





# NATURA

MILANO

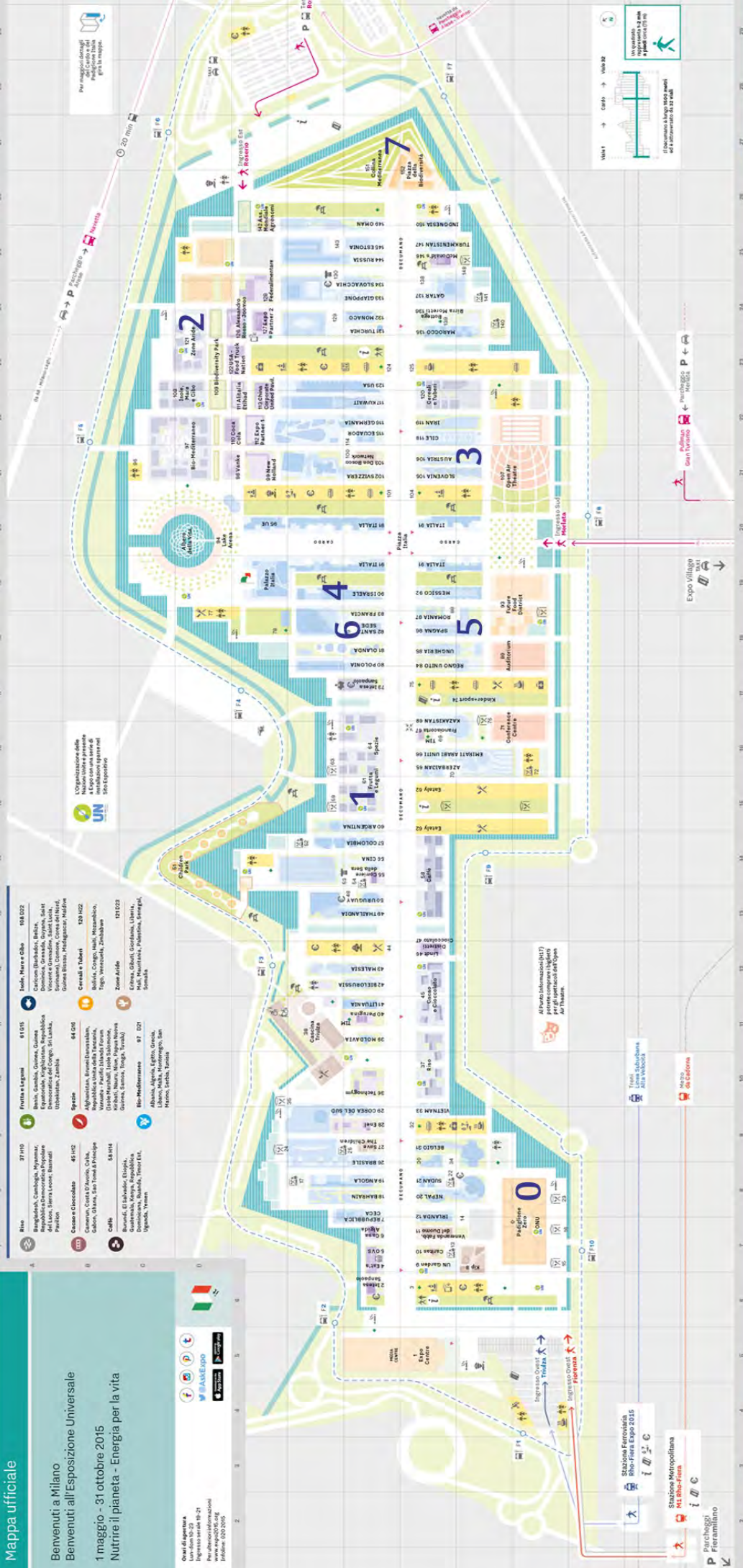
## Mapa ufficiale

Benvenuti a Milano  
Benvenuti all'Esposizione Universale

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

Organizzazione  
Lunedì 09-20  
Per informazioni visitate il sito  
www.espos2015.org  
Infoline: 02 2095

