

NATIONAL DAY YEMEN

CERIMONIA UFFICIALE

Cerimonia Ufficiale dell'alzabandiera.

La cerimonia sarà preceduta e seguita da performance culturali tradizionali dello Yemen sul palco dell'Expo Centre.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 11:30



LUOGO:

Expo Centre
H5

PARATA MUSICALE

Al termine delle celebrazioni ufficiali per il National Day dello Yemen ci sarà una parata musicale lungo il Decumano verso il Cluster del Caffè, dove un gruppo folkloristico yemenita si esibirà in uno spettacolo tradizionale.

musica e spettacoli



ORE:

12:00 - 12:40



LUOGO:

Partenza: Expo Centre
Arrivo: Cluster del Caffè

YEMEN BUSINESS FORUM

In occasione del National Day dello Yemen il Paese ha organizzato un business forum nel Conference Centre.

cerimonie e convegni



ORE:

15:00 - 16:00



LUOGO:

Conference Centre Orogel
I16

PERFORMANCE CULTURALI

In occasione del National Day, un gruppo folkloristico yemenita si esibirà in performance culturali nel Cluster del Caffè.

musica e spettacoli



ORE:

16:30 - 17:30



LUOGO:

Cluster Caffè
Yemen - H14

FAIRTRADE DAY

FAIRTRADE DAY: FAIR CARBON

L'evento che aprirà ufficialmente il Fairtrade Day a Expo è una conferenza su opportunità, benefici e prospettive derivanti dall'integrazione della Carbon Finance nelle filiere agroalimentari Fairtrade. Il caso di studio sarà la filiera delle banane, dalla produzione alla maturazione, alla logistica, alla distribuzione: come si può massimizzare la sostenibilità e con quali benefici? Verrà affrontata anche l'influenza della mitigazione del cambiamento climatico sulle opportunità di investimento etico e sul rafforzamento delle filiere agroalimentari.

cerimonie e convegni



ORE:

10:00 - 13:30



LUOGO:

Cascina Triulza - Sale
workshop
Cascina triulza
Sala Workshop 50 - F11

FAIRTRADE DAY: BANANA PEOPLE

Intrattenimento di strada.

musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Decumano

FAIRTRADE DAY: CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

h. 13.00-13.45 **La via del cacao tra racconto e scienza** con La Fucina delle Scienze.

h. 14.00-15.00 **Da Cocaleros a produttori biologici di zucchero panela** Proiezione del cortometraggio prodotto da Alce Nero sulla storia degli agricoltori peruviani.

cerimonie e convegni



ORE:

13:00 - 15:00



LUOGO:

Cluster Cacao e Cioccolato
H12

FAIRTRADE DAY: POSITIVE ENERGY FOR PEOPLE AND THE PLANET

Dopo il saluto di **Giuseppe Di Francesco**, Presidente di Fairtrade Italia, **Claudia De Lillo** alias Elasti incontra **Marika De Peña** (Presidente), **Harriet Lamb** (CEO), **Bharath Mandanna** (Consigliere) di Fairtrade International e **Jocibel Belchior Bezerra** Presidente di Cocajupi. Sarà presentato il report di Fairtrade International sugli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) post-2015.

cerimonie e convegni



ORE:

16:00 - 17:30



LUOGO:

Piazza della Biodiversità -
Slow Food
H26

FAIRTRADE DAY: FUTURE FOOD DISTRICT

h. 17.00 **Cash Mob**: vota col portafoglio!

h. 17.45-18.15 **Visita guidata al Supermercato del Futuro** per i direttori e i membri del CdA di Fairtrade International.

h. 18.00-19.00 **Viaggio intorno al cibo: dal Brasile i produttori di frutta secca si raccontano**. I soci della cooperativa Cocajupi presentano la loro storia. Evento realizzato in collaborazione con Coop Italia e Chico Mendes Modena.

cerimonie e convegni



ORE:

17:00 - 19:00



LUOGO:

Future Food District
I19

FAIRTRADE DAY: FIRMA ACCORDO

Firma dell'accordo tra Fairtrade Italia e Procuador.

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 19:15



LUOGO:

Ecuador
G22

EVENTI

PROMOTING WOMEN ECONOMIC EMPOWERMENT IN THE MENA REGION

Convegno dal titolo "Promoting Women Economic Empowerment in the Mena Region" a cura di UNIDO (United Nations Industrial Development Organization).

