



EXPO

EXPO

ITINERARI
DI VISITA

EDUCAZIONE

NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA



EDUCAZIONE



MILANO



Mappe ufficiali

Benvenuti a Milano
Benvenuti all'Esposizione Universale

1 maggio - 31 ottobre 2015
Nutrire il pianeta - Energia per la vita

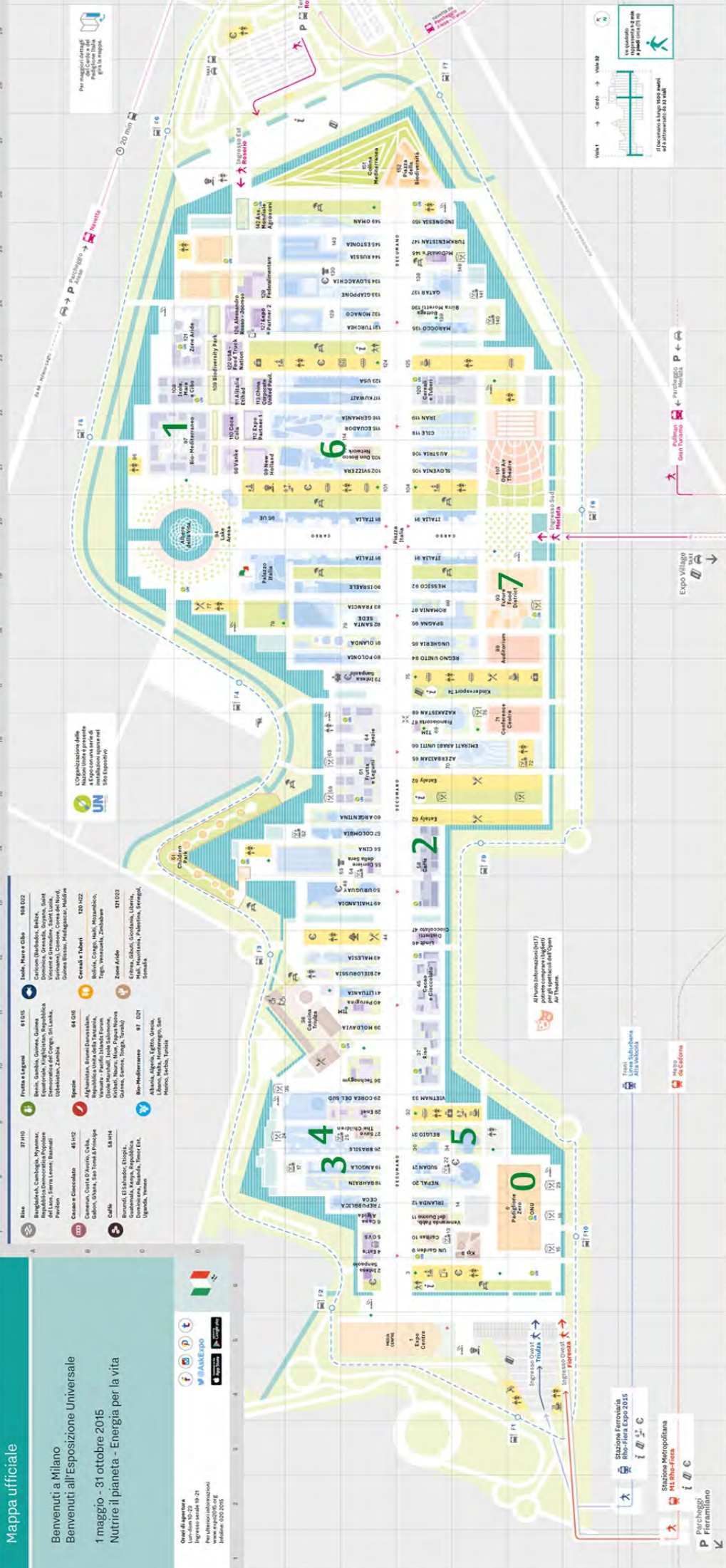
Open Day Esposizione
Lun-ven 10-20
Ingresso gratuito 19-21
www.expo2015.org
Info: 02 3095

Area	Paese	37 H10	61 G05	108 D22
A	Francia e Spagna	37 H10	61 G05	108 D22
B	Italia	37 H10	61 G05	108 D22
C	Algeria, Cina, Colombia, Ecuador, Guatemala, India, Kenya, Libano, Marocco, Pakistan, Siria, Taiwan, Thailand, Turchia, Ucraina, Uzbekistan	37 H10	61 G05	108 D22

Paese	37 H10	61 G05	108 D22
Algeria	37 H10	61 G05	108 D22
Cina	37 H10	61 G05	108 D22
Colombia	37 H10	61 G05	108 D22

Copione della
della
di

Copione della
della
di



Una festa di culture, popoli, sapori.

