

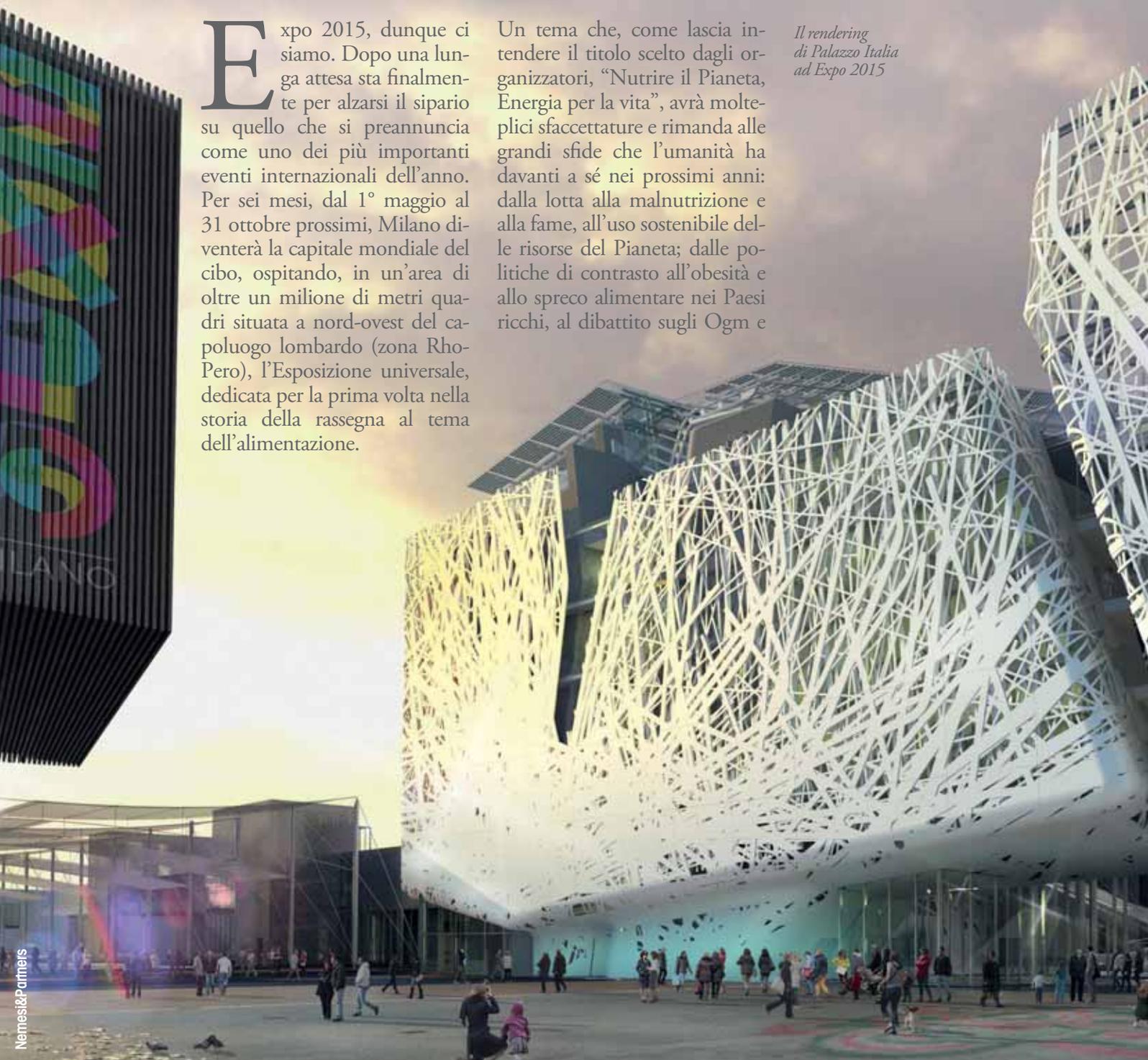
La sfida del cibo *sostenibile e per tutti*

Al via il grande appuntamento. "Nutrire il Pianeta, energia per la vita" il filo conduttore di sei mesi di incontri, iniziative, progetti. Oltre 140 i Paesi partecipanti

Expo 2015, dunque ci siamo. Dopo una lunga attesa sta finalmente per alzarsi il sipario su quello che si preannuncia come uno dei più importanti eventi internazionali dell'anno. Per sei mesi, dal 1° maggio al 31 ottobre prossimi, Milano diventerà la capitale mondiale del cibo, ospitando, in un'area di oltre un milione di metri quadri situata a nord-ovest del capoluogo lombardo (zona Rho-Pero), l'Esposizione universale, dedicata per la prima volta nella storia della rassegna al tema dell'alimentazione.

Un tema che, come lascia intendere il titolo scelto dagli organizzatori, "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita", avrà molteplici sfaccettature e rimanda alle grandi sfide che l'umanità ha davanti a sé nei prossimi anni: dalla lotta alla malnutrizione e alla fame, all'uso sostenibile delle risorse del Pianeta; dalle politiche di contrasto all'obesità e allo spreco alimentare nei Paesi ricchi, al dibattito sugli Ogm e

*Il rendering
di Palazzo Italia
ad Expo 2015*





generare un giro d'affari di 24 miliardi di euro.

La Carta di Milano

Grandi numeri a parte, c'è un ben più ambizioso traguardo che l'Italia si è proposta di raggiungere al termine della maxi-kermesse: il decollo della cosiddetta Carta di Milano, un documento di impegni condivisi dal maggior numero di Paesi per promuovere una nuova cultura della produzione e del consumo alimentare all'insegna della sostenibilità. Tuttavia va da sé che l'Expo milanese ha un'inevitabile valenza di carattere produttivo-commerciale, con tutti i Paesi e le imprese partecipanti impegnati a mostrare il meglio delle proprie specialità e delle tecnologie più avanzate.

E sotto questo profilo l'Italia e in particolare l'Emilia-Romagna, regione europea leader nel campo dei prodotti Dop e Ipg, hanno tutte le carte in regola per ben figurare. Vediamo allora in sintesi com'è strutturato il sito espositivo milanese e cosa si potrà vedere visitando i padiglioni.

Un giro virtuale tra i padiglioni

Il nostro viaggio virtuale all'interno della cittadella di Expo, la cui planimetria ricorda vagamente la forma di un pesce (piantina e relativa legenda alle pagine VIII-IX), non può che partire da Piazza Italia, che sorge all'incrocio tra il decumano e il cardo, i due viali che attraversano l'intera area: il primo di circa 1,5 Km, disposto lungo l'asse est-ovest e il secondo, più corto (350 metri), in direzione sud-nord. Piazza Italia sarà il cuore di Expo. È collocata al centro dell'omonimo padiglione dove si dispiega la nostra presenza alla rassegna mondiale.

IL PRESIDENTE MATTARELLA: «UNA SFIDA CHE NON PUÒ ANDARE DELUSA»

Sarà presentata il prossimo 28 aprile, alla vigilia dell'inaugurazione ufficiale dell'Expo, la prima versione della Carta di Milano, il manifesto di impegni e priorità per il diritto al cibo e contro gli sprechi su cui ha lavorato negli ultimi mesi Laboratorio Expo, il *think tank* internazionale di oltre 500 esperti, riuniti in 42 tavoli tematici, coordinati da Salvatore Veca.

Da Milano deve partire un segnale di riscossa rivolto a tutto il Paese. «Una sfida che non può andare delusa», è l'esortazione del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, a conclusione di Italia 2015, tappa di avvicinamento all'evento milanese, in scena a fine marzo a Firenze. Anche per il presidente del Consiglio, Matteo Renzi, l'Expo «è una grande occasione di rilancio per il Paese».

La Carta, come ha sottolineato il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, è la vera "eredità morale" che l'Esposizione universale vuole lasciare al mondo e sarà consegnata il prossimo 16 ottobre al segretario generale delle Nazioni Unite, Ban Ki-moon, in occasione della sua visita a Milano.