Partecipano all'evento, tra gli altri: **Monica Carcò**, Responsabile Investimenti e Unità Tecnologiche UNIDO; **Emma Bonino**, politica italiana; **Samira Meraj**, Ministro degli Affari Femminili della Tunisia; **Giampaolo Cantini**, Direttore Generale della Cooperazione allo Sviluppo, MAECI; **Marta Dassù**, Presidente Esecutivo WE - Women For Expo.

cerimonie e convegni



ORE:

10:00 - 18:30



LUOGO:

Expo Centre
Conference Room - H5

AFFAMATI DI SPRECO

Il Ministero Dell'ambiente e Della Tutela Del Territorio E Del Mare/Anthos presenta il Documentario "Affamati di Spreco" di Maite Carpio. A seguire un dibattito. Modera: **Mario Sechi**. Intervengono: **Gian Luca Galletti**, Ministro dell'Ambiente; **Maurizio Martina**, Ministro dell'Agricoltura; **Maite Carpio**, regista **Giuseppe Giannotti**, Vicedirettore Raistoria; **Alessandro de Nicola**, Presidente Adam Smith Society; **Andrea Segrè**, Presidente Comitato tecnico-scientifico Piano Nazionale prevenzione rifiuti.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 12:30



LUOGO:

Biodiversity Park
D24

SFIDE GLOBALI, SOLUZIONI LOCALI

L'incontro sarà estremamente partecipativo, per permettere ai relatori e ai partecipanti di riflettere e condividere le proprie esperienze quotidiane, per raccogliere le buone pratiche che emergeranno dall'incontro. Relatori: **Sabina Siniscalchi**, Vice-president, Fondazione Triulza; **Sonia Cantoni**, Board Member, Fondazione Cariplo; **Benjamin Bellegy**, Fondation de France, EFSAF chair; **Hans R. Herren**, scientist and President & CEO of Millennium Institute; **Serafin Rafal**, The Polish Environmental Partnership Foundation; **Barbara Guittard**, AVSF Ecuador; **Véronique Rioufol**, Terre de Liens; **Katy Scholfield**, Synchronicity Earth on behalf of the AgroEcology Fund; **David Edwards**, The Prince of Wales' International Sustainability Unit; **Samuel Feret**, Arc2020, Comité Français pour la Solidarité Internationale; **Oliver Oliveros**, Agropolis Foundations, Global Alliance for the Future of Food; **Stefania Amato**, Milan Commune, UFPP; **Marielle Dubbeling**, RUAF Foundation; **Edie Mukiibi**, Vice-President, Slow Food International; **Paolo di Croce**, Slow Food International General Secretary.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 20:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Sale
workshop
Sala Workshop 100 - F11

RISPARMIO ENERGETICO: LA VIA DI SCHNEIDER ELECTRIC

La Schneider Electric e la sua Fondazione illustrano il metodo per il risparmio energetico adottato nel Padiglione, nelle case salesiane d'Italia e del mondo.

cerimonie e convegni, scienza e innovazione



ORE:

11:00 - 11:30
14:00 - 14:45



LUOGO:

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

L'AGRICOLTURA DEL FUTURO

Come produrremo il cibo? Rispetto del territorio e impiego sostenibile delle risorse secondo **Stefano Bocchi**, docente dell' Università di Milano. Con **Giovanni Caprara**.

cerimonie e convegni



ORE:

12:30 - 13:30



LUOGO:

Casa Corriere
G14

TALK SHOW E SHOW COOKING: I CROSTACEI DEL MEDITERRANEO

Talk show in cui si presenteranno ai consumatori prodotti ittici che hanno subito processi di congelamento/decongelamento standardizzati. Seguirà un cooking show che consentirà la degustazione dei suddetti prodotti ittici secondo ricette tipiche del territorio.

cibo e cucina



ORE:

12:30 - 14:30



LUOGO:

Cluster Bio-Mediterraneo
D21

TRE TERRA

Tre territori del Canavese, nella provincia di Torino: San Giorgio Canavese, Castellamonte e Agliè. Si tratta di tre comuni che si sono uniti in un progetto legato alla terra: San Giorgio Canavese, nella cui frazione Cortereggio viene coltivata la piattella Presidio Slow Food, Agliè, il cui castello ducale aveva la terra agricola dei re, e Castellamonte, la cui terracotta ci regala le pignatte, con le quali cuocere, come da tradizione, la piattella.

Intervengono gli ideatori di questo progetto: **Andrea Zanusso**, Sindaco di San Giorgio Canavese; **Nella Falletto**, Assessore alla Cultura di Castellamonte; **Marco Succio**, Sindaco di Agliè.

cibo e cucina



ORE:

13:00 - 13:45



LUOGO:

Piazza della Biodiversità -
Slow Food
H26

CIBO È ACCOGLIENZA

Un incontro sul viaggio, l'alimentazione sostenibile e l'economia reale. Interventi:

Enrico Gremmo - Introduzione: testimoniare in questa era di globalizzazione di massa l'estrema attualità di un viaggio in bicicletta in solitaria intorno al mondo, in corso da oltre cinque anni, e il cibo come componente essenziale dell'ospitalità.

