

NATIONAL DAY SRI LANKA

CERIMONIA UFFICIALE

Cerimonia Ufficiale dell'alzabandiera alla presenza delle delegazioni italiana e dello Sri Lanka. La cerimonia sarà preceduta e seguita da una performance culturale del gruppo folk **Navy Band**.

cerimonie e convegni



ORE:

10:50 - 11:35



LUOGO:

Expo Centre
H5

CONFERENZA STAMPA DI PRESENTAZIONE SRI-LANKA

Conferenza stampa per presentare le opportunità di commercio, business e di investimento per le imprese italiane in Sri Lanka, paese in cui settori economici come energia, infrastrutture, telecomunicazioni e navale sono in notevole crescita. I punti di forza che oggi rendono questo territorio una delle mete turistiche più significative da esplorare nel panorama mondiale e quali le strategie messe in atto per attrarre sempre più turisti.

Intervengono:

John Amaratunga, Minister of Tourism Development and Christian Religious Affairs; **Rishad Badhiutheen**, Minister of Industry and Commerce; **Daya Pelpola**, H.E. the Ambassador for Sri Lanka in Italy; **Rohantha Athukorala**, Commissioner General of Sri Lanka to Expo Milano 2015 and Chairman Sri Lanka Tourism Promotion Bureau.

cerimonie e convegni



ORE:

15:00 - 16:00



LUOGO:

Conference Centre Orogel
I16

EVENTI

DONNE: SEMI DI SVILUPPO

Presentazione del progetto per il miglioramento della qualità della vita in Benin, in una delle aree più povere dell'Africa. L'iniziativa si basa sull'empowerment delle donne e la valorizzazione della filiera agro-alimentare della manioca e di altre produzioni locali. Tra i promotori: **Gruppo Bracco, Amici dell'Africa Onlus e Esplorativa Architetti** che lavorano dal 2005 in questo territorio con interventi d'innovazione sociale. Il progetto si basa sul rafforzamento dei gruppi femminili, in particolare per il miglioramento della quantità e qualità della produzione delle materie prime locali, incrementando le attività di trasformazione ed attivando nuovi canali di commercializzazione dei prodotti.

lifestyle



ORE:

09:30 - 20:30



LUOGO:

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

MADRE PLART

Nell'ambito delle attività previste **dal 16 al 22 ottobre 2015** dalla Regione Campania, la **Fondazione Donnaregina**, in collaborazione con **Fondazione PLART** e **Associazione Artecinema**, presenta un progetto sulla relazione fra cibo e arte quali elementi imprescindibili della millenaria cultura campana, intendendo il cibo come espressione culturale e soggetto artistico che attraversa i secoli, dando rappresentazione a condizioni di vita, abitudini di consumo, prospettive sociali che dal passato giungono fino a noi, nelle loro conformazioni contemporanee. Il progetto è finalizzato alla promozione della Regione Campania e del sistema delle sue istituzioni artistiche.

cerimonie e convegni



ORE:

10:00 - 21:00



LUOGO:

Convivio 1
Spazio Regione Campania
Cardo g

ENERGY ART AND SUSTAINABILITY

Conferenza stampa di presentazione del progetto "Energy Art and Sustainability":

h. 10.30 Presentazione dei progetti, intervengono: **Stefano Gatti**, Expo General Manager Participants e Padiglione Italia **Giovanna Bianchi**, Vice President Sustainability Processes Eni; Modera: **Filippo Ciantia**, Expo Cluster Countries e Civil Society Director;

h. 12.30 Inaugurazione della Mostra & Play corner che rimarranno fino al 29 ottobre, la mostra sarà aperta tutto il giorno mentre gli orari del Play Corner, dedicato ai bambini, saranno dalle h. 11.00 alle ore 19.00;

h. 13.00 Degustazione di piatti tipici.

Obiettivi del progetto:

Promuovere lo sviluppo sostenibile dei paesi africani coerentemente con il tema e la value proposition dell'Esposizione Universale

Comunicare e coinvolgere i visitatori di Expo 2015 nella ricchezza dei contenuti artistici, imprenditoriali e di innovazione dei paesi africani

Sostenere i progetti per lo sviluppo sostenibile, frutto della ricerca e dell'innovazione frutto dell'intelligenza proveniente dai paesi prossimi protagonisti dell'economia e della cultura a livello internazionale.