Leccornie dal mondo	Leccornie dal Nord	Leccornie dal Sud	Leccornie dal Centro	Leccornie dal West	Leccornie dal East	Leccornie dal South	Leccornie dal North	Leccornie dal Center	Leccornie dal West	Leccornie dal East	Leccornie dal South	Leccornie dal North	Leccornie dal Center	Leccornie dal West	Leccornie dal East	Leccornie dal South	Leccornie dal North
144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124

Dedicato alle famiglie

Leccornie dal mondo	Leccornie dal Nord	Leccornie dal Sud	Leccornie dal Centro	Leccornie dal West	Leccornie dal East	Leccornie dal South	Leccornie dal North	Leccornie dal Center	Leccornie dal West	Leccornie dal East	Leccornie dal South	Leccornie dal North	Leccornie dal Center	Leccornie dal West	Leccornie dal East	Leccornie dal South	Leccornie dal North
144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124	144 124

Partecipanti, Aree e Servizi - Ordine Numerico

Partecipanti	Aree	Servizi	Ordine Numerico
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9
10	10	10	10
11	11	11	11
12	12	12	12
13	13	13	13
14	14	14	14
15	15	15	15
16	16	16	16
17	17	17	17
18	18	18	18
19	19	19	19
20	20	20	20
21	21	21	21
22	22	22	22
23	23	23	23
24	24	24	24
25	25	25	25
26	26	26	26
27	27	27	27
28	28	28	28
29	29	29	29
30	30	30	30
31	31	31	31
32	32	32	32
33	33	33	33
34	34	34	34
35	35	35	35
36	36	36	36
37	37	37	37
38	38	38	38
39	39	39	39
40	40	40	40
41	41	41	41
42	42	42	42
43	43	43	43
44	44	44	44
45	45	45	45
46	46	46	46
47	47	47	47
48	48	48	48
49	49	49	49
50	50	50	50
51	51	51	51
52	52	52	52
53	53	53	53
54	54	54	54
55	55	55	55
56	56	56	56
57	57	57	57
58	58	58	58
59	59	59	59
60	60	60	60
61	61	61	61
62	62	62	62
63	63	63	63
64	64	64	64
65	65	65	65
66	66	66	66
67	67	67	67
68	68	68	68
69	69	69	69
70	70	70	70
71	71	71	71
72	72	72	72
73	73	73	73
74	74	74	74
75	75	75	75
76	76	76	76
77	77	77	77
78	78	78	78
79	79	79	79
80	80	80	80
81	81	81	81
82	82	82	82
83	83	83	83
84	84	84	84
85	85	85	85
86	86	86	86
87	87	87	87
88	88	88	88
89	89	89	89
90	90	90	90
91	91	91	91
92	92	92	92
93	93	93	93
94	94	94	94
95	95	95	95
96	96	96	96
97	97	97	97
98	98	98	98
99	99	99	99
100	100	100	100

PERCORSO EDUCAZIONE

ITINERARIO

0. PADIGLIONE ZERO
1. CLUSTER BIO-MEDITERRANEO
2. CLUSTER CAFFÈ
3. ANGOLA
4. BRASILE
5. BELGIO
6. FAMIGLIA SALESIANA
7. FUTURE FOOD DISTRICT

TAPPA 0 : PADIGLIONE ZERO

Curato da **Davide Rampello** e progettato da **Michele De Lucchi**, il **Padiglione Zero** introduce la visita rappresentando quanto l'uomo ha prodotto dalla sua comparsa sulla Terra fino a oggi. Con un linguaggio emotivo e immediato racconta le trasformazioni del paesaggio naturale, la cultura e i rituali del consumo. L'ideatore vuole proporre un racconto che parte dalla **memoria** dell'umanità, passa attraverso i suoi simboli e le sue mitologie, percorre le varie fasi dell'evoluzione del suo rapporto con la **Natura** – dall'azione di addomesticare il mondo animale e vegetale all'invenzione degli strumenti della lavorazione e della conservazione – e arriva fino alle forti contraddizioni dell'alimentazione contemporanea.