Suravi Cristina Micheletti - Alimentazione etica e sostenibile, a base vegetale, sentiero di salute e pace, dai semi ai campi al nostro corpo: perché oggi, l'alimentazione naturale a base vegetale può aiutare l'Umanità e il Pianeta; storia dell'ecologia alimentare e dell'agricoltura naturale; visione e analisi dei punti principali del perché scegliere un'alimentazione a base vegetale

Barbara Saccagno - L'economia reale dopo la degenerazione finanziaria.

arte e cultura, cibo e cucina, lifestyle



ORE:

14:00 - 16:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Sale
workshop
Sala Workshop 100
F11

CONVEGNO "MENÙ FUNZIONALI E SOSTENIBILI"

Alla vigilia della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, il **CREA** organizza un evento per sensibilizzare i cittadini sull'importanza di adottare diete sostenibili, sia per la salute umana sia per quella del pianeta.

Programma:

h. 13.45 Accoglienza

h. 14.00-16.00 Menù funzionali e sostenibili per la salute dell'Uomo e del Pianeta.

Modera: **Carla Favaro**, giornalista e nutrizionista, collaboratrice del Corriere Salute - Corriere della Sera

h. 14.00 Dal campo alla tavola. Come ridurre lo spreco alimentare? **Francesca Giarè**, CREA, Centro Politiche e Bioeconomia, Roma

h. 14.15 Fabbisogni nutrizionali nei Paesi in via di sviluppo e spreco alimentare di micronutrienti. **Warren Lee**, FAO, Dipartimento di Nutrizione;

h. 14.30 Diete sostenibili per la salute dell'Uomo e del Pianeta: dalla Dieta Mediterranea allo spreco metabolico. **Mauro Serafini**, CREA, Centro Alimenti e Nutrizione, Roma;

h. 14.45 Il Biologico a tavola. **Flavio Paoletti**, CREA, Centro Alimenti e Nutrizione, Roma;

h. 15.00-16.00 Tavola Rotonda: **Mauro Serafini**, CREA, **Francesca Giarè**, CREA; **Warren Lee**, FAO; **Flavio Paoletti**, CREA; **Agostino Macri**, Unione Consumatori; **Giovanni Traversone**, Chef; **Massimo Fiorio**, Camera dei deputati. Modera Dr.ssa **Carla Favaro**, Corriere Salute - Corriere della Sera.

Consigli pratici dello chef **Giovanni Traversone** per rendere sostenibile la propria dieta di tutti i giorni.

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 16:00



LUOGO:

Mipaaf Lounge
Cardo z

ACCOGLIERE PER INCLUDERE

Organizzato da Gruppo Cooperativo CGM. I fenomeni migratori che interessano l'Europa stanno provocando una profonda trasformazione nei paradigmi di convivenza nelle comunità: scatenano tensioni e conflitti ma testimoniano anche una capacità di accoglienza e solidarietà, in grado di condizionare dal basso l'azione e le scelte dei governi. La sessione vuole far emergere quali sono le condizioni che causano i fenomeni migratori, analizzarne l'impatto nelle comunità di arrivo, individuando e raccontando le esperienze e i modelli di intervento presenti nella rete CGM per arrivare alla definizione di una proposta politica fondata sulla responsabilità della collettività e sulla promozione di una cultura dell'inclusione.

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 18:00



LUOGO:

Cascina Triulza
Auditorium - F11

IL LAGO CIAD - EVENTO ORGANIZZATO DA CNR

Evento sulle gravi condizioni in cui versano le popolazioni del lago Ciad a causa dell'inaridimento.

Delle cause e soprattutto delle prospettive di soluzione di tali problemi intende occuparsi l'**evento organizzato dal CNR** (Istituto di Studi Giuridici Internazionali), in collaborazione con l'Accademia Nazionale delle Scienze, la Società Geografica Italiana e con il sostegno della Confederazione Italiana Agricoltori.