- Bandiere**
  - 37410 Francia
  - 37411 Germania
  - 37412 Italia
  - 37413 Spagna
  - 37414 Stati Uniti
  - 37415 Giappone
  - 37416 Canada
  - 37417 Australia
  - 37418 Corea del Sud
  - 37419 Vietnam
  - 37420 Cina
  - 37421 Thailandia
  - 37422 Indonesia
  - 37423 Nepal
  - 37424 Sri Lanka
  - 37425 Bangladesh
  - 37426 Pakistan
  - 37427 India
  - 37428 Brasile
  - 37429 Argentina
  - 37430 Colombia
  - 37431 Ecuador
  - 37432 Perù
  - 37433 Bolivia
  - 37434 Venezuela
  - 37435 Cuba
  - 37436 Haiti
  - 37437 Repubblica Dominicana
  - 37438 Repubblica Dominicana
  - 37439 Repubblica Dominicana
  - 37440 Repubblica Dominicana
  - 37441 Repubblica Dominicana
  - 37442 Repubblica Dominicana
  - 37443 Repubblica Dominicana
  - 37444 Repubblica Dominicana
  - 37445 Repubblica Dominicana
  - 37446 Repubblica Dominicana
  - 37447 Repubblica Dominicana
  - 37448 Repubblica Dominicana
  - 37449 Repubblica Dominicana
  - 37450 Repubblica Dominicana
- Spese**
  - 64 051
  - 64 052
  - 64 053
  - 64 054
  - 64 055
  - 64 056
  - 64 057
  - 64 058
  - 64 059
  - 64 060
  - 64 061
  - 64 062
  - 64 063
  - 64 064
  - 64 065
  - 64 066
  - 64 067
  - 64 068
  - 64 069
  - 64 070
  - 64 071
  - 64 072
  - 64 073
  - 64 074
  - 64 075
  - 64 076
  - 64 077
  - 64 078
  - 64 079
  - 64 080
  - 64 081
  - 64 082
  - 64 083
  - 64 084
  - 64 085
  - 64 086
  - 64 087
  - 64 088
  - 64 089
  - 64 090
  - 64 091
  - 64 092
  - 64 093
  - 64 094
  - 64 095
  - 64 096
  - 64 097
  - 64 098
  - 64 099
  - 64 100
- Non-Mediterraneo**
  - 87 001
  - 87 002
  - 87 003
  - 87 004
  - 87 005
  - 87 006
  - 87 007
  - 87 008
  - 87 009
  - 87 010
  - 87 011
  - 87 012
  - 87 013
  - 87 014
  - 87 015
  - 87 016
  - 87 017
  - 87 018
  - 87 019
  - 87 020
  - 87 021
  - 87 022
  - 87 023
  - 87 024
  - 87 025
  - 87 026
  - 87 027
  - 87 028
  - 87 029
  - 87 030
  - 87 031
  - 87 032
  - 87 033
  - 87 034
  - 87 035
  - 87 036
  - 87 037
  - 87 038
  - 87 039
  - 87 040
  - 87 041
  - 87 042
  - 87 043
  - 87 044
  - 87 045
  - 87 046
  - 87 047
  - 87 048
  - 87 049
  - 87 050



