

THAILANDIA NATIONAL DAY

CERIMONIA UFFICIALE

Cerimonia dell'alzabandiera alla presenza delle delegazioni italiana e thailandese. Guiderà la delegazione dell'Italia **Maurizio Martina**, Ministro delle Politiche Agricole alimentari e forestali. Saranno presenti per la Thailandia la Principessa **Maha Chakri Sirindhorn**, **Chavalit Chookajorn**, Segretario Permanente del Ministro dell'Agricoltura e della Cooperazione.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 11:00



LUOGO:

Expo Centre
H5

SPETTACOLO TRADIZIONALE THAIANDESE

Lo spettacolo tradizionale thailandese mostrerà diversi aspetti della cultura del Paese. In particolare verranno messi in risalto il legame tra il metodo di coltivazione e le tradizioni del popolo della Thailandia, come il matrimonio, la vita agricola dei contadini durante le tre stagioni della Thailandia, le danze del Festival del Loi Krathong. A conclusione dello spettacolo si esibirà **Buakaw Banchamek**, campione di Thai Box conosciuto a livello mondiale.

Partecipazione su invito o previa registrazione.

cerimonie e convegni



ORE:

11:30 - 12:00



LUOGO:

Auditorium
I18



TIPO

Evento privato

EVENTI

LA GIORNATA DELLA BUONA TERRA

ANCIperEXPO torna in Cascina Triulza per le giornate evento dedicate alle buone pratiche e in quest'occasione si parlerà di Buona Terra. L'appuntamento sarà dedicato al racconto di Terre antiche, che hanno saputo rinnovare la loro tradizione e la loro rete di prodotti attraverso politiche amministrative attente ed intelligenti. Protagonista sarà l'Associazione "Sistema Turistico Locale Alto Molise e Mainarde".

h. 19.00 **Parata sul decumano** - Gruppo folk La P'cc'nera, seguito dal gruppo di comparse che accompagnano la maschera antropomorfa del Cervo di Castelnuovo, dagli Zampognari di Scampoli e dagli N' docciari di Civitanova del Sannio.

h. 20.00 **Chiusura della parata** - Ballo tradizionale, a cura del gruppo folk La P'cc'nera nella Corte della Cascina. A seguire, sul palco di Cascina Triulza, breve presentazione della maschera dell'Uomo Cervo.

h. 20.30 **Concerto** - A cura del Gruppo Patrios, sul palco di Cascina Triulza.

scienza e innovazione



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Cascina Triulza - La corte con il suo parco e gli orti F11

AGRICOLTURA BIOLOGICA E CAMBIAMENTI CLIMATICI

Il convegno, organizzato e curato dall'Action Network "Il biologico nutrirà il Pianeta", vuole fare il punto sul dibattito internazionale in corso in questo ambito, e in particolare sul ruolo dell'agricoltura biologica nella mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici, mettendo a confronto esperienze internazionali e italiane autorevoli e significative.

h. 14.30 Registrazione dei partecipanti

h. 15.00 Saluti e introduzione ai lavori da parte di **Raffaele Zanoli**, Presidente GRAB-IT, Gruppo di Ricerca in Agricoltura Biologica in Italia, Professore ordinario all'Università Politecnica delle Marche, e **Antonio Compagnoni**, Rappresentante italiano nel Consiglio IFOAM EU e Segretariato IFOAM AgriBioMediterraneo. Interverranno **Eduardo Aguilera Fernández** esperto in materia di cambiamenti climatici e suolo in agricoltura dell'Università di Siviglia; **Hans Rudolf Herren**, Presidente & CEO del Millenium Institute, co-fondatore e presidente di Biovision; **Eric Gall**, IFOAM EU Policy Manager, **Paola Migliorini**, Professore assistente e ricercatore in Agronomia e Sistemi Colturali Erbacei e Ortofloricoli, Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Lorenzo Ciccicarese**, Ricercatore ISPRA all'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale; **Helmy Abouleish**, CEO Sekem, Egypt, in collegamento video da Eliopoli, Cairo, - Egitto. Modera: **Luca Lombroso**, Meteorologo, divulgatore ambientale e scrittore.

