produzione e alla giostra dei processi si vince o si perde ma si approfondiscono in ogni caso temi di salute e tecnologia. Poi si conclude lasciando il proprio segno nell'area delle tracce di immaginazione. Tra i giochi proposti non poteva mancare quello in cui "Nutrire il pianeta" dove, grazie a una postazioni interattiva, si possono "mettere le cose a posto" in un mondo pieno di contraddizioni. C'è anche modo di sperimentare la fatica di far crescere piante e animali e quella di garantire la sicurezza degli alimenti.

Altre postazioni sono mirate a scoprire il contributo della tecnologia alimentare per la nascita di cibo più buono e più sano, la complessità del sistema alimentare e i suoi retroscena. Prima di salutare Fab Food ognuno deve lasciare il proprio **segno** per indicare la via per un'alimentazione sostenibile sulla "bilancia dell'equilibrio". Realizzata per diventare una tappa fissa di Expo, per piccoli ma anche per grandi, Fab Food è stata realizzata da Confindustria in partnership con dieci associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucinu-Sistemi per produrre. Inoltre è patrocinata dalla presidenza della Repubblica e dal Consiglio dei ministri.

Offerte Pacchetti Vacanza

Scopri le ultime offerte vacanze. Prenota con DiPiùViaggi e risparmia



Speciale: Expo 2015

Tag: Expo Confindustria Expo Giorgio Squinzi Fab Food Padiglione Italia



Nicola Porro

Se i produttori di Stampanti sono peggio...



Giovanni Terzi

Aiutiamo Sara Tommasi per evitare una tragedia



Alessandro Bertirotti

Soli e menefreghisti: come siamo ridotti!



Orlando Sacchelli

Usa 2016, Santorum, Pataki e Sanders



Davide Erba

Ansald Breda e Ansald STS diventano giapponesi



M. Restelli e G. De Francesco

La casa e l'autogol del Duce on line



Livio Caputo

Cottarelli for president



Gaia Cesare

Hollande a picco e Sarkò lancia i Repubblicani

ANNUNCI

ALTRI ARTICOLI



Basta coi tarocchi: arriva il bollino per i sapori d'Italia



Camus: "Trasparenza sui numeri di Expo"



Il racconto della biodiversità con 300 piante italiane



La Milano dell'Expo: donna nuda in Centrale



Domenico Maurantonio, sentiti nuovamente alcuni ragazzi

il Giornale.it

ABBONAMENTI

Abbonati a ilGiornale PDF Premium potrai consultarlo su PC e su iPad:
20 euro per il mensile
100 euro per il semestrale
160 euro per l'annuale



SOCIAL



INFO E LOGIN

- Login
- Registrati
- Hai perso la password?

News

Politica
Cronache
Mondo

Opinioni

Leggi i blog de ilgiornale.it

Editoriali

Speciali

Lusso
Viaggi
Vini

Community

Iscrizione
Login
Facebook

Il tuo browser (Apple Safari 5) non è aggiornato. Ha delle falle di sicurezza e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. [Aggiorna il tuo browser!](#)

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Informazioni](#) [OK](#)



Home Previsioni Situazione Video **News** Viabilità Venti e Mari Estate Mappe Mobile Community Business Contatti

Notizie Italia Editoriale Neve Bollettini Cronaca Meteo Real Time Clima Meteorologia e Scienza Paesaggi e Curiosità Meteo Sport Terremoti Glossario Oroscopo

Notizia ultim'ora - Italia

Vota! 8+1 Mi piace

Regione **Provincia** **Comune/Localtà** **Cerca**
- seleziona regione - - seleziona provincia - - seleziona comune -

ALTRI SERVIZI

Meteo Webcam Video Foto Archivio Clima Aria Viabilità Mappa

18:24 28 Maggio 2015

Expo: inaugurata la mostra 'Fab Food - La fabbrica del gusto italiano' (2)

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Fonte: adnkronos

Ultime Notizie

- 12:45** Volazione Privacy, la Lucarelli a Processo "foto e Mail Rubate Ai Vip". le Immagini
- 12:30** Liguria, Aria di Trionfo Nella Lega la Sinistra Mette Ko la Paita (pd) a Far Vincere Toti Non è Forza Italia
- 12:10** Squinzi: "dalle Pmi Chiave per Svoltare" Esclusivo, la Relazione Integrata
- 11:25** Addio Al Regista Maledetto L'amore Tossico per il Cinema
- 11:08** Teatri, Musei, Ristoranti Vuoti L'expo Sta Uccidendo il Centro Milano, si Prepara la Rivolta. Dati
- 10:59** Milano, No Tav Sfondano Una Vetrina Della Lega
- 10:47** Estrae e Mangia Una Banana per Protesta Buonanno Espulso Dall'europarlamento
- 10:41** The Voice, Vince Fabio Curto. Show di Tiziano Ferro
- 10:36** Lei Macrobionica, Lui Carnivoro In Tribunale per il Cibo

Dai nostri reporter

Ultimo aggiornamento: ore 19:30
Non ci sono segnalazioni recenti.

Codici sconto - La nuova frontiera del risparmio per i tuoi acquisti online

Stanchi di aspettare sempre il periodo dei saldi per lanciarsi nello shopping più sfrenato? Da oggi non dovete più attendere così a lungo! Grazie ai codici sconto che troverete sul nuovo portale [codicesconto.ilmeteo.it](#), potrete risparmiare quotidianamente sui vostri acquisti online!

[Leggi tutto »](#)

Nord

[Valle d'Aosta »](#)
[Piemonte »](#)
[Liguria »](#)
[Lombardia »](#)
[Trentino Alto Adige »](#)
[Veneto »](#)
[Friuli Venezia Giulia »](#)
[Emilia Romagna »](#)

Centro

[Toscana »](#)
[Marche »](#)
[Umbria »](#)
[Abruzzo »](#)
[Lazio »](#)
[Molise »](#)

Sud e Isole

[Puglia »](#)
[Campania »](#)
[Basilicata »](#)
[Calabria »](#)
[Sicilia »](#)
[Sardegna »](#)

Video Previsioni Meteo



Domani

30 Maggio

31 Maggio

[Tutti i video](#)

[I vostri video](#)

[Carica video](#)

Video News

[Tutte le news](#)

[Tutti i video](#)

[Carica video](#)

Meteo via e-mail

Ricevi **Gratis ogni giorno** via e-mail le nostre previsioni!

tuo indirizzo e-mail
 ripeti indirizzo e-mail



Economia e Finanza



Fatti **Ultim'ora** Milano | Roma | Motori | Donna² | Energia e Ambiente | L'Assaggio di... | English

DOSSIER | SPECIALI | AUTORI | INTERVISTATI

Cronaca Politica **Economia e Finanza** Impresa e Artigiani Lavoro Esteri Educazione Cultura Scienze Cinema e TV

Musica Calcio e altri Sport **ATLANTIDE** EMECIQUADRO LINEATEMPO LIBERTA' DI EDUCAZIONE



Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

Pubblicazione: giovedì 28 maggio 2015

Social Shopping su Poinx

Torna a trovarci, ogni giorno nuovi affari e occasioni. Approfitta ora!



NEWS Economia e Finanza

NOTIZIE MPS/ In Borsa chiude a -1,3%. Gros-Pietro: banche al sicuro da Grexit

Ethiad: Hogan, da Usa ed Europa sentimento protezionista aggressivo

Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

Accordo Bper-Anve, avanti su eccellenze italiane
Sindacato: Camusso, Marchionne? Pensi alla co-determinazione

Ethiad: 2014 record, utili +52,1% e ricavi +26,7%

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE ECONOMIA E FINANZA](#)



Milano, 28 mag. - (AdnKronos) - "Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale. Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico. "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadri, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano. Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.



ULTIM'ORA

17.30 Cinema, Televisione e Media TRONO CLASSICO/ Uomini e Donne, anticipazioni e news: Aldo Palmeri, studente modello (Oggi, 28 ...

17.23 Calcio e altri Sport Golden State stende in gara 5 i Rockets e approda alle Finals Nba

17.20 Cinema, Televisione e Media La scelta di Valentina Dallari / E' Andrea Melchiorre: il messaggio dell'ex corteggiatore ...

17.17 Calcio e altri Sport Diretta/ Giro d'Italia 2015 18ma tappa Melide-Verbania. Risultati e ordine d'arrivo: vincitore ...

17.16 Cultura De Luca, Durak e Greco tra i vincitori della prima edizione di RomArt 2015

17.15 Cronaca Difesa: Sel, su F-35 Pinotti si arrampica sugli specchi

[TUTTE LE ULTIM'ORA](#)

TI POTREBBERO INTERESSARE:

+ EXPO 2015/ Il programma di oggi, sabato 16 maggio 2015

+ Onicomicosi: come curarla. È importante eliminare presto la parte di unghia infetta (4WNet)

+ EXPO 2015 / Terremoto, il padiglione Nepal completato gratis dagli altri operai (ultime notizie, oggi 29 aprile 2015)

+ A Expo 'A Taste of Italy', primo padiglione sul vino nella storia dell'Esposizione

+ EXPO 2015 / Pisapia: Milano sarà la casa di tutto il mondo (1 Maggio 2015)

+ EXPO 2015/ Il programma di oggi, domenica 17 maggio 2015

SALUTE | **DOLCEVITA** | GUSTO | TURISMO | HIT PARADE | MOTORI | FINANZA | VIAGGI | METEO

POLITICA | CRONACHE | ESTERI | ECONOMIA | SPORT | CULTURA & SPETTACOLI | ROMA | CAPITALE | MULTIMEDIA | HITECH & GAMES

28/05/2015 18:30

Tweet

0

0

0

+1

Consiglia

Mi piace

Expo: inaugurata la mostra 'Fab Food - La fabbrica del gusto italiano' (2)

(AdnKronos) - Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano. Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblée Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

AdnKronos

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE



Sesso: più lo fai più guadagni

Altri articoli che parlano di...

Categorie (1)

ADN Kronos



ACQUISTA EDIZIONE

LEGGI L'EDIZIONE

METEO



Milano



SEGUI IL TUO
OROSCOPO



Ariete

Finanza **Economia** Lavoro Universo Media Euro Fondi News Italia Economia

Soldi . Economia . **Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'**

ECONOMIA

33 % 33 % 33 %

Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

[Tweet](#)



Articolo pubblicato il: 28/05/2015

“Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: **nutrire il pianeta** in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo **risposte innovative**”. Con queste parole **Giorgio Squinzi**, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha **inaugurato** oggi “**Fab Food - La fabbrica del gusto italiano**”, la **mostra interattiva** allestita dall'**associazione degli industriali italiani** all'interno

dell'Esposizione Universale. **Al taglio del nastro Diana Bracco**, Presidente Expo 2015 e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e **Federica Guidi**, **Ministro dello Sviluppo Economico**.

“Fab Food - La fabbrica del gusto italiano” è un **viaggio nella filiera agroalimentare** attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, **prodotti alimentari sicuri**, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, **curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano**, è allestito in un **padiglione espositivo di 900 metri quadri**, che si sviluppa **su due livelli**, all'interno di **Padiglione Italia**. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli **spettatori diventano protagonisti**, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un **mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida** i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblée Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica,

Cerca nel sito



**SPECIALE
EXPO 2015**

- Vai allo speciale Expo 2015
- Video da Expo
- Eventi
- Protagonisti

Notizie Più Cliccate

- Conto troppo salato in ristorante di Roma, ambasciatore Capo Verde scrive al Codacons
- Usa, morta suicida Paula Cooper: fu la più giovane condannata a morte
- Bufera Fifa: "Calcio mondiale corrotto da 20 anni". Uefa: "Rinviare il Congresso" /Video /Infografica
- Super grandinata a Roma, centro imbiancato. Traffico in tilt per la pioggia
- Mamma disoccupata si rifà seno e vagina con soldi dell'assistenza

Video



Al Maxxi gli scatti urbani di Olivo Barbieri



Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

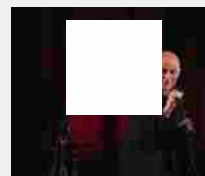
[Tweet](#)

TAG: [Expo](#), [mostra](#), [Fab Food](#), [fabbrica del gusto](#)

Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: [ACCEDI](#) oppure [REGISTRATI](#)

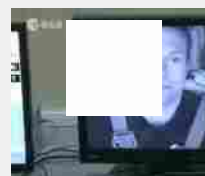
Una cena spaziale



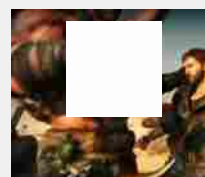
Servillo, Girotto e Mangalavite, in un disco i 'Parientes' italoargentini



Uno spiedino al cane randagio 'oltre le aspettative'



Dentro la 'centrifuga' prima del lancio nello spazio



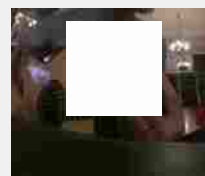
Arriva il videogioco di Mad Max



L'elefantino sviene, in suo aiuto arriva il 'branco'



La futuristica Audi con la guida autonoma al Ces Asia





Inaugurata la Mostra "FAB FOOD – La Fabbrica del gusto italiano"

[Pubblicato da indexfood_redazione](#) | [In Eventi](#) | [Il 28 maggio 2015](#) | [Follow @indexfood1](#)

“Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative”. Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi “Fab Food – La fabbrica del gusto italiano”, la mostra interattiva allestita dall’associazione degli industriali italiani all’interno dell’Esposizione Universale.

Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.



“Fab Food – La fabbrica del gusto italiano” è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un’esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L’obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l’ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all’industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all’interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana.

Tra una giostra e l’altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un’attrazione all’altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria – che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale – hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucinu-Sistemi per produrre. La mostra ha l’Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Login

Nome utente

Password

☐ Ricordami

Il MarketPlace di IndexFood

[Tutti gli Annunci](#)
[★ Prodotti & Servizi](#)
[★ Cerco](#)
[★ Offro](#)
[★ Scambio di Merce](#)
[★ Cerco](#)
[★ Offro](#)
[★ Annunci di Lavoro](#)
[★ Cerco](#)
[★ Offro](#)
[Tutti i Prodotti](#)
[Tutte le Aziende](#)
[Tutto lo Shop](#)

Milano, 28 maggio 2015

Expo 2015 SpA – Ufficio Stampa



Tag: expo 2015, fab food, la fabbrica del gusto italiano

Condividi questa Notizia

Segui IndexFood

Partecipa sul Sito

[Tutte le Notizie](#)
[La Redazione](#)
[Fatti Pubblicità](#)
[Iscriviti alla Newsletter](#)
[★ Inserisci la tua Azienda](#)
[👁 Guarda le Aziende](#)
[📄 Inserisci Annuncio/Prodotto](#)
[📄 Ultimi Annunci](#)

Inserisci le tue Notizie su IndexFood

VUOI INSERIRE LA TUE NOTIZIE SU INDEXFOOD?



Pubblica i tuoi Comunicati Stampa, Eventi

Pubblica le tue Notizie!

« Generazione Chef, finale nazionale: vince il Giolitti di Torino

Gli antichi sapori dei Colli Fiorentini al Bobino Club Peugeot di Milano »

Ultime Aziende nel MarketPlace



Giultin Translations
pubblicato il 26 maggio 2015
da [indexfood_redazione](#)



Dalla Corte
pubblicato il 24 maggio 2015
da [della-corte](#)



Casale Torre San Magno
pubblicato il 24 maggio 2015
da [casale-torre-san-magno](#)



Sapori e Sapori d'Irpinia
pubblicato il 28 aprile 2015
da [sapori-e-sapori-d-irpinia](#)



Ristorante YTALO
pubblicato il 26 aprile 2015
da [ristorante-ytalo](#)

Ultimi Annunci dal MarketPlace



Offro anfora olio extra vergine di ol...
pubblicato il 30 aprile 2015
da [frantoio-cavalli](#)



Cerco Agenti, distributori, esportato...
pubblicato il 30 aprile 2015
da [frantoio-cavalli](#)



PRODOTTI TIPICI DELLA TRADIZION...
pubblicato il 12 settembre 2014
da [puglia-dorigine](#)



Cerchiamo Agenti e Distributori
pubblicato il 19 luglio 2014
da [fextal](#)



Olive Oil Equipment
pubblicato il 12 giugno 2014
da [la-nuova-sansone](#)

Ultimi Prodotti dal MarketPlace



La Bottiglia da 20 ml
pubblicato il 26 aprile 2015
da [frantoio-cavalli](#)



Ristorante YTALO
pubblicato il 26 aprile 2015
da [ristorante-ytalo](#)

Usando Yahoo accetti che Yahoo e i suoi partners utilizzino cookies per fini di personalizzazione e altre finalità

Nuovo utente? Registrati | Entra | Aiuto

Download the new Yahoo Mail app

Mail | Yahoo

Cerca

Cerca sul web

La nuova app di Yahoo Mail
Tutte le storie della tua giornata

Dai un'occhiata

HOME QUOTAZIONI MIO PORTAFOGLIO NOTIZIE DICHIARAZIONE DEI REDDITI - TASI FINANZA PERSONALE CAMBIAVALUTE FORUM

TUTTI I TEMI ULTIME NOTIZIE SOLO SU YAHOO FINANZA INFOGRAFICHE LOBBY D'ITALIA CLASSIFICHE E FOTO VIDEONWS

Inserisci simbolo

Cerca quotazioni

gio 28 mag 2015 17:40 - I mercati italiani sono chiusi

Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'



Adnkronos News - 16 minuti fa



Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

Milano, 28 mag. - (AdnKronos) - "Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale. Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

"Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadri, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucinu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Per ulteriori informazioni visita il sito di Adnkronos

COSA STA SUCCEDENDO IN BORSA

NOME	PREZZO	VAR. %	ORA
Ftse Mib	23.744,13	-0,49%	17:30 CEST
Eurostoxx 50	3.646,30	-0,99%	17:24 CEST
Ftse 100	7.037,58	+0,06%	17:24 CEST
Dax	11.673,77	-0,83%	17:24 CEST
Dow Jones	18.106,10	-0,31%	17:39 CEST
Nikkei 225	20.551,46	+0,39%	08:00 CEST

[Guarda tutte le quotazioni](#)



ULTIME NOTIZIE DAI MERCATI

- Analisi sul forex: 28 maggio Trend Online - 10 minuti fa
- Grecia: adesso la Bce parla chiaramente di contagio Trend Online - 36 minuti fa
- 5 motivi per imparare le lingue dopo i 45 anni Babbel Pubblicità
- Finmeccanica interessata a fare acquisizioni, dice Moretti Reuters - 36 minuti fa
- Fmi e Bce gelano Atene, "l'accordo non e' vicino" Agenzia Giornalistica Italia - 36 minuti fa
- USA: Le vendite di case in corso salgono ai massimi da 9 anni Borsainside - 36 minuti fa
- Nel secondo trimestre è difficile immaginare un rimbalzo USA Trend Online - 40 minuti fa
- Prospettive incerte per l'auto elettrica Trend Online - 40 minuti fa
- Rally dell'USD/JPY, piatto il PIL del primo trimestre in GB Trend Online - 40 minuti fa
- Andamento negativo per l'indice VIX Trend Online - 54 minuti fa
- Al Qatar l'ex San Raffaele, entro 2015 attivo il nuovo ospedale LaPresse - 59 minuti fa


[Home Page](#) [Chi siamo](#) [L'associazione](#) [Viva il libro e la lettura](#) [Redazione](#) [Contattaci](#)
[Iscriviti all'@BookLetter](#)

LIBRERIAMO™

La piazza digitale per chi ama la cultura.

Libreriamo
login area
riservata

Seguici su:



[Blog](#) [Book Camp](#) [Art Camp](#) [Photo Camp](#) [Sondaggi](#) [Aforismi](#) [Answer](#) [Photogallery](#) [Invia recensione](#) [Test](#) [Culture HELP](#) [Pendolibro](#)
[CURIOSIAMO](#) | [CREIAMO](#) | [INVESTIAMO](#) | [DIFFONDIAMO](#) | [CRITICHIAMO](#) | [CLASSIFICHIAMO](#) | [CRESCIAMO](#) | [RECENSIAMO](#) | [ARREDIAMO](#) | [ACQUISTIAMO](#)

"Fab Food", la fabbrica del gusto italiano in mostra ad Expo Milano



Tags: Fab Food, Expo Milano 2015, Confindustria, arte, Giorgio Squinzi



0



I progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie

MILANO - "Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di [Confindustria](#) e Ambassador di [Expo Milano 2015](#), ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale.

L'INAUGURAZIONE - Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello



BLOOST
CULTURIZE YOUR SHOPPING

Antica Murrina
Collana Girocollo Collezione La via della Seta Delhi

a partire da € 74,00

LIBRERIAMO
CULTURE HELP

Linea di emergenza 2.0
contro gli abusi al
patrimonio artistico italiano

Pompei, ritornano in Italia 3 affreschi rubati nel 1957


Sviluppo Economico. "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

SPETTATORI PROTAGONISTI - Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

IL PROGETTO - Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucinu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

28 maggio 2015

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Facebook social plugin

Articoli correlati



Ecco i libri che nel 2015 diventeranno serie tv e fiction

Sempre più titoli diventano adattamenti televisivi: Rai Fiction, Fandango e Sky annunciano i nuovi progetti tratti dai libri MILANO - Dopo il legame sempre ...



Giorgio Simonelli, Fabio Fazio e Nicola Savino raccontano "L'avventurosa storia della radio"

Si è tenuta ieri a Milano la presentazione del libro del professore di Giornalismo radiofonico e televisivo dell'Università Cattolica, "Cari amici vicini e lontani. L'avventurosa ...



"Potere e Pathos", lo splendore dei bronzi in mostra a Firenze

MILANO - Dal 14 marzo al 21 giugno 2015 Palazzo Strozzi a Firenze è la prima sede della grande mostra "Potere e pathos". La rassegna ...



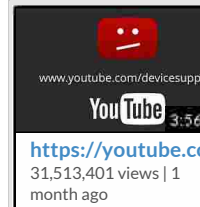
In mostra a Venezia i "Libri d'acqua"

Sino al 24 novembre prossimo sarà visitabile la mostra dell'artista Antonio Nocera, che propone libri, vere e proprie opere d'arte, che sembrano scaturire dal mare ...

INVIACI LA TUA SEGNALEZIONE

LIBRERIAMO TV

Featured Uploads Playlists



IL SONDAGGIO

Posti dove leggere un libro. Qual è il vostro luogo preferito da dedicare alla lettura?

- ☐ A letto
- ☐ Al bar
- ☐ Al parco/all'aria aperta
- ☐ In biblioteca
- ☐ In cucina
- ☐ In libreria
- ☐ In sala d'attesa
- ☐ In viaggio
- ☐ Sui mezzi pubblici
- ☒ Sul divano di casa

VOTA

VEDI I RISULTATI



BLOG



Perché si dice... di: Omero

Perché si dice... "Gettare le perle ai porci"

giovedì, 26 maggio 2015



Oroscopo dei libri di: Loredana Galiano

L'Oroscopo dei libri - Dal 25 al 31 maggio

mercoledì, 25 maggio 2015



Books On Air di: Francesca Marchesani

"Villetta con piscina", la natura umana descritta in maniera clinica e

Edizione del 28-05-2015

Cerca

CERCA

Login

Invia news

RSS

Facebook

Twitter

PADOVA NEWS
 IL QUOTIDIANO DI PADOVA ONLINE

Expo Milano 2015 Tour

Autobus e Navette per turisti. Scegliete l'affidabilità di PREDA.


[HOME](#) | [PADOVA E PROVINCIA](#) | [IN VENETO](#) | [NEWS NAZIONALI](#) | [RUBRICHE](#) | [VIDEO](#) | [SPECIALI](#)
[CRONACA DALLE REGIONI](#) | [POLITICA](#) | [ESTERI](#) | [ECONOMIA E FINANZA](#) | [CULTURA E SOCIETÀ](#) | [SCIENZA E TECNOLOGIA](#) | [CURIOSITÀ E GOSSIP](#) | [SPORT](#) | [BUONE NOTIZIE](#)

 TI TROVI IN: [NEWS NAZIONALI](#) | [ECONOMIA E FINANZA](#) | INAUGURATA AD EXPO LA MOSTRA 'FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO'

Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

GIOVEDÌ 28 MAGGIO 2015 17:22 ADNKRONOS



Scegli Tui

[► Expo 2015](#) | [► Milano Expo](#) | [► Food Expo](#) | [► Presepi](#)


Giorgio Squinzi inaugura ad Expo 'Fab Food' - allestita dall'associazione industriali italiani

Milano, 28 mag. - (AdnKronos) - 'Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative - . Con

queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi 'Fab Food - La fabbrica del gusto italiano' - , la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale. Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

'Fab Food - La fabbrica del gusto italiano' - è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadri, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucinu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

(AdnKronos)


Intesa Sanpaolo

La grande musica del Torino Jazz Festival: guarda il video del concerto


Guadagnare in BORSA

Video Dimostrazione in diretta.


L'hai provato?

Stanno offrendo all'asta iPhone a prezzi folli. L'abbiamo testato...

Expo - Padiglione Francia

Dal 1 Maggio al 31 Ottobre 2015 visita il nostro padiglione!



ECONOMIA LOCALE

Banche: muraro (treviso), bpvi e veneto banca restino baluardi veneti (2)

Banche: muraro (treviso), bpvi e veneto banca restino baluardi veneti

Banche: variati (vicenza), s igrave; a polo veneto, finanza non danneggi piccoli soci

Banche: una popolare per tre, politica divisa su futuro venete (2)

Banche: una popolare per tre, politica divisa su futuro venete

CRITICAMENTE: ECONOMIA

• **Quindici anni di acqua controllata dalla comunità a Cochabamba**



(Fonte: znetitaly.altervista.org)Quindici anni di acqua controllata dalla comunità a Cochabamba

Di Marina Sitrin

15 maggio 2015

Marin Sitrin intervista Marcela Olivera, un'attivista delle guerre per l'acqua della Bolivia e nella loro eredità che continua.

Quest'anno segna quindici anni dalla vittoria delle comunità della Bolivia sulle grosse...



Padovanews Quotidiano Di Padova

[Mi piace](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito consente l'invio di cookie di **terze parti**.
Se acconsenti all'uso dei cookie fai click su OK, se vuoi saperne di più o negare il consenso ai cookie [vai alla pagina informativa](#) **OK**

Italiano | Français

Sito ufficiale della Regione Autonoma Valle d'Aosta

Posta certificata | Intranet | Contatti

LA REGIONE ▾

CANALI TEMATICI ▾

SERVIZI ▾

AVVISI E DOCUMENTI ▾

EXPO VDA



cerca...



Homepage ▸ Notizie del giorno ▸ Notizia

Expo: Squinzi inaugura "Fab Food", mostra sul cibo

Realizzata dagli industriali per far capire valore filiere

18:44 - 28/05/2015

Stampa



(ANSA) - MILANO, 28 MAG - "Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita a Expo dall'associazione degli industriali italiani. Al taglio la presidente, nastro Diana Bracco, il ministro dello Sviluppo

Economico, Federica Guidi. "Fab Food" è una mostra sulla filiera agroalimentare. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Con Confindustria, hanno collaborato alla realizzazione della mostra il Ministero della Salute e 10 associazioni: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi.(ANSA).

NOTIZIE DEL GIORNO

Archivio notizie



Link



LA REGIONE

Amministrazione
Amministrazione Trasparente
Bollettino Ufficiale
Comitato Unico di Garanzia
Deliberazioni
Elezioni
Mappa amministrazione
Provvedimenti dirigenziali
Rapporti istituzionali

CANALI TEMATICI

Agricoltura
Artigianato
Bilancio, finanze e patrimonio
Cooperazione sviluppo
Corpo Forestale della Valle d'Aosta
Corpo Valdostano dei Vigili del fuoco
Cultura
CUS - Centrale Unica del Soccorso
Economia e attività produttive
Energia
Enti locali
Europa
Europe Direct
Innovazione
Istruzione
Lavoro
Meteo in Valle d'Aosta
NUVV - Valutazione e verifica degli investimenti pubblici
Opere pubbliche
Politiche sociali
Protezione civile
Risorse naturali
Sanità
Servizio civile
Servizio volontario europeo
Sport - Provvidenze ed Impianti
Statistica
Territorio e ambiente
Trasporti
Tributi regionali e bollo auto
Turismo
Turismo informazioni Lovevda
Ufficio Stampa - PresseVdA

SERVIZI

Agevolazioni Trasporti studenti universitari
Biblioteche
Biglietteria online Castelli
Consigliera di Parità
Giudice di pace
Inflazione e prezzi al consumo
Informazioni su Allerta Alimentare
Newsletters
Nuova Carte Vallée - Carta regionale dei servizi
Opinioni e proposte sui servizi Web
Osservatorio economico e sociale
Osservatorio rifiuti
Servizi per invalidi civili
Servizio prenotazione navette per aeroporti
Sportello Immigrazione
Sportello Informativo Energia
Sportello Unico per le Imprese

AVVISI E DOCUMENTI

Albo notiziario
Avvisi demanio idrico
Avvisi di incarico
Bandi di gara
Bollettino ufficiale
Concorsi
Espropri

EXPO MILANO 2015

Contatti | Posta certificata | Aiutaci a migliorare | Privacy | Cookie | Note legali | Intranet

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Informativa

x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

economia



28-05-2015 17:22

Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

Smaltimento Eternit

Confronta 5 Preventivi Gratuiti
e Scegli il Migliore della Tua
zona



Milano, 28 mag. - (AdnKronos) - ?Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative?. Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi ?Fab Food - La fabbrica del gusto italiano?, la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale. Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 e Commissario

Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

?Fab Food - La fabbrica del gusto italiano? è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadri, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Ultimo aggiornamento: 28-05-2015 17:22

**Dall'Italia**

**17:30 - Etihad: Hogan, da Usa ed Europa
sentimento protezionista aggressivo**
**17:23 - Golden State stende in gara 5 i
Rockets e approda alle Finals Nba**
**17:19 - Accordo Bper-Anve, avanti su
eccellenze italiane**

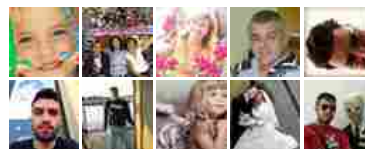
Traghetti Sardegna 2015

Rubriche

- Viaggi e Tradizioni
- Scienza e Tecnologia
- Sostenibilità

**Sardegna Oggi**

Sardegna Oggi piace a 27.736 persone.



Plug-in sociale di Facebook

©2015 [iIMeteo.it](#)**Cagliari****Poco nuvoloso**Temperatura: **22°C**

Umidità: 53%

Vento: moderato - SE 21 km/h

Situazione alle ore 17:20

Cagliari Carbonia Iglesias Sanluri Villacidro
Nuoro Lanusei Tortolì Olbia Tempio
Pausania Oristano Sassari

Click e Gusta

Da oggi a Cagliari la pizza si ordina così:

1. inserisci l'indirizzo
2. scegli la pizzeria (o il ristorante)
3. decidi cosa mangiare
4. attendi la consegna a domicilio

www.clickegusta.it



Sevenpress.com

portale sportivo

Home Calcio » Sport acquatici » Sport da combattimento » Sport di squadra » Altri sport » Altro » Eventi Links Contatti

Sei qui: Home » Eventi » Eventi » INAUGURATA LA MOSTRA "FAB FOOD – LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO"

LIGURIA NOTIZIE

www.ligurianotizie.it

INAUGURATA LA MOSTRA "FAB FOOD – LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO"

Scritto da Administrator

Giovedì 28 Maggio 2015 17:20



"Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative".

Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale.

Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico.

"Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 mq, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona

Google +1 Button

8+1 33 cerca... Cerca

Juventus Genoa Unendo

Yamamay Milan Winter Universiade Trentino
Emanuela Iaquinta Inter Sampdoria RES ROMA
Napoli VALPOLCEVERA Varazze Paolo Siccardi
Processo di Biscardi Fiorentina Agsm Verona Roma
Matuziana Sanremo Bologna TORINO Catania Tarros
Sarzana Brescia Lazio San Zaccaria

+ All tags



Inviaci il tuo articolo

Clicca qui, inviaci il tuo articolo e lo vedrai pubblicato sul nostro sito.

Zam Guida TV

Guida Tv



20:30 Rai 1 Affari tuoi Intrattenimento

Viaggio quotidiano attraverso le 20 regioni italiane. Ogni sera un concorrente cerca di aggiudicarsi il montepremi di 500.000 euro sfidando le insidie (Continua...)

20:30 Rai 2 Tg2 Informazione

TG2 -20.30

che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano.

Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Foto: Expo 2015 / Daniele Mascolo

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Titolo



1000 caratteri rimasti

☐ Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia

JComments

CAMPI CALCIO A



Calcio



Tutte le notizie su Professionisti, Dilettanti, Giovanili, Calcio a 5, Calcio Femminile

Sport Acquatici



Tutte le notizie su Canottaggio, Canoa, Nuoto, Pallanuoto, Pesca Sportiva...

Sport da Combattimento



Tutte le notizie su F.i.j.l.k.a.m., Pugilato e Scherma

Sport di Squadra



Tutte le notizie su Baseball, Basket, Football, Hockey, Pallavolo, Rugby...



Sevenpress.com

Mi piace

Sevenpress.com piace a 443 persone.

Il Tg2. Un appuntamento con l'attualità

Programmi tv

Live Score



Acquisto spazio pubblicitario



Videogallery Volley



Risultati Calcio

Risultati Calcio

Annunci di LAVORO

Annunci di lavoro

Seguici:   I cookies migliorano la tua esperienza di navigazione. [Maggiori informazioni](#)Studio Cataldi
il diritto quotidianoDa oggi IMEDEEN[®]
è disponibile anche onlineVisita
lo shopIntegratore
alimentare

Azione sin

Home

Archivio Notizie

Guide Legali

Formulario

Risorse

Codici e leggi

Sentenze

Cerca



Segretaria 24.it

Una vera segretaria da 39 euro al mese!

Fai una prova gratis subito!



Share Like +1 Share

Seguici: Like 167k

Diventare Imprenditore

Ecco 29 Errori Che ho Fatto io (e che tu puoi evitare!). Scarica ora



Inaugurata ad Expo la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'

Share Like +1 Share

Seguici: Like 167k

Milano, 28 mag. - (AdnKronos) - "Abbiamo voluto proporre una mostra che affrontasse una delle sfide cardine della nostra epoca: nutrire il pianeta in modo sostenibile; una sfida che la nostra cultura industriale deve sapere affrontare fornendo risposte innovative". Con queste parole Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria e Ambassador di Expo Milano 2015, ha inaugurato oggi "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano", la mostra interattiva allestita dall'associazione degli industriali italiani all'interno dell'Esposizione Universale. Al taglio del nastro Diana Bracco, Presidente Expo 2015 e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia, e Federica Guidi, Ministro dello Sviluppo Economico. "Fab Food - La fabbrica del gusto italiano" è un viaggio nella filiera agroalimentare attraverso un'esperienza emozionante che coinvolge in modo creativo i visitatori. L'obiettivo è far conoscere come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, è allestito in un padiglione espositivo di 900 metri quadri, che si sviluppa su due livelli, all'interno di Padiglione Italia. Il percorso è studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie: si divide in 10 tappe in cui i visitatori sono invitati a partecipare, a giocare, scoprire e imparare tutti i temi legati alla cultura alimentare italiana. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni

alimentari del pianeta. Un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida i visitatori da un'attrazione all'altra, mettendo in gioco ogni senso e permettendo loro di tuffarsi nella fabbrica del gusto italiano. Insieme a Confindustria - che oggi in Expo Milano 2015 ha tenuto la sua Assemblea Annuale - hanno reso possibile la realizzazione del progetto il Ministero della Salute e 10 associazioni del sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

[Salva questo articolo in PDF](#)

[Altre notizie](#) | [Vedi ultimi commenti](#)

Seguici: Like < 167k

Segui

newsletter

Print PDF

Adn Kronos Agenzia

Calcola Prestito

Calcola e richiedi il tuo prestito. Confronta le offerte di 10 banche!



Ti potrebbero interessare anche:



Expo: appello vegan globale a Ban Ki-moon



Prima Giornata europea degli avvocati: oggi al CNF il convegno sulla privacy e l'...



Alimenti: cioccolato, curcuma e betulina, nel piatto 'attivi' come farmaci



Sponsor
(4WNet)

È l'antidoto all'obesità.
1 dose stimola il metabolismo. Perderai peso per sempre!

Arricchisci questa pagina con un tuo commento:

0 Commenti

Studio Cataldi

Entra ▾

Consiglia

Condividi

Ordina dal più recente ▾



Inizia la discussione...

Commenta per primo

ANCHE SU STUDIO CATALDI

CHE COS'È QUESTO?

Avvocati: va pagata la "corrispondenza informativa" anche se la cliente è mamma!

1 commento - 10 giorni fa

Rom e sinti sfilano a Bologna, l'Inno di Mameli fa da colonna sonora alla marcia ...

1 commento - 12 giorni fa

SAMSUNG
Galaxy S6 | S6 edge

CON RICARICA RAPIDA

SCOPRI DI PIÙ ▶

QN

NEWS

SPORT

MOTORI

DONNA

FASHION

LIFESTYLE

SPETTACOLO

TECH

HD

SERVIZI

Q

18°

Milano / Bergamo / Brescia / Como / Cremona / Lecco / Legnano / Lodi / Monza Brianza / Mantova / Pavia / Martesana / Rho / Sesto / Sud-Milano / Sondrio / Varese

SCEGLI IL CLIMATIZZATORE
AD ALTA EFFICIENZA DI ENEL ENERGIA

SCOPRI DI PIÙ

ENELENERGIA.IT



ENEL ENERGIA PER IL MERCATO LIBERO. OFFERTA VALIDA FINO AL 30/06/2015 E CONDIZIONATA ALL'ESISTENZA O ADESIONE A UN CONTRATTO LUCE O GAS CON ENEL ENERGIA.

MILANO IL GIORNO

CRONACA / POLITICA / SPORT / SPETTACOLI / SALUTE / ALTRE SEZIONI ➔

Expo, il padiglione Confindustria ancora off limits: rush finale per aprire a fine mese

Commenti

Lavori giorno e notte: il 28 maggio a Rho si svolgerà l'assemblea annuale con Squinzi e il cantiere deve essere finito di Luca Zorloni



CANTIERE In alto, una foto dei lavori allo stand di Confindustria dello scorso 4 maggio. Sotto, il cartellone all'ingresso



Milano, 12 maggio 2015 - La **corsa degli operai prosegue senza interruzione giorno e notte**. Dopo aver incassato il colpo di non aver potuto aprire il proprio padiglione a Expo il primo maggio, **perché il cantiere era ancora in alto mare**, **Confindustria punta a tagliare il nastro il 28 maggio, quando sul sito di Rho-Pero si svolgerà l'assemblea annuale dell'associazione degli imprenditori guidata da Giorgio Squinzi**. Il gotha dell'industria tricolore non si può stringere nei 30 metri quadri già aperti, quel **3% offerto ai visitatori per compensare i ritardi, come recita da dieci giorni un cartellone all'ingresso**. Restano due settimane di tempo per completare gli altri 870 metri

quadri della mostra, intitolata «Fab food», che Confindustria ha immaginato in forma di luna park: una serie di gioiote per approfondire il ruolo delle imprese nel portare il cibo dal campo alla tavola. Un percorso a misura di scolaresca. L'associazione ne vuole coinvolgere a decine in Expo attraverso il protocollo «Adotta una scuola» siglato con il ministero dell'Istruzione, ma al momento la tappa più breve è proprio quella nel proprio stand.

VIDEO - Viaggio nei ritardi del cantiere di Confindustria

Il padiglione è vittima dei ritardi di Palazzo Italia e del Cardo, il viale corto del sito dove si affacciano le esposizioni dell'Unione europea e delle venti regioni, la mostra sul vino, gli stand dei partner commerciali. Nelle ultime settimane prima dell'apertura, Padiglione Italia aveva perso terreno nella maratona della consegna lavori, tanto che Expo spa era corsa ai ripari rimpoltando le file degli operai già impegnati nelle costruzioni. Nonostante i ritardi, però, l'Unione europea e Confindustria hanno dovuto assistere al taglio del nastro con il premier Matteo Renzi dietro le porte sbarrate del proprio padiglione. La Ue ha recuperato in una settimana, giusto in tempo per celebrare la giornata dell'Europa nel parco di Rho-Pero. **La casa degli industriali, al contrario, è ancora sotto i ferri. E ne avrà per molti giorni, tanto da convincere gli organizzatori ad**

BNL GRUPPO BNL PARIBAS La banca per un mondo che cambia

Apri un conto corrente per te un buono regalo amazon.it da 150€

amazon.it buono regalo

Le buone notizie dalla Lombardia. Regione Lombardia SCOPRI LE NOTIZIE QUI!

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE:

Ban, Renzi e Mogherini sulla nave San Giusto



aprire un'anticamera dell'esibizione, il 3%. «È solo un antipasto di tutto quello che vedranno all'interno». Già dall'ingresso, un enorme faccione affacciato sul Cardo, chiamato dagli allestitori «la Bocca» ma ancora fermo in deposito, il visitatore dovrà respirare l'atmosfera di un luna park. Dentro, in un percorso suddiviso in dieci sale, un vortice di luci e suoni, juke box, videogame, un tiro al bersaglio raccontano come le materie prime diventano i piatti tipici della tradizione italiana, scorrendo sul rullo trasportatore dell'industria alimentare.

L'allestimento è stato affidato al Museo della scienza e della tecnica di Milano dalla cordata di associazioni confindustriali che ha vinto la gara: Federchimica, Federalimentare, Anima (industria meccanica), Assolombarda, Acimit (macchinari del tessile), **Anie** (energia), Assica (carni e salumi), Assocomplast (stampi per gomma e plastica), Federunacoma (macchine agricole) e Ucima (macchine utensili e robot). A budget è stato messo nero su bianco **un investimento di circa otto milioni di euro**, tra affitto degli spazi e produzione delle scenografie, parte dei quali provengono dalle casse delle associazioni. Salvo poi comunicare ai propri iscritti, già pronti ad accompagnare a Expo clienti e partner commerciali, che al momento è meglio rimandare di qualche settimana la visita.

luca.zorloni@ilgiorno.net

Twitter: @Luke_like

di Luca Zorloni

STRUMENTI INVIA STAMPA NEWSLETTER e-mail

Video consigliati



Figli delle stelle: bimbi famosi e vip sono identici



Figlia illustre, attrice, cantante e ora modella. Chi è?



