

NATIONAL DAY CILE

CERIMONIA UFFICIALE

Cerimonia ufficiale dell'alzabandiera alla presenza delle delegazioni italiana e cilena.

Guida la delegazione cilena **Denise Pascal Allende**, Vice Presidente della Camera dei Deputati, accompagnato da **Andres Rebolledo**, Direttore Generale alle Relazioni Economiche Internazionali del Cile, **Augusto Aninat**, Direttore di ProChile in Italia, **Fernando Ayala**, Ambasciatore del Cile in Italia, **Lorenzo Constans**, Commissario Generale del Cile in Italia.

Guida la delegazione italiana **Bruno Pasquino**, Commissario Generale Expo Milano 2015, accompagnato da **Lucia Falcomatà**, Vice Prefetto, **Basilio Rizzo**, Presidente del Consiglio Comunale di Milano, e **Simona Caselli**, Assessore all'agricoltura, caccia e pesca.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 11:00



LUOGO:

Expo Centre
H5

PARATA CILENA

In occasione del National Day del Cile, una parata di 250 carabinieri cileni attraverserà il Decumano dall'Open Plaza dell'Expo Centre fino al Padiglione del Cile.

Nel pomeriggio, alle 14.30, la parata sarà replicata dal Padiglione del Cile fino a Piazza Italia.

cerimonie e convegni



ORE:

11:15 - 12:00



LUOGO:

Partenza: Expo Centre - H5
Arrivo: Padiglione del Cile -
H22

ALZABANDIERA CILENA

All'arrivo della parata dei carabinieri cileni, il Padiglione del Cile celebra il proprio National Day con una cerimonia dell'alzabandiera nel proprio spazio espositivo, alla quale seguirà una degustazione di Vino de Honor.

cerimonie e convegni, cibo e cucina



ORE:

12:00 - 12:50



LUOGO:

Cile
H22

DEGUSTAZIONE DI COCKTAIL CILENI

In occasione del National Day del Cile, il Padiglione del Cile dà la possibilità di degustare i cocktail tipici della propria nazione

cibo e cucina



ORE:

18:00 - 18:30



LUOGO:

Cile
H22

INTI-ILLIMANI HISTÓRICO

Il Padiglione del Cile organizza un concerto degli **Inti-Illimani Histórico** sul palco dell'Open Air Theatre.

musica e spettacoli



ORE:

20:00 - 21:30



LUOGO:

Open Air Theatre
J21

FESTA DEL BIO

FESTA DEL BIO: LA BUONA SCUOLA DEL BIO

Convegno internazionale dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica. Intervengono , tra gli altri: **Duccio Campagnoli**, Bologna Fiere; **Rosa De Pasquale**, Capo Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione, MIUR; e **Andrea Olivero**, Vice Ministro MIPAAF.

cerimonie e convegni



ORE:

10:15 - 13:30



LUOGO:

Biodiversity Park
Teatro della Terra
D24

FESTA DEL BIO: ATTIVITÀ E DEGUSTAZIONI BIO

In occasione della Festa del Bio, al Biodiversity Park saranno organizzate per l'intera giornata attività di sensibilizzazione sull'importanza del biologico e degustazioni di prodotti alimentari.

cibo e cucina



ORE:

10:30 - 23:00



LUOGO:

Biodiversity Park
D24

FESTA DEL BIO: PARATA UFFICIALE

Parata ufficiale della Festa del Bio a Expo Milano 2015.

Le delegazioni e i partecipanti alla cerimonia partiranno dalla Lake Arena e arriveranno al Biodiversity Park, dopo aver animato il Cardo e il Decumano.

musica e spettacoli



ORE:

14:30 - 15:30



LUOGO:

Partenza: Lake Arena

Arrivo: Biodiversity Park

FESTA DEL BIO: CERIMONIA UFFICIALE

Cerimonia ufficiale di premiazione dei partner e degli sponsor del Parco della Biodiversità. Al termine avverrà la consegna della **Carta del Forum Internazionale del Biologico** in Expo Milano 2015 alla presenza di **Andrea Olivero**, Vice Ministro alle Politiche Agricole con delega al Biologico.

cerimonie e convegni



ORE:

15:45 - 16:30



LUOGO:

Biodiversity Park
D24

FESTA DEL BIO: CONCERTO DELL'ORCHESTRA CASADEI

Concerto dell'**Orchestra Casadei** guidata da **Mirko Casadei**, che chiuderà a Expo Milano 2015 il tour estivo della storica formazione romagnola.

musica e spettacoli



ORE:

17:00 - 17:50



LUOGO:

Biodiversity Park
D22

EVENTI

PARTENOPE, UN ALTRO MODO DI VEDERE NAPOLI

Presentazione del volume "Partenope, un altro modo di vedere Napoli".

