



ITALIA
EXPO MILANO 2015



CONFINDUSTRIA

Position Paper

Fab Food.
La fabbrica
del gusto italiano

Position Paper

Sommario

Colophon.....	2
Il Comitato Scientifico	3
In sintesi.....	4
Perché la mostra.....	5
Paradigma di riferimento.....	6
<i>Sfide da risolvere</i>	7
<i>Proposte</i>	8
Metodologia.....	9
Esperienza di visita.....	10

Colophon

SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
UNDER THE HIGH PATRONAGE OF THE PRESIDENT OF THE REPUBLIC

CON IL PATROCINIO DI / UNDER THE PATRONAGE OF



IN PARTNERSHIP CON / IN PARTNERSHIP WITH



IN COLLABORAZIONE CON / IN COLLABORATION WITH



CON LA PARTECIPAZIONE DI / WITH THE PARTECIPATION OF



CURATO DA / CURATED BY

**MUSEO
NAZIONALE
SCIENZA
E TECNOLOGIA
LEONARDO
DA VINCI**

COMITATO SCIENTIFICO / SCIENTIFIC COMMITTEE

CHIARA TONELLI
Università degli Studi di Milano

DARIO BRESSANINI
Università degli Studi dell'Insubria

ANDREA GHISELLI
Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

CUSTOMER RESEARCH



BRANDING AND SOCIAL MEDIA



Il Comitato Scientifico

La mostra “Fab Food. La Fabbrica del gusto italiano” si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico e di quella del Ministero della Salute. Il Comitato Scientifico è composto da:

- Prof.ssa Chiara Tonelli - Prorettore alla Ricerca Università degli Studi di Milano e Professore di genetica, Dipartimento di Bioscienze.
- Prof. Dario Bressanini – Docente di chimica e tecnologia degli alimenti presso l'Università degli Studi dell'Insubria - Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia.
- Prof. Andrea Ghiselli - Dirigente di Ricerca presso il CRA-NUT - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del CRA.

In sintesi

Da sempre l'Italia esprime un'eccellenza nella cultura dell'alimentazione: dai Romani alle Corti rinascimentali, dal creativo intreccio tra cucina nazionale e locale fino al successo mondiale della Dieta Mediterranea. I piatti e il gusto italiano rappresentano un ricchissimo patrimonio, un incrocio di saperi, territori e costumi alimentari.

Da questa consapevolezza nasce "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", una mostra sull'alimentazione industriale sostenibile dentro Padiglione Italia in Expo 2015.

Confindustria attraverso la mostra Fab Food (curata del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, con la supervisione del Ministero della Salute) vuole aiutare le famiglie e le giovani generazioni a ragionare in modo razionale e virtuoso sulla necessità di una cultura non ideologica dell'alimentazione sostenibile. In quest'ottica, ognuno deve fare la propria parte, senza proporre soluzioni semplicistiche, mantenendo la fiducia nella scienza e nelle istituzioni.

Infatti, l'eccellenza della cultura alimentare italiana si mette ora al servizio della grande sfida dell'umanità: l'alimentazione sostenibile, ovvero cibo abbondante, sicuro e di qualità per tutti. Questo obiettivo può essere raggiunto solo grazie al ruolo imprescindibile di scienza, tecnologia, produzione primaria ed industria. Questa, difatti, rende disponibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico.

Industria e alimentazione sostenibile condividono l'attenzione fondamentale per la sicurezza dei cibi e per un'alta qualità della vita. Questo è ancora più vero, se si affronta il tema centrale di Expo 2015 (Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita) con un approccio corretto nella direzione dello sviluppo sostenibile, cioè con una equilibrata attenzione per gli aspetti ambientali, sociali ed economici.

Il contributo delle tecnologie e dell'industria alla qualità della vita si è sviluppato con continuità dalla rivoluzione industriale in poi e si concretizza oggi con soluzioni innovative che rispondono alle richieste sempre più esigenti, anche in termini di protezione ambientale e di sicurezza, di consumatori, cittadini e imprese.