Il mistero della sospensione di Fabio e Mingo

Vi raccomandiamo (Sponsored)



Acquista online il tuo Perdipeso® Stick. Il primo passo per iniziare a dimagrire
PerdiPeso resta in forma!



Nessuna rata per due anni e poi sei libero di restituirla.
Giulietta tua con 8.500 €



Ne parlano in TV. Vengono usati dalle star e dalle modelle. Leggi di più
Perdi peso velocemente

Smaltimento Eternit

Confronta 5 Preventivi Gratuiti e Scegli il Migliore della Tua zona

0 Commenti

IL GIORNO

1 Entra

Consiglia

Condividi

Ordina dal più recente



Inizia la discussione...

Commenta per primo

ANCHE SU IL GIORNO

Sui Navigli apre il Mercato Metropolitano: il Trezzano, investita mentre attraversa. Non

Nike Running: nuova collezione (sponsor)



Gigi Hadid, shooting mozzafiato sulla spiaggia di Miami



Laddio al calcio di Fabio Bazzani, Alessia Merz lo celebra in tribuna - il Resto del Carlino



Baltimora in fiamme come Ferguson



Vuoi conoscere meglio i tuoi clienti? Vuoi acquisire nuovi clienti?

MPRESA DIGITALE

A Roma e Capua LA NASCITA DI UNO SPONSORING

NOTIZIE PIÙ LETTE

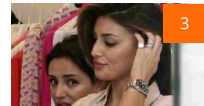
È sempre allarme profughi: Prefetture a caccia di posti ma i siriani tornano indietro



Tragedia in gita scolastica, precipita dal quinto piano dell'hotel e muore: la Procura apre un'inchiesta



Jeans e camicia semi trasparente per Cristina Buccino



Milano, aperto il Passante ferroviario Forlanini

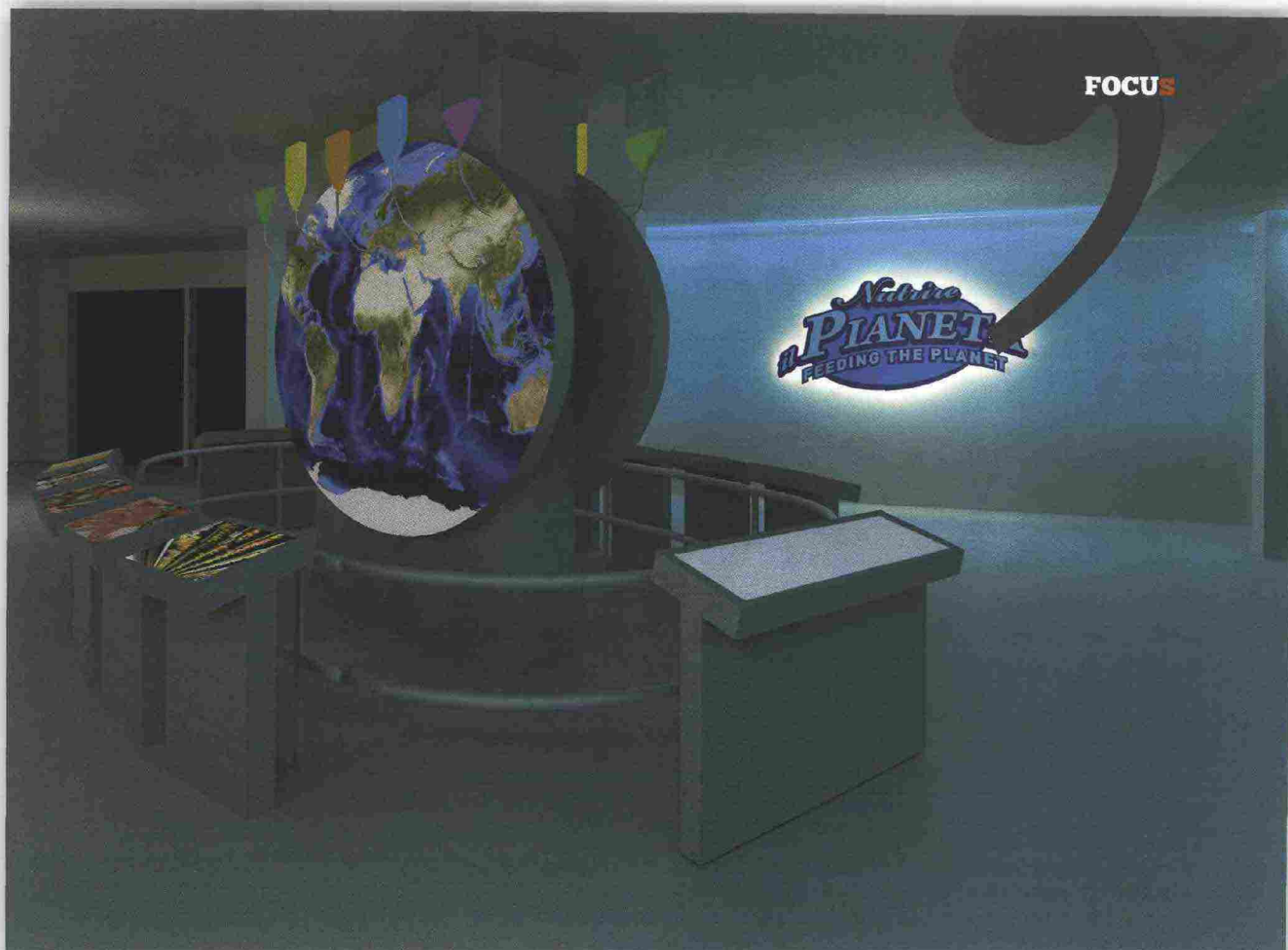


Fronda fiscale, assolto l'ex calciatore Francesco Coco



Spaccia droga e materiale pedopornografico: arrestato 38enne





LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

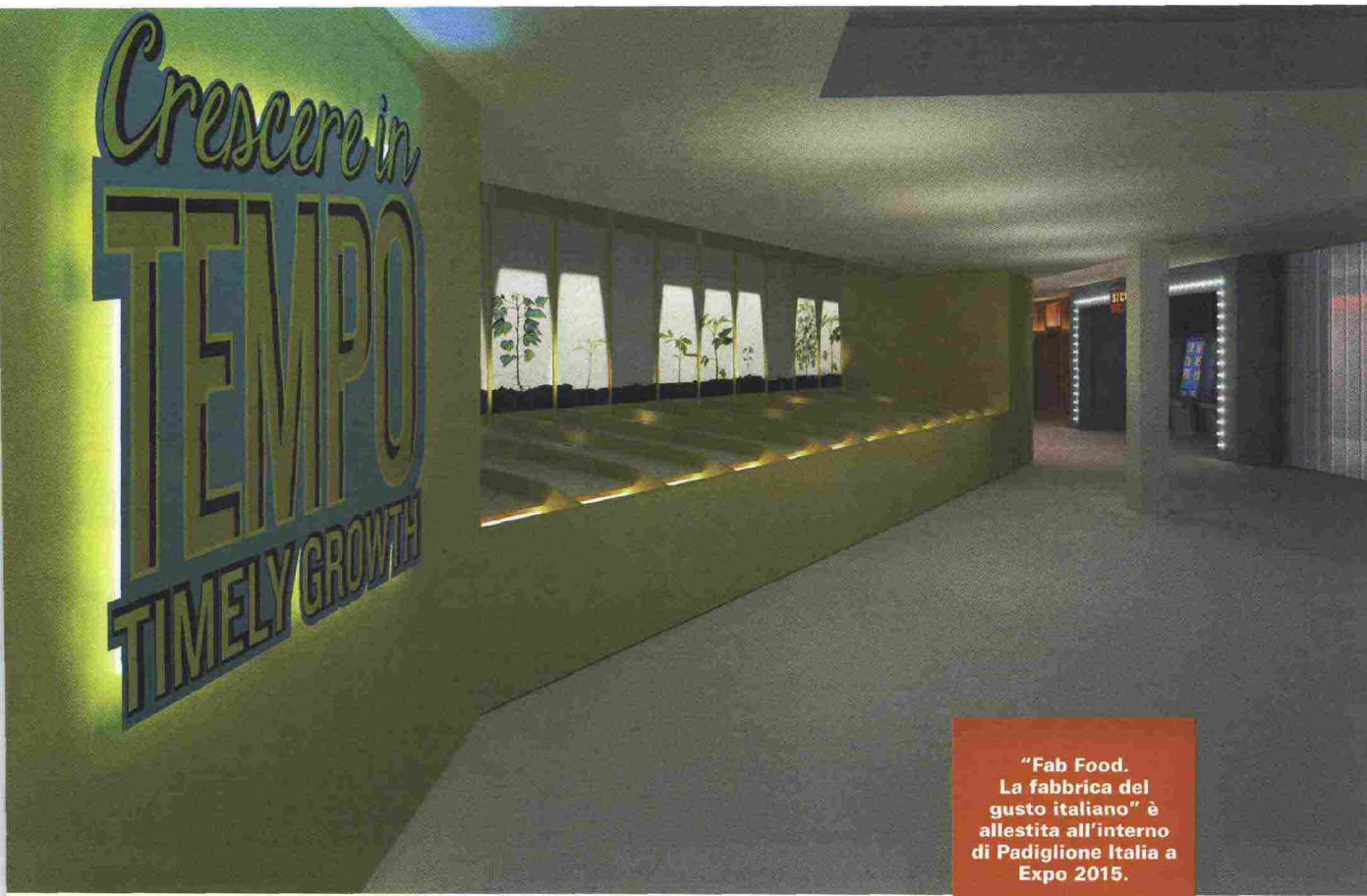
Ad Expo Milano 2015 Confindustria promuove la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". Obiettivo è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

di Anita Gargano

L'alimentazione industriale sostenibile è il tema di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", mostra di Confindustria a Expo 2015. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 m² su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà diverse attrazioni, tutte all'insegna della creatività, per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza interattiva e altamente emozionale. Perché il cibo è prima di tutto emozione.

UN VIAGGIO ATTRAVERSO I SENSI

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il



**"Fab Food.
La fabbrica del
gusto italiano" è
allestita all'interno
di Padiglione Italia a
Expo 2015.**

meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma diventerà un'esperienza multimediale da "acquolina in bocca". Piatti animati caratteristici del nostro Paese saranno immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre immagini di alimenti invitanti scorreranno sulle pareti. A questo punto il visitatore, attraverso il "Juke-box dei desideri", verrà ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investirà il visitatore di domande che lo porteranno a riflettere su come le scelte ed esigenze alimentari individuali influenzino quelle degli altri. Si arriverà così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate all'obiettivo di sfamare 9 miliardi di persone nel 2050. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio

del pianeta e alla sua sostenibilità? Quanto è determinante il contributo di scienza e tecnologia nell'affrontare questa sfida?

LA GIOSTRA DELLA SICUREZZA

Ci si addentrerà poi nel mondo della produzione e l'industria sarà la vera protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore o l'allevatore prendendosi cura di piante o animali. Arrivato alla terza giostra, "Obiettivo sicurezza", il visitatore entrerà nel cuore dell'industria agroalimentare riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti e simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica.

RIFLESSI DI TECNOLOGIA

Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e sanitario hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Le "Ricette di innovazione" spiegheranno poi le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.



Obiettivo della mostra di Confindustria è aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile.

COINVOLGERE L'INTERA FILIERA AGROALIMENTARE

Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è



necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'agroalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre.**

Anie partner di Confindustria per la mostra "Fab Food" ad Expo

Anie è partner della mostra "Fab Food, la fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria in Expo 2015, un progetto educativo e culturale sull'alimentazione industriale sostenibile. L'iniziativa mira a far conoscere l'apporto fondamentale dell'industria alla grande sfida al 2050: quella di sfamare 9 miliardi di persone. L'obiettivo è mostrare ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. In questo percorso il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. In particolare, le tecnologie elettrotecniche ed elettroniche del mondo Anie coinvolte nel processo di trasformazione alimentare sono variegata e spaziano dai sistemi e soluzioni più legati all'efficienza energetica dell'industria, alla tracciabilità, al packaging, ai sistemi di controllo e processo, alla sensoristica. Le tecnologie Anie accrescono l'efficienza dei processi di trasforma-



zione industriale in termini di riduzione degli sprechi, efficientamento della catena del valore e flessibilità della produzione e migliorano la competitività del prodotto finito, garantendo sicurezza e tracciabilità. La mostra Fab Food, curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 m² su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Un percorso di dieci sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale.



In collaborazione con Unioncamere e Assocamerestero



Destinazione

PADIGLIONE ITALIA



Venite a Padiglione Italia!

**Il messaggio rivolto da Diana Bracco,
Commissario di sezione del Padiglione Italia,
agli Italiani nel mondo**

Il 2015 è un anno cruciale per il nostro Paese, che finalmente torna a crescere dopo la lunghissima crisi economica. Ed è anche l'anno in cui l'Italia ha l'onore e l'onere di organizzare l'Expo, evento che porterà a Milano oltre 20 milioni di visitatori mettendoci al centro dell'attenzione del mondo. Tutto il pianeta verrà nel nostro Paese: Milano sarà il vero "place to be" di quest'anno.

Tra gli obiettivi che vogliamo raggiungere, in particolare con il Padiglione Italia, c'è quello di fare della prossima Esposizione Universale una vera missione Paese, contribuendo in modo concreto ad aumentare le esportazioni della nostra filiera alimentare e di tanti altri settori del *Made in Italy*, e di far crescere in modo strutturale il contributo al PIL italiano del turismo.

Abbiamo un'occasione irripetibile che tutti insieme dobbiamo riuscire a sfruttare al meglio.

Sappiamo bene che quella dell'Expo è una sfida molto impegnativa, tuttavia sono certa che l'Italia saprà realizzare un'Expo straordinaria, di cui potremo essere orgogliosi.

Il mio augurio è che l'Expo di Milano regali addirittura agli Italiani un lascito intangibile più importante di qualunque eredità materiale: la fiducia e l'orgoglio delle nostre capacità. Perché oggi l'Italia può ritrovare quello spirito che ci ha

sempre contraddistinto: la capacità di guardare avanti in modo positivo e creativo, facendo leva sul nostro talento. Quel "saper fare", insomma, che ci permise di ricostruire il Paese nel Dopoguerra e che ci ha fatto diventare una delle maggiori economie del mondo. I nostri connazionali che verranno a Milano per l'Expo potranno da un lato emozionarsi ritrovando l'Italia di ieri, e dall'altro stupirsi di fronte all'Italia di domani. Perciò il mio messaggio è semplice e accorato: approfittate di questo grande evento per tornare a vedere l'Italia! Venite in questo 2015, portate i vostri figli e nipoti all'Expo, per mostrar loro il nostro Paese in un'occasione irripetibile. Sarà anche un modo per scoprire le proprie radici e il patrimonio italiano. Il vostro duro lavoro e i vostri sacrifici hanno contribuito a costruire la reputazione dell'Italia, e di questo dovete essere fieri. Noi siamo molto fieri di voi.

GUARDA IL VIDEOMESSAGGIO



Come to the Italian Pavilion!

The message addressed to Italians throughout the world by Diana Bracco, Section Commissioner for the Italian Pavilion

2015 is a crucial year for our country, which is finally growing again after the long economic crisis. It is also the year in which Italy has the honour and the burden of organising Expo, an event that will bring over 20 million visitors to Milan, placing it at the centre of the world's attention. The entire planet will be in our country: Milan will be the real 'place to be' this year.

One of the goals we want to achieve, especially with the Italian Pavilion, is to make the next *World Expo* a mission involving the whole country, concretely contributing to an increase in exports of our food chain and many other *Made in Italy* sectors, and to increase the contribution of tourism to the Italian GDP in a structural way.

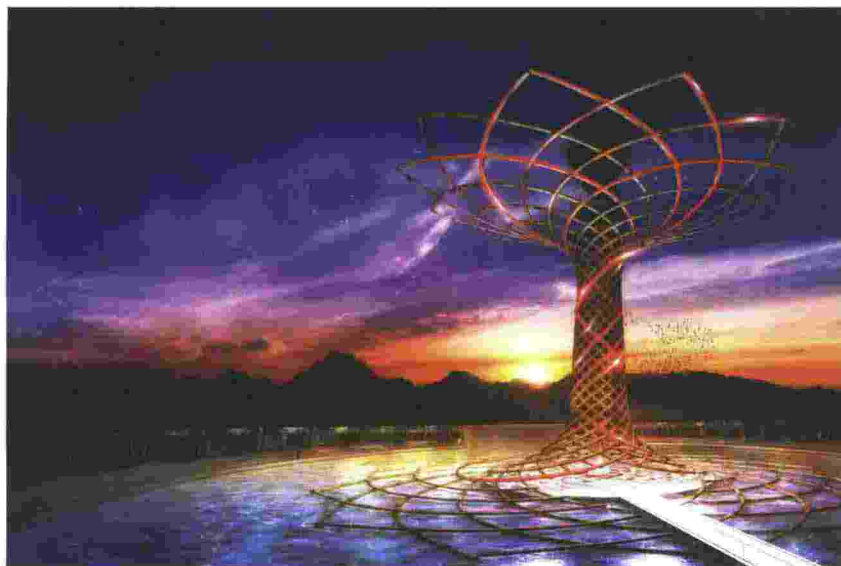
We have a unique opportunity that we must make the most of all together.

We know that Expo is an enormous challenge, but I am sure that Italy will stage an extraordinary Expo we can be proud of.

My hope is that *Expo Milano* will bequeath Italians an intangible legacy more important than any material legacy: confidence and pride in our abilities. Because today Italy can rediscover the spirit that has always distinguished us: the ability to look ahead in a positive and creative manner, taking advantage of our talent. Our 'know-how' allowed us to rebuild the country after World War II and become one of the largest economies in the world.

Our compatriots who will come to Milan for Expo will on the one hand be excited rediscovering the Italy of yesterday, and on the other will marvel at the Italy of tomorrow. As such, my message is simple and heartfelt: take advantage of this great event to come back to see Italy! Come in 2015, bring your children and grandchildren to Expo and show them our country in a once in a lifetime opportunity. It will also be a way for them to discover their roots and Italian heritage.

Palazzo Italia, la Casa dell'Identità Italiana



Expo Milano 2015 pone questioni fondamentali per la vita sul nostro pianeta: come possiamo utilizzare le risorse a nostra disposizione per alimentare, in modo equilibrato e sostenibile, una popolazione mondiale in continua crescita?

L'Italia darà il suo contributo utilizzando la metafora del *Vivaio*: il Padiglione italiano sarà infatti uno spazio protetto che aiuta i progetti e i talenti a "germogliare", offrendo loro un terreno fertile in grado di dare visibilità e accoglienza alle energie giovani che operano nel Paese.

L'ALBERO DELLA VITA. L'intero Padiglione è un grande viaggio allegorico la cui metafora principale è l'*Albero della Vita*: le radici dell'albero affondano nell'humus vitale del Padiglione e l'albero stesso, con le sue fronde, "restituisce" i nostri frutti migliori ad Expo e al mondo intero, in una proiezione verso il futuro.

La grande struttura in legno e acciaio, che si erge al centro di *Lake Arena*, si "accende" al passare delle ore, in uno spettacolo di luci e colori, e farà da cornice a molti degli eventi presenti nel ricco palinsesto del Padiglione. Realizzata dal Consorzio "Orgoglio Brescia", si trova di fronte a Palazzo Italia, al termine del Cardo.

IL CARDO. È uno dei due assi perpendicolari che, insieme al Decumano, struttura il

Un percorso che si dipana dall'Albero della Vita, attraverso il Cardo, fino al Padiglione italiano, alla scoperta di chi siamo e delle nostre risposte per il futuro

master plan dell'Expo. Si presenta come un viale pavimentato largo 35 metri e lungo 325 metri, che ospiterà una molteplicità di attività espositive ed istituzionali, per rappresentare la varietà e la ricchezza dell'Italia: le diverse identità riconoscibili nei suoi territori, i paesaggi e le culture, i prodotti e le filiere in cui nascono.

Il viaggio all'interno del Padiglione si materializza in una installazione di forma elicoidale che percorre tutto il Cardo unendo i vari edifici che lo compongono. Lungo il percorso si trovano 6 stazioni-fermate, disegnate da Dante Ferretti: 6 mosaici, ognuno con ingredienti-icone di una ricetta italiana.

Lungo il Cardo si incontrerà anche una enorme scultura raffigurante la bocca di un uomo: anticipa il tema del "cibo dei desideri", concept scelto per approfondire la relazione tra cibo-alimentazione-salute-benessere.

PALAZZO ITALIA. I contenuti espositivi di Palazzo Italia sono stati ideati e progettati seguendo quattro piani concettuali rappresentativi delle quattro potenze italiane: *Potenza del Saper Fare* (creatività, eccellenza, innovazione); *Potenza della Bellezza* (turismo, qualità della vita, paesaggi d'Italia); *Potenza del Limite* (tradizione, gestione delle risorse, resilienza); *Potenza del Futuro* (le favole della biodiversità italiana).

Al piano terreno è l'arte contemporanea italiana ad offrire i primi spunti di riflessione. L'arte interpreta la relazione cibo-uomo-territorio, grazie all'opera di un giovane ed affermato artista italiano. Un'icona, una metafora per predisporre il visitatore alla modalità di fruizione dei contenuti di Palazzo Italia: emozionale, simbolica e memorabile.

Il piano terreno è anche il luogo di "connessione" tra Expo e il resto dell'Italia: monitor con live feed video e audio da tre importanti mercati italiani – la Vucciria di Palermo, Rialto a Venezia, Campo dei Fiori a Roma – creano un ponte (reale e metaforico) tra il Padiglione e il territorio.

Al primo piano protagonista è la *Potenza del Saper Fare*, ovvero la capacità, tutta umana, di modificare il territorio, in modo amorevole e sostenibile, per renderlo produttivo.

Si prosegue al secondo piano con la *Potenza della Bellezza*: la bellezza dei paesaggi e delle architetture come energia vitale e propulsiva dell'animo umano. Un viaggio all'interno

Palazzo Italia, the Home of Italian Identity

A path that winds from the Tree of Life, through the Cardo, up to the Italian Pavilion, as we discover who we are and our responses to the future

Expo Milano 2015 raises fundamental questions about life on our planet: how can we use the resources available to us to feed the growing world population in a balanced and sustainable way?

Italy will make its own contribution by using the metaphor of the nursery, and the Italian Pavilion will be in fact a protected space that helps projects and talents to 'sprout', offering them a fertile ground able to give them visibility and welcome the young energies at work in the country.

THE TREE OF LIFE. The entire pavilion is a great allegorical journey whose main metaphor is the *Tree of Life*: the roots of the tree are sunk in the vital humus of the Pavilion and the tree itself, with its branches, 'returns' our best fruit to Expo and to the whole world, in a projection into the future.

The great wood and steel structure, which stands at the centre of *Lake Arena*, will 'turn on' on the hour in a show of lights and colours, and will be the setting for many of the events in the Pavilion's rich programme. Made by the 'Orgoglio Brescia' (Brescia Pride) Consortium, it is located in front of Palazzo Italia, at the end of the Cardo.

THE CARDO. It is one of the two perpendicular axes which, together with the Decumano, give structure to Expo's master plan. It is presented as a paved boulevard measuring 35 metres wide and 325 metres long, and it will host a variety of exhibitions and institutional activities to represent the variety and richness of Italy: the different identities recognisable in its regions, landscapes and cultures, the products and the supply chains within which they are created. The journey inside the Pavilion is configured in a helical shape installation that runs through the Cardo, uniting the various buildings that comprise it. There are 6 station-stops along the route, designed by Dante Ferretti: 6 mosaics, each with the iconic ingredients of an Italian recipe. Along the Cardo, visitors will also meet a huge sculpture depicting the mouth of a man, anticipating the theme of 'food of desires', a concept chosen to deepen the relationship between food, nutrition, health and wellness.

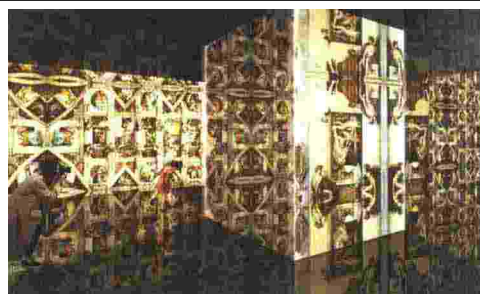
PALAZZO ITALIA. The contents of the exhibition at Palazzo Italia have been conceived and designed following four conceptual plans representative of the four Italian powers: the *Power of Making* (creativity, excellence, innovation); the *Power of Beauty* (tourism, quality of life, landscapes of Italy); the *Power of Limits* (tradition, resource management, resilience); the *Power of the Future* (the tales of Italian biodiversity). The ground floor hosts contemporary Italian art to provide initial points of reflection. The art interprets the relationship between food, man and land thanks to the work of a young, accomplished

Italian artist. It serves as an icon, a metaphor to prepare the visitor for the contents of Palazzo Italia, which are symbolic, emotional and memorable. The ground floor is also the location 'connecting' Expo and the rest of Italy, with monitors showing live video and audio feeds from three important Italian markets: the Vucciria in Palermo, Rialto in Venice, Campo dei Fiori in Rome-creating a (real and metaphorical) bridge between the Pavilion and the country.

The focus on the first floor is the *Power of Making*, i.e. the very human ability to change the land in a loving and sustainable way to make it productive.

The exhibition continues on the second floor with the *Power of Beauty*, celebrating the beauty of landscapes and architecture as a vital energy propelling the human soul. The journey goes inside perspective views and ultra-panoramas of Italian landscapes (both natural and architectural) to produce ecstatic and contemplative pleasure in the visitors.

At the end of the trail is a provocative installation, *'The world without Italy'*, which invites the public to reflect on what our planet would be like today without Italy. The second floor ends with a 'journey in the dark,' made in collaboration with the Institute of the Blind of Milan, to experience the market-place with the other four senses. At the end of the path in the dark, visitors can admire *'La Vucciria'* by Renato Guttuso, an inspiring painting symbolic of the journey they have just made. Finally, the third floor features the *Power of the Future* – the space in which regions and territories will plant their own native buds to create a garden of Italian bio-diversity – and the *Power of Limits* – which shows people's ability to overcome constraints and obstacles imposed by factors beyond their control thanks to their creativity and ingenuity. The dominating presence of a replica of the tree of life at the centre of the room symbolises the metaphor upon which the entire route of the Pavilion is based and completes the Italian response to the questions posed by Expo 2015. A clear and consistent 'vision' throughout all the exhibition spaces, a route that will instill pride of belonging in the Italian visitors and a new curiosity in international visitors.



di vedute prospettiche ed ultra-panorami di paesaggi italiani (naturali ed architettonici) per produrre, nei visitatori, piacere estetico e contemplativo.

Al termine del percorso, un'installazione provocatoria, *"The world without Italy"*, che invita il pubblico a riflettere su cosa sarebbe oggi il nostro pianeta senza l'Italia.

Il secondo piano termina con un "viaggio al buio", realizzato in collaborazione con l'Istituto dei ciechi di Milano, per sperimentare il luogo-mercato con gli altri quattro sensi. Al termine del percorso al buio, i visitatori potranno ammirare *"La Vucciria"* di Renato Guttuso, quadro ispiratore e simbolo del cammino che hanno appena compiuto. Al terzo piano, infine, trovano spazio la *Potenza del Futuro* – lo spazio in cui regioni e territori planteranno un germoglio autoctono per creare un giardino di bio-diversità italiana – e la *Potenza del Limite* – che mostra la capacità dell'uomo di superare vincoli ed ostacoli imposti da elementi indipendenti dalla sua volontà grazie alla sua creatività e al suo ingegno.

La presenza dominante di una replica dell'albero della vita al centro della stanza, simboleggia la metafora su cui si basa l'intero percorso del Padiglione e completa la risposta italiana ai quesiti posti da Expo 2015.

Una "visione" chiara e coerente in tutti gli ambienti espositivi, un percorso che susciterà orgoglio di appartenenza nei visitatori italiani e una nuova curiosità nei visitatori internazionali.



Attaccata alle radici, proiettata nel futuro

Regione Toscana a Expo 2015, tra arte, cultura, prodotti tipici, paesaggi e città inimitabili

La Toscana è cibo, arte, cultura, ricerca, ma anche civismo. Vogliamo lanciare ponti culturali con il mondo intero, in questo contesto abbiamo inserito la Toscana come laboratorio del buon vivere, in Toscana sono già venuti oltre 200 ricercatori da tutto il mondo che lavorano proprio su questo tema. Abbiamo già fatto una *winter school*, faremo una *summer school* su questo”.

L'Assessore regionale all'agricoltura e foreste, Gianni Salvadori, intervistato da Vincenzo Pardini nella diretta che si è svolta da Palazzo Vecchio a Firenze *"Firenze e la Toscana nell'anno dell'Expo"*, ha ribadito le linee principa-



li della partecipazione della Toscana a *Expo 2015*, con le iniziative promosse per Milano e quelle che si svolgeranno nel territorio della

Toscana. Presenti il Ministro delle Politiche agricole e forestali, Maurizio Martina, e il sindaco di Firenze, Dario Nardella. Fra i progetti di ricerca, finanziati dalla Regione, che faranno mostra di sé a Milano, uno in particolare è alla ribalta: *Jellyfish Barge*, la serra galleggiante, struttura avveniristica realizzata da un team dell'Università di Firenze, guidato dal professor Stefano Mancuso, che ne ha illustrato le caratteristiche - progetto che è stato tra l'altro selezionato fra i cinque finalisti mondiali di un premio internazionale indetto dalle Nazioni Unite.

“La serra, che sfrutta energia pulita come il sole, il vento e il moto ondoso - ha aggiunto il professor Mancuso - è in grado di produrre vegetali senza consumare suolo, ma usando l'acqua che dissala dal mare. Potrà dare una risposta alle necessità alimentari del pianeta”.

La trasmissione era iniziata con l'intervento di Silvia Burzagli, Vice Direttore di *Toscana Promozione*, ed Elisa Guidi, di *Artex*, che avevano illustrato il claim della partecipazione Toscana ad *Expo*, *"Sono secoli che viviamo nel futuro"*, e il senso del logo firmato da Alessandro Mendini, architetto e designer di livello internazionale, che, come ha spiegato Burzagli, “rappresenta tutta la Toscana”: la sua arte e i suoi artisti, i suoi paesaggi, i suoi prodotti, le sue città, le campagne, la maestria e la tenacia dei suoi abitanti. Sono stati del resto questi i protagonisti del video che ha introdotto la serata, in un caleidoscopio di immagini che ne hanno mostrato tutta la bellezza e l'eccezionale poliedricità. ●

Attached at the Roots, Projected into the Future

The Region of Tuscany in Expo 2015, between art, culture, local products, landscapes and inimitable cities

Tuscany is a land of food, art, culture, research and also good citizenship. We want to establish cultural bridges with the entire world and in this context we have included Tuscany as a laboratory for investigating good living. More than 200 researchers from around the world have already come to Tuscany to work on this issue. We have already held a winter school and will hold a summer school on this theme.”

The Regional Councillor for Agriculture and Forestries, Gianni Salvadori, was interviewed by Vincenzo Pardini in a live broadcast from Palazzo Vecchio in Florence for the *"Florence and Tuscany in the year of the Expo"* event. He reiterated the main lines of Tuscany's participation in *Expo 2015*, with the initiatives promoted by Milan and those that will take place within Tuscany. The Minister of Agriculture and Forestries, Maurizio Martina, and the mayor of Florence, Dario Nardella, were also present. Among the re-

search projects funded by the Region and due to be exhibited in Milan, one in particular has taken centre stage: *Jellyfish Barge* is a floating greenhouse with a futuristic structure designed by a team from the University of Florence, led by Professor Stefano Mancuso, who outlined its characteristics. The project was also selected as one of the five global finalists of an international award established by the United Nations.

“The greenhouse, which uses clean energy such as the sun, wind and waves, is able to produce plants without using soil, but rather by using desalinated water from the sea,” added Professor Mancuso. “It will be able to respond to the planet's food needs.”

The broadcast began with the participation of Silvia Burzagli, Deputy Director of *Toscana Promozione*, and Elisa Guidi, from *Artex*, who outlined Tuscany's claim for its participation in *Expo*: “For centuries, we have lived in the future.” They also explained the meaning of the logo designed by Alessandro Mendini, an architect and designer of international renown, which, as Burzagli explained, “represents all of Tuscany”: its art and its artists, its landscapes, its products, its cities, its countryside, skills and the tenacity of its inhabitants. These features were the protagonists of the video that introduced the evening in a kaleidoscope of images that showed all of the area's beauty and exceptional versatility.

EXPO Destinazione
PADIGLIONE ITALIA

Expo 2015 è una grande occasione per il Paese. Per questo, dai padiglioni dentro l'Esposizione di Milano alle iniziative sui territori, il sistema camerale insieme a quello economico ha il diritto e il dovere di presentarsi unito. Una vetrina mondiale paragonabile a questa non ricapiterà, se non fra diversi anni.

CLAUDIO
BIANCHI



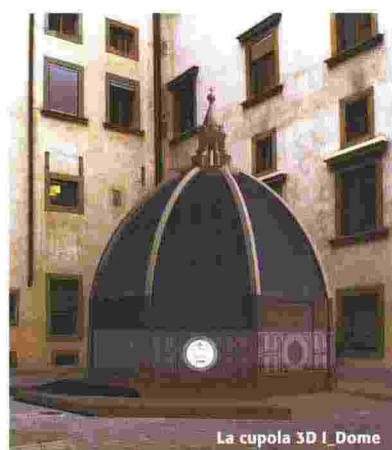
Ecco perché non vogliamo lasciare nulla d'intentato, come abbiamo dimostrato il 27 e 28 marzo, quando Firenze ha ospitato "Italia 2015: il Paese nell'anno dell'Expo", nel quale PromoFirenze, capofila per le istituzioni fiorentine dei progetti Expo, ha dato un assaggio di quello che mi piace considerare un'Esposizione Universale diffusa. Infatti, dal 1° maggio al 31 ottobre 2015, le istituzioni e le imprese di Firenze si sono unite nel progetto internazionale "Work'nFlorence - Centuries of experience working with you", per presentare sul territorio fiorentino - così ricco di storia, tradizione e innovazione - progetti e iniziative seguendo i temi principali della manifestazione espositiva internazionale, con il diretto patrocinio di Expo 2015. Al progetto Work'nFlorence - Firenze con Expo 2015, promosso e finanziato dalla Camera di Commercio di Firenze, realizzato da PromoFirenze, partecipano Regione Toscana, Comune di Firenze, gli altri enti locali e le associazioni di categoria: in questo modo il calendario Work'nFlorence (disponibile online su www.expo2015firenze.it) rappresenta la

Firenze, vetrina di Expo 2015

Istituzioni e imprese fiorentine si uniscono nel progetto internazionale "Work'nFlorence - Centuries of experience working with you"



WORK'nFLORENCE
centuries of experience
working with you



La cupola 3D I Dome

di Claudio Bianchi, Presidente di PromoFirenze

mapa unitaria di eventi organizzati sul territorio durante Expo 2015.

Sono certo che la cupola 3D I Dome, il temporary mall della Casa delle Eccellenze, eventi e iniziative come Orti e Cenacoli (dove i prodotti degli orti cittadini vengono degustati nei chioschi storici della città), oppure i Giorni del fare (con visite guidate nelle aziende) contribuiranno a far conoscere al mondo che Firenze non è solo arte e tradizione, ma anche futuro e innovazione, proprio partendo dal fatto che cibo, sostenibilità e buon vivere - temi cardine di Expo 2015 - sono patrimonio identitario di Firenze e della Toscana.

Una sintesi del progetto di Firenze con Expo 2015 inaugurerà, nel cuore di Milano, l'area Toscana fuori Expo negli spazi della Società Umanitaria in via Daverio (2-10 maggio) con wine bar, animazioni, degustazioni, cooking show, spettacoli e percorsi formativi in una suggestiva area di 300 metri quadri.

Per Expo 2015 vogliamo dare il massimo, e dobbiamo farlo tutti insieme.

Institutions and businesses come together in the international project 'Work'nFlorence - Centuries of experience working with you'

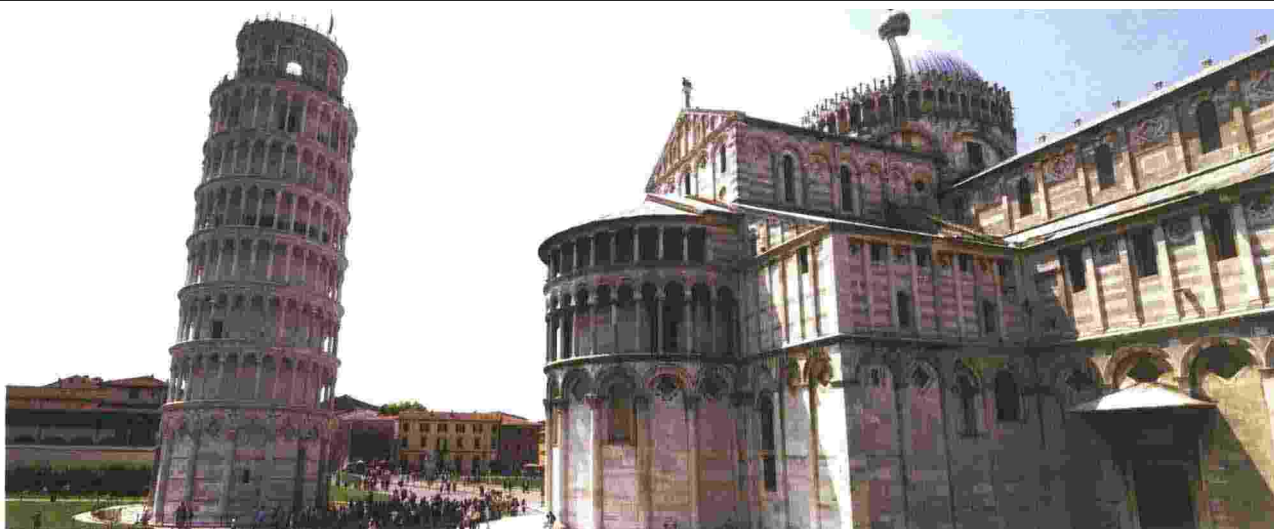
Expo 2015 is a great opportunity for the country. Thus, from the pavilions inside the Expo Milano to the initiatives in the regions, the chambers of commerce and the economic systems have the right and duty to present themselves as united. An opportunity for showcasing comparable to this will not happen again, at least not for many years. That is why we want to leave no stone unturned, as we demonstrated on 27 and 28 March when the city hosted 'Italy 2015: the country in the year of Expo', in which PromoFirenze, leader of the Florentine institutions in Expo projects, provided a taste of what I like to consider a widespread World Expo. In fact, from 1 May to 31 October 2015, the institutions and enterprises of Florence will be joined in the international project 'Work'nFlorence - Centuries of experience working with you,' to present projects and initiatives following the main themes of the international exhibition event within the Floren-

Florence, Expo 2015 Showcase

tine area, which is so rich in history, tradition and innovation, with the direct support of Expo 2015. The participants in the 'Work'nFlorence - Florence with Expo 2015' project, promoted and financed by the Chamber of Commerce of Florence, implemented by PromoFirenze, include the Region of Tuscany, the Municipality of Florence and other local authorities and associations. In this way the calendar for Work'nFlorence (available online at www.expo2015firenze.it) represents a unified map of the events held in the area during Expo 2015. I am sure that the 3D I Dome, the temporary mall hosting The House of Excellence, events and initiatives such as Gardens and Refectories (where the products of the citizens' vegetable gardens are tasted in the city's historic cloisters) and the Artisan Days (with guided tours of companies) will help to let the world know that Florence does not only represent art and tradition, but also the future and innovation, starting from the fact that food, sustainability and good living - the key themes of Expo 2015 - are part

of Florence and Tuscany's heritage and identity. A summary of Florence's project with Expo 2015 will inaugurate the Tuscan area outside Expo on the premises of the Humane Society in the heart of Milan on via Daverio (2-10 May) with wine bars, entertainment, tastings, cooking shows, performances and training courses in an evocative area covering 300 square metres. We want to give our best for Expo 2015 and we have to do it all together.





Toscana, laboratorio del buon vivere

È all'insegna del claim "Sono secoli che viviamo nel futuro" che la Regione Toscana si presenta ai visitatori di *Expo Milano 2015*. Dal 1° al 28 maggio 2015, presso Convivio - Spazio 2, nell'area del Cardo, in uno spazio di oltre 200 metri quadri, protagonista sarà il "Tuscan Lifestyle", combinazione tra la Toscana dal glorioso passato - patria del Rinascimento, che s'impegna ogni giorno nella tutela e salvaguardia del suo territorio e delle sue tradizioni - e la Toscana contemporanea - frutto di investimenti costanti nella ricerca, nell'industria, nell'artigianato e nella cultura.

La Toscana proporrà così una nuova idea di sviluppo, che si fondi sull'umanesimo e rimetta l'uomo al centro dell'universo: un "laboratorio del buon vivere" fondato sullo stile della "bottega" rinascimentale, che promuove studi, stili di vita e di cultura, ma anche una nuova economia, che ponga al centro della vita la felicità pubblica.

UN VIAGGIO TRA I CINQUE SENSI.

Leitmotiv dello spazio espositivo saranno i sensi: l'obiettivo è infatti stimolare vista, udito, tatto e olfatto. Si inizierà con "A Five Minutes Day", una video installazione che occuperà tutti gli schermi del totem centrale: 5 minuti tra immagini, suoni e suggestioni. Grazie ad una parete interattiva, gli utenti potranno inoltre interagire accedendo ai contenuti tramite schermi ed esportare la loro esperienza su un dispositivo di memoria. Anche i tavoli dell'esperienza, posti nella seconda sala, saranno caratterizzati come quattro tavoli tematici legati a udito, olfatto, vista e tatto. I sensi saranno indagati attraverso dei progetti di eccellenza Toscana

Una terra dal glorioso passato, culla del Rinascimento, ma innovatrice e proiettata nel futuro. E in cui le eccellenze non mancano



che mostreranno come l'innovazione sia applicata in ogni ambito.

Come elemento unificante dello spazio è stato scelto l'olfatto: un maestro profumiere creerà infatti il "profumo della Toscana", un'essenza inedita formata da una miscela di evocazioni e suggestioni del territorio.

