



Incontri

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.

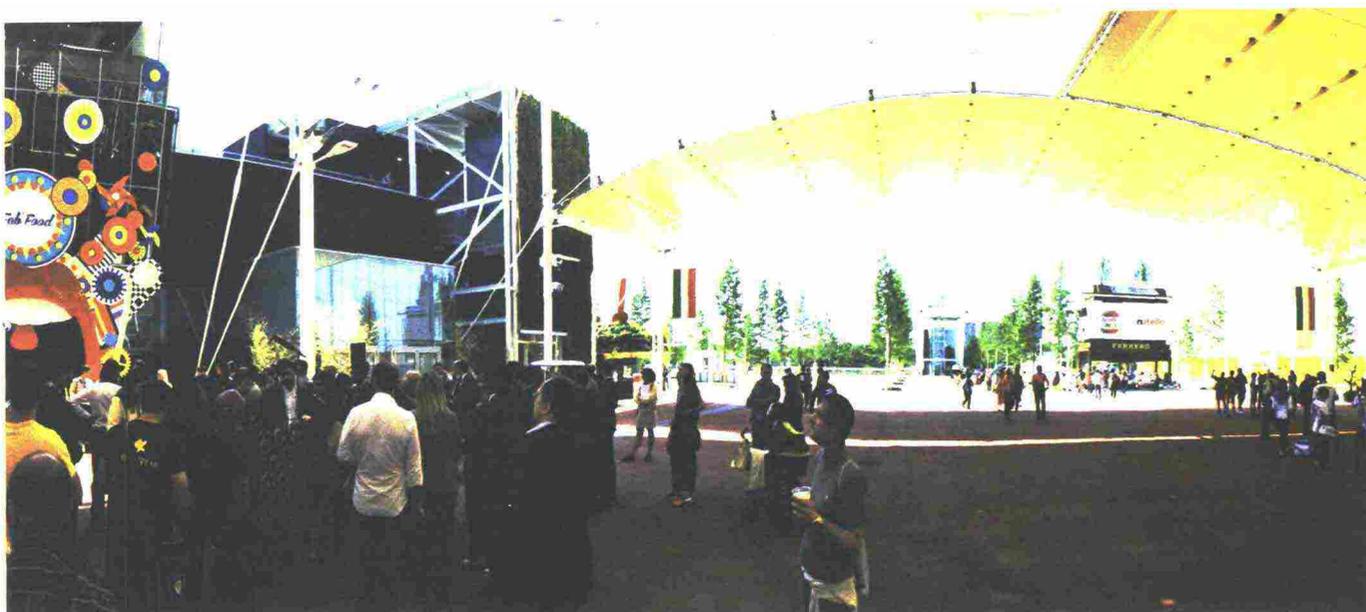
Lo scorso 28 maggio, in occasione dell'assemblea di Confindustria, il Presidente e Ambassador di Expo Milano 2015 Giorgio Squinzi, assieme a Diana Bracco, Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia e Luigi Galdabini, Presidente di UCIMU - Sistemi per Produrre, hanno inaugurato “Fab Food. 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'ocasio-





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 Ambassador 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.

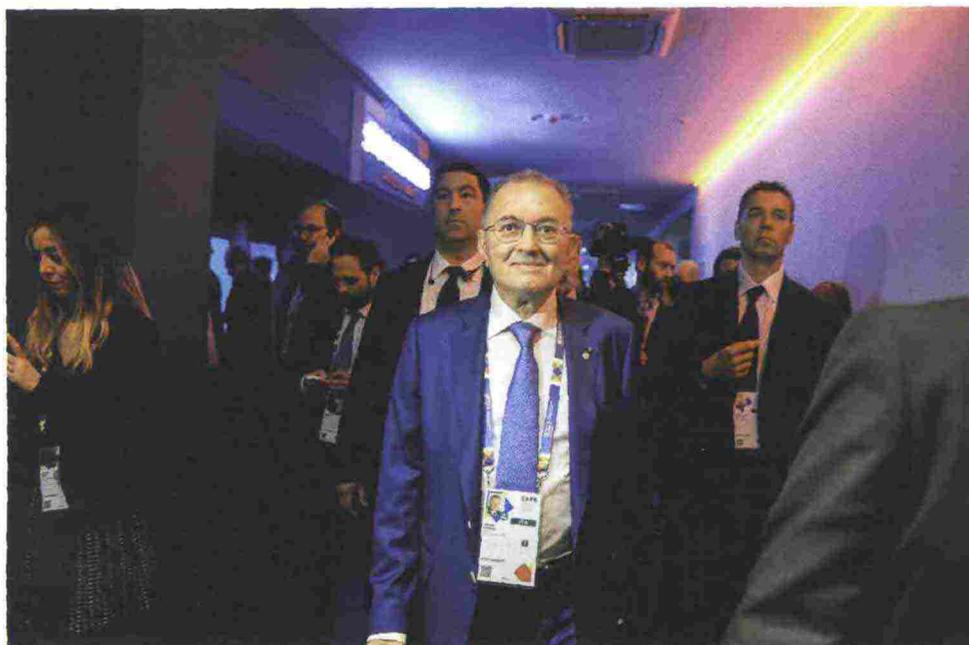
Soltanto l'Italia può coniugare sapientemente sostenibilità, tradizione, qualità, innovazione e tecnologia. Una sfida che comporta l'impegno di operare tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna, con la consapevolezza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

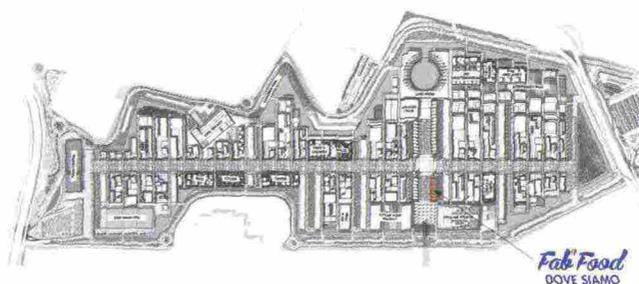
Per questo, insieme a Confindustria, il progetto vede il coinvolgimento di dieci Federazioni e Associazioni partner: Federchimica (Federazione Nazionale dell'Industria Chimica), Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria



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 "Jukebox 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. ■