Programma:

h. 14.00 Apertura e presentazione dell'evento **Giuseppe Palmisano**, Direttore dell'Istituto di Studi Giuridici Internazionali, ISGI-CNR

h. 14.15 **L'agonia del lago Ciad: cause ed effetti di una crisi ecologica, economica e sociale che mette a rischio la vita di milioni di persone**
Presiedono tra gli altri **Jacques Lemoalle**, Ricercatore emerito dell'Institut de Recherche pour le Développement - IRD; **Michel Dimbele-Kombe**, Direttore dell'OsseNatorio del Bacino del Lago Ciad della Commissione africana per il Bacino del Lago Ciad - CBL T;

Ne discutono: **Romano Prodi**, Presidente della Fondazione per la collaborazione tra i popoli; **Wassalké Boukari**, Ministro dell'idraulica e della bonifica della Repubblica del Niger; **Dino Scanavino**, Presidente della Confederazione Italiana degli Agricoltori, CIA; **Giampaolo Cantini**, Direttore generale per la Cooperazione allo sviluppo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale; **Lucio Caracciolo**, Direttore di Limes; Rivista italiana di geopolitica.

Intervengono: **Diana Bracco**, Commissario Generale di sezione per il Padiglione Italia e Presidente di Expo 2015 e **Luigi Nicolais**, Presidente CNR.

h. 17.00 **Il "sistema Italia" alla prova del lago Ciad: istituzioni, ricerca e imprese per lo sviluppo agricolo di una regione dell'Africa cruciale per l'Europa.**

Coordina: **Stefano Marroni**, Vicedirettore del TG2. Intervengono tra gli altri: **Mana Boubakari** e **Giampaolo Cantini**.

h. 18.15 Conclusioni E Chiusura

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 18:30



LUOGO:

Biodiversity Park
D24

LA BIODIVERSITÀ NELLO SVILUPPO RURALE

Incontro organizzato dalla Regione Piemonte. Nello spazio del convegno sarà allestita una mostra pomologica con varietà di mele, pere, castagne e nocciole. Intervengono: **Luisa Ricci** (Regione Piemonte) - La biodiversità nello sviluppo rurale; **Pietro Bianco** (Ispra) - La collana "Frutti dimenticati e biodiversità recuperata"; **Gianfranco Latino, Nadia Analdi** (Regione Piemonte) - Il volume dedicato a Piemonte e Sardegna dei "Frutti dimenticati e biodiversità recuperata"; **Enrico Rivella** (Arpa Piemonte) - Luoghi significativi per la biodiversità culturale in Piemonte; **Roberto Botta, Maria Gabriella Mellano** (Di.S.A.F.A., Università degli studi di Torino) - Le collezioni e le varietà da frutto; **Giulio Re** (Scuola Malva Arnaldi) - Le collezioni e le varietà da frutto; **Anna Schneider, Stefano Raimondi** (CNR, Istituto Protezione Sostenibile delle Piante) - Le collezioni e le varietà di vite.

cerimonie e convegni, cibo e cucina



ORE:

14:30 - 15:15



LUOGO:

Piazza della Biodiversità -
Slow Food
H26

CIBO KASHER, LA TRADIZIONE ITALIANA

Ricette e racconti della storia ebraica. Con **Miriam Camerini**, studiosa e attrice e **Marco Sabella**.

cerimonie e convegni



ORE:

17:00 - 18:00



LUOGO:

Casa Corriere
G14

MANGIARE A EXPO

I consigli del critico "in incognito" di ViviMilano **Valerio M. Visintin**. Con **Silvia Vedani**.

cerimonie e convegni



ORE:

18:00 - 19:00



LUOGO:

Casa Corriere
G14

FOOD FOR MIND: LE NUOVE FRONTIERE DELL'APPRENDIMENTO

Organizzato da **Insieme Intelligenti**. Convegno in collaborazione con Mediation ARCCA – Centro Autorizzato Feuerstein e il Feuerstein Institute. Intervengono: **Alfio Regis**, Presidente di Insieme Intelligenti; **Sandra Damnotti**, Presidente di Mediation ARCCA; **Rafi Feuerstein**, Presidente Feuerstein Institute; **Mariagrazia Restelli**, formatore Feuerstein.

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 21:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Sale workshop
F11 - Sala Workshop 100

VOLUNTEERS@EXPO: SAME PLACE, MANY STORIES

Incontro promosso allo scopo di promuovere la cultura del volontariato attraverso la conoscenza reciproca tra i volontari dei diversi Paesi/organizzazioni.