ALIMENTAZIONE E AGRICOLTURA, INNOVAZIONE, TURISMO. Come spiega l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana, Gianni Salvadori, "le parole d'ordine della Toscana in campo agroalimentare sono qualità, identità territoriale, sicurezza alimentare e tutela dell'ambiente. In occasione di *Expo*, racconteremo, attraverso storie di successo, il dietro le quinte di questo mondo che oggi vanta 463 prodotti tipici e 26 a marchio DOP e IGP,

Oltre a 23 presidi *Slow Food* e ai prodotti contrassegnati dal logo *Agricoltura* - creato dalla Regione per identificare e promuovere i prodotti agroalimentari da agricoltura integrata - e quelli certificati dal marchio *Biologico*". Un campo, quest'ultimo, in cui la Toscana è leader in Italia per numero di aziende iscritte all'Albo degli operatori biologici, ben 4.157.

L'innovazione sarà un altro dei temi-chiave dello spazio. In collaborazione con il Polo Lionello Bonfanti, per tutta la durata di *Expo*, si terrà in Toscana una serie di incontri sulle questioni cruciali che riguardano la qualità della vita e la felicità. Il tutto con l'obiettivo ambizioso di gettare le basi di una rete internazionale di giovani ricercatori impegnati sui temi dello sviluppo sostenibile, della biodiversità, del benessere lavorativo e dei rapporti sociali.

Sempre sul fronte dell'Innovazione, peraltro, la Regione ha lanciato un "concorso di idee" per raccogliere le 10 migliori buone pratiche, già sviluppate e operanti in Toscana, e le 10 idee innovative, e applicabili, da portare all'*Expo 2015* come biglietto da visita dell'eccellenza regionale.

Infine, obiettivo puntato sul turismo. La Toscana è infatti ai primi posti tra le mete desiderate dai viaggiatori di tutto il mondo grazie anche ad un'offerta unica in termini di turismo slow. L'*Expo* sarà l'occasione per rafforzare questa immagine, per aumentare il numero di coloro che scelgono questa terra come meta dei propri viaggi.



EXPO Destinazione
PADIGLIONE ITALIA

Tuscany, Laboratory of Good Living

A land with a glorious past, the cradle of the Renaissance, but also an innovative and forward-looking region. Where there is no shortage of excellence



LA CREATIVITÀ DI ALESSANDRO MENDINI "AL SERVIZIO" DELLA TOSCANA.

La "T" di Toscana incornicia gli altri simboli – poesia, vino, olio, cultura, Pinocchio, musica, ricerca scientifica, tradizione, montagne e mare – creando un'immagine di sintesi. Così si presenta il logo creato dall'architetto, designer e artista Alessandro Mendini commissionato dalla Regione Toscana come simbolo per l'Expo. Come spiega lo stesso Mendini, "sintetizzare le articolatissime caratteristiche e qualità della Toscana in un solo marchio, logo o simbolo è una impresa impossibile. O meglio, si può se ci si astrae dai contenuti e ci si affida a forme geometriche. Ma il marchio che propongo vuole invece essere descrittivo. La sua composizione è l'esito di una sequenza di segni, ciascuno dei quali esprime uno dei principali elementi in gioco".

The region of Tuscany will be presented to visitors of Expo Milano 2015 with the claim 'We have lived in the Future for Centuries.' From 1 to 28 May 2015, Convivio – Spazio 2, in the Cardo area, with a space measuring over 200 square metres will place the spotlight on 'Tuscan Lifestyle,' a combination of the Tuscany with a glorious past – birthplace of the Renaissance, which is committed to the protection and preservation of its territory and its traditions on a daily basis – and contemporary Tuscany – the result of continuous investments in research, industry, trade and culture.

Tuscany is thereby proposing a new concept of development based on humanism and placing humanity back at the centre of the universe: a 'laboratory of good living' based on the style of the Renaissance 'workshop,' which promotes studies, lifestyles and culture, and also a new economy, which puts public happiness at the centre of life.

A JOURNEY THROUGH THE FIVE SENSES.

The leitmotif of the exhibition space will be the senses and the goal is in fact to stimulate sight, hearing, touch and smell. It will start with 'A Five Minutes Day,' a video installation that will occupy all the screens of the central totem: 5 minutes of images, sounds and ideas. Thanks to an interactive wall, users can also interact by accessing content via screens and export their experience to a memory device. The experience tables located in the second room will be characterised as four thematic tables related to hearing, smell, sight and touch. The senses will be investigated through projects highlighting Tuscan excellence that show how innovation is applied in every area.

Smell was chosen as the unifying element of the space, and a master perfumer will create the 'scent of Tuscany,' a specially created essence formed of a mixture of influences and evocations from the region.

FOOD AND AGRICULTURE, INNOVATION, TOURISM.

As explained by the Minister of Agriculture for the Region of Tuscany, Gianni Salvadori, "the watchwords in Tuscan agri-food are quality, local identity, food security and protection of the environment. On the occasion of Expo, we will tell success stories and delve behind the scenes of this world, which currently boasts 463 typical products and 26 with DOP and IGP status (Protected Designation of Origin and Protected Geographical Indication). We will also showcase 23 Slow Food presidia and the products bearing the AgriQualità logo – created by the region to identify and promote agri-food products from integrated agriculture – and those certified as Organic." This latter is a field in

which Tuscany is the leader in Italy in terms of the number of companies enrolled on the register of organic operators, which is 4,157.

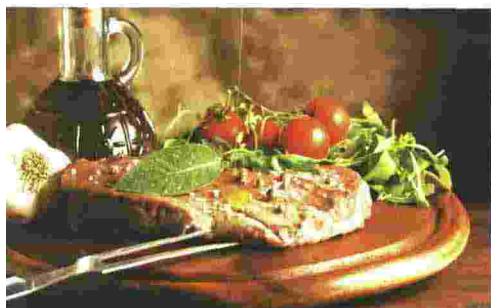
Innovation will be another of the key themes of the space. In collaboration with the Polo Lionello Bonfanti, a series of meetings will take place in Tuscany throughout the duration of the Expo on key issues concerning quality of life and happiness. The ambitious goal of all of this is to lay the foundations of an international network of young researchers working on the topics of sustainable development, biodiversity, wellbeing at work and social relations.

Continuing with the theme of innovation, the region has launched an 'ideas competition' to discover the top 10 best practices already developed and operating in Tuscany, and the 10 innovative and applicable ideas to bring to Expo 2015 as a calling card of regional excellence.

Finally, the goal also focuses on tourism. Tuscany is in fact one of the destinations most travellers around the world want to visit thanks to its unique offering in terms of slow tourism. Expo will be an opportunity to strengthen this image, to increase the number of those who choose this region as a destination for their trip.

THE CREATIVITY OF ALESSANDRO MENDINI

'AT THE SERVICE' OF TOSCANY. The 'T' in Tuscany frames other symbols – poetry, wine, oil, culture, Pinocchio, music, science, tradition, mountains and sea – creating a summary image. This is reflected in the logo created by the architect, designer and artist Alessandro Mendini, commissioned by the region of Tuscany as a symbol for Expo. As Mendini himself explains, "summarising the highly articulate characteristics and qualities of Tuscany in one brand, logo or symbol is an impossible task. Or rather, it is doable if we abstract from the content and rely on geometric shapes. But the brand I have proposed is intended to be descriptive. Its composition is the result of a sequence of signs, each of which expresses one of the main elements in play."



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Confindustria ad Expo 2015 con

È stata presentata alla stampa "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", la mostra che sarà ospitata nel Padiglione Italia, dedicata all'alimentazione industriale sostenibile

L'Italia ha scelto con *Expo 2015* un tema fortemente caratterizzante, che affonda le radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese, che da sempre esprime un'eccellenza nella cultura dell'alimentazione. "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" è un tema che è anche parte viva della nostra storia industriale e della vita quotidiana delle imprese del settore, attraverso mondi produttivi che ci fanno conoscere, apprezzare e crescere nel mondo, giorno per giorno.

Con questa consapevolezza Confindustria promuove in occasione di *Expo 2015*, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". Obiettivo è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

DIECI SALE, PER 900 METRI QUADRI DI SUPERFICIE ESPOSITIVA. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 metri quadri su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative ma puntuali, per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale. Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, oltre al Ministero della Salute, 10 associazioni di sistema: Federchimica (Federazione Nazionale dell'Industria Chimica), Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), ANIMA - Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed Affine, Assolombarda (Associazione Industriale Lombarda), ACIMIT - Associazione Costruttori Italiani di Macchinario per l'Industria Tessile, ANIE - Federazione Nazionale Imprese Elettrotecniche ed Elettroniche, ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Assocomplast -

Associazione Nazionale Costruttori di Macchine e Stampi per Materie Plastiche e Gomma, Federunacoma - Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura e UCIMU - Sistemi per Produrre - Associazione Costruttori Italiani Macchine Utensili, Robot e Automazione.

La mostra - che vede l'Istituto Piepoli quale *Partner Research* - si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico, composto da: Chiara Tonelli, Vice-Rettore per la Ricerca dell'Università degli Studi di Milano e Professore di Genetica - Dipartimento di Bioscienze; Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria - Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

www.fabfood.it



FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

La mostra di Confindustria a Expo

Perché *Fab Food*: "Fabulous Food", come il cibo italiano che è favoloso; *Fab Food*, come "fabbrica" del cibo, nel senso di alimentazione industriale buona, sicura, sostenibile, per tutti; *Fab Food*, come i *Fab Four*, i mitici Beatles, perché mitico è il nostro cibo; *Fab Food*, che richiama *Fab Lab*, uno spazio giovane, votato all'invenzione e all'innovazione, creativo e gioioso come il nostro cibo.

Dove nel sito: Cardo Sud-Est, all'interno di Padiglione Italia

Spazio: 900 metri quadri, su due livelli

Apertura: dal 1 Maggio al 31 Ottobre 2015, dal lunedì alla domenica, dalle ore 10.00 alle ore 23.00

Tempo di visita: 20 minuti circa

Capacità: 1000 persone/ora

Percorso di visita: 10 sale con attrazioni multimediali per illustrare la filiera agroalimentare, dal seme al piatto

Allestimento sale: 11 piatti animati, 3 maxi proiezioni a parete, 10 postazioni interattive ("Juke-box") con pellicole "olografiche", stickers con codice a barre, 10 postazioni di gioco - *All in one* - interattive, 1 proiezione del pianeta Terra in disequilibrio, 12 postazioni con schermi e palline da gioco, 7 postazioni con volante, joystick e pulsante di accensione, specchi deformanti, 7 personaggi del passato, 28 clip animate, 1 grande bilancia

Materiali allestimento multimediale: 36 videoproiettori (17 full HD), 60 Monitor, 10 stampanti Stickers, 10 personal computer con schermo touch, 44 speaker, 28 earphone, 50 lettori memoria solida, 9 sistemi interattivi

'Fab Food'



Confindustria at Expo Milano 2015 with 'Fab Food'

'Fab Food. The Factory of Italian Taste' was presented to the press. This exhibition will be hosted in the Italian Pavilion and is dedicated to sustainable food industries

Italy has chosen a highly distinctive theme for Expo 2015 that is rooted in the deepest traditions of our country, which has always expressed excellence in the culture of food. 'Feeding the Planet, Energy for Life' is a theme that is also a living part of our industrial history and the everyday life of businesses, through productive worlds that make us understand, appreciate and grow in the world, day by day.

With this in mind, on the occasion of Expo 2015, Confindustria is promoting the exhibition 'Fab Food. The Factory of Italian Taste.' Its goal is to inform visitors to the Italian Pavilion about how it is possible to produce safe, quality, affordable food that is sufficient for all while respecting the environment and the world's resources, thanks to the industry and its technologies.

TEN ROOMS WITH 900 SQUARE METRES OF EXHIBITION SPACE. The project, curated by the National Museum of Science and Technology in Milan, will be held in an exhibition space measuring 900 square metres across two floors within the Italian Pavilion, and present creative but pertinent attractions to illustrate the complexities and connections of the Italian agro-food supply chain. The exhibition route leads through 10 rooms and has been designed especially for young people, schools and families, along with international audiences, to welcome visitors with an individual and collective, interactive, highly emotional experience.

Together with Confindustria, the project was made possible by the Ministry of Health and 10 industrial associations: Federchimica (National Federation of the Chemical Industry), Federalimentare (Italian Federation of the Food Industry), ANIMA - Federation of Associations of Mechanical and Engineering Industries, Assolombarda (Lombard Industrial Association), ACIMIT - Association of Italian Manufacturers of Machinery for the Textile Industry, ANIE - National Federation of Electrotechnical and Electronics Businesses, ASSICA - Industrial Association of Meat and Charcuterie Producers, Assocomplast - National Association of Manufacturers of Machinery and Moulds for Plastics and Rubber, FederUnacoma - National Federation of Manufacturers of Machines for Agriculture, and UCIMU - Systems for Production - Association of Italian Manufacturers of Tools, Robots and Automation Machines.

The exhibition - which involves the Istituto Piepoli as a *Research Partner* - is supervised by a scientific committee, comprised of: Chiara Tonelli, Vice-Rector for Research of the University of Milan and Professor of Genetics - Department of Biosciences; Dario Bressanini, lecturer in chemistry and food technology at the University of Insubria - Department of Science and High Technology, Andrea Ghiselli, Director of Research at CRA-NUT - Centre for Food and Nutrition Research.

www.fabfood.it



Fab Food

LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

Partner: Ministero della Salute, Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, **Assica**, Assocomplast, Federunacoma, Ucima - Sistemi per Produrre

Partner Research: Istituto Piepoli

Branding e Social media: Melismelis

Progettazione e produzione: Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano

FAB FOOD. THE FACTORY OF ITALIAN TASTE

Confindustria's exhibition at Expo

Why *Fab Food*: 'Fabulous Food,' because Italian food is indeed fabulous; *Fab Food*, as in the food 'fabbrica' or 'factory,' in the sense of good, safe, sustainable industrial food for all; *Fab Food*, as the *Fab Four*, the

legendary Beatles, because our food is also legendary; *Fab Food*, reminiscent of *Fab Lab*, a youthful space, devoted to invention and innovation, as creative and joyous as our food.

Where on the site: Southeast Cardo, within the Italian Pavilion

Space: 900 square metres, on two floors

Open: from 1 May to 31 October 2015, from

Monday to Sunday, from 10:00 to 23:00

Visit time: approximately 20 minutes

Capacity: 1000 people/hour

Visit route: 10 rooms with multimedia attractions

to illustrate the food chain, from seed to plate

Room arrangement: 11 animated dishes, 3 parade

maxi projections, 10 interactive stations

(Jukeboxes) with 'holographic' films, stickers with

bar code, 10 interactive *All in one* gaming stations,

1 projection of planet Earth in imbalance,

12 workstations with screens and game balls,

7 stations with steering wheels, joysticks and

power buttons, distorting mirrors, 7 figures from

the past, 28 animated clips, 1 large scale

Multimedia exhibition materials: 36 projectors

(17 full HD), 60 monitors, 10 sticker printers,

10 personal computers with touch screen,

44 speakers, 28 earphones, 50 solid memory

readers, 9 interactive systems

Partners: Ministry of Health, Federchimica,

Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit,

Anie, **Assica**, Assocomplast, Federunacoma,

Ucima - Sistemi per Produrre

Research partners: Istituto Piepoli

Branding and Social Media: Melismelis

Design and production: National Museum of

Science and Technology in Milan



Rigoletto Gelato e Cioccolato è partner di Padiglione Italia

"Il Gelato delle Regioni" è il nome del progetto con cui la gelateria artigianale Rigoletto si è aggiudicata la gestione dell'area tematica *Gelato e Cioccolato* all'interno di Padiglione Italia a Expo Milano 2015. Qui i visitatori potranno gustare oltre 30 gusti



appositamente sviluppati da Antonio Morgese, Amministratore de Il Rigoletto Srl, insieme a Sergio Colalucci, mastro gelataio di fama internazionale. Per la loro realizzazione sono stati utilizzati alcuni dei più rappresentativi prodotti agro-gastronomici italiani, tra cui molte produzioni DOP e IGP. I nuovi gusti saranno svelati nel corso dell'evento, ma si ha già qualche anteprima, come il Gorgonzola di Abbiategrasso con Zenzero o lo Zabaione al Marsala Florio, ma anche i più classici Nocciola IGP del Piemonte e Pistacchio di Bronte DOP.

RIGOLETTO GELATO AND CHOCOLATE IS A PARTNER OF THE ITALIAN PAVILION

'Il Gelato delle Regioni' (*Gelato of the Regions*) is the name of the project for which the Rigoletto ice cream parlour was awarded the management of the thematic *Gelato and Chocolate* area in the Italian Pavilion at Expo Milano 2015. Visitors can enjoy over 30 flavours specially developed by Antonio Morgese, director of Il Rigoletto Srl, along with Sergio Colalucci, a master ice cream maker of international renown. They have been created using some of the most representative Italian agro-food products, including many DOP (Protected Designation of Origin) and IGP (Protected Geographical Indication) productions. The new flavours will be revealed during the event, but there have already been some previews, such as Gorgonzola from Abbiategrasso with Ginger or Zabaglione with Marsala from Florio. There will also be more classical types, such as IGP Hazelnut from Piedmont and DOP Pistachio from Bronte.

Al Padiglione Italia si brinda con il Ferrari



Il Ferrari Trentodoc torna a Expo oltre un secolo dopo la Medaglia d'Oro conquistata all'Esposizione Internazionale di Milano del 1906. Da sempre bollicine italiane per eccellenza, Ferrari è infatti stato scelto da Padiglione Italia quale brindisi dei momenti ufficiali a Expo Milano 2015. Ferrari ha voluto celebrare la prestigiosa collaborazione declinando sulla propria etichetta storica e più nota, il Ferrari Brut, il motto di "Orgoglio Italia", scelto da Padiglione Italia per i propri partner. Sarà inoltre presentata durante Expo una esclusiva Riserva di soli 2015 esemplari numerati, ispirata all'avveniristico design di Palazzo Italia. Alcuni di questi esemplari saranno utilizzati quali omaggio a personalità di alto livello in visita ufficiale al Padiglione Italia.

A TOAST WITH FERRARI AT THE ITALIAN PAVILION

Ferrari Trentodoc returns to Expo more than a century after the gold medal won at the International Expo in Milan in 1906. A long-established producer of Italian sparkling wines par excellence, Ferrari has been chosen by the Italian Pavilion as the drink for toasts during official events at Expo Milano 2015.

Ferrari wanted to celebrate this prestigious collaboration by enhancing its most historic and best known label, Ferrari Brut, with the motto of 'Pride Italy,' chosen by the Italian Pavilion for its partners. An exclusive Riserva produced in a limited edition of 2015 numbered bottles will also be presented during Expo, inspired by the futuristic design of Palazzo Italia. Some of these bottles will be used as gifts for senior figures on official visits to Italy.

Mapei per l'Albero della Vita

Mapei ha dato un forte contributo a Expo Milano 2015, fornendo i propri prodotti e le proprie tecnologie alle imprese impegnate nella realizzazione dei padiglioni nazionali, dei cluster e dell'intera area espositiva. Anche nel caso di quello che sarà il simbolo del Padiglione Italia a Expo 2015, Mapei ha lasciato il segno: l'azienda milanese – maggior produttore mondiale di adesivi e prodotti complementari per la posa di pavimenti e rivestimenti di ogni tipo – è infatti Sponsor del Consorzio Orgoglio Brescia ai fini della realizzazione dell'Albero della Vita, per il quale ha messo a disposizione le proprie competenze e i propri prodotti. Mapei si è dunque dimostrata ancora una volta un partner fondamentale per abbellire e rendere più funzionale la città di Milano e l'area circostante.



MAPEI FOR THE TREE OF LIFE

Mapei has made a strong contribution to Expo 2015, providing its products and its technologies to companies engaged in the implementation of the national pavilions, the clusters and the entire exhibition area. Mapei has also left its mark on what will be the symbol of the Italian Pavilion at Expo 2015. The Milanese company – the world's largest manufacturer of adhesives and complementary products for laying floors and wall coverings of all kinds – has sponsored the Orgoglio Brescia (Brescia Pride) Consortium for the purposes of creating the Tree of Life, to which it has contributed its expertise and products. Mapei has thus once again show itself to be a key partner in the process of enhancing the beauty and functionality of the city of Milan and the surrounding area.



Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Anie			
	Design-me.it	02/05/2015	<i>FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO</i>	2
80/95	AUTOMAZIONE OGGI	01/04/2015	<i>MOTION CONTROL</i>	4
143	Food Design	01/04/2015	<i>FAL FAST AL FAB FOOD</i>	14
18/19	Formaggi & Consumi	01/04/2015	<i>FAB FOOD: L'INDUSTRIA ALIMENTARE IN MOSTRA ALL'EXPO.</i>	15
12	l'Ammonitore	01/04/2015	<i>FAB FOOD: LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO.</i>	20
24/25	Salumi & Consumi	01/04/2015	<i>FAB FOOD: L'INDUSTRIA ALIMENTARE IN MOSTRA ALL'EXPO.</i>	23



Login Registrati



Home

Guida

Design Me

Press

Advertise

Dicono di noi

Rubriche

Contatti

Search



design me

ADVERTISING	ILLUSTRATION
ARCHITECTURE	YACHT DESIGN
ART	MARKETING
BOOKS	MUSIC
DESIGN	PHOTOGRAPHY
EVENTS	PUBLIC RELATIONS
FASHION	SPETTACOLO
GRAPHICS	VIDEO



PROFESSIONISTI AZIENDE AGENDA DESIGN WEEK SOCIAL NETWORK SHOP CONCORSI NEWS EXPO 2015

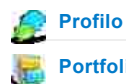
POP
UP
EXHIBITIONS
BY ARJOWIGGINS

arjowiggins

"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" la mostra di Confindustria a Expo

Postato da EXPO2015 stampa il 2 maggio 2015 in EXPO 2015

AUTORE

EXPO2015
stampa

Condividi l'articolo

Tweet this

Add to Delicious

Share on Facebook

Subscribe by RSS



Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano".

Obiettivo e' far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, oltre al Ministero della Salute quale partner istituzionale, 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre.

La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investirà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza

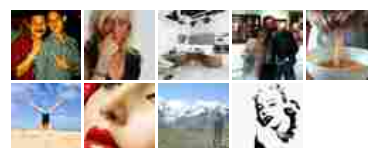
Seguici su Facebook



Design Me

Mi piace

Design Me piace a 6.145 persone.



Plug-in sociale di Facebook



che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la **giostra "Nutrire il pianeta"** sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?

Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

Terza **giostra: "Obiettivo sicurezza"**, il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Ma è sempre stato così?

Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano

all'orizzonte. **"Riflessi di tecnologia"** è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita.

Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, **"Figure in forma"**, dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute.

Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che

facciamo.

Per saperne di più, le **"Ricette di innovazione"** spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e **future** dell'alimentazione.

Altre curiosità: attraverso il **barcode** presente sull'adesivo stampato nella sala del juke box, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile.

Come? Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema.

Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

www.fabfood.it



Rating: 0.0/5 (0 votes cast)

[Tweet](#)



Post precedente

[Padiglione Alitalia – Etihad Airways](#)

Post successivo

[Papa Francesco, il premier Matteo Renzi e le Freccie Tricolore per](#)



[Recenti](#) [Popolari](#) [Commenti](#) [Classifica](#)

Get Connected



Motion Control

Cosa propongono le aziende per il settore del motion control per renderlo sempre più accattivante, energeticamente efficiente, sicuro, performante....? Vediamo

Il settore dell'automazione industriale in Italia si è confermato in buona salute nel corso del 2014 registrando, secondo i dati Anie Automazione, un incremento tendenziale del volume d'affari del 5% circa; questo per indicare come le aziende del comparto siano nelle migliori condizioni per sfruttare la congiuntura particolarmente favorevole che si annuncia per il prossimo biennio, con un grande potenziale di crescita legato al basso costo del petrolio e al cambio euro-dollaro favorevole. Questi fattori sono soprattutto importanti per le aziende esportatrici: le aziende produttrici di sistemi di automazione ne beneficeranno in modo significativo, grazie alla grande percentuale di esportazione sul fatturato totale delle aziende del settore, che supera il 60%; l'export manterrà quindi un ruolo importante a sostegno dello sviluppo del settore, permettendo di superare parzialmente nel breve termine lo svantaggio di una domanda interna che rimane piuttosto debole. Nella filiera occorre tenere conto anche delle esportazioni indirette: i costruttori di macchine, sono ormai saldamente orientati all'esportazione con punte di incidenza sul fatturato fino al 90%. Chi ha resistito a questo lungo periodo di crisi si è infatti ben attrezzato per competere sui mercati di tutto il mondo sia nelle aree più competitive dei mercati ad alto tasso di industrializzazione, sia nei paesi emergenti e ad alto tasso di crescita. I costruttori di macchine e impianti hanno metabolizzato e fatto propri i concetti di qualità e servizio integrandoli nella produzione. Basti pensare alle macchine strumentali destinate alla lavorazione e al packaging nel settore agroalimentare, alle macchine per la lavorazione del legno, alle aziende del settore plastica e gomma, alle macchine utensili.

AUTOMATA

Automata rinnova i suoi prodotti, presentando un'offerta che guarda al futuro: SMC3, è il controllo compatto per motori passo-passo che può essere impiegato per la movimentazione di macchine operanti in diversi settori industriali, per applicazioni in cui è richiesta versatilità, precisione, velocità ed efficienza. SMC3 è provvisto di interfaccia Sercos III, il bus universale aperto e conforme





Fonte: www.123.it

allo standard IEC è in grado di integrare i benefici dell'Ethernet tradizionale con i vantaggi dell'hard realtime. Oltre alla versione Sercos è disponibile anche il protocollo Ethercat. Dotato di 4 I/O digitali e un'interfaccia encoder incrementale, SMC3 permette un completo controllo dell'asse di posizionamento, con l'abilitazione, i segnali di stato e i limiti di corsa dell'asse. In alternativa, gli I/O possono essere usati come limiti di posizione asse o per la gestione di camme. Tutte queste funzioni possono essere scelte e configurate liberamente dall'utente. SMC3 è in grado di gestire motori passo-passo aventi correnti nominali fino a 6 A, risultando la scelta ottimale per applicazioni con prestazioni elevate ove sia necessaria un'alimentazione in corrente continua.



www.cannon-automata.com

B&R AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

La nuova generazione dei servodrive di B&R è stata progettata per rispondere a tutte le necessità dei costruttori di macchine e sistemi in merito alla domanda di maggior produttività, disponibilità e di riduzione dei costi per la creazione delle loro macchine. Acopos P3, il nuovo drive di B&R, può controllare 1, 2 o 3 assi offrendo una densità di potenza di 4 A per litro, rendendolo uno dei dispositivi



B&R AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

con funzioni di sicurezza integrate più efficienti sul mercato. Poiché l'alloggiamento dell'unità 3 assi è compatta come un azionamento monoasse convenzionale, è possibile ridurre la quantità di spazio necessario nel quadro elettrico del 69%. Il tempo di ciclo di 50 µs per il controllo di corrente, velocità e posizione, apre nuove opportunità per il controllo di movimento consentendo così possibili dinamiche mai raggiunte sinora, abbinate a elevata precisione, l'ideale per i processi altamente dinamici e precisi. Questi requisiti sono raggiunti facilmente grazie anche alla larghezza di banda e precisione garantiti dalla rete Ethernet realtime Powerlink. Disponibile anche per Acopos P3, l'opzione 'a un cavo' permette di trasferire insieme potenza, dati dell'encoder e informazioni di sicurezza digitale tra il drive e il motore, riducendo i costi e i tempi di messa in servizio.

www.br-automation.com

BECKHOFF AUTOMATION

Il sistema di trasporto lineare XTS è costituito di motori lineari modulari con un'elettronica di potenza e sensore di movimento integrati, da 1 fino a n Mover senza fili e dalla guida meccanica. I moduli motore AT2020-0250 (+22,5°, rotore esterno) e AT2025-0250 (-22,5°, rotore interno) espandono le possibili traiettorie del sistema XTS che offre la possibilità di cambiare i prodotti e i formati, nonché piccoli lotti, senza intervento meccanico, in tempi

AO RASSEGNA

brevvissimi. I sistemi meccanici complessi e costosi vengono sostituiti da funzionalità software. Con i nuovi moduli motore, l'eXtended Transport System (XTS) diventa notevolmente più flessibile e sono realizzabili ulteriori campi di applicazione: cerchio completo sul quale Mover si muovono sull'esterno o verso l'interno; poligono, primitive collegate con sezioni diritte; traiettoria a gradini e a forma di S; rettangolo arrotondato di grandezza liberamente selezionabile. Questi pochi componenti consentono la realizzazione delle più svariate applicazioni, geometrie, lunghezze e raggi ampliando notevolmente i campi di applicazione sia in termini di spazio, sia di montaggio disponibile.

www.beckhoff.it

DANFOSS

Le più recenti soluzioni introdotte da Danfoss VLT Drives per i settori del food & beverage e



BECKHOFF AUTOMATION



DANFOSS

del packaging sono più orientate ad applicazioni in cui siano richieste alta dinamica e flessibilità. Il VLT ISD 500 combina in un unico involucro l'alta performance dei motori a magneti permanenti e l'elettronica dell'inverter: una combinazione perfetta che rende questo prodotto ideale per questi tipi di applicazioni. La caratteristica della decentralizzazione dell'ISD 500 offre benefici nell'installazione e nell'utilizzo. A seconda del tipo di applicazione, possono essere integrati nel sistema servodrive fino a 60 inverter. Le funzionalità di motion control integrate fanno sì che le sequenze di movimento avvengano in maniera indipendente. I drive compatti sono ideali per applicazioni complesse dove si richiede una struttura modulare e un numero variabile di assi. La programmazione delle unità ISD 500 è basata su un linguaggio IEC 61131-3, per il collegamento dei vari drive vengono utilizzati cavi ibridi, per un'installazione semplice e veloce. Il nuovo VLT Integrated Servo Drive ISD 510 copre una gamma di coppia nominale da 1,7 a 15 Nm ed è equipaggiato con un bus di comunicazione basato su Ethernet quali Ethercat e Powerlink.

www.danfoss.it



ELAP

EATON INDUSTRIES

Eaton ha sviluppato una classe completamente nuova di dispositivi per la tecnica di azionamento, i cosiddetti avviatori a velocità variabile. Primo nel suo genere sul mercato, il nuovo avviatore a velocità variabile PowerXL DE1 si colloca tra la semplice partenza motore/softstarter e l'inverter (VSD) combinandone i vantaggi per un controllo efficace ed efficiente dei motori elettrici. In sostanza, il DE1 offre la stessa facilità d'uso di una partenza motore, unita

a un controllo a velocità variabile. Di conseguenza, il DE1 costituisce per i costruttori di macchine e impianti un'alternativa di facile impiego, economica ed estremamente affidabile per l'avviamento, che può rendere le applicazioni con velocità costante più efficienti dal punto di vista energetico e quindi conformi ai requisiti sempre più esigenti delle normative internazionali. PowerXL DE1 è un prodotto semplice, composto da poche unità in sole due taglie 45 e 90 mm in larghezza. La versione da 45 mm è ideale per il controllo di motori fino a 1,5 kW, mentre il modello da 90 mm è progettato per potenze nominali da 2,2 a 7,5 kW. Il filtro interno anti-disturbi, anche per ambiente domestico, crea un basso livello di armoniche in rete anche senza l'utilizzo di induttanze. Integra la funzione protezione



EATON INDUSTRIES

termica motore, controllo di un termistore esterno e protezione da cortocircuito. Con il modulo DEX-EXT-SET l'avviatore a velocità variabile DE1 può essere programmato senza l'utilizzo di PC o faticose navigazioni manuali nei soliti menu. Il modulo di configurazione universale plu-in permette l'impostazione di tempi di rampa, protezione motore e configurazione dei morsetti. Gli utenti possono utilizzare anche lo stick Bluetooth per copiare i parametri da un dispositivo all'altro. DE1 è dotato anche di un'interfaccia Modbus RTU e può essere integrato direttamente nell'innovativo sistema di

comunicazione SmartWire-DT di Eaton applicando il modulo DX-NET-SWD3 sul frontale dell'apparecchio. Tutti i comandi e la diagnostica viaggiano via bus permettendo al DE1 di integrarsi con gli altri componenti Eaton tramite il semplice sistema di connessione Swdt. I nuovi avviatori a velocità variabile sono progettati per ambienti industriali difficili e a temperature da -10 a 60 °C. DE1 soddisfa i requisiti delle normative internazionali CE, UL, cUL e cTick ed è utilizzabile in tutto il mondo.

www.eaton.it

ELAP

Gli encoder assoluti MEM-Bus Profinet di Elap, forniti in versione multigiro con risoluzione 29 bit e conformi al profilo encoder V4.1 versione 3.162, supportano le funzioni di classe 3 e 4. Attraverso l'utilizzo delle modalità RT e IRT gli encoder MEM-Bus assicurano una trasmissione dati rapida, sicura e precisa, particolarmente efficace nelle applicazioni di motion control ad alta velocità. Oltre ai telegrammi standard 81, 82, 83 e 84, l'encoder Profinet di Elap supporta il telegramma utente 860 che, rispecchiando perfettamente il telegramma Profibus, permette una gestione semplificata dell'encoder e facilita la migrazione dai sistemi che utilizzano Profibus. La parametrizzazione avviene via TCP/IP. L'elettronica interna

AO RASSEGNA

compatta permette di raggiungere prestazioni dinamiche elevate e garantisce una lunga vita del trasduttore. Diverse le versioni meccaniche disponibili a flangia tonda o quadra, o ad albero cavo. La connessione elettrica avviene per mezzo di 3 connettori M12. La robusta custodia in alluminio garantisce un alto grado di protezione, consentendo l'applicazione degli encoder MEM-Bus anche in ambienti industriali difficili.

www.elap.it

FESTO

Negli ultimi anni, Festo ha sorpreso il mercato dell'automazione con le sue innovazioni rivoluzionarie, pronte per l'installazione, per applicazioni di handling e assemblaggio, basate sulla tecnica di azionamento elettrica. Queste comprendono il robot delta Expt, il portale H ad alta velocità Exch, il portale T ad alta velocità Exct e il mini-portale Excm. Caratteristica comune a tutte le soluzioni Festo per l'handling è l'elevata risposta dinamica grazie alle ridotte masse movimentate, e il fatto che le soluzioni sono realizzate con componenti standard Festo. Un sistema modulare di assi permette ai clienti di configurare e ordinare i loro sistemi in base alle proprie necessità. Con le interfacce a tutti i componenti, come i controllori di azionamento o le unità di valvole, le possibilità sono infinite. Movimenti da punto a punto, salto di una posizione o controllo di traiettoria completa per soluzioni robotizzate. L'ambiente di comando Festo è scalabile e modulare, parte integrante del sistema mecatronico per la manipolazione.

www.festo.it

GARNET

Ezi-Servo di Fa-stech, distribuito in Italia da Garnet, è un servosistema passo-passo con controllo a loop chiuso che verifica il profilo di traiettoria e la posizione con eventuale compensazione, con un loop time di soli 25 µs. Il sistema è composto da controllore integrato nell'azionamento e motore equipaggiato con un encoder ad alta risoluzione. Grazie alla tecnologia DSP (Digital Signal Processing) e al firmware proprietario, Ezi-Servo assicura sempre la posizione esatta e, se necessario, compie un'azione correttiva per compensare ogni variazione del sistema, dovuta ad esempio a un cambio di carico improvviso. Il controller integrato può ricevere i comandi dalla linea RS485 o può essere programmato come stand alone tramite la scrittura di una tabella di comandi. Nel primo caso, sulla stessa linea RS485 si possono collegare e comandare fino a 16 Ezi-Servo; nel secondo caso, nella tabella si possono impostare fino a 256 comandi, memorizzabili in Flash ROM. Inoltre sono disponibili altri bus di campo quali Ethercat, Profibus, Devicenet, CC-Link.

www.garnetitalia.com

HEIDENHAIN ITALIANA

Operatori di macchine utensili, robot e sistemi di automazione in genere richiedono soluzioni sempre più performanti a costi possibilmente ridotti, ottenibili ad esempio tramite l'impiego di azionamenti dinamici, compatti ed efficienti dal punto di vista energetico. Le diverse applicazioni richiedono sistemi di misura sicuri a livello funzionale sia per il settore high-end degli azionamenti per macchine utensili sia per applicazioni standard. Con la terza generazione di trasduttori rotativi senza cuscinetto della serie EQI 1131 con scansione induttiva, segnale assoluto EnDat22 multigiro e diametro di 37 mm, Heidenhain offre un'ampia gamma di prodotti per la realizzazione di servomotori

altamente dinamici e a risparmio energetico per applicazioni orientate alla sicurezza. Infatti, con i nuovi trasduttori ExI 11xx di generazione 3 è possibile realizzare sistemi FS fino a SIL 3 con singolo encoder. Grazie alla compatibilità meccanica (montaggio) ed elettronica (interfaccia EnDat 2.2) con i trasduttori ottici ExN 11xx è possibile coprire pressoché l'intera gamma delle applicazioni. Gli operatori possono trarre vantaggio da queste ottime caratteristiche di regolazione combinate a elevata

accuratezza, dinamicità, efficienza, robustezza, compattezza e ampie tolleranze di montaggio.

www.heidenhain.it

KEB ITALIA

La linea di prodotti Combicontrol C6 offerta da KEB conta diverse tipologie di CPU per garantire scalabilità a una clientela con svariate esigenze di performance applicative, nonché competitive in termini di prezzo. Sia che si tratti di una CPU DIN Rail, box piuttosto che di un panel, non cambia nulla: il kernel è sempre lo stesso. Denominatore comune per tutte le CPU è il termine standard.

Standard di programmazione PLC Open IEC 61131-3 in cui ogni oggetto può essere configurato accedendo alle proprietà dello stesso o alle classi a cui esso appartiene. Standard come i fieldbus, disponibili come master e come slave: Ethercat (CoE), CAN, Profinet, Powerlink, Ethernet/IP, Profibus, Modbus.

Un motion controller conforme allo standard è un ottimo investimento per un utilizzatore che vuole aver la possibilità di scegliere il prodotto migliore sul mercato e, allo stesso tempo, salvaguardare il proprio know-how; ma le applicazioni di oggi, in ambito motion, richiedono un contributo da parte del fornitore, come una significativa esperienza applicativa, con utility e funzionalità che permettano di raggiungere il risultato prefissato nel modo



FESTO



HEIDENHAIN ITALIANA



GARNET



KEB ITALIA

AO RASSEGNA

più semplice e veloce. Gestione assi KEB e di terze parti conformi, acquisizione dati da telecamere, gestione dei socket di comunicazione Ethernet, sono solo alcuni degli esempi. L'approccio alle tematiche di meccatronica risulta essere più intuitivo quanto più grafico è il tool di gestione; Combivis studio 6 offre un'interfaccia grafica di configurazione hardware del sistema, e la possibilità di generare set di profili camma piuttosto che codici ISO standard G-Code con grafica vettoriale 3D.

www.keb.it

KEBA

Keba propone Real World Simulation Package, una soluzione in grado di ridurre gli errori in fase di sviluppo e il tempo di installazione. Questo strumento permette di progettare, ottimizzare, validare e visualizzare linee multi robotiche di pick and place prima della loro realizzazione. Grazie alla soluzione di Keba si possono implementare criteri fondamentali per le applicazioni pick & place con i robot, come: prestazioni massime dell'impianto (pick/min, ecc.); ottimizzazione del numero di robot; prelievo costante di tutti i prodotti dal nastro trasportatore; riempimento completo costante di tutti i contenitori. Allo stesso tempo, la flessibilità è elemento fondamentale per far fronte al cambiamento delle condizioni accessorie quali: disposizione dei prodotti in strati singoli o multipli; compensazione delle fluttuazioni dei prodotti sul nastro di ingresso. Il Real World Simulation Package di KeMotion Packaging simula in modo preciso la macchina progettata, per cui, già prima della costruzione, si offrono possibilità del tutto nuove: la simulazione è creata dallo stesso codice applicativo e gira sul vero controllore; la simulazione del comportamento dei robot è molto accurata grazie all'utilizzo di complessi modelli dei robot reali, con tanto di dinamiche e caratteristiche costruttive; è anche possibile tener conto sia di eventuali fluttuazioni nel convogliamento del prodotto che dei tempi di vuoto delle pinze di presa. In conclusione, il Real World Simulation Package permette di creare un clone molto accurato del sistema reale. Successivamente lo si può utilizzare senza altri adattamenti sull'impianto finito. Il Real World Simulation Package offre molte possibilità per ottimizzare il sistema prima della messa in funzione della macchina reale. Sono disponibili molte funzioni di semplice utilizzo per raggiungere la produttività desiderata dell'impianto.

www.keba.it

LIKA ELECTRONIC

L'encoder incrementale programmabile IQ58/IP58 di Lika Electronic è in grado di adattarsi perfettamente alle specificità di ciascuna applicazione. Grazie alla parametrizzazione completa via PC e alle numerose varianti di configurazione sia meccanica sia elettrica è totalmente customizzabile e garantisce la versatilità e l'adattabilità richieste dalle più diverse personalizzazioni. IP58/IQ58 può essere liberamente programmato per generare fino a 65.536 impulsi/giro

e restituisce i segnali AB0 con complementari/AB0 attraverso il circuito d'uscita universale compatibile con Push-Pull e Line Driver. La posizione e la durata del segnale di Index e la direzione di conteggio possono essere programmati via PC; ugualmente il livello di tensione dei segnali d'uscita che è selezionabile tra le due opzioni +5 Vc.c. e conforme alla tensione di alimentazione da (+5 Vc.c. a +30 Vc.c.). È disponibile nelle versioni con albero cavo e sporgente con grado di protezione IP65, range di temperatura esteso -40 °C +100 °C e LED di diagnostica. Infine permette la scelta tra le opzioni cavo e connettore M12 o M23 con uscita sia assiale che radiale.

www.lika.it

LTI ITALIA

Con SystemOne CM, LTI Motion offre un sistema di automazione completo perfettamente integrato in cui tutti i componenti sono stati progettati in modo armonico. SystemOne CM si compone di un motion controller che integra un PLC di sicurezza, di azionamenti multi-

asse anche in configurazione doppia e tripla, e di un alimentatore centralizzato che integra anche l'alimentazione switching a 24 Vc.c. Tramite un sistema frontale di bus-bar, l'installazione risulta semplice e il cablaggio ridotto al minimo. L'integrazione di tre drive all'interno di un unico modulo offre una riduzione dello spazio richiesto nel cabinet senza eguali. Non solo: poiché i servomotori possono essere connessi

mediante un cavo singolo, non è più necessario il cavo encoder. L'integrazione nel motion controller della cpu di sicurezza non offre solo gli evidenti benefici in termini di costi dovuti alla condivisione di dispositivi quali memoria e interfacce, ma anche il grande vantaggio di condividere la base dati dei rispettivi ambienti applicativi. Ciò non solo permette di migliorare la funzionalità e la flessibilità del sistema, ma anche di ridurre notevolmente i tempi di reazione agli eventi. Il sistema è altresì semplice da utilizzare grazie all'ambiente di sviluppo Motion Center basato su Codesys 3. Questo tool oltre a consentire la configurazione degli azionamenti e la gestione della diagnostica a livello di sistema, integra anche lo strumento software per la programmazione delle funzioni di sicurezza (Safety Manager). L'utente ha la possibilità di accedere ad ogni componente del sistema, sia localmente che da remoto, attraverso la connessione Ethernet presente nel controllore centrale. La potenza di calcolo scalabile, combinata ad avanzate funzionalità di motion control, fornisce agli utilizzatori una gamma ottimale di opzioni che consente di realizzare soluzioni di automazione performanti e allo stesso attrattive nei costi.

www.lt-i.com

MAXON MOTOR ITALIA

Maxon Motor è fornitore di sistemi di trasmissione ad alta precisione e sistemi con una potenza di uscita fino a 500 W. L'azienda propone maxon EC-i 40, un potente motore per l'automazione e



KEBA



MAXON MOTOR ITALIA



LIKA ELECTRONIC



LTI ITALIA

AO RASSEGNA

la robotica. Per sfruttare dinamica e coppia elevata in spazi ridotti si può contare sul motore brushless maxon EC-i 40 (diametro 40 mm) disponibile in due lunghezze: 26 mm (50 W), 36 mm (70 W). Inoltre l'economico motore brushless è particolarmente adatto per le applicazioni nell'automazione e nella robotica.

www.maxonmotor.it

MITSUBISHI ELECTRIC

Mitsubishi Electric incrementa le proprie soluzioni in ambito motion control con nuove schede assi, CPU motion e nuovi servo proponendo così sul mercato un sistema potente e affidabile con prestazioni eccellenti.