h. 19.00 Incontro con **Hans Herren**, Presidente & CEO del Millenium Institute, co-fondatore e presidente di Biovision. Modera: Luca Lombroso, Meteorologo, divulgatore ambientale e scrittore.

cerimonie e convegni



ORE:

14:30 - 20:30



LUOGO:

Biodiversity Park
D24



TIPO

Evento privato

METTIAMO DA PARTE LE DIFFERENZE PER SAZIARE LA FAME DEL MONDO

Terrace Talk. Secondo il World Food Program, circa 795 milioni di persone nel mondo non hanno abbastanza cibo per condurre una vita sana e attiva. Questo rappresenta circa una persona su nove. Allo stesso tempo, il sistema agricolo e alimentare mondiale si ritrova di fronte a molte sfide: la crescita della popolazione mondiale; l'incertezza delle risorse naturali, peggiorata dai cambiamenti climatici; e un aumento della domanda di energia. Il Terrace Talk di **Philip Karstin**, Amministratore dei servizi agricoli per gli Stati Uniti e l'estero del Dipartimento dell'agricoltura, si occuperà di come i Paesi sviluppati del mondo possano collaborare per diminuire il numero di persone che vanno a letto affamati ogni giorno.

cerimonie e convegni



ORE:

16:00 - 17:00



LUOGO:

Stati Uniti D'America
G23

QB, QUANTO BASTA! TUTTO IL BUONO DEL NORD MILANO

Festival della Biodiversità - Parco Nord Milano, una delle più importanti manifestazioni nazionali dedicate alla natura e alla sostenibilità. La condotta Slow Food Nord Milano ci racconta i temi di questa nona edizione del Festival e il senso del progetto "Quanto Basta", un impegno per la riscoperta dei cibi tradizionali del Milanese.

cibo e cucina



ORE:

16:30 - 17:15



LUOGO:

Piazza della Biodiversità - Slow Food

MUSICA, DEGUSTAZIONI E INTRATTENIMENTO

SETTIMANA DEL GAL PELORITANI

All'interno del Cluster Biomediterraneo verrà allestita per tutta la settimana, dedicata al GAL Peloritani, una mostra di opere artistiche create magistralmente di artisti locali di rilievo nazionale come **Licinio Fazio**, **Filippo Andronico** e **Nino Uchino**.

- h. 10.00 **Colazione mediterranea** con i prodotti delle aziende Artale Natura e Fagruminda
- h. 12.15 **Show cooking** -con realizzazione piatti tipici con l'ausilio di uno chef specializzato, **Salvatore Muscolino**.
- h. 17.15 **Proiezione di video** che illustrano le risorse marine del Golfo di Patti come le riserve naturali, le principali specie ittiche, vegetali ed animali presenti nelle aree marine.
- h. 18.15 **Speak Easy** dedicato al vino accompagnato da degustazione
- h. 19.30 **Racconti, dibattiti, e dimostrazioni** legate alle antiche tradizioni culinarie e non del territorio del GAL Peloritani.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 20:30



LUOGO:

Cluster Bio-Mediterraneo D21

CALPESTA LA GUERRA

Calpesta la Guerra è la campagna ideata e promossa da **CooperAction Onlus** per promuovere la cultura della pace e del rispetto dei diritti umani. Si focalizza, in particolare, sulla condizione della popolazione afghana, che vive in un contesto di conflitto e instabilità dal 1979. La campagna riprende in chiave critica uno dei simboli dell'occupazione bellica, i tappeti di guerra: questi tappeti sono nati negli anni '80 a seguito dell'occupazione sovietica dei territori afgani, erano usati dai Mujahiddin come strumento di propaganda per incitare la popolazione a prendere le armi contro gli invasori. Questi tappeti rappresentano armi e immagini che inneggiano al jihad. CooperAction utilizza i tappeti di guerra per dar voce alle popolazioni colpite dai conflitti, invitando i visitatori a "calpestare" la guerra.