Consolidare il posizionamento di Expo 2015 che si è caratterizzata per il ruolo dato ai paesi in via di sviluppo

Consolidare il posizionamento e la visibilità di Eni, Official Partner for Sustainability Initiatives for African Countries

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 13:00



LUOGO:

Expo Centre
Sala Conferenze
H5

NUTRIAMO PASSIONE, NUTRIAMO IL LAVORO

Settimana da protagonista di **Federlavoro e Servizi – Nutriamo passione, nutriamo lavoro**, Confcooperative – Federlavoro organizza:

h. 10.30 "Incontro con delegazione della società spagnola Acciona". Approfondimento sviluppo di relazioni per ulteriori percorsi di collaborazioni e progettualità.

h. 14:00 "Scatti" dalla missione Serbia. A cura di **Indaco**;

h. 15.00 "Africa Orientale ipotesi di sviluppo per le cooperative: un focus specifico sull'Etiopia". Seminario di internazionalizzazione in collaborazione con la cooperativa **Indaco**;

h. 17.00 "Riunione Tavolo Tecnico Codice appalti". Tavolo permanente di **Federlavoro e Servizi** di analisi, studio ed approfondimento della legge delega e del suo successivo iter di recepimento delle Direttive Europee sugli appalti;

h. 19.00 La cooperazione fa squadra, aperitivo con ospiti e musica. Saranno presenti **Demetrio Albertini, Gene Gnocchi, Marco Ferrari, La Compagnia dei Folli, The Vintage Kings** e il gruppo di ballerini **The Snatchers**.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 23:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Padiglione della Società Civile F11

25 ANNI DEL PREMIO BRASILE

In occasione dei 25 anni del Premio Brasile, **Anna Illy Belci** racconta la propria esperienza con i coltivatori di caffè fatta di scambi, formazione e riconoscimenti.

cerimonie e convegni, cibo e cucina



ORE:

11:00 - 12:00



LUOGO:

Cluster Caffè H14

E - COMMERCE

Federalimentare organizza per oggi un incontro sull'E-Commerce, "Ecommerce per PMI: opportunità e criticità del canale digitale". Modera: **Francesco Oldani** di Mark Up- Gdo Week; con: **Caterina Altieri**, Rina; **Filippo Casaccio**, Consorzio Parmigiano Reggiano; **Manuel Sirgiovanni**, Oleificio Zucchi; **Simona Lertora**, DHL Express Italy.

cerimonie e convegni



ORE:

11:00 - 13:00



LUOGO:

CIBUSèITALIA - II Padiglione dei prodotti alimentari italiani E24

I MERCATI DELL'EST EUROPA

Nell'ambito della partecipazione del Gbl ad Expo 2015, Iccrea Bancalmpresa sta organizzando 12 workshop dedicati alle imprese clienti delle BCC, legati ai temi dell'esposizione universale. Diversi e numerosi i temi proposti, in linea con lo spirito di Expo quali efficienza energetica, internazionalizzazione, agroalimentare, fondi strutturali, minibond etc. Relatori degli incontri sono gli specialisti di Iccrea Bancalmpresa, Iccrea Banca, BIT e Iccrea Holding, oltre ad esperti di settore ed imprenditori che, con la loro testimonianza, raccontano la loro concreta esperienza con il Gbl.

cerimonie e convegni



ORE:

11:00 - 13:30



LUOGO:

Cascina Triulza - La corte con il suo parco e gli orti Sala workshop 100 - F11

PALAZZI DI MILANO E VISIONI D'ARTISTA

Incontro con il pittore **Giovanni Franzi** e un video di Giorgio Martina. Conduce: Marisa Fumagalli

arte e cultura



ORE:

14:00 - 14:45



LUOGO:

Casa Corriere G14

MINORI DI SECONDE GENERAZIONI E TERRITORI: RISCHI ED OPPORTUNITÀ

Un seminario tra esperti, referenti delle sedi del progetto "Tutta mia la città" (avviato il 1° Settembre 2015 e co-finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali) ed operatori della rete SCS impegnati sul tema dell'accoglienza e delle pratiche di integrazione dei minori stranieri di seconda generazione. L'iniziativa intende sensibilizzare circa le problematiche dei minori stranieri, mettere a confronto prassi e modalità di intervento e di integrazione fra operatori ed esperti, definire i criteri per un impegno politico e sociale salesiano in questo ambito e lanciare il progetto nazionale "Tutta mia la città".

arte e cultura



ORE:

14:00 - 17:30



LUOGO:

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

L'ACCAPARRAMENTO DELLA TERRA E DELLE RISORSE NATURALI IN AFRICA

Organizzato dalla Direzione Generale della Cooperazione allo Sviluppo (DGCS) - Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (MAECI).