Intervengono **Claudio Agrelli**, Fondatore della città virtuale di Partenope, e **Alberto Gangemi**, Semiologo.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

10:00 - 11:00



LUOGO:

ECCO Pizza&Pasta
Cardo h

RESTART: COOPERAZIONE E/È ANTIMAFIA

Una giornata di antimafia suddivisa in vari eventi pensati per un pubblico giovane ma capaci di parlare a tutti grazie all'utilizzo di originali linguaggi creativi. L'evento ha come tema centrale la buona economia, la trasparenza, l'etica di impresa e l'antimafia sociale che vedono come protagonisti l'universo cooperativo agricolo e agroalimentare e le sue buone pratiche. Si articola in diverse iniziative pensate per diverse tipologie di pubblico. Durante la giornata si terranno laboratori di teatro, giochi, spettacoli e dj set.

bambini e scuola, cibo e cucina, musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 18:30



LUOGO:

Cascina Triulza - Padiglione
della Società Civile
F11

IL BURRO DEI RECORD A COLDIRETTI

Ogni giorno Coldiretti organizza degustazioni, eventi di promozione turistica e spettacoli di intrattenimento.

h. 10.00 **Mostra "All'origine del Made in Italy, i cibi piu' antichi"**: presentazione della top ten dei prodotti storici conservati da generazioni nelle campagne

h. 10.30 **Il burro cuore della tradizione**: una zangolata dalla panna al panetto di burro più grande del mondo, in collaborazione con **Concast**.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Coldiretti
Cardo m

SPAZIO LAZIO

Ogni giorno la Regione Lazio organizza presentazioni ed eventi di promozione turistica e territoriale nel proprio spazio all'interno di Palazzo Italia.

Nella giornata odierna saranno presentati:

- **Ci.B.O. Ciociaria Buona & Ospitale**: presentazione del progetto che mira alla creazione di un marchio di identità territoriale attraverso lo studio delle eccellenze turistiche ed enogastronomiche della provincia di Frosinone, con strategie di marketing territoriale e applicazioni dedicate alla promozione turistica ed enogastronomica della provincia.

- **Saperi e sapori locali per un nuovo modello di marketing territoriale**: presentazione del progetto che prevede la creazione di un percorso turistico enogastronomico nell'area del Cesanese con coinvolgimento dei Comuni di zona. È prevista la realizzazione di una piattaforma online, che unisca alla presentazione anche un booking engine e di ecommerce per le produzioni tipiche.

lifestyle, scienza e innovazione



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Palazzo Italia
Spazio Lazio
Cardo a

EXPO CLEANTECH WORKSHOP

Intesa Sanpaolo, in collaborazione con il Ministero dello Sviluppo Economico, ICE Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane e GSE Gestore Servizi Elettrici, presenta "Expo Cleantech Workshop", evento dedicato alle best practices italiane che coniugano il tema dell'accesso all'energia con quello agricolo e alimentare.

Il seminario ha l'obiettivo di presentare alle delegazioni straniere di Messico, Colombia, Brasile, Arabia Saudita e India lo stato dell'arte, l'esperienza e le tecnologie italiane d'eccellenza nei settori:

- Biogas e biometano;
- Fotovoltaico e geotermico applicati all'agricoltura;
- Valorizzazione energetica degli olii alimentari di recupero e scarti di produzione agricole.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 12:00



LUOGO:

The Waterstone by Intesa
Sanpaolo
G17

ALIMENTAZIONE, CONSUMO RESPONSABILE, LOTTA AGLI SPRECHI

Presentazione della ricerca sullo spreco alimentare e dei risultati del bando promosso da Adiconsum sulle buone pratiche. Adiconsum Lombardia ha iniziato nel 2009 un percorso progettuale per avvicinare i cittadini lombardi ai temi di Expo 2015. L'ultima edizione del progetto, denominata "L'Expo del consumatore - Risparmiati lo spreco", si concentra sullo spreco alimentare.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 13:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Padiglione
della Società Civile
Sala Workshop 100
F11

L'AMBIENTE, IL SUOLO E L'ALIMENTAZIONE IN AMERICA CENTRALE

Omaggio alla cultura dei principali Stati dell'America Centrale. L'evento sarà realizzato dall'Istituto Italiano Fernando Santi con la partecipazione di rappresentanze consolari e di ambasciate straniere in Italia. Nel corso del convegno, che omaggia la cultura dei principali Stati dell'America Centrale (Costa Rica, Repubblica Dominicana, Messico, Guatemala, Haiti, San Salvador, Cuba, Nicaragua), i relatori presenteranno e discuteranno dei temi dell'ambiente, del suolo e dell'alimentazione.

cerimonie e convegni



ORE:

10:30 - 17:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Padiglione della Società Civile
Sala Workshop 50
F11

CALABRIA A CASA CORRIERE

In occasione della settimana del protagonismo calabrese a Expo, Casa Corriere ospita incontri, degustazioni e spettacoli dedicati alla regione.

