

NATIONAL DAY ETIOPIA

CERIMONIA UFFICIALE

Cerimonia ufficiale dell'alzabandiera alla presenza delle delegazioni italiana ed etiopie.

Capo delegazione dell'Etiopia sarà **Tedros Adhanom Gebreyesus**, Ministro degli Affari Esteri, accompagnato da **Kebede Chane Gebru**, Ministro del Commercio, e **Mulugeta Alemseged**, Ambasciatore Etiopia in Italia.

Capo delegazione dell'Italia sarà Paola De Micheli, Sottosegretario del Ministero delle Economia e delle Finanze, accompagnata da Bruno Pasquino, Commissario Generale di Expo 2015, e Diana Bracco, Commissario Generale del Padiglione Italia.

Le delegazioni saranno accolte da balli e performance culturali tipici del Paese, protagonisti della parata successiva alla cerimonia fino al Cluster del Caffè.

cerimonie e convegni



ORE:

10:10 - 11:20



LUOGO:

Expo Centre
H5

PERFORMANCE CULTURALI E DEGUSTAZIONI

In occasione del National Day dell'Etiopia, il Padiglione organizza performance culturali e degustazioni tipiche del Paese.

cibo e cucina, musica e spettacoli



ORE:

11:20 - 11:50

14:30 - 15:00

17:30 - 18:00



LUOGO:

Cluster Caffè
Etiopia - H14

KIP DAY

KIP DAY

Expo Milano 2015 celebra il **KIP day**: *Idee e pratiche per territori attraenti per un mondo sostenibile.*

h. 18.30 **Cerimonia ufficiale**: raduno ufficiale delle delegazioni dei partner del Padiglione KIP accolte da **Lydia Peroni** di KIP. Durante la cerimonia ognuno dei partecipanti manderà un messaggio sull'importanza dello sviluppo territoriale. A conclusione dell'evento interverrà **Stefano Pisani**, sindaco di Pollica e Presidente della rete Dieta Mediterranea. Parteciperà all'evento **Bruno Pasquino**, Commissario Generale Expo Milano 2015.

h. 19.30 **Parata sul Decumano**: le delegazioni partecipanti al KIP Day sfileranno insieme al gruppo musicale **Contrabbanda** sul Decumano fino al Cluster del Caffè accompagnate dalla statua di **Marco Cavallo**, "Nitrire al Pianeta".

h. 20.10 **Festa al Padiglione KIP**: durante la serata, il Padiglione KIP organizza degustazioni di vino (Cantine Tollo), formaggi e frutta (Cantine Tollo e Maioli), oltre a concerti di **Contrabbanda** e un DJ set della **Radio R2L**.

cerimonie e convegni, cibo e cucina, musica e spettacoli



ORE:

18:30 - 23:00



LUOGO:

Expo Centre - H5
Decumano
Padiglione KIP - I7

EVENTI

WORKSHOP CON LE AGENZIE DELLO SVILUPPO ECONOMICO LOCALE

Nel Padiglione di KIP International School si terrà un workshop con le Agenzie dello Sviluppo Economico Locale (ADEL) per condividere le loro migliori esperienze e stabilire partenariati con altre istituzioni sui temi dello sviluppo territoriale sostenibile.

cerimonie e convegni



ORE:

09:00 - 18:00



LUOGO:

Scuola Internazionale KIP
I7

SPAZIO COLDIRETTI

Ogni giorno Coldiretti organizza eventi, degustazioni e conferenze di fronte al proprio spazio sul Cardo.

Programma della giornata:

h. 9.30 **Indovina chi impasta la piada oggi?:** preparazione della Piada di Romagna

h. 11.15 **Essere Italiani o sembrare Italiani. Italian sounding e tutela del made in Italy:** convegno con **Giancarlo Caselli**, Presidente del Comitato scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare

h. 18.30 **La grande dolcezza, l'oro di Einstein:** incontro sul miele: come si produce e come si degusta

cerimonie e convegni, cibo e cucina



ORE:

09:30 - 19:30



LUOGO:

Coldiretti
Cardo m

RIUNIONE NAZIONALE FILCAMS CGIL

Dal 21 al 25 settembre la CGIL Lombardia sarà presente a Expo negli Spazi di Cascina Triulza.

In programma oggi la riunione nazionale dei segretari generali regionali e delle aree metropolitane della Filcams CGIL.

cerimonie e convegni



ORE:

10:00 - 13:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Padiglione
della Società Civile
F11

LE PIANTE OFFICINALI COME FABBRICHE DI SOSTANZE UTILI

L'evento in forma di tavola rotonda e dibattito libero, si prefigge di far conoscere il mondo della produzione delle piante officinali italiane e non solo. Interverranno: **Andrea Primavera**, agronomo esperto di produzione piante officinali presidente FIPPO; **Sergio Fulceri**, agronomo, Aboca; **Reto Raselli di Bioraselli Poschiavo**, produttore delle erbe per Ricola; **Michel Krausz**, Direttore della Société Cooperative Agricole de Plantes à Parfum de Provence; **Inese Suja Markova** di SIA Field & Forest, produttore di camomilla lettone e **Bernard Fioretti** di Prolabin & Pharma, produttore di colori naturali ricavati dalle piante.