Papa Francesco, ricordando le parole pronunciate dal suo predecessore Giovanni Paolo II, ha parlato di "paradosso dell'abbondanza": «C'è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre lo spreco, il consumo eccessivo e l'uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi».

In alto, un'immagine di Cascina Triulza, lo spazio dedicato alla società civile

sulle nuove tecnologie per garantire a una popolazione mondiale che cresce senza sosta cibo sufficiente per tutti.

Sarà proprio il confronto su questi temi il filo conduttore di Expo, che vedrà la partecipazione di 145 Paesi, un record, in rappresentanza del 94% della popolazione mondiale, con 20 milioni di visitatori attesi, il 30% dall'estero, come ha ricor-

dato il commissario unico Giuseppe Sala. Se parliamo invece dell'impegno finanziario per far sorgere la cittadella del cibo, gli investimenti pubblici sono ammontati a circa 1,3 miliardi di euro, di cui 833 milioni stanziati dallo Stato e i restanti 467 da Regione Lombardia, Provincia, Comune di Milano e locale Camera di commercio. Il tutto – stando alle stime – dovrebbe

Padiglione Italia è composto da un edificio principale – Palazzo Italia, quartier generale del Governo – e da una serie di spazi espositivi lungo il cardo, le cui architetture ricordano un tipico borgo italiano, con piazzette, terrazze e portici. Queste strutture ospiteranno mostre sulle eccellenze e le filiere del *made in Italy* e altre iniziative per dare visibilità alle identità territoriali e delle singole regioni.

Palazzo Italia, un edificio di quattro piani dal design ultramoderno realizzato con materiali innovativi, è l'unica costruzione destinata a rimanere anche dopo Expo. I quattro piani del palazzo saranno allestiti con opere d'arte e installazioni che rappresentano idealmente altrettanti punti di forza del Belpaese: la potenza del “sapere fare”, della “bellezza”, del “limite” e del “futuro”.

All'estremità nord del cardo, vicino a Palazzo Italia, troviamo Lake Arena, specchio d'acqua al cui centro si erge l'Albero della Vita, una grande struttura in legno e acciaio alta 37 metri a metà tra monumento, scultura e installazione per giochi e spettacoli pirotecnici che è il simbolo stesso dell'Expo. Sul lato opposto, all'estremità sud dell'area espositiva, l'Open Air Theater,

che ospiterà i più importanti eventi all'aperto come concerti e cerimonie.

Le aree tematiche

Quattro le aree tematiche che si snodano attraverso percorsi didattici e multimediali. C'è il Padiglione Zero, la porta d'ingresso a Expo, che racconta la storia dell'uomo sulla Terra attraverso il suo rapporto con il cibo; il Future Food District, che mostrerà ai visitatori come la tecnologia cambierà le modalità di produzione, distribuzione, acquisto e consumo del cibo; il Children Park, dedicato ai bambini; il Parco della biodiversità e del biologico, realizzato in partnership con Bologna Fiere e Sana. Milano città, alla Triennale, ospiterà invece Arts & Foods, quinta area tematica, una mostra che racconta l'evoluzione del rapporto tra arte e cibo nei secoli.

A Expo 2015 i Paesi presenti con un proprio padiglione sono 53, record assoluto della manifestazione. I padiglioni sono disposti su due lati del decumano e al loro interno ogni Paese svilupperà un proprio progetto espositivo, con mostre, eventi e ovviamente, ristorazione. Gli altri Paesi, invece,

UN MONDO DI CONTRADDIZIONI

- Circa **805 milioni** di persone nel mondo soffrono ogni giorno la fame, mentre **1,5 miliardi** sono obese.
- **36 milioni** di individui ogni anno muoiono per mancanza di cibo, mentre **29 milioni** per malattie dovute all'eccesso di cibo.
- Ogni anno nel mondo sono sprecate **1,3 miliardi di tonnellate** di alimenti, 4 volte la quantità necessaria a nutrire gli **805 milioni di persone** malnutrite.
- La domanda globale di biocarburanti arriverà a **172 miliardi di litri** nel 2020, richiedendo la conversione di **40 milioni di ettari** di terreni alle colture per combustibili.

Per saperne di più:
expo2015.org/it/la-carta-di-milano

troveranno posto all'interno di uno dei nove Cluster tematici, padiglioni collettivi dove ciascuna realtà avrà comunque un proprio spazio. In passato il raggruppamento dei Paesi avveniva su base geografica, per continenti; stavolta, invece, si è scelto un criterio tematico. Tre “grappoli” sono dedicati ai temi ambientali: le Zone aride, le Isole e il Bio-Mediterraneo; gli altri sei sono legati alle filiere produttive: caffè, riso, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, cacao e cioccolato. ■



La piazza interna di Palazzo Italia

Le eccellenze dell'Emilia-Romagna

“Food for life, food for mind”. La Regione porta a Milano i suoi valori e i suoi punti di forza. **La Mostra a Palazzo Italia, la Piazzetta, la Settimana del protagonismo**

Un'occasione per presentare al mondo le proprie eccellenze e promuovere l'internazionalizzazione del sistema produttivo. Un'opportunità da non mancare per raccontare i valori di solidarietà e impegno di un territorio. La Regione Emilia-Romagna si presenta a Expo con un programma – “Food for life, Food for mind” – che è una dichiarazione d'intenti: dare un contributo di elevata qualità progettuale al grande tema di questa Esposizione universale, ovvero come garantire nei prossimi decenni uno sviluppo sostenibile e giusto a una popolazione mondiale in crescita. Valori e idee per nutrire la terra, dunque, come filo conduttore di una presenza particolarmente ricca, che si declinerà lungo i sei mesi dell'esposizione, ma

che avrà il suo clou a partire dal mese di agosto, quando la Regione avrà a disposizione gli spazi della Piazzetta e, dal 18 al 24 settembre, durante la Settimana del protagonismo. Tra gli appuntamenti che in questa seconda fase caratterizzeranno la partecipazione emiliano-romagnola vanno almeno ricordati il *World food and research innovation forum*, la piattaforma permanente di confronto internazionale sui temi della ricerca, dell'innovazione e della sicurezza alimentare (il 22 e il 23 settembre) e *Climate ChangE-R*, un progetto per mettere a punto tecniche di coltivazione e di allevamento in grado di ridurre le emissioni di gas climalteranti (il 21 settembre). Ma già del 1° maggio la presenza della Regione a Milano sarà permanente, grazie all'apertura di un ufficio che avrà

il compito di organizzare iniziative con le delegazioni dei Paesi esteri e rappresentare un punto di riferimento per gli operatori economici. L'obiettivo è fare di questi sei mesi un'occasione di crescita e di sviluppo. Le condizioni ci sono grazie alla prossimità geografica e alle facilità di collegamento con Milano, ma grazie anche a un investimento economico significativo, pari a circa 7 milioni di euro considerando anche le risorse destinate a sostenere i bandi per l'internazionalizzazione delle imprese e potenziare i collegamenti ferroviari con Milano.

Dall'acetaia Pedroni al Melograno

Potenza del “saper fare” e potenza “del limite”. Questi due temi di Expo saranno raccontati negli spazi della Mostra delle Regioni (dal 1° maggio a Palazzo Italia) anche attraverso l'esperienza dell'azienda agricola e acetaia Pedroni di Rubbiara di Nonantola (Mo) e della cooperativa Il Raccolto di San Pietro in Casale (Bo). Nel primo caso, una realtà che ha contribuito a rendere famoso l'Aceto balsamico tradizionale di Modena, un prodotto del territorio, espressione di una sapienza artigianale che nei secoli è rimasta fedele a sé stessa. Nel secondo, un'azienda della pianura bolognese, nata dalla

Il Duomo e il Battistero di Parma, uno dei siti che rappresenterà l'Emilia-Romagna alla Mostra delle Regioni



fusione di numerose cooperative di “lavoratori e braccianti” del secondo Dopoguerra che ha puntato tutto sull’innovazione e sull’agricoltura di precisione, con importanti risultati sul piano imprenditoriale, ma anche del rispetto dell’ambiente. A rappresentare un altro tema guida di Expo, ovvero la potenza della “bellezza” in chiave emiliano-romagnola saranno, sempre alla Mostra delle Regioni, tre luoghi simbolo per valore paesaggistico, storico e artistico, dell’Emilia-Romagna: il Delta del Po, il Duomo e il Battistero di Parma, i mosaici di Galla Placidia di Ravenna.