Quale futuro disegna? Secondo la **visione agostiniana** del tempo, passato, presente e futuro coesistono nell'animo: il presente del passato è la memoria, il presente del presente la visione, il presente del futuro l'attesa. Ecco, ciò che l'esperienza di questo percorso intende lasciare nei visitatori è proprio la necessità di una **tensione verso qualcosa di nuovo**, diverso, altro.

TAPPA 1 : CLUSTER BIO-MEDITERRANEO

Cluster racconta in modo facile e immediato lo spirito della **cucina mediterranea**, il valore e il significato dell'incontro, della compresenza e dell'integrazione: la narrazione coincide con la storia di Paesi e popoli ed evoca un'atmosfera fatta di colori, sapori e odori miscelati in un'esperienza culturale unica. **Official Partner** del cluster è la **Regione Siciliana**. Il progetto è ispirato all'immagine della **città del Mediterraneo** e si sviluppa attorno a una grande piazza semicoperta che ospita quattro strutture dedicate alla distribuzione di prodotti tipici di quest'area geografica.

La struttura : il pavimento cromatico rimanda all'immagine del **mar Mediterraneo**. Nella zona centrale le cucine all'aperto della tradizione fungono da poli d'attrazione con alcuni prodotti tipici della cucina mediterranea: l'olio d'oliva, il pane, il vino. In questo spazio è possibile assistere alla preparazione dei cibi e a **showcooking** programmati. **Luoghi e cibi** sono il tema centrale dell'allestimento di una **mostra-racconto** che vede la sovrapposizione e l'integrazione di tre elementi interpretati come parti di un'unica storia: il **racconto per immagini**, il **racconto letterario** e il **racconto cinematografico**.

Storie di una civiltà: Il mar Mediterraneo unisce tre continenti, Europa, Africa e Asia: è un crogiolo di popoli, una regione dove storie, società e ambienti naturali si fondono. Il **cibo** è uno degli elementi culturali che hanno aiutato a preservare l'unicità di questa zona: si è evoluto e combinato nel tempo, creando una varietà di tradizioni culinarie basate su grano, olivi, uva. Nel bacino Mediterraneo, il pasto non è semplicemente l'atto del nutrirsi, ma rimanda a molti aspetti della vita sociale e culturale. Le caratteristiche principali della **dieta mediterranea**, che ha resistito alle regole della vita moderna, sono la quantità di tempo trascorsa a tavola e i tanti rituali di convivio. Ancora oggi, gli abitanti del bacino mediterraneo spendono più tempo nel preparare e nel consumare i cibi di qualsiasi altro popolo. La dieta mediterranea, infine, non offre solo benefici per la salute, ma garantisce e preserva la **biodiversità agricola**: le sue colture sono perfettamente in linea con i criteri di **sostenibilità**.

TAPPA 2 : CLUSTER CAFFÈ

Le immense piantagioni di caffè distese all'ombra delle **foreste tropicali** in Africa e in America Centrale hanno ispirato il progetto del **Cluster del Caffè**. L'architettura degli spazi richiama infatti i rami più alti degli alberi all'ombra dei quali crescono le piante di caffè, mentre i padiglioni sono una metafora dei loro tronchi. I toni caldi e i colori naturali che caratterizzano l'ambiente cambiano in base alla luce che filtra dando al visitatore l'illusione di trovarsi proprio in una **foresta**.

Il Cluster del Caffè è curato da **illycaffè**, che porta in questo progetto le conoscenze, l'esperienza e le relazioni maturate in oltre ottant'anni di storia. La ricerca dell'eccellenza, la passione, l'innovazione e l'orientamento allo sviluppo sostenibile di illycaffè sono i motori dell'iniziativa.

Il **Cluster del Caffè** offre un percorso espositivo che accompagna il visitatore "dalla terra alla tazzina" e che si compone di cinque stazioni: le serre, il trasporto, la tostatura, il bar, la zona incontro. L'itinerario inizia già fuori, nello spazio verde allestito con piante di caffè, teatro della splendida mostra fotografica di **Sebastião Salgado**.

La coltivazione, la trasformazione, il commercio, il trasporto e la commercializzazione del caffè danno lavoro a centinaia di milioni di persone in tutto il mondo. Nell'economia mondiale il **caffè** è uno dei **prodotti primari** più importanti, secondo per valore solo al petrolio come fonte di valuta estera per i Paesi produttori.