arte e cultura



ORE:

10:00 - 21:00



LUOGO:

Cascina Triulza - La corte con il suo parco e gli orti
Area Epositiva
1° Piano
F11

LA PUGLIA A EXPO

Settimana dedicata alla Puglia a Expo, durante la quale sono previsti spettacoli e manifestazioni nell'arco dell'intera giornata. Sarà in esposizione un esempio delle raffinate oreficerie tarantine, attraverso un corredo funerario, appartenuto a una giovane fanciulla, rinvenuto a Taranto, nel 1912. Nello spazio emozionale curato da Alessandro Piva i visitatori troveranno ristoro per il corpo e per la mente staccando per un attimo dal bailamme dell'esposizione universale, avvolto dai suoni e dalle immagini di un paesaggio di ulivi secolari catturato nel corso di una giornata estiva.

h. 10:00 **Spettacolo teatrale "...e venne Falanto"**, performance teatrale dedicata al mito della fondazione di Taranto. (*Repliche a intervalli regolari*).

h. 10:00 **Presentazione progetto "Spirulina. Il cibo degli dei"**, a cura dell'Associazione **ApuliaKundi** di Bari e finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito di **Principi Attivi**.

h. 20:00 **Primitivo, gigante buono di Puglia** - Degustazione tematiche a cura del Movimento Turimo del Vino Puglia, in collaborazione con Vinitaly International.

arte e cultura



ORE:

10:00 - 21:30



LUOGO:

Vino - A Taste of Italy
Puglia - Cardo g

ALLEVAMENTI DI POLLAME E SUINI IN BRASILE: STORIE DI CHI FA BENE

Una mostra fotografica che illustra ritagli del quotidiano degli allevatori brasiliani - molti dei quali di origine italiana - di pollame e suini. Caratterizzate da una particolare attenzione alla bellezza dei tratti paesaggistici che contraddistinguono le zone rurali del Brasile, le fotografie catturano gli aspetti più squisitamente umani propri di attività che rappresentano spesso la principale fonte di reddito e di posti di lavoro nella parte interna del Brasile. **“Allevamenti di pollame e suini in Brasile: storie di chi fa bene”** è un’iniziativa di **ABPA** (l’associazione brasiliana per la promozione delle proteine animali), realizzata in collaborazione con Apex-Brasil. **Fino al 25 agosto.**

arte e cultura



ORE:

10:00 - 22:00



LUOGO:

Brasile

G9

Auditorium, pian terreno

SETTIMANA DELLO SPECK ALTOADIGE IGP

Durante questa settimana Beretta celebra a Expo lo Speck Alto Adige IGP, uno dei prodotti più inconfondibili e pregiati del Trentino Alto Adige.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 22:00



LUOGO:

Fratelli Beretta, 18
eccellenze DOP e IGP per
essere unici

G13

IL GRANDE FIUME ARRIVA ALL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE

The Big RivER, un progetto di promozione di un territorio e del suo fiume, promosso dall'Unione dei Comuni della Bassa Reggiana. Per la promozione del territorio, sono previsti una serie di eventi per ogni giornata di presenza e un'esposizione permanente di prodotti del territorio nell'arco delle tre giornate di presenza in Piazzetta.

Durante le giornate dedicate all'Unione dei Comuni della Bassa Reggiana si terranno, a ripetizione, eventi, degustazioni e show cooking:

- **TacaDanser**: un quintetto di fiati che racconterà la Bassa Reggiana attraverso le musiche e i balli della nostra tradizione
- **Mani in Pasta**: show cooking sulla pasta fresca, in particolare verranno realizzati sul momento tortelli di zucca e tagliatelle fatte in casa, a cura di due gruppi di classiche "razdore"
- **La tigre che c'è in me**: trucca bimbi ispirato al pittore Antonio Ligabue e alla sua famosa tigre
- **Seed Bombs**: preparazione di una "bomba verde", un composto naturale a base di terriccio e semi dei prodotti tipici del territorio della Bassa Reggiana.