cerimonie e convegni



ORE:

10:00 - 17:00



LUOGO:

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

EMILIA ROMAGNA: LE MANI, LA TERRA E I FRUTTI DELLA RICERCA

Piazzetta Emilia Romagna organizza ogni giorno degustazioni, eventi e conferenze per valorizzare il proprio territorio e le realtà produttive regionali. Per tutto il giorno la Piazzetta celebrerà l'**Agricoltura e i suoi tesori**, un emozionante racconto sull'uso dei prodotti di eccellenza dell'Emilia-Romagna (*In collaborazione con Casa Artusi*).

h. 11.00 **World Food Research & Innovation Forum**: congresso internazionale su ricerca e innovazione, in collaborazione con **ASTER Emilia Romagna**. Intervengono, tra gli altri: **Stefano Bonaccini**, Presidente Regione Emilia-Romagna; **Maurizio Martina**, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali; **Paolo De Castro**, Parlamentare europeo e Presidente del comitato di governo del World Food research and innovation Forum; **Michael R. Taylor J.D.**, Vicecommissario "Foods and Veterinary Medicine", FDA (Food and Drug Administration); **Tobin Robinson**, Responsabile del comitato scientifico dell'EFSA (European Food Safety Authority); **Marta Dassù**, Presidente esecutivo di "WE - Women for Expo"; **Francesco Loreto**, Direttore del dipartimento di scienze bio agro alimentari del CNR (Centro Nazionale delle Ricerche). La seconda sessione si terrà nel pomeriggio a partire dalle 15.00 (*Auditorium, Palazzo Italia*).

h. 11.00 **Seminario della Scuola Adriatico-Ionica di studi politici e amministrativi** (*Sala Meeting, Palazzo Italia*).

h. 12.00 **CERSAIE 2015**: conferenza stampa, in collaborazione con **Confindustria Ceramica** (*Piazzetta Emilia Romagna*).

h. 14.00 **Seminario sul sistema agroalimentare nella regione Emilia Romagna** (*Piazzetta Emilia Romagna*).

h. 15.30 **Artusi. La pasta e l'identità italiana: lectio magistralis** a cura di **Massimo Montanari**, professore universitario, in collaborazione con l'Università di Bologna (*Piazzetta Emilia Romagna*).

h. 18.30 **Una Regione da record**: le 100 paste ripiene dell'Emilia Romagna, in collaborazione con **Chef to Chef** (*Cardo Sud*).

h. 19.30 **Nutrire il Futuro**: a cura del **Food Innovation Program**, in collaborazione con **UniMoRe** e il **Future Food Institute** (*Piazzetta Future Food District*).

h. 19.50 **Concerto di Folk Appennino e dintorni** (*Palco eventi, Palazzo Italia*).

cerimonie e convegni, cibo e cucina, musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 21:00



LUOGO:

Padiglione Italia
e Future Food District

RETI TERRITORIALI VIRTUOSE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Sottoscrizione del Protocollo d'Intesa.

Claudia Maria Terzi, Assessore Regione Lombardia, presenterà un progetto sperimentale con alcuni Comuni, la Grande Distribuzione e alcune ONLUS.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 12:30



LUOGO:

Pianeta Lombardia
Cardo i

SMART SPECIALISATION AND FOOD

Workshop organizzato dalla Commissione Europea, in collaborazione con la DG Centro di Ricerca Congiunto (DG JRC), l'Institute for Prospective Technological Studies (IPTS) e la sua Smart Specialisation Platform (S3 Platform).

Il workshop verte su cibo, gastronomia e bio-economia in quanto ambiti di specializzazione intelligente nei paesi e nelle regioni dell'UE.

Intervengono: **Kevin Morgan**, Professore, Università di Cardiff; **Alessio Cavicchi**, Ricercatore, Università di Macerata; **Giovanni Galesi**, Chef; **Andrea Fedrizzi**, Consorzio Melinda.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 18:00



LUOGO:

Unione Europea
E20

ITALIA, TUNISIA E COLOMBIA: PESCA E ACQUACOLTURA A CONFRONTO

Il progetto promosso dall'**Organizzazione di Produttori della Pesca di Trapani** si prefigge di raggiungere obiettivi importanti nel settore della pesca e dell'acquacoltura attraverso alcuni fondamentali interventi che riguardano la promozione di metodi o attrezzature di pesca selettivi per il miglioramento delle tecniche e condizioni di lavoro.

cerimonie e convegni, scienza e innovazione



ORE:

11:00 - 12:00



LUOGO:

Cluster Bio-Mediterraneo
D21

GIORNATE DELLA REGIONE DI MOGILEV

Conferenza sui potenziali di investimento nella regione di Mogilev. Presentazione delle compagnie leader della regione: **Mogotex, Krasnuy Pischevik, Bykhovsky KOZ.**

h. 11.30 - 13.00 Sessione plenaria.