L'obiettivo è, quindi, quello di poter dare risposte sostenibili ai fabbisogni alimentari di una popolazione mondiale in rapida crescita, sia nel numero di persone, sia nelle esigenze alimentari dei singoli, senza poter disporre di molti terreni aggiuntivi, ma, anzi, con la probabilità che la crescita delle città porti ad una diminuzione delle superfici coltivabili. Questo target impone un'elevata sensibilità e un corretto approccio allo sviluppo sostenibile da parte delle imprese, ma anche di tutti gli altri attori, per evitare l'affermarsi di interpretazioni estremistiche non razionali che si propongono di perseguire

la sostenibilità alimentare riducendo il ruolo dell'industria, in generale, e quello dell'innovazione e della ricerca, in particolare.

Expo 2015 costituisce un comune e fertile terreno di incontro tra le realtà industriali e scientifiche che più direttamente affrontano queste sfide. Dobbiamo tutti guardare al futuro, non farci condizionare dal passato o da luoghi comuni ed essere consci che solo una moderna e tecnologica filiera agroalimentare può soddisfare adeguatamente le richieste di una popolazione mondiale in rapida crescita. Deve, inoltre, esserci da parte di tutti la consapevolezza che quello che mangiamo è sottoposto a normative europee senza eguali sia a livello mondiale, sia rispetto ad altri settori produttivi. Normative che in Italia trovano spesso applicazioni ancora più restrittive e controlli ancora più severi.

Le norme europee, infatti, stabiliscono chiaramente quali sono le sostanze e gli ingredienti che possono essere utilizzati e indicano precisi criteri di purezza, dosi massime di utilizzo e campi di impiego. Si basano, infatti, su rigorose valutazioni e analisi scientifiche effettuate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. È importante, dunque, affrontare l'argomento in modo razionale, scientifico e obiettivo, riconoscendo il ruolo fondamentale dei prodotti industriali nell'alimentazione moderna.

Un compito particolarmente importante e arduo è affidato alla scuola. Confindustria e le sue Associazioni lavorano da anni al fianco delle Istituzioni per avvicinare il mondo della scuola alle tematiche dell'alimentazione consapevole e per questo vogliono fornire a studenti e insegnanti strumenti che rendano più facile e divertente la formazione di una solida cultura dell'alimentazione sostenibile.

Perché la mostra

L'Italia ha scelto per Expo 2015 un tema fortemente caratterizzante che affonda le proprie radici nelle tradizioni più profonde del nostro Paese: "Nutrire il pianeta. Energia per la vita". Questo tema è nel cuore della nostra storia industriale e di vita quotidiana delle imprese del settore alimentare che, attraverso le loro produzioni, ci fanno conoscere, apprezzare e crescere nel mondo, giorno per giorno.

Confindustria promuove in Expo Milano 2015, nel Padiglione Italia, la mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano". L'obiettivo è quello di far conoscere ai visitatori di Padiglione Italia come sia possibile ottenere, rispettando l'ambiente e le scarse risorse disponibili, prodotti alimentari sicuri, di qualità, in quantità sufficiente e a prezzi accessibili a tutti. Questo grazie a tutta la filiera agroalimentare e alle sue tecnologie.

Il progetto propone attrazioni creative e formative per illustrare la complessità e le interconnessioni della filiera agro-alimentare italiana.

Il percorso di mostra, inoltre, è studiato in particolar modo per i giovani, le scuole, le famiglie e il pubblico straniero e conduce i visitatori attraverso un'esperienza al contempo individuale e collettiva, interattiva e altamente emozionale.

Insieme a Confindustria hanno reso possibile la realizzazione del progetto, oltre al Ministero della Salute, 10 associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre.

La mostra gode dell'alto Patronato del Presidente della Repubblica e del Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Paradigma di riferimento

“Garantire che tutti, in ogni momento, abbiano accesso fisico, sociale ed economico ad un'alimentazione sana, sufficiente e nutritiva, per far fronte alle necessità e alle preferenze alimentari necessarie per condurre una vita sana e attiva” (FAO) rappresenta il paradigma di riferimento della mostra.

In passato, soprattutto nella prima metà del '900, i problemi di salute o relativi al cibo erano principalmente connessi alla scarsità alimentare. Per questa ragione, la sfida consisteva nell'aumentare la produzione e migliorare le condizioni di salute della popolazione attraverso il cibo. Il dibattito si incentrava, dunque, sulla necessità che i consumatori meritassero cibo migliore a prezzi accessibili. Le privazioni e il razionamento dei periodi delle guerre mondiali legittimavano l'importanza e l'urgenza di un paradigma di food policy basato sulla scienza.