Entrando nell'**area ristoro** è possibile degustare questa profumata e gustosa bevanda. Nell'**area eventi** si svolgono incontri, presentazioni, spettacoli. Fra il bar e l'area eventi si trova l'**area mercato** in cui è possibile acquistare prodotti del mondo del **caffè** provenienti dai vari Paesi: un modo per conservare e portare con sé il ricordo dei profumi e dei sapori incontrati.

TAPPA 3: ANGOLA, CIBO E CULTURA EDUCARE PER INNOVARE

Un vero e proprio **viaggio** attraverso il cibo angolano, per capire come i suoi prodotti sono e potranno essere utilizzati dalle future generazioni per raggiungere stili di vita più sani e sostenibili. L'Angola partecipa con l'obiettivo di trasmettere tutta la **cultura** e l'**anima** di nazione africana attraverso la ricchezza e la diversità delle sue tradizioni culinarie: educare per innovare.

L'**educazione** è interpretata come l'impegno ad accrescere la consapevolezza della società angolana nei confronti del cibo, partendo dalle scuole e dalle Università, fino a giungere alla definizione di norme che regolino la produzione dei cibi locali e importati, introducendo dei livelli qualitativi anche nei mercati locali. Fondamentale è il ruolo delle donne nella società angolana, in quanto detentrici della tradizione. Dalla preparazione del cibo all'economia familiare, dall'igiene della famiglia all'educazione.

Il Padiglione dell'Angola è diviso in tre piani più terrazzo, e si estende su una superficie di circa 2.000 metri quadri. La struttura, realizzata con materiali sostenibili, è molto semplice e può essere facilmente smontata e riutilizzata. L'intenzione dell'Angola è quella di creare un'**esperienza indimenticabile** invitando i visitatori a sperimentare lo stile di vita angolano, sia utilizzando la tecnologia e la realtà aumentata che garantendo esperienze tattili e fisiche attraverso l'interazione con i materiali naturali.

TAPPA 4: BRASILE, SFAMARE IL MONDO CON SOLUZIONI

Il Brasile è tra i più grandi produttori agricoli del mondo. La sua **attività agroindustriale** è prospera e rinomata, mentre è meno nota la **capacità tecnologica** che supporta questo notevole rendimento. Con un Padiglione che si estende su uno spazio complessivo di 4133 m², il Brasile ha l'occasione per mostrare al mondo le **attività di ricerca** e i suoi modelli di produzione e consumo di cibo, mostrando un insieme di soluzioni collegate alla sua **capacità tecnologica** in ambito agricolo. Expo per mostrare l'affidabilità del Brasile come possibile partner efficiente e innovativo; **culturale**, per sottolineare la pluralità del Paese attraverso i diversi tipi di prodotti alimentari e di cucina esistenti; **sociale**, per estendere la democratizzazione del cibo garantendo l'accesso universale a un'alimentazione sufficiente e sana.

Architettura del padiglione basata sulla **metafora della rete** - flessibilità, fluidità, decentralizzazione - per mostrare la connessione e l'integrazione dei diversi soggetti grazie ai quali il Brasile ha conquistato il ruolo di **primato mondiale** come produttore di cibo.

TAPPA 5: BELGIO, LA CORDIALITÀ DEL BELGIO HA UN FUTURO SOSTENIBILE

La partecipazione del Belgio è incentrata sulla sostenibilità ambientale, l'innovazione tecnologica e l'identità nazionale. La struttura del Padiglione è ecosostenibile e rappresenta un ottimo modello di pianificazione urbana, la "**Lobe City**": una città responsabile, vivace e interattiva. Al suo interno, saranno esposti e sperimentati i più sorprendenti ritrovati scientifici e tecnici atti ad affrontare la sfida alimentare, come i metodi alternativi di produzione alimentare, l'acquaponica, l'idroponica, la coltura d'insetti e alghe.