h. 13.00 - 14.00 Pausa.

h. 14.00 - 15.30 Incontri B2B.

cerimonie e convegni



ORE:

11:30 - 15:30



LUOGO:

Belarus
G12

IL BEL PAESAGGIO DÀ VALORE ALL'AGRICOLTURA

Il valore del paesaggio agrario: su questo concetto, non solo economico, si concentra l'evento promosso da **CIA Emilia Romagna** in collaborazione con **Accademia Nazionale dell'Agricoltura e Promoverde**. Verrà presentato uno studio sulle interazioni tra attività agricole e paesaggio, con gli effetti che comporta sui valori dei terreni e degli immobili. Intervengono: **Maria Luisa Boriani**, Accademia Nazionale Agricoltura; **Maurizio Pivetti**, CIA - Confederazione Italiana Agricoltori; **Simona Caselli**, Assessore Agricoltura Regione Emilia Romagna; **Antonio Dosi**, Presidente CIA Emilia Romagna; **Gianluca Cristoni**, Presidente Promoverde; **Sabrina Diamanti**, Conaf - Consiglio nazionale dottori agronomi e forestali e **Gualtiero Baraldi**, Vice Presidente Accademia Nazionale Agricoltura.

Modera: **Claudio Ferri**, Direttore Agrimpresa magazine.

cerimonie e convegni



ORE:

11:45 - 18:30



LUOGO:

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

CULTURA E SOSTENIBILITÀ: PATCH FOR FUTURE

Inaugurazione del corner **Patch for Future** alla presenza di **Franco Pasquali** di Symbola, **Luciano Carrino** di KIP International School e dell'artista **Howtan Re**.

Patch for Future è una campagna ispirata agli obiettivi del Millennio delle Nazioni Unite promossa da Symbola, fondazione per le qualità italiane, e KIP International School, con il patrocinio di Expo e Ministero dell'Ambiente.

cerimonie e convegni



ORE:

12:30 - 13:00



LUOGO:

Scuola Internazionale KIP
I7

ECONOMIA, LA COSA PIÙ FACILE DEL MONDO.

Caffè, notizie & consigli.

Incontro su come investire al meglio i propri risparmi. Con **Nicola Saldutti** e **Franco Aletti**, banchiere.

lifestyle



ORE:

12:30 - 13:00



LUOGO:

Casa Corriere
G14

L'ARTE DI REGALARE IL CIBO

In Cascina Triulza, in occasione della mostra "Arts & Food" alla Triennale di Milano, si svolgerà il convegno, organizzato dal **Socialing Institute**, "L'arte di regalare il cibo". L'evento vedrà la partecipazione dell'azienda **Longo** e di illustri relatori del mondo istituzionale, accademico e aziendale. Intervengono: **Andrea Farinet**, Presidente del Socialing Institute e Professore di Economia delle imprese presso LIUC - Università Cattaneo; **Anna Maria Vinci**, Coordinatrice del Master in Food Management presso LIUC - Università Cattaneo; **Marco Salamon**, Professore associato dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Giovanni Longo**, Fondatore di Longo - Un Mondo di Specialità e **Stefano Ravizza**, Presidente Coldiretti Giovani Lombardia.

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 17:00



LUOGO:

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

CONVEGNO SULLA BIODIVERSITÀ

Incontro curato dalla **DG Ambiente Energia e Sviluppo Sostenibile** e **Federparchi**.

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 18:00



LUOGO:

Pianeta Lombardia
Cardo i

EVENTO FASTERNET

Nel 2015 ricorre il ventesimo anniversario di **FASTERNET SOLUZIONI DI NETWORKING SRL**, azienda ICT specializzata nei servizi di Internet Of Everything. L'evento di oggi vuole quindi essere un incontro con i principali Clienti dell'azienda per raccontare loro l'esperienza di FasterNet con Expo e festeggiare i traguardi raggiunti. Alla tavola rotonda interverrà anche **Cisco**, leader mondiale in ambito ICT, di cui FasterNet è Premier Partner.

cerimonie e convegni



ORE:

14:30 - 17:30



LUOGO:

ME and WE - Women for Expo. Le idee delle donne Cardo c

NUTRIRE IL MONDO CON LE SOLUZIONI INNOVATIVE E SOSTENIBILI

Seminario organizzato da Apex-Brasil.