I moduli Simple Motion per PLC serie Q/L e le CPU motion QDS integrano funzioni avanzate di posizionamento, controllo di velocità e di coppia, camme elettroniche, sincronizzazione assi e rilevamento tacche. La comunicazione tra la CPU motion e i servo MR-J4 avviene

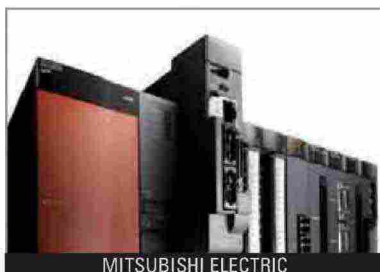
rapporti montati, sono disponibili nelle versioni standard e IP65. Questo permette un'ampia gamma di regolazione di velocità e valori di coppia, rendendo la serie BMU in alcune applicazioni, un'alternativa ideale ai servomotori, motori c.c. a spazzole o motori c.a. pilotati da inverter trifase. L'utilizzo di materiali ad alte prestazioni nella progettazione del magnete e un nuovo design, ha permesso di ridurre lo spessore dello statore di questo nuovo motore brushless ad appena 11,2 mm, circa la metà di un motore c.c. brushless convenzionale. Potenze disponibili 30 W (1/25 HP), 60 W (1/12 HP) e 120 W (1/6 HP). Nonostante questo nuovo design ultra compatto, la potenza resa in uscita al motore raggiunge un valore di 120 W (1/6 HP). Usando il quadrante e l'indicatore digitale del regolatore della velocità della serie BMU brushless, impostare la velocità

del motore c.c. è semplice e user-friendly. Basta ruotare la manopola per impostare il valore desiderato mostrato sul display digitale e premerla. La velocità desiderata è così memorizzata. Una volta impostata, può essere facilmente modificata agendo sempre sulla manopola. Il quadrante può essere bloccato per evitare accidentali cambiamenti di velocità mediante una funzione di blocco. Il collegamento e il primo utilizzo sono semplici e veloci. Collegare il motore è semplice utilizzando i cavi con connettori già cablati. I collegamenti di potenza e i segnali I/O dispongono di un connettore senza viti, si elimina così la necessità di saldature o crimpature. Facile è avviare il motore con un interruttore; il motore si avvia quando l'interruttore è impostato su 'RUN' e decelera fino a fermarsi se impostato su 'Stand-BY'. Semplice da cambiare la direzione di rotazione del motore con l'interruttore direzione di rotazione. Entrambi gli interruttori sono facilmente accessibili sulla parte anteriore dell'utilizzatore.

www.orientalmotor.it



ORIENTAL MOTOR



MITSUBISHI ELECTRIC

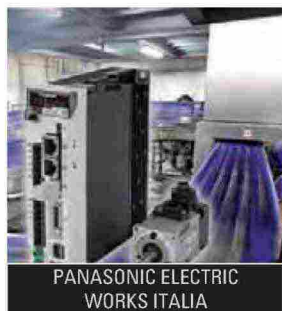
tramite il motion bus in fibra ottica Sscnet III/H a una velocità di 300 Mbps (150 Mbps in full duplex). Grazie alla fibra ottica è inoltre possibile raggiungere distanze fino a 1.600 metri tra i dispositivi. L'architettura del sistema motion Mitsubishi permette di controllare fino a 96 assi

impiegando un unico rack, mentre con sistemi multirack è possibile arrivare fino a 1.280 assi. I 'muscoli' del sistema sono i servodrive di ultima generazione MR-J4, con una banda passante di 2,5 kHz per alte performance anche nelle applicazioni più complesse. Gli MR-J4 hanno di serie un'ampia gamma di funzioni user friendly e l'innovativa 'life diagnosis function' per l'autodiagnosi, che informa l'utilizzatore sullo stato di degrado dei componenti interni soggetti a usura. Inoltre dispone di serie di ingressi safety per la funzione STO (Safe Torque Off) su tutti i modelli; infine, con l'aggiunta del modulo opzionale FR-D05, è disponibile la funzione SS1 (Safe Stop 1) in accordo con la norma EN61800-5-2. Il sistema risulta quindi conforme agli standard di sicurezza secondo la Safety Category SIL2 e il Performance Level PLd (EN13849-1).

it3a.mitsubishielectric.com

ORIENTAL MOTOR ITALIA

La serie BMU si compone di un compatto motore a corrente continua brushless ad alta efficienza e un innovativo regolatore di velocità. L'intera struttura del motore si avvale delle nostre ultime tecnologie dedicate ai motori c.c. brushless per il perseguimento delle prestazioni ottimali. La serie BMU ha una velocità massima di 4.000 giri / min. Regolazione di velocità 1:50 (80-4.000 giri / min). Motori ad albero liscio o con riduttori ad assi paralleli con diversi



PANASONIC ELECTRIC WORKS ITALIA



PARKER HANNIFIN

PANASONIC ELECTRIC WORKS ITALIA

I nuovi driver Minus A5B di Panasonic comprendono tutte le caratteristiche della serie Minus A5, come l'estrema compattezza, banda passante, elettronica evoluta e un'ampia gamma di opzioni e filtri antivibrazione. Le dimensioni dei driver (frame) sono esattamente le stesse della serie Minus A5 e Minus A5N. Come precisa scelta progettuale il supporto al bus Ethercat è stato integrato a bordo del driver: questo significa che non è necessario aggiungere espansioni o schede aggiuntive. Tale scelta, oltre a permettere la realizzazione di quadri compatti, porta indubbi vantaggi in termini di velocità e affidabilità di elaborazione. Infine l'adozione dello standard Ethercat amplia i gradi di libertà nella progettazione della macchina.

www.panasonic-electric-works.it

PARKER HANNIFIN

Parker Hannifin lancia la nuova generazione di servomotori ultracomatti mono e multiassi PSD che consentono di ridurre costi di sviluppo, di configurazione e di funzionamento. La serie

AO RASSEGNA

PSD, offerta in diverse potenze e fattori di forma, comprende la versione standalone PSD-S che può essere connessa direttamente all'alimentazione principale e la versione multiasse PSD-M dove ogni singolo modulo può controllare fino a tre motori. In quest'ultimo caso, la configurazione base è costituita da un modulo alimentatore (PSU) e da più moduli PSD-M, connessi con barre DC bus a corrente continua. I moduli PSD-M sono disponibili nella versioni a 1, 2 o 3 assi in un modulo unico, per garantire estrema compattezza e flessibilità. I nuovi servozionamenti trovano impiego ideale in automazioni centralizzate, come quelle del settore dell'imballaggio dove è spesso richiesto un elevato numero di azionamenti. Offerti in potenze da 2 a 30 A con quattro ingressi digitali e due uscite digitali per asse, i PSD sono disponibili con una scheda SD rimovibile e per la versione multiasse con la connessione DC bus per lo scambio di energia tra gli azionamenti. I drive offrono anche buone possibilità di personalizzazione e grazie alle opzioni safety anche piena conformità alla direttiva macchine.

www.parker.com

PILZ ITALIA

Per far avvicinare un operatore a una macchina in potenza bisogna prevedere alcune misure per abbassarne il livello di rischio. L'azionamento con scheda di sicurezza PMCprotego DS può essere facilmente inserito all'interno di reti fieldbus di vario tipo già esistenti (Ethercat, Profi-net, Profibus, Canopen) o abbinato al motion control PMCprimo C di Pilz e permette di monitorare in sicurezza il movimento, l'arresto e la coppia del motore utilizzando un qualsiasi feedback e un qualsiasi motore sincrono (motore brushless, lineare o coppia). Le varie funzioni di sicurezza implementate reagiscono a un superamento di una soglia di sicurezza con tempi dell'ordine del millisecondo e raggiungono il PLe e SIL3 secondo la EN ISO 13849-1 e EN/IEC 62061 senza bisogno di sensori aggiuntivi e usando il solo motore con feedback standard già presente nell'applicazione. La soluzione si adatta quindi bene a retrofit di impianti esistenti in cui si voglia innalzare il livello di sicurezza e permettere nuove interazioni dell'operatore con la macchina. Inoltre se il motore è dotato di freno, l'azionamento è in grado di controllare in sicurezza anche tale dispositivo ed eventualmente un addizionale freno montato direttamente sulla meccanica per gestire secondo le più recenti indicazioni gli assi verticali o con elevata inerzia.

www.pilz.it

ROBBOX

Robox sviluppa e produce dal 1975 controlli asse, linguaggi di programmazione e ambienti di sviluppo ideali per la robotica e in generale per il motion control. I sistemi Robox possono gestire qualunque applicazione, grazie ad architetture stand alone (uRMC), modulari (RBXM) o integrabili all'interno dei più conosciuti drive servo (RCB). La molteplicità dei suoi linguaggi di programmazione (testo strutturato, ladder, object block) e la ricchezza di librerie e di modelli matematici permettono di affrontare velocemente qualunque problematica di motion/robotica, utilizzando una piattaforma software unica. Con l'avvento dei bus di campo, l'integrazione tra sistemi di controllo e drive è notevolmente aumentata. Un esempio di tale integrazione è il RID20 (Robox Integrated Drive) concepito per l'installazione nelle immediate vicinanze del motore e deriva dallo shuttle drive Spimd20, progettato per essere installato a bordo di motori servo e sviluppato da Robox e STMicroelectronics.

L'idea di questo prodotto è nata dall'esigenza di creare un drive che potesse essere integrato, offrendo performance di altissimo livello, su motori di qualsiasi costruttore e interfacciarsi con qualsiasi controllore tramite Ethernet realtime. Grazie all'integrazione

con il motore, Spimd20 si presta all'impiego in tutte le applicazioni multiasse che richiedono drastiche riduzioni dimensionali e di cablaggi, quali ad esempio le applicazioni nei settori beverage e packaging.

www.robbox.it

ROCKWELL AUTOMATION

I nuovi servozionamenti Allen-Bradley Kinetix 5500 con sicurezza integrata aiutano i costruttori di macchine a ridurre i tempi di sviluppo e di installazione e, nel contempo, a migliorare le prestazioni e aumentare la flessibilità delle macchine facendo leva su un'unica rete, Ethernet/IP, e un comune ambiente di progettazione, il software Rockwell Software Studio 5000 Logix Designer. Evoluzione dei servozionamenti Kinetix 5500 rilasciati di recente, sono dotati dello stesso coordinamento ad alta velocità per soddisfare i più esigenti requisiti di controllo del movimento ed Ethernet/IP per semplificare le funzioni di sicurezza delle macchine. Con Ethernet/IP i segnali di sicurezza vengono trasmessi attraverso gli stessi cavi e indirizzi IP utilizzati per il controllo e il movimento, con conseguente risparmio di tempo e denaro nell'installazione, eliminazione di potenziali punti critici e quindi riduzione di guasti e tempi di fermo.

Con Logix Designer e i controllori di sicurezza Allen Bradley GuardLogix i costruttori di macchine possono velocizzare l'installazione dei servozionamenti e offrire agli utenti finali una maggior facilità di utilizzo; oltre ai parametri di motion control è possibile configurare il sistema di sicurezza tramite Logix Designer, utilizzare la funzione Safe Torque Off, programmare un numero illimitato di set point, modificare le aree di sicurezza e riutilizzare il codice per mantenere la validazione del sistema.

www.rockwellautomation.it

SAIA BURGESS CONTROLS ITALIA

Il modulo PCD2/3.H222 di Saia Burgess Controls è utilizzato per pilotare lo stadio di potenza di motori passo-passo fino a una frequenza di 20 kHz e consente di eseguire, in modo completamente



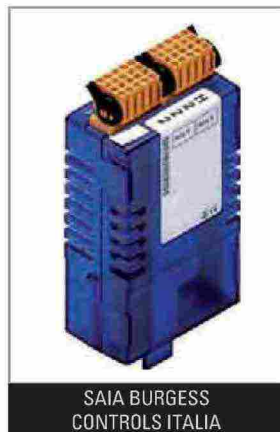
PILZ ITALIA



ROBBOX



ROCKWELL AUTOMATION



SAIA BURGESS CONTROLS ITALIA

autonomo, il controllo e il monitoraggio dei cicli di movimento di motori passo-passo con parametrizzazione della rampa di accelerazione e di frenata asimmetrica a forma di S o trapezoidale. Ogni modulo controlla due assi indipendenti e si può inserire in un qualsiasi connettore di I/O di un PCD1, PCD2 o PCD3. Ogni asse dispone di 3 ingressi (LS1, LS2, REF), 3 uscite (Pulse, DIR, Moten), 1 ingresso Trig configurabile per l'avvio dei profili di movimento in modo sincrono e indipendente dal modulo e 1 uscita di emergenza comune. Per ogni asse sono disponibili i parametri di selezione con le rispettive zone e risoluzioni ed è possibile eseguire la lettura delle posizioni target e raggiunta, degli errori e della diagnostica. Tipici settori d'impiego sono: dispositivi automatici di manipolazione e montaggio, funzioni pick & place, comando angolare automatico per videocamere, fari, antenne, posizionamento di assi statici (set up), nastri trasportatori ecc.

www.saia-pcd.com

SCHNEIDER ELECTRIC

Modicon LMC078 è una soluzione per l'automazione completa di macchine con un numero contenuto di servoassi che richiedono elevate performance. Il prodotto combina le funzioni motion control e quelle di un PLC estremamente potente, con capacità di elaborazione pari a 2 ns/istruzione. Il realtime bus Sercos III di cui è dotato consente di gestire 8 assi in un millisecondo e 16 assi in due millisecondi; completano la comunicazione le interfacce Canopen ed Ethernet.

La disponibilità di uno slot - per scheda di espansione consente di equipaggiare il sistema con schede di comunicazione Ethernet/IP adapter o Profibus DP slave. I controllori sono dotati anche di una porta seriale, di un ingresso encoder (incrementale o Sin/Cos) e di una connessione USB. Grazie ai 20 ingressi e alle 8 uscite digitali integrate sulla parte anteriore dell'unità, non serve aggiungere ulteriori I/O e accoppiatori bus Sercos per la creazione di soluzioni di automazione semplici e dal costo contenuto. Quattro ingressi hanno la funzione Touch Probe. L'ambiente di programmazione si basa su SoMachine, il software unico per tutti i controllori della piattaforma MachineStruxure. Il controllore è programmabile con i linguaggi conformi allo standard IEC 61131-3. I programmi possono essere convertiti senza problemi tra Modicon LMC058 e LMC078 grazie a un tool di conversione integrato. Il prodotto può gestire anche il G-Code Standard, e potrebbe quindi essere utilizzato anche come CN 'entry level' in applicazioni semplici con tre assi interpolati.

www.schneider-electric.com

SEW EURODRIVE

L'unità di controllo Movi-PLC power è la soluzione ideale per applicazioni di motion control a elevate prestazioni, per esempio nel settore delle macchine per il packaging. Essa permette di controllare fino a 64 assi in un millisecondo, lasciando sufficiente potenza di calcolo per programmi applicativi complessi.

L'unità di controllo è equipaggiata con SBus^{plus}, bus di sistema basato su Ethercat; la potenza di calcolo è inoltrata in modo sincrono agli azionamenti, di conseguenza l'intero drive train può essere

processato in meno di un millisecondo.

Una memory card CFast ad alta velocità contiene tutte le principali informazioni relative al firmware, all'applicazione e al settaggio degli assi e agevola l'eventuale attività di sostituzione dell'unità. In parallelo alla sezione realtime del PLC e contenuto in una seconda memory card CFast, è disponibile in opzione Windows 7 Embedded. Le due sezioni sono collegate dalla connessione Ethernet interna. Questo sistema operativo è disponibile separatamente, e quindi indipendentemente, per l'ingegnerizzazione, la programmazione, la diagnostica e la visualizzazione. Ciò significa che non possono verificarsi problemi di incompatibilità tra i programmi. Dal momento che il sistema operativo e il software di ingegner-



rizzazione Movitools MotionStudio sono già preinstallati sulla seconda memory card, è sufficiente collegare una tastiera, un mouse e un monitor per essere operativi.

www.sew-eurodrive.com

SICK

Sick presenta l'encoder di sicurezza DFS60S Pro per garantire un sicuro monitoraggio sui veicoli in movimento. La funzionale progettazione elettrica e meccanica, la semplicità del sistema e i flessibili campi di utilizzo, lo rendono il dispositivo universale per il controllo del movimento in applicazioni di sicurezza sia statiche che dinamiche garantendo i livelli di sicurezza SIL2 e PLd. Grazie alla sicurezza certificata, le operazioni di rilevamento del movimento non necessitano di ulteriori tecnologie di controllo, con un notevole risparmio di tempo nei processi di progettazione, prevenendo i rischi tipici di soluzioni standard non certificate.



Per un monitoraggio sicuro a bordo dei dispositivi mobili, Sick consiglia di associare l'encoder di sicurezza DFS60S Pro al drive monitor FX3-MOC0. La combinazione dei due dispositivi consente di gestire agevolmente le funzioni di sicurezza Safe Speed Monitor (SSM) e Safety Limited Speed (SLS). Analogamente è possibile attivare e rilevare un arresto di emergenza del veicolo grazie alle funzioni Safe Brake Control (SBC) e Safe Stop 1 e 2 (SS1 e SS2).

www.sick.it

AO RASSEGNA

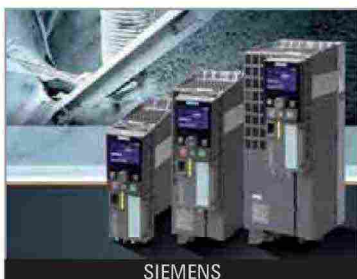
SIEMENS

All'interno del portfolio Siemens dei convertitori in bassa tensione, troviamo gli inverter modulari Sinamics G120, perfettamente adatti a tutte le applicazioni in ambito industriale con performance dinamiche scalate a seconda delle esigenze applicative. Il Sinamics G120 oggi si arricchisce di una nuova generazione di moduli di potenza PM240-2, con maggiore densità di potenza e dimensioni compatte. La seconda generazione di Sinamics G120 è disponibile in tre differenti tensioni: 200 V, 400 V e 690 V con design modulare e innovativo concetto di raffreddamento push-through.

Inoltre i nuovi moduli di potenza sono ancora più resistenti alle fluttuazioni di linea, grazie all'integrazione di un'induttanza sul bus DC, con maggiori lunghezze cavi motore, senza l'utilizzo d'induttanze esterne. Il grado di protezione IP21 aumenta la robustezza rendendoli resistenti al gocciolamento, in ambienti umidi. Siemens offre sette taglie con potenze che vanno da 0,37 kW a 250 kW secondo le esigenze.

La nuova generazione di Sinamics G120 può essere montata affiancata, senza declassamento, riducendo lo spazio nel quadro e i costi nella realizzazione dello stesso. Per la parte riguardante la Safety Integrated, il nuovo PM240-2 offre la funzione STO certificata fino a SIL3, PL. La modularità del G120 permette di combinare il Power Module con la Control Unit più appropriata, in funzione delle esigenze applicative. Le Control Unit permettono il controllo da V/f a vettoriale fino al posizionamento integrato.

www.siemens.it



SIEMENS



SISTEMI AVANZATI ELETTRONICI

SISTEMI AVANZATI ELETTRONICI

Nell'ambito del motion control la serie MP-8000, di ICP DAS, rappresenta una soluzione estremamente versatile e ricca di potenzialità. Questa famiglia PAC/PLC rappresenta una nuova generazione di controllori programmabili, infatti, a bordo si trova come OS Windows Embedded CE 6.0 che ha un elevato grado di robustezza, di sicurezza e permette una gestione più efficiente degli interrupt. Inoltre è possibile impiegare librerie orientate al motion control per applicazioni realtime. Esso può essere installato su CF (da 4 GB a 8 GB). Questa serie implementa efficacemente una soluzione All In One, grazie alla sua architettura PC, con due possibili CPU: l'AMD LX 800 CPU (500 MHz) o l'Intel Atom Z510 CPU (1.1 GHz) e memoria RAM da 512 MB di tipo DDR. Numerose sono le interfacce che si trovano a bordo (VGA, USB, Ethernet, RS-232/RS-485) che lo rendono un sistema aperto senza l'esigenza di canali di comuni-

cazione creati ad hoc. La feature, che lo rende la scelta vincente nell'ambito del controllo di motori e azionamenti, è la possibilità di poter alloggiare da 3 a 7 moduli di I/O in parallelo.

Tra le varie famiglie che si possono installare la I-8000 è specifica per il motion control essendo dotata di encoder a 16 bit su 3 assi, massima velocità di conteggio 1Mpps, modalità di conteggio oraria e antioraria e ingressi differenziali. Inoltre il costruttore mette a disposizione la suite software EzProg-I con numerose utility e librerie per la configurazione dei vari canali di I/O. Il montaggio può avvenire sia su guida DIN sia a parete. La serie MP-8000 lavora in un range termico che va da -25 °C ai +75 °C con un'alimentazione estesa che va da 10 a 30 Vc.c.

www.sisav.it

SMART AUTOMATION

La necessità minima di spazio, il peso minimo e l'elevata precisione sono stati alcuni degli obiettivi primari in cui Linux, motore lineare, è stato sviluppato. Questa combinazione è la base per l'utilizzo nei sistemi miniaturizzati, raggiungendo eccellenti caratteristiche dinamiche.



SMART AUTOMATION



SMITEC

La serie più recente raggiunge una forza di picco di 180 N con un peso di soli 960 gr. La lunghezza di ingombro massimo è solo 130 millimetri più lunga della corsa utile: si tratta di nuovi parametri di riferimento in termini di efficienza. Il motore lineare funziona con forze magnetiche ed è direttamente in linea con il movimento lineare. I vantaggi sono evidenti: elevata durata di vita, senza usura e senza gioco, manutenzione ridotta. Oltre a ciò questi assi con motori lineari sono modulari e

possono essere combinati in modo flessibile tra loro. L'elettronica di controllo è intuitiva e disponibile nei più comuni bus di campo. Con il browser web l'utente naviga attraverso il menu di parametrizzazione, ha disponibili i più recenti aggiornamenti del software, imposta e muove la fase lineare del motore attraverso il pulsante di avvio rapido. Si rimane nel proprio ambiente di programmazione familiare e non c'è bisogno di know-how della tecnologia di azionamento. Con i moderni sistemi di controllo industriali PLC, anche la comunicazione in tempo reale via Ethernet è diventata possibile. Il controllore Xenax supporta Profinet IRT, Ethercat, Powerlink e Canopen.

www.smartautomation.it

SMITEC

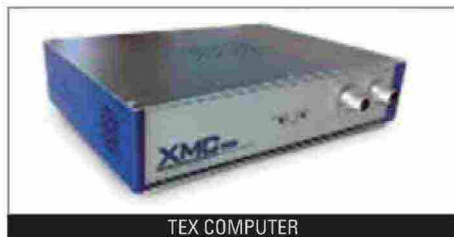
Smitec propone Ethercap, un accoppiatore rotante Ethernet 10/100BASE-T per applicazioni industriali, alloggiato in una custodia di alluminio IP54 di dimensioni ridotte. La tecnologia di accoppiamento capacitivo consente la comunicazione ad alta velocità senza contatto tra le parti rotanti di macchinari e robot. Testato su protocollo SercosIII ad alta velocità, è ideale per bus di campo Ethernet-based.

www.smittec.it

TELESTAR

Telestar presenta la serie di azionamenti e motori stepper Kinco: una completa gamma di prodotti per il motion in grado di offrire alte prestazioni pur mantenendo bassi i costi. Sono disponibili azionamenti con alimentazione a 24 Vc.c., a 48 Vc.c. oppure mono-fase 220 V. In questo ultimo caso si riducono i costi per il trasformatore. La gamma di azionamenti consente di pilotare motori con corrente massima fino a 8 A.

L'impostazione della corrente massima può essere realizzata in maniera semplice attraverso i dip-switch, un unico azionamento può controllare motori di varie potenze. È disponibile la funzione automatica di riduzione della corrente in fase statica, quando il motore è bloccato viene così ridotta la temperatura del motore stesso. L'azionamento dispone di ingressi per l'impostazione della velocità/posizione, della direzione di rotazione e il segnale di abilitazione; per la segnalazione di errori è presente un'uscita 'open collector'. Attraverso un chip di controllo custom è possibile impostare il numero di step/giro motore, tramite dip-switch è possibile impostare fino a un massimo di 256/200 divisioni. La massima frequenza del segnale di controllo è di 400 kHz. La nuova



TEX COMPUTER

famiglia FM860, mette a disposizione anche la connessione Modbus RS485 o Canopen per interfacciarsi con il controllo o PLC, oltre che la programmazione libera di 6 ingressi digitali e 3 uscite digitali supportando funzioni homing e multi speed.

www.telestar-automation.it

TEX COMPUTER

XMC 2.0 è il nuovo sistema CNC, proposto da TEX Computer, dedicato alla gestione di fresatrici semi-professionali in 3D con possibilità di governare a piacere anche un quarto asse interpolato. Il sistema è composto da un 'desktop CNC' collegato via Ethernet a un PC Windows dotato del software d'interfaccia operatore 'XMC 2.0 Interface' che viene fornito a corredo.

Tramite tale interfaccia è possibile parametrizzare il CNC, visualizzare le quote degli assi, effettuare gli spostamenti in jog, importare e visualizzare i file ISO da mettere in lavorazione, lanciarli in esecuzione nonché monitorare lo stato diagnostico complessivo della macchina. Il desktop CNC genera i segnali 'Step/Direzione' necessari per governare 4 azionamenti che possono essere sia stepper (senza feedback da encoder) che brushless (con il feedback encoder chiuso sull'azionamento).

Esso può essere fornito sia in una configurazione standard, dotata degli I/O essenziali alla gestione degli assi, che nella versione 'evolution' a cui sono stati aggiunti degli I/O e il potenziometro di regolazione della velocità del mandrino.

www.texcomputer.com

VIPA ITALIA

Vipa Italia presenta il pacchetto SPRiPM di Yaskawa che abbina un motore a magneti permanenti con un inverter della serie V1000 o A1000 con un apposito firmware che ne facilita l'accoppiamento. Con questi prodotti si ottiene un risparmio del 45-55% nei consumi di energia, in particolar modo in applicazioni tipiche quali compressori, aspiratori, centrifughe, estrusori, pompe, dove cioè ci sia un elevato numero di ore di funzionamento. I pacchetti SPRiPM di Vipa-Yaskawa permettono di collocare l'applicazione nella classe di efficienza energetica IE4+ e hanno un range di potenze che va da 1,5 kW fino a 18,5 kW. I motori IPM utilizzati



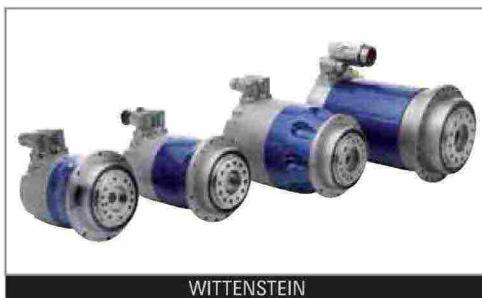
TELESTAR



VIPA ITALIA

hanno anche la caratteristica di avere dimensioni e pesi ridotti del 40% rispetto ai motori tradizionali: si tratta, cioè, di motori di due taglie più piccole a parità di potenza fornita. Inoltre, le performance di tali motori sono notevolmente più elevate, con tempi di accelerazione e decelerazione notevolmente inferiori. Con i motori IPM si ottiene il 100% della coppia nominale fin dall'inizio e il 150% della coppia per tutto il range di velocità. Vipa fornisce un utilissimo strumento di calcolo della convenienza economica dell'applicazione che utilizza i pacchetti SPRiPM, che normalmente ripagano il maggior investimento in 6-8 mesi di funzionamento. Inoltre, utilizzando i pacchetti SPRiPM si possono ottenere cospicui vantaggi grazie all'assegnazione dei Certificati Bianchi.

www.vipaitalia.it



WITTENSTEIN

WITTENSTEIN

Wittenstein motion control, che sviluppa sistemi di trasmissione mecatronici altamente integrabili, ha ideato una soluzione innovativa per la movimentazione di gruppi motoruota. Si tratta di servomotori delle serie TPM che, grazie a minimi adattamenti, offrono affidabilità, elevata densità di potenza, risparmio energetico e silenziosità. Servomotore e riduttore si fondono in un'unica unità flessibile e priva di elementi di giunzione, offrendo una maggiore rigidità dell'intero treno di trasmissione a vantaggio delle prestazioni dinamiche. Le performance dei servomotori TPM usati per i veicoli AGV sono comprese tra 1 e 15 kW, con una tensione in ingresso di 24/48 Vc.c.. Il carico massimo consentito per ciascun gruppo motoruota è di 1700 kg ed è prevista sia l'esecuzione con ruote in Vulkollan, che con staffa di fissaggio ed elettronica di comando stand-alone (interfaccia analogica o tramite bus di campo). Sono sistemi estremamente versatili, con alto grado di efficienza e controllabilità; caratteristiche che consentono alle aziende che utilizzano questi veicoli di ridurre tempi e costi di movimentazione merci o semilavorati nell'ambito della logistica.

www.wittenstein.it



EXHIBITION

dal fast al fab FOOD

From fast to Fab Food

txt: Claudio Moltani

'Nutrire il pianeta, energia per la vita' è un tema che è anche parte integrante della storia industriale e della vita quotidiana delle imprese italiane del settore, che fanno conoscere, apprezzare e crescere nel mondo, giorno per giorno, il concetto stesso di made in Italy. Con questa consapevolezza Confindustria promuove in Expo 2015, nel Padiglione Italia, la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'. La rinomata eccellenza della cultura alimentare italiana si pone, anche così, al servizio della grande sfida di Expo per sfamare 9 miliardi di persone al 2050. La proposta della filiera industriale alimentare è di nutrire in modo sano, sicuro, con qualità, in quantità sufficiente e a un prezzo accessibile. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale. Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomapiast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre.

'Feeding the planet, energy for life' is a theme that is also an essential part of the industrial history and the daily lives of Italian enterprises, that make the concept of made in Italy known and appreciated throughout the world day by day. With this awareness Confindustria promotes the exhibition 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano' in Expo 2015, within the Italian Pavilion. The renowned excellence of Italian food culture will be used to feed 9 billion people within 2050, which is the challenge of Expo. The food industrial chain is focused on feeding in a healthy and safe way with quality products, in enough quantities and at affordable prices. This project, curated by Milan's National Museum of Science and Technology, will develop a 900 sq. m. exhibition pavilion on two levels within the Italian Pavilion and will offer creative yet appropriate entertainments to show the complexity and the connections of the Italian agricultural and food chain. A 10-hall path studied for young visitors, schools and families as well as an international audience will welcome the visitors through an individual and collective, interactive and highly emotional experience. 10 associations made the implementation of the project possible along with Confindustria: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomapiast, Federunacoma and Ucimu-Sistemi per produrre.

141

Fab Food: l'industria alimentare in mostra all'Expo

Tra le molte sfide dell'industria italiana c'è anche quella di colmare una distanza comunicativa dalle persone. Il riferimento non è agli investimenti pubblicitari, ma alla necessità di ritrovare un'immagine più autentica (e positiva) di fronte a un palcoscenico nazionale spesso distratto da visioni ideologiche o strumentali. Per dirla con la voce istituzionale per eccellenza del settore, cioè il presidente di Confindustria, Giorgio Napolitano: "L'industria deve tornare a parlare al Paese ed essere presente nel dibattito culturale". Un'occasione d'oro per testare un nuovo approccio si presenterà tra poche settimane a Milano: Expo 2015. E Confindustria sarà promotrice di un progetto dedicato all'industria alimentare italiana: Fab Food — La fabbrica del gusto italiano. L'iniziativa è stata presentata lo scorso 13 marzo, presso il Museo della

Scienza e della tecnica, che ha curato il progetto, realizzato grazie all'adesione di ben dieci associazioni di categoria: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Uci-mu-sistemi per produrre. Lo spazio sarà ospitato all'interno del Padiglione Italia, in un'area di 900 metri quadri articolata su due livelli, con 10 installazioni a carattere ludico e rivolte in particolare a bambini e famiglie. L'obiettivo è quello di proporre attrazioni creative, ma puntuali, per illustrare la complessità della filiera agroalimentare italiana, con al centro la capacità dell'industria alimentare italiana di coniugare gusto e tradizione al necessario sviluppo tecnologico e scientifico, indispensabile per portare in tutto il mondo alimenti sicuri e di qualità.

Paolo Frettoli



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 046087

LUIGI SCORDAMAGLIA: "L'INDUSTRIA ALIMENTARE DEVE RIBADIRE IL SUO RUOLO FONDAMENTALE"

Nel suo intervento, durante la presentazione di Fab Food, il presidente di Federalimentare, Luigi Scordamaglia (foto) utilizza per ben due volte la parola "ideologia", in reazione a un generale contesto comunicativo che spesso tende a demonizzare il ruolo della trasformazione all'interno delle filiere: "L'industria alimentare deve essere presente e ribadire il ruolo fondamentale che ha nel modello agroalimentare italiano", afferma Scordamaglia. "È in grado di generare non solo ricchezza e un altissimo valore aggiunto a livello di trasformazione, ma anche valori che devono essere comunicati. Forse in modo maggiore, rispetto a quanto successo in passato. Le nostre imprese hanno dimezzato in 30 anni l'utilizzo dell'acqua e negli ultimi 10 hanno ridotto i consumi energetici del 20% e del



30% le emissioni di gas serra. Siamo pronti al confronto, sul tema dell'alimentazione, anche all'interno del progetto della Carta di Milano, un documento di grandissima importanza, che non deve avere una componente ideologica o anti industriale". Il livello di attenzione su quanto il sistema alimentare italiano ha da dire è altissimo: "Ogni volta che comunichiamo, il mondo è pronto ad ascoltare perché nessuno può offrire modelli di così alta qualità come quello italiano. Se c'è un enorme domanda di food made in Italy da ogni parte del pianeta, con circa 1,2 miliardi di persone che ogni anno comprano in tutto il mondo un prodotto o una bevanda italiana e ben 720 milioni di consumatori non episodici e già fidelizzati, è merito della nostra continua ricerca dell'innovazione e della qualità".

GIORGIO SQUINZI: "EXPO DARÀ UNO SHOCK POSITIVO ALL'ECONOMIA ITALIANA"

"Ho creduto nelle potenzialità dell'Expo ancora prima della candidatura italiana", ha dichiarato il presidente di Confindustria, Giorgio Napolitano, nel corso della conferenza stampa. "Darà uno shock positivo per l'economia e l'immagine del nostro Paese. Tutto il mondo visiterà gli spazi dell'Esposizione e sarà l'occasione privilegiata per mostrare la nostra capacità di unire la tradizione alimentare alla sicurezza e all'innovazione tecnica". Un'opportunità enorme per gettare le basi utili alla crescita dell'export alimentare italiano: "Le esportazioni hanno salvato molte aziende, nel lungo periodo di crisi, un trend che può rafforzarsi, anche grazie alla debolezza dell'euro nei confronti del dollaro". È tempo per il nostro Paese di guadagnare un ruolo di leadership: "Non è ammissibile che l'Italia non sia al primo posto, per quanto riguarda l'export agroalimentare". Nell'intervento di Napolitano c'è spazio anche per un plauso all'operato del governo Renzi: "In Italia è stato intrapreso un percorso di riforme inimmaginabile fino a 15 mesi fa. Il Paese sta cambiando".



Presentato a Milano il progetto di Confindustria. 900 metri quadri all'interno del Padiglione Italia per raccontare in modo divertente e puntuale i valori del comparto. E tornare a comunicare al Paese. E al mondo.



1

La visita comincia con un approccio del tutto emozionale: una sala con piatti sospesi, mentre alle pareti vengono proiettate immagini di pietanze gustose, per stuzzicare i sensi del visitatore.

2

Il cibo come desiderio. In una sala si troverà una sorta di **"Juke-box dei desideri"**, sul quale il visitatore potrà selezionare il suo piatto preferito, la cui immagine sarà stampata su un adesivo che potrà portare con sé nel corso della mostra.

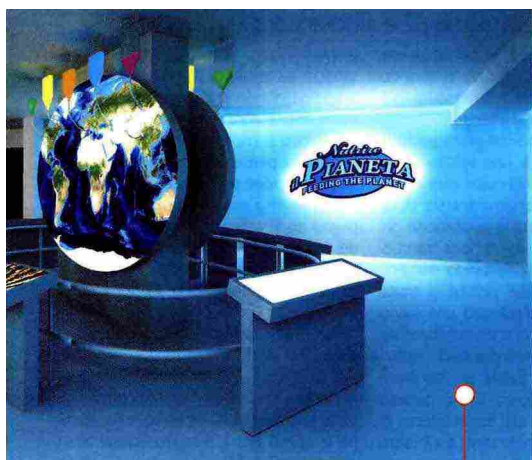
3

Salendo verso il primo piano, il visitatore passerà per un tunnel in cui gli verranno rivolte delle domande sul cibo: sicurezza, disponibilità per tutti, sostenibilità. Un invito a riflettere sui grandi temi dell'alimentazione, al centro dell'Expo.



DIECI PASSI NELLA MOSTRA

La visita si articola in 10 tappe, che vorrebbero unire esperienza sensoriale ed emozionale al contenuto tecnologico dell'alimentazione industriale.



4

Si arriva al cuore della mostra con la giostra **"Nutrire il pianeta"**, che invita il visitatore a interrogarsi su una delle grandi sfide che Expo intende affrontare: sfamare 9 milioni di persone nel 2050. Al centro della sala, un grande pianeta Terra in disequilibrio che chiede di riflettere sulle azioni che ogni persona e soggetto per la sostenibilità della produzione di cibo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Il mondo della produzione diventa protagonista, con la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse. Il visitatore potrà travestirsi da allevatore e agricoltore per giocare a prendersi cura di piante e animali.

La giostra **"Obiettivo sicurezza"**, in cui il visitatore vestirà i panni dell'industria, cercando di riordinare nella giusta sequenza la varie fasi di lavorazione della materia prima, fino al confezionamento, simulando la guida di un muletto all'interno di una fabbrica. Se saprà ricostruire correttamente il processo avrà diritto a un "bollino di sicurezza".



Riflessi di tecnologia, ovvero un'installazione audiovisiva interattiva che intende stimolare la riflessione sugli effetti dell'innovazione in campo produttivo e medico sulla vita delle persone.

Dove

Cardo Sud Est,
all'interno del
Padiglione Italia

Spazio

900 metri quadrati
su due livelli

Apertura

dal 1° maggio al 31 ottobre

Capacità

mille persone ogni ora

Percorso di visita

10 sale con attrazioni multimediali

Tempo di visita

20 minuti circa

8

Il visitatore entrerà poi nella sezione **“Figure in forma”**, una sorta di sala con specchi deformanti: un modo divertente per comprendere gli effetti delle scelte alimentari sulla propria salute.



Ricette di innovazione sarà uno spazio dedicato alle conquiste più significative con cui il sistema agroalimentare risponde alle sfide presenti e future sull'alimentazione.



10

La visita si conclude in una sala che ospita una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema, su cui il visitatore può attaccare l'adesivo stampato nella sala dei juke-box. Potrà quindi approfondire i temi affrontati durante il percorso di visita e condividere la propria visione dell'alimentazione sostenibile.



ATTUALITÀ

Expo 2015



◀ Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale



▲ Giorgio Squinzi, Presidente Confindustria, Diana Bracco, Commissario generale di Sezione per Padiglione Italia, Fiorenzo Galli, Direttore generale Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia

Fab Food: la fabbrica del gusto italiano

Presentata lo scorso 13 marzo, la mostra di Confindustria a Expo2015.

a cura di Luca Vieri

L'Italia ha scelto con Expo 2015 un tema fortemente caratterizzante, che affonda le radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese, che da sempre esprime un'eccellenza nella cultura dell'alimentazione. "Nutrire il pianeta, energia per la vita" è un tema che è anche parte viva della nostra storia industriale e della vita quotidiana delle imprese di settore, attraverso mondi produttivi che ci fanno apprezzare nel mondo.

Con questa consapevolezza Confindustria promuove in Expo 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". La proposta della filiera industriale alimentare è di nutrire il mondo in modo sostenibile. Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza del

ruolo determinante della scienza e della tecnologia.