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 21:00



LUOGO:

CASA DON BOSCO _
Educare i giovani, energia per la vita
G21

I LUOGHI DEL CUORE - FAI

Intesa Sanpaolo è promotore e partner unico del progetto "I Luoghi del Cuore" al fianco del FAI. Il progetto si concretizza con un censimento a cadenza biennale su segnalazioni da parte dei cittadini di luoghi storici, artistici e naturalistici, a cui le persone sono legate e che vorrebbero conservare per le generazioni future. 6 tra i Luoghi del Cuore più votati nell'ultimo censimento del 2014, tra quelli della sezione Expo, saranno raccontati attraverso contributi video, interventi dei protagonisti/proprietari del luogo stesso e la presenza delle produzioni tipiche del luogo. Nel quinto incontro con i Luoghi del Cuore Expo le Saline di Marsala e alla Laguna Lo Stagnone (TP). 14.764 voti, 1° classificato Expo.

cerimonie e convegni



ORE:

19:30 - 20:30



LUOGO:

The Waterstone by Intesa Sanpaolo
G17

EXPO PEOPLE

CLIO MAKEUP

In visita per i Social Media.

lifestyle



ORE:

10:00 - 11:00



LUOGO:

Expo

INCONTRO CON LO CHEF CARLO CRACCO

È uno dei cuochi più famosi, **Carlo Cracco**, dell'omonimo ristorante, il protagonista della settimana di "Italian & International Best Chefs", i migliori chef che cucinano a Identità Expo. È nato a Vicenza nel 1965 e, prima ancora di essere conosciuto al pubblico attraverso la tv, ha inanellato una serie di grandi cucine. La sua prima esperienza di livello è stata con Gualtiero Marchesi, poi alcuni stage, da Alain Ducasse e Alain Senderens. All'inizio degli anni Novanta è chef all'Enoteca Pinchiorri, poi torna da Marchesi. Del 1996 il primo ristorante di proprietà: Le Clivie. Nel 2001 sbarca a Milano con Cracco-Peck, e che da luglio 2007 è rilevato dallo chef.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

16:00 - 17:00



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

MUSICA, DEGUSTAZIONI E INTRATTENIMENTO

CAMERA DI COMMERCIO DI CREMONA

La Camera di Commercio di Cremona sarà presente allo spazio Pianeta Lombardia.

arte e cultura



ORE:

09:00 - 22:00



LUOGO:

Palazzo Italia
Pianeta Lombardia
Cardo g

DISTRETTO DI KAYUNGA IN UGANDA

Per l'intera giornata, ci sarà la presentazione dell'associazione onlus **La Ruota Internazionale**, che è un'organizzazione no profit nata nel 1999 con lo scopo di realizzare progetti e attività solidali svolte sia a livello nazionale che internazionale, con particolare attenzione ai Paesi in via di sviluppo. Nello specifico verrà presentata l'attività dell'associazione nel distretto di Kayunga in Uganda.

arte e cultura



ORE:

09:00 - 22:00



LUOGO:

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

EVENTI PIAZZETTA PIACENZA

Ogni giorno Piazzetta Piacenza organizza degustazioni, eventi di promozione territoriale: Promozione turista e culturale - **Ecce Vita**. Promozione turistica CO.A.P., consorzio costituito da novanta imprese artigiane di autotrasporti merci.

musica e spettacoli



ORE:

09:00 - 22:00



LUOGO:

Piazzetta Piacenza
Cardo p

SICUREZZA ALIMENTARE IN PICCOLI PVS INSULARI

Meeting ministeriale sulla sicurezza alimentare e adattamento climatico in piccoli Stati insulari in via di sviluppo. Sessioni: Sessione di apertura, Forum di alto livello: vision dei PSIVS per il futuro della sicurezza alimentare: seguito del paragrafo 61 del Percorso SAMOA, Agricoltura sostenibile e pesca, resilienza dell'agricoltura e della pesca al cambiamento climatico e le catastrofi, miglioramento dei mezzi di sussistenza nelle zone rurali di piccoli proprietari e agricoltori familiari, in particolare per le donne; la nutrizione, salute e malattie non trasmissibili, commercio e accesso al cibo, i partenariati per avanzare il livello di sicurezza nel cibo, sessione finale.

cerimonie e convegni



ORE:

09:30 - 17:30



LUOGO:

Palazzo Italia
Cardo a - Auditorium

SETTIMANA RAPA NUI

Dal 12 al 18 ottobre nella settimana dedicata all'Isola di Pasqua (in lingua nativa Rapa Nui) e dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, il Padiglione offre un ricco programma culturale di eventi, mostre e concerti a tutti i visitatori. Esibizione del gruppo "Pascuenses" di danza e musicisti con balli tipici dell'Isola di Pasqua per tutta l'intera settimana.

musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 10:30



LUOGO:

Cile
H22

GUIDATI DA UN SOGNO

Lezione di storia dell'arte riguardante l'iconografia e la storia di alcuni santi fondatori di ordini religiosi. Al termine dell'incontro vi sarà un breve assaggio di semplici prodotti presi dal ricettario di Mamma Margherita così da sensibilizzare i ragazzi al tema "Educazione è cosa di cuore". La giornata è stata organizzata e curata dall'Unione ex-allievi delle Opere Sociali Don Bosco e allievi dell'Istituto Salesiano di Sesto San Giovanni (MI).

arte e cultura



ORE:

10:00 - 18:00



LUOGO:

CASA DON BOSCO _
Educare i giovani, energia
per la vita
D21

EVENTI COLDIRETTI

Coldiretti organizza ogni giorno degustazioni, spettacoli di intrattenimento ed eventi di promozione territoriale.