Inoltre saranno presenti due figuranti che interpreteranno Camillo e Don Peppone che condurranno un gioco a premi, laboratori, musiche e balli della tradizione.

lifestyle



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Piazzetta Emilia Romagna
Cardo f

SETTIMANA DEL MONTE FUJI E CUCINA TRADIZIONALE

Dimostrazioni culinarie e performance organizzate dalla prefettura e dalla città di Shizuoka, dalle città di Hamamatsu, Fujieda e Fukuroi, oltre che dalla Cooperativa dei Coltivatori di tè di Shimada. Verranno presentate la storia e la cultura di Shizuoka attraverso l'esposizione di oggetti d'artigianato. Video e pieghevoli, infine, per promuovere i prodotti della terra tipici della prefettura di Yamanashi, a partire dal vino del Kōshū, o i vari tipi di frutta, come uva e pesche.

h. 11.00 - **Il tè di Shizuoka**, la "casa del tè" n.1 in Giappone.

h. 16.00 - **La gastronomia di Shizuoka**: wagyū (manzo giapponese), wasabi (rafano), meloni e pomodori.

h. 19.30 - **Il nihon-shu di Shizuoka**, il Regno del ginjō.

cibo e cucina



ORE:

11:00 - 22:30



LUOGO:

Giappone
G24

PERFORMANCE: BALLET NATIONAL DU TOGO

In occasione della settimana dedicata al Togo, il **Ballet National du Togo** si esibirà sul Decumano e presso il palco del Cluster dei Cereali e Tuberi con due spettacoli al giorno di musiche e danze tradizionali del Paese.

musica e spettacoli



ORE:

11:30 - 12:30
18:00 - 19:00



LUOGO:

Cluster Cereali e Tuberi
H22

PISAREI IN PIAZZETTA PIACENZA

La ditta GA-RI, ospitata in Piazzetta Piacenza, è specializzata in produzione di stampi per la pasta fresca. Organizza alcune attività legate alla pasta fresca e ai primi piatti tipici piacentini a cura del ristorante Oca Bianca di Salsomaggiore Terme. Verrà mostrata la preparazione dei pisarei, il piatto simbolo della cucina piacentina. I pisarei sono particolari gnocchetti preparati con pane raffermo e farina in ogni ristorante della zona di Piacenza, dal ristorante stellato fino alla trattoria più umile. La ricetta è un capolavoro di arte contadina, con un gusto unico, caldo e avvolgente che viene dal sugo molto ricco grazie alla presenza della pestata di lardo (pistà 'd grass) e fagioli borlotti. Ingredienti semplici per una ricetta immortale.

h. 11.30 **Showcooking In-Pasta e Stampa.** (*Replica alle 17.30*)

h. 13.30 **Degustazione di Pisarei** (*Replica alle 19.30*).

cibo e cucina



ORE:

11:30 - 20:30



LUOGO:

Piazzetta Piacenza
Cardo p

PERFORMANCE DELLA TROUPE HAMYARE ZANAN

La troupe afghana Hamyare Zanan si esibirà, nel Cluster delle Spezie, in diversi spettacoli che rappresenteranno alcune delle tradizioni culturali del Paese, accompagnata dal suono dei tipici strumenti musicali e dai colorati costumi tradizionali. **Fino al 24 agosto.**

musica e spettacoli



ORE:

12:30 - 13:15
19:30 - 20:15



LUOGO:

Cluster Spezie
G16

PRANZO CON ANDREA RIBALDONE

A pranzo c'è un appuntamento speciale a Identità Expo. L'executive chef **Andrea Ribaldone** del ristorante stellato I Due Buoi di Alessandria, in collaborazione con i resident chef **Domenico della Salandra** di "Taglio" a Milano e **Domenico Schingaro** de "I Due Buoi" stesso, ha ideato un menù tutto speciale appositamente studiato per l'evento.