Il ruolo della ricerca e dell'innovazione è fondamentale, così come quello di chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione.

Il progetto

Obiettivo è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia

di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interat-

tiva, altamente emozionale.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per Produrre.

La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Esperienza di visita

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca.

Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione.

Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investirà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?

Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimenta-

re, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addentrerà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Ma è sempre stato così?

Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita.

Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo.

Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agroalimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Altre curiosità: attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke boxe, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come?

Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema.

Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

Fab Food
LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO



Fab Food: l'industria alimentare in mostra all'Expo

Tra le molte sfide dell'industria italiana c'è anche quella di colmare una distanza comunicativa dalle persone. Il riferimento non è agli investimenti pubblicitari, ma alla necessità di ritrovare un'immagine più autentica (e positiva) di fronte a un palcoscenico nazionale spesso distratto da visioni ideologiche o strumentali. Per dirla con la voce istituzionale per eccellenza del settore, cioè il presidente di Confindustria, Giorgio Napolitano: "L'industria deve tornare a parlare al Paese ed essere presente nel dibattito culturale". Un'oc-

casione d'oro per testare un nuovo approccio si presenterà tra poche settimane a Milano: Expo 2015. E Confindustria sarà promotrice di un progetto dedicato all'industria alimentare italiana: Fab Food – La fabbrica del gusto italiano. L'iniziativa è stata presentata lo scorso 13 marzo, presso il Museo della Scienza e della tecnica, che ha curato il progetto, realizzato grazie all'adesione di ben dieci associazioni di categoria: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Uci-

sistemi per produrre. Lo spazio sarà ospitato all'interno del Padiglione Italia, in un'area di 900 metri quadri articolata su due livelli, con 10 installazioni a carattere ludico e rivolte in particolare a bambini e famiglie. L'obiettivo è quello di proporre attrazioni creative, ma puntuali, per illustrare la complessità della filiera agroalimentare italiana, con al centro la capacità dell'industria alimentare italiana di coniugare gusto e tradizione al necessario sviluppo tecnologico e scientifico, indispensabile per portare in tutto il mondo alimenti sicuri e di qualità.

Paolo Frettoli

DIECI PASSI NELLA MOSTRA

La visita si articola in 10 tappe, che vorrebbero unire esperienza sensoriale ed emozionale al contenuto tecnologico dell'alimentazione industriale.

1

La visita comincia con un approccio del tutto emozionale: una sala con piatti sospesi, mentre alle pareti vengono proiettate immagini di pietanze gustose, per stuzzicare i sensi del visitatore.

2

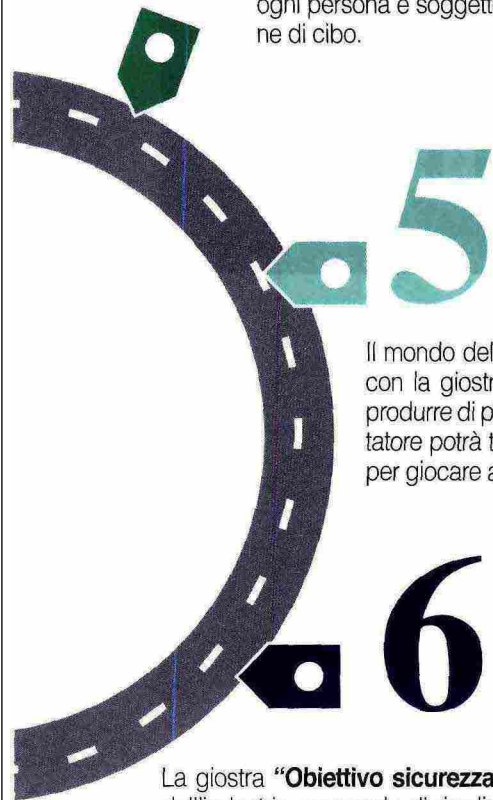
Il cibo come desiderio. In una sala si troverà una sorta di **"Juke-box dei desideri"**, sul quale il visitatore potrà selezionare il suo piatto preferito, la cui immagine sarà stampata su un adesivo che potrà portare con sé nel corso della mostra.

3

Salendo verso il primo piano, il visitatore passerà per un tunnel in cui gli verranno rivolte delle domande sul cibo: sicurezza, disponibilità per tutti, sostenibilità. Un invito a riflettere sui grandi temi dell'alimentazione, al centro dell'Expo.

4

Si arriva al cuore della mostra con la giostra **"Nutrire il pianeta"**, che invita il visitatore a interrogarsi su una delle grandi sfide che Expo intende affrontare: sfamare 9 milioni di persone nel 2050. Al centro della sala, un grande pianeta Terra in disequilibrio che chiede di riflettere sulle azioni che ogni persona e soggetto per la sostenibilità della produzione di cibo.



Il mondo della produzione diventa protagonista, con la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse. Il visitatore potrà travestirsi da allevatore e agricoltore per giocare a prendersi cura di piante e animali.

La giostra **"Obiettivo sicurezza"**, in cui il visitatore vestirà i panni dell'industria, cercando di riordinare nella giusta sequenza la varie fasi di lavorazione della materia prima, fino al confezionamento, simulando la guida di un muletto all'interno di una fabbrica. Se saprà ricostruire correttamente il processo avrà diritto a un "bollino di sicurezza".



Presentato a Milano il progetto di Confindustria. 900 metri quadri all'interno del Padiglione Italia per raccontare in modo divertente e puntuale i valori del comparto. E tornare a comunicare al Paese. E al mondo.

Il visitatore entrerà poi nella sezione **"Figure in forma"**, una sorta di sala con specchi deformanti: un modo divertente per comprendere gli effetti delle scelte alimentari sulla propria salute.

Riflessi di tecnologia, ovvero un'installazione audiovisiva interattiva che intende stimolare la riflessione sugli effetti dell'innovazione in campo produttivo e medico sulla vita delle persone.

Dove

Cardo Sud Est,
all'interno del
Padiglione Italia

Apertura

dal 1° maggio al 31 ottobre

Capacità

mille persone ogni ora

Spazio

900 metri quadrati
su due livelli

Percorso di visita

10 sale con attrazioni multimediali

Tempo di visita

20 minuti circa

Ricette di innovazione sarà uno spazio dedicato alle conquiste più significative con cui il sistema agroalimentare risponde alle sfide presenti e future sull'alimentazione.



10



La visita si conclude in una sala che ospita una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema, su cui il visitatore può attaccare l'adesivo stampato nella sala dei juke-box. Potrà quindi approfondire i temi affrontati durante il percorso di visita e condividere la propria visione dell'alimentazione sostenibile.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LUIGI SCORDAMAGLIA: "L'INDUSTRIA ALIMENTARE DEVE RIBADIRE IL SUO RUOLO FONDAMENTALE"

Nel suo intervento, durante la presentazione di Fab Food, il presidente di Federalimentare, Luigi Scordamaglia (foto) utilizza per ben due volte la parola "ideologia", in reazione a un generale contesto comunicativo che spesso tende a demonizzare il ruolo della trasformazione all'interno delle filiere: "L'industria alimentare deve essere presente e ribadire il ruolo fondamentale che ha nel modello agroalimentare italiano", afferma Scordamaglia. "È in grado di generare non solo ricchezza e un altissimo valore aggiunto a livello di trasformazione, ma anche valori che devono essere comunicati. Forse in modo maggiore, rispetto a quanto successo in passato. Le nostre imprese hanno dimezzato in 30 anni l'utilizzo dell'acqua e negli ultimi 10 hanno ridotto i consumi energetici del 20% e del 30% le emissioni di



gas serra. Siamo pronti al confronto, sul tema dell'alimentazione, anche all'interno del progetto della Carta di Milano, un documento di grandissima importanza, che non deve avere una componente ideologica o anti industriale". Il livello di attenzione su quanto il sistema alimentare italiano ha da dire è altissimo: "Ogni volta che comunichiamo, il mondo è pronto ad ascoltare perché nessuno può offrire modelli di così alta qualità come quello italiano. Se c'è un enorme domanda di food made in Italy da ogni parte del pianeta, con circa 1,2 miliardi di persone che ogni anno comprano in tutto il mondo un prodotto o una bevanda italiana e ben 720 milioni di consumatori non episodici e già fidelizzati, è merito della nostra continua ricerca dell'innovazione e della qualità".

GIORGIO SQUINZI: "EXPO DARÀ UNO SHOCK POSITIVO ALL'ECONOMIA ITALIANA"

"Ho creduto nelle potenzialità dell'Expo ancora prima della candidatura italiana", ha dichiarato il presidente di Confindustria, Giorgio Napolitano, nel corso della conferenza stampa. "Dà uno shock positivo per l'economia e l'immagine del nostro Paese. Tutto il mondo visiterà gli spazi dell'Esposizione e sarà l'occasione privilegiata per mostrare la nostra capacità di unire la tradizione alimentare alla sicurezza e all'innovazione tecnica". Un'opportunità enorme per gettare le basi utili alla crescita dell'export alimentare italiano: "Le esportazioni hanno salvato molte aziende, nel lungo periodo di crisi, un trend che può rafforzarsi, anche grazie alla debolezza dell'euro nei confronti del dollaro". È tempo per il nostro Paese di guadagnare un ruolo di leadership: "Non è ammissibile che l'Italia non sia al primo posto, per quanto riguarda l'export agroalimentare". Nell'intervento di Squinzi c'è spazio anche per un plauso all'operato del governo Renzi: "In Italia è stato intrapreso un percorso di riforme inimmaginabile fino a 15 mesi fa. Il Paese sta cambiando".



Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Anie			
62	Eventi (Sole 24 Ore)	27/04/2015	"METTE IN MOTO" L'AGROALIMENTARE	2
18/20	Automazione e Strumentazione	01/04/2015	EXPO 2015 VETRINA DELL'INNOVAZIONE	4
49/52	Genova Impresa	01/04/2015	FAB FOOD	7

FEDERUNACOMA / La Federazione Italiana dei Costruttori di Macchine Agricole nel padiglione Italia

"Mette in moto" l'agroalimentare

Partecipa al progetto Fab Food (Confindustria) e all'iniziativa Cibus è Italia (Federalimentare)

I prodotti alimentari nascono dall'agricoltura, dal lavoro dei campi. All'origine di ogni filiera alimentare c'è un mezzo meccanico, un attrezzo, una tecnologia per l'aratura, la raccolta, l'irrigazione, i trattamenti alle colture, il trasporto dei prodotti. La meccanica agricola rende possibili le coltivazioni, migliora la qualità dei prodotti, permette un uso razionale delle risorse naturali. FederUnacoma, la Federazione Italiana dei Costruttori di Macchine Agricole, partecipa a Expo 2015 perché la meccanica è parte fondamentale del sistema agroalimentare. È presente nel padiglione Italia per raccontare l'ingegno umano applicato alla terra, per ricordare che macchine e beni alimentari sono i due aspetti di uno stesso progetto, quello appunto di "nutrire il

pianeta".

Il contributo che Confindustria ha scelto di dare a Expo 2015 è un grande progetto culturale e formativo, e nell'ambito di questo il settore della meccanica agricola ha un ruolo di rilievo. All'interno del padiglione Italia il sistema confederale è infatti presente con "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", una mostra sul cibo, sull'esperienza del gusto e sul percorso che accompagna gli alimenti dall'agricoltura alla prima lavorazione, e poi dalla trasformazione industriale fino alle preparazioni gastronomiche.

La partecipazione di FederUnacoma al progetto Fab Food, realizzato da Confindustria in partnership con importanti organismi del sistema confederale (Federchimica, Federalimentare, Ani-

ma, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Ucima-Sistemi per Produrre e appunto FederUnacoma), sottolinea come la qualità dell'alimentazione dipenda non soltanto dalle fasi di trasformazione ma dall'intera filiera produttiva, che parte dall'agricoltura e che si avvale di mezzi meccanici sempre più efficienti ed eco-compatibili. Di meccanica agricola si parla anche all'interno della mostra "Cibus è Italia", organizzata da Federalimentare in collaborazione con la Fiera di Parma e dedicata a descrivere la grande storia del *made in Italy* alimentare, in un viaggio affascinante tra prodotti d'eccellenza, nel quale la tradizione italiana si sposa con l'alta tecnologia dell'industria alimentare. In questo percorso, che considera l'intera filiera dell'alimentazione, trova

spazio la tecnologia meccanica con una sezione dedicata a FederUnacoma, quale rappresentanza istituzionale dell'intero settore della meccanica agricola, e una sezione che ospita undici aziende associate alla Federazione. Le aziende protagoniste della mostra sono Ama, Anнови & Reverberi, Breviglieri, Capello, Caron Officine Brevetti, Comer Industries, Irrimec, Ocmis Irrigazione, Rovatti Pompe, Salvarani e Zanon che coprono un'ampia gamma merceologica dai trattori alla componentistica, dalle macchine operatrici fino ai sistemi per l'irrigazione. Mediante le proprie postazioni, dotate di schermo multimediale e di una vetrina per l'esposizione di plastici o prodotti di dimensioni contenute, le aziende della meccanica agricola sono così inserite in un circuito che lega in modo logico l'intera filiera.



La meccanica agricola rende possibili le coltivazioni



"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano"

18

EVENTI

primo piano

LE PUNTE AVANZATE DELLE TECNOSCENZE IN CAMPO PER "NUTRIRE IL PIANETA"

Expo 2015

Vetrina dell'innovazione tecnologica

L'Esposizione Universale di Milano si presenta come interessante rassegna dell'innovazione tecnologica: non solo sul tema specifico dell'alimentazione ma su tutto lo spettro delle tecnologie più avanzate. Il denominatore comune del "digitale" sosterrà i contenuti dei padiglioni ma anche l'infrastruttura, la logistica e l'organizzazione dell'evento. E non mancheranno le presenze di punta dell'automazione e della robotica.

Mario Gargantini

Le Esposizioni Universali sono sempre state una vetrina tecnologica di primissimo piano; in un duplice senso: sia per le innovazioni tecnologiche mostrate **come contenuto** diretto dell'esposizione; sia per le tecnologie messe in campo per la **realizzazione e la gestione** dell'evento espositivo nella sua totalità. Basta ripercorrere la storia per trovare nei principali appuntamenti delle Expo la celebrazione o il lancio di quelle che, di volta in volta, erano le "nuove tecnologie": da Londra a Parigi a Chicago ad Hannover, sempre c'è stata l'opportunità di vedere in anteprima all'opera macchine, sistemi, soluzioni che avrebbero poi caratterizzato gli anni successivi, sia in ambito industriale che in quello civile e quotidiano.

In questo Expo 2015 non farà eccezione. Anzi, spingerà al massimo l'idea dell'importanza cruciale dell'innovazione tecnologica e della pervasività delle "nuove" tecnologie; aumenteranno i "ponti" tracciati tra diversi mondi, tra diversi ambiti tecnologici e tra diverse tradizioni tecnico-scientifiche, culturali e sociali.

La cifra determinante, dal punto di vista tecnologico, di questa edizione dell'Expo non può che essere quella della **digitalizzazione**: sotto questa chiave si potranno leggere sia i molti progetti esibiti nei padiglioni nazionali e nelle aree tematiche, sia l'intera infrastruttura tecnico-organizzativa che sosterrà per un semestre la vita del sito di Rho-Pero.

Reale vs virtuale: l'Expo nell'era dei social network

L'intera area espositiva sarà una **Digital Smart City** e i visitatori saranno veri e propri cittadini-protagonisti: grazie a un percorso sviluppato su più livelli, sarà possibile integrare esperienza



1. L'infrastruttura tecnologica del sito espositivo di Expo 2015 (foto Paolo Soave)

reale ed esperienza virtuale, camminare per i padiglioni e vedere l'esibizione, puntare lo smartphone su aree indicate e ricevere in tempo reale informazioni aggiuntive. A Expo 2015 le tecnologie digitali dimostreranno in pratica la loro potenzialità di "servizio" e di miglioramento dell'esperienza della visita: ci saranno servizi dedicati, fruibili attraverso totem multimediali o il proprio smartphone, che renderanno più facile orientarsi, evitando le code e offriranno itinerari personalizzati in base agli interessi specifici, alle aspettative, al tempo a disposizione.

Cuore di questi servizi sarà **E015 Digital Ecosystem**: un ambiente digitale di cooperazione aperto, per lo sviluppo di applicazioni software integrate. L'iniziativa, frutto della collaborazione tra Expo 2015 SpA e Confindustria, CCIAA di Milano, Confcommercio, Assolombarda e Unione del Commercio, è nata con l'obiettivo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di beni e servizi da parte del sistema delle imprese a favore dei cittadini, non solo nel periodo di preparazione e svolgimento dell'esposizione universale, ma anche per gli anni successivi.

Attraverso E015 ogni soggetto aderente (azienda, ente, associazione...) potrà:

- mettere a disposizione un proprio contenuto informativo che desidera rendere visibile affinché possa essere utilizzato all'interno delle applica-



2. Una sala della mostra Fab Food

zioni predisposte dagli altri soggetti partecipanti; - utilizzare contenuti informativi, condivisi da altri soggetti all'interno dell'ecosistema digitale, per la realizzazione o l'estensione di soluzioni software per i propri utenti finali.

Tra gli strumenti che avranno una grande rilievo durante Expo e contribuiranno alla diffusione della *Digital Experience* c'è **Extended Expo**, una piattaforma online che riunisce e dà visibilità a tutti i progetti IT realizzati da aziende e istituzioni partecipanti e consentirà di accedere alle applicazioni informatiche sviluppate e di fruirne attraverso dispositivi mobili, web e digital signage. Extended Expo è realizzata da **Telecom Italia**, in qualità di Official Global Partner di Expo, anche grazie alle competenze specifiche di Telecom Italia Digital Solutions, e vede impegnata anche **Samsung** con i suoi dispositivi di ultima generazione.

L'esperienza della Smart City non si limiterà quindi al sito espositivo ma proseguirà all'esterno permettendo al visitatore di muoversi in autonomia e di scoprire la città di Milano. Si potranno così le basi per una continuità, per quella che potrà essere l'eredità digitale di Expo: al termine dei sei mesi di manifestazione, Milano sarà più qualificata per svilupparsi come **città sostenibile**, incarnando il nuovo modello urbano che configura la città come un ambiente al servizio della qualità della vita dei cittadini, grazie all'impiego diffuso delle tecnologie nella comunicazione, nei servizi, nella mobilità e nell'efficienza energetica.

Tecnologie per l'alimentazione, l'energia e l'ambiente

Il ruolo delle tecnologie per uno sviluppo coerente e sostanziale dei temi di Expo 2015 sarà determinante; e la visita, o meglio, le visite al sito espositivo daranno certamente una visione aggiornata e significativa di quanto oggi è possibile realizzare per garantire e incrementare la **produzione agroalimentare**, per ottimizzare l'utilizzo dell'energia e per rispettare e migliorare l'ambiente.

Si possono già fare delle anticipazioni, solo a titolo di esempio, di innovazioni tecnologiche che

potremo vedere "dimostrare" nei sei mesi di esposizione.

Consideriamo il tema della **Food Security**. C'è un programma di Expo 2015 per la cooperazione nella ricerca e l'innovazione su questo tema, sviluppato in collaborazione con l'**Istituto Agronomico Mediterraneo** di Bari (IAMB/CiHeam) e il **Politecnico** di Milano: è il *Feeding Knowledge*, articolato in due progetti – il network

Rete Scientifica Internazionale sulla Sicurezza Alimentare e le Best Sustainable Development Practices – e basato sull'idea che lo sviluppo delle conoscenze e la condivisione sono gli strumenti principali per trovare soluzioni concrete per la sicurezza alimentare.

In particolare per le **Best Practices** è stato lanciato un Bando con lo scopo di far conoscere progetti, servizi, prodotti, soluzioni scientifiche che abbiano ottenuto effetti migliorativi rispetto a condizioni precedenti. Sono state raccolte 786 proposte di cui 749 sono state ammesse alla fase di valutazione finale; una Giuria Internazionale ha decretato i 18 vincitori. Le iniziative virtuose, selezionate e rappresentate nel Padiglione Zero, saranno contenute vivo e duraturo dell'Esposizione Universale e diventeranno standard di riferimento e modello di sviluppo sostenibile per tutti i Paesi del mondo, a livello ambientale, sociale, produttivo, tecnico e scientifico.

Sull'intero ventaglio dei temi di Expo 2015 un contributo scientifico rilevante sarà dato dal **CNR**, che propone un puntuale programma imperniato su 24 eventi organizzati dai suoi diversi Istituti. Ne citeremo alcuni: come il progetto **Med Diet**, presentato il 14 maggio e finalizzato a promuovere la dieta mediterranea come stile di vita salutare e sostenibile; o come l'incontro del 5 agosto, dove si spiegherà come produrre nuovi materiali partendo da residui agroalimentari. Al centro dell'evento del 16 settembre ci sarà il paesaggio, considerato una realtà non statica bensì "in movimento" e da preservare; mentre alla storia della mela, alle sue caratteristiche nutritive e all'analisi sensoriale e strumentale del frutto sarà dedicato l'evento del 26 settembre. Degli ultimi sviluppi della ricerca sul packaging si parlerà il 30 settembre; e il 7 ottobre sarà la volta del convegno



3. Il Future Food District

EVENTI

primo piano

19

sulla storia delle migrazioni delle piante e sul racconto dell'interazione di queste con l'uomo.

Un forte impatto sui visitatori l'avrà senz'altro l'iniziativa di **Confindustria**, che proporrà, nel Padiglione Italia, la mostra **"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano"**, curata dal Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano e che vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica, Federalimentare, Anima, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima - Sistemi per produrre. La mostra sarà di forte impatto emotivo ed esperienziale: è stata progettata per attirare in modo creativo, ma rigoroso, i visitatori di tutto il mondo attraverso un percorso tecnologico altamente emozionale e interattivo. Sarà l'occasione

per mostrare il ruolo fondamentale della ricerca e, insieme, di un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico attraverso il pieno coinvolgimento dell'intera filiera agroalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione.

richiederà, per tale gestione, la definizione di un insieme di procedure e di strumenti di supporto, attraverso i quali sia possibile gestire i flussi in modo adeguato a un grande evento come l'Expo. A tal fine sarà implementato il **Master Delivery Schedule (MDS)**, che rappresenta un sistema di gestione dei flussi, già sperimentato con successo nel corso di altri grandi eventi come Olimpiadi, Esposizioni Universali e Fiere, attraverso il quale vengono preventivamente schedate tutte le consegne per l'approvvigionamento di merci e le forniture di servizi verso il Sito. L'MDS è in sintesi un sistema di gestione degli accessi veicolari che consente di gestire il flusso delle merci in entrata e gli accessi veicolari verso il Sito espositivo in maniera sicura, efficace ed efficiente.

C'è poi tutto l'aspetto legato all'automazione dei processi produttivi della filiera *Food and Beverage*: dalla raccolta dei prodotti in campo, alla conservazione, al processo di produzione dei cibi, al packaging, alla distribuzione. È un contributo fondamentale che la tecnologia offre per "nutrire il pianeta" e forse apparirà meno evidente al visitatore frettoloso e colpito dagli aspetti più appariscenti della manifestazione; ma non mancheranno, per chi vorrà approfondire, opportunità, momenti particolari, incontri.

Certo non potranno passare inosservate le presenze di alcuni dei principali protagonisti del mondo dell'automazione, come **Siemens** e **ABB**. La prima sarà presente in qualità di partner strategico di Enel per la tecnologia Smart Grid e contribuirà alla Smart Grid di Enel, che sarà una colonna portante dell'infrastruttura tecnologica dell'intera esposizione, fornendo il software intelligente per il funzionamento della Smart Grid stessa e i servizi correlati per gli utenti della rete Expo.

Quanto ad ABB, sarà sponsor ufficiale per l'Automazione e la Robotica. All'interno del **"Supermercato del Futuro"**, nel Future Food District di Expo, i robot ABB potranno interagire con i visitatori che selezioneranno i prodotti basandosi su informazioni relative alla loro origine, storia e caratteristiche. ABB vanta una lunga e qualificata tradizione nelle soluzioni per l'automazione in diversi settori dell'industria alimentare, come quello dei prodotti lattiero-caseari, dell'olio, del grano, della carne, del pollame e del pesce, nonché dello zucchero. La società ha una base installata di oltre 200.000 robot industriali nel mondo, tra cui robot per la manipolazione di precisione e applicazioni di posizionamento richieste da diversi settori tra cui quello alimentare e delle bevande; ora, con i nuovi robot collaborativi, apre ulteriori opportunità per una vera e propria interazione tra persone e robot che lavorano insieme in sicurezza sugli stessi compiti. ■



4. Thomas Edison e il fonografo nella *Galerie des machines* all'Expo di Parigi del 1889

Automazione, strumentazione, robotica per... nutrire il pianeta

Anche le tecnologie dell'automazione, della strumentazione e della robotica faranno sentire la loro presenza operativa e innovativa tra i padiglioni di Expo 2015.

L'impatto concreto e immediato l'avranno tutti, espositori, operatori e visitatori, nell'interazione con i vari aspetti logistici. A partire dal sistema informatico di acquisto on-line dei **biglietti di ingresso** e da quello per la prenotazione on-line dei **posti auto** che gestirà pagamenti, emissione dei biglietti, ingresso e uscita dai parcheggi in base a precisi parametri funzionali per garantire un utilizzo efficiente delle aree.

L'Expo 2015 si svolgerà, come è noto, in un contesto territoriale altamente urbanizzato e una serie di fattori concorrono a rendere particolarmente complessa la gestione dei flussi di materiali/servizi in entrata e in uscita dal Sito; fattori quali: la ramificata rete stradale, l'elevato numero di mezzi in circolazione, la necessità del rispetto dei vincoli ambientali, i controlli che verranno effettuati sui veicoli ai varchi di accesso. Tutto ciò renderà particolarmente articolata la **gestione dei flussi di materiali** all'interno del territorio sede di Expo e



Fab Food

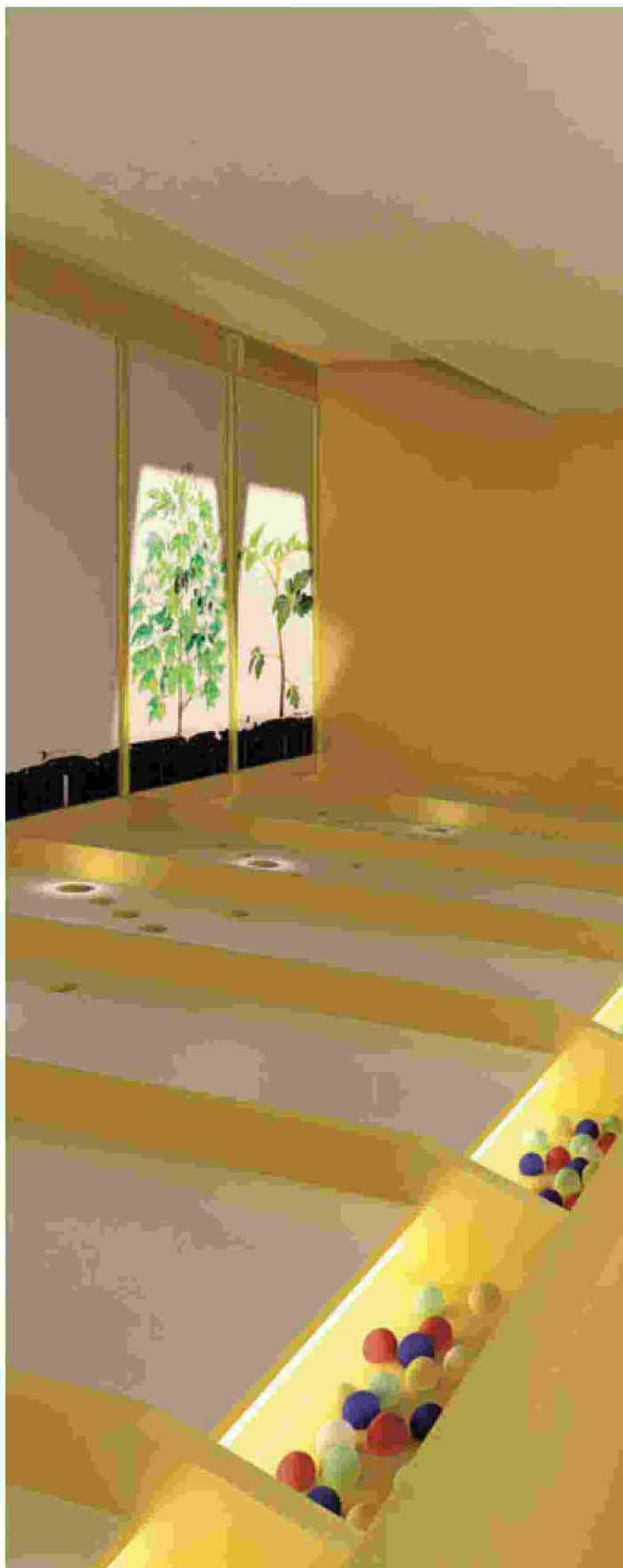
La mostra di Confindustria a Expo: 10 sale con attrazioni multimediali per illustrare la filiera agroalimentare, dal seme al piatto. Al Padiglione Italia, dal 1° maggio al 31 ottobre 2015.

L'Italia ha scelto con Expo 2015 un tema fortemente caratterizzante, che affonda le radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese, che da sempre esprime un'eccellenza nella cultura dell'alimentazione, dagli antichi Romani alle Corti rinascimentali, fino al creativo intreccio di oggi tra cucina locale e cucina nazionale. "Nutrire il pianeta, energia per la vita" è un tema che è anche parte viva della nostra storia industriale e della vita quotidiana delle imprese del settore, attraverso mondi produttivi che ci fanno conoscere, apprezzare e crescere nel mondo, giorno per giorno. Con questa consapevolezza Confindustria promuove in Expo 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". La rinomata eccellenza della cultura alimentare italiana è al servizio della grande sfida di Expo per sfamare 9 miliardi di persone al 2050. La proposta della filiera industriale alimentare è di nutrire in modo sano, sicuro, con qualità, in quantità sufficiente e a un prezzo accessibile. Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia. Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'agroalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'in-

dustria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione. Obiettivo di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale. La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca. Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione. Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Jukebox dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visi-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ta. Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investirà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità. Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità? Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia. Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali. Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc. Ma è sempre stato così? Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita. Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo. Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione. Altre curiosità: attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke boxe, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come? Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema. Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.●





DIETRO LE QUINTE

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, oltre al Ministero della Salute, 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre.

La mostra - che vede l'Istituto Piepoli quale Partner Research - si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico, composto da: Chiara Tonelli, Vice-Rector for Research Università degli Studi di Milano e Professor of Genetics Department of BioSciences, Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria- Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.●

www.fabfood.it

CIBUS È ITALIA

Il padiglione di Federalimentare "Cibus è Italia" mette in mostra la rassegna più completa delle filiere alimentari italiane a Expo 2015, grazie a 500 aziende che racconteranno la tradizione del saper fare, le innovazioni tecnologiche, la sostenibilità e il futuro della produzione alimentare italiana. 13 filiere dei prodotti italiani saranno presentati ai visitatori di Expo nei 5.000 metri quadrati a disposizione del padiglione "Cibus è Italia": due piani destinati all'esposizione e un terzo, la lounge della terrazza, dedicata a workshop, convegni, degustazioni, incontri con i buyer esteri, per un totale di 200 eventi, programmati nei 6 mesi di Expo. A complemento dell'esperienza di visita del Padiglione, in un'area "bookshop" appositamente allestita, ciascun visitatore potrà creare un carrello virtuale di spesa per mezzo di QR code e totem interattivi. Sarà anche possibile procedere all'ordine direttamente da casa o con il proprio smartphone tramite il sito internet dedicato, attivo a partire dal 1° maggio sino alla fine di Expo. Il padiglione di Federalimentare sarà l'unico a cambiare il look delle proprie facciate esterne durante i sei mesi di manifestazione, grazie al progetto "Cibus In Fabula": su due maxi teloni di 45 metri quadrati all'esterno del padiglione, infatti, sarà proiettata una digital animation dell'immagine creata con lo spray da 13 street artist provenienti da ogni parte del mondo. Il progetto è curato da Felice Limosani, artista multidisciplinare e digital storyteller.●

www.cibusexpo2015.it



Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Anie				
48	L'Informatore Agrario	22/04/2015	FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	2
78/83	ICP Rivista dell'Industria Chimica	01/04/2015	SICUREZZA ALIMENTARE: UNA FILIERA CHE FUNZIONA	3

SPECIALE | EXPO2015

● PROMOSSA DA CONFINDUSTRIA NEL PADIGLIONE ITALIA

Fab Food, la fabbrica del gusto italiano

La mostra curata dal Museo nazionale della scienza e della tecnologia di Milano farà conoscere come l'industria e le sue tecnologie siano fondamentali per garantire un'alimentazione sostenibile

di Giannantonio Armentano

La scienza e la tecnologia rappresentano gli strumenti che possono aiutare a coniugare il rispetto per l'ambiente e le risorse naturali con prodotti alimentari sicuri e di qualità a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti.

Partendo da questo concetto è nata «Fab Food. La fabbrica del gusto italiano», l'iniziativa promossa da Confindustria a Expo2015 presente nel Padiglione Italia. Il progetto, curato dal Museo nazionale della scienza e della tecnologia di Milano e che vedrà coinvolte 10 associazioni facenti capo a Confindustria (Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomaplast, Federunacoma, Ucima-Sistemi per produrre), rappresenta, infatti, un percorso che permetterà ai visitatori di scoprire come attraverso l'industria e le sue tecnologie si possano affrontare le sfide presenti e future dell'alimentazione sostenibile.

«Expo2015 - ha commentato il presidente di Confindustria Giorgio Napolitano durante la conferenza stampa

di presentazione della mostra - rappresenta un evento congeniale per il nostro Paese, visto che siamo la patria dell'alimentazione. Confindustria crede fortemente in Expo2015 e attraverso questa mostra verrà illustrato come l'industria sia fondamentale per garantire un'alimentazione sostenibile e permettere che la qualità dei cibi della tradizione italiana possa diventare di largo consumo».

Un percorso in 10 sale

Fab Food si articola in un percorso ad anello su una superficie espositiva di 900 m² disposta su due livelli, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie.

La mostra - ha illustrato durante la

presentazione Barbara Soresina, project manager del Museo nazionale della scienza e della tecnologia di Milano - è di forte impatto emotivo ed esperienziale, progettata per attirare in modo creativo i visitatori di tutto il mondo attraverso un percorso tecnologico. Saranno presenti vere e proprie «giostre» che faranno immergere i visitatori, in particolare i giovani, in un tour interattivo altamente emozionale che permetterà di illustrare l'intera filiera agroalimentare, dal seme al piatto.

Il percorso, della durata massima di 20 minuti, porterà il visitatore da un viaggio dei sensi, attraverso il meglio del made in Italy agroalimentare, alla scoperta delle grandi sfide di nutrire il pianeta, tema centrale di Expo2015.

Si passerà poi al mondo della produzione, dove l'industria diventerà protagonista e che farà vedere come produrre di più utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi garantendo sicurezza e prezzi accessibili.

Il visitatore vestirà contemporaneamente i panni dell'agricoltore-allevatore, per prendersi cura di piante e animali, ma anche dell'industria per riordinare nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione e imballaggio dei prodotti.

Non mancheranno, infine, le riflessioni su alimentazione e stili di vita, per evidenziare come, nonostante scienza e tecnologia abbiano migliorato le condizioni di salute, restino fondamentali le corrette scelte alimentari che facciamo. ●



LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

ASSOFERTILIZZANTI E AGROFARMACI A EXPO2015

Le associazioni Agrofarma e Assofertilizzanti saranno direttamente coinvolte a Expo2015 in due eventi che si terranno il 22 e il 27 maggio.

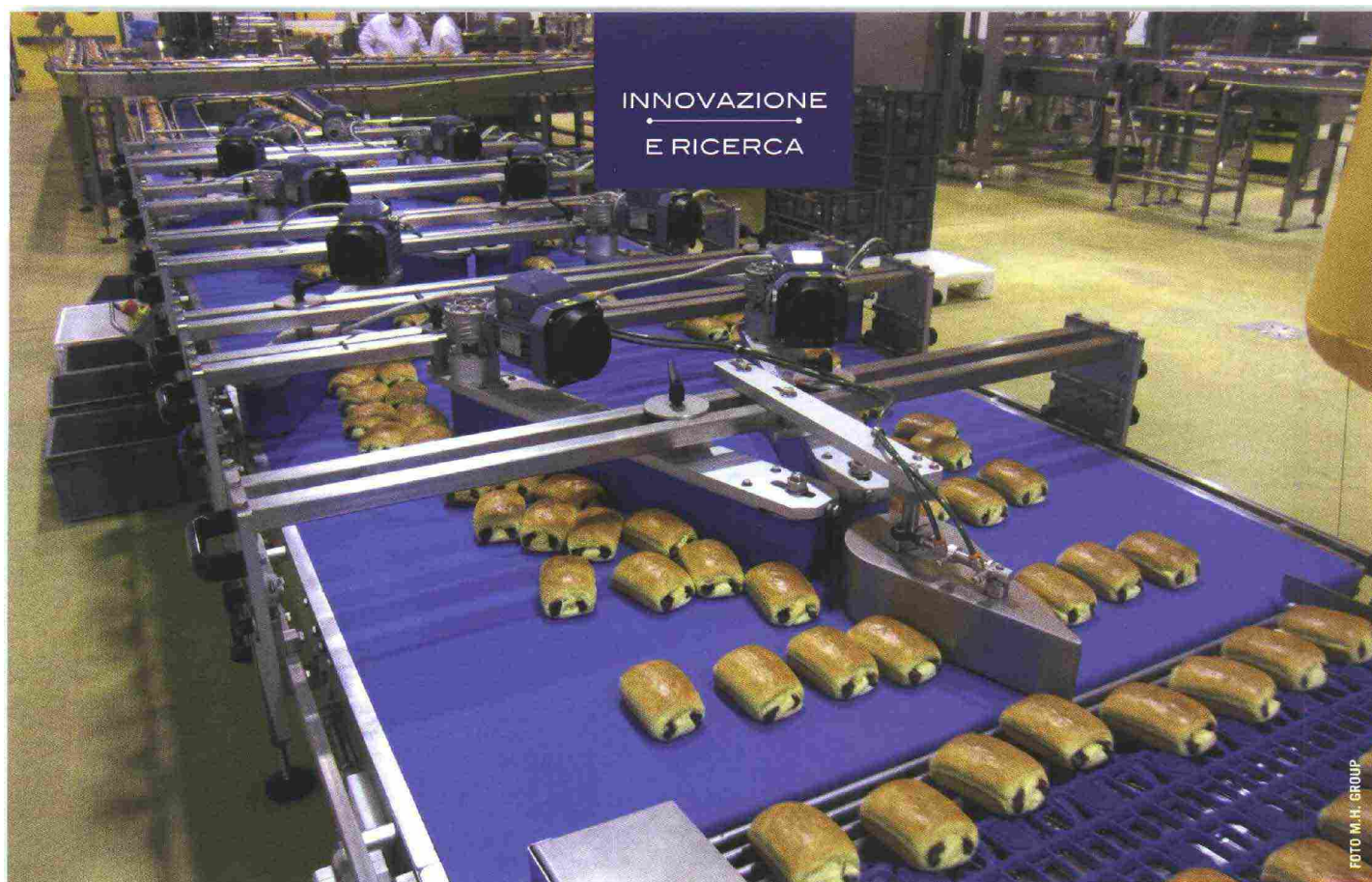
Venerdì 22 maggio (dalle 10,30 alle 13) presso l'auditorium nel Padiglione Italia, Agrofarma (Associazione nazionale imprese agrofarmaci) affronterà in chiave artistica e divulgativa i temi della produttività, della sostenibilità, della lotta alla fame nel mondo e delle strategie più adatte a contrastarla. La mattinata sarà articolata in diversi momenti che comprendono:

- messa in scena dello spettacolo teatrale «La mela della discordia. Una cena insostenibile» incentrato sui temi della sostenibilità in agricoltura e sull'indispensabilità degli agrofarmaci per vincere la sfida di nutrire il Pianeta;
- tavola rotonda istituzionale sul tema dell'agricoltura sostenibile e delle possibili soluzioni innovative per la lotta alla fame nel mondo;

- premiazione dei tre vincitori del premio giornalistico scientifico «Alimentiamo il nostro futuro, nutriamo il mondo. Verso Expo2015»

Mercoledì 27 maggio (dalle 15 alle 17,30) presso l'auditorium nel Padiglione Italia, Assofertilizzanti (Associazione nazionale produttori di fertilizzanti) affronterà il tema della necessità di un'adeguata produzione alimentare nel mondo, andando a documentare su vari territori (nazionali, europei ed extraeuropei) i casi di eccellenza di una produzione agricola sostenibile. L'evento prevederà:

- messa in scena di un film-documentario dal taglio fortemente narrativo e dal titolo «Fame!» dove, attraverso vari focus, si analizzano casi di eccellenza a livello globale relativamente all'utilizzo dei fertilizzanti in agricoltura come mezzi indispensabili nella lotta alla fame nel mondo;
- tavola rotonda sui temi emersi nel film-documentario con, nel ruolo di relatori, alcuni degli attori-protagonisti. ●



EXPO MILANO 2015

Sicurezza alimentare: una filiera che funziona

La proposta della filiera industriale alimentare è di nutrire in modo sano, sicuro, con qualità, in quantità sufficiente e a un prezzo accessibile. E soltanto l'Italia può coniugare sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia: questo il grande messaggio del mondo industriale per Expo 2015, che Confindustria spiegherà in una mostra interattiva.

DI JACOPO DOLCI



ITALIA
EXPO MILANO 2015



FOTO GL FOODS

L'Italia ha scelto con Expo 2015 un tema fortemente caratterizzante, che affonda le radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese, che da sempre esprime un'eccellenza nella cultura dell'alimentazione, dagli antichi Romani alle Corti rinascimentali, fino al creativo intreccio di oggi tra cucina locale e cucina nazionale. "Nutrire il pianeta, energia per la vita" è un tema che è anche parte viva della nostra storia industriale e della vita quotidiana delle imprese del settore, attraverso mondi produttivi che ci fanno conoscere, apprezzare e crescere nel mondo, giorno per giorno.

Con questa consapevolezza Confindustria promuove in Expo 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". La rinomata eccellenza della cultura alimentare italiana è al servizio della grande sfida di Expo per sfamare 9 miliardi di persone al 2050.