L'evento è l'occasione per discutere delle sfide che affrontano le comunità più povere dell'Africa per accedere alle risorse naturali, con un focus sulla dimensione di genere. Si prevedono due panel: il primo descriverà i driver globali che influenzano il diritto alle risorse naturali delle comunità rurali in Africa, e analizzerà come le disparità di genere hanno un impatto sulle possibilità delle donne di accedere a risorse naturali nel contesto specifico del Somaliland. Il secondo panel si concentrerà sulla cooperazione italiana in Somaliland. Verranno presentate le priorità del Governo Italiano e le strategie per promuovere la sicurezza alimentare e l'accesso alle risorse naturali del paese. Verrà inoltre presentato il progetto ActionAid.

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 18:00



LUOGO:

Cascina Triulza - La corte
con il suo parco e gli orti
Sala workshop 50 - F11

CIBO E SISTEMI AGRICOLI FAMILIARI IN AFRICA

La conoscenza dei sistemi tradizionali agricoli evidenzia come questi rappresentino sovente forme di gestione più sostenibili. Allo stesso modo è evidente che è necessario rivedere i sistemi tradizionali di uso delle terre per cercare di migliorarne la produttività con l'aiuto delle tecniche moderne. Intervengono: **World Association Of Agronomists, Consiglio Nazionale Dei Dottori Agronomi E Dottori Forestali, Federazione degli Ordini Dei Dottori Agronomi E Dottori Forestali Del Piemonte e Valle d'Aosta; Andrea Giordano**, già docente di Pedologia presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino; **Luca Ongaro**, Istituto Agronomico per l'Oltremare; tecnici e addetti ai lavori nazionali ed internazionali.

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 18:30



LUOGO:

F11

I COLORI DEL CAMBIAMENTO, TRE ANNI DOPO

Presentazione de "I colori del cambiamento, tre anni dopo. Storie eccezionali di donne normali", progetto che ha raccolto e elaborato i segnali provenienti dalla società, indirizzati verso il desiderio di cambiamento e di una vita più consapevole, liberandosi da schemi che, in cambio di un'apparente benessere, hanno sottratto troppo a lungo il reale "ben-essere". Abbiamo privilegiato la voce femminile, evitando però il taglio "vetero-femminista". Arpège ha svolto il ruolo di "cacciatore di storie" e di raccordo tra le protagoniste. Gli incontri sono stati preceduti da un profondo lavoro di analisi e coaching con psicologhe e consulenti filosofiche, che hanno poi aiutato, con il dialogo e la partecipazione, il racconto delle storie delle protagoniste.

lifestyle



ORE:

14:30 - 17:30



LUOGO:

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

LA TAVOLA E IL POTERE

La tavola e il potere. Gian Antonio Stella conduce l'incontro.

arte e cultura, cibo e cucina



ORE:

15:00 - 15:45



LUOGO:

Casa Corriere G14

IL GUSTO DELLA RICERCA: MENÙ À LA CARTE ... DI MILANO

I cambiamenti climatici rappresentano una minaccia per le filiere produttive e gli agro-ecosistemi? La ricerca come tenta di limitare queste minacce? Di questo si parlerà nell'incontro "Il gusto della ricerca: Menù à la carte ... di Milano, impatto dei cambiamenti climatici e sostenibilità delle produzioni" presso il Lounge Mipaaf. E' il penultimo dei dodici eventi, organizzati dal CREA ad Expo, per approfondire e celebrare la carta di Milano. Programma.

h. 15.00 Introduzione **M. Pisante**, Commissario Delegato CREA; Seguirà dibattito: *La "carta" di Milano al campo Risparmio idrico*.
Interventi di: **M. Mastroilli** e **R. Zucaro**, CREA.

Scenari di cambiamenti climatici. Relatore **D. Ventrella**, CREA.

Viticultura, con , Università Cattolica del Sacro Cuore.

Acquacoltura. Relatore **M. Saroglia**, Università dell'Insubria.

Allevamenti Zootecnici. Relatore **G. Pirlo**, Crea.

Nel pomeriggio presso Piazza Lake Arena, ci sarà la presentazione dei casi studio.

h. 17.00 Discussione e degustazione prodotti.

L'esperienza di Masseria delle Sorgenti sul territorio Ferrarelle - un caso virtuoso di sostenibilità ambientale integrata, **N. Mannà**.

La produzione di uva con metodo a basso impatto in Puglia, **R. La Porta**.

Il vino prodotto con metodo a basso impatto, **M. Dell'Orto**.

I prodotti dell'acquacoltura sostenibile, **P. Fantinato**, e R. Giaveri.

Carne trasformata e sostenibilità, **A. Radice**.