### Dedicato alle famiglie

Area	Nome	Indirizzo	Info
Le zone della natura	01	Area di Servizio 01	01 01
	02	Area di Servizio 02	02 01
	03	Area di Servizio 03	03 01
	04	Area di Servizio 04	04 01
	05	Area di Servizio 05	05 01
	06	Area di Servizio 06	06 01
	07	Area di Servizio 07	07 01
	08	Area di Servizio 08	08 01
	09	Area di Servizio 09	09 01
	10	Area di Servizio 10	10 01
Le zone della città	11	Area di Servizio 11	11 01
	12	Area di Servizio 12	12 01
	13	Area di Servizio 13	13 01
	14	Area di Servizio 14	14 01
	15	Area di Servizio 15	15 01
	16	Area di Servizio 16	16 01
	17	Area di Servizio 17	17 01
	18	Area di Servizio 18	18 01
	19	Area di Servizio 19	19 01
	20	Area di Servizio 20	20 01
Le zone della cultura	21	Area di Servizio 21	21 01
	22	Area di Servizio 22	22 01
	23	Area di Servizio 23	23 01
	24	Area di Servizio 24	24 01
	25	Area di Servizio 25	25 01
	26	Area di Servizio 26	26 01
	27	Area di Servizio 27	27 01
	28	Area di Servizio 28	28 01
	29	Area di Servizio 29	29 01
	30	Area di Servizio 30	30 01

### Una festa di culture, popoli, sapori.

Milano è una città di culture, popoli, sapori. È un luogo dove si incontrano tradizioni diverse, gusti e modi di vivere. L'Esposizione Universale 2015 è un'occasione unica per scoprire e gustare la diversità del mondo. Attraverso i pavilioni e le zone dedicate alle famiglie, potrete vivere un'esperienza indimenticabile. Nutrire il pianeta, Energia per la vita.

### Partecipanti, Aree e Servizi - Ordine Numerico

Area	Nome	Indirizzo	Info
01	Area di Servizio 01	01 01	
02	Area di Servizio 02	02 01	
03	Area di Servizio 03	03 01	
04	Area di Servizio 04	04 01	
05	Area di Servizio 05	05 01	
06	Area di Servizio 06	06 01	
07	Area di Servizio 07	07 01	
08	Area di Servizio 08	08 01	
09	Area di Servizio 09	09 01	
10	Area di Servizio 10	10 01	

# PERCORSO NATURA

## ITINERARIO

0. PADIGLIONE ZERO
1. CLUSTER FRUTTA E LEGUMI
2. CLUSTER ZONE ARIDE
3. AUSTRIA
4. ISRAELE
5. SPAGNA
6. SANTA SEDE
7. PARCO DELLE BIODIVERSITÀ

### 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 FRUTTA E LEGUMI

Gli spazi, i prodotti dei Paesi e le strutture architettoniche creano passaggi e giochi di luce e ombra dando al visitatore la sensazione di trovarsi in un bosco coltivato. Al termine della visita ci si può fermare a curiosare ed eventualmente acquistare prodotti nel **mercato**, che si trova come elemento di unione tra questo Cluster e quello delle spezie.

**Frutta e Legumi** si consumano sin dall'antichità: sono talmente radicati nelle culture di tutto il mondo da essere diventati ovunque oggetto di miti, leggende, tradizioni. Gli **alberi da frutto** iniziarono a essere coltivati nella regione mediterranea dove il clima è favorevole: gli antichi Egizi, i Greci e i Romani conoscevano molteplici varietà di prodotti e nel corso del Medioevo le tecniche e le conoscenze della coltivazione di frutta e legumi vennero perfezionate. Furono i primi coloni a portare in America piante e semi che si diffusero in tutto il continente favorendo i commerci. I **legumi** erano principalmente coltivati nell'area tra la Mesopotamia e il Mediterraneo, a eccezione della soia e dei fagioli che si coltivavano rispettivamente nell'Asia meridionale e centrale e nell'America centrale. Le colture di legumi rappresentano il maggior sostentamento nei Paesi in via di sviluppo perché sono un elemento fondamentale per garantire la **sicurezza alimentare**. Fonte di proteine e minerali, possono sostituire i cereali nella rotazione delle colture per prevenire le patologie del terreno. Per la loro centralità in agricoltura e il loro apporto calorico i legumi sono la coltura ideale per ridurre la povertà e la fame migliorando le condizioni di salute e di nutrizione.