La proposta della filiera industriale alimentare è quella di nutrire in modo sano, sicuro, con qualità, in quantità sufficiente e a un prezzo accessibile. Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta

l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'agroalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione.

Per questo, insieme a Confindustria, il progetto vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica, Federaimentare, ANIMA, Assolombarda, ACIMIT, **ANIE**, ASSICA, Assocomplast, Federunacoma e UCIMU.

Confindustria con la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" intende offrire una proposta per aiutare le giovani generazioni

INNOVAZIONE E RICERCA

e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni. La mostra è di forte impatto emotivo ed esperienziale: è stata progettata per attirare in modo creativo, ma rigorosamente puntuale, i visitatori di tutto il mondo attraverso un percorso tecnologico altamente emozionale con attrazioni interattive, curato dal Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano, con la collaborazione del Rector for Research Università degli Studi di Milano e Professor of Genetics Department of Bio-Sciences, Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

AGROALIMENTARE: UN MODELLO CHE FUNZIONA

"Il sistema alimentare italiano si pone su scala globale come modello di produzione e consumo sostenibili, in grado di fronteggiare il crescente fabbisogno della popolazione mondiale nel rispetto dell'ambiente e delle comunità. La mostra Fab Food nel Padiglione Italia, affianca il Padiglione CIBUS, come spazio in cui l'Italia dell'agroalimentare racconterà ai visitatori di Expo la qualità e il know how del modello alimentare italiano: da un lato la storia dei nostri



LUIGI SCORDAMAGLIA,
PRESIDENTE DI FEDERALIMENTARE



CESARE PUCCIONI,
PRESIDENTE DI FEDERCHIMICA

produttori, le loro tradizioni, la loro capacità di scegliere le materie prime e di lavorarle, il legame con il territorio. Dall'altro lo sviluppo scientifico e tecnologico che ha permesso negli anni di ottenere prodotti alimentari sempre più buoni, sicuri, garantiti e ecosostenibili. Rendendo inoltre accessibili, in Italia e nel mondo, tante proposte dei nostri territori che altrimenti sarebbero rimaste relegate a livello di nicchia e oggi hanno un successo globale.

Se c'è un'enorme domanda di food made in Italy da ogni parte del pianeta (oltre su circa 1,2 miliardi di persone che ogni anno comprano worldwide un prodotto o una bevanda made in Italy, ben 720 milioni sono consumatori non episodici e già fidelizzati) è merito dell'industria alimentare italiana e della nostra continua ricerca dell'innovazione e della qualità".

È quanto dichiarato da Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare, la Federazione di Confindustria che riunisce le Associazioni del comparto produttivo alimentare italiano, intervenuto alla presentazione di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", la mostra dedicata all'alimentazione industriale sostenibile curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, che Confindustria ospiterà durante i giorni di Expo 2015 nel Padiglione Italia.

"L'industria alimentare italiana, che si pone al fianco dell'agricoltura nell'impegno di riduzione dell'impatto ambientale", spiega Scordamaglia, "ha dimezzato in trent'anni l'utilizzo dell'acqua e negli ultimi dieci ha raggiunto un alto grado di efficienza energetica abbassando i consumi del 20%, ha ridotto le emissioni di gas serra del 30% e ottimizzato il packaging, diminuendo l'impiego di materia prima del 40%.





L'Italia vanta un'industria alimentare prima in Europa per prodotti tipici e al top per severità e numerosità dei controlli di processo di prodotto. I produttori investono ogni anno il 2% del fatturato, circa 2,6 miliardi di euro, per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari che i consumatori portano in tavola. Dieci miliardi di euro (8% del fatturato) sono dedicati a ricerca, sviluppo e innovazione, mentre l'1,6% all'innovazione di processo e di prodotto. A questo si aggiunge l'impegno con le istituzioni di favorire corretti modelli di consumo: in 5 anni l'industria italiana ha migliorato il profilo nutrizionale di oltre 4 mila prodotti. Il settore aiuta il consumatore a compiere scelte consapevoli, ha anticipato l'obbligo di etichetta, adotta un marketing e una comunicazione responsabile, a salvaguardia soprattutto dei bambini. Promuove l'educazione alimentare, a scuola e in famiglia".

Per Federalimentare, le tecnologie e il know-how dell'industria alimentare italiana, assieme alle caratteristiche strutturali della filiera, possono offrire modelli non standardizzati e 'su misura' alla sfida 'Nutrire il pianeta, Energia per la vita' che affrontano molti paesi in via di sviluppo. "In questo senso, l'Expo rappresenta un'occasione unica per valorizzare in modo decisivo e totalizzante il contributo di sviluppo che possono dare al mondo le nostre imprese e i nostri prodotti".

CHIMICA E ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Anche Federchimica, sponsor principale della mostra di Confindustria Fab Food, vuole contribuire a una considerazione meno emotiva e più consapevole sulla necessità di una cultura non ideologica dell'Alimentazione Sostenibile.

La Chimica dà un contributo essenziale perché fornisce soluzioni ai problemi che riguardano la produzione, la disponibilità, la conservazione del cibo, con piena garanzia in termini di sicurezza degli alimenti. La Scienza chimica ha svolto un ruolo essenziale per la qualità dell'Alimentazione; anzitutto spezzando il vincolo allo sviluppo dovuto alla limitatezza delle risorse naturali.

Il legame tra innovazione industriale, miglioramento continuo della qualità della vita e contributo della Scienza e delle Tecnologie è fortissimo. Basti pensare ai fertilizzanti chimici, al miglioramento genetico, agli agrofarmaci a difesa delle coltivazioni, allo sviluppo dei sistemi di irrigazione e alle biotecnologie che hanno dato vita alla "Rivoluzione verde", cioè all'esplosione delle rese per ettaro in gran parte del mondo.

A queste tecnologie si sono aggiunte quelle che hanno aiutato l'industria alimentare a combattere lo spreco migliorando la qualità e la conservazione dei cibi: prodotti per la salute animale, sostanze chimiche per il trattamento delle acque, ingredienti specialistici per alimenti, gas tecnici, plastica per le coltivazioni e per gli imballaggi.

È necessario far comprendere che non sarebbe possibile raggiungere gli obiettivi dell'Alimentazione Sostenibile nei confronti di tutta la popolazione mondiale (e non soltanto per una minoranza privilegiata) senza un ruolo fondamentale della Scienza, della Tecnologia e dell'Industria, che rende disponibili per tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico, in particolare quello chimico. Per sfamare il mondo non ci sono soluzioni facili, ma occorre avere fiducia nelle

INNOVAZIONE E RICERCA

Istituzioni, nella Scienza e nell'Industria. La Chimica fornisce in continuazione soluzioni grazie all'innovazione di processi e prodotti e alla sicurezza e salute.

La Sicurezza è un valore innanzitutto dell'Industria e unisce i fornitori di tecnologia ai loro utilizzatori, cioè le imprese chimiche alle aziende agricole e alimentari. Al contrario di quanto molti luoghi comuni facciano pensare, il cibo che noi mangiamo è sicuro, perché protetto

dalle norme e dai controlli e dall'impegno delle imprese di tutta la filiera agroalimentare; dobbiamo necessariamente sottolineare che le sostanze, i prodotti e le materie prime chimiche sono soggetti a normative europee senza eguali sia a livello mondiale e sia rispetto ad altri settori che in Italia sono spesso applicate in modo ancora più restrittivo e soggette a controlli ancora più severi rispetto ai competitori europei e mondiali.

La Mostra di Confindustria per Expo Milano 2015

FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

L'obiettivo della mostra promossa da Confindustria in Expo Milano 2015 è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale.

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca. Piatti animati ca-

Fab Food
LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

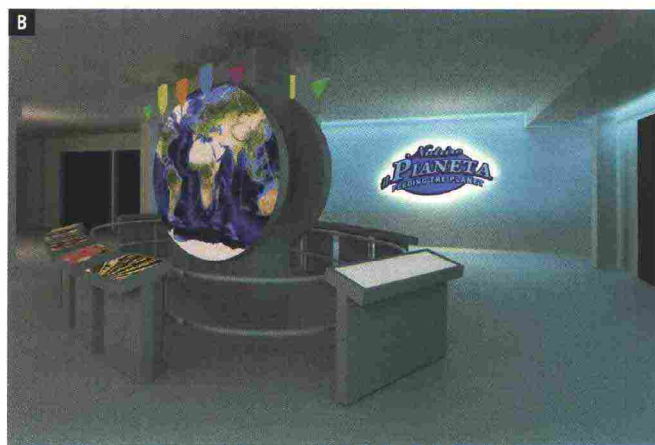
ratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione.

Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato

affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri" (A): verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che inviterà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" (B) sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio:





quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?

Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addentrerà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali (C). Terza giostra: **"Obiettivo sicurezza"** (D), il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Ma è sempre stato così? Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte.

"Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita.

Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, **"Figure in forma"**, dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute.

Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo. Per saperne di più, le **"Ricette di innovazione"** spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agroalimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Altre curiosità: attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke box, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come? Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema.

Questa la proposta di **"Fab Food"**. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

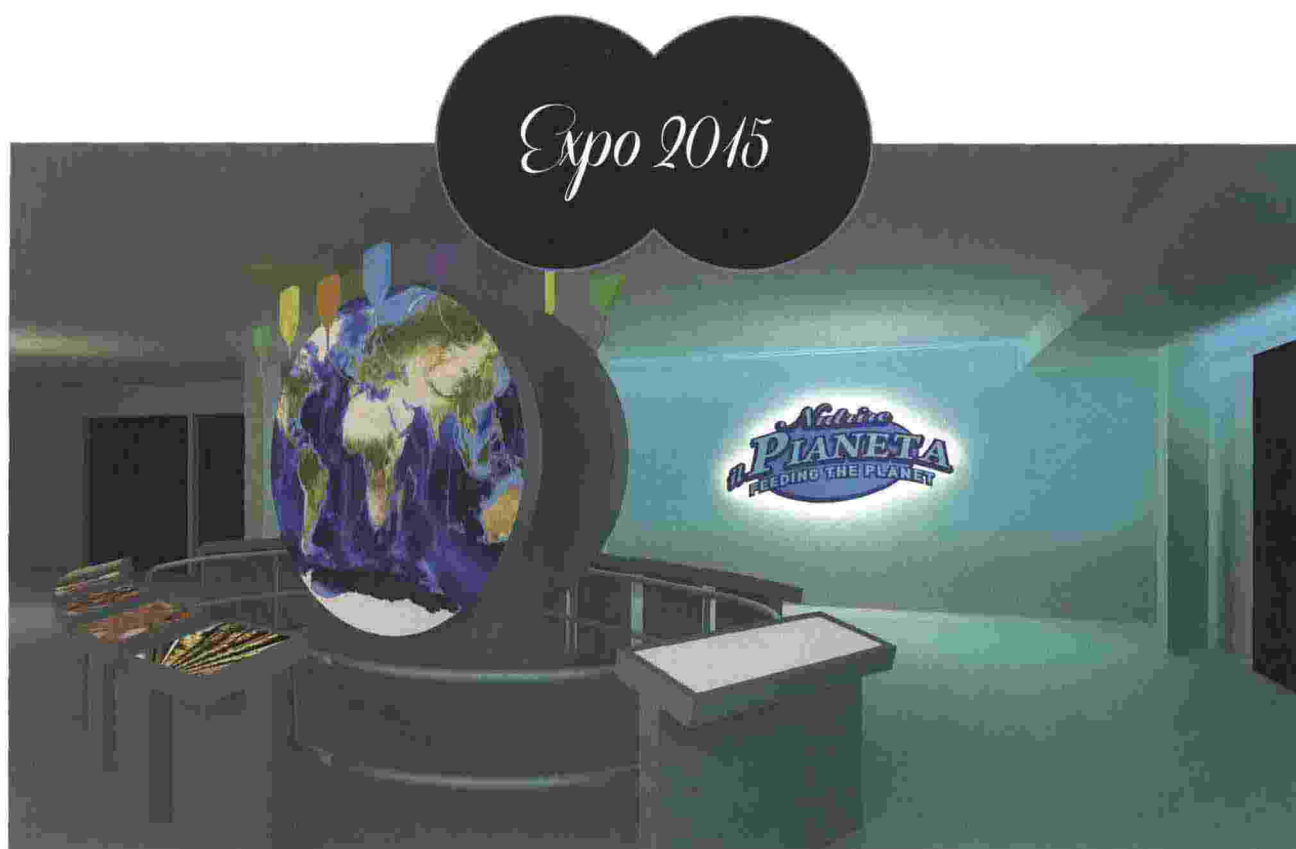


Sommario Rassegna Stampa

Pagina Testata		Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Anie			
68/71	l'Imprenditore	01/03/2015	VIAGGIO NELLA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	2

Viaggio nella fabbrica del gusto italiano

FAB FOOD, LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA SULL'ALIMENTAZIONE INDUSTRIALE SOSTENIBILE, FARÀ CONOSCERE AI VISITATORI DI PADIGLIONE ITALIA A EXPO 2015 COME SIA POSSIBILE OTTENERE, RISPETTANDO L'AMBIENTE E LE RISORSE DEL MONDO, PRODOTTI ALIMENTARI SICURI, DI QUALITÀ E IN QUANTITÀ SUFFICIENTE PER TUTTI GRAZIE ALL'INDUSTRIA E ALLE SUE TECNOLOGIE.



> L'I <

"Nutrire il pianeta, energia per la vita" un tema, quello di Expo 2015, fortemente caratterizzante con cui l'Italia ha scelto di celebrare le sue tradizioni più profonde, da sempre espressione di eccellenza nella cultura dell'alimentazione. Il tema è anche parte viva della nostra storia industriale e della vita quotidiana delle imprese del settore che, attraverso i loro mondi produttivi, ci fanno crescere, conoscere e apprezzare a livello internazionale, giorno per giorno. Con questa consapevolezza Confindustria promuove in Expo 2015, più precisamente dentro Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" che mira a porsi un grande interrogativo: come sfamare 9 miliardi di persone al 2050.

La risposta dell'industria agroalimentare a questa sfida è di farlo in modo sano, sicuro, sostenibile, con qualità, producendo cibo in quantità sufficiente a un prezzo accessibile per tutti.

Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una consapevolezza che comporta l'impegno di tutti ad operare insieme: l'intera filiera agroalimentare - dall'agricoltura all'industria alimentare e a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione - con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, consci che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di ricerca e innovazione.

Proprio per questo Confindustria, insieme a 10 Associazioni e Federazioni partner, ha organizzato "Fab Food", una mostra creativa ma anche educativa, puntuale ma anche emozionale, con attrazioni con cui interagire lungo tutto il percorso per provare a far comprendere, giocando, una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno deve fare la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni. Per dare qualche anticipazione, senza svelare troppo, possiamo dire che la prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza che punta a far venire l'acquolina in bocca. >



LA MOSTRA, IN UN AMBIENTE INTERATTIVO E DIVERTENTE, PROPORRÀ LE ARTICOLAZIONI E LE CONNESSIONI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA. IL PERCORSO ACCOMPAGNERÀ I VISITATORI VERSO LA CONSAPEVOLEZZA CHE LE SCELTE CHE GLI ABITANTI DELLA TERRA FARANNO OGGI, INFLUENZERANNO IL CIBO DI DOMANI.

> L'I <



Piatti animati caratteristici del nostro paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione. Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita. Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che inviterà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità. Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo.

Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?

Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali. Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza, quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc. Ma è sempre stato così? Le innovazioni



in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani.

Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte.

"Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita.

Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute.

Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo. Le "Ricette di innovazione" spiegheranno poi le conquiste più significative con cui il sistema agroalimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Attraverso il codice a barre presente sull'adesivo stampato nella sala del juke box, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come? Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema. Ma oltre alla sua unicità, al percorso emozionale e ai temi da veicolare la mostra "Fab Food" sarà un'occasione imperdibile anche per il suo forte intento di dialogare con i giovani, dando loro la possibilità non solo di vivere l'esperienza ma anche di comunicarla e condividerla con un linguaggio nuovo, fatto di post, selfie, immagini e video, attraverso le pagine social – su Facebook, Instagram e Twitter – che verranno attivate per l'occasione.



PATRIZIA CARIDI

Fab Food, la mostra di Confindustria

INDIRIZZO



Sito espositivo
Expo Milano 2015

DOVE



Cardo Sud-Est,
all'interno di Padiglione Italia

QUANDO



dal 1° Maggio
al 31 Ottobre 2015

ORARIO



lunedì - domenica
10.00 - 23.00

TARGET



1.000 persone/ora
giovani, scuole e famiglie

DURATA PERCORSO



20 minuti
circa

SPAZIO ESPOSITIVO



900 mq
su due livelli

SALE ESPOSITIVE



10 sale
multimediali



PARTNER

Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma, UciMu - Sistemi per Produrre

PATROCINI

Alto Patronato del Presidente della Repubblica, Patrocinio del Consiglio dei Ministri

COMITATO SCIENTIFICO

Chiara Tonelli, Dario Bressanini, Andrea Ghiselli

PARTNER RESEARCH

Istituto Piepoli

BRANDING E SOCIAL MEDIA

Melismelis

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE

Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano

MARZO 2015

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Anie			
	Ambiente-plus.it	25/03/2015	FAB FOOD: IN MOSTRA GUSTO E CIBO ITALIANO	2
	Ilb2b.it	25/03/2015	FAB FOOD: IN MOSTRA GUSTO E CIBO ITALIANO	4
	Tecnelab.it	25/03/2015	EXPO 2015 IL GUSTO ITALIANO	6
	Expofairs.com	21/03/2015	"FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO", LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	9
	Lenews.info	17/03/2015	EXPO MILANO 2015: FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO, MOSTRA DI CONFINDUSTRIA	11
	Blog.Saywhat.it	16/03/2015	FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO. LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	12
	Saporie.com	16/03/2015	13.03.2015 - FAB FOOD. A EXPO 2015 ARRIVA LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	13
	Lettera43.it	14/03/2015	EXPO, ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA - LA NOTIZIA	14
	Informacibo.it	13/03/2015	"FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO", LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	15



NOTIZIE PRODOTTI SETTORI PUBBLICAZIONI INNOVAZIONE NEWSLETTER



Registrati qui
per l'ingresso
gratuito in fiera

Home > Notizie > Fab Food: in mostra gusto e cibo italiano

Fab Food: in mostra gusto e cibo italiano

La mostra sul cibo di Confindustria a Expo che ha l'obiettivo di divulgare la cultura del rispetto per l'ambiente e le risorse del mondo: prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

[f Condividi](#) [Mi piace](#) [0 Tweet](#) [Pin It](#) [Email](#)

Publicato il 25 marzo 2015

Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano".

Obiettivo è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.



Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 m2 su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre.

La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca.

Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione.

Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investirà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le

Ricerca articoli, notizie... [Cerca](#)

[Iscriviti alle newsletter»](#)

[Per la tua pubblicità»](#)

problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?

Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita.

Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute.

Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo.

Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Altre curiosità: attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke boxe, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come? Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema.

Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

Iscriviti alla nostra newsletter »

alimentare alimentazione cibo Confindustria consumatori Expo 2015
Federchimica filiera agroalimentare made in Italy mostra padiglione risorse
salute sicurezza sostenibilità

Condividi Mi piace Tweet Pin It

CONTENUTI CORRELATI



Ue sceglie Ewit per la gestione Raee in Africa

L'Unione Europea, nell'ambito del suo programma di finanziamenti Horizon 2020, affida a ReMedia - fra i principali Sistemi Collettivi italiani no-profit per la gestione eco-sostenibile dei Raee, dei rifiuti da pile e accumulatori esausti - il coordinamento...

NOTIZIE

tutti



Fab Food: in mostra gusto e cibo italiano

Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La...



Acqua in Italia: le statistiche dell'Istat

In occasione della Giornata mondiale dell'acqua, istituita dall'Onu e celebrata ogni 22 marzo, l'Istat...



Ue sceglie Ewit per la gestione Raee in Africa

L'Unione Europea, nell'ambito del suo programma di finanziamenti Horizon 2020, affida a ReMedia -...

PRODOTTI

tutti



Raschiatori a catena in plastica Probig

Moreschini Rappresentanze è rappresentante esclusiva in Italia per la vendita di raschiatori a catena...



Oil & Gas firmato Sick a Omc 2015

Sick, produttore di sensori e soluzioni per l'automazione industriale, parteciperà alla nuova edizione di...



Pompe sommerse SP

Grundfos ha lanciato una gamma di pompe SP di medie dimensioni. Sono pompe sommerse...



L'evoluzione dell'energia
Per edifici, reti, città intelligenti.

NOTIZIE

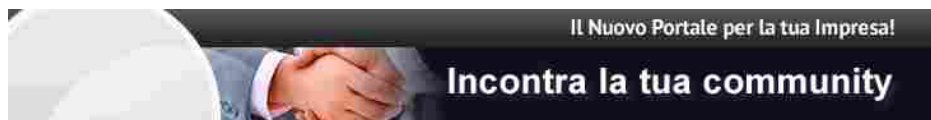
PRODOTTI

SETTORI

PUBBLICAZIONI

INNOVAZIONE

NEWSLETTER



Tecnologie per l'Automazione Elettrica
Sistemi e Componenti
Fiera e Congresso



Home > Notizie > Fab Food: in mostra gusto e cibo italiano

Fab Food: in mostra gusto e cibo italiano

La mostra sul cibo di Confindustria a Expo che ha l'obiettivo di divulgare la cultura del rispetto per l'ambiente e le risorse del mondo: prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.



Pubblicato il 25 marzo 2015

Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano".

Obiettivo è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.



Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 m2 su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre.

La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca.

Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione.

Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investirà il

Ricerca articoli, notizie... Cerca



Iscriviti alle newsletter»

Per la tua pubblicità»



visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità?

Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita.

Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute.

Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo.

Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Altre curiosità: attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke box, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come? Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema.

Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.



NOTIZIE

tutti ►



Green Economy in Emilia-Romagna in crescita

Oltre 2.200 imprese green censite nel 2014 nel settore manifatturiero; primo posto per tasso...



Fab Food: in mostra gusto e cibo italiano

Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La...



Acqua in Italia: le statistiche dell'Istat

In occasione della Giornata mondiale dell'acqua, istituita dall'Onu e celebrata ogni 22 marzo, l'Istat...

PRODOTTI

tutti ►



Raschiatori a catena in plastica Probig

Moreschini Rappresentanze è rappresentante esclusiva in Italia per la vendita di raschiatori a catena...



Oil & Gas firmato Sick a Omc 2015

Sick, produttore di sensori e soluzioni per l'automazione industriale, parteciperà alla nuova edizione di...



Pompe sommerse SP

Grundfos ha lanciato una gamma di pompe SP di medie dimensioni. Sono pompe sommerse...

Iscriviti alla nostra newsletter »



CONTENUTI CORRELATI



Ue sceglie Ewit per la gestione Raee in Africa

L'Unione Europea, nell'ambito del suo programma di finanziamenti Horizon 2020, affida a ReMedia - fra i principali Sistemi Collettivi italiani no-profit per la gestione eco-sostenibile dei Raee, dei rifiuti da pile e accumulatori esausti - il coordinamento...

Un team, qualsiasi sfida.

Mercoledì 25/03/2015 - ore 13.27

User

Password

[accedi](#)[Recupera password](#)[Registrati](#)

Cerca nel sito

[cerca](#)
TECNÈ LAB
 DAL WEB ALLA CARTA

WALTER
 TITEX

Visibly different, completely reliable.

[Home](#) [News](#) [Osservatorio](#) [Approfondimenti](#) [Test](#) [Fotogrammi](#) [Agenda](#) [Cult](#) [Tecn'èpedia](#) [Community](#) [Abbonamenti](#) [Tecn'è](#) [Contatti](#)
[Attualità](#) [Tecnologie](#) [Il fatto](#)
DESIGNSPARKDeveloped by **RS**

**Dal concetto al prototipo con
una rapidità e una convenienza
mai viste prima**

News / Il fatto**EXPO 2015****IL GUSTO ITALIANO**

25/03/2015



Confindustria promuove in EXPO Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano".

Confindustria promuove in EXPO Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". Obiettivo è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 m2 su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali, per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale.

di Federica Conti

10 associazioni di sistema – Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucinu-Sistemi per Produrre – hanno collaborato con Confindustria (www.confindustria.it) per la realizzazione del progetto "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", mostra promossa in EXPO Milano 2015, nel Padiglione Italia, per far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo,

Il Fatto**EXPO 2015****IL GUSTO ITALIANO**

Confindustria promuove in EXPO Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". Obiettivo è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 m2 su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali, per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale.

Sondaggio

Parliamo un po' di noi. A proposito di stampa specializzata, cosa ti attendi dalla "tua" rivista?

☒ Contenuti tecnici di alto livello

☐ Grafica accattivante

☐ Rispetto dei piani editoriali

☐ Capacità di generare riflessioni

☐ Giusto rapporto testo/pubblicità

☐ Servizi adeguati per i lettori
[Vota](#)[Risultati](#)[Archivio](#)**La rivista**
openfactory
 EDIZIONI
[preferiti](#)**Newsletter**

Inserisci il tuo indirizzo mail

:: Iscriviti ::

Sponsor
m&h
 SISTEMI DI TASTATORI
 E SOFTWARE
 www.mh-inprocess.com

RemaControl
MECSPE
 PISTE 2 - STAND 008
 CENTRI DI LAVORO VEICOLI A MONTANTE MOBILE

prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.



Obiettivo di Fab Food è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

ESPERIENZA DI VISITA

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca. Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione. Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che inviterà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di EXPO per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità? Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare

Test



PROGETTAZIONE

PER PROGETTI SMART

CAMWorks, software per fresatura, tornitura ed EDM, sviluppato dall'azienda americana Geometric Limited, è proposto in esclusiva per l'Italia da CIMSystem. Si tratta di un prodotto veloce ed efficace che consente di ottenere un livello di programmazione complessa, completamente automatizzata e con minimi interventi manuali. CAMWorks è un CAM innovativo e rivoluzionario che permette la completa integrazione nei due CAD SolidWorks e Solid Edge, con il beneficio di lavorare sullo stesso file CAD del progetto da realizzare, senza perdere alcuna informazione e senza conversioni di file, che possono rivelarsi poco funzionali in termini di tempistiche.



l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

MA È SEMPRE STATO COSÌ?

Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita.

Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo. Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Altre curiosità: attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke box, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come? Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema.

Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.



Il progetto Fab Food si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 m2 su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali, per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Seguente

COMMENTI

Commenta anche tu!



LA SOLUZIONE PIÙ INNOVATIVA



MAESTRI DE



Mandini autocentranti
Mandini autostaffanti
Mandini a membrana
Mandini portapinze
Lunette - Cilindri - Unità statiche





[fiere](#) | [servizi](#) | [Weekly](#) | [GMF](#) | [PRISMA](#) | [notizie](#) | [acquista](#)

[media kit](#) | [contattaci](#) | [chi siamo](#) | [stampa](#) | [link utili](#) | [privacy](#)

numero totale utenti registrati: **139899**

[tipo di accesso:](#) [ospite](#) | [accedi](#) | [registrati](#)

crediti mensili: **10**

crediti giornalieri: **2**

[proponici le tue notizie](#)



"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", la mostra di Confindustria a Expo

Pianeta Cibo news. Torino, 20 marzo 2015 – Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". Obiettivo e' far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia

di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Un percorso di 10 sale, studiato soprattutto per giovani, scuole e famiglie, insieme al pubblico internazionale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale. Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre.

La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

La mostra di Confindustria a Expo

Descrizione

Esperienza di visita

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca.

Piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi. Perché il cibo è prima di tutto emozione.

Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà

rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investirà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" Lo stimolo è riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il



visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità? Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia. Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali. Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc. Ma è sempre stato così? Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte. "Riflessi di tecnologia" è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri. Perché cibo è stile di vita. Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo. Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione. Altre curiosità: attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke boxe, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso o concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile. Come? Attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema. Questa la proposta di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

20/03/2015 - 12.35.22

fonte: www.expofairs.com

EXPO MILANO 2015: FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO, MOSTRA DI CONFINDUSTRIA

Venerdì 13 marzo, a Milano, presso il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria, Diana Bracco, Commissario Generale di Sezione per Padiglione Italia, e Fiorenzo Galli, Direttore Generale del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, che ha progettato e curato il percorso espositivo, hanno presentato "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", la mostra di Confindustria a Expo 2015 sull'alimentazione industriale sostenibile. La mostra farà conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. Un ambiente divertente, studiato soprattutto per accogliere giovani, scuole e famiglie insieme al pubblico internazionale, accompagnerà i visitatori in un percorso interattivo ed emozionale verso la consapevolezza che le scelte che gli abitanti della terra faranno oggi, influenzeranno il cibo di domani. Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'alto Patronato del Presidente della Repubblica Italiana e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri. Giovanni Scotti



SAY WHAT LAVORA CON NOI EDITORIALE LEGISLAZIONE DI SETTORE RICERCHE SEARCH CREW ONLY

FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO. LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO

16/03/2015



L'Italia ha scelto con Expo 2015 un tema fortemente caratterizzante, che affonda le radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese, che da sempre esprime un'eccellenza nella cultura dell'alimentazione, dagli antichi Romani alle Corti rinascimentali, fino al creativo intreccio di oggi tra cucina locale e cucina nazionale. "Nutrire il pianeta, energia per la vita" è un tema che è anche parte viva della nostra storia industriale e della vita quotidiana delle imprese del settore, attraverso mondi produttivi che ci fanno conoscere, apprezzare e crescere nel mondo, giorno per giorno. Con questa consapevolezza Confindustria promuove in Expo 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". La rinomata eccellenza della cultura alimentare italiana è al servizio della grande sfida di Expo per sfamare 9 miliardi di persone al 2050. La proposta della filiera industriale alimentare è di nutrire in modo sano, sicuro, con qualità, in quantità sufficiente e a un prezzo accessibile. Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia. Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'agroalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione. Per questo, insieme a Confindustria, il progetto vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica (Federazione Nazionale dell'Industria Chimica), Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), ANIMA – Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed Affine, Assolombarda (Associazione Industriale Lombarda), ACIMIT – Associazione Costruttori Italiani di Macchinario per l'Industria Tessile, **ANIE** – Federazione Nazionale Imprese Elettrotecniche ed Elettroniche, ASSICA – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Assocomplast – Associazione Nazionale Costruttori di Macchine e Stampi per Materie Plastiche e Gomma, Federunacoma – Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura e UCIMU – SISTEMI PER PRODURRE – Associazione Costruttori Italiani Macchine Utensili, Robot e Automazione. Confindustria con la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" intende offrire una proposta per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole la cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni. La mostra è di forte impatto emotivo ed esperienziale: è stata progettata per attirare in modo creativo, ma rigorosamente puntuale, i visitatori di tutto il mondo attraverso un percorso tecnologico altamente emozionale con attrazioni interattive, curato dal Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano. La mostra – che vede l'Istituto Piepoli quale Partner Research – si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico, composto da: Chiara Tonelli, Vice-Rector for Research Università degli Studi di Milano e Professor of Genetics Department of BioSciences, Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria- Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Tags: [EVENTI](#), [EXPO 2015](#), [SPONSORSHIP](#)

This entry was posted on 16/03/2015 at 4:30 PM and is filed under [Italian](#). You can follow any responses to this entry through the [RSS 2.0 feed](#).

Leave a Reply



SAY WHAT NEWS

LAST NEWS

KOCH MEDIA AFFIDA A SAY WHAT? LE ATTIVITÀ PR PER L'HOME VIDEO

By [Say What](#)

Koch Media affida all'agenzia Say What? di Milano tutte le attività di media relation nell'ambito dell'Home Video.



Categorie

Seleziona una categoria

ARCHIVIO POST

Seleziona mese

Blogroll

10yedis
adsofttheworld
AIRFOILPR
amointernet
Antonio Genna
B&G Comunicazione
blog.cymfony
blog.guerrillacomm
BLOG.NICOLAMATINA
blogopub
brandweek
BRENDANCOOPER
BRIANSOLIS
CAMERE2PUNTO0
chinasmack
coffeewithken.blogspot
CONVERSATIONAGENT
creativity blab
culture-buzz
DISSAPORE
econote
ENGAGEPR
ESPACE
Ferpi
First Person pr
FREDERIKHERMANN
Guerrilla mktg
Hispanicmpr
Iamtheclient
Internet P.R.
jacobsen
joelapompe
Kampanie AdWords
KDPAIN.BLOGS
learntoearnings
LUCATREMOLADA.NOVA100.ILSOLE24ORE

Accedi

carrello 0 articoli

Lun 16 marzo 2015



HOME SAPORIE.COM CONTATTI PARTNER E-SHOP BLOG



video ricette ricette video degustazioni itinerari prodotti tipici punti di interesse scuola cucina chef esperti eventi media conoscere

cerca

condividi

A A A

MEDIA

News

Le aziende informano

7Gold

Le storie di Saporie

VI CONSIGLIAMO

Sapori&Dintorni Conad

7Gold

Expo news

Cantine e Vino

Grappe/Distillati/Liquori

Birrifici e birre



CALENDARIO EVENTI

MARZO 2015						
L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

OGGI

PROSSIMI EVENTI:

Marlene Gourmet: concorso per food blogger

26.01.2015 - 17.03.2015

Grandi Langhe Docg 2015

18.03.2015 - 20.03.2015

Italia Beer Festival 2015

20.03.2015 - 22.03.2015

Vinitaly 2015 - Verona

22.03.2015 - 25.03.2015

Sol&Agrifood 2015 - Verona

22.03.2015 - 25.03.2015

CALENDARIO >

ULTIMI REPORTAGE:

Alti Formaggi: un goloso incontro tra formaggi D.O.P. e cucina mediterranea
16.03.2015

Alti formaggi: Nicola Batavia e la cucina anglosassone
16.03.2015

Fascia Pedemontana Veneta: il

> media > news

+ PREFERITI

Fab Food. A Expo 2015 arriva la fabbrica del gusto italiano

13 Marzo 2015

"**Fab Food. La fabbrica del gusto italiano**" è il nome scelto da **Confindustria** per la mostra che animerà il **Padiglione Italia** durante i sei mesi di **Expo Milano 2015**. L'iniziativa - presentata venerdì 13 marzo 2015 al **Museo della Scienza e della Tecnologia** di Milano - intende far conoscere ai visitatori dell'Esposizione **l'universo della filiera agroalimentare**, a partire dal seme fino ad arrivare al piatto. Il tutto in un'**ottica di sostenibilità e rispetto dell'ambiente e delle sue risorse**, dal momento che la sfida cruciale affrontata da Expo è **come sfamare i 9 miliardi di persone stimate per il 2050**.



Sala Nutrire il Pianeta

"Fab Food - ha spiegato il presidente di Confindustria **Giorgio Napolitano** in apertura della conferenza stampa - è un esempio di come l'industria italiana intenda essere presente nel dibattito culturale del Paese". "La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha continuato **Diana Bracco**, commissario generale del Padiglione Italia.

Saranno 10, quindi, le sale di **Fab Food** dotate di moderne attrazioni multimediali che guideranno il pubblico in un **viaggio esperienziale di grande impatto emotivo**. "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose" ha spiegato Barbara Soresina project manager del Museo. Grazie alle **"grandi giostre" ideate e dedicate ai temi di Expo**, il visitatore all'interno della fabbrica del gusto di Fab Food potrà così **indossare i panni dell'industria**, riflettere sugli stili di vita ed esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

Il **progetto Fab Food**, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, affianco a Confindustria vede il coinvolgimento di **10 federazioni e associazioni partner**: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima.

Di Alessandra Cioccarelli

Sala Juke Box desideri Sala Obiettivo sicurezza Sala Nutrire il Pianeta Sala Nutrire il Pianeta

Tag

Expo 2015, Confindustria, Fab Food, industria alimentare, Padiglione Italia

news ^

News

precedente: Prio, il nuovo vino bianco di Donnafugata

successivo: Pizza: i francesi ne mangiano più degli italiani

Sabato, 14 Marzo 2015 - 09:34

TEMI CALDI | PROCESSO RUBY | RIFORMA RAI | TERRORE ISIS | CRISI GRECA | POLVERIERA UCRAINA | STRAGE MIGRANTI

Home » attualit » Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria - La notizia

ECONOMIA INTERNA

Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria - La notizia

"Fab' Food" nel Padiglione Italia, curata dal Museo della Scienza

14 Marzo 2015



Milano, - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra 'Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano', promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano. 'La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile' ha detto Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia. Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e UciMu. 'Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché' ha detto Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare. 'Fab' Food' prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. Barbara Soresina è project manager del Museo: 'Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose'. Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi 'giostre', installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG: Economia interna

Multimedia correlati



1 video
VIDEO

Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

Commenti

Le TOP 5 di oggi

- 1. SCENARIO** Landini parte male: la sinistra Pd lo scarica
- 2. VATICANO** Il papa annuncia un Giubileo straordinario
- 3. MONITO** Renzi: «Fermare l'Isis prima che occupi la Libia»
- 4. REGIONALI** Veneto, Tosi pronto a candidarsi
- 5. PROCESSO** Ruby, da Berlusconi 2 milioni alle ragazze in quattro anni



Dalla nostra HomePage



Landini parte male: la sinistra Pd lo scarica

Il leader della Fiom punta a pescare nella minoranza dem. Ma i seguaci latitano. Cuperlo, Civati e Bersani

Prodotti: Aceto | Carne e Salumi | Cioccolato | Formaggio | Olio | Pasta | Vino

sei in: [home](#) >> [Grandi Eventi](#) >> [Expo 2015](#)

Tweet

Postato da: Redazione il: 13/03/2015

"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", la mostra di Confindustria a Expo

Cibo e sostenibilità nella mostra all'interno del Padiglione Italia

La mostra affianca il Padiglione CIBUS è ITALIA, come spazio in cui l'Italia dell'agroalimentare racconterà ai visitatori di Expo la qualità e il know how del modello alimentare italiano. Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare: "L'Expo è una preziosa occasione per valorizzare in modo netto il contributo che le nostre imprese e i nostri prodotti possono dare al mondo"



Milano, 13 marzo 2015. E' stata presentata stamane al Museo della Scienza la mostra Fab Food che sarà all'interno di Padiglione Italia.

Il progetto, che racconterà il modello alimentare italiano, coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: **Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, Anie, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e UciMu.**

Per Expo, ha detto il presidente di Confindustria, **Giorgio Napolitano** "è una corsa contro il tempo ma con il cuore e l'orgoglio ci riusciremo". "Dobbiamo dare il massimo per essere all'altezza delle aspettative" aggiunge rilevando che "Confindustria crede in modo assoluto in Expo".

"Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didattiche a quelle interattive e giocose" ha spiegato **Barbara Soresina** è project manager del Museo.

Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene

chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha commentato **Diana Bracco**, commissario generale del Padiglione Italia.

Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare: "L'Expo è una preziosa occasione per valorizzare in modo netto il contributo che le nostre imprese e i nostri prodotti possono dare al mondo"

"Il sistema alimentare italiano si pone su scala globale come modello di produzione e consumo sostenibili, in grado di fronteggiare il crescente fabbisogno della popolazione mondiale nel rispetto dell'ambiente e delle comunità. La mostra Fab Food nel Padiglione Italia, affianca il **Padiglione CIBUS è ITALIA**, come spazio in cui l'Italia dell'agroalimentare racconterà ai visitatori di Expo la qualità e il know how del modello alimentare italiano: da un lato la storia dei nostri produttori, le loro tradizioni, la loro capacità di scegliere le materie prime e di lavorarle, il legame con il territorio. Dall'altro lo sviluppo scientifico e tecnologico che ha permesso negli anni di ottenere prodotti alimentari sempre più buoni, sicuri, garantiti e ecosostenibili. Rendendo inoltre accessibili, in Italia e nel mondo, tante proposte dei nostri territori che altrimenti sarebbero rimaste relegate a livello di nicchia e oggi hanno un successo globale. Se c'è un'enorme domanda di food made in Italy da ogni parte del pianeta (oltre su circa 1,2 miliardi di persone che ogni anno comprano worldwide un prodotto o una bevanda made in Italy, ben 720 milioni sono consumatori non episodici e già fidelizzati) è merito dell'industria alimentare italiana e della nostra continua ricerca dell'innovazione e della qualità.



È quanto dichiarato da **Luigi Scordamaglia**, presidente di **Federalimentare**, la Federazione di Confindustria che riunisce le Associazioni del comparto produttivo alimentare italiano, intervenuto alla presentazione di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", la mostra dedicata all'alimentazione industriale sostenibile curata dal **Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano**, che **Confindustria** ospiterà durante i giorni di Expo 2015 nel **Padiglione Italia**.

"L'industria alimentare italiana, che si pone al fianco dell'agricoltura nell'impegno di riduzione dell'impatto ambientale – spiega Scordamaglia – ha dimezzato in trent'anni l'utilizzo dell'acqua e negli ultimi dieci ha raggiunto un alto grado di efficienza energetica abbassando i consumi del 20%, ha ridotto le emissioni di gas serra del 30% e ottimizzato il packaging, diminuendo l'impiego di materia prima del 40%".

Iscriviti alla Newsletter

Email

Nome

☒ Autorizzo al trattamento dei miei dati ai sensi della legge sulla privacy (D.Lgs. 196/2003).

Invia



ARTICOLI CORRELATI

27/02/2015 All'Expo, "Cibus è Italia" sarà il tempio del food..

15/02/2015 All'Expo con il Consorzio di Tutela presentati oltre..

11/03/2015 Cinque anni fa era Shanghai. Oggi è Milano ad ospi..

11/03/2015 Firenze ospita la seconda tappa di EXPO IDEE alla ..

05/03/2015 Tutto su Expo 2015: biglietti, opportunità e spazi..

"L'Italia – ricorda Scordamaglia – vanta un'industria alimentare prima in Europa per prodotti tipici e al top per severità e numerosità dei controlli di processo di prodotto. I produttori investono ogni anno il 2% del fatturato, circa 2,6 miliardi di euro, per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari che i consumatori portano in tavola. Dieci miliardi di euro (8% del fatturato) sono dedicati a ricerca, sviluppo e innovazione, mentre l'1,6% all'innovazione di processo e di prodotto. A questo – continua il presidente di Federalimentare - si aggiunge l'impegno con le istituzioni di favorire corretti modelli di consumo: in 5 anni l'industria italiana ha migliorato il profilo nutrizionale di oltre 4 mila prodotti. Il settore aiuta il consumatore a compiere scelte consapevoli, ha anticipato l'obbligo di etichetta, adotta un marketing e una comunicazione responsabile, a salvaguardia soprattutto dei bambini. Promuove l'educazione alimentare, a scuola e in famiglia".