I formaggi sostenibili della Latteria Soresina, **T. Fusar Poli**.

cerimonie e convegni



ORE:

15:00 - 17:30



LUOGO:

Lounge Mipaaf
Lake Arena

1° FORUM EUROPEO DEI GIOVANI E DEGLI ENTI LOCALI

Organizzato da Felcos Umbria.

Il "1° Forum Europeo dei Giovani e degli Enti Locali contro lo spreco alimentare e per il diritto globale al cibo" rappresenta da un lato un luogo d'incontro e uno spazio di dialogo fra i giovani, istituzioni ed enti locali, all'interno del quale si elaboreranno proposte concrete per la riduzione dello spreco alimentare. Relatori: **Johannes Krassnitzer**, UNDP; **Camelia Bucatariu**, FAO; **Silvia Stancati**, Comune di Foligno; **Antonio Cutolo**, Ministero dell'istruzione; **Lorenzo Berlendis**, Slow Food; **Loris Depouillon**, Food Surplus Network.

cerimonie e convegni



ORE:

15:00 - 18:30



LUOGO:

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

DEGUSTAZIONE CON ECKART BRANDT

Eckart Brandt presenta il suo "*Boomgarder*" di Helmste nell'area della biodiversità. L'agricoltore coltiva centinaia di varietà di mele tradizionali e al contempo promuove la biodiversità attraverso le sue pratiche di coltivazione e racconterà dell'importanza e dei benefici della biodiversità per l'ecosistema. La presentazione sarà tenuta in lingua tedesca con traduzione in italiano. Dopo la presentazione sul palco, alle h. 17.00 ci sarà l'incontro con la stampa di Eckart Brandt. Al termine dell'incontro si terrà una visita guidata del Padiglione Tedesco, per presentare il coinvolgimento degli ambasciatori tematici nel concetto dell'esposizione. Si richiede conferma entro il 20 ottobre alle ore 13, via e-mail all'indirizzo: press@expo2015-germany.de.

scienza e innovazione



ORE:

16:00 - 18:00



LUOGO:

Germania
G22

YARONA PINHAS

Ospite oggi la studiosa di Cabbalà e il legame tra nutrimento del corpo e nutrimento dell'anima. Conduce: Laura Ballio

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

17:00 - 17:45



LUOGO:

Casa Corriere
G14

LA RUSSIA PRESENTA MABUIS

L'acceleratore di start-up **Mabuis**, il primo incubatore in Russia nel settore dell'alimentazione, presenta le proprie attività e alcuni tra i progetti eccellenti supportati, proponendo una tasting experience in cui saranno protagonisti i cibi prodotti dalle start up Mabius, in particolare la versione russa del formaggio di capra fatto in casa, il porridge di grano saraceno e il gusto delicato dei granchi reali del Mare di Barents.

Intervengono: **Andrei Ryvkin**, responsabile del progetto Mabius; **Valeria Opanasyuk**, fondatrice di CheeseBox, che propone kit per la produzione di formaggi fatti in casa; **Marianna Orlinkova**, fondatrice di Our Porridge, che realizza piatti confezionati sani ed equilibrati, in un packaging adatto al consumo fuori casa.

cerimonie e convegni, scienza e innovazione



ORE:

17:00 - 18:00



LUOGO:

Russia (Federazione Russa)
G25

POESIA È..ASSAPORARE LA VITA

Presso il Padiglione KIP, si terrà l'incontro "Poesia è...assaporare la vita", con il filosofo **Aldo Masullo** e **Luciano Carrino**, Presidente della KIP International School. Si parlerà della crisi mondiale dello sviluppo, del malfunzionamento delle società umane e di come il pensiero possa aiutarci, malgrado tutto, ad assaporare la vita. Un evento culturale da non perdere!

cerimonie e convegni



ORE:

19:00 - 21:00



LUOGO:

Scuola Internazionale KIP
H7

EXPO PEOPLE

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, la chef Ambassador di Expo 2015, **Viviana Varese** e lo chef **Gennaro Esposito** prepareranno il menù della Vigilia. 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

VISITA FEDERICA PANICUCCI

Federica Panicucci in visita con la famiglia a Expo. Visiterà il padiglione Zero, Brasile, Children Park, Argentina, e infine assisterà allo Spettacolo dell'Albero della Vita.

lifestyle



ORE:

15:30 - 19:30



LUOGO:

Expo Milano 2015



TIPO

Evento privato

MUSICA, DEGUSTAZIONI E INTRATTENIMENTO

EVENTI COLDIRETTI

Per la giornata di oggi Coldiretti organizza:

h. 9.30 Esposizione: "I cibi dell'amore: la top ten dei prodotti afrodisiaci";

h. 9.30 La Sicilia a scuola: percorso di educazione agroalimentare attraverso la spiegazione di alcuni prodotti tipici;

h. 11.00 Canti e balli della tradizione siciliana. Personalizzazione delle composizioni tipiche siciliane riviste in altre chiavi musicali (*Repliche* h. 14.00 e 18.00).