Ed eccoci al Vivaio, il luogo che dovrà riunire il meglio della progettualità italiana. Qui il simbolo dell’agricoltura regionale sarà il melograno, pianta antica, diffusa nei giardini e orti dell’Emilia-Romagna già nel Medioevo, verso la quale è in atto un rinnovato interesse. Non solo per la bellezza dei fiori e dei frutti, ma anche per le notevoli proprietà benefiche. La varietà Grossa di Faenza, diffusa nella zona fino a Brisighella e Modigliana, è stata inserita nel catalogo dell’agrobiodiversità regionale.

Gli spazi della Piazzetta dell’Emilia-Romagna saranno per tre mesi (1° agosto – 31 ottobre) a disposizione dei territori. Una scelta per dare spazio a una progettualità condivisa e dal basso, insieme a enti locali, università, scuole, fondazioni e associazioni. Le proposte arrivate in risposta al bando regionale sono 78, di cui 31 quelle selezionate. Sono invece 310 gli eventi culturali e fieristici che per tutta la durata di Expo si svolgeranno da Rimini a Piacenza, riuniti in un unico cartellone. Particolarmente ricco sarà il programma

TUTTI I NUMERI DELLA REGIONE

6 mesi l’ufficio aperto a Milano; **3** mesi la Piazzetta; **1** Settimana del protagonismo; **7** “tavoli” territoriali; **5** tappe con *roadshow* internazionale a New York, Lione, Londra, Bruxelles, Varsavia; **80** pacchetti turistici; **310** eventi dei territori nel palinsesto regionale; **50** eventi culturali inseriti nel calendario nazionale; **7** bandi per il coinvolgimento del sistema Emilia-Romagna (internazionalizzazione delle imprese, turismo, artigianato, cooperazione); **600** imprese coinvolte tra bandi, seminari, *workshop*; **9** convegni internazionali.



Fotolia

L'albero del melograno simbolo della Regione Emilia-Romagna a Expo

della Settimana del protagonismo. Uno spazio del “fare” e uno spazio “del sapere” di fianco alla Piazzetta, insieme a un palco per eventi live e a un auditorium, ospiteranno incontri, convegni sui temi più importanti dell’agricoltura e dell’agroalimentare emiliano-

romagnolo e accompagneranno il visitatore in un percorso, anche multimediale, tra le tante eccellenze dell’Emilia-Romagna. L’inaugurazione il 18 settembre con una convegno dedicato alla cooperazione in agricoltura. Info: expo2015.regione.emilia-romagna.it ■

BONACCINI: LA NOSTRA IDENTITÀ A EXPO

Nel mondo cresce la domanda di *made in Italy*. L’Emilia-Romagna può contribuire a dare una risposta importante a questa richiesta. Non solo siamo la Regione con il più alto numero di prodotti Dop e Igp: ben 41. Siamo anche la terra di grandi marchi dell’agroalimentare, della Food Valley, di un sistema produttivo diffuso che da sempre investe in innovazione e internazionalizzazione; con una rete di centri di ricerca e Università all’avanguardia. Il nostro valore aggiunto è rappresentato dalla qualità e dalla capacità di competere come sistema territoriale. In questa direzione dobbiamo indirizzare i nostri sforzi.

Per questo ritengo che Expo 2015 possa essere un appuntamento molto importante per promuovere nel mondo l’Emilia-Romagna, i suoi punti di forza, ma anche la sua identità e con essa il volto della solidarietà, del no profit, della cooperazione. In questi mesi ci siamo preparati con determinazione coinvolgendo l’intera società regionale: imprese, enti locali, mondo del volontariato e della cultura.

Continueremo a lavorare per portare tanta Emilia-Romagna a Expo e tanto Expo in Emilia-Romagna.

Stefano Bonaccini
Presidente Regione Emilia-Romagna



Serra

Sei storie per raccontare il meglio di un territorio

La potenza del “saper fare” e la potenza “del limite”.
Le aziende agricole protagoniste nella settimana dal 18 al 24 settembre

Rappresentare, con la forza dell'esperienza diretta, la potenza del “saper fare” e la potenza del “limite”. Sono sei le aziende scelte dalla Regione per raccontare un'agricoltura di qualità, capace di competere sui mercati. Grandi prodotti, sostenibilità, ma anche giovani imprenditori in grado di mettersi in gioco e che hanno trasformato iniziali condizioni di difficoltà in opportunità. Produzione biologiche, varietà autoctone, sistemi di vinificazione tradizionali e tecniche

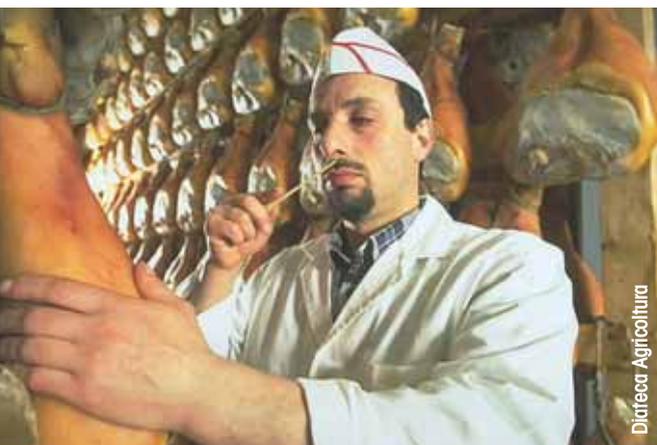
innovative. Tutto questo è l'**azienda vitivinicola Augusto Zuffa** di Imola. Un sapere che si tramanda da quattro generazioni e che si proietta con successo sui mercati internazionali. Le capacità di Ada Teggi, dell'**allevamento di bovine da latte Arcobaleno** a Rocca Santa Maria di Serramazzoni (Mo), hanno ottenuto numerosi riconoscimenti. Tecniche di campo e di allevamento efficaci e adatte al territorio, ma con il minimo impatto ambientale, hanno permesso di incrementare la produttività di un'azienda leader che produce per il Parmigiano Reggiano. Fare impresa con un prodotto di altissima qualità, ma di nicchia, come l'Aceto balsamico tradizionale di Modena. Una sfida vinta quella dell'**azienda agricola e acetaia Pedroni**. A Rubbiara di Nonantola, Giuseppe Pedroni, grazie a tecniche di coltivazione tradizionali, abbinate alla produzione integrata e all'utilizzo di varietà autoctone, ha contribuito a fare dell'aceto

balsamico un prodotto conosciuto in tutto il mondo.

Emanuele Ferri, dell'**azienda suinicola Cà Lumaco** a Montetortore di Zocca (Mo), alleva suini di razza Mora Romagnola, uno dei simboli dell'agro-biodiversità regionale.

Una razza rustica, con un'ottima capacità di adattamento alle difficili condizioni dell'alta collina. Lo standard di produzione elevato e l'applicazione di tecnologie innovative sono alla base del successo di questa azienda che esporta i suoi salumi anche nei mercati extra Ue. L'**azienda frutticola Donati** di Rossella e Giuliano Donati di Faenza è una realtà “come tante altre” dell'Emilia-Romagna, che ha applicato ingegno e creatività per competere sui mercati. Le moderne tecnologie, le opportunità di finanziamenti europei e regionali hanno incrementato la dotazione aziendale, qualificato e ampliato le produzioni, nel pieno rispetto dell'ambiente.