Tema della giornata: **Le nuove frontiere del cibo**

h. 10.30 **Testimonianze di startup calabresi**

h. 13.30 **I prodotti di eccellenza dell'agroalimentare calabrese presentati da Unindustria:** degustazione guidata in collaborazione con l'**Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese (Arsac)**, delle aziende agroalimentari di eccellenza e dei Consorzi di tutela e produzione dell'agroalimentare e del vitivinicolo (*Replica alle 19.00 con degustazione di vini tradizionali calabresi*)

h. 14.30 **La Calabria del futuro nel futuro del cibo:** presentazione dei risultati e modelli di innovazione e ricerca su biotecnologie, agroalimentare, agricoltura e nutrizione, in collaborazione con la regione Calabria e le università calabresi

h. 15.30 **Spazio Spin Off:** i delegati delle università calabresi all'innovazione e al trasferimento tecnologico e **Fin-Calabria Innova** presentano gli spin off calabresi, in collaborazione con il Polo Regionale di Innovazione Agrifoodnet

h. 16.30 **La sfida dell'innovazione:** presentazione de "**Gli Stati Generali dell'Innovazione**" e del "**Premio Nazionale per l'Innovazione**", in collaborazione con regione Calabria, le università calabresi, il Politecnico di Milano e SMAU

h. 17.30 **Il caciocavallo di bronzo:** spettacolo musicale tra tradizione e innovazione

cerimonie e convegni, cibo e cucina, lifestyle



ORE:

10:30 - 19:30



LUOGO:

Casa Corriere
G14

PRESENTAZIONE DEL PREMIO EDEN

Organizzato da Turismo Irlandese, Fáilte Ireland e Bord Bia.

Conferenza stampa di presentazione dei quattro finalisti irlandesi dell'edizione 2015 del **Premio EDEN** (European Destinations of Excellence), che promuove lo sviluppo di modelli di turismo sostenibile. Il tema di quest'anno è "**Turismo e Gastronomia**". Sarà presente **Shane Raftery**, Responsabile divisione turismo gastronomico di Fáilte Ireland, e si potranno degustare i piatti tipici dello chef **Jonathan Keane** del Cong Food Village.

cerimonie e convegni



ORE:

11:00 - 12:00



LUOGO:

Irlanda
H7

ORO ROSSO. FESTIVAL DEL POMODORO DEL NORD

Conferenza stampa.

Presentazione della prima edizione di "**Oro rosso. Festival del pomodoro del Nord**", che si terrà a Piacenza dal 2 al 4 ottobre. Intervengono, tra gli altri: **Costantino Vaia**, Direttore generale del Consorzio Casalasco del Pomodoro; **Giorgia Buscarini**, Assessore al Commercio del comune di Piacenza; **Marco Crotti**, Presidente di Coldiretti Piacenza.

cerimonie e convegni



ORE:

12:00 - 12:30



LUOGO:

Piazzetta Piacenza
Cardo p

PRESENTAZIONE DEL MANIFESTO DELLE CRITICITÀ NUTRIZIONALI

Il Manifesto delle criticità nutrizionali italiane è un lavoro di analisi, critica e proposta nel quale si sono impegnate numerosissime istituzioni medico-scientifiche alcune organizzazioni della società civile, con il coordinamento di **Lucio Lucchin**, past president dell'ADI e con il contributo di **Slow Food Italia**.

cerimonie e convegni



ORE:

12:00 - 12:45



LUOGO:

Piazza della Biodiversità -
Slow Food
H26

DIETRO LE NOTIZIE: LE FONTI

Come si fa un quotidiano. Con **Mario Gerevini**

lifestyle



ORE:

12:30 - 13:00



LUOGO:

Casa Corriere
G14

GIORNI DELLA SCIENZA BIELORUSSA

Un forum sulle future direttrici della ricerca in Bielorussia per assicurare la sicurezza alimentare e migliorare la qualità della vita. Il programma include i seguenti interventi:

The role of Belarusian science in addressing the challenges of improving the quality of life - **Aleksander G. Shumilin**, Presidente della Commissione statale per la scienza e la tecnologia in Bielorussia

Research and innovative potential of the NAS of Belarus - **Sergei A. Chizik**, Primo vice presidente del Presidio di NASB, Accademico di NASB

Microbial biotechnologies for ecoagriculture - **Emily I. Kolomiets**, Direttore dell'Istituto di microbiologia, Accademia nazionale delle scienze della Bielorussia, membro corrispondente del NASB