Per Federalimentare, le tecnologie e il know how dell'industria alimentare italiana, assieme alle caratteristiche strutturali della filiera, possono offrire modelli non standardizzati e 'su misura' alla sfida 'Nutrire il pianeta, Energia per la vita' che affrontano molti paesi in via di sviluppo. *"In questo senso – conclude Scordamaglia - l'Expo rappresenta un'occasione unica per valorizzare in modo decisivo e totalizzante il contributo di sviluppo che possono dare al mondo le nostre imprese e i nostri prodotti".*

Tags: Confindustria Cibus e Italia Padiglione Italia Expo Diana Bracco Luigi Scordamaglia Giorgio Squinzi

SOMMARIO

- :: Eventi e Manifestazioni
- :: Focus
- :: Feste e Fiere
- :: Locali e Personaggi d'autore
- :: Appunti di Viaggio e Turismo
- :: Biologico
- :: Agroalimentare News
- :: Naturalmente News
- :: I Libri segnalati e recensiti
- :: Newsletter
- :: Appuntamenti

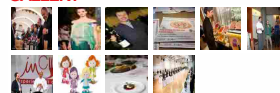
RUBRICHE

- :: Non solo moda
- :: Salute e Benessere
- :: Vedere il Sapore
- :: Signori in Carrozza!
- :: Identità e Tradizione
- :: L'intervista
- :: La terza pagina
- :: Biografie
- :: La Nota di Alfredo Zavanone
- :: Food Blogger
- :: In cucina con chef Arsentiy
- :: Dalla Thailandia con sapore
- :: La parola a
- :: Rubrica semiseria di Nanni
- :: Pane e Pomodoro
- :: Viaggi con gusto, itinerari di VINI

GRANDI EVENTI

- :: Expo 2015
- :: Cibus 2014
- :: Salone del Gusto 2012
- :: I prelibati 50 anni del PARMA
- :: Rhex

GALLERY



Copyright © 2013 Informacibo - Editoriale INformaCIBO di Donato Troiano - partita iva 02288410349 - Website by Cicom

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica	Anie		
5	il Sole 24 Ore	14/03/2015	"EXPO SHOCK POSITIVO ALL'ECONOMIA" (A.Biondi)	2
	Lettera43.it	14/03/2015	EXPO, ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA - LA NOTIZIA	4
	Affaritaliani.it	13/03/2015	EXPO, ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA	5
	Alimentando.info	13/03/2015	LINDUSTRIA ALIMENTARE IN MOSTRA A EXPO CON FAB FOOD	6
	Ansa.it	13/03/2015	CONFINDUSTRIA LANCIA FAB FOOD	7
	Asca.it	13/03/2015	CIBO E SOSTENIBILITA' NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	9
	Asca.it	13/03/2015	EXPO, ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA	10
	AskaneWS.it	13/03/2015	CIBO E SOSTENIBILITA' NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	12
	ContattoNews.it	13/03/2015	CIBO E SOSTENIBILITA' NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	13
	ContattoNews.it	13/03/2015	EXPO, ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA	15
	Corrierenazionale.it	13/03/2015	EXPO, ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA	17
	E20express.it	13/03/2015	PRESENTATA 'FAB FOOD', LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO 2015	18
	Ilgiornale.it	13/03/2015	FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO IN MOSTRA AL PADIGLIONE ITALIA	19
	Informacibo.it	13/03/2015	"FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO", LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	21
	It.finance.yahoo.com	13/03/2015	ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA -VIDEO	23
	It.newshub.org	13/03/2015	FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO IN MOSTRA AL PADIGLIONE ITALIA	24
	It.Notizie.Yahoo.com	13/03/2015	CIBO E SOSTENIBILITA' NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	25
	Mediakey.tv	13/03/2015	FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO. LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO	26
	Milanofinanza.it	13/03/2015	EXPO 2015: CONFINDUSTRIA PRESENTA 'FAB FOOD', FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	27
	Mi-Lorenteggio.com	13/03/2015	FAB FOOD: PRESENTATA MOSTRA CONFINDUSTRIA A EXPO MILANO 2015 MUSEO NAZIONALE DELLA SCIENZA E DELLA	30
	Noodls.com	13/03/2015	FAB FOOD - LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	32
	Polimerica.it	13/03/2015	FAB FOOD IN MOSTRA A EXPO	33
	QuiPerugia.CorriereNazionale.it	13/03/2015	EXPO, ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA	35
	TgCom24.Mediaset.it	13/03/2015	EXPO 2015: CONFINDUSTRIA PRESENTA 'FAB FOOD', FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO	36

Milano 2015

IL RUOLO DELL'IMPRESA

Nutrire il pianeta

Garantire cibo in quantità e qualità sufficiente ai 9 miliardi che abiteranno la Terra nel 2050

Il ruolo dell'Italia

Siamo quinti al mondo per produzione e possiamo ancora scalare la classifica

«Expo shock positivo all'economia»

Squinzi: abbiamo accumulato molti ritardi, dobbiamo correre ma ce la faremo

Andrea Biondi
MILANO

Il presidente di Confindustria Giorgio Napolitano non ha dubbi, tanto da reiterare il concetto più volte durante il suo intervento. L'Expo sarà «uno shock assolutamente positivo per tutta la nostra economia e per l'immagine del Paese». Parole dette «come presidente di Confindustria, ma anche come imprenditore». Per Napolitano c'è da avere «enorme fiducia sull'Expo come evento che può portare sulla via della crescita dopo anni di crisi sanguinosa che ha colpito il Paese». Insomma, «un evento che permetterà di fare il salto di qualità per far tornare a crescere l'economia e per far tornare a crescere l'occupazione, soprattutto quella giovanile».

Il numero uno di Viale dell'Astronomia ha partecipato ieri alla presentazione della mostra «Fab Food. La fabbrica del gusto italiano» che sarà allestita da Confindustria all'interno del Padiglione Italia, in occasione dell'Expo. L'appuntamento si avvicina: mancano 48 giorni al taglio del nastro, il prossimo 1 maggio. «Abbiamo molti ritardi da recuperare - ha sottolineato Napolitano - ma ora i lavori fervono. Questa mattina il presidente del Consiglio Renzi era in visita al sito (si veda altro articolo a pagina 4, ndr.). Ci dobbiamo tutti impegnare fino in fondo per riuscire ad aprire. È una corsa contro il tempo, ma sono convinto che ce la faremo».

Di certo alla presentazione della mostra «Fab Food» il fil rouge degli interventi è stato quello della consapevolezza che c'è da percorrere un ultimo miglio, ma anche che si tratta di un'occasione da non perdere e che qualsiasi ritardo non può rientrare fra le possibilità. Manca poco tempo? E allora rimboccarsi le maniche. Un po' come sta accadendo a livello generale. «Oggi - dice Napolitano - il Paese sta cambiando,

si sta realizzando un percorso di riforme impensabile solo quindici mesi fa e si stanno anche realizzando con determinazione e rapidità».

In questo quadro, quella della mostra «Fab Food» - che coinvolge dieci associazioni del sistema confindustriale: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Uciim - è una ulteriore testimonianza di come Confindustria «crede in modo assoluto

IL PAESE

«Si sta realizzando un percorso di riforme inimmaginabile 15 mesi fa e si sta facendo con rapidità e determinazione»

GLI OBIETTIVI

«Bisogna rafforzare l'export che ci ha salvato in questi anni bui ma anche accelerare i consumi interni per far crescere il Pil»

nell'Expo», con sei mesi in cui «possiamo invertire la rotta e cambiare le condizioni del Paese», rafforzando l'export che «ci ha salvato in questi tempi bui», ma anche con «l'accelerazione dei consumi interni; l'Expo è il trampolino per la crescita del nostro Pil».

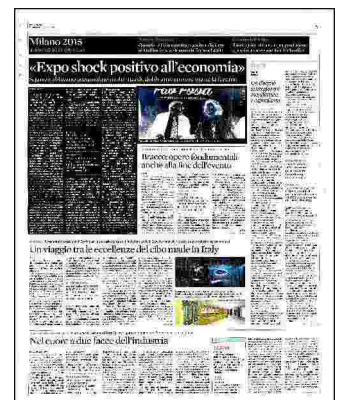
Del resto il tema - «Nutrire il Pianeta» - «è perfettamente coerente con la realtà del nostro Paese». A Milano si ragiona di «una questione chiave: nutrire con qualità, in modo sicuro, in quantità sufficiente e a un prezzo accessibile i 9 miliardi di persone della popolazione mondiale al 2050». L'Italia «è al quinto posto nelle graduatorie mondiali per capacità produttiva alimentare. Un dato incre-

dibile se pensiamo a cosa rappresenta nell'immaginario collettivo la cultura alimentare». E quindi, se è vero che «le prospettive di scalare posizioni ci sono tutte», dal presidente di Confindustria arriva anche l'appello affinché si riesca a «sfruttare appieno l'Expo, lavorando insieme con il Governo, per imporre il made in Italy».

Le aspettative, è innegabile, sono tante. Non potrebbe essere diverso, visto che «il mondo verrà in casa nostra». Il progetto «Fab Food», spiega Napolitano, va in questo senso letto come «esempio di come l'industria italiana intenda essere presente nel dibattito culturale del Paese. Ciò che intendiamo proporre è il nostro modello di alimentazione industriale sostenibile. Non un argomento che può essere sviluppato da un solo settore d'impresa, ma un processo che investe un'intera filiera, molto spesso nascosta e neppure riconosciuta». Tutto ciò usando «parole semplici e chiare: la fabbrica del gusto italiano. Con questa chiarezza contiamo di riuscire a combattere il pregiudizio tutto italiano nei confronti della filiera industriale». Una difesa quindi di un modello che «nasce dalla storia della nostra tavola, rielaborata grazie alle più moderne tecniche industriali: qualità e sapori dei cibi della tradizione vengono infatti trasferiti nei prodotti di largo consumo grazie alla produzione costante della filiera industriale».

Il target cui Confindustria intende rivolgersi sono famiglie e giovani. «Per questo abbiamo promosso un protocollo con il Miur per portare il maggior numero possibile di studenti in Expo». Proposta raccolta eccome, visto che «dovremo fornire altri biglietti per far fronte alle richieste», dice Napolitano. Conclusione, per essere chiari: «Sarà un grande Expo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Tavolo di presidenza. Giorgio Squinzi con il commissario del Padiglione Italia Diana Bracco

Calcola la tua RC Auto in 1 secondo **SCOPRI IL PREZZO** Allianz

Venerdì 13 Marzo 2015

Mi piace

81mila

Segui @Affaritaliani

RSS

REGISTRAZIONE CERCA

POLITICA ESTERI ECONOMIA CRONACHE CULTURE COSTUME SPETTACOLI SPORT MILANO ROMA REGIONI
FATTI E CONTI MARKETING MEDIATECH FOOD SALUTE IL SOCIALE MOTORI MISTERI VIAGGI MODA FOTO aiTV

ECONOMIA

Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

Venerdì, 13 marzo 2015 - 19:09:57

Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

#11 INVALID STREAMTYPE AND/OR
STREAMSERVER SETTINGS FOR NULL.

Milano, (askanews) - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano. "La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha detto Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia. Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, Anie, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucima. "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha detto Luigi Scordamaglia, presidente di Federlimentare. "Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. Barbara Soresina è project manager del Museo: "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose". Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

Condividi 0 Tweet 0 Condividi 0

Scegli tu! Nesquik CAMPUS
VINCI UN WEEK END PER TE, LA TUA FAMIGLIA E I TUOI AMICI!
PARTECIPA SUBITO
Concorso valido dal 2/03 al 24/04/2015
Estrazione finale 30/04/2015. Valore premio: € 3.000

VIDEO CONSIGLIATI

Diana Bracco:
Expo aiuterà
ripresa, non si
esaurisce

Scordamaglia:
contro Italian
sounding
distribuire

PARTNER

ESCLUSIVA -
"Deus in
Machina" di
...

VEGAS Bonus del 100% della tua prima ricarica FINO A 300€* GIOCA SUBITO

ECONOMIA

VEDI TUTTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO



Home Dolci Formaggi Oli&Aceti Pasta&Riso Salati Salumi Tecnologie Vini Mercato Retail Fiere Expo 2015



13 MARZO 2015 - 17.06

L'industria alimentare in mostra a Expo con Fab Food

EXPO 2015

MERCATO

Milano – Confindustria porta all'Expo l'industria agroalimentare italiana, con la mostra "Fab Food – La fabbrica del gusto italiano". L'iniziativa è stata presentata oggi a Milano, presso il Museo della Scienza e della Tecnologia, che ha curato la realizzazione del progetto, reso possibile anche grazie alla collaborazione di 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-sistemi per produrre. La mostra verrà ospitata all'interno del Padiglione Italia e si svilupperà in uno spazio espositivo di 900 metri quadri, su due livelli, articolato in percorso di 10 tappe per affrontare in modo ludico ed emozionale la complessità e lo spessore tecnologico-scientifico della filiera agroalimentare italiana. "Ho creduto nelle potenzialità dell'Expo ancora prima della candidatura italiana", ha dichiarato nel suo intervento il presidente di Confindustria, Giorgio Napolitano. "Sono certo potrà dare uno shock positivo per l'economia e l'immagine del nostro Paese. Tutto il mondo visiterà gli spazi dell'Esposizione e sarà l'occasione privilegiata per mostrare la nostra capacità unire la tradizione alimentare alla sicurezza e all'innovazione tecnica". Un binomio sottolineato anche dal presidente di Federalimentare, Luigi Scordamaglia: "La mostra Fab Food racconterà ai visitatori la qualità e il know how del modello alimentare italiano: da un lato la storia dei produttori e le loro tradizioni, dall'altro lo sviluppo scientifico e tecnologico".

LEGGI LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare: Salumi&Consumi, Formaggi&Consumi e DS DolciSalati&Consumi, Vini&Consumi

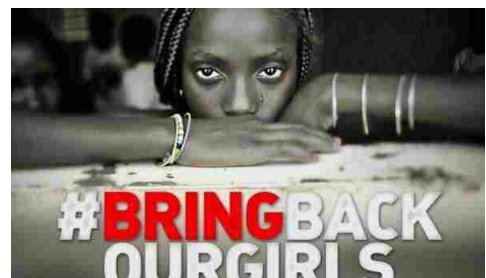
MAGGIORI INFO

SEGUICI SU



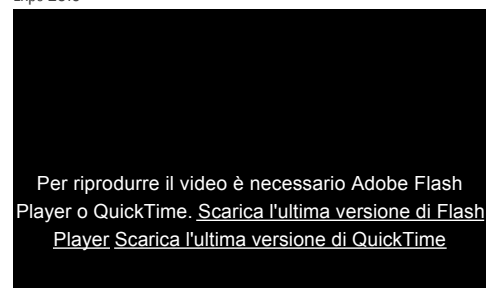
Twitter

#BringBackOurGirls



Video

La presentazione del Padiglione "Cibus è Italia - Federalimentare Expo 2015"



Per riprodurre il video è necessario Adobe Flash Player o QuickTime. [Scarica l'ultima versione di Flash Player](#) [Scarica l'ultima versione di QuickTime](#)

ANSA Expo2015

[Home](#) [NEWS](#) [PADIGLIONI DAL MONDO](#) [SPECIALI](#) [EVENTI](#) [MULTIMEDIA](#) [EXPO MILANO 2015](#) [GIOVANI](#) [ENGLISH](#) [عربي](#)

Scopri su
amazon buyvip
KitchenAid
Solo fino al 16/03
[Iscriviti gratis](#)



Leggi anche:

13 MAR. 2015 16:39

Expo: Liguria porta sapori e tecnologia

13 MAR. 2015 16:15

Expo: corso formazione 'Narratori Slow'

13 MAR. 2015 15:46

Expo: progetto sulle vie d'acqua lucane

13 MAR. 2015 15:31

Confindustria lancia Fab Food

13 MAR. 2015 13:31

Maroni, molto più ottimista di un anno fa

13 MAR. 2015 13:29

Squinzi, ci vuole cuore e orgoglio

13 MAR. 2015 12:57

Martina, si corre ma primo sarà bellissimo

13 MAR. 2015 12:46

Cantone, Italia ce l'ha fatta in controllo appalti

13 MAR. 2015 12:42

Pisapia, siamo a ottimo punto, ce la faremo

13 MAR. 2015 12:35

Presentazione Padiglione Ungheria[agenda eventi](#)[ANSA.it](#) • [Expo2015](#) • [News](#) • [Confindustria lancia Fab Food](#)

Confindustria lancia Fab Food

Un percorso di dieci sale all'interno del Padiglione Italia

Redazione ANSA MILANO 13 MARZO 2015 15:37



Il logo di Fab Food © ANSA

[CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione



Stampa

(ANSA) - MILANO, 13 MAR - La filiera industriale ma anche la qualità e sapori dei cibi della tradizione made in Italy. Sono questi i punti cardine della mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" promossa da Confindustria per Expo e che sarà allestita all'interno del Padiglione Italia. "E' un esempio di come l'industria italiana intenda essere presente nel dibattito culturale del Paese", ha detto il presidente di Confindustria, Giorgio Squinzi presentando l'iniziativa.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq (in tutto 10 sale) su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre.

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca.

Ecco allora che il visitatore viene ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?" Potrà rispondere scegliendolo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita. Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci. Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio. Terza giostra: "Obiettivo sicurezza", il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le

13 mar.
2015 'Leonardo, una vita' al
teatro Dal Verme

13 mar.
2015 Presentazione mostra
Confindustria ad Expo

13 mar.
2015 Incontro sul ruolo della
Basilicata ad Expo

13 mar.
2015 Accordo fra Siae e Milano
su Expo in città

13 mar.
2015 A Firenze 'La Toscana
verso Expo'

14 mar.
2015 Lombardia Expo Tour a
Varese

14 mar.
2015 Presentazione Padiglione
Ungheria

14 mar.
2015 Presentazione del Future
Food District di Expo

14 mar.
2015 Padiglione Usa al South
by Southwest di Austin

16 mar.
2015 Ad Expo Gate Soul
Cinema

16 mar.
2015 James Biber presenta il
padiglione Usa ad Expo

16 mar.
2015 Eventi fuori Expo di Rho

17 mar.
2015 Presentazione padiglione
Spagna

17 mar.
2015 Alla Casa della carità il
video Food Ensemble

→ vai all'agenda

fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Vi sarà poi l'installazione audiovisiva interattiva "Riflessi di tecnologia" che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi. Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Ma non basta: perché la salute dipende anche dalle scelte alimentari che facciamo.

Per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione

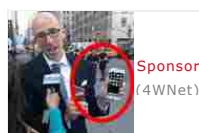


Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



400 aziende raccontano
filiere del cibo - News



L'hai provato? Ingegnoso
trucco che sta
rivoluzionando il
commercio online



Nasce Carta Bologna
anti-spreco cibo, andrà a
nazioni Expo - News



Salute: sito 'Food Coach'
tra giusto cibo e stili vita
sani - News

COMMENTI



Aggiungi un commento...

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

NON È SOLO
IL PORTALE DOVE
VENDEREMO
LA NOSTRA CASA...

MA ANCHE QUELLO
DOVE CONCLUDEREMO
L'AFFARE MIGLIORE.

casa.it

VENDITA

PUBBLICA GRATIS >

LA VITA SCEGLIE CASA.

Expo2015

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Chi siamo La redazione

AREA CLIENTI

askanews

venerdì 13 marzo | 18:26

[POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [ESTERI](#) [CRONACA](#) [REGIONI](#) [SPORT](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLO](#) [NUOVA EUROPA](#) [VIDEO](#) [EXPO 2015](#) | [ALTRE SEZIONI](#)

SPECIALI

[MINACCIA ISIS](#)[POLVERIERA UCRAINA](#)

Vedere il Video

Guarda il tuo Video su Cell, PC e Tablet. Tutti i tuoi Video Qui!

[Home](#) / [Regioni](#) / [Lombardia](#) / [Cibo e sostenibilità nella mostra di Confindustria a Expo](#)

pubblicato il 13/mar/2015 17:45

Cibo e sostenibilità nella mostra di Confindustria a Expo

"Fab'Food" nel Padiglione Italia, curata da Museo della Scienza

[Mi piace](#) 0 [Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#)


Milano, 13 mar. (askanews) - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e

curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.

"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha commentato Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia.

Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima. "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha spiegato Luigi Scordamaglia, presidente di Federimentare.

"Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose" ha spiegato Barbara Soresina è project manager del Museo.

Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

Scopri il tuo potenziale.

Trova nuovi mercati digitando il tuo prodotto:

Ad es. scarpe, formaggio...

Cerca

Google



Gli articoli più letti

1 **Ilva****Ilva, Guerra: se è salva lo sapremo entro l'estate**2 **Regionali****Zaia: si parte dalla lista Lega Nord per poi crescere**3 **Umbria****Maltempo, Umbria: nonostanto vento e neve sta tornando (2)**4 **De Tomaso****De Tomaso: due nuove offerte, una è italiana**



Chi siamo La redazione

AREA CLIENTI

askanews

venerdì 13 marzo | 19:23

POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA REGIONI SPORT CULTURA SPETTACOLO NUOVA EUROPA VIDEO EXPO 2015 | ALTRE SEZIONI |

SPECIALI

MINACCIA ISIS

POLVERIERA UCRAINA



Home / Economia / Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

pubblicato il 13/mar/2015 18:53

Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

"Fab' Food" nel Padiglione Italia, curata dal Museo della Scienza

[Mi piace](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#)



Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria



Milano, (askanews) - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.

"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha detto Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia.

Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federilmentare, Assolombarda, Anima, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Uciimu. "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha detto Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare.

Gli articoli più letti



1 Grecia

Grecia minaccia confisca beni Germania se non paga danni guerra



2 Lavoro

Lavoro, Jobs Act in vigore, scatta contratto a tutele crescenti



3 Casa

Fiaip, esposto in Bankitalia contro Unicredit Casa e Intesa Casa



4 Pensioni

Poletti: tra qualche giorno incontro con sindacati su pensioni



"Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. Barbara Soresina è project manager del Museo: "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose".

Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

ARTICOLI CORRELATI

MULTIMEDIA

Due anni di rivoluzione di Papa Francesco

Diplomazia, viaggi, lotta alla corruzione e famiglia



MULTIMEDIA

L'Oman punta sull'Expo per presentarsi ai turisti italiani

Oltre 31mila le presenze italiane nel Sultanato nel 2014



MULTIMEDIA

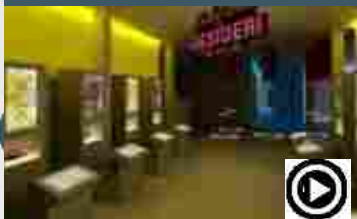
Ladri di bagaglio al check-in di Fiumicino

Si confondevano tra passeggeri e aspettavano attimo di distrazione



Video

[Previous](#)



Alimentazione sostenibile nella mostra di industria



L'Oman punta sull'Expo per presentarsi ai turisti italiani

[Next](#)

ALTRE SEZIONI

SALUTE

Siprec, l'influenza miete migliaia di morti ogni anno



BENESSERE

Nel 2014 oltre 1 mln interventi di chirurgia estetica in Italia



ENOGASTRONOMIA

Agroalimentare, Cia: export in frenata, nel 2014 a 34 miliardi



MODA

Alexander McQueen in mostra al Victoria & Albert di Londra



IMPRESE E SOSTENIBILITÀ

Schneider Electric e Autodesk insieme per sostenibilità edifici



LIFESTYLE

TECHNOFUN

MADE IN ITALY

SCIENZA E INNOVAZIONE

MOTORI



Chi siamo La redazione

AREA CLIENTI



venerdì 13 marzo | 18:06

POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA REGIONI SPORT CULTURA SPETTACOLO NUOVA EUROPA VIDEO EXPO 2015 | ALTRE SEZIONI |

SPECIALI

MINACCIA ISIS

POLVERIERA UCRAINA

Home / Regioni / Lombardia / [Cibo e sostenibilità nella mostra di Confindustria a Expo](#)

pubblicato il 13/mar/2015 17:45

Cibo e sostenibilità nella mostra di Confindustria a Expo

"Fab'Food" nel Padiglione Italia, curata da Museo della Scienza



Milano, 13 mar. (askanews) - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e

curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.

"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha commentato Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia.

Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima. "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha spiegato Luigi Scordamaglia, presidente di Federlimentare.

"Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose" ha spiegato Barbara Soresina è project manager del Museo.

Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

Gli articoli più letti



1 Ilva
Ilva, Guerra: se è salva lo sapremo entro l'estate



2 Regionali
Zaia: si parte dalla lista Lega Nord per poi crescere



3 Umbria
Maltempo, Umbria: nonost...
vento e neve sta tornando (2)



4 De Tomaso
De Tomaso: due nuove offerte, una è italiana

Home > Lombardia > Cibo e sostenibilità nella mostra di Confindustria a Expo

REGIONI LOMBARDIA

Prestiti Inpdap 2015

Fino a 75.000 € con Rate comode Solo per dip pubblici e pensionati



Cibo e sostenibilità nella mostra di Confindustria a Expo

Da Redazione - 13 marzo 2015

CONDIVIDI



Scegli Tu

► Fabrizio corona

► Sanremo 2013

► Emma marrone

► Belen Rodri

CALCOLA SUBITO LA TUA QUOTAZIONE RC AUTO

TARGA
AA123BB

DATA DI NASCITA GG MM AAAA

Allianz [CALCOLA](#)

Leggi l'informativa sulla privacy

Milano, 13 mar. – Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.

Ultime News



Fvg, Panontin: Regione prosegua attività supporto Enti locali

Redazione - 13 marzo 2015



Arresto Helg, si dimette la giunta Camera Commercio Palermo

Redazione - 13 marzo 2015



Alexander McQueen in mostra al Victoria & Albert di Londra

Redazione - 13 marzo 2015



"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha commentato Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia.

Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e UciMu.

"Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha spiegato Luigi Scordamaglia, presidente di Federlimentare.

"Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose" ha spiegato Barbara Soresina è project manager del Museo.

Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

Qui [trovi le ultime notizie aggiornate sulla regione Lombardia](#).

Accessori Corona

Collezione Ufficiale 2014. Ampia Scelta, Consegna in 24 Ore!



TAGS LOMBARDIA NOTIZIE REGIONI

CONDIVIDI



tweet

Articolo Precedente

Papa: nessuno è escluso da Misericordia

Prossimo Articolo

3Italia lancia PocketCube, un hotspot Wi-Fi/4G-Lte

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE

ALTRI DI AUTORE



Lombardia, per bando ricerca e innovazione tempo fino al 25 marzo



Tosi: domani inizia nuovo percorso, non mi ritiro dalla politica



Basilicata, intesa governatore-Mise utilizzo fondo 3% royalties



Save the children: Expo occasione per lotta alla



Idv Campania: su sanità Caldoro ha dormito per cinque



Fvg, Serracchiani: fiscalità di vantaggio essenziale per ripresa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Home > Economia > Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

ECONOMIA

Belen Rodriguez

Tutto su Belen, Stefano e Santiago Guarda le Foto Esclusive di Belen



Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

Da Redazione - 13 marzo 2015

CONDIVIDI



tweet

Scegli Tu

► Fabrizio corona

► Emma marrone

► Belen Rodriguez

► Festival Sar

Prestiti Inpdap 2015

Fino a 75.000 € con Rate comode Solo per dip pubblici e pensionati



Milano, – Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.

"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei

Ultima ora

Varoufakis: non cerchiamo aiuti extra Ue

Redazione - 13 marzo 2015

Dichiarazioni su lindice,deferito Lotito

Redazione - 13 marzo 2015

Renzi ad Al Sisi:terrorismo,unire forze

Redazione - 13 marzo 2015

Borsa: Milano a -0,42%, euro ai minimi

Redazione - 13 marzo 2015

Papa: nessuno è escluso da Misericordia

Redazione - 13 marzo 2015

Papa annuncia Anno Santo straordinario

Redazione - 13 marzo 2015



3,394 Fans



491 Abbonati



684 Seguito



13 Abbonati

gioielli-personalizzati.it



Notizie di Oggi



Vino: verso la Dop interregionale Pinot grigio "delle Venezia"

territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha detto Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia.

Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, Anie, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e UciMu. "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha detto Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare.

"Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. Barbara Soresina è project manager del Museo: "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose".

Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

[Qui trovi le ultime notizie aggiornate sul mondo dell'economia.](#)



TAGS ECONOMIA ITALIA NEWS

CONDIVIDI



Articolo Precedente

Tutto pronto a Cinecittà per le riprese del remake di "Ben Hur"

Prossimo Articolo

Crisi, Padoan: sono ottimista, migliora fiducia su Italia

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE

ALTRI DI AUTORE



Due anni di rivoluzione di Papa Francesco



Guida TV: i programmi di sabato 14 marzo 2015 sulle reti Rai, Mediaset e La7



L'Oman punta sull'Expo per presentarsi ai turisti italiani



Crisi, Padoan: sono ottimista, migliora fiducia su Italia



Tutto pronto a Cinecittà per le riprese del remake di "Ben Hur"



Lega, domani Tosi scioglie riserva su Veneto, tour Salvini con Zaia



Usa, tensione a Ferguson, nuove manifestazioni pacifiche



Leoluca Orlando: "Vorrei abolire il permesso di soggiorno"



"Il viaggio nella Chiesa di Francesco" in onda sabato 14 marzo...



Tsipras incontra Juncker: accordo possibile su Grecia

Venerdì 13 Marzo 2015



Il Cittadino Oggi
Corriere Nazionale



Testate locali

Cronaca

Politica

Esteri

Economia

Sport

Spettacoli

Scienza

Cultura

Salute

Lavoro

Sostenibilità

MondoCoop

ECONOMIA

Venerdì 13 Marzo 2015 18:53

Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

"Fab' Food" nel Padiglione Italia, curata dal Museo della Scienza

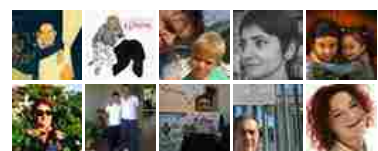
Milano, (askanews) - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano. "La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha detto Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia. Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucima. "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha detto Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare. "Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. Barbara Soresina è project manager del Museo: "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose". Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

Trovaci su Facebook

**Corriere Nazionale**

Mi piace

Corriere Nazionale piace a 1.744 persone.



Plug-in sociale di Facebook

PRESENTATA 'FAB FOOD', LA MOSTRA DI CONFINDUSTRIA A EXPO 2015

L'esposizione, all'interno di Padiglione Italia, racconterà - attraverso un percorso altamente emozionale e di grande impatto curato dal Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano - la sfida dell'alimentazione di terzo millennio e il contributo dell'intera filiera, nonché il ruolo chiave dell'innovazione e della ricerca.

'Nutrire il pianeta, energia per la vita' è un tema che è anche parte viva della nostra storia industriale e della vita quotidiana delle imprese del settore, attraverso mondi produttivi che ci fanno conoscere, apprezzare e crescere nel mondo, giorno per giorno.

Con questa consapevolezza, Confindustria promuove in Expo 2015, nel Padiglione Italia, la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'. La rinomata eccellenza della cultura alimentare italiana è al servizio della grande sfida di Expo per sfamare 9 miliardi di persone al 2050.

Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'agroalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione.

Per questo, insieme a Confindustria, il progetto vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica (Federazione Nazionale dell'Industria Chimica), Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), Anima - Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed Affine, Assolombarda (Associazione Industriale Lombarda), Acimit - Associazione Costruttori Italiani di Macchinario per l'Industria Tessile, **Anie** - Federazione Nazionale Imprese Elettrotecniche ed Elettroniche, Assica - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Assocomaplast - Associazione Nazionale Costruttori di Macchine e Stampi per Materie Plastiche e Gomma, Federunacoma - Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura e Ucima - Sistemi per Produrre - Associazione Costruttori Italiani Macchine Utensili, Robot e Automazione. Confindustria, con la mostra 'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano', intende offrire una proposta per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

La mostra è di forte impatto emotivo ed esperienziale: è stata progettata per attirare in modo creativo, ma rigorosamente puntuale, i visitatori di tutto il mondo attraverso un percorso tecnologico altamente emozionale con attrazioni interattive, curato dal Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano.

La mostra - che vede l'Istituto Piepoli quale Partner Research - si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico, composto da: Chiara Tonelli, Vice-Rector for Research Università degli Studi di Milano e Professor of Genetics Department of BioSciences, Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria- Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il Cra-Nut - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

il Giornale.it expo 2015

Home Politica Mondo Cronache Blog Economia Sport Cultura Tech Milano Salute Speciali Fashion Cerca



Condividi:
f t
g+

Commenti:
0

Fab Food, la fabbrica del gusto in mostra al Padiglione Italia

L'iniziativa promossa da Confindustria per i sei mesi di Expo. Attrazioni multimediali in dieci sale per illustrare la filiera agroalimentare dal seme al piatto. Obiettivo: far conoscere ai visitatori come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie

Alberto Bardini - Ven, 13/03/2015 - 18:03

commenta

g+1 0

Mi piace 0

Fab food, viaggio nella **fabbrica del gusto** italiano: è la mostra che **Confindustria** promuove per Expo Milano 2015 all'interno del **Padiglione Italia**.



La filiera industriale ma anche la qualità e sapori dei cibi della tradizione made in Italy, progetto da 1,12 milioni di euro che occuperà uno spazio di 900 metri quadri su due livelli aperto durante i sei mesi dell'esposizione. All'interno attrazioni multimediali in dieci sale per illustrare la filiera agroalimentare, dal seme al piatto. Il nome scelto indica l'eccellenza del cibo italiano, ovvero **Fabulous Food**, ma anche l'aspetto industriale della "fabbrica del cibo" e include un richiamo ai **Beatles**, i **Fab Four**, "mitici come il nostro cibo" e **Fab Lab**, uno spazio giovane votato all'innovazione.

"E' un esempio di come l'industria italiana intenda essere presente nel dibattito culturale del Paese", ha detto il presidente di Confindustria **Giorgio Squinzi** presentando l'iniziativa. "La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha spiegato **Diana Bracco**, commissario generale del Padiglione Italia.

Fab Food coinvolge **dieci associazioni** del sistema confindustriale: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucima. Con questo progetto, curato dal **Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia** di Milano, Confindustria offre una proposta per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una **cultura non ideologica** sull'alimentazione sostenibile. L'obiettivo è far conoscere ai visitatori del Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando **l'ambiente** e le **risorse** del mondo, **prodotti alimentari** sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. La proposta della filiera industriale alimentare è "nutrire in modo sano, sicuro, con qualità, in quantità sufficiente

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Annunci

IL PARTNER IT PER LA TUA AZIENDA
ASSISTENZA ON SITE, REMOTA E TELEFONICA.
EMAIL, BACKUP, SICUREZZA, CLOUD, ANTIVIRUS, ...
ALL INCLUSIVE
RICHIEDI SUBITO UN PREVENTIVO GRATUITO
RILASSATI! ALL'IT CI PENSIAMO NOI
02. 89954402

SIAMO IN GUERRA? Il terrorismo islamista tra noi

NEL MIRINO

71%

€14,295

Raccolti su €20,000

162

Sostenitori

Sostieni



Crowdfunding: sostieni il reportage de ilGiornale

Editoriali

L'Europa vota il diritto alla sua disgregazione
di **Alessandro Sallusti**

Quella del Parlamento europeo è quindi una forzatura ideologica, inutile e provocatoria



Il dubbio

e a un prezzo accessibile". Si tratta di una sfida importante che, secondo l'associazione degli industriali italiani, solo l'Italia può accettare perché "può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia".

"Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose" ha spiegato **Barbara Soresina** project manager del Museo. Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi *giostre*, installazioni dedicate ai temi di Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

"Tutta **Expo aiuterà la ripresa** - ha detto Diana Bracco - ci sono 5mila aziende già coinvolte nei lavori sul sito, una piccola impresa brianzola è diventata general contractor del Bahrain, si pensi al lavoro degli allestitori, lo stesso del Padiglione Italia, che sta raddoppiando la sua presenza sul mercato grazie ai lavori che abbiamo commissionato. L'impatto dell'Expo non si esaurisce con la fine dell'evento. "Palazzo Italia è destinato a rimanere perché è quello del Paese ospitante, si sta parlando del post Expo, della cittadella dell'innovazione e dell'Università. Ci saranno alcuni padiglioni che vengono smontati e rimontati dai Paesi, molti sono di architettura sostenibile. Quello che rimane, ed è importantissimo, è l'infrastrutturazione del sito, che non era niente e adesso è un sito ben accessibile, molto infrastrutturato dal punto di vista tecnologico, che si presta a qualsiasi sviluppo: questa mi sembra una legacy molto importante".

Personale per Expo 2015

Si ricerca personale per Expo 2015 Invia il tuo cv!



Speciale: Expo 2015

Tag: Expo Milano 2015 Padiglione Italia Confindustria Expo

ANNUNCI

ALTRI ARTICOLI

Scopri il risparmio a tempo di record

Allianz



Arbore Ambassador Expo: "La lotta alla fame il più nobile degli obiettivi"



Expo, Swatch accende il countdown per l'inaugurazione



Buffon colora di azzurro gli Ambassador di Expo



Expo, le offerte Trenitalia: 130 mila posti al giorno, livree col logo dell'Esposizione Universale



Putin a Expo il 10 giugno, Parigi si candida per il 2025

Quel balcone di Palazzo Chigi che sa di passato

di **Piero Ostellino**



Gli sproloqui di Renzi sconcertano chiunque sia dotato di un minimo di senso comune. Ma nelle mani di chi siamo finiti?

L'opinione



Marcello Foa

Acqua, luce e gas: la fregatura è servita....



Giampaolo Rossi

Ruby e il "rodimento" di Repubblica



Nicola Porro

La Destra e Forza Italia sbagliano.



M. Restelli e G. De Francesco

«Renzi, giù le mani dalle pensioni!»



Nicolò Petrali

Agenzia delle Entrate: 2.000 assunzioni (a spese...



Davide Erba

Ansaldo Breda e Ansaldo STS diventano giapponesi



Livio Caputo

Un Paese invivibile



Alessandro Bertinotti

Social(mente) assassini



Gioia Locati

Malattie rare, ecco la terapia genica nascosta da...

il Giornale.it

ABBONAMENTI

Abbonati a ilGiornale PDF Premium potrai consultarlo su PC e su iPad:
20 euro per il mensile
100 euro per il semestrale
160 euro per l'annuale



SOCIAL



INFO E LOGIN

- Login
- Registrati
- Hai perso la password?

News

Politica
Cronache
Mondo

Opinioni

Leggi i blog de ilgiornale.it
Editoriali

Speciali

Lusso
Viaggi
Vini

Community

Iscrizione
Login
Facebook

Prodotti: Aceto | Carne e Salumi | Cioccolato | Formaggio | Olio | Pasta | Vino

sei in: [home](#) >> [Grandi Eventi](#) >> [Expo 2015](#)

Tweet

Postato da: Redazione il: 13/03/2015

"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", la mostra di Confindustria a Expo

Cibo e sostenibilità nella mostra all'interno del Padiglione Italia

La mostra affianca il Padiglione CIBUS è ITALIA, come spazio in cui l'Italia dell'agroalimentare racconterà ai visitatori di Expo la qualità e il know how del modello alimentare italiano. Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare: "L'Expo è una preziosa occasione per valorizzare in modo netto il contributo che le nostre imprese e i nostri prodotti possono dare al mondo"



Milano, 13 marzo 2015. E' stata presentata stamane al Museo della Scienza la mostra Fab Food che sarà all'interno di Padiglione Italia.

Il progetto, che racconterà il modello alimentare italiano, coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: **Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e UciMu.**

Per Expo, ha detto il presidente di Confindustria, **Giorgio Napolitano** "è una corsa contro il tempo ma con il cuore e l'orgoglio ci riusciremo". "Dobbiamo dare il massimo per essere all'altezza delle aspettative" aggiunge rilevando che "Confindustria crede in modo assoluto in Expo".

"Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose" ha spiegato **Barbara Soresina** è project manager del Museo.

Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene

chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha commentato **Diana Bracco**, commissario generale del Padiglione Italia.

Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare: "L'Expo è una preziosa occasione per valorizzare in modo netto il contributo che le nostre imprese e i nostri prodotti possono dare al mondo"

"Il sistema alimentare italiano si pone su scala globale come modello di produzione e consumo sostenibili, in grado di fronteggiare il crescente fabbisogno della popolazione mondiale nel rispetto dell'ambiente e delle comunità. La mostra Fab Food nel Padiglione Italia, affianca il **Padiglione CIBUS è ITALIA**, come spazio in cui l'Italia dell'agroalimentare racconterà ai visitatori di Expo la qualità e il know how del modello alimentare italiano: da un lato la storia dei nostri produttori, le loro tradizioni, la loro capacità di scegliere le materie prime e di lavorarle, il legame con il territorio. Dall'altro lo sviluppo scientifico e tecnologico che ha permesso negli anni di ottenere prodotti alimentari sempre più buoni, sicuri, garantiti e ecosostenibili. Rendendo inoltre accessibili, in Italia e nel mondo, tante proposte dei nostri territori che altrimenti sarebbero rimaste relegate a livello di nicchia e oggi hanno un successo globale. Se c'è un'enorme domanda di food made in Italy da ogni parte del pianeta (oltre su circa 1,2 miliardi di persone che ogni anno comprano worldwide un prodotto o una bevanda made in Italy, ben 720 milioni sono consumatori non episodici e già fidelizzati) è merito dell'industria alimentare italiana e della nostra continua ricerca dell'innovazione e della qualità.



È quanto dichiarato da **Luigi Scordamaglia**, presidente di **Federalimentare**, la Federazione di Confindustria che riunisce le Associazioni del comparto produttivo alimentare italiano, intervenuto alla presentazione di "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", la mostra dedicata all'alimentazione industriale sostenibile curata dal **Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano**, che **Confindustria** ospiterà durante i giorni di Expo 2015 nel **Padiglione Italia**.

"L'industria alimentare italiana, che si pone al fianco dell'agricoltura nell'impegno di riduzione dell'impatto ambientale – spiega Scordamaglia – ha dimezzato in trent'anni l'utilizzo dell'acqua e negli ultimi dieci ha raggiunto un alto grado di efficienza energetica abbassando i consumi del 20%, ha ridotto le emissioni di gas serra del 30% e ottimizzato il packaging, diminuendo l'impiego di materia prima del 40%".

