

# FAB FOOD, LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO

CONFINDUSTRIA, ALL'INTERNO DI EXPO 2015 NEL PADIGLIONE ITALIA, PROMUOVE LA MOSTRA "FAB FOOD. LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO". OBIETTIVO DELLA MOSTRA È FAR CONOSCERE AI VISITATORI COME SIA POSSIBILE OTTENERE, RISPETTANDO L'AMBIENTE E LE RISORSE DEL MONDO, PRODOTTI ALIMENTARI SICURI, DI QUALITÀ, A PREZZI ACCESSIBILI E IN QUANTITÀ SUFFICIENTE PER TUTTI GRAZIE ALL'INDUSTRIA ED ALLE SUE TECNOLOGIE. LA MOSTRA È DI FORTE IMPATTO EMOTIVO ED ESPERIENZIALE: È STATA PROGETTATA PER ATTIRARE IN MODO CREATIVO, MA RIGOROSAMENTE PUNTUALE, I VISITATORI DI TUTTO IL MONDO ATTRAVERSO UN PERCORSO TECNOLOGICO ALTAMENTE EMOZIONALE CON ATTRAZIONI INTERATTIVE, CURATO DAL MUSEO NAZIONALE DELLA SCIENZA E TECNOLOGIA DI MILANO



**LA FABBRICA DEL GUSTO ITALIANO**

Lo scorso marzo, presso il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si è svolta la conferenza stampa di presentazione di «Fab Food. La Fabbrica del Gusto Italiano», mostra promossa da Confindustria a Expo Milano 2015 sull'alimentazione industriale sostenibile. Ha presenziato il Presidente di Confindustria, Giorgio Napolitano, e sono intervenuti il Commissario Generale di Sezione per Padiglione Italia, Diana Bracco, il Direttore del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, Fiorenzo Galli, il Presidente di Assolombarda, Gianfelice Rocca, il Presidente di Federalimentare, Luigi Scordamaglia, la Project Manager della mostra, Barbara Sorisina e - in collegamento telefonico - il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con delega a Expo 2015, Maurizio Martinez. In un ambiente divertente, il progetto proporrà le articolazioni e le connessioni della filiera agro-alimentare italiana. In un percor-

so di dieci sale si vedrà come nasce il cibo, dal seme nel campo ai prodotti consumati a tavola e si spiegherà cosa significano e come si riescono a presentare concetti determinanti come *food safety* e *food security*, senza perdere il gusto delle buone cose della tavola italiana. Lo spazio, studiato soprattutto per accogliere giovani, scuole e famiglie insieme al pubblico internazionale, accompagnerà i visitatori - attraverso un percorso interattivo ed emozionale - alla consapevolezza che le scelte che gli abitanti della Terra faranno oggi influenzeranno il cibo di domani. Insieme a Confindustria, dieci associazioni di sistema ne hanno permesso la realizzazione: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu - Sistemi per produrre. La mostra ha l'alto patronato del Presidente della Repubblica Italiano ed il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Sulla Terra vivono sette miliardi di persone ed il ritmo di crescita è impressionante. La doverosa sottolineatura introduce il tema di Expo che chiama l'industria agroalimentare alla presa di coscienza ed alla definizione precisa del proprio ruolo nell'obiettivo imperativo di nutrire il pianeta. Il Presidente di Assolombarda, Rocca, ha ricordato che una grande ricchezza dell'Italia è la cultura del cibo, visto come arte e fantasia. Il Presidente di Confindustria, Squinzi è certo che lo *choc* economico e di immagine di Expo non potrà che avere ricadute positive sul futuro dell'intero Paese. La sfida culturale più coinvolgente e sconvolgente - tema di Expo - è trovare la soluzione al problema di come nutrire nove miliardi di esseri umani - quanti saremo nel 2050 - con sufficiente qualità e quantità. Per l'importanza che il cibo riveste nella nostra mentalità e nella nostra cultura, il quinto posto mondiale dell'Italia per capacità produttiva alimentare non può certo soddisfarci e la contraffazione che mina la credibilità dell'industria e del prodotto italiani è una piaga da combattere. Se è vero che l'Italia è "osservata speciale" e che tutto il Mondo "spia" l'*Italian Style* per qualità, gusto e stile, l'imprenditore italiano deve tornare a parlare al Paese e produrre modelli culturali, inaugurando un cammino di riforma impensabile fino a qualche tempo fa.



zione dei cibi: prodotti per la salute animale, sostanze chimiche per il trattamento delle acque, ingredienti specialistici per alimenti, gas tecnici, plastica per le coltivazioni e per gli imballaggi. È necessario far comprendere che non sarebbe possibile raggiungere gli obiettivi dell'alimentazione sostenibile nei confronti di tutta la popolazione mondiale (e non soltanto per

Il Ministero della Salute si è unito al progetto che vede coinvolte dieci associazioni di sistema definibili in termini di “fabbrica del gusto italiano”. Scienza e tecnologia contribuiscono rendendo accessibili i prodotti e trasferendo, tramite filiera, la qualità ed i sapori della tradizione alla larga distribuzione, garantendo standard di qualità e sicurezza moderni.

Un protocollo MIUR porterà tanti giovani alla Mostra che vivrà anche grazie alla collaborazione di giovani neolaureati, collaboratori strettissimi all'attività museale.

