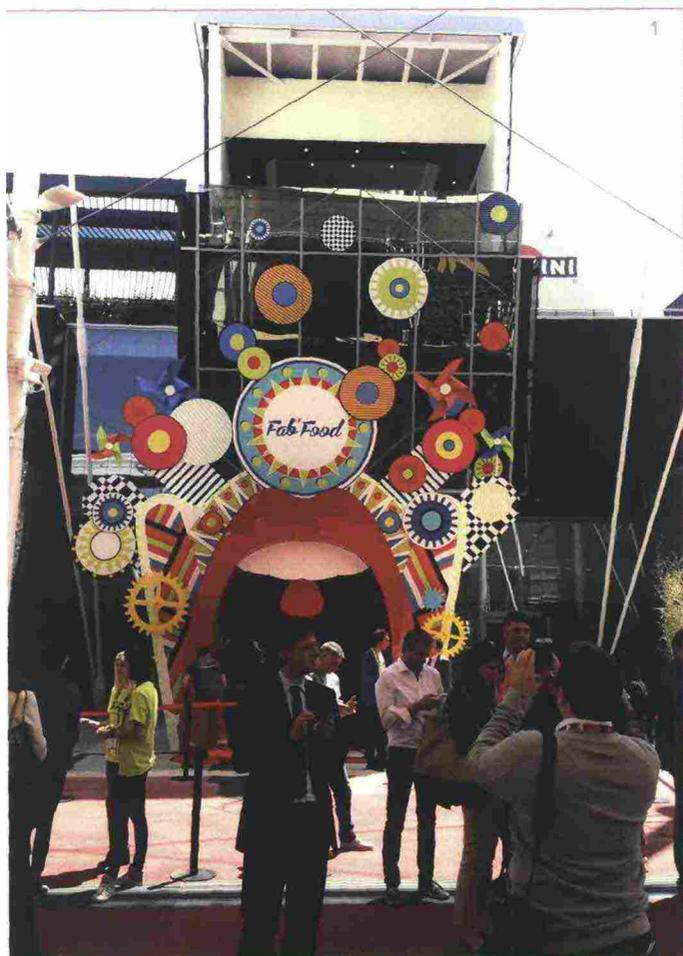


Fiere
ed eventi

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".

“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 mondi 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