L'incontro presenterà soluzioni e pratiche sostenibili per aiutare il pianeta ad affrontare la sfida della sicurezza alimentare. Saranno presenti rappresentanti del Centro Studi sulla Sostenibilità (GVces), della Scuola in Business Administration della Fundação Getúlio Vargas (FGV-EAESP), del Tavolo Tecnico sulle Attività Zootecniche Sostenibili (GTPS), dell'Istituto Nazionale della Proprietà Industriale (INPI) e dell'Associazione Brasiliana di Biotecnologie Industriali (ABBI). Intervengono, tra gli altri: **André Favero**, Business Director, Apex-Brasil; **Paulo Branco**, Deputy Coordinator, Gvces; **Tiziana Carriglio**, Rappresentante di ITALCAM.

cerimonie e convegni



ORE:

14:30 - 18:00



LUOGO:

Brasile
G9

IL MITO DEL CORPO PERFETTO E IL RAPPORTO COL CIBO

Cambiare i modelli educativi e informativi per prevenire i disturbi del comportamento alimentare e dell'immagine nei giovani. Intervengono: **Lina Bettini**, Presidente Associazione Erika; **Maria Cristina Cantù**, Assessore Famiglia, Solidarietà sociale, Volontariato e Pari Opportunità Regione Lombardia; **Maria Teresa Balasini**, psicoterapeuta, Erika Associazione Onlus; **Ettore Corradi**, nutrizionista, direttore della Struttura Complessa di Nutrizione Clinica dell'Azienda Ospedaliera Niguarda Ca' Granda; **Eugenia Pelanda**, psicoterapeuta, Presidente Associazione Area G Onlus - La dimensione psicologica del giovane; **Raffaella Pulejo**, professoressa di Storia dell'arte moderna, Accademia di Belle Arti di Brera; **Paola Emilia Cicerone**, giornalista scientifica; **Laura Dalla Ragione**, responsabile del centro per i DCA Palazzo Francisci, Todi (PG); **Anna Ferruta**, psicoanalista, responsabile training della Società Psicoanalitica Italiana. Modera: **Maria Teresa Balasini**, psicoterapeuta, responsabile clinico Erika Associazione per la lotta ai DCA onlus.

cerimonie e convegni



ORE:

14:30 - 18:30



LUOGO:

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

POTERE ALLO SCIAME!

Progetto a cura della scuola ambulante di agricoltura sostenibile per un'apicoltura sostenibile.

Il progetto è un messaggio di sostenibilità che significa *economia circolare*: consumare meno, stabilire un limite, ridurre gli input esterni, recuperare gli scarti, mangiare prodotti sani, buoni ed eccezionali, pensare alla qualità invece che alla quantità, migliorare la qualità della vita e del lavoro e delle relazioni tra uomo, ambiente e territori.

cerimonie e convegni



ORE:

15:00 - 15:45



LUOGO:

Piazza della Biodiversità - Slow Food H26

TREATEAT

Un convegno dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che affronta il tema del cibo come cura per pazienti con malattie metaboliche rare e epilessia. Una riflessione su quanto un trattamento alimentare specifico può rappresentare la base per la cura di numerose malattie e per migliorare le prospettive di vita sia nei bambini con patologie metaboliche, sia per bambini e ragazzi con severe forme di epilessia. Ripercorrendo la storia della cultura alimentare italiana, un momento di riflessione su quanto una dieta corretta possa influenzare il benessere della persona.

Intervengono, tra gli altri: **Mariella Enoc**, Presidente Ospedale Pediatrico Bambino Gesù; **Bruno Dallapiccola**, Direttore Scientifico Ospedale Pediatrico Bambino Gesù; **Piercarlo Grimaldi**, rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Modera **Paolo Conti**, giornalista del Corriere della Sera.

cerimonie e convegni



ORE:

15:00 - 18:00



LUOGO:

Conference Centre Orogel
G18

RENDERE VELOCE ED EFFICIENTE LA TUA START-UP

Terrace Talk a cura di **Rebecca Savage**, General Counsel e Operations Strategist a Keen.io.

lifestyle



ORE:

16:00 - 17:00



LUOGO:

Stati Uniti D'America
G23

SAPORI E SAPERI NELLA REPUBBLICA DEMOCRATICA DEL CONGO

Racconto e testimonianza dell'efficacia della metodologia educativa e formativa VIS/Salesiana in ambito agricolo attraverso il racconto dei protagonisti locali e la degustazione del caffè.

cerimonie e convegni



ORE:

16:00 - 20:00



LUOGO:

CASA DON BOSCO_
Educare i giovani, energia
per la vita
G21

L'ARTE DEL GUSTO GIAPPONESE

Le interviste (live) di GIOIA!, un incontro *speciale* con degustazione. Parteciperanno **Maria Elena Viola**, Direttore del settimanale GIOIA!, e **Midori Shimasue** di Peace Kitchen. A seguire degustazione di sushi, sake e furoshiki.

cibo e cucina



ORE:

17:00 - 18:00



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

RICETTE E PAROLE: IL CIBO NARRATO DALLE DONNE

Incontro con la vincitrice del Premio Speciale Slow Food Terra Madre del Concorso letterario nazionale **Lingua Madre** dedicato alle donne.

Cibo come nutrimento dell'anima, dei ricordi personali, dei legami e degli affetti più cari. Cibo come cura per l'altra/o, come risorsa collettiva, come affermazione identitaria e culturale. Cibo come passaggio di esperienze e saperi al femminile, custoditi e tramandati di generazione in generazione in quanto doni preziosi nella vita di una donna.