Ecologically safe innovative technologies of use of the geological environment - **Sergey O. Mamchik** Vice direttore generale per le scienze del del Centro pratico e scientifico di geologia

New water treatment technology - **Oleg A. Ivashkevich** Vice rettore dell'Università statale della Bielorussia, Dottore in chimica, professore, accademico di NASB

Technologies and equipment for neutralization of harmful organic substances by absorption and biochemically - **Yuri G. Alekseev**, Direttore generale del politecnico repubblicano delle aziende per l'innovazione riunite "BNTU Parco scientifico e tecnologico".

cerimonie e convegni, scienza e innovazione



ORE:

12:30 - 17:00



LUOGO:

Belarus
G12

LA RISTORAZIONE SOCIO-SANITARIA 2.0

Tavola rotonda dal titolo "La ristorazione socio-sanitaria 2.0. Nuovi servizi per un equilibrio tra esigenze e costi".
L'alimentazione ospedaliera è parte integrante del servizio sanitario. Di fronte alla necessità di contenere i costi, è il momento di ragionare con Enti Pubblici partendo dalle gare di appalto.

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 16:00



LUOGO:

CIR Vip Lounge
Area di Servizio G1
E21

SCOPRI LE POTENZIALITÀ DI BUSINESS IN SLOVACCHIA

Seminario organizzato dall'Agenzia per il Commercio e gli Investimenti Slovacca sulle potenzialità di business in Slovacchia.

cerimonie e convegni



ORE:

14:00 - 16:00



LUOGO:

Slovacchia
G24

IV GIORNATA DELLE RETI D'IMPRESE

Appuntamento annuale nel quale vengono presentate le novità del mondo delle reti attraverso testimonianze di imprenditori e esperti di vari settori.

cerimonie e convegni



ORE:

14:30 - 17:30



LUOGO:

Palazzo Italia
Auditorium
Cardo a

PREVENZIONE AMICA DELLE DONNE MIGRANTI A MILANO

Il progetto "**Prevenzione Amica delle donne migranti a Milano**" realizzato da Opera S. Francesco, Fondazione Bracco e Comune di Milano è dedicato alla tutela della salute materno-infantile nelle donne immigrate nella città di Milano con focus sulla prima gravidanza e su alcune malattie infettive pericolose.

Saranno presentati i risultati raggiunti dopo 18 mesi di attività e saranno ricordate le motivazioni che hanno portato alla nascita del progetto e promosse le riflessioni su contesto e risultati conseguiti sino ad oggi.

L'iniziativa, oltre ai risultati in campo sanitario, promuove l'inclusione sociale e sviluppa l'empowerment della donna migrante.

cerimonie e convegni



ORE:

14:30 - 17:30



LUOGO:

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

I DISTILLATI ALCOLICI E IL CORRETTO METODO DI ASSAGGIO

Introduzione sui distillati, classificazione, metodi di distillazione e cenni storici. Breve spiegazione del metodo di assaggio studiato nei laboratori di analisi sensoriale dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Intervengono **Alessandro Barbesino**, studente presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, e **Paolo Corvo**, docente presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

cerimonie e convegni



ORE:

15:00 - 15:45



LUOGO:

Piazza della Biodiversità - Slow Food H26

MARCOPOLO DAY IN EXPO

Una giornata all'insegna dell'eco sostenibilità con Marcopolo, l'impresa cuneese che ha realizzato la copertura-giardino del padiglione monegasco nutrito con Humus Anenzy, un humus eco-socio compatibile. Sarà presente **Antonio Bertolotto**, fondatore di Marcopolo.

lifestyle



ORE:

15:00 - 18:00



LUOGO:

Monaco G24

MADE IN ITALY OR ITALIAN MADE?

Tavola rotunda sulle idee e le sfide per il future dell'agroalimentare italiano.

Protagonisti del mondo dell'agricoltura, dell'industria e della distribuzione italiana si confrontano sul concetto di Made in Italy e sulle caratteristiche necessarie per poter applicare il marchio ai prodotti alimentari. Intervengono **Roberto Moncalvo**, Presidente Coldiretti; **Eleonora Graffione**, Presidente Coralis; **Roberto Brazzale**, Presidente Brazzale S.p.A.; **Pasquale Petti**, AD Peletti. Modera l'incontro **Cristina Lazzati**, Direttore Responsabile GDOWEEK.

cerimonie e convegni



ORE:

15:30 - 17:00



LUOGO:

CIBUSèITALIA - II
Padiglione dei prodotti
alimentari italiani
E24

FORUM INTERUNIVERSITARIO AZERBAIGIAN-ITALIA

L'appuntamento verterà sulle opportunità dello scambio culturale e i vantaggi per gli studenti.