La sfida vinta dalla **cooperativa agricola Il Raccolto**, diretta da Eros Gualandi a S. Pietro in Casale (Bo) – assieme all'acetaia Pedroni rappresenta l'Emilia-Romagna anche alla Mostra delle Regioni – è stata quella della trasformazione di una cooperativa braccianti a conduzione tradizionale in un'impresa d'avanguardia, che applica le tecniche più innovative dell'agricoltura di precisione. ■



Dati e foto: Agricoltura

PRIMI PER QUALITÀ

Materie prime selezionate, tecniche di coltivazione e produzione rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori; disciplinari rigorosi, tracciabilità e controlli lungo la filiera. Tutto questo sono i prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna. La tradizione che incontra l'innovazione e che consegna all'Emilia-Romagna il primato europeo della qualità con 41 Dop e Igp, su un totale italiano di 269 ed europeo di 1.249. Grana Padano e Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto Balsamico i prodotti al vertice della classifica per risultati economici, ma in generale si può calcolare che quasi il 50% del fatturato delle prime dieci Dop e Igp italiane viene realizzato tra Rimini e Piacenza.

Climate Change-R un impegno per l'ambiente

Primi risultati del progetto che punta alla riduzione dei gas serra prodotti dalle attività agricole e dall'allevamento

Appuntamento a Milano il 21 settembre con *Life+ Climate Change-R*, il progetto della Regione per la riduzione delle emissioni dei gas serra climalteranti (Ghc) attraverso la messa a punto di tecniche di coltivazione e di allevamento che garantiscono parità di rese e di qualità dei prodotti. I gas serra più importanti da questo punto di vista sono l'anidride carbonica (CO₂), il protossido di azoto (NO₂) e il metano (CH₄).

Il progetto si avvale dall'esperienza da tempo consolidata in Emilia-Romagna nel campo della produzione integrata e dei risultati già raggiunti in quello della sostenibilità ambientale da alcune imprese partner. Si tratta di alcune delle più importanti aziende regionali del settore agricolo, agroalimentare e della distribuzione: Apo Conerpo, Barilla, Coop Italia, Granarolo, Parmareggio, Unipeg e Cso. Il Consorzio del Parmigiano-Reggiano è co-finanziatore del progetto. Partner scientifici sono l'Arpa della Regione Emilia-Romagna e gli enti di ricerca Crpv di Cesena e Crpa di Reggio Emilia. Il progetto è stato approvato dalla Commissione

Ue nell'ambito del Programma Life. Ha durata triennale (luglio 2013-dicembre 2016) e un costo di 1,8 milioni di euro cofinanziati al 50% dall'Ue.

L'insieme delle buone pratiche di coltivazione e di allevamento, se applicate su larga scala, porteranno a una significativa riduzione di emissioni serra da parte dei diversi sistemi produttivi. Le tecniche prevedono un minore utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci (selezionati fra i meno nocivi su uomo e ambiente); una più razionale gestione delle risorse idriche; l'uso di tecniche di lavorazione minima o ridotta del terreno; modalità di gestione delle deiezioni e dell'alimentazione animale meno impattanti.

Questi metodi sono stati applicati dal 2014 in aziende dimostrative confrontando tre livelli di attenzione ambientale (Laa) di efficacia crescente sotto il profilo della riduzione delle emissioni di gas climalteranti.

A questo fine è utilizzato il metodo Lca (*Life cycle analysis*). Nelle stesse aziende viene valutata la sostenibilità economica degli interventi. I risultati saranno messi a disposizione di tecnici e agricoltori per l'adozione del progetto su più vasta sca-

la. Incentivi ad hoc sono previsti attraverso il Programma di sviluppo rurale 2014-2020.

Le visite dimostrative presso le aziende coinvolte nel progetto inizieranno a fine maggio-inizio giugno e riguarderanno il frumento. A seguire si svolgeranno prove di fertilizzazione azotata con interrimento dei reflui zootecnici con speciali macchine. Si proseguirà poi per tutta l'estate con sopralluoghi nei campi con colture di pesco, fagiolino, pomodoro e pero.

Il programma si concluderà all'inizio del 2016 con le visite in stalla.

Il calendario completo delle visite e i risultati sul sito: agricoltura.regione.emilia-romagna.it/climatechanger. ■



CLIMA E AGRICOLTURA

Secondo un rapporto dell'Agenzia europea per l'ambiente (Eea) l'agricoltura contribuisce alle emissioni di gas serra con circa il 10% delle oltre 4.700 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente stimati per l'Ue-27. Nel caso dell'Italia il peso del settore agricolo è inferiore (6,7%) e si colloca al secondo posto prima dell'industria e dopo il comparto dell'energia (87%). Gli effetti del cambiamento climatico descritti dagli esperti a livello mondiale sono percepibili anche in Europa e in Italia, dove negli ultimi 200 anni la temperatura è cresciuta di circa un grado per secolo.



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

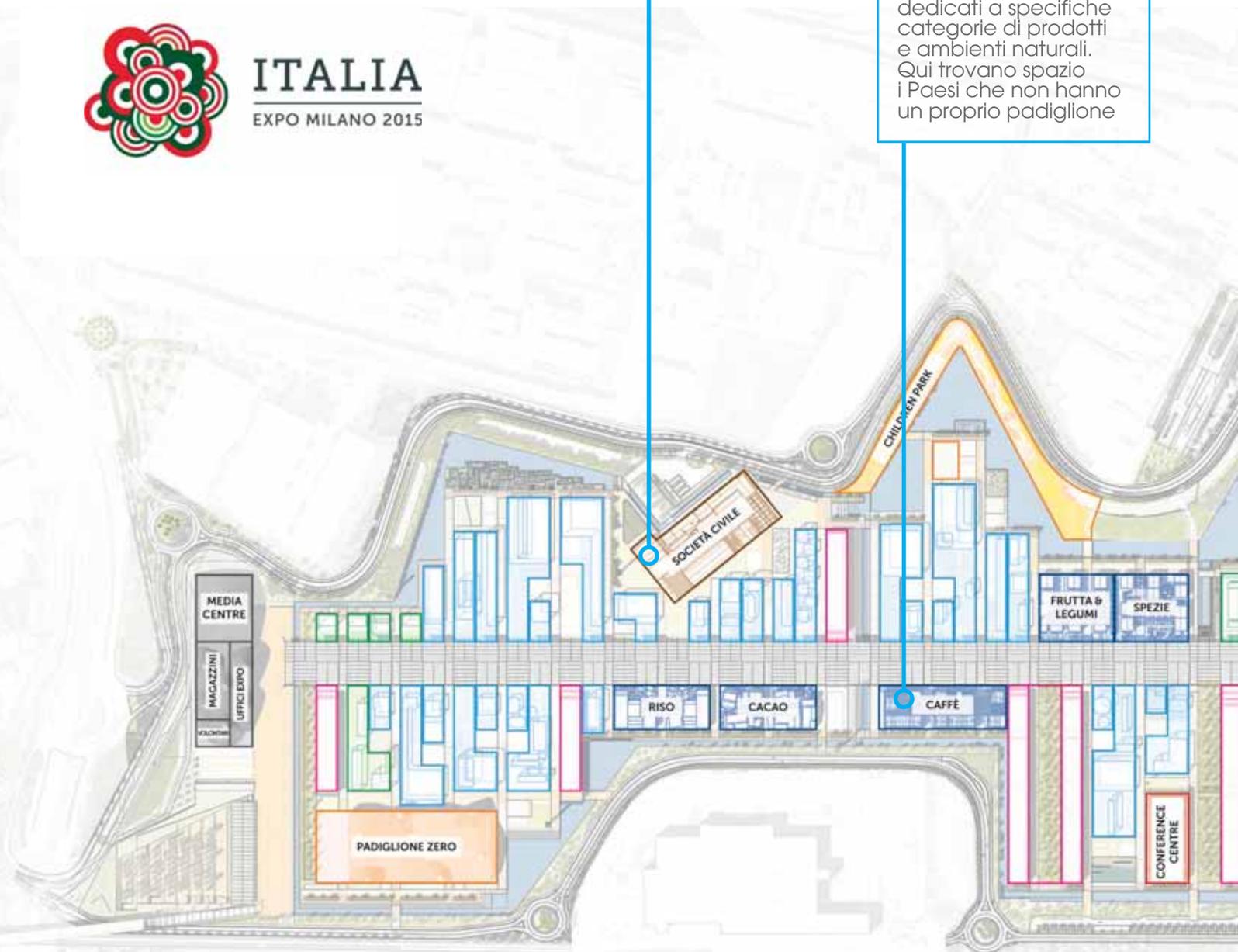


ITALIA

EXPO MILANO 2015

Il complesso di **Cascina Triulza**, esteso su un'area di 7.900 metri quadri, è la sede del Padiglione della società civile. Qui sono ospitati i progetti e le *best practice* delle associazioni no-profit e del terzo settore, ma anche di aziende e organizzazioni internazionali