### TAPPA 2 : CLUSTER ZONE ARIDE

La **tempesta di sabbia** nel deserto è l'immagine sulla quale si basa il concept del Cluster e il simbolo della difficoltà di vivere e sfruttare il territorio delle **zone aride** dove, tuttavia, esistono ancora risorse vitali nascoste.

Una moltitudine di cilindri semitrasparenti pendono dal soffitto evocando e ricreando questa atmosfera unica con una fontana simbolo dell'oasi. In quest'area può anche assistere a eventi e performance volti ad approfondire la conoscenza delle caratteristiche delle **zone aride**, le loro problematiche e le loro risorse. All'estremità del Cluster si trova il **mercato**, dove è possibile acquistare e gustare i frutti che incredibilmente queste terre riescono a produrre.

Non tutte le zone aride sono uguali. Un quinto della popolazione abita in aree caratterizzate dalla **scarsità d'acqua**. Gli ambienti aridi sono estremamente diversi in termini di suoli, fauna, flora, equilibri idrici e di attività umane. A causa di questa diversità non esiste una definizione univoca di zona arida (esistono infatti 3 classi di aree: iper-arida, arida, semi-arida). Diverse soluzioni sono state promosse e utilizzate come approccio alla **gestione integrata delle risorse idriche**, dalla raccolta delle acque piovane alla conservazione dell'acqua del terreno. Molti dei progressi nell'agricoltura pluviale sono stati resi possibili dalla ricerca di soluzioni e innovazioni adattative alle condizioni locali: non solo sostituendo le pratiche agricole tradizionali con nuovi metodi, ma soprattutto individuando elementi delle pratiche tradizionali che si potrebbero migliorare. In questo contesto, la sfida della **scarsità d'acqua** e dei cambiamenti climatici richiede sforzi urgenti per garantire una qualità di vita migliore e una nutrizione adeguata.

### TAPPA 3: AUSTRIA, RESPIRA

L'**Austria** è conosciuta in tutto il mondo come un Paese di cultura e un luogo con **alto tenore di vita**. Partecipa a Expo con un padiglione di 1910 m<sup>2</sup> volendo rafforzare quest'opinione positiva e l'idea di essere un ottimo business partner con un grande potenziale nell'ambito dell'innovazione. L'Austria è un paese consapevole dell'importanza dell'uso responsabile delle risorse, che produce prodotti biologici con tecniche sostenibili. La **cucina austriaca** è anche il risultato delle sue peculiarità culturali – essendo uno Stato culturalmente indipendente nel mondo di lingua tedesca – e della purezza dell'ambiente.

Componente essenziale della salubrità del cibo e della salute umana, l'**aria** è anche un indicatore dell'equilibrio ecologico. Klaus K. Loenhardt del team Terrain di Graz ha ideato uno spazio in cui architettura, natura, cultura e ricerca si fondono in un unico viaggio esperienziale. All'interno del Padiglione è riprodotta in scala ridotta una **foresta austriaca** che fornisce 62,5 chilogrammi di **ossigeno** fresco ogni ora, senza filtri né condizionatori, che, in un clima ideale sono sufficienti per **1.800 persone**, donando benessere e assorbendo CO<sub>2</sub>. Un polmone verde che si pone come **modello per l'attuazione di pratiche urbane** per una migliore qualità di vita e a dimostrazione della necessità di **rimboschimento** contro il declino globale delle aree verdi.

### TAPPA 4: ISRAELE, I CAMPI DI DOMANI

Israele è un Paese **giovane**, ma con una **tradizione di tremila anni**, che attraverso lavoro, ricerca e sviluppo ha saputo rendere fertili molti dei suoi terreni in prevalenza **aridi**. Una dedizione che in 70 anni lo ha portato a essere uno dei Paesi leader nel campo della scienza e nell'innovazione. **Expo** è l'occasione per Israele di mettere a disposizione dei visitatori le competenze acquisite in questi anni, come un grande "granaio di conoscenze".