Nella prima parte del forum si parlerà della mobilità degli studenti e della cooperazione bilaterale tra le università azerbaigiane e italiane. Il dibattito continuerà illustrando i programmi che incentivano il conseguimento della doppia laurea nei due Paesi.

cerimonie e convegni



ORE:

15:30 - 18:00



LUOGO:

Azerbaijan
H16

THE HEART OF THE HEARTLAND

Terrace Talk dal titolo "The Heart of the Heartland: specialità regionali dal Midwest Americano".

Con **Jim Deutsch**, Curatore dello Smithsonian Centre for Folklife and Cultural Heritage.

cibo e cucina



ORE:

16:00 - 17:00



LUOGO:

Stati Uniti D'America
G23

CONFERENZA STAMPA SULLA CULTURA RUSSA IN ITALIA

In occasione delle Giornate della Cultura Russa a Milano, la **Fondazione Internazionale Accademia Arco** organizza una conferenza stampa di presentazione di progetti che si svolgeranno tra Milano e Roma dedicati alla musica, al balletto, all'arte e al teatro.

Intervengono, tra gli altri, **Aleksandr Nurizade**, Console Generale Federazione Russa a Milano, e **Larissa Anisimova**, Presidente FIAA.

Saranno presentati i seguenti progetti:

- **Mostra "Russia On The Road (1920-1990)":** a cura di **Mario De Simoni**, Direttore Generale del Palazzo delle Esposizioni, e **Nadeshda Stepanova**, Art Director dell'Istituto dell'Arte del Realismo Russo

- **175° anniversario dalla nascita di Piotr Tchaikovsky:** a cura di **Maxim Fedotov**, Direttore d'Orchestra e musicista, e **Galina Petrova**, Artista Emerito della Russia e musicista

- **Progetto dedicato al Balletto Russo:** a cura di **Vladimir Vasiliev**, Maestro, coreografo e Direttore del Teatro Bolshoi di Mosca, e **Francesca Bernabini**, Giornalista, critico di danza e Direttore rivista Danza Effebi

- **La corretta alimentazione di un danzatore in crescita:** a cura di **Laura Di Renzo**, Docente di Scienze Dietetiche Applicate, presso la Sezione di Nutrizione Clinica e Nutrigenomica, Dipartimento di Biomedicina e Prevenzione, Università degli Studi di Roma Tor Vergata

- **Chiusura delle Giornate della Cultura Russa a Milano:** a cura di **Fernando Giocondi**, Responsabile della comunicazione e relazioni internazionali per la FIAA per le Università

- **Mostra "Ridateci quei colori":** a cura di **Jacopo Brogioni**, Fotografo
Modera la conferenza stampa **Gaia Vazzoler**, giornalista e musicologa.

cerimonie e convegni



ORE:

16:00 - 17:30



LUOGO:

Russia (Federazione Russa)
G25

APPUNTAMENTO CON LO CHEF QUIQUE DACOSTA

Incontro con **Quique Dacosta**, chef del Denia di Valencia, sul tema "Paesaggi trasformati" all'interno del programma di eventi "Innovazione ed eccellenza gastronomica" del **Basque Culinary Center**. Durante l'incontro, Quique Dacosta racconterà ciò che lo ispira come chef e come nasce un dialogo tra la cucina e le altre discipline.

cibo e cucina, lifestyle



ORE:

17:00 - 18:30



LUOGO:

Spagna
H18

MANIFATTURE SIGARO TOSCANO

Slow Food presenta un incontro per celebrare i duecento anni dall'acquazzone che fece nascere, per puro caso a Firenze, il sigaro di tutti gli italiani: il Sigaro Toscano. Un esempio di artigianalità e tradizione uniti a innovazione e tecnologia, con un forte legame con i territori di coltivazione e cura del tabacco Kentucky, una filiera che rappresenta un comparto di alta qualità italiana.

lifestyle



ORE:

18:00 - 18:45



LUOGO:

Piazza della Biodiversità -
Slow Food
H26

CIBO, ALLEATO DELLA PASSIONE

Ginecologi, urologi e una gourmet, per parlare di cibo partendo dal "seme" della vita per il recupero di una buona sessualità e passionalità di coppia a partire dalla tavola. Gli esperti saranno poi a disposizione del pubblico per domande/consigli. Intervengono **Antonio Chiàntera**, Segretario Nazionale AOGOI, e **Vincenzo Mirone**, Segretario Nazionale SIU.

cibo e cucina



ORE:

18:30 - 20:00



LUOGO:

Cascina Triulza - Padiglione
della Società Civile
Sala Workshop 50
F11

L'ULTIMO SPAZIO DI LIBERTÀ

Presentazione del libro " **L'ultimo spazio di libertà. Un approccio umanistico e culturale alla geografia del mare**" di **Enrico Squarcina**, Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione Università di Milano Bicocca. Intervengono Enrico Squarcina, autore del libro, **Alf Schneditz**, Università di Bergamo, e **Elena dell'Agnese**, Università di Milano Bicocca.

cerimonie e convegni



ORE:

19:30 - 21:00



LUOGO:

Cluster Isole, mare e cibo
D22

EXPO PEOPLE

CONTEMPORARY ITALIAN CHEFS

Cesare Battisti, chef del Ratanà di Milano, è il protagonista odierno di "Contemporary Italian Chefs", i migliori chef italiani nelle cucine di Identità Expo. Battisti, Chef Ambassador di Expo Milano 2015, è un maestro dei risotti, ma non solo. Classe 1971, origini trentine (anche se è nato a Milano), vanta una lontana parentela con l'eroe irredentista. Ha viaggiato a lungo, sulle navi da crociera della Princess Cruises, è esperto di catering (per il Salumaio di Montenapoleone e il Savini), nel curriculum vanta anche una lunga attività alla milanese Antica Locanda Solferino e alla Pesa... Ma oggi lega il proprio nome soprattutto al Ratanà, in un bell'edificio liberty tra i nuovi grattacieli di Garibaldi-Isola, dove impiatta la migliore tradizione lombarda.

cibo e cucina



ORE:

12:30 - 15:30



LUOGO:

Identità Golose Expo -
S.Pellegrino
G12

PRESENTAZIONE DEL PALINSESTO DI RADIO RAI

Presentazione dell'offerta radiofonica della Rai agli investitori pubblicitari. Presenteranno la serata **Filippo Solibello** e **Marco Ardemagni**. Fra gli invitati, tra gli altri: **Max Giusti**, **Luca Barbarossa** e altri artisti di Radio Rai. A seguire cena privata sulla terrazza del Padiglione Unione Europea.

lifestyle



ORE:

18:00 - 22:00



LUOGO:

Expo Centre
Studio Polifunzionale Rai
H5



TIPO

Evento privato

ENZO MICCIO

Ospite a Casa Corriere.

Aperincontra: Abiti, tv e matrimoni. Con **Maria Luisa Agnese**.

lifestyle



ORE:

19:00 - 19:30



LUOGO:

Casa Corriere
G14

MUSICA, DEGUSTAZIONI E INTRATTENIMENTO

PRESENTAZIONE DEL TÈ GIAPPONESE

Dal 27 al 30 settembre, presso il Padiglione Giapponese, presentazione del tè giapponese (bevanda importante su cui si fonda la cultura del cibo giapponese) di buona qualità insieme alla cultura del tè e agli effetti benefici di questa bevanda. L'evento è organizzato da: **Associazione Centrale d'Interesse Pubblico del Tè Giapponese**. Ogni giorno, presentazione e degustazione dei diversi tipi di tè giapponesi: Shizuoka, Uji, Kagoshima, Yame.

cibo e cucina



ORE:

09:30 - 21:30



LUOGO:

Giappone
G24

LA MOSTRA DI DASHI NAMDAKOV

Nell'ambito delle Giornate della cultura russa a Milano, il Padiglione ospiterà dal **25 settembre al 5 ottobre** il più famoso scultore russo contemporaneo, **Dashi Namdakov**. Alla mostra sarà presentata la scultura "*Il guardiano*".

arte e cultura



ORE:

10:00 - 22:00



LUOGO:

Russia (Federazione Russa)
G25

ESIBIZIONI SETTIMANALI A CASCINA TRIULZA

Ogni settimana Cascina Triulza organizza esposizioni e mostre nella propria Area Espositiva. Questa settimana:

- **Prevenire per nutrire il cambiamento:** organizzato da LILT, è un progetto di sensibilizzazione alla sana alimentazione per le comunità migranti di Milano e Provincia. L'obiettivo è diffondere la cultura della prevenzione alle donne lanciando il messaggio che la sana alimentazione è fondamentale per vivere bene. Il progetto è consistito in serie di laboratori di cucina tradizionale dei paesi di origine delle donne, con nutrizionisti, cuochi e mediatori culturali. Attraverso il concetto del "peer to peer education" e individuando donne ambasciatrici che nella loro comunità svolgessero attività Member Get Member, LILT ha coinvolto oltre 400 famiglie e 2.000 persone.
- **Esperienze di inclusione socio-lavorativa:** organizzato da **Agricoltura Sociale Lombardia**, è uno spazio interattivo in cui sarà possibile conoscere le varie realtà di agricoltura sociale.

arte e cultura



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Cascina Triulza
Area Espositiva
F11