Uno dei nove **cluster** dedicati a specifiche categorie di prodotti e ambienti naturali. Qui trovano spazio i Paesi che non hanno un proprio padiglione



LEGENDA:

■ AREE TEMATICHE

■ AREE EVENTI

■ AREE DI SERVIZIO

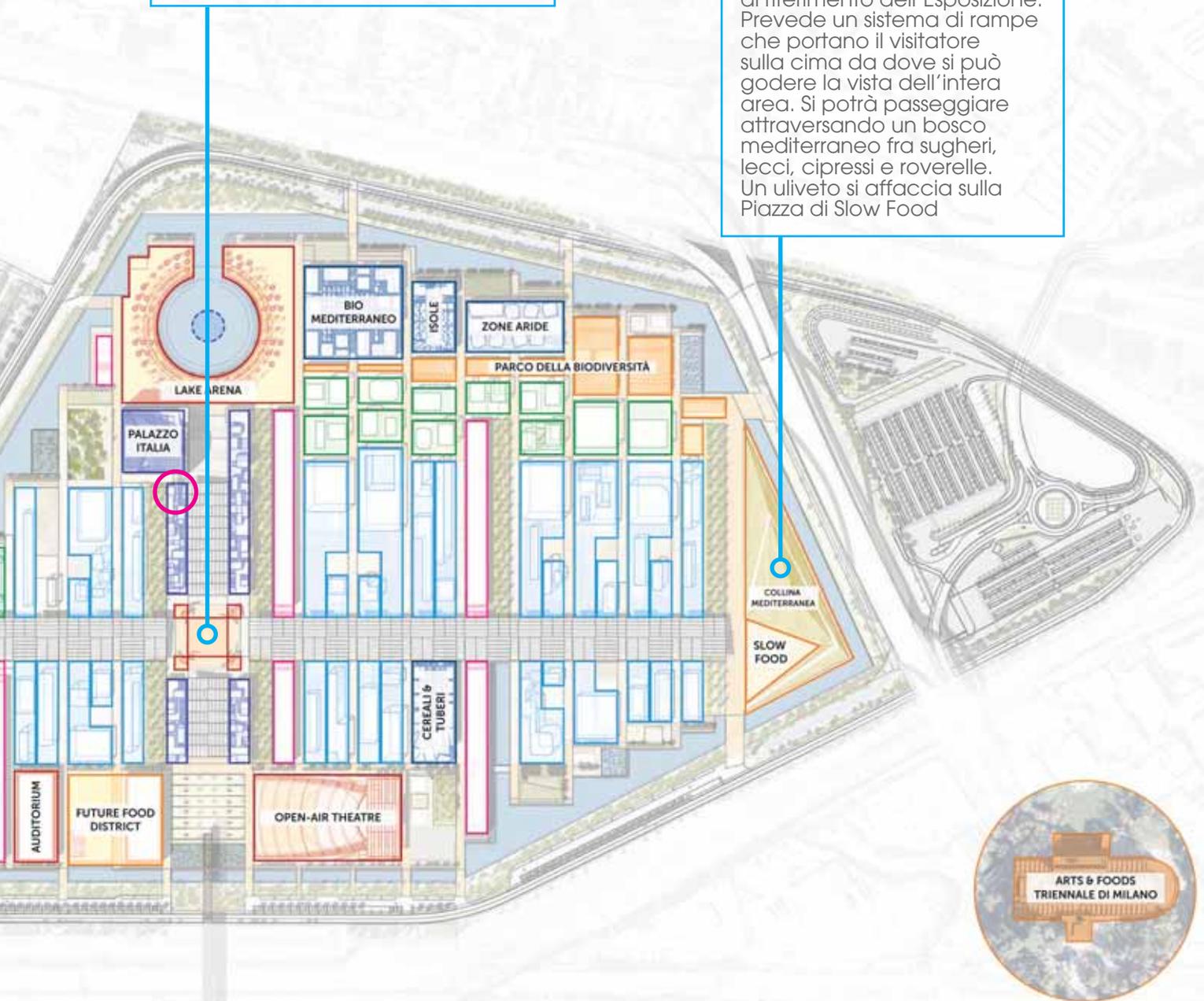
■ CLUSTERS

■ PARTECIPANTI UFFICIALI
CON PADIGLIONE PROPRIO

■ AZIENDE

Piazza Italia, posta al centro di **Padiglione Italia**, all'incrocio tra cardo e decumano. In quest'area sorgono Palazzo Italia, con la Mostra delle Regioni, e gli edifici dedicati al made in Italy. Qui anche la **Piazzetta** della Regione Emilia-Romagna (in rosa)

La **Collina mediterranea**, alta 12 metri, è uno dei punti di riferimento dell'Esposizione. Prevede un sistema di rampe che portano il visitatore sulla cima da dove si può godere la vista dell'intera area. Si potrà passeggiare attraversando un bosco mediterraneo fra sugheri, lecci, cipressi e roverelle. Un uliveto si affaccia sulla Piazza di Slow Food



Più innovazione e ricerca con il World Food Forum

Produzione e sicurezza alimentare in primo piano con la piattaforma che sarà presentata il 22-23 settembre

world
FOOD
RESEARCH &
INNOVATION
forum

È uno dei progetti strategici della Regione Emilia-Romagna in campo agroalimentare, una “finestra aperta” sul futuro dell’innovazione e della ricerca che proprio a Expo 2015 vivrà una tappa importante del suo percorso. Stiamo parlando del *World Food Research and Innovation Forum*, una piattaforma permanente di discussione sui temi della produzione e della sicurezza alimentare per attrarre competenze nel campo dello sviluppo sostenibile.

Expo 2015 aprirà un grande dibattito a livello mondiale, un confronto di idee e soluzioni sul futuro dell’alimentazione in vista di decisioni ed iniziative da perseguire a livello globale.

“Nutrire il Pianeta, energia per la vita”, il *leit-motiv* scelto per la manifestazione, significa affrontare il tema del diritto universale al cibo: una problematica complessa che coinvolge – con modalità spesso interdipendenti – gli Stati, le organizzazioni

internazionali, le normative, l’economia, il progresso scientifico, gli *stakeholder* e le comunità locali. Questa sfida presenta due elementi principali. Da un lato l’urgenza, specie nelle aree in via di sviluppo, di garantire la disponibilità di cibo per una popolazione in continuo aumento; dall’altro, l’esigenza di assicurare la qualità, l’igiene e la sicurezza di prodotti distribuiti in una dimensione sempre più globalizzata.