bambini e scuola, cibo e cucina



ORE:

09:30 - 18:30



LUOGO:

Coldiretti
Cardo m

IN ALTO MARE

Spettacolo di teatro sui temi della giustizia ambientale organizzato da **Cies Onlus**. Un gruppo di attori mette in scena una rappresentazione in forma di dibattito, che racconta l'opportunità di realizzare un impianto di perforazione in una città immaginaria.

musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 11:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Padiglione della Società Civile F11

EVENTI PADIGLIONE UNGHERIA

Per la giornata di oggi il Padiglione ungherese ha organizzato degustazioni e spettacoli:

Durante tutta la giornata: degustazione di miele, creme naturali e esibizione di **Robert Capa**.

h. 10.00 Dimostrazione ed esibizione dei lavori artigianali da parte dell' Association of Hungarian Folk Artists (AHFA);

h. 12:00 Concerto di István Táborosi sul piano Bogányi (Repliche alle 14:00, 16:00, 18:00, 20:00 e 21:00);

h. 11:00 Presentazione Duna Art Ensemble" di danze popolari e sala da ballo (Repliche alle: 13:00, 15:00, 17:00, 19:00);

h.17:00 Budapest Klezmer Band : musica ebraica.

cibo e cucina, musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 18:00

10:00 - 18:00

10:00 - 18:00



LUOGO:

Ungheria
H18

EVENTI PIAZZETTA PIACENZA

Durante tutta la giornata Piazzetta Piacenza organizza eventi e degustazioni:

h. 10.00 Promozione aziendale **Edita**, è una realtà giovane che opera dal 2010 nel settore dei servizi necessari per la gestione di informazioni e documenti non strutturati, per la giornata di oggi ha organizzato:

h. 18.00 si terrà una degustazione guidata di vino con l'intervento di un sommelier che metterà a confronto due annate o due vini della cantina Bel Sospiro,

h. 20.00 si terrà un evento dedicato a Zodio, uno dei principali clienti di Edita.

Durante la serata la foodblogger piacentina **Paola Mazzocchi**, autrice del blog Ipocucino con Paola, realizzerà in diretta una ricetta tipica della provincia;

h. 10.00 Promozione aziendale **Gampack**, nasce alla fine del 2003 inserendosi nel mercato delle Macchine Fardellatrici con lo scopo di proporre ai potenziali clienti macchine estremamente funzionali e semplici dal punto logico, gestionale e della manutenzione;

h. 10.00 L'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza presenta la storia di questa terra che ha ben undici punti di interesse tra rocche, castelli, masti e tre borghi d'eccezione: Castell'Arquato, Vigoleno, Bobbio;

Musica in Piazzetta Piazzetta con **Note Out**: Gianni Satta (tromba e direzione), Stefano Aimò e Roberto Bollani (tromba), Virgilio Albertini e Andrea Nalin (sax alto), Walter Pandini e Leonardo Baroni (sax tenore), Diego Bonfanti e Matteo Vitari (sax baritono), Mauro Rosestolato (basso tuba), Alberto Venturini (percussioni) e Marco Camia (batteria).

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

10:00 - 20:00



LUOGO:

Piazzetta Piacenza
Cardo p

VIVA BRATISLAVA

Una panoramica su Bratislava come porta di ingresso per la Slovacchia. L'intenzione è quella di presentare la capitale slovacca come una città giovane e dinamica, sede di numerose company innovative e internazionali. Il programma prevede:

Photoshooting "Dominant Bratislava", con riproduzioni di gioielli e di abiti di Maria Teresa.

I visitatori sono invitati a pubblicare le loro foto sui social con l'hashtag #VisitBratislava.

Presentazione di Bratislava come destinazione vinicola.

