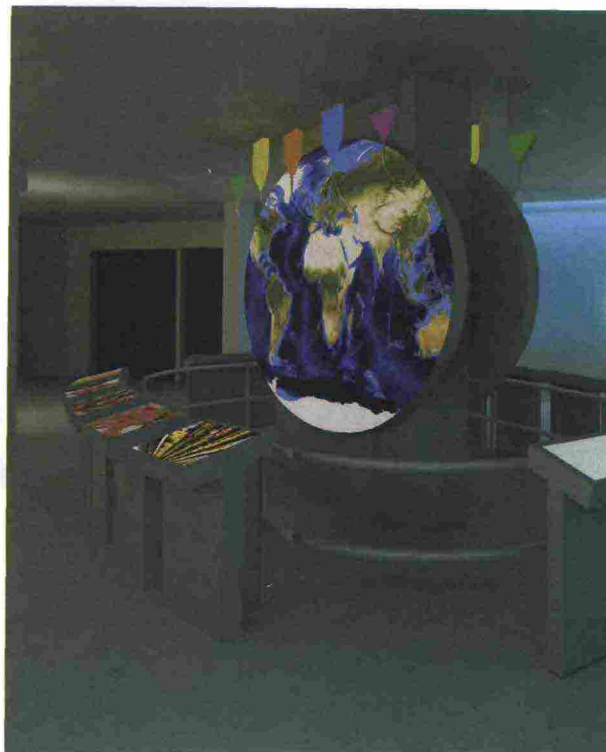


ECONOMIA [MERCATO]

La mostra di Confindustria a Expo Milano 2015 ha lo scopo di mostrare il contributo dell'industria e delle tecnologie alla sicurezza degli alimenti. Fab Food, che comprende dieci sale ed è ospitata dal Padiglione Italia, è stata progettata dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.



Fab Food, la fabbrica del gusto italiano

di Gabriele Modini

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, proporrà attrazioni creative, ma puntuali per illustrare la complessità e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. Un percorso di 10 sale, accoglierà i visitatori attraverso un'esperienza individuale e collettiva, interattiva, altamente emozionale. La mostra ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

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;



"Nutrire il pianeta" sfiderà il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo Milano 2015



Da sinistra: Giorgio Squinzi, Presidente Confindustria, Diana Bracco, Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia e Fiorenzo Galli, Direttore Generale del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano

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. Fab Food è il viaggio nella fabbrica del gusto italiano.

Percorso di visita

La prima sala condurrà il visitatore in un viaggio attraverso i sensi: il meglio del made in Italy. 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

“ LE INNOVAZIONI IN CAMPO ALIMENTARE E MEDICO, NELL'ULTIMO SECOLO, HANNO MIGLIORATO LA SALUTE DEGLI ITALIANI ”

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 nove 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

ECONOMIA [MERCATO]



A fianco: Dal "Juke-box dei desideri" uscirà un adesivo col piatto scelto da portare con sé e utilizzare alla fine del percorso di visita

A destra: Nella sala "Obiettivo sicurezza", il visitatore dovrà riordinare nella giusta sequenza le fasi di lavorazione e conservazione degli alimenti



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 oggi 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.

La presentazione alla stampa

L'evento è avvenuto il 13 marzo, nel prestigioso ambiente della sala Conte Biancamano, presso il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia. Giorgio Squinzi, Presidente Confindustria, Diana Bracco, Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia e Fiorenzo Galli, Direttore Generale del Museo, hanno introdotto la manifestazione. Con Luigi Scordamaglia, Presidente di Federalimentare, si è entrati nel vivo della presentazione. "L'industria alimentare italiana, che si pone al fianco dell'agricoltura nell'impegno di riduzione dell'impatto ambientale 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

Scheda Tecnica

Indirizzo: Cardo Sud-Est, all'interno di Padiglione Italia

Spazio: 900 mq, su due livelli

Orario: lunedì - domenica, 10.00 - 23.00

Tempo di visita: 20 minuti circa

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

Partner: Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, **Anie**, Assica, Assocomaplast, Federunacoma e 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



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 e promuove l'educazione alimentare, a scuola e in famiglia". Queste le sue parole. Barbara Soresina, Project Manager del Museo, ha illustrato in dettaglio il percorso espositivo. In conclusione, Maurizio Martina, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, collegato in audioconferenza, ha portato i saluti delle Istituzioni. ■

Un momento della presentazione