Intervengono: **Daniela Finocchi**, ideatrice del Concorso letterario nazionale Lingua Madre; **Leyla Khalil**, Premio Speciale Slow Food/Terra Madre del X Concorso Lingua Madre.

arte e cultura, cerimonie e convegni



ORE:

18:00 - 18:45



LUOGO:

Slow Food Theater
H26

FEEDING FAIR: HACKING MALNUTRITION

Conferenza stampa di presentazione del primo food hackaton di Expo Milano 2015 dedicato al tema della malnutrizione che raccoglie le indicazioni del progetto WikiExpo. Intervengono: **Michiel Bakker**, Direttore Google Food; **Patrizio Bianchi**, Consigliere per l'educazione e delegato europeo per la Regione Emilia-Romagna; **Andrea Segrè**, Presidente di CAAB e Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario San Michele all'Adige; **Antonio Perdichizzi**, Vice Presidente di Italia Startup; e **Albino Russo**, Responsabile ufficio studi Ancc-Coop.

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 19:30



LUOGO:

Coop Forum
Area di Servizio H2
H23

FEEDING FAIR: HACKING MALNUTRITION

Conferenza stampa di presentazione del primo food hackaton di Expo Milano 2015 dedicato al tema della malnutrizione che raccoglie le indicazioni del progetto WikiExpo. Intervengono: **Michiel Bakker**, Direttore Google Food; **Patrizio Bianchi**, Consigliere per l'educazione e delegato europeo per la Regione Emilia-Romagna; **Andrea Segrè**, Presidente di CAAB e Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario San Michele all'Adige; **Antonio Perdichizzi**, Vice Presidente di Italia Startup; e **Albino Russo**, Responsabile ufficio studi Ancc-Coop.

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 19:30



LUOGO:

Coop Forum
Area di Servizio H2
H23

FEEDING FAIR: HACKING MALNUTRITION

Conferenza stampa di presentazione del primo food hackaton di Expo Milano 2015 dedicato al tema della malnutrizione che raccoglie le indicazioni del progetto WikiExpo. Intervengono: **Michiel Bakker**, Direttore Google Food; **Patrizio Bianchi**, Consigliere per l'educazione e delegato europeo per la Regione Emilia-Romagna; **Andrea Segrè**, Presidente di CAAB e Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario San Michele all'Adige; **Antonio Perdichizzi**, Vice Presidente di Italia Startup; e **Albino Russo**, Responsabile ufficio studi Ancc-Coop.

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 19:30



LUOGO:

Coop Forum
Area di Servizio H2
H23

FEEDING FAIR: HACKING MALNUTRITION

Conferenza stampa di presentazione del primo food hackaton di Expo Milano 2015 dedicato al tema della malnutrizione che raccoglie le indicazioni del progetto WikiExpo. Intervengono: **Michiel Bakker**, Direttore Google Food; **Patrizio Bianchi**, Consigliere per l'educazione e delegato europeo per la Regione Emilia-Romagna; **Andrea Segrè**, Presidente di CAAB e Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario San Michele all'Adige; **Antonio Perdichizzi**, Vice Presidente di Italia Startup; e **Albino Russo**, Responsabile ufficio studi Ancc-Coop.

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 19:30



LUOGO:

Coop Forum
Area di Servizio H2
H23

FEEDING FAIR: HACKING MALNUTRITION

Conferenza stampa di presentazione del primo food hackaton di Expo Milano 2015 dedicato al tema della malnutrizione che raccoglie le indicazioni del progetto WikiExpo. Intervengono: **Michiel Bakker**, Direttore Google Food; **Patrizio Bianchi**, Consigliere per l'educazione e delegato europeo per la Regione Emilia-Romagna; **Andrea Segrè**, Presidente di CAAB e Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario San Michele all'Adige; **Antonio Perdichizzi**, Vice Presidente di Italia Startup; e **Albino Russo**, Responsabile ufficio studi Ancc-Coop.

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 19:30



LUOGO:

Coop Forum
Area di Servizio H2
H23

LA NUTRIZIONE DEI BAMBINI

Incontro sulla nutrizione infantile: crescita, nutrizione e obesità in Italia e Romania. Organizzato da **Istituto Italiano Auxologico**, in collaborazione con specialisti italiani e rumeni.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

19:00 - 21:00



LUOGO:

Romania
H18

SHARING THE WORLD

Settimo appuntamento del ciclo di conferenze, tenute da importanti pensatori e intellettuali italiani e stranieri, vere e proprie eccellenze nei loro settori. Gli incontri sono pensati e realizzati appositamente per Expo Milano 2015 e affrontano tematiche culturali di grande spessore e attualità, con un linguaggio accessibile e non accademico.

Questa sera: **La sindrome anti-europea: siamo tutti un po' stranieri.**

Interverrà **Ilvo Diamanti**, professore ordinario di Scienza Politica nella Facoltà di Sociologia dell'Università di Urbino e fondatore del Laboratorio di Studi Politici e Sociali (LaPolis).

cerimonie e convegni



ORE:

19:30 - 20:30



LUOGO:

The Waterstone by Intesa
Sanpaolo
G17

EXPO PEOPLE

INAUGURAZIONE MOSTRA PERSONALE DI EDOARDO BENNATO

Conferenza stampa.