Programma di oggi:

Tutto il giorno - Mostra dei prodotti e delle straordinarie storie di innovazione di cui sono protagonisti i giovani creativi italiani, con i vincitori del premio Oscar Green Coldiretti.

h. 9.30 - **Giornata dei fiori e delle piante** con il primo menu di fiori in cucina, inforata sul Cardo con omaggi floreali e personal trainer dei fiori per utili consigli e non sbagliare messaggio con il linguaggio dei fiori.

h. 11.00-16.30-19.30 - **Giovani innovatori raccontano**: forum con 40 giovani che raccontano la loro esperienza in agricoltura.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 19:30



LUOGO:

Coldiretti
Cardo m

EVENTI PIANETA LOMBARDIA

Pianeta Lombardia, organizza eventi, manifestazioni, degustazioni.

h. 10.00 **Tutti i numeri dell'agriturismo lombardo** incontro organizzato dalla **DG Agricoltura della Regione Lombardia**.

h. 14.00 Conferenza stampa. promozione prodotti tipici.

h. 19.00 Presentazione libro. Promozione a cura dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale.

musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 21:00



LUOGO:

Pianeta Lombardia
Cardo i

SLOW TEA CLUSTER

Dal **13 al 18 ottobre**, l'edificio C del Padiglione KIP ospiterà lo **Slow Tea Cluster**: uno spazio dedicato al tè e organizzato dall'associazione Slow Tea International. Organizzazioni, istituzioni e compagnie di produttori e commercianti provenienti da molti paesi e che lavorano per promuovere la produzione sostenibile di tè, proteggono la biodiversità e sostengono le tradizioni locali legate al tè e la piccola produzione di un tè di alta qualità potranno mostrare e far conoscere ai visitatori i loro prodotti.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 21:30



LUOGO:

Scuola Internazionale KIP
I7

CGM E LA SETTIMANA DELL'IMPRESA SOCIALE

Stand istituzionale: punto informativo dedicato alla promozione di contenuti, attività e progetti della rete CGM, che saranno veicolati grazie all'utilizzo di supporti e dispositivi tecnologici, video e infografici. L'obiettivo è creare un'esperienza per il visitatore, fargli conoscere l'impresa sociale e la rete CGM, le attività, i numeri e il lavoro delle cooperative nella rete. **Fino al 18 ottobre**.

arte e cultura



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

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

SETTIMANA DEL PIEMONTE

Nell'ambito della sua settimana di Protagonismo a Expo, la regione Piemonte organizza una serie di spettacoli e convegni.

h. 10.30-13.30 **Presentazione Truffle Club, il circuito piemontese dei ristoranti del tartufo**, a cura di Truffle Club. (*Palazzo Italia / Sala meeting IV piano*)

h. 14.30-16.00 Convegno: **La biodiversità nello sviluppo rurale**. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata, a cura di Regione Piemonte. (*Padiglione Slow Food*)

h. 15.00-17.30 **Kabaret Vertigo** a cura di Cirko Vertigo (*Palazzo Italia / Area Palco*)

cerimonie e convegni, cibo e cucina



ORE:

10:30 - 17:30



LUOGO:

Piazza della Biodiversità -
Slow Food
e
Palazzo Italia Cardo a

SETTIMANA DI FUKUSHIMA

Il presente evento si propone di presentare, a quattro anni dal sisma che ha colpito le regioni orientali del Giappone e del conseguente incidente verificatosi alla centrale nucleare, il cammino verso la ricostruzione e la riconoscenza degli abitanti della prefettura di Fukushima nei confronti di coloro che hanno sostenuto la ripresa. Con l'ausilio di immagini e dell'attiva partecipazione dei visitatori si intende, inoltre, illustrare le quattro stagioni di Fukushima, i prodotti di agricoltura, foreste e pesca frutto di un ricco ambiente naturale, le feste tradizionali offerte in omaggio ai doni della natura e la cultura alimentare scaturita dalla fusione di questi elementi.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

11:00 - 19:00



LUOGO:

Giappone
G24

DEGUSTAZIONE GUIDATA "SPARKLIN' LATIUM"

Regione Lazio organizza:

h. 11.30 Degustazione guidata **"Sparklin' Latium: il nuovo che avanza"**.

h. 19.00 Degustazione guidata **Latium Sweet Side: il lato "morbido" del vigneto"**.

cibo e cucina



ORE:

11:30 - 20:00



LUOGO:

Vino - A Taste of Italy
Cardo o

COSTRUIENDO A PARTIRE DALLA MEMORIA

Nato a Parres nel 1971, **Nacho Manzano** comincia già a 15 anni ad appassionarsi di cucina. Nel 1993 decide di tornare nella sua città natale, lavorando per il ristorante di famiglia Casa Marcial, del quale oggi è proprietario e chef executive. Manzano gestisce ora diversi ristoranti con la sorella.