Un appuntamento a livello mondiale

Partendo da queste premesse la Regione Emilia-Romagna presenterà a Expo il proprio progetto sui temi della ricerca e dell’alimentazione che, dopo l’evento di Milano – previsto il 22-23 settembre prossimi all’interno della Settimana di protagonismo della Regione – diventerà un appuntamento biennale a livello mondiale. Promosso dalla Regione e da Aster, con il patrocinio dei Ministeri delle Politiche Agricole e dello Sviluppo economico, sarà realizzato in partnership con le istituzioni nazionali, europee e internazionali, i sistemi delle imprese, le reti di ricerca europee ed internazionali, gli attori mondiali del sistema *agrifood*.

Il principale obiettivo del Forum è quello di favorire il confronto a livello globale

sulle strategie di sviluppo del settore alimentare, per valorizzare il contributo della ricerca alla diffusione di un modello fondato su *security, safety e sustainability*, i tre pilastri fondamentali per garantire il diritto universale ad avere cibo sufficiente, sicuro e idoneo a soddisfare i bisogni nutrizionali. Una piattaforma a disposizione di *policy maker* nazionali e internazionali, della comunità scientifica, della ricerca, delle imprese e della finanza, per decidere insieme strategie e iniziative efficaci per il futuro dell’alimentazione del pianeta. Un comitato di indirizzo internazionale governerà la strategia e lo sviluppo del Forum e sarà composto da esperti delle istituzioni, delle imprese, della ricerca e delle reti globali.

Il percorso del Forum, iniziato nel 2014 con quattro eventi, ciascuno dedicato a una specifica tematica e realizzati all’interno delle fiere di settore in Emilia-Romagna, ha fatto tappa a Bruxelles nel gennaio scorso, dove è stato presentato alle istituzioni europee e ai direttori generali della Commissione Ue. Il 25 e il 26 marzo scorso, sempre a Bruxelles, si sono poi svolti due incontri dedicati ai temi delle sfide future per cibo e nutrizione, che hanno portato alla definizione dell’agenda delle priorità e dei temi che saranno affrontati a Milano.

Info: worldfoodforum.eu/it/ ■



Dell'Aquila

Le opportunità per il mondo produttivo

I bandi della Regione. **Da maggio a ottobre un ufficio per le imprese. Il programma "Porte aperte"**

Un'occasione concreta di sviluppo e di proiezione sui mercati internazionali. Per l'Emilia-Romagna Expo 2015 sarà anche questo. Forte di un'agricoltura di qualità i cui prodotti rappresentano il meglio del made in Italy; un'industria alimentare riconosciuta in tutto il mondo per l'eccellenza e la reputazione dei suoi marchi; una rete di centri della ricerca e dell'innovazione impegnati sui temi della sicurezza alimentare, della tracciabilità e sostenibilità ambientale. Un momento importante di *incoming* internazionale dunque, dedicato a tutta la filiera agroindustriale: produzione e tecnologie agricole, trasformazione, *packaging*, catena del freddo, logistica alimentare. Per arrivare fino al turismo enogastronomico, alle fiere, ai servizi avanzati alle imprese. La partecipazione della Regione ha fin da subito puntato a realizzare sia una presenza di sistema a Milano, sia una messa a sistema delle iniziative che si realizzano in Emilia-Romagna. Per questo è stato ampio il coinvolgimento delle imprese e delle associazioni emiliano-romagnole presenti a Expo; delle Università di Bologna, Ferrara, Modena e Reggio, oltre alla Cattolica di Piacenza; delle principali fiere internazionali dell'Emilia-Romagna. A questo riguardo sono stati messi in fila 14 eventi che direttamente o indirettamente attengono ai

temi di Expo. Oltre a Cibus e Cibus Tech (impegnate nel Padiglione di Federalimentare) a Parma, Sana (che organizza il Padiglione della Biodiversità) a Bologna, ma anche manifestazioni fieristiche quali H2O l'appuntamento bolognese sul trattamento dell'acqua; Remtech di Ferrara dedicato alla bonifica dei siti contaminati; Ecomondo, la fiera dell'energia e dello sviluppo sostenibile di Rimini. E ancora: Sigep la più importante manifestazione dedicata alla gelateria e alla pasticceria artigianale, Marca, Macfrut con l'ortofrutta, Rimini Wellness, Ttg sul turismo, R2B sull'alta tecnologia e le startup.

I settori coinvolti

Il coinvolgimento del sistema produttivo passa anche attraverso sette bandi regionali, di cui tre per l'internazionalizzazione e uno ciascuno per il turismo, l'artigianato, la cooperazione produttiva e quella internazionale.

Ai bandi rivolti a sostenere azioni promozionali a livello internazionale hanno aderito 400 soggetti: imprese soprattutto, ma anche istituzioni, associazioni imprenditoriali, fondazioni, università, centri di ricerca.

I contributi fino al 50% permetteranno di sostenere l'organizzazione in Emilia-Romagna di eventi, visite aziendali, incontri b2b, degustazioni, collaborazioni strategiche così da

costruire un'offerta per le delegazioni internazionali. Inoltre, sarà avviato il programma "Porte aperte", una possibilità per le imprese della filiera di ospitare delegazioni internazionali e dunque un'opportunità per definire partnership produttive, commerciali e tecnologiche. Né va dimenticato il supporto operativo dell'ufficio della Regione che sarà presente per l'intera durata di Expo a Milano.

Sul versante turistico un terzo bando rivolto a club di prodotto, consorzi, cooperative turistiche e altri raggruppamenti di imprese. Complessivamente sono 80 i pacchetti turistici collegati a Expo realizzati in collaborazione con Apt Servizi Emilia-Romagna e la loro diffusione avverrà anche in occasione delle principali fiere internazionali del 2015. ■



Dell'Aquila

Alla scoperta dei tesori lungo la via Emilia

L'Emilia-Romagna si candida ad ospitare migliaia di visitatori. Ottanta i pacchetti turistici. **Food e Motor Valley, Wellnes, città d'arte, borghi, degustazioni**



Al mattino ci si può divertire con una caccia al tartufo nei boschi di un parco come quello delle Foreste Casentinesi (Fc), poi seguire il corso di cucina a tema con uno chef stellato e al pomeriggio farsi accogliere da un produttore di Formaggio di fossa, con tanto di degustazione finale. Oppure si può essere accompagnati ad assaggiare la rarissima "Culaccia" (per la cronaca è la sorella del Culatello). Dopodichè, fra la visita a un romantico castello e il tour in un salumificio nelle terre di Giuseppe Verdi, la giornata si conclude in una trattoria tipica.

Sono solo due esempi dell'ottantina di pacchetti turistici sul tema *food* che l'Emilia Romagna e in particolare Apt Servizi, in sinergia con Unioncamere e assessorato regionale

all'Agricoltura, presentano in occasione di Expo. Filo conduttore della campagna turistica è la Via Emilia, che compie esattamente 2.202 anni. Per un viaggiatore percorrerla vuol dire vivere tante esperienze diverse: città d'arte e costa, centri termali e parchi protetti, ma soprattutto le esperienze sensoriali che riguardano l'agricoltura e i prodotti enogastronomici di eccellenza. In linea con il tema dell'Esposizione di Milano. Il turista riuscirà a vivere queste esperienze grazie ai 14 i club di prodotto che hanno passato la severa selezione ad opera di Apt Servizi e delle quattro Unioni di prodotto regionali. Gli operatori che hanno realizzato le proposte commerciali provengono da tutte le aree: Parma, Modena, Reggio Emilia, Bologna, Ferrara, Ravenna, Forlì e Cesena, Rimini.