All'interno del Padiglione di Israele, che si sviluppa su di un'area complessiva di 2369 m<sup>2</sup>, grazie ai migliori strumenti e metodi di **edutainment** il visitatore è immerso in un'immediata e potente esperienza visiva che presenta un meraviglioso viaggio nell'ingegneria agricola con uno sguardo verso il domani dell'umanità. Il padiglione è diviso in **quattro aree**. L'elemento caratterizzante ideato dall'architetto David Knafo è il "**giardino verticale**": una **parete lunga 70 metri e alta 12** interamente adorna di **piante vive**, i cui **fiori e colori** cambieranno con il passare delle **stagioni**.

Un impatto visivo di forte spettacolarità, per dar modo al Paese di affrancarsi dall'immagine di un territorio arido. Il richiamo alla vegetazione simboleggia la posizione d'**avanguardia** del Paese nel settore agroalimentare e nella lotta contro la **desertificazione**. Negli anni sono stati raggiunti dei grandi risultati grazie all'utilizzo di soluzioni innovative e tecnologicamente avanzate, all'ottimizzazione delle risorse idriche e alle opere di **bonifica** dei terreni incolti.

## TAPPA 5: SPAGNA, COLTIVANDO IL FUTURO

Creatività e innovazione si ritrovano nell'alimentazione e nella gastronomia del Paese iberico. Lo sviluppo del settore alimentare si basa sui **processi produttivi innovativi** e sulla **modernizzazione del settore commerciale**. L'agricoltura sostenibile va interpretata come strumento di conservazione del territorio, del paesaggio e delle tradizioni: vi sono numerosi esempi di come questo approccio abbia consentito la coltivazione anche in **aree aride**, trasformate per esempio in **rigogliosi frutteti**. I segreti del successo della filiera alimentare spagnola sono la combinazione fra **tradizione** e **innovazione**, il miglioramento nei processi **distributivi**, la presenza di una grande varietà di paesaggi, zone climatiche ed ecosistemi. L'**eterogeneità del territorio** rappresenta la pietra angolare della **ricchezza culinaria spagnola**.

Il padiglione che si sviluppa su un lotto di 2533 metri quadri, disegnato dallo studio B720 Arquitectos guidato da Fermín Vázquez, è aperto, accogliente, invitante. **Spazi esterni e interni** si compenetrano, tutto è ispirato al concetto di architettura temporanea con l'impiego di materiali sostenibili e moduli prefabbricati, smontabili a fine manifestazione.

Il messaggio unificante del "**linguaggio del gusto**" viene offerto ai visitatori in tre zone susseguenti - **territorio, prodotti, gastronomia** - attraverso **diversi tipi di esperienze**, come ad esempio l'uso di QR code e scenografie digitali, animazioni tematiche, aree in cui si cucina, giardini idroponici, negozi e un orto didattico. Infine, i visitatori potranno gustare i piatti tipici della cucina iberica grazie a un tapas bar e a un ristorante.

## TAPPA 6: SANTA SEDE, NON DI SOLO PANE. ALLA TAVOLA DI DIO CON GLI UOMINI

La Santa Sede vuole concentrare l'attenzione dei visitatori sulla forte **rilevanza simbolica** dell'operazione del nutrire e sulle potenzialità di **sviluppo antropologico** che essa racchiude. Potenzialità che sono profondamente sociali e collettive e di cui spesso purtroppo dobbiamo prendere atto per via negativa, come denuncia di inadempimenti e di ingiustizie.

Il cibo si raffigura quindi non solo come nutrimento per il corpo, ma come gesto del nutrire che diventa pasto e **convivium**, momento di incontro e di comunione, di educazione e di crescita. Tutto ciò in netta contrapposizione con quella "**cultura dello scarto**", che sempre di più oggi influenza la nostra società generando iniquità e situazioni di povertà che rappresentano delle vere e proprie piaghe.