L'appuntamento con Nacho Manzano si inserisce nell'ambito del progetto Innovazione ed Eccellenza Gastronomica, ideato da Basque Culinary Center e Acción Cultural Española (AC/E) con l'obiettivo di dare visibilità alla varietà e alla diversità dei prodotti e della gastronomia spagnoli.

cerimonie e convegni, cibo e cucina



ORE:

12:00 - 13:00



LUOGO:

Spagna
H18

UN ASSAGGIO DI BROOKLYN CON CHEF ROSSETTI

L'Ente del Turismo di New York, ospite al Padiglione Alitalia/Etihad Airways, ci accompagna a Williamsburg, Brooklyn dove il ristorante italiano Antica Pesa propone l'autentica cucina italiana. Lo Chef **Riccardo Rossetti** si esibirà in cucina.

cibo e cucina



ORE:

12:00 - 13:00
16:00 - 17:00



LUOGO:

Padiglione Alitalia - Etihad
Airways
E22

LO CHEF STELLATO MARCO BISTARELLI AL "TERRITORIES & RESTAURANT"

Dal 13 al 18 ottobre al ristorante "Territories & Restaurant" del KiP Pavilion gestito dal Gruppo Cramst (Orvieto) tornerà lo chef umbro **Marco Bistarelli**, insignito della prestigiosa Stella Michelin nel 2000 e Presidente dei giovani cuochi d'Europa. Bistarelli affiancherà gli chef **Abbatepaolo** e **Fiordiponti** proponendo un menù raffinato e semplice in grado di accostare elementi insoliti a specialità della tradizione umbra.

cibo e cucina



ORE:

12:00 - 22:30



LUOGO:

Scuola Internazionale KIP
H7

IL MENÙ DI CARLO CRACCO

È uno dei cuochi più famosi, **Carlo Cracco**, dell'omonimo ristorante, il protagonista della settimana di "Italian & International Best Chefs", i migliori chef che cucinano a Identità Expo. È nato a Vicenza nel 1965 e, prima ancora di essere conosciuto al pubblico attraverso la tv, ha inanellato una serie di grandi cucine. La sua prima esperienza di livello è stata con Gualtiero Marchesi, poi alcuni stage, da Alain Ducasse e Alain Senderens. All'inizio degli anni Novanta è chef all'Enoteca Pinchiorri, poi torna da Marchesi. Del 1996 il primo ristorante di proprietà: Le Clivie. Nel 2001 sbarca a Milano con Cracco-Peck, e che da luglio 2007 è rilevato dallo chef.

cibo e cucina



ORE:

12:30 - 13:30
14:00 - 15:00
19:30 - 20:30
21:00 - 22:00



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

SWISS MISS

La musica popolare non è mai stata così fresca e sfacciata. **Eliane Amherd** (voce e chitarra), **Iris Moné** (voce, percussioni, flauto) e **Sandra Merk** (basso) interpretano brani della musica tradizionale svizzera, straordinariamente arrangiati e ritmati, in tutte le lingue della Confederazione. Swiss Miss risveglia allo stesso tempo la nostalgia delle origini e la voglia di partire per paesi lontani.

musica e spettacoli



ORE:

12:30 - 15:00



LUOGO:

Svizzera
G21

CANTA E BALLA CON "MALADZIK"

Performance musicale di danze e musiche tradizionali bielorusse.

musica e spettacoli



ORE:

13:00 - 13:30

14:00 - 14:30

15:00 - 15:30



LUOGO:

Belarus

G12

CIRCUS MADE IN PIEMONTE - KABARET VERTIGO

In occasione della seconda settimana di protagonismo della Regione Piemonte **Cirko Vertigo** torna a Milano con un proprio spettacolo, intitolato Circus Made in Piemonte. L'eccezionalità dell'evento, rappresenta una sorta di Festival nel Festival. In scena un mix di tecniche di circo (equilibrismo, discipline aeree, trapezio, tessuti, cerchio, corda, cinghie, giocoleria, acrobatica) proposte da un ricco cast artistico internazionale accompagnato da un trio di musicisti jazz diretto dal maestro **Aldo Rindone**. L'evento rappresenta la terza partecipazione di Cirko Vertigo presso Expo 2015 in collaborazione con la Regione Piemonte.