Contestualmente ci sarà una competition per il selfie più bello con "Maria Teresa".

arte e cultura, lifestyle



ORE:

10:00 - 20:00



LUOGO:

Slovacchia
G24

LA MAXI "BOTTIGLIA ECO-SOLIDALE"

La maxi "**Bottiglia Eco-solidale**" di dimensioni eccezionali, undici metri di lunghezza per due metri e mezzo di altezza, contenente oltre 2 milioni di tappi. Una volta riempita, sarà successivamente donata al centro di Ricerca Oncologica di Aviano (Pordenone) e il ricavato della vendita dei tappi servirà a finanziare un progetto di ricerca. L'iniziativa, promossa dall'**Associazione Sorgente dei Sogni**, è partita dal Friuli Venezia Giulia e il 22 ottobre lascerà Expo alla volta dell'alto Adige per concludere il suo viaggio il 1° maggio 2016 a Rivolto, sede delle Frece Tricolori.

lifestyle



ORE:

10:00 - 20:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Padiglione della Società Civile F11

LA PANCA MULTIMEDIALE CAPASITTY

L'avveniristico Padiglione della Repubblica Ceca continua a stupire ed attrarre i milioni di visitatori dell'Esposizione Universale per innovazione, idee ed alti contenuti di design. L'ultima arrivata è la panca multimediale **CapaSitty**, situata a bordo piscina, al lato della scalinata di ingresso. Il progetto è stato sviluppato da un gruppo di scienziati, studenti e progettisti cechi che hanno trasferito competenze e know how nella realizzazione della prima panca intelligente a forte impatto ecologico. Oltre ad offrire comodi sedute, CapaSitty fornisce i servizi per la connessione wireless e per la ricarica della batteria dei dispositivi mobile tramite USB o cordless. Inoltre, tramite un intelligence system, assicura un controllo attento e costante della qualità dell'aria.

In esposizione **fino al 31 Ottobre**

lifestyle



ORE:

10:00 - 20:00



LUOGO:

Repubblica Ceca G7

GIORNATA DEDICATA ALLA BIRRA

Giornata dedicata alla birra e presentazione ludica del progetto di mappatura del DNA di 1000 birre che impegna un ricercatore italo-ginevrino in collaborazione con il laboratorio di biohacking Hackuarium di Losanna. A seguire degustazione di birre artigianali provenienti da Ginevra e Losanna.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 21:00



LUOGO:

Svizzera G21

TRAVEL OREGON

Travel Oregon, in partnership con Brand USA, porta i freschi sapori culinari dell'Oregon a un'audience globale a Milano. L'acqua cristallina e il ricco suolo vulcanico dell'Oregon permettono lo sviluppo di una delle zone agricole migliori al mondo. Il Padiglione statunitense condividerà i sapori dell'Oregon nello spazio Food Truck Nation presentando dei nuovi panini come Northwest Sockeye Sandwich, l'Oregon Trail Burger e un Cupcake al cioccolato e alle Nocciole, e i vini Wilakenzie Pinot Gris and Soter Planet Pinot Noir, presenti anche nella Terrazza e nel Cafè al piano terra.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 22:00



LUOGO:

Usa Food Truck Nation
E23

SOLO IO MI CHIAMO YOGA

Organizzata da **Yoga**.

Mostra retrospettiva di un marchio che ha fatto la storia dell'industria alimentare italiana. "Solo io mi chiamo Yoga" è il messaggio che negli anni ha riassunto di più il concetto di unicità della marca. Identità e senso di appartenenza sono sempre stati al centro del processo di comunicazione di Yoga che, con manifesti e campagne pubblicitarie, instaura un vero e proprio legame affettivo con i suoi clienti.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Cascina Triulza
Galleria digitale
F11

ALCE NERO SOSTIENE EXPLAY

Alce Nero promuove **Explay**, un evento particolare per confrontarsi sul diritto al cibo e alla terra. A Expo si parla molto di diritto al cibo, ma cosa significa in pratica? Cosa serve per poterlo avere e renderlo effettivo? I rappresentanti di diversi Paesi, provenienti da terre diverse che hanno condiviso per 6 mesi Expo 2015 come spazio comune e di scambio, si confronteranno e dialogheranno su questo tema importante, interpretandone l'essenza attraverso l'utilizzo di un gioco, tra i più celebri e geniali al mondo: i **Lego**.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

10:30 - 18:00



LUOGO:

Biodiversity Park
Teatro della Terra

LA COLLEZIONE DI HOUDINI

Il padiglione ungherese presenterà un regalo straordinario ai visitatori che potranno ammirare la collezione unica di **Houdini** che avrà luogo nella sala VIP del padiglione, al primo piano. Inoltre, per coronare questa settimana eccezionale il grande e famoso escapologista ungherese, **David Merlini**, sulle orme di Houdini, presenterà The Grand Event il 29 Ottobre.

lifestyle



ORE:

11:00 - 13:00

11:00 - 13:00



LUOGO:

Ungheria

H18

EVENTI DISTRETTO AGRUMI

h. 11.00 "Il giardino delle arance", storie e misteri ai piedi dell'Etna, a cura di Oranfrizer;
h. 15.00 Talk "la politica di marca di un prodotto igp", a cura di Arancia Rosaria.