cibo e cucina



ORE:

12:30 - 14:00
14:00 - 15:30



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

CONCERTI DI PODER GUADAÑA

Un duo musicale che arriva dal leggendario porto cileno di Valparaiso e che mescola ritmi latini come il merengue, la salsa e la musica popolare latinoamericana Cumbia, ma usando una base elettronica. **Poder Guadaña** reinterpreta in maniera originale anche altre musiche come l'hip-hop, il reggae e il soul. Tutto si mescola felicemente nelle melodie di Tevo Zonoro e di Mar Sismo Guadaña che conquistano sempre più le simpatie e l'ammirazione del pubblico grazie ai ritmi contagiosi delle loro canzoni e ai messaggi che, con queste, trasmettono. **Fino al 27 agosto.**

musica e spettacoli



ORE:

14:00 - 15:00
17:00 - 18:00



LUOGO:

Cile
H22

DEGUSTAZIONE DI COTTAGE CHEESE

Lukšiu pieninè è uno dei più antichi produttori di latticini in Lituania, che ha iniziato la sua attività nel 1939. In questi giorni offrirà la possibilità di assaggiare il cottage cheese (focchi di latte), uno dei suoi prodotti fatti con latte pastorizzato di alta qualità senza additivi o conservanti alimentari.

cibo e cucina



ORE:

14:00 - 15:00
16:00 - 17:00
18:00 - 19:00



LUOGO:

Lituania
G11

UN ABBINAMENTO PERFETTO

Vino e gelato, vino e verdure, vino e uova... Ecco alcuni esempi di abbinamenti ritenuti comunemente difficili, ma non impossibili come ci racconterà **Roberta Poloniato**, docente Fisar.

cibo e cucina



ORE:

15:00 - 15:45



LUOGO:

Piazza della Biodiversità -
Slow Food
H26

POETRY SLAM CON BAS BÖTTCHER

Bas Böttcher, con i colleghi **Nora Gomringer** e **Dalibor Markovic**, intraprenderà nel 2015 una tournée in 10 circoli letterari in Germania, Austria (a Vienna, Salisburgo e altrove) e Svizzera (a Zurigo e altrove), facendo anche una tappa all'Expo Milano 2015. Bas Böttcher è uno dei fondatori della scena *spoken word* tedesca. I suoi testi, considerati dei classici della lirica orale contemporanea, compaiono nei testi scolastici e nelle principali raccolte di poesia tedesca (tra cui "Der Neue Conrady" e "Lyrikstimmen").

Bas Böttcher è l'inventore di diversi formati mediatici per la lirica. Ha sviluppato l'ipertesto elettronico "Loopool" quale nuova forma espressiva in internet (premio speciale 1998 di Die ZEIT, ARDOnline e IB).

musica e spettacoli



ORE:

15:00 - 16:00

18:00 - 19:00



LUOGO:

Germania
G22

THE COOKING SHOW, IL MONDO IN UN PIATTO

Chef italiani e stranieri si incontrano ogni giorno per preparare le migliori ricette del mondo e per raccontarsi. Ospiti: lo chef italiano **Daniele Zennaro**, lo chef delle Fiandre **Micheal Julien Vrijmoed** e **Marco Poletto**, co-fondatore di EcoLogicStudio. Live show condotto da Lisa Casali. Aperto al pubblico previa registrazione presso info point Expo.

cibo e cucina



ORE:

15:30 - 16:30



LUOGO:

Expo Centre
Studio Polifunzionale RAI
H5

IL FESTIVAL DEI CORTOMETRAGGI DELL'UNIVERSITÀ DI OFFENBURG

Attivo dal 1999, il Festival dei Cortometraggi SHORTS dell'Università di Offenburg presenta le produzioni degli studenti della Facoltà di Scienze della comunicazione e dello spettacolo.

musica e spettacoli



ORE:

16:30 - 17:30
21:00 - 22:00



LUOGO:

Germania
G22

RADIO IMMAGINARIA: I RAGAZZI IN DIRETTA

Dallo sport alla cronaca, l'informazione fatta dai giovani con i giornalisti del Corriere. **Fino al 30 Agosto**

lifestyle



ORE:

17:10 - 18:00



LUOGO:

Casa Corriere
G14

IL GIRO D'ITALIA IN 80 VINI

Il Padiglione del Vino propone 2 seminari di degustazione.