Attraverso il suo Padiglione, che si sviluppa su un'area complessiva di 747 metri quadrati, la Santa Sede vuole offrire ai visitatori uno spazio di riflessione attorno alle problematiche che ancora oggi sono connesse all'alimentazione e all'accesso al cibo, mettendo in luce come l'operazione antropologica del nutrire sia al cuore dell'esperienza cristiana e della riflessione culturale e spirituale che ha generato dentro la storia.

## TAPPA 7: PARCO DELLE BIODIVERSITÀ

Bologna Fiere ed EXPO presentano gli 8500 m<sup>2</sup> di **Biodiversity Park** in collaborazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e di FederBio.

Lo scopo è valorizzare le eccellenze italiane ambientali, agricole e agroalimentari attraverso un percorso che racconta l'evoluzione e la salvaguardia della biodiversità agraria. Il termine agro-biodiversità si riferisce all'insieme delle specie vegetali coltivate e degli animali allevati in agricoltura, degli agroecosistemi e dei paesaggi agrari, alle risorse genetiche di piante e animali, piante commestibili e colture agrarie, varietà tradizionali e antiche ricette, animali da allevamento, pesci, microrganismi del terreno, acque irrigue e terre coltivate, sementi, tipologie di aziende agrarie. Il **Biodiversity Park** è quindi un viaggio all'interno delle tante opportunità che la biodiversità e l'agricoltura biologica offrono per Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita.

L'**area esterna del Biodiversity Park** rappresenta un lungo viaggio attraverso la Penisola, un percorso che si snoda in cinque tappe per cinque diversi paesaggi: Alpi, Appennini, Pianura padana, Tavolieri altipiani, isole, e dopo l'area del frutteto, si chiude con la rappresentazione dell'agro-biodiversità urbana. Al centro di ogni singolo ambiente si snoda un percorso che idealmente rappresenta un sentiero che diventa poi strada di campagna, che si trasforma successivamente in tratturo e che termina nella mulattiera che costeggia le coste. In questo "**Grand Tour**" ciascun visitatore ripercorre un patrimonio che poche volte ha avuto l'occasione di osservare nel suo insieme.

**La mostra:** All'interno del Parco una mostra, realizzata dal Comitato scientifico di Expo Milano 2015, illustra la storia e le specificità planetarie dei temi della biodiversità. Il percorso espositivo è costituito da nove ambienti principali dalla forma circolare e da quattro ambienti secondari e segue una geometria circolare. Il visitatore entra nella prima sezione: "Introduzione al tema" e da decide se procedere in senso orario (visita che parte dal passato per arrivare al futuro) o in senso anti-orario (dal futuro verso il passato). Le sezioni sono le seguenti: "Introduzione al tema", "Wild: la biodiversità prima dell'avvento dell'agricoltura", "Domesticazione, coltivazione e agro-biodiversità", "I grandi viaggi", "Le rotazioni agrarie", "La rivoluzione verde", "Oltre la rivoluzione verde", "Innovazione, tecnologie, e un futuro che è già adesso", "... e quindi?".

Il **Padiglione del Biologico e del Naturale** rappresenta il cuore del Biodiversity Park, un luogo per conoscere la produzione biologica attraverso il racconto della filiera di un'agricoltura eco, sicura e sostenibile, capace di affrontare la sfida **Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita**. Il Padiglione è strutturato in sei aree tematiche: Semi, cereali, legumi e derivati, Frutta, ortaggi e trasformati, Olio e vino, Prodotti da allevamento, Erboristeria, integratori, benessere, Servizi, tecnologie, formazione, certificazione. Per ciascuna area verranno narrate le eccellenze e le storie di agricoltori che con impegno, passione e innovazione aiutano a salvaguardare gli ecosistemi naturali e la biodiversità. Completano il Padiglione un'area dedicata al **Bio Store** - in partnership con NaturaSì; e il **Bio Ristorante** - in partnership con Alce Nero-Berberè.