Presentazione di "... In Cammino ...", mostra personale di Edoardo Bennato, alla presenza di **Vittorio Sgarbi**, **Edoardo Bennato** e **Oscar Farinetti**.

arte e cultura, cerimonie e convegni



ORE:

12:00 - 13:00



LUOGO:

Eataly
Sala Libeccio
H15

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 di oggi: gli chef Ambassador di Expo 2015 **Gualtiero Marchesi** ed **Ernst Knam**. Ospite della puntata il conduttore radiofonico e televisivo **Nicola Savino**. Live show condotto da Lisa Casali e aperto al pubblico previa registrazione presso info point Expo.

cibo e cucina



ORE:

15:00 - 16:00



LUOGO:

Expo Centre
Studio Polifunzionale RAI
H5

CONCERTO DE LASSOCIAZIONE

Nati 5 anni fa, **LASSOCIAZIONE** è un gruppo folk-rock frutto della collaborazione tra **Marco Mattia Cilloni**, compositore, voce e chitarra, **Giorgio Riccardo Galassi**, scrittore, e **Gigi Cavalli Cocchi**, batterista di Ligabue, C.S.I. e Clan Destino.

La musica del Gruppo è un incontro tra suoni acustici ed elettrici che si amalgamano in una simbiosi perfetta e dove ogni musicista ha portato la propria differente esperienza. Con il concerto proposto all'EXPO, Lassociazione esalta la propria proposta dal vivo dove a tratti sprigiona un'incontenibile energia, ma allo stesso tempo capace di toccare i tasti più sensibili dell'animo umano.

musica e spettacoli



ORE:

19:50 - 20:40



LUOGO:

Palazzo Italia
Performance Area
Cardo a

MUSICA, DEGUSTAZIONI E INTRATTENIMENTO

EXPO PER LO SPORT

Da sabato 19 a martedì 22 settembre dalle h. 10.00 alle h. 19.00 si svolge un grande evento di promozione sportiva grazie al quale, bambini e ragazzi dai 4 ai 14 anni di età, potranno divertirsi a provare tante discipline diverse in spazi attrezzati. Ogni giorno, ci saranno testimonial sportivi che giocheranno con i ragazzi. Sarà presente alla manifestazione anche **Geronimo Stilton**, beniamino dei più piccoli.

bambini e scuola



ORE:

10:00 - 19:00



LUOGO:

Area San Carlo e
Technogym - Arena vicino
Cascina Triulza

IL GORGONZOLA E LA SUA STORIA

Nella postazione di Afidop (Associazione Formaggi Italiani a denominazione di origine protetta), il Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop proporrà l'assaggio delle due varianti del formaggio Gorgonzola, dolce e piccante. Sarà anche possibile conoscere la storia e la tecnica di produzione del Gorgonzola, grazie alla proiezione di filmati. Nel 2014 circa 2000 aziende agricole e 38 aziende associate, hanno prodotto 4.443.538 di forme. Il 31 % della produzione è destinato all'esportazione, in Europa, ma anche negli Stati Uniti, in Canada e in Giappone, paese in cui il consumo di formaggi italiani è in forte crescita.

Fino al 24 Settembre.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 19:00



LUOGO:

CIBUSèITALIA - II
Padiglione dei prodotti
alimentari italiani
E24

DI DONNE VITALITÀ ARTIGIANA

Artigiane e designer si incontrano. Uno scambio vitale, femminile, che dà vita a una serie di prototipi. Un universo allegro, sospeso tra concretezza e fantasia. I progetti di importanti designer italiani, diventano realtà nelle botteghe artigiane milanesi e brianzole. Il bello è che ogni artigiana svolge un'attività diversa, c'è la fabbra, la sarta, la decoratrice, chi lavora il legno, chi la plastica e il plexiglass.

cerimonie e convegni



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

ME and WE - Women for
Expo. Le idee delle donne
Cardo c

EVENTI DI PIAZZETTA PIACENZA

Ogni giorno Piazzetta Piacenza organizza degustazioni, eventi di promozione territoriale e show cooking.

Per tutto il giorno saranno promosse le aziende **Bolzoni S.p.A.**, attiva nella progettazione, produzione e commercializzazione di attrezzature per carrelli elevatori e soluzioni per la movimentazione industriale, e **COPAV**, cooperativa di 29 imprese operanti nel trasporto di alimentari.