Il Padiglione appare pertanto come un vero e proprio laboratorio di idee e innovazione su larga scala. Non saranno tuttavia trascurate la cultura del Belgio e delle sue regioni, così come la sua secolare tradizione culinaria. Saranno proposti in un'atmosfera accogliente e ospitale una vasta gamma di prodotti di alta qualità come il **cioccolato belga**, le **patatine fritte belghe** nonché le **birre tradizionali belghe**. A questi prodotti ben conosciuti si aggiungeranno quelli più innovativi provenienti da tecnologie alternative. In questo modo, oltre a sensibilizzare i visitatori sui temi cruciali di Expo come l'ecologia e lo sviluppo urbano intenso, il Padiglione li sedurrà con la competenza agroalimentare, l'audacia e la cordialità della cultura belga. **La cordialità del Belgio ha un futuro sostenibile.**

TAPPA 6: FAMIGLIA SALESIANA

La **Famiglia Salesiana** partecipa a Expo Milano 2015 con il padiglione "**Casa Don Bosco**" che, dopo l'esposizione, verrà donato alla missione salesiana in Ucraina e diventerà luogo di accoglienza, educazione e formazione professionale per centinaia di giovani. La Famiglia Salesiana mette al centro del tema i **giovani**, la vera e ineguagliabile **energia per la vita**.

Nell'anno **Bicentenario della nascita di San Giovanni Bosco** la Famiglia Salesiana sviluppa ad Expo il tema «**Educare i giovani, energia per la vita**», stabilendo un ponte diretto fra i due importanti appuntamenti del 2015, entrambi focalizzati sui giovani, futuro della società, di ogni Paese, dell'umanità intera. Intende così contribuire, a partire dalla propria esperienza nei 130 Paesi del mondo in cui è presente, al dibattito internazionale sull'Agenda Post 2015.

Come insegna Don Bosco, infatti, i giovani *“sono la porzione più preziosa e delicata dell'umanità”*.

Il tema *“Educare i giovani, energia per la vita”* si declina in tre sotto temi ai quali si ispirano eventi e iniziative organizzati nei sei mesi dell'esposizione:

- **Nutrire il corpo**
- **Educare la persona**
- **Coltivare il sogno**

A Expo Milano 2015 la Famiglia Salesiana testimonia il proprio approccio alla fame e alla malnutrizione che, di là della produzione e disponibilità di cibo, riguarda direttamente l'educazione integrale, umana e spirituale dei giovani, di cui la promozione e la protezione dei diritti di ogni persona sono elementi fondanti.

A firmare l'accordo a nome della Famiglia Salesiana di Don Bosco sono stati **Don Bosco Network (DBN) & Volontariato Internazionale per lo Sviluppo (VIS)**

TAPPA 7: FUTURE FOOD DISTRICT

Il **Future Food District (#FFD)** presenta possibili scenari legati all'applicazione estesa delle nuove tecnologie a ogni passaggio della catena alimentare. È un microcosmo che si propone di esplorare modi nuovi di interazione tra il cibo e le persone. Curato da **Carlo Ratti**, direttore del SENSEable City Lab al Massachusetts Institute of Technology, il #FFD si trova nella parte sud del Sito Espositivo, in corrispondenza dell'Open Air Theatre e della passerella di collegamento con Cascina Merlata.

Il Future Food District è un microcosmo che si propone di esplorare modi nuovi di interazione tra il cibo e le persone, un dialogo oggi possibile grazie all'uso di nuove tecnologie e all'applicazione del concetto di **Internet of Things**. Al suo interno potremo riflettere sui modi in cui il cibo è e sarà prodotto, distribuito, preparato e consumato. Attraverso network di informazioni potremo interagire maggiormente con i prodotti e con i produttori, al fine di sviluppare una maggiore consapevolezza su ciò che consumiamo.

Tre motivi per visitarlo...

Innanzitutto per esplorare un laboratorio di innovazione in cui tecnologie ed elementi naturali convivono e interagiscono, rendendo coinvolgente e sorprendente lo spazio di visita. Ma anche per provare un'esperienza inedita e interattiva di acquisto nel **Supermarket**, dove ciascuno potrà essere sia produttore, sia consumatore. Infine per sperimentare l'uso di tecnologie intuitive e divertenti nella **Cucina**, con l'aiuto di chef professionisti.

In che modo dialoga con i visitatori?

I Padiglioni del Future Food District sono fortemente interattivi: all'interno del Supermarket sarà possibile intraprendere un'esperienza di acquisto vera e propria, mediata da display, schermi tattili, tavoli interattivi. Nel Padiglione dedicato alla Cucina si potranno invece sperimentare nuovi modi di preparare il cibo. La **Piazza** pubblica che collega i due Padiglioni costituirà uno spazio di scambio e relazione.