Seminario 1 - Trentodoc. Vini in degustazione: Cavit - Altemasi Riserva Graal Brut Trentodoc, Ferrari - Ferrari Perlé Trentodoc, Letrari - Brut Millesimato Trentodoc, Mezzacorona - Rotari Flavio Trentodoc, Istituto Agrario San Michele all'Adige - Riserva del Fondatore Mach Trentodoc, Abate Nero - Domini Spumante Metodo Classico Trentodoc, Dorigati - Methius Brut Riserva Trentodoc.

Seminario 2 - Franciacorta. Vini in degustazione: Bellavista - Gran Cuvée Franciacorta DOCG, Ca' del Bosco - Vintage Collection Dosage Zéro Franciacorta DOCG Millesimato, Il Mosnel - Brut Satèn Millesimato Franciacorta DOCG, Uberti - MAGNIFICENTIA Franciacorta DOCG Brut Satèn Millesimato, Cavalleri - FRANCIACORTA DOCG Pas Dosè, Monterossa - CABOCHON ROSÉ BRUT Riserva 2005.

Prenotazione obbligatoria.

cibo e cucina



ORE:

17:30 - 18:30

19:30 - 20:30



LUOGO:

Vino - A Taste of Italy
Sala convivium
Cardo o

IL GOLOSARIO

Evento/degustazione aperto su prenotazione

La giostra dei Wine Bar: Mascareta Enoteca di Venezia Il vino, fra i prodotti alimentari, è stato quello che più ha contribuito negli anni a trascinare l'offerta moderna nel campo del food. In nome del vino sono nati nuovi locali, ma soprattutto sono stati trasformati tanti locali tradizionali nella direzione di un incontro fra nuove generazioni (di produttori e di consumatori)

cibo e cucina



ORE:

17:30 - 19:00



LUOGO:

Vino - A Taste of Italy
Sala Symposium
Cardo o

CENA CON MATTEO BARONETTO

È **Matteo Baronetto** di Del Cambio di Torino, ex sous chef di **Carlo Cracco**, il protagonista odierno di "Contemporary Italian Chefs", la sezione di Identità Expo per le cene del lunedì e martedì dedicate ai migliori talenti della cucina nazionale. Classe 1977, è stato considerato il miglior sous chef per la guida Identità Golose 2009.

cibo e cucina



ORE:

19:30 - 21:00
21:00 - 22:30



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

SOUND OF LOVE

La musica che riempie i timpani e fa vibrare il corpo, dalla testa ai piedi. Deve aver pensato qualcosa del genere **Robert Feelgood**, DJ e produttore olandese, quando ha dato vita al suo progetto "Sound of Love". Un marchio che ha portato in giro nelle serate dei club olandesi e all'estero. **Fino al 26 agosto.**

musica e spettacoli



ORE:

19:30 - 22:30



LUOGO:

Olanda (Paesi Bassi)
G18

CONCERTO A PALAZZO ITALIA

In occasione della rassegna Vivaio Talenti, il Conservatorio di Musica "Francesco Venezze" di Rovigo presenterà questa sera, presso la performance Area di Palazzo Italia, **Veronica Rodella** al flauto traverso, **Stefano Borghi** al clarinetto, **Elisa Spremulli** al violino, **Riccardo Giovine** al violoncello e **Tommaso Boggian** al pianoforte.

musica e spettacoli



ORE:

19:50 - 20:40



LUOGO:

Palazzo Italia
Cardo a