Per tutto il giorno saranno inoltre promosse l'**Associazione Culturale Piacenza Musei**, che racconta le bellezze artistiche, culturali e turistiche di Piacenza e Provincia attraverso alcuni materiali promozionali e la nuova guida di Piacenza, e **ECCE VITA**, progetto che mira alla scoperta dei capolavori dell'arte italiana custoditi nei Musei Piacentini.

h. 12.30 **Mani in Pasta con lo chef e il pittore**: show cooking a cura dell'azienda Bolzoni S.p.A., in collaborazione con lo chef **Ettore Ferri** del ristorante La Colonna di S. Nicolò (PC) e due *rasdore*, signore piacentine che prepareranno la pasta fresca tipica. Durante l'evento sarà presente all'evento il pittore **Romano Bertuzzi**, che ritrarrà le donne alle prese con la preparazione della pasta.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Piazzetta Piacenza
Cardo p

EVENTI SETTIMANALI CASCINA TRIULZA

Dal 21 al 27 settembre, per tutto il giorno, l'area espositiva di Cascina Triulza sarà animata da una serie di eventi promossi da diverse associazioni della società civile.

Il mito del corpo perfetto e il rapporto col cibo: Promozione della campagna di sensibilizzazione "Il mito del corpo perfetto e il rapporto col cibo - cambiare i modelli educativi e informativi per prevenire i disturbi del comportamento alimentare e dell'immagine nei giovani". L'evento organizzato dall'associazione **Erika** in collaborazione con **Area G**.

Networking Energies: sinergie innovative in azione: Sia nello spazio espositivo che all'esterno si parlerà di sostenibilità, attraverso le eco dimostrazioni "altri modi di ...", realizzate con prototipi delle tecnologie che vengono utilizzate per favorire l'accesso all'acqua potabile in Camerun e per garantire la sicurezza alimentare a Cuba. Tali tecnologie sono state realizzate in collaborazione con i nostri partner RESEDA, per quanto riguarda il fotovoltaico applicato all'agricoltura a Cuba e CIRPS - Centro Interuniversitario di Ricerca Per lo Sviluppo sostenibile per ciò che riguarda la fornitura di acqua potabile in Camerun. È inoltre previsto un focus sulla fotografia sociale all'interno dello spazio espositivo con due mostre dai due paesi curate dal fotografo **Giulio Di Meo**. L'evento è organizzato dall'associazione **ARCS**.

Mettiamoci bocca! Fare raccolta di buone pratiche ed esperienze (nazionali e non); valutare la cittadinanza attiva sul tema cibo/alimentazione; raccogliere le testimonianze in loco attraverso brevi video da proiettare in tempo reale su uno schermo nello stand e proiezione delle iniziative fatte nel territorio; dimostrazioni (piccole simulazioni di cucina antispreco/riciclo). L'evento è organizzato da **Cittadinanzattiva**.

cerimonie e convegni, lifestyle



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Cascina Triulza
Area Espositiva
F11

LA TIPICITÀ ENOGASTRONOMICA DEL LAZIO

Presentazione delle produzioni agroalimentari di qualità e le produzioni tradizionali: presentazione del volume sulle eccellenze agroalimentari del Lazio.

cerimonie e convegni, cibo e cucina



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Spazio Lazio
Palazzo Italia E19

L'APPETITO VIEN GIOCANDO

Insieme agli esperti di Altroconsumo si parte alla scoperta della corretta alimentazione per imparare fin da piccoli che il cibo non è solo quello che esce già pronto da sacchetti, scatole e vaschette. E che non sempre bisogna fidarsi della pubblicità. Attraverso il gioco i piccoli consumatori partono alla scoperta di un mondo nuovo, da condividere con mamma e papà.

bambini e scuola, cibo e cucina



ORE:

10:15 - 14:00



LUOGO:

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

CONTEMPORARY ITALIAN CHEFS. IVANO RICCHEBONO

Ivano Ricchebono, chef del The Cook di Arenzano (Genova), è il protagonista oggi a pranzo di "Contemporary Italian Chefs", i migliori chef che cucinano a Identità Expo. Nato a Genova nel 1972, si è diplomato presso la Scuola Alberghiera Bergese di Genova. Cattura l'attenzione dello chef Stefano Giorgi, al tempo presso l'hotel Atlantico di Forte dei Marmi; trascorrerà cinque stagioni a stretto contatto con un mondo già di alto livello. Quindi il ritorno in Liguria, dove viene notato: entra nel circuito del gruppo alberghiero Accor, col quale gira l'Italia. Nel 2004 apre con la moglie Elisa Arduini il ristorante The Cook a Genova e nel 2010 gli viene assegnata la stella Michelin.

cibo e cucina



ORE:

12:30 - 14:00

14:00 - 15:30



LUOGO:

Identità Golose Expo - S.Pellegrino G12

SETTIMANA DELLA CASTILLA Y LEÓN

Da lunedì 21 a domenica 27 settembre, la Comunità Autonoma di Castiglia e León celebra la sua settimana nel Padiglione Spagna a Expo. Nel corso della settimana il Padiglione ha programmato una lunga serie di eventi aperti ai visitatori. Tutti i giorni: Alle 17.00 e alle 19.00 negli spazi centrali del Padiglione sono previsti laboratori per grandi e piccoli a cura del museo de la Evolución Humana di Burgos, uno dei più visitati del Paese. Il tema dei laboratori si ispira al sito archeologico di Atapuerca. Alle 13.00 e alle 15.00, nell'auditorium del Padiglione, sono protagoniste le strade del vino: tipici itinerari turistici alla scoperta dei migliori vigneti della Regione (bierzo, Arlanza, Cigales, Ribera, Duero e Rueda).