cibo e cucina



ORE:

11:00 - 16:00



LUOGO:

Convivio 2

Cardo g

ESIBIZIONI PERFORMANCE AREA

Il programma della Performance Area da oggi prevede:

h. 11.05 - 11.45 **Scuola di Musica di Cremona** Esibizione di tre scuole di musica della città di Cremona (*Repliche alle h. 12.05, 13.05*);

h. 15.05 - 15.45 Concerto proposto dalla **Camera di Commercio di Milano** (*Repliche alle h. 16.05, 17.05*); h. 19.05 - 19.50 Performance del **Conservatorio di Bologna**.

musica e spettacoli



ORE:

11:05 - 19:50



LUOGO:

Palazzo Italia

Cardo a

EVENTI PADIGLIONE VINO

Per la giornata di oggi il Padiglione del Vino - A taste of Italy organizza:

h. 11.30 Degustazione guidata "I Grandi Vini Bianchi Longevi del Friuli Venezia Giulia" organizzata da ERSA;

h. 14.00 Degustazione guidata "Grappa Nonino: storia di una passione" organizzata da ERSA. Ingresso gratuito con registrazione;

h. 16.30 "EnoArmonie - sinestesie tra la grande musica e alcuni dei migliori vini del Friuli Venezia Giulia" organizzata da ERSA. A cura dell'**Associazione Musicale Sergio Gaggia**, con Agenlo Foletto e Riccardo Giovine al violoncello. Per informazioni e prenotazioni inviare una e-mail all'indirizzo promozione@ersa.fvg.it. Ingresso gratuito con registrazione.

cibo e cucina



ORE:

11:30 - 17:30



LUOGO:

Vino - A Taste of Italy
Cardo o

ABU DHABI LA CITTÀ "VERDE" CON CHEF MEYLAS

Masdar è una società di energia rinnovabile con sede nella capitale degli Emirati Arabi Uniti, Abu Dhabi: si impegna ad investire nella ricerca di nuove tecnologie per uno sfruttamento eco sostenibile del pianeta. Un progetto promosso dall'azienda è Masdar City, una città interamente alimentata da energia solare e altre fonti sostenibili. Masdar ha sviluppato un gioco interattivo che verrà svelato al Padiglione Alitalia/Etihad Airways. Meylas è il primo ristorante emiratino "mobile", nato dalla trasformazione di un camion, in cui il proprietario, Shaikha Al Kaabi, promuove con passione l'autentica cucina emiratina attraverso ricette tramandate di generazione in generazione.

cibo e cucina



ORE:

12:00 - 13:00

14:00 - 15:00

16:00 - 17:00



LUOGO:

Padiglione Alitalia - Etihad
Airways
E22

PROGRAMMA GIORNATA BASCA

L'assessore regionale all'Agricoltura **Gianni Fava** e **Arantxa Tapia**, Consejera de Desarrollo Economico y Competitividad del Governo Basco, sottoscriveranno giovedì 22 ottobre, presso Pianeta Lombardia (ore 11.30), il padiglione di Regione Lombardia a Expo 2015, una intesa di collaborazione tra il Dipartimento di Sviluppo Economico e Competitività del Governo Basco e l'Assessorato all'Agricoltura di Regione Lombardia. Dopo la firma si terrà, sempre presso Pianeta Lombardia, una degustazione di prodotti con marchio di qualità baschi.

h. 12:30 : Spettacolo di danza, davanti a Pianeta Lombardia (*Repliche alle h. 13.30, 14.30, 16.00*);
 h. 13:00 : Degustazione di prodotti tipici: Vino Txakoli de Getaria, Vino Rioja alavesa, Conserve di "Bonito e Anchoa del Cantábrico del País Vasco" (*Repliche alle h. 14.00, 15.30, 17.00*).

cibo e cucina, musica e spettacoli



ORE:

12:30 - 17:00



LUOGO:

Pianeta Lombardia
Cardo i

IL RISO DI NIIGATA

Il Padiglione giapponese all'Expo di Milano vuole diffondere in tutto il mondo la ricchezza dell'ingegnosità e delle tecniche tradizionali che sostengono la Dieta giapponese e la Cultura alimentare del Giappone. Partendo da questi presupposti, la **Provincia di NIIGATA**, che produce la maggior quantità di riso di alta qualità in Giappone, intende far conoscere alla gente di tutto il mondo la bontà del Riso di Niigata, e la profondità della cultura del riso, elaborata e raffinata nel corso dei secoli. Programma del giorno:

h.12.30 - 13.00 Cerimonia di apertura
 h. 17.00 - 17.20 Show Cooking dedicato al sushi
 h. 15.00 - 15.20 e 18.00 - 18.20 Performance di geisha **Furumachi Geigi**
 h. 16.00 - 16.20 e 19.00 - 19.20 Performance di flauto tradizionale.