Iscriviti alla Newsletter

Email

Nome

☒ Autorizzo al trattamento dei miei dati ai sensi della legge sulla privacy (D.Lgs. 196/2003).

Invia



ARTICOLI CORRELATI

27/02/2015 All'Expo, "Cibus è Italia" sarà il tempio del food..

15/02/2015 All'Expo con il Consorzio di Tutela presentati oltre..

11/03/2015 Cinque anni fa era Shanghai. Oggi è Milano ad ospi..

11/03/2015 Firenze ospita la seconda tappa di EXPO IDEE alla ..

05/03/2015 Tutto su Expo 2015: biglietti, opportunità e spazi..

"L'Italia – ricorda Scordamaglia – vanta un'industria alimentare prima in Europa per prodotti tipici e al top per severità e numerosità dei controlli di processo di prodotto. I produttori investono ogni anno il 2% del fatturato, circa 2,6 miliardi di euro, per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari che i consumatori portano in tavola. Dieci miliardi di euro (8% del fatturato) sono dedicati a ricerca, sviluppo e innovazione, mentre l'1,6% all'innovazione di processo e di prodotto. A questo – continua il presidente di Federalimentare - si aggiunge l'impegno con le istituzioni di favorire corretti modelli di consumo: in 5 anni l'industria italiana ha migliorato il profilo nutrizionale di oltre 4 mila prodotti. Il settore aiuta il consumatore a compiere scelte consapevoli, ha anticipato l'obbligo di etichetta, adotta un marketing e una comunicazione responsabile, a salvaguardia soprattutto dei bambini. Promuove l'educazione alimentare, a scuola e in famiglia".

Per Federalimentare, le tecnologie e il know how dell'industria alimentare italiana, assieme alle caratteristiche strutturali della filiera, possono offrire modelli non standardizzati e 'su misura' alla sfida 'Nutrire il pianeta, Energia per la vita' che affrontano molti paesi in via di sviluppo. *"In questo senso – conclude Scordamaglia - l'Expo rappresenta un'occasione unica per valorizzare in modo decisivo e totalizzante il contributo di sviluppo che possono dare al mondo le nostre imprese e i nostri prodotti".*

Tags: Confindustria Cibus e Italia Padiglione Italia Expo Diana Bracco Luigi Scordamaglia Giorgio Squinzi

SOMMARIO

- :: Eventi e Manifestazioni
- :: Focus
- :: Feste e Fiere
- :: Locali e Personaggi d'autore
- :: Appunti di Viaggio e Turismo
- :: Biologico
- :: Agroalimentare News
- :: Naturalmente News
- :: I Libri segnalati e recensiti
- :: Newsletter
- :: Appuntamenti

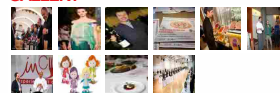
RUBRICHE

- :: Non solo moda
- :: Salute e Benessere
- :: Vedere il Sapore
- :: Signori in Carrozza!
- :: Identità e Tradizione
- :: L'Intervista
- :: La terza pagina
- :: Biografie
- :: La Nota di Alfredo Zavanone
- :: Food Blogger
- :: In cucina con chef Arsentiy
- :: Dalla Thailandia con sapore
- :: La parola a
- :: Rubrica semiseria di Nanni
- :: Pane e Pomodoro
- :: Viaggi con gusto, itinerari di VINI

GRANDI EVENTI

- :: Expo 2015
- :: Cibus 2014
- :: Salone del Gusto 2012
- :: I prelibati 50 anni del PARMA
- :: Rhex

GALLERY



Copyright © 2013 Informacibo - Editoriale InformaCIBO di Donato Troiano - partita iva 02288410349 - Website by Cicom

Usando Yahoo accetti che Yahoo e i suoi partners utilizzino cookies per fini di personalizzazione e altre finalità

Nuovo utente? Registrati | Entra | Aiuto

Fai di Yahoo la pagina iniziale

Mail | Yahoo



Cerca

Cerca sul web



Scopri come puoi risparmiare sulla polizza auto.



Libretto Rosso Quattroruote ed. 2014: profilo 3, Roma. Messaggio promozionale con finalità commerciali. Prima di sottoscrivere leggere il fascicolo informativo su Genialloyd.it.

HOME QUOTAZIONI MIO PORTAFOGLIO NOTIZIE DICHIARAZIONE DEI REDDITI - TASI FINANZA PERSONALE CAMBIAVALUTE FORUM

TUTTI I TEMI ULTIME NOTIZIE SOLO SU YAHOO FINANZA INFOGRAFICHE LOBBY D'ITALIA CLASSIFICHE E FOTO VIDEONEWS

Inserisci simbolo

Cerca quotazioni

ven 13 mar 2015, 18:51 CET - I mercati italiani sono chiusi

Alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria -VIDEO

Scritto da Mon | TMNews - 10 minuti fa



Milano, 13 mar. (askanews) - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.

"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha spiegato Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia.

Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e UciMu. Luigi Scordamaglia, presidente di Federlimentare: "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché".

"Fab food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

Il video su askanews.it

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

- Ecco a voi (purtroppo) le ridicole misure presentate da Atene
- Ue: M5S, da Renzi regalo da 8 mld a piano Junker
- In arrivo il prossimo shock per il petrolio?
- Investire spendendo poco: i consigli di The Economist (MoneyFarm.com)
- 8 errori comuni nella stampa in ufficio e come evitarli (HP)
- Saldi 2015: 13 pezzi da comprare ora per indossarli anche a primavera (Elle)

COSA STA SUCCEDENDO IN BORSA

NOME	PREZZO	VAR. %	ORA
Ftse Mib	22.713,59	-0,42%	17:30 CET
Eurostoxx 50	3.656,21	+0,41%	17:50 CET
Ftse 100	6.740,58	-0,30%	17:35 CET
Dax	11.901,61	+0,87%	17:45 CET
Dow Jones	17.670,06	-1,26%	18:51 CET
Nikkei 225	19.254,25	+1,39%	07:00 CET

[Guarda tutte le quotazioni](#)

SCARICA L'APP DI YAHOO FINANZA



BATTI IL MERCATO

Segui l'andamento delle quotazioni che ti interessano. Leggi notizie personalizzate e gli aggiornamenti del tuo portafoglio. [Altro »](#)

ULTIME NOTIZIE DAI MERCATI

- Piazza Affari zavorrata da Eni** Trend Online - 19 minuti fa
- Grecia, S&P: rating restano in creditwatch negativo** Reuters - 47 minuti fa
- Fiat Panda** Fiat Pubblicità
- Euro: Goldman si attende parità col dollaro entro settembre** Borsainside - 50 minuti fa
- Borsa, Milano chiude in flessione: pesanti Eni e Tod's, ok Fca** LaPresse - 52 minuti fa
- Borsa Milano chiude negativa, vendite Eni e Saipem, brilla Fiat-Chrysler** Reuters - 1 ora 0 minuti fa

ITALIA ▼

VIDEO FOTO VERSIONE PER CELLULARI

RICERCA

AUTORIZZAZIONE ▼

PRINCIPALE ITALIA ESTERI ECONOMIA TECNOLOGIA SPETTACOLI SCIENZA SPORT SALUTE

PRINCIPALE ► ITALIA

FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO IN MOSTRA AL PADIGLIONE ITALIA

13 marzo 2015 17.03

Tweet

3 0

Fab food, viaggio nella fabbrica del gusto italiano: è la mostra che Confindustria promuove per Expo Milano 2015 all'interno del Padiglione Italia. La filiera industriale ma anche la qualità e sapori dei cibi della tradizione made in Italy, progetto da 1,12 milioni di euro che occuperà uno spazio di 900 metri quadri su due livelli aperto durante i sei mesi dell'esposizione. All'interno attrazioni multimediali in dieci sale per illustrare la filiera agroalimentare, dal seme al piatto. Il nome scelto indica l'eccellenza del cibo italiano, ovvero Fabulous Food, ma anche l'aspetto industriale della "fabbrica del cibo" e include un richiamo ai Beatles, i Fab Four, "mitici come il nostro cibo" e Fab Lab, uno spazio giovane votato all'innovazione.

"E' un esempio di come l'industria italiana intenda essere presente nel dibattito culturale del Paese", ha detto il presidente di Confindustria Giorgio Napolitano presentando l'iniziativa. "La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha spiegato Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia.

Fab Food coinvolge dieci associazioni del sistema confindustriale: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assicoma, Assocomplast, Federunacoma e UciMu. Con questo progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, Confindustria offre una proposta per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile. L'obiettivo è far conoscere ai visitatori del Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie. La proposta della filiera industriale alimentare è "nutrire in modo sano, sicuro, con qualità, in quantità sufficiente e a un prezzo accessibile". Si tratta di una sfida importante che, secondo l'associazione degli industriali italiani, solo l'Italia può accettare perché "può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia".

"Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose" ha spiegato Barbara Soresina project manager del Museo. Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi gioiote, installazioni dedicate ai temi di Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

"Tutta Expo aiuterà la ripresa - ha detto Diana Bracco - ci sono 5mila aziende già coinvolte nei lavori sul sito, una piccola impresa brianzola è diventata general contractor del Bahrain, si pensi al lavoro degli allestitori, lo stesso del Padiglione Italia, che sta raddoppiando la sua presenza sul mercato grazie ai lavori che abbiamo commissionato. L'impatto dell'Expo non si esaurisce con la fine dell'evento. "Palazzo Italia è destinato a rimanere perché è quello del Paese ospitante, si sta parlando del post Expo, della cittadella dell'innovazione e dell'Università. Ci saranno alcuni padiglioni che vengono smontati e rimontati dai Paesi, molti sono di architettura sostenibile. Quello che rimane, ed è importantissimo, è l'infrastrutturazione del sito, che non era niente e adesso è un sito ben accessibile, molto infrastrutturato dal punto di vista tecnologico, che si presta a qualsiasi sviluppo: questa mi sembra una legacy molto importante".

Leggere anche: [Africa, NO ebola: Farnesina, aspettativa per medici volontari contro ebola](#)

Fonte: [ilgiornale.it](#)

Tags: fabbrica italiani museo sostenibile paese expo

Condividi nei social network: Tweet

URL

Commenti - 0

Aggiungi un commento

POPOLARE



Street View sbarca in Groenlandia
2



Lo show dei record 2015
14



Eni sconta il crollo del petrolio L'utile scende a 1,33 miliardi
1

COMMENTATE



Milan Verona streaming gratis live dopo Juventus Fiorentina streaming live diretta Coppa Italia
1



Leone su Isoardi-Salvini "Gossip di basso livello"
1



Il Lecce centra il terzo successo di fila
18



Comprano un bambino in Romania per rivenderlo a Messina, otto in manette
15



A 17 anni si fa operare per ridurre le dimensioni del pene
9

VISTO



Oroscopo della settimana: 9-15 marzo 2015
43



Violenta il figlio di undici anni Poi cerca di metterlo "in vendita"
35



Banca d'Italia, vertice con Unicredit e Intesa su vendita quote di via Nazionale
27



Narcotraffico, arrestati 32 presunti appartenenti al "locale" di Corigliano e al "clan degli zingari" di Cassano
26



Assenteisti in Campidoglio, Sindaco Marino: "Assenze per malattia in 3 anni sono aumentate da 27 mila a 50 mila"
25

NEWSHUB NELLE RETI SOCIALI

FACEBOOK VKONTAKTE TWITTER GOOGLE+

Desideri un'esperienza di ricerca migliore?

[Imposta la ricerca su Yahoo](#)

Usando Yahoo accetti che Yahoo e i suoi partners utilizzino cookies per fini di personalizzazione e altre finalità

[Nuovo utente? Registrati](#) | [Entra](#) | [Aiuto](#)[Fai di Yahoo la pagina iniziale](#)[Mail](#) | [Yahoo](#)

YAHOO! NEWS

Cerca

Cerca sul web

[HOME](#)[VIDEO](#)[ITALIA](#)[MONDO](#)[POLITICA](#)[ECONOMIA](#)[TECNOLOGIA](#)[SALUTE](#)[CURIOSITÀ](#)[GOSSIP](#)[SPETTACOLI](#)[METEO](#)[ULTIME NOTIZIE](#) [FOTO](#) [BLOG](#) [APPROFONDIMENTI](#) [BEST EXPERIENCE](#)

Cibo e sostenibilità nella mostra di Confindustria a Expo

Scritto da Mon | TMNews - 9 minuti fa



Cibo e sostenibilità nella mostra di Confindustria a Expo

Milano, 13 mar. (askanews) - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.

"La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha commentato Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia.

Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Uciimu. "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha spiegato Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare.

"Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose" ha spiegato Barbara Soresina è project manager del Museo.

Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.



Cerca

Ricerca Notizie

SOLO SU YAHOO

**SAVIANO: "Ma come, a Roma c'è la mafia?"****SAVIANO - Emigrazione: "Ecco la prova di quanto sia difficile essere felici in Italia"****Fiat Panda - Fiat Pubblicità**

Panda da 9.450€ e 5 anni di finanziamento. Anticipo 0, TAN 0 e TAEG 3,05%. Con 5 porte, clima e radio.

**PIOVE - Panariello e Branciamore, intervista imperdibile (con battutaccia su Carlo Conti)**

I VIDEO DI OGGI

13 marzo 2015

"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". La mostra di Confindustria a Expo

Categoria: Sponsorship, Eventi e Award, Expo 2015



italiano".

La rinomata eccellenza della cultura alimentare italiana è al servizio della grande sfida di Expo per sfamare 9 miliardi di persone al 2050. La proposta della filiera industriale alimentare è di nutrire in modo sano, sicuro, con qualità, in quantità sufficiente e a un prezzo accessibile.

Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Il ruolo di ricerca e innovazione è fondamentale, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Proprio per questo è necessario il pieno coinvolgimento dell'intera filiera dell'agroalimentare: da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare, a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di macchine, impianti e prodotti per la produzione, conservazione, trasformazione, packaging e distribuzione.

Per questo, insieme a Confindustria, il progetto vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica (Federazione Nazionale dell'Industria Chimica), Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), ANIMA - Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed Affine, Assolombarda (Associazione Industriale Lombarda), ACIMIT - Associazione Costruttori Italiani di Macchinario per l'Industria Tessile, **ANIE** - Federazione Nazionale Imprese Elettrotecniche ed Elettroniche, ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Assocomplast - Associazione Nazionale Costruttori di Macchine e Stampi per Materie Plastiche e Gomma, Federunacoma - Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura e UCIMU - SISTEMI PER PRODURRE - Associazione Costruttori Italiani Macchine Utensili, Robot e Automazione.

Confindustria con la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" intende offrire una proposta per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

La mostra è di forte impatto emotivo ed esperienziale: è stata progettata per attirare in modo creativo, ma rigorosamente puntuale, i visitatori di tutto il mondo attraverso un percorso tecnologico altamente emozionale con attrazioni interattive, curato dal Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano.

La mostra - che vede l'Istituto Piepoli quale Partner Research - si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico, composto da: Chiara Tonelli, Vice-Rector for Research Università degli Studi di Milano e Professor of Genetics Department of BioSciences, Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria- Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

[Premio CULTURA + IMPRESA: il...](#)

[-> Indietro a: News](#)

GLI OPERATORI DELLA COMUNICAZIONE

AGENZIE COMUNICAZIONE

AGEMA ROSSO

BELOW PUBLIC RELATIONS

CATONI ASSOCIATI

COOEE ITALIA

EARLYMORNING

ENFANTS TERRIBLES

EXPANSION GROUP

FULLBRAND

GRAND UNION

GRUPPO AIPEM-VODU

GRUPPO ICAT

HAVAS WORLDWIDE MILAN

HOMINA PDC

LEO BURNETT - ARC

CLICCA QUI PER VEDERE TUTTI GLI OPERATORI



**SOTTOSCRIVI LA PRIMA OBBLIGAZIONE CDP
DEDICATA A TUTTI GLI ITALIANI**

L'OFFERTA INIZIA IL 9 MARZO E TERMINA IL 27 MARZO 2015, SALVO CHIUSURA ANTICIPATA O PROROGA. INFORMAZIONI PRESSO LE BANCHE COLLEGATE PRIMA DI ADERIRE. LEGGERE IL PROSPETTO

SCOPRI DI PIÙ ►



NEWS

13/03/2015 15:53

TUTTE LE NEWS

INDIETRO

MF DOW JONES

Expo 2015: Confindustria presenta 'Fab Food', Fabbrica del gusto italiano



VOTA 0 VOTI

MILANO (MF-DJ)--Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", con l'obiettivo di far conoscere ai visitatori come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative multimediali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana, dal seme al piatto. Il percorso di 10 sale accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale, tutti i giorni dalle 10h00 alle 23h00.

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca: piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi.



Le News più lette

Tutte

1. Chi comprare e chi vendere tra le utility

13/03/2015

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il visitatore viene poi ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato quale sia il cibo dei suoi desideri e potrà rispondere scegliendo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che inviterà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? sicuro? Ce n'è per tutti? sostenibile?", per dare uno stimolo a riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfida il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità? Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addentrerà poi nel mondo della produzione e l'industria con la 'giostra dell'efficienza', che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali. La terza giostra, poi, 'Obiettivo sicurezza', il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte, e "Riflessi di tecnologia" e l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come è cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri.

Il visitatore entrerà poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedrà come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Infine, per saperne di più, le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e UciMu-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

fch

2. Unicredit: primo test in area 6,18-6,20 euro
12/03/2015
3. FtseMib future: spunti operativi per venerdì 13 marzo
13/03/2015
4. Ftse Mib in rialzo con un occhio alla Grecia, acquisti su Fca
13/03/2015
5. Analisti, Ferragamo è il miglior player sul dollaro e sul turismo
13/03/2015



Le News più commentate Tutte

1. Unicredit: positiva una chiusura sopra 5,85 euro
20/02/2015
2. Unicredit: utile fase accumulativa sopra 5,85-5,80 euro
25/02/2015
3. Unicredit: utile fase di consolidamento sopra 6,02-6 euro
09/03/2015
4. Unicredit: fondamentale una chiusura sopra 5,60
18/02/2015
5. Unicredit: solida resistenza grafica a quota 5,60 euro
16/02/2015

Le News più votate Tutte

1. FtseMib future: spunti operativi per mercoledì 4 marzo
04/03/2015
2. FtseMib future: spunti operativi per martedì 17 febbraio
17/02/2015
3. FtseMib future: spunti operativi per mercoledì 18 febbraio
18/02/2015
4. FtseMib future: spunti operativi per giovedì 19 febbraio
19/02/2015
5. FtseMib future: spunti operativi per giovedì 5 marzo
05/03/2015

Potrebbero interessarti anche

1. Verso una stangata su redditi e capitali finanziari
www.italiaoggi.it
2. Canalis nuda per ripicca www.italiaoggi.it
3. Investimenti obbligazionari: attenzione al rialzo dei tassi
MoneyFarm.com

francesca.chiarano@mfdowjones.it

(fine)

MF-DJ NEWS



VOTA ★★★★★ 0 VOTI

Expo Tecnologia italiano Fab Food' Fabbrica Confindustria

Potrebbero interessarti anche

1. Banche: per le popolari arriva il doppio polo (MF)
2. Eni promossa a buy da Ubs
3. Fca: Marchionne, profondo dolore per scomparsa General Holiefield
4. Il Nasdaq riparte da 5.000
5. Come investire spendendo meno e con performance migliori [MoneyFarm.com](#)
6. 7 consigli per migliorare la vostra esperienza PC quotidiana [HP](#)
7. Charlize Theron: "Davvero gli italiani amano il mio didietro?" Guarda il video esclusivo! [cnlive.it](#)

Powered by

4. Auto nuove senza bollo per tre anni [www.italiaoggi.it](#)
5. Scappare dall'Italia e Vivere con 350€ al Mese? Ecco dove si Può [Topfive.it](#)
6. Doccia fredda sulle caldaie [www.italiaoggi.it](#)
7. Le tasse nascoste di Renzi [www.italiaoggi.it](#)
8. Audi, pronti due nuovi crossover! rebus dei nomi dopo le liti con Fca [Corriere Motori](#)

Powered by

PREMIO T.I.P. 2015
PER LA MIGLIORE OPERA LETTERARIA
SUL TEMA DELLA CREAZIONE DI VALORE
NELLE AZIENDE FAMILIARI ITALIANE

T . I . P .
TAMBURI INVESTMENT PARTNERS S.p.A.

REGOLAMENTO COMPLETO
[www.milanoфинanza.it/premiotip](#)

Annunci Premium Publisher Network



Vodafone ADSL
ADSL senza Limiti e
Telefono da 25€/mese per
12 mesi.
[Attiva subito!](#)



Premi e Sconti
Arriva Carta PAYBACK
Amex - più premi più sconti
Carta PAYBACK Amex

l'unico vero social business
per fare affari tra le imprese

Pubblica qui la tua inserzione PPN



Vodafone ADSL
ADSL senza Limiti e Telefono da
25€/mese per 12 mesi.
[Attiva subito!](#)



1000 Punti Payback
Quota gratuita e supplementare inclusa
Carta PAYBACK Amex



ADSL+Voce a prezzo super!
Tiscali ADSL+telefonate a 0 cent/min
24,95€/mese per sempre!
[abbonati.tiscali.it](#)



Class Editori

MFUI

ItaliaOggi

ClassHorse.TV

ClassMeteo

Global Finance

MFfashion

Fashion Summit

Class Life

Guide di Class

Class 25

Video Center MF

Video Center IO

RadioClassica

Eccellenza Italia

MFConference

Class Abbonamenti

Classpubblicità

Salone dello studente

Campus.it

Immobiliare.it

Supporto

Nome

Help

Faq

Contattaci

Note sull'utilizzo dei dati

Info panieri MF ITALY

Milano Finanza Interattivo © Milano Finanza 2015 Partita IVA 08931350154

MI-LORENTEGGIO.com
quotidiano.Online[Scrivi alla redazione](#)
[Segnala un evento](#)
[Pubblicità](#)
[Lavora con noi](#)[Articoli più letti](#)
[Newsletter](#)
[Meteo](#)
[Traffico](#)
[Aggiungi ai preferiti](#)www.destinazioneconil.it
VISITACerca un articolo con Mi-Lorenteggio Search

oppure cerca con

 Mi-Lorenteggio Web

Cerca

AEROPORTI	FIERE	HOTEL	ISTITUZIONI	PROVINCE	EXPO 2015
ASSOCIAZIONI	BORSA	CINEMA&TEATRI	DIOCESI	SCUOLA	LAVORO
BIBLIOTECHE	SHOPPING	MOTORI	CUCINA	LOTTO	MODA
MAPPE	ARTE	LA NOTTE	TRASPORTI	ANNUNCI	SALUTE
WEBCAM	EROS	LETTERE	OROSCOPO	METEO	PIAZZA

08/03/2015 ORE 15:36:06 [OROSCOPO DELLA SETTIMANA, SEGNO PER SEGNO DAL 9 AL 15 MARZO 2015](#)ULTIMO AGGIORNAMENTO: Venerdì 13 Marzo 2015, ORE 14:59 - PROVERBIO: *Chi poco pensa molto erra.*
UPDATED ON: Friday 13 March 2015, 17:59 Mecca time, 123:59 GMT Inserisci la mail per regis[Newsletter](#)[Archivio notizie](#)[RSS](#)

HOME PAGE

NEWS

[Cronaca](#)
[Economia](#)
[Tecnologia](#)
[Politica](#)
[Ambiente](#)
[Esteri](#)
[Salute](#)
[Sport](#)
[Scienze](#)
[Cultura](#)
[Viaggi](#)
[Divertimenti](#)
[Musica e Spettacoli](#)
[Attualità](#)

COMUNI

 -- Seleziona il comune --

MULTIMEDIA

[Foto gallery](#)
[Video gallery](#)

ARCHIVI

[Archivio](#)Pubblicata il 13/03/2015 alle 14:58:50 in [Cultura](#)

Fab Food: presentata Mostra Confindustria a Expo Milano 2015 | Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia

Obiettivo della mostra è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie



Juke Box dei desideri

(mi-lorenteggio.com) Milano, 13 marzo 2015 - È stata presentata oggi alla stampa "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", mostra di Confindustria a Expo 2015 sull'alimentazione industriale sostenibile.

Sondaggio

Il Job Act è legge: secondo voi porterà lavoro?

- ☐ Sì
☐ No
☐ Non so

[vota](#)[Tutti i sondaggi](#)

**Direzione lavori
PROGETTAZIONI
ARCHITETONICHE E DI
IMPIANTI
PRATICHE CATASTALI
STIME E PERIZIE
CERTIFICAZIONI
ENERGETICHE**
STUDIODI INGEGNERIA
Tel. 02/36551765
www.ingegnus.com

Ultimi annunci

- [compro fumetti vecchi di ogni genere.](#)
- [MILANO Affitto Bilocale non arredato in via dei Grimaldi \(adiacenze Washington - Foppa\) 6° piano di 8](#)
- [cerco](#)

[Tutti gli annunci](#)

Agenda

D	L	M	M	G	V	S
					13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11

Eventi del giorno

- [Monza iniziativa sul Venezuela](#)

[Segnala un evento](#)

Sono intervenuti Giorgio Squinzi, Presidente di Confindustria, Diana Bracco, Commissario Generale di Sezione per Padiglione Italia, e Fiorenzo Galli, Direttore Generale del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, che ha progettato e curato il percorso espositivo che è stato presentato in anteprima. Ha chiuso la conferenza il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con delega a Expo 2015, Maurizio Martina.

Obiettivo della mostra è far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Un ambiente divertente, studiato soprattutto per accogliere giovani, scuole e famiglie insieme al pubblico internazionale, accompagnerà i visitatori in un percorso interattivo ed emozionale verso la consapevolezza che le scelte che gli abitanti della terra faranno oggi, influenzeranno il cibo di domani.


Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, [Anie](#), Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'alto Patronato del Presidente della Repubblica Italiana e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Redazione

 [Stampa notizia](#)

 [Articoli più letti](#)

[Condividi la notizia su:](#)

 Segnala la notizia ad un amico:	
Tuo nome:	Email dell'amico:
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="button" value="Segnala"/>	



**INFO
TRAFFICO**

[English version](#) [Chinese version](#) [Arabian version](#)

www.mi-lorenteggio.com - Tang.O (Tangenziale Ovest Online) - Pensiero Globale, Realtà Locale
Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Milano n° 200 del 20 marzo 2006
Iscrizione Registro Operatori di Comunicazione: R.O.C. n° 13848 del 29/03/2006

Direttore Responsabile: **Vittorio Aggio**

Redazione e luogo di stampa: Via Dante, 17 - 20090 CESANO BOSCONI (MI) - Italy

Per raggiungerci: satellitare Lat.: 45°44'754" North - Long. 9°09'277" East - Alt.: 126 s.l.m.

PER CONTATTARE LA REDAZIONE E PER INFORMAZIONI, CLICCA QUI o invia a redazione@mi-lorenteggio.com

Editore: Vittorio Aggio Communications - P.I. 05119920964 - Copyright © 1999 - 2013

Provider-distributore: Aruba S.p.A. - p.zza Garibaldi 8, Sici (AR)

FAB FOOD - LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

Fab Food - La fabbrica del gusto italiano

SCARICA IL PRESS KIT

L'Italia ha scelto con Expo 2015 un tema fortemente caratterizzante, che affonda le radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese. "Nutrire il pianeta, energia per la vita" è parte viva della nostra storia industriale e della vita quotidiana delle imprese del settore, attraverso mondi produttivi che ci fanno conoscere, apprezzare e crescere nel mondo, giorno per giorno.

Queste le premesse alla base di "FabFood. La fabbrica del cibo italiano", la mostra promossa da Confindustria all'interno del Padiglione Italia di Expo 2015 e presentata oggi a Milano dal Presidente Giorgio Napolitano, dalla Vice Presidente per Expo 2015 Diana Bracco, e da Fiorenzo Galli, Direttore Generale Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia.

Obiettivo dell'iniziativa è di offrire una proposta per aiutare le giovani generazioni e le famiglie ad accogliere in modo più consapevole una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

La mostra sarà di forte impatto emotivo ed esperienziale: è stata progettata per attirare in modo creativo, ma rigorosamente puntuale, i visitatori di tutto il mondo attraverso un percorso tecnologico altamente emozionale con attrazioni interattive, curato dal Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano.

Sul fronte dei contenuti, l'iniziativa - che vede l'Istituto Piepoli quale Partner Research -, si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico, composto da: Chiara Tonelli, Vice-Rector for Research Università degli Studi di Milano e Professor of Genetics Department of BioSciences, Dario Bressanini, docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria- Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Andrea Ghiselli, dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Insieme a Confindustria, il progetto vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica (Federazione Nazionale dell'Industria Chimica), Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), ANIMA - Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed Affine, Assolombarda (Associazione Industriale Lombarda), ACIMIT - Associazione Costruttori Italiani di Macchinario per l'Industria Tessile, ANIE - Federazione Nazionale Imprese Elettrotecniche ed Elettroniche, ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Assocomaplast - Associazione Nazionale Costruttori di Macchine e Stampi per Materie Plastiche e Gomma, Federunacoma - Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura e UCIMU - SISTEMI PER PRODURRE - Associazione Costruttori Italiani Macchine

Utensili, Robot e Automazione.



Cerca nel sito

inserisci testo da cercare

Tweets di @PolimericaNews



Fab Food in mostra a Expo

Venerdì 13 Marzo 2015 15:13

Una mostra su 900 metri quadrati all'interno del Padiglione Italia di Expo 2015: è questa la strada scelta da Confindustria e da dieci associazioni industriali - tra cui Federchimica e Assocomaplast - per promuovere la filiera agroalimentare italiana in occasione dell'Esposizione universale che si aprirà a Milano tra 49 giorni e per sei mesi attirerà visitatori da tutto il mondo.



"Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", così si intitola l'esposizione, è stata curata dal Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia di Milano. Si rivolge ai giovani e alle loro famiglie

per diffondere "una cultura non ideologica sull'alimentazione sostenibile, dove ognuno faccia la sua parte, senza soluzioni facili, ma con la piena fiducia nella scienza e nelle istituzioni - spiegano i promotori dell'iniziativa -. La mostra è di forte impatto emotivo ed esperienziale: è stata progettata per attirare in modo creativo, ma rigorosamente puntuale, i visitatori di tutto il mondo attraverso un percorso tecnologico altamente emozionale con attrazioni interattive".

Presentando il progetto, il Presidente di Confindustria Giorgio Napolitano ha sottolineato il ruolo chiave di Expo nel rilancio dell'economia italiana, come motore per far ripartire i consumi interni e far conoscere i nostri prodotti di eccellenza all'estero. "Ho sempre pensato - e penso ancora - che Expo possa fornire uno shock positivo per la nostra economia e per l'immagine del nostro Paese - ha dichiarato Napolitano -. Abbiamo dei ritardi da recuperare nell'allestimento dell'area, ma si sta lavorando intensamente sul sito: è una corsa contro il tempo, ma ce la faremo".

"Confindustria crede fermamente a Expo - ha concluso il Presidente degli industriali italiani -. In questi sei mesi siamo convinti si possa invertire la rotta e cambiare la condizione del nostro paese, riscoprendo alcuni driver di crescita".



masterbatches
biomasterbatches®
additive
and research
www.vanettimaster.com

eco
vivo
SCOPRI IL BIOPOLIMERO
DISTRIBUITO DA
ARCOPLEX

Ensinger
Semilavorati in POM

GAZECHIM
PLASTICS
ITALIA SRL
Un Network
Europeo

Ultime Notizie

Chimica ENI in
pareggio nel
2016

Venerdì 13 Marzo 2015

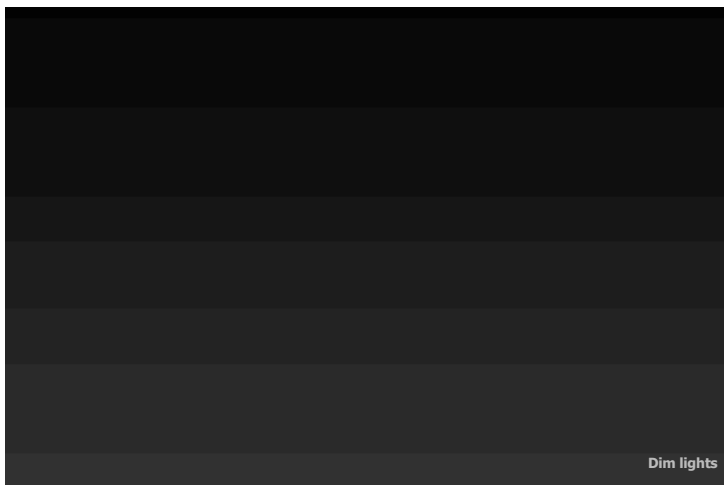


“La Chimica dà un contributo essenziale all'alimentazione sostenibile perché fornisce soluzioni ai problemi che riguardano la produzione, la disponibilità, la conservazione del cibo, con piena garanzia in termini di sicurezza degli alimenti - nota il Presidente di Federchimica Puccioni -. Come sponsor principale della mostra di Confindustria Fab Food, vogliamo contribuire a una considerazione meno emotiva e più consapevole sulla necessità di una cultura non ideologica dell'Alimentazione Sostenibile. Per sfamare il mondo non ci sono soluzioni facili, ma occorre avere fiducia nelle istituzioni, nella scienza e nell'industria - ha aggiunto -. La chimica fornisce in continuazione soluzioni grazie all'innovazione di processi e prodotti e alla sicurezza e salute”.

Il percorso Fab Food si articola su due livelli con dieci sale tematiche dedicate alla cultura del cibo, alla sostenibilità ambientale e ai corretti comportamenti alimentari, in modo ludico e interattivo. Al termine del percorso espositivo, una trentina di postazioni a disposizione dei visitatori illustreranno le attività delle associazioni di Confindustria che hanno aderito al progetto, attraverso brevi videoclip promozionali.

Insieme a Confindustria, hanno reso possibile la realizzazione del progetto dieci associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre.

VIDEO



© Polimerica - Riproduzione riservata

Tweet



Articoli correlati:

- 06/03/2015 - [Filiera per cappotto in EPS a KM0](#)
- 20/02/2015 - [Sedie dalle bottiglie ad Expo 2015](#)
- 12/02/2015 - [Sicurezza macchine, parte seconda](#)
- 11/02/2015 - [L'Euro debole fa bene alla chimica?](#)
- 28/01/2015 - [S'incrina la pace sindacale nella chimica](#)

Lecture: 235

Presentato a Londra il Piano Strategico della società per il periodo 2015-2018. Dismissioni per 8 miliardi di euro entro il 2018.
[Leggi tutto...](#)

Schede Azienda



[Informativa sulla privacy](#)



Venerdì 13 Marzo 2015

Il Cittadino Oggi
Corriere Nazionale

Testate locali

Cronaca | Politica | Esteri | Economia | Sport | Spettacoli | Scienza | Cultura | Salute | Lavoro | Sostenibilità | MondoCoop

ECONOMIA

Venerdì 13 Marzo 2015 18:53

Expo, alimentazione sostenibile nella mostra di Confindustria

"Fab' Food" nel Padiglione Italia, curata dal Museo della Scienza

Milano, (askanews) - Sfamare 9 miliardi di persone sino al 2050. È una delle grandi sfide al centro di Expo 2015, che la filiera industriale alimentare italiana deve affrontare: per far capire come sia possibile nutrire in modo sano, sicuro, di qualità e a prezzi accessibili, rispettando ambiente e risorse, nel Padiglione italiana verrà allestita la mostra "Fab' Food. La fabbrica del gusto italiano", promossa da Confindustria e curata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano. "La mostra ha un ruolo di essere educativa e affascinante: l'Expo ha proprio questo obiettivo di educare divertendo. È importante per gli italiani vedere come la biodiversità dei territori che si esprime nel cibo venga mantenuta anche dalla produzione industriale sostenibile" ha detto Diana Bracco, commissario generale del Padiglione Italia. Il progetto coinvolge 10 Federazioni e associazioni partner: Federchimica, Federlimentare, Assolombarda, Anima, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e Ucima. "Bisogna produrre di più e in modo sostenibile: il modello agroalimentare italiano è il più efficace e la mostra spiega perché" ha detto Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare. "Fab' Food" prevede un percorso interattivo e tecnologico in 10 sale, 900 metri quadri su due livelli, rivolto in particolare a giovani generazioni e famiglie. Barbara Soresina è project manager del Museo: "Abbiamo pensato a dei percorsi per vari target: dai ragazzi più giovani agli adulti, dalle parti didascaliche a quelle interattive e giocose". Il visitatore parte da un viaggio dei sensi, stimolati dal cibo italiano, veste i panni dell'industria con grandi "giostre", installazioni dedicate ai temi Expo, viene chiamato a riflettere sugli stili di vita e ad esplorare le innovazioni dell'industria agroalimentare italiana.

Trovaci su Facebook

**Corriere Nazionale**

Mi piace

Corriere Nazionale piace a 1.744 persone.



Plug-in sociale di Facebook

Mediaset Video TgCom24 Meteo.it SportMediaset Social Mobile Connect Fivestore QuiMediaset Premium 16mm Network



Panorama Motori Casa Assicurazione Giochi Blog Cucina Scuola Mediafriends

HOME PRIMO PIANO SPORT SPETTACOLO TV PEOPLE DONNE LIFESTYLE MAGAZINE ANIMALI FOTO VIDEO

> Tgcom24 > Economia > News d'agenzia > Expo 2015: Confindustria presenta 'Fab Food', Fabbrica del gusto italiano

Quotazioni Borsa

News d'agenzia

Mf-Dow Jones

Caldissime MF

Focus Ipo

Commenti Borsa

Comm. Borse Estere

Indici Borse estere

Fondi comuni

Euro e valute

Tassi

Fisco

Petrolio

In collaborazione con



Cerca Titoli

Milano - Azioni *

Invia

Note sull'utilizzo dei dati

MF-DOW JONES NEWS

< Indietro

EXPO 2015: CONFINDUSTRIA PRESENTA 'FAB FOOD', FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

13/03/2015 15.53

MILANO (MF-DJ)--Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", con l'obiettivo di far conoscere ai visitatori come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le risorse del mondo, prodotti alimentari sicuri, di qualità, a prezzi accessibili e in quantità sufficiente per tutti grazie all'industria e alle sue tecnologie.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si svilupperà in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli, all'interno di Padiglione Italia, e proporrà attrazioni creative multimediali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana, dal seme al piatto. Il percorso di 10 sale accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale, tutti i giorni dalle 10h00 alle 23h00.

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy che si affetta, si versa, si trasforma, un'esperienza per far venire l'acquolina in bocca: piatti animati caratteristici del nostro Paese sono immersi in suoni della convivialità tipicamente italiana, mentre alle pareti sono proiettate immagini di alimenti appetitosi.

Il visitatore viene poi ingaggiato affinché la sua sia un'esperienza personale e unica. Gli verrà domandato quale sia il cibo dei suoi desideri e potrà rispondere scegliendo dal "Juke-box dei desideri": verrà fuori un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita.

Salendo al primo piano, si lascerà l'area dei sensi attraversando il tunnel delle voci che investirà il visitatore di domande quali: "Il cibo è sano? sicuro? Ce n'è per tutti? sostenibile?", per dare uno stimolo a riflettere su come le nostre scelte ed esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza che il cibo è complessità.

Si arriva così al cuore della mostra: la giostra "Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sua sostenibilità? Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addenterà poi nel mondo della produzione e l'industria con la 'giostra dell'efficienza', che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per capirlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali. La terza giostra, poi, 'Obiettivo sicurezza', il visitatore vestirà i panni dell'industria riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti, simulando la guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica. Solo se avrà saputo ricostruire correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc.

Strumenti

Stampa

Condividi

Ricerca avanzata News

Help

Le News più lette

1. Chi comprare e chi vendere tra le utility
13/03/2015
2. BORSA: commento di preapertura 13/03/2015
3. Ambiente: il vetro entra in classe, al via concorso Assovetro 12/03/2015
4. BORSA: Milano sopra parità, in spolvero A2A e Yoox 13/03/2015
5. COMMENTO STAR: MF Italy Star +0,92%, in evidenza Astaldi 13/03/2015

pubblicità

Oggi nuove sfide si affacciano all'orizzonte, e "Riflessi di tecnologia" e' l'installazione audiovisiva interattiva che stimolera' una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno avuto su di noi, raccontando come e' cambiato il nostro fisico, fino ad arrivare a interrogarsi sui possibili scenari futuri.

Il visitatore entrera' poi nella sala degli specchi, "Figure in forma", dove vedra' come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute. Infine, per saperne di piu', le "Ricette di innovazione" spiegheranno le conquiste piu' significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

fch
francesca.chiarano@mfdowjones.it
(fine)

MF-DJ NEWS



[Mappa del sito](#)

SEZIONI

Cronaca
Politica
Mondo
Economia
Sport
Televisione
Spettacolo
People
Donne
Magazine
Motori
Viaggi
Cucina
TgTech
Cultura
Green
Salute
Skuola
Animali

SPECIALI

Corsa al Quirinale
Strage al Charlie Hebdo
Addio a Pino Daniele
La Norman Atlantic
2014, cronaca di un anno
Venezia 71
Brasile 2014
Elezioni Europee
Elezioni Comunali
Due Papi, due santi
70 anni fa il D-day
Obama a Roma
Lo scudetto della Juve
Tgcom24 Sos lavoro
Di necessit  virt '
L'addio a Mandela
Grande Fratello 13
La Grande Bellezza

RUBRICHE

Tiratura
Oroscopo
Showbiz
#tgcom24amarcord
#twittoilcalcio
Cotto e Mangiato

TGCOM24 CONSIGLIA

Infinity
R101
Mediashopping
Campus Multimedia
Aperitivo in Concerto
Il Giornale.it

[Mediaset.it](#) | [Video](#) | [News](#) | [Sport](#) | [Corporate](#) | [Licensing](#) | [Privacy](#)

Copyright   1999-2015 RTI S.p.A. Interactive Media - P.Iva 03976881007 - Tutti i diritti riservati I Per la pubblicit  Mediamond S.p.A.
RTI spa, Gruppo Mediaset / Sede legale I - 00187 Roma Largo del Nazareno 8 / Cap. Soc.   500.000.007,00 int. vers. / Registro delle Imprese di Roma, C.F.06921720154