arte e cultura, cibo e cucina



ORE:

13:00 - 19:00



LUOGO:

Spagna
H18

DANIELA HERNANDEZ

Il Padiglione Ungheria organizza ogni giorno eventi di promozione turistica, degustazioni e spettacoli. Per tutto il giorno, davanti al Padiglione saranno organizzati laboratori per grandi e piccoli a cura dei maestri e dei giovani maestri dell'artigianato popolare.

h. 13.00 **Concerto di Mida Oszkár** (*Replica alle 15.00, alle 19.00 e alle 21.00*)

h. 17.00 **Daniela Hernandez**: premiere del film. A seguire performance di ballo a cura di Daniela Hernandez.

musica e spettacoli



ORE:

13:00 - 21:00



LUOGO:

Ungheria
H18

FIELDS OF MUSIC

Il Padiglione tedesco, organizza eventi, musiche e spettacoli.

h. 13.30: **Le tendenze dalle scuole di ballo tedesche, balli tipici dell'Oktoberfest**: Esibizioni dal vivo: Un misto tra tendenze e novità provenienti dall'Associazione Tedesca Danza Sportiva (ADTV), tutte incentrate sull'Oktoberfest di Monaco di Baviera (*Replica alle h. 17.30*).

h. 21.00: Esibizione live: **TripAdLib**, presentano il loro nuovo EP per la prima volta.

musica e spettacoli



ORE:

13:30 - 23:00



LUOGO:

Germania
G22

IDENTITÀ DI PASTA CON RICCARDO CAMANINI

Una volta al mese, ai consueti appuntamenti coi giovani talenti della cucina, alle prese con uno dei prodotti italiani più popolari a Identità di Pasta, se ne affianca uno speciale, che vede invece come protagonista un big dell'alta gastronomia. Sempre a Identità Expo e in collaborazione con Pastificio Felicetti. Oggi è il turno di **Riccardo Camanini**, del ristorante Lido 84 di Gardone Riviera (Brescia). Camanini ha iniziato il suo percorso collaborando con la scuola di Marchesi. Occasione questa che gli ha permesso di fare esperienza di un nuovo modo di "fare cucina". È la curiosità nello scoprire il prodotto che spinge lo chef a creare nuovi accostamenti che per quanto innovativi rimangono legati al ricordo dei profumi.

cibo e cucina



ORE:

15:30 - 16:30



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

I VINI DI SICILIA

Degustazione guidata "I Vini Di Sicilia" a cura di Regione Sicilia.
Ingresso gratuito con registrazione.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

16:30 - 17:30



LUOGO:

Vino - A Taste of Italy
Cardo o

CONSERVATORIO DI ROMA SAINT LOUIS COLLEGE OF MUSIC

Nato dalla collaborazione tra Padiglione Italia, MIUR e Conferenza dei Direttori dei Conservatori di Musica, Vivaio Talenti offre un saggio dell'alta qualità delle strutture di formazione musicale del nostro Paese.

Il Conservatorio di Roma Saint Louis College of Music presenta il Trio pop/ rock "**Diego Swan**" Composto da **Diego Cignitti** "Il Cigno", voce e chitarra; **Matteo Rossi**, tastiere e piano, e **Bernardino Ponzano**, batteria.

musica e spettacoli



ORE:

17:05 - 17:55



LUOGO:

Palazzo Italia
Cardo a

ITALIAN WINE IS MORE

Degustazione "Italian Wine is More - STORIA" organizzato da Civiltà del Bere. Ingresso gratuito con registrazione.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

17:30 - 18:30



LUOGO:

Vino - A Taste of Italy
Cardo o

SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI DI VODKA RUSSA

Il Padiglione Russia organizza uno show cooking a cura di **Maxim Syrnikov**, Chef e Russia Expo 2015 Ambassador, insieme a **Ruslan Bragin**, Russia Expo 2015 Ambassador, che racconterà la storia della vodka russa e farà degustare Polugar, una bevanda a base di segale.

cibo e cucina



ORE:

18:30 - 19:30

20:00 - 21:00



LUOGO:

Russia (Federazione Russa)
G25

EDUCAZIONE AL GUSTO DEI FORMAGGI DOP

A cura di ONAF.

Incontro sulla Tecnica di Assaggio e la Comunicazione nell'Educazione al Gusto dei Formaggi DOP. Intervengono relatori ONAF, giornalisti del settore e dell'ente **CORFILAC**. Seguirà una degustazione guidata di formaggi DOP.

cibo e cucina



ORE:

18:30 - 20:30



LUOGO:

Cluster Bio-Mediterraneo
ONAF - D21

CENA CON ANDREA RIBALDONE

A cena 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:

19:30 - 21:00

21:00 - 22:30



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12