cibo e cucina



ORE:

12:30 - 19:30



LUOGO:

Giappone
G24

MEDICATA FILIA

Presentazione dell'azienda "**Medicata Filia**", società farmaceutica moderna che sta collaborando con i medici lituani - apiterapeutais e fitoterapeuti. Utilizza solo prodotti a partire dalle materie prime di altissima qualità.

scienza e innovazione



ORE:

15:00 - 17:00



LUOGO:

Lituania
G11

COFFEE TALK: I MERAVIGLIOSI LUOGHI DEL CAFFÈ

Il caffè conosce tutto il mondo ed è un grande viaggiatore. In ogni luogo dove passa impara qualcosa e da ogni paese porta via un ricordo: nei suoi aromi e gusti si assaporano le magnifiche rotte che ha attraversato.

arte e cultura, cibo e cucina



ORE:

16:00 - 17:00



LUOGO:

Stati Uniti D'America
G23

SLOW FOOD VERONA E LA PECORA DEGLI SCALIGERI IN LESSINIA

La Pecora "*brogna*" è un ovino autoctono della **Lessinia Veronese**. Dalle origini antiche, si contraddistingue per testa ed arti di un caldo color fulvo, che la rendono di aspetto mite e gentile. Animale prolifico e resistente, si è adattato al rigido clima montano della Lessinia Veronese. Molto rinomata per la sua lana di qualità ottima, da cui si ricava un filato esportato nei mercati d'Europa. Oggi è allevata da pochi pastori in Lessinia Veronese, che con caparbia determinazione ed orgoglio hanno evitato la sua estinzione.

lifestyle



ORE:

16:30 - 17:15



LUOGO:

Piazza della Biodiversità -
Slow Food
H26

"QUANTO BASTA"

Coppini Arte Olearia con Identità Golose Expo organizza una class per imparare gli Extravergini t.o.p. della Coppini Arte Olearia, la degustazione professionale e gli abbinamenti gastronomici. La class sull'extravergine guidata da **Mirko Sbernini** con lo chef **Saulo Della Valle** dell' Osteria H2O di Moniga del Garda (Bs) . Sarà un continuo confronto tra lo chef ed il pubblico sugli abbinamenti gastronomici dell'extravergine e si concluderà all'esterno dove Fabiano Omodeo servirà un cocktail con un olio agrumato, ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive Nocellara e Mandarino Marzuddu.

cibo e cucina



ORE:

16:30 - 17:30



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

ISABEL PARRA

La cantante **Isabel Parra**, che ha seguito i passi della famosa madre, Violeta Parra, si esibirà al Padiglione cileno. Questa celebre rappresentante della "Nueva Canción Chilena" sarà accompagnata dal chitarrista **Roberto Trenca**.

musica e spettacoli



ORE:

18:00 - 19:00



LUOGO:

Cile
H22

DALLA BARCA AL PIATTO

Cacao e Cioccolato si incontrano e dialogano con esperti internazionali del mondo dell'accademia, della cooperazione e della gastronomia per spiegare l'importanza della pesca sostenibile e della tracciabilità dei prodotti del mare. Con esempi della pesca dell'aragosta nei Caraibi e nell'Oceano Indiano, si parlerà di come scienza, cooperative e certificazioni possono contribuire allo sviluppo delle popolazioni che vivono di pesca e alla salvaguardia del mare. Accompagnerà il dialogo uno show cooking di delizie del mare e musica folkloristica caraibica. Per i partecipanti, degustazione gratuita di specialità messicane a base di mole (salsa di cacao) e pesce, e un assaggio di "mezcal".

cibo e cucina



ORE:

18:00 - 20:00



LUOGO:

Cluster Cacao e Cioccolato
H12

I LUOGHI DEL CUORE

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. Questa sera verrà presentata **Fiumara Greganica del Bergamotto**, Bova Marina.

arte e cultura



ORE:

19:30 - 20:30



LUOGO:

The Waterstone by Intesa
Sanpaolo
G17

IL BIGLIETTO PER LA LUNA

Proiezione di un film di **Jacek Bromski**, che è un caldo racconto su due fratelli, che partono alla fine degli anni 60 del XX secolo per un viaggio, che gli insegnerà a vivere. Il film è in lingua polacca con sottotitoli in italiano.

musica e spettacoli



ORE:

19:30 - 21:30



LUOGO:

Polonia
G18