EVENTI PIAZZETTA EMILIA ROMAGNA

Dal 28 al 30 settembre il Consorzio Salumi Dop Piacentini è il protagonista della piazzetta dell'Emilia-Romagna. Durante la giornata il pubblico potrà conoscere le eccellenze della salumeria piacentina e scoprire le loro caratteristiche con la guida di **Daniele Di Leo**, giornalista agronomo. Dalle 16.00 alle 16.25 ci sarà inoltre un concerto di arie di Giuseppe Verdi.

cibo e cucina



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Piazzetta Emilia Romagna
Cardo e

GOING TO EXPO: L'INNOVAZIONE MADE IN SICILY ARRIVA AD EXPO MILANO

Piazzetta Sicilia organizza ogni giorno eventi di promozione turistica, degustazioni e momenti di intrattenimento.

- h. 10.00 **Social zone** (*Replica alle 13.00 e alle 22.00*)
- h. 11.00 **E-food**: social app che facilita la scelta di un locale e la prenotazione di un tavolo a seconda degli interessi (*Replica alle 21.00*)
- h. 12.00 **Creatività, cultura e turismo**: gli ingredienti per lo sviluppo di una città creativa
- h. 14.00 **Crocché**: il cibo di strada di Palermo nel mondo
- h. 15.00 **Arianna**: sistema di navigazione assistita per utenti con disabilità visive (*Replica alle 18.00*)
- h. 16.00 **Come nasce lo street food** storia di Palermo attraverso il suo cibo di strada
- h. 17.00 **Vivere da local**: nuovi modi di fare turismo in città
- h. 19.00 **Street Food**: come si fa e come si mangia
- h. 20.00 **Raccontando l'umano**: Narrazione teatrale con testi originali di **F. La Porta**

cerimonie e convegni, cibo e cucina, musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Piazzetta Sicilia
Cardo q

KAZAKHSTAN FASHION DAY

Il Padiglione del Kazakhstan celebra la giornata dedicata alla moda, ospitando sul palco del proprio Padiglione le creazioni di quattro fashion designer kazaki: **Aika Alemi, Brosh, Kravets e Laryia**.

lifestyle



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Kazakhstan
H16

MELAKA PERFORMANCE

Dal 26 al 30 settembre, si festeggia lo stato di Melaka, soprannominato "The State Historic", situato nella regione meridionale della penisola malese. Il Padiglione malese, organizza eventi, spettacoli, manifestazioni.

h. 12.00 Performance davanti al Padiglione di **Johor Cultural**. Replica alle h.19.00.

h. 13.00 Presentazione e promozione del territorio di Mellaka.

h. 20.00 **Main Kompang** uno dei più famosi strumenti tradizionali per la società malese, comunemente usato durante le cerimonie nuziali malesi.

musica e spettacoli



ORE:

10:00 - 23:00



LUOGO:

Malaysia
G12

EVENTI DEL PADIGLIONE ROMANIA

Ogni giorno il Padiglione Romania organizza eventi di promozione territoriale, spettacoli e workshop.

Programma di oggi:

h. 11.00 **Folk music concert** di **Ion Creteanu**

h. 14.00 **Jazz Music** di **Marius Vernescu Band**

h. 14.00 **A casa dai rumeni**: workshop sulle pitture ornamentali rumene (*Replica alle 18.00 con un workshop sulle danze tipiche nazionali*)

lifestyle, musica e spettacoli



ORE:

11:00 - 19:00



LUOGO:

Romania
H18

DEGUSTAZIONI SPECIALI DI GELATO AL TÈ E LEZIONI DI CHEF RUSSI

Doppio appuntamento con la cucina russa con gli chef e aspiranti cuochi dell'**Accademia del Gusto Ascom Bergamo** e con le degustazioni di gelato al tè da Mosca.

h. 11.00 **Degustazioni di cucina russa**: a cura di Accademia del Gusto Ascom Bergamo

h. 20.00 **Degustazioni di gelato al tè moscovita**: a cura dell'azienda **Chaynaya vysota**

cibo e cucina



ORE:

11:00 - 20:00



LUOGO:

Russia (Federazione Russa)
G25

SETTIMANA DELLA CASTIGLIA LA MANCIA

Da lunedì 28 settembre a sabato 3 ottobre, il Padiglione Spagna celebra la **Comunità Autonoma di Castiglia La Mancha** con degustazioni e presentazioni di prodotti tipici locali.

h. 11.30 **Degustazione di vini D.O. La Mancha** (*Replica alle 12.45*)

h. 14.00 **Degustazione di vini D.O. Manchuela**

cibo e cucina



ORE:

11:30 - 14:30



LUOGO:

Spagna
H18

MR. SHADOW E IL LATTE MAGICO

Organizzato da Granarolo.