I social network (Twitter, Facebook, siti on-line) faciliteranno la condivisione e la globalizzazione dell'evento che è costruito in chiave moderna, multimediale, gioiosa e colorata: luci e suoni che ricordano i colori dell'Italia, un'Italia che confida in Expo per vedere crescere l'occupazione, giovanile in particolare. La città sta sbocciando con padiglioni, infrastrutture, passerelle e l'albero monumentale, orgoglio della città amica Brescia. Il Commissario Generale, Bracco ha assicurato che si sta procedendo a buon ritmo e che Expo porterà flussi di visitatori in tutto il Paese, seguendo pienamente la linea dell'ex-Presidente, Marcegaglia, e dell'attuale, Squinzi, fautori dell'internazionalizzazione del sistema e dell'implemento del turismo.

Il Direttore del Museo, Galli, si è focalizzato sulla realizzazione della mostra che ha dato corpo espositivo al progetto, mettendo a frutto le esperienze internazionali (più di 550.000 visitatori per la mostra mondiale su Leonardo) e le robuste competenze maturate in tanti anni di attività. Lo strumento principale della squadra, la creatività, ha portato alla realizzazione, attraverso l'*exhibition design*, di atmosfere e contenuti attraenti, specialmente per i giovani. La coordinatrice del progetto, Soresina, coordinando trenta membri di staff, ha, in tanti mesi di lavoro, approntato un prodotto che è il primo contenuto ufficiale visibile

di Expo e che può essere riassunto in pochi dati: 1) location: Padiglione Italia; 2) estensione: 900 m<sup>2</sup>; 3) tempo necessario per la visita: 20 minuti; 4) percorso ad anello su due piani; 5) schema espositivo: interattivo.

Il Presidente di Federalimentari, Scordamaglia, si è soffermato su due temi: il ruolo focale dell'industria nel garantire la sicurezza del cibo e la terra, “elemento limitante” e “nuovo petrolio”. Chimica, macchine agricole e macchine di trasformazione alimentare sono gli strumenti per l'utilizzo, intensivo ma sostenibile, del *tesoro* ma la sostenibilità e l'efficacia della produzione possono essere raggiunte solo attraverso l'alleanza fra industria chimica ed industria alimentare. Anche il Ministro Martinez, in collegamento telefonico dal cantiere, ha ribadito l'importanza di Expo e dell'evento museale.

Per concludere ecco alcune considerazioni del Presidente di Federchimica, Cesare Puccini: «La chimica dà un contributo essenziale all'alimentazione sostenibile perché fornisce soluzioni ai problemi che riguardano la produzione, la disponibilità, la conservazione del cibo, con piena garanzia in termini di sicurezza degli alimenti. La scienza chimica ha svolto un ruolo essenziale per la qualità dell'alimentazione; anzitutto spezzando il vincolo allo sviluppo dovuto alla limitatezza delle risorse naturali. Il legame fra innovazione industriale, miglioramento continuo della qualità della vita e contributo della Scienza e delle Tecnologie è fortissimo. Basti pensare ai fertilizzanti chimici, al miglioramento genetico, agli agrofarmaci a difesa delle coltivazioni, allo sviluppo dei sistemi di irrigazione ed alle biotecnologie che hanno dato vita alla “rivoluzione verde”, cioè all'esplosione delle rese per ettaro in gran parte del mondo. A queste tecnologie si sono aggiunte quelle che hanno aiutato l'industria alimentare a combattere lo spreco migliorando la qualità e la conserva-

zione dei cibi: prodotti per la salute animale, sostanze chimiche per il trattamento delle acque, ingredienti specialistici per alimenti, gas tecnici, plastica per le coltivazioni e per gli imballaggi. È necessario far comprendere che non sarebbe possibile raggiungere gli obiettivi dell'alimentazione sostenibile nei confronti di tutta la popolazione mondiale (e non soltanto per una minoranza privilegiata) senza un ruolo fondamentale della scienza, della tecnologia e dell'industria, che rende disponibili per tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico, in particolare quello chimico. Federchimica, sponsor principale di Confindustria Fab Food, vuole contribuire ad una considerazione meno emotiva e più consapevole sulla necessità di una cultura non ideologica dell'alimentazione sostenibile. Per sfamare il mondo non ci sono soluzioni facili, ma occorre avere fiducia nelle istituzioni, nella scienza e nell'industria e la chimica fornisce in continuazione soluzioni grazie all'innovazione di processi e prodotti ed alla sicurezza e salute. La sicurezza è un valore innanzitutto dell'industria e unisce i fornitori di tecnologia ai loro utilizzatori, cioè le imprese chimiche alle aziende agricole ed alimentari. Al contrario di quanto molti luoghi comuni facciano pensare, il cibo che noi mangiamo è sicuro, perché protetto dalle norme e dai controlli e dall'impegno delle imprese di tutta la filiera agroalimentare; dobbiamo necessariamente sottolineare che le sostanze, i prodotti e le materie prime chimiche sono soggetti a normative europee senza eguali sia a livello mondiale e sia rispetto ad altri settori che in Italia sono spesso applicate in modo ancora più restrittivo e soggette a controlli ancora più severi rispetto ai competitori europei e mondiali.»

Per la visita virtuale della mostra e la documentazione annessa si veda il sito ufficiale di Federchimica:

[http://federchimica.it/Expo\\_2015/fab-food](http://federchimica.it/Expo_2015/fab-food)

FIorenza VIANI

PRESIDENTE SCI - SEZIONE LOMBARDIA

FIorenza.VIANI@POLIMI.IT