arte e cultura, musica e spettacoli



ORE:

15:05 - 17:20



LUOGO:

Palazzo Italia

Cardo a

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. Oggi gli chef **Davide Scabin** e **Renato Bosco** prepareranno il menu di Capodanno. Live show condotto da Lisa Casali e aperto al pubblico previa registrazione presso info point Expo.

cibo e cucina



ORE:

15:30 - 16:30



LUOGO:

Expo Centre

Studio Televisivo RAI - H5

HUGO

Il gruppo è formato da cinque musicisti che danno prova dei loro molteplici talenti anche in ambito teatrale. Si dedicano alla canzone francese, dalla quale attingono a piene mani.

musica e spettacoli



ORE:

16:30 - 19:00



LUOGO:

Svizzera
G21

IL CACAO PREISPANICO

Florencio Sánchez Rodríguez, responsabile di agriturismo dell'azienda agricola CACEP di Tabasco, farà una dimostrazione pratica del processo di produzione del cioccolato a partire dalla fava di cacao e risponderà alle domande del pubblico sulla pianta di cacao e sulle tecniche di lavorazione. Seguirà una degustazione di cioccolato calda, per un massimo di 100 persone.

cibo e cucina



ORE:

17:00 - 18:00



LUOGO:

Messico
Terrazza - H19

100 GIORNI DI VENDEMMIA

La settimana dedicata ai "100 giorni di vendemmia" ha l'obiettivo di promuovere la vitivinicoltura e la biodiversità regionale attraverso alcuni vitigni siciliani rappresentativi di tutta l'Isola (Nero d'Avola, Moscato, Malvasia di Lipari, Zibibbo, Grillo, Catarratto, Grecanico, Frappato, Perricone, Nocera, Nerello mascalese) e che, durante il periodo della vendemmia, coprono idealmente un calendario di raccolta di circa 100 giorni.

cibo e cucina



ORE:

17:00 - 20:00



LUOGO:

Cluster Bio-Mediterraneo
D21

IDENTITÀ DI VINO

È la casa vinicola **Valle dell'Acate** al centro dei riflettori oggi a Identità di Vino, lo spazio dedicato alla migliore enologia tricolore; si tratta di una delle più note aziende siciliane, condotta dall'ultima generazione della famiglia Jacono e dalla famiglia Ferreri e impegnata nel proseguire e valorizzare l'antichissima tradizione vitivinicola della provincia di Ragusa, nel territorio tra Acate, Comiso e Vittoria.

arte e cultura, cibo e cucina



ORE:

18:00 - 19:00



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

DHL COOKING COMPETITION

Sfida ai fornelli con lo chef stellato **Moreno Cedroni**.

cibo e cucina



ORE:

18:00 - 20:00



LUOGO:

CIBUSèITALIA - II
Padiglione dei prodotti
alimentari italiani
E24

BASKET UNA SCUOLA PER LA VITA. ENERGIA E ISTRUZIONE

Organizzato da VISPE - Volontari Italiani Solidarietà Paesi Emergenti.

Pannelli espositivi delle attività proposte da Vispe in Burundi sui temi dell'energia e dell'educazione. Presentazione del progetto in corso della nuova Scuola Professionale di Bugenyuzi e del Progetto della nuova centrale Idroelettrica di Masabo e le attività correlate.

arte e cultura



ORE:

18:30 - 23:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Sale
workshop
Sala Workshop 50 - F11

CONCERTO A PALAZZO ITALIA

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 Cagliari porta sul palco della Performance Area di Palazzo Italia alcuni dei suoi migliori talenti. Si esibiscono **Jiyong Lee, Lia Scalas, Valentina Fiore, Alessandro Cossu e Sebastiano Italia.**

musica e spettacoli



ORE:

19:30 - 20:20



LUOGO:

Palazzo Italia
Cardo a

CONCERTO DI ELENKA

Concerto della cantante tedesca **Elenka.**

La sua musica ricorda Trentemøller, Björk e The Knife, ma anche M83 e CHVRCHES. Suoni elettronici fiammanti e brillanti si mescolano con la soave lingua tedesca creando momenti gioiosi che si perdono nel paesaggio fiabesco dei suoni. È merito anche delle produzioni elettroniche essenziali di Feeling Valencia e Robot Koch, che completano il team di produzione di Elenka nella realizzazione del primo album, arricchendo l'opera con un suono caratteristico e tutto loro.

musica e spettacoli



ORE:

20:00 - 21:00



LUOGO:

Germania
G22