Spettacolo di giochi di prestigio e magia con protagonista il latte adatto a bambini e adulti.

bambini e scuola, musica e spettacoli



ORE:

12:00 - 13:00

14:30 - 15:30

16:30 - 17:30



LUOGO:

The Italian Milk Experience
Granarolo
Cardo j

TASTE OF OMAN @ALITALIA-ETIHAD

In occasione di 'Taste of Oman', tutti i visitatori del Padiglione Alitalia-Etihad a Expo Milano 2015, avranno l'opportunità di assistere al cooking show dello chef **Salim Al Kalbani** e di sua moglie **Amal Al Khabori**. Una coppia di chef omaniti giovane e dinamica, che ha collaborato con i principali hotel del Sultanato come il Six Sense di Zighy Bay, il Ritz Carlton di Mascate o lo Shangri la Oman, solo per citarne alcuni. La coppia è molto conosciuta sia per la grande passione che adopera nel proprio lavoro in cucina, sia soprattutto per le loro innovative rivisitazioni delle ricette tradizionali omanite. Entrambi, infatti, difendono l'uso di ricette con ingredienti tipici senza però tralasciare la ricerca di nuove combinazioni di sapori. I cooking show sono aperti al pubblico. **Fino al 30 settembre.**

cibo e cucina



ORE:

12:00 - 13:00
15:00 - 16:00



LUOGO:

Padiglione Alitalia - Etihad Airways
E22

FARINA, LIEVITO ED INGREDIENTI DELLA TURCHIA

Presentazione e degustazione Gruppo Promozionale della Farina, del Lievito e degli Ingredienti con l'accademia culinaria MSA. Oggi Osman Serim.

h. 13.00 La prima minestra al mondo preparata immediatamente: Tarhana.

h. 14.00 Dall'Asia all'Anatolia, la saga del "Manti"

h. 15.00 1001 strati di dolcezza: il Baklava

h. 16.00 Il grano: il chicco che diede inizio alla Civiltà.

cerimonie e convegni, cibo e cucina



ORE:

13:00 - 17:00
15:00 - 19:00



LUOGO:

Turchia
G24

CASA GRUYÈRE

Possibilità di vedere come si produce artigianalmente il **Gruyère**, formaggio noto nel mondo e simbolo della Svizzera. Un produttore è presente per raccontare le fasi di fabbricazione del Gruyère (formaggio DOP).

cibo e cucina



ORE:

13:00 - 20:00



LUOGO:

Svizzera
G21

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 **Renato Morisco** e **Mimmo Alba**. 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 Polifunzionale Rai
H5

VINI DOP E PESCATO DI SICILIA

A cura dell'enologo e funzionario dell' IRVV **Gianni Giardina**, si terrà una degustazione con vini DOP come il Cerasuolo di Vittoria e vini tradizionali DOC quali il frappato e il catarratto che accompagneranno i piatti a base di pescato siciliano preparati dallo chef **Salvo Nicastro**.

cibo e cucina



ORE:

17:00 - 18:30



LUOGO:

Cluster Bio-Mediterraneo
D21

I VINI DELLA TRADIZIONE CALABRESE

Degustazione guidata di vini organizzata da **Regione Calabria** e **MIUR** - Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria, con la collaborazione dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese (Arsac), delle aziende agroalimentari di eccellenza e dei Consorzi di tutela e produzione dell'agroalimentare e del vitivinicolo.

cibo e cucina



ORE:

19:00 - 19:50



LUOGO:

Vino - A Taste of Italy
Cardo o

CONCERTO DI HASNA EL BECHARIA

Hasna el Becharia è una musicista sahariana in Europa e nel mondo arabo. Figlia di un maestro di musica ha iniziato la sua carriera 1972 con la creazione di un gruppo di donne per animare le celebrazioni e matrimoni nella regione di Bechar.

musica e spettacoli



ORE:

19:00 - 20:30



LUOGO:

Cluster Bio-Mediterraneo
Algeria - 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

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. L'Istituto Musicale pareggiato di Modena e Carpi "Orazio Vecchi - Antonio Tonelli" porta sul palco della Performance Area di Palazzo Italia alcuni dei suoi migliori talenti: **Clara Calignano** (flauto traverso), **Danilo Campo** (clarinetto), **Marco Pedrazzi** (pianoforte).

musica e spettacoli



ORE:

19:50 - 20:40



LUOGO:

Palazzo Italia
Cardo a

CENA TIPICA CALABRESE

Cena a base dei prodotti del paniere di eccellenza alimentare regionale, ideata da uno chef interprete della cucina calabrese all'estero.

cibo e cucina



ORE:

20:00 - 22:30



LUOGO:

Peck a Palazzo Italia
Cardo a