Tante le proposte

Scorrendo i pacchetti, la qualità davvero non manca. Si tratta di proposte che offrono all'ospite una vacanza a 360 gradi, all'insegna del turismo d'esperienza. Ci sono degustazioni di prodotti tipici e piatti della tradizione. E queste sono sempre accompagnate a visite nei luoghi più belli e affascinanti: abbazie, palazzi storici, eremi e castelli. Ma non mancano tour in bici, escursioni a piedi, voli in mongolfiera. E ancora tappe nei "santuari" motoristici emiliano-romagnoli (dal Museo Ferrari di Maranello, compreso il giro sulla celebre pista di Fiorano, fino al Museo Ducati, passando per le tante collezioni private a due e quattro ruote), corsi per imparare a fare la sfoglia e riconoscere il vino, giornate trascorse in fattoria a vendemmiare e coltivare la terra, visite in acetaie, cantine, frantoi, prosciuttifici e musei del cibo, itinerari nelle città d'arte tra monumenti Unesco, splendidi centri storici e monumenti unici al mondo. E non mancano lo shopping esclusivo e il *wellness* termale.

Per polarizzare l'attenzione sulla Via Emilia e le sue eccellenze è previsto anche una rivista online, "Via Emilia Magazine", che racconterà periodicamente storie curiose di personaggi e luoghi che rendono unica la Strada Statale 9. ■



Tutta l'Emilia-Romagna *che andrà a Expo*



Granarolo, Coop Italia, Cir Food. Ma anche Fiere Bologna e Parma. **Sono alcune delle realtà regionali che a Milano porteranno progetti e competenze**

Una presenza ricca, articolata e di qualità. Ci sarà davvero tanta Emilia-Romagna a Expo: aziende grandi e piccole, fiere, associazioni, scuole di cucina ed enti locali. Comunque sempre una partecipazione di elevato livello progettuale. A partire dalla Fondazione Barilla "Center for Food and Nutrition", che ha messo a punto il Protocollo Milano, il documento per contrastare lo spreco alimentare e la fame nel mondo, punto di partenza di quella Carta di Milano, che costituirà la vera eredità di Expo 2015 e che verrà consegnata al segretario generale dell'O-

nu Ban Ki-moon. Parleranno emiliano-romagnolo due tra i principali padiglioni dell'Esposizione milanese: quelli dedicati all'industria alimentare italiana e alla biodiversità. Promosso da Fedarliamentare in collaborazione con Fiere Parma "Cibus è Italia" (nell'immagine in alto) condurrà i visitatori alla scoperta della storia, delle tradizioni, della qualità dell'agroalimentare italiano. Un viaggio tra 15 filiere e aree tematiche, in uno spazio di 5 mila metri quadrati dove 400 aziende e mille marchi del *food* racconteranno il miglior made in Italy. A curare il servizio di ristorazione sarà un'altra realtà

emiliano-romagnola, che arriva direttamente dal cuore della *Food Valley*: la scuola di alta cucina Alma di Colorno. Sarà invece gestito da Bologna Fiere e Sana in collaborazione con Federbio, il Parco della biodiversità, uno spazio espositivo nel quale si affronteranno alcune delle tematiche fondamentali di Expo 2015: a partire dalle grandi sfide globali per assicurare nutrimento e sviluppo sostenibile. In uno spazio di 8.500 metri quadrati sarà possibile compiere un "grand tour" alla scoperta della straordinaria ricchezza di biodiversità, di paesaggi naturali e agrari della Penisola. Si potrà

visitare il padiglione del biologico e del naturale, assistere a uno dei numerosi eventi in programma nel Teatro della Terra o assaggiare una ricetta 100% bio nel ristorante di Alce Nero. Saranno a Milano anche alcune importanti realtà del mondo cooperativo emiliano-romagnolo. Granarolo, con lo spazio dedicato alla filiera italiana del latte all'interno di Padiglione Italia, e Coop Italia che porterà il supermercato del futuro, quello in cui basterà un gesto della mano per avere tutte le informazioni sui prodotti, anche quelle che non si trovano in una etichetta tradizionale: provenienza,

lavorazione, proprietà, tragitto, l'impatto ambientale. Realizzato in collaborazione con il *Mit Senseable City Lab* di Boston, il *Future food district* di Coop offrirà 1.500 prodotti "intelligenti" espressione di 5 filiere, dal latte e derivati fino all'ortofrutta e al vino.

Rimaniamo sempre in ambito cooperativo per ricordare che è Cir food l'azienda cui sono stati affidati tutti i servizi di ristorazione dell'Esposizione milanese. Il colosso di Reggio Emilia, attivo da oltre 40 anni, dovrà dare da mangiare ai 20 milioni di visitatori attesi, occupandosi della gestione di 20 tra bar e ristoranti.

L'esperienza di Reggio Children

Educare alla sostenibilità gli adulti di domani. Non poteva mancare a Expo un'area espressamente dedicata ai più giovani, la cui progettazione e gestione è stata affidata a Reggio Children l'istituzione educativa del Comune di Reggio Emilia, la cui eccellenza pedagogica è riconosciuta in tutto il mondo. Lo spazio è stato concepito come un grande giardino in cui i bambini potranno esplorare attraverso installazioni interattive il mondo naturale: l'acqua, gli alberi, gli animali, l'energia, entrando in relazione diretta con il microcosmo e il macrocosmo vegetale, annusando aromi e spezie, lanciando messaggi in difesa del Pianeta. All'entrata verrà consegnato loro un album che permette-



Stefano Pasarelli

CEFA E GRANAROLO BEST PRACTICE PER L'AFRICA

Si chiama "Africa milk project: ama la tua terra, combatti la povertà, bevi il tuo latte" ed è stato selezionato come una delle cinque *best practice* a Expo 2015 tra circa 800 progetti. Si tratta di un'iniziativa con la testa a Bologna e il cuore in Africa realizzata dall'onlus Cefa con il sostegno di Granarolo, e che sarà ospitata a Padiglione Zero, la porta di ingresso di Expo. Si tratta di un intervento in corso a Njombe, uno dei distretti più poveri della Tanzania, dove è stata sviluppata una vera e propria filiera del latte locale che dà lavoro a un'intera comunità. La Njombe Milk Factory, la latteria, riceve il latte dagli allevatori locali (famiglie che possiedono una o due mucche al massimo e che si sono riunite in associazione) e lo trasforma. Oggi la Factory è un'impresa che fa utili. Ogni mattina l'azienda riceve 3.200 litri di latte da circa 800 allevatori della zona. Una volta consegnato "a mano" o raccolto con un furgone, il latte è pastorizzato. Una volta la settimana è distribuita in 58 scuole del distretto, raggiungendo un bacino di utenza che è di circa 25mila scolari.



rà di approfondire alcuni dei temi incontrati.

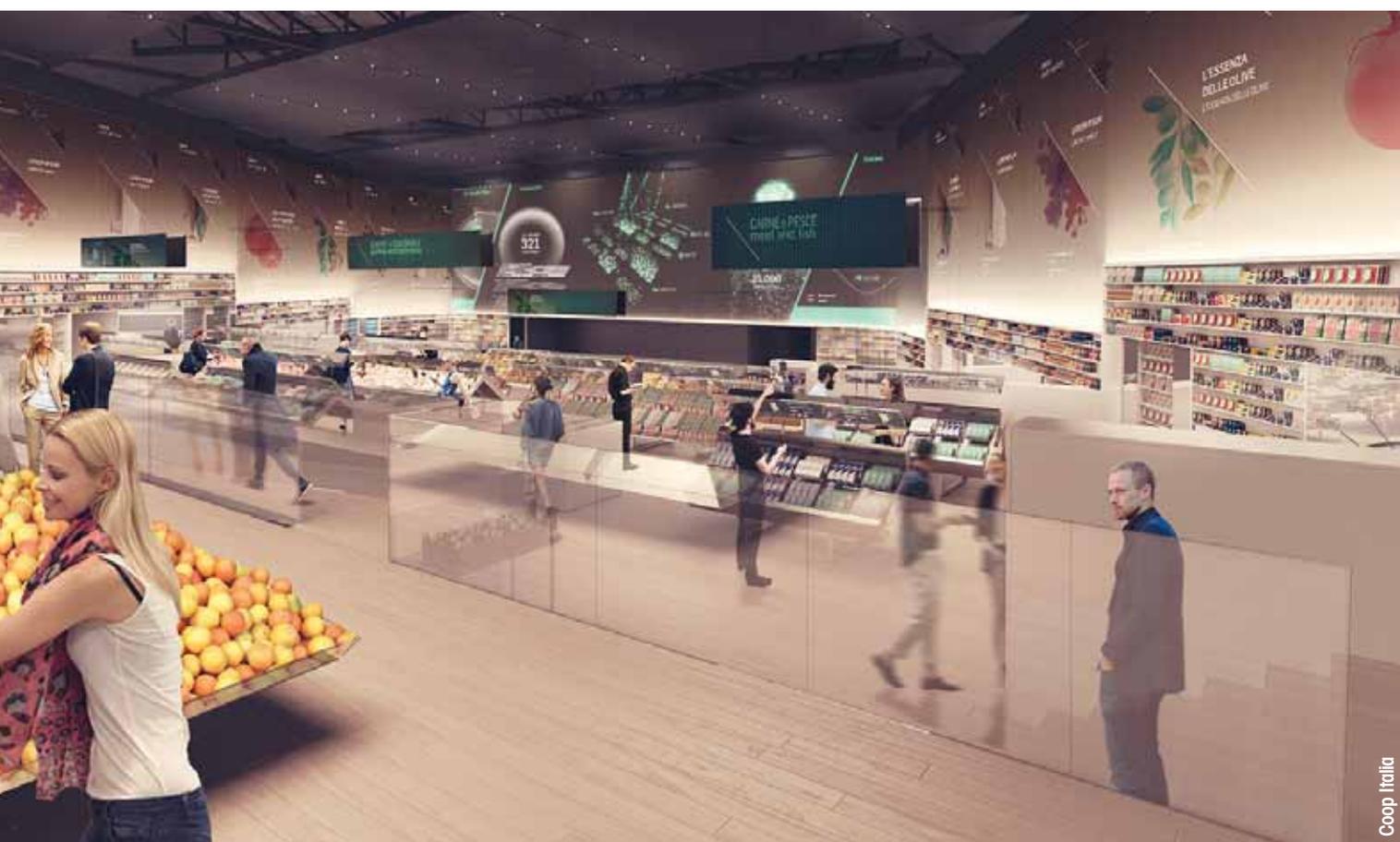
Da Reggio Emilia e Cesena con Technogym. L'azienda leader nel mondo nel settore del *wellness* e fornitore ufficiale delle ultime cinque Olimpiadi, curerà un percorso dedicato agli stili di vita salutari. La relazione tra corretta alimentazione, esercizio fisico e benessere è ormai acquisita dalla scienza. All'ingresso principale di Expo, Technogym allestirà un'area con la palestra del futuro, mentre lungo il decumano, la via principale del sito, saranno allestite 9 isole interattive per offrire ai visitatori un momento di svago e di ritrovo, ma anche soluzioni per il benessere accessibili a tutti nei diversi momenti della giornata. Sempre da Cesena arriva il gruppo Orogel, ma saranno tante le aziende agricole, i consorzi di prodot-

LA SFOGLIA DI CHEF TO CHEF

Tra i progetti *made in* Emilia-Romagna che andranno a Expo, si distingue per originalità quello di "Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi" che a settembre sarà negli spazi della Regione. L'associazione (presidente Massimo Spigaroli della Corte Pallavicina di Polesine Parmense) che riunisce cuochi stellati come Massimo Bottura, Igles Corelli, Paolo Teverini, ma anche Consorzi e produttori, organizzerà a settembre un viaggio via mare, via terra e via acqua - lungo le direttrici del Po, della Via Emilia e dell'Alta via dei parchi - per realizzare a Milano la sfoglia più grande del mondo: 50 metri di farina e uova che saranno poi farciti con i tanti e diversi ripieni della gastronomia regionale.

ti tipici emiliano-romagnoli, le fiere che avranno un loro spazio a Expo. Tra gli altri: Coppini Olio di San Secondo Parmense e i due Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma, che saranno anche protagonisti negli spazi del supermercato del futuro di Coop e del padiglione "Cibus è Italia". ■

Sotto, il rendering del supermercato del futuro all'interno del Future Food District



Auto, treno o metro: come arrivare



L'area è ben servita dalla rete dei trasporti pubblici. **I consigli per raggiungerla**

Expo

METROPOLITANA - Per arrivare con la metro bisogna utilizzare la linea 1 e seguire le indicazioni per la stazione di Rho Fiera Milano. Il tempo di percorrenza è di circa 25 minuti da piazza Duomo, 35 minuti dalla stazione centrale, 20 minuti dalla stazione Cadorna e 30 minuti dalla Stazione Garibaldi. È necessario munirsi di biglietto extraurbano. La stazione metropolitana di Rho Fiera Milano è direttamente collegata con l'accesso Ovest Fiorenza, dove ci sono biglietterie e servizi.

TRENO - Per giungere in treno è sufficiente seguire le indicazioni per la stazione

di Rho Fiera Milano. Il tempo di percorrenza previsto per raggiungere il sito Espositivo è di circa 15 minuti dalla stazione centrale e 19 minuti dalla stazione Garibaldi. Il collegamento ferroviario ad alta velocità si serve, in corrispondenza dell'accesso Ovest Triulza, della nuova fermata dedicata, servita anche dalle linee suburbane e da due linee regionali, a loro volta collegate alla rete della metropolitana di Milano. Per favorire i visitatori che utilizzano il trasporto pubblico il Comune di Milano ha reso disponibili diverse forme di ticket cumulativo e integrato.

AUTO - Con l'auto privata è

possibile utilizzare i seguenti parcheggi:

- Merlata (adiacente all'accesso Sud Merlata);
- Arese (collegato con navetta gratuita con l'accesso Est Roserio);
- Fiera Milano (navetta gratuita con l'accesso Ovest Fiorenza);
- Trenno (navetta gratuita con l'accesso Est Roserio).

I parcheggi auto sono disponibili solo su prenotazione.

La Regione Emilia-Romagna ha potenziato il servizio ferroviario regionale gestito da TPER sulle linee Parma-Piacenza-Milano e Ravenna-Milano per l'intera durata della manifestazione. ■

UN BIGLIETTO PER TUTTI

Numerose le tipologie di biglietti. Chi ha intenzione di visitare più volte la manifestazione può acquistare un carnet (2-3 giorni) o addirittura un abbonamento nominale (*season pass*) che consente l'ingresso libero dal giorno dell'attivazione fino alla chiusura della rassegna. I prezzi variano molto a seconda dei casi. Si può acquistare un biglietto a data aperta, valido per un giorno a scelta, oppure un biglietto a data fissa per una data specifica. Nel primo caso, che è la soluzione più costosa, bisognerà tuttavia confermare via internet la visita un giorno prima di effettuarla.

Esistono poi tantissime combinazioni (pacchetti famiglia variamente assortiti, ingresso individuale per due giorni consecutivi, ecc.), con il prezzo che varia di conseguenza. Ecco alcuni esempi: il prezzo di un biglietto standard (14-64 anni), data fissa, acquistato dopo il 1° maggio è di 34 euro (39 a data aperta). Per gli studenti (14-25 anni) gli importi scendono rispettivamente a 29 e 33 euro e ancora meno pagheranno gli over 65: 24 e 28 euro.

Scontatissimo l'ingresso serale: solo 5 euro (data aperta).

Info: www.expo2015.org/it/biglietti

Speciale Expo è stato realizzato dalla Redazione di "Agricoltura" in collaborazione con:

Luciana Finessi, Paolo Pirani, Francesca Ponti (Servizio ricerca, innovazione e promozione sistema agroalimentare); Gianni Boselli (Agenzia informazione e comunicazione); Carlo Malavolta e Milena Breviglieri (Servizio percorsi di qualità, relazioni di mercato e integrazioni di filiera) - Regione Emilia-Romagna; Raffaella Agostini, Aster; Daniela Camboni, Apt Servizi.