Oggi il problema è molto più complesso e multidimensionale, richiede strategie integrate e interdisciplinari a causa della coesistenza di sovranutrizione, sottanutrizione e malnutrizione insieme a continue diseguaglianze tra gli stati e al loro interno e a fattori quali il riscaldamento globale, gli stress idrici, le questioni energetiche, i cambiamenti demografici, l'urbanizzazione, le transizioni alimentari e numerose altre considerazioni di carattere sociale e ambientale.

Il tema della nutrizione globale pone grandi interrogativi: *Il cibo è sano? E' sicuro? Ce ne sarà per tutti? E' prodotto in modo sostenibile? E' prodotto nel rispetto dell'ambiente? E' buono? E' gustoso? Ne mangiamo troppo? Ne mangiamo troppo poco? Se, come si prevede, nel 2050 sulla Terra ci saranno 9 miliardi di abitanti, in che modo sarà possibile nutrire tutti in modo sano e sostenibile?*

Per la definizione di modelli alimentari sostenibili si considera, quindi, indispensabile una **visione di sistema**: il cibo è il risultato delle relazioni tra filiera produttiva, salute, ambiente e cultura. Il cibo è un punto di connessione chiave tra la salute umana e la salute del pianeta.

Nutrire il pianeta è un'operazione complessa, dunque, che chiama in causa tanti saperi, tanti protagonisti, tante responsabilità. A questa sfida partecipano ogni giorno i diversi attori del sistema agroalimentare: le istituzioni governative, la ricerca, la produzione primaria (agricoltura, allevamento e pesca), l'industria, la società civile e le istituzioni che si occupano di campagne di educazione e formazione.

I problemi che pongono il nostro pianeta in disequilibrio richiedono la **collaborazione** di tutti gli attori coinvolti.

Si è scelto, quindi, di dare priorità ad alcune problematiche rilevanti che fanno riferimento alla gestione sostenibile degli ecosistemi e delle risorse naturali, alle dinamiche socio-economiche, al miglioramento e all'aumento delle disponibilità alimentari.

Sfide da risolvere

- **riuscire a mantenere la disponibilità delle risorse ittiche**: è necessario estendere l'adozione di politiche di pesca biologicamente sostenibili, per evitare gli sprechi e garantire la riproduzione degli stock.
- **la diminuzione della biodiversità impatta sulla disponibilità alimentare**: la diversità biologica contribuisce alla vita del pianeta ed è fondamentale per la produzione alimentare. Più del 40 per cento dei terreni sono utilizzati dall'agricoltura e quindi sull'agricoltura ricade gran parte della responsabilità di proteggere la biodiversità.
- **l'acqua per coltivare è sempre meno**: nel 2050 potrebbe non esserci acqua per produrre cibo a sufficienza per i 9 miliardi di persone che popoleranno il pianeta a causa del suo utilizzo eccessivo, dell'assenza o del degrado di infrastrutture per la raccolta e il trasporto delle risorse idriche e dell'impatto dei cambiamenti climatici che potrebbero ridurre le scorte di acqua in molte regioni del mondo.
- **il suolo coltivabile diminuisce ogni giorno**: oggi, il 33% del suolo versa in stato di degrado a causa di erosione, salinizzazione, compattazione, acidificazione e inquinamento chimico.
- **nel mondo cambiano i regimi alimentari**: la crescita delle popolazioni e dei redditi pro-capite, specialmente in Paesi come Cina e India, sta aumentando la richiesta di prodotti alimentari che richiedono un intensivo utilizzo di risorse. È di conseguenza necessario adottare soluzioni sostenibili.
- **1,5 miliardi di persone mangiano troppo (e male)**: un quarto della popolazione mondiale spesso adotta stili di vita non salutari.

- **805 milioni di persone mangiano troppo poco (e male):** le carenze nutritive per queste persone sono notevoli.
- **per produrre più cibo abbiamo meno risorse disponibili:** nel 2050 bisognerà aumentare la produzione globale del 70% per rispondere alle maggiori richieste di cibo di una popolazione in crescita, più ricca e urbanizzata. Allo stesso tempo dovremo ridurre gli impatti ambientali della produzione alimentare.
- **i cambiamenti climatici hanno effetti sull'agricoltura:** l'agricoltura a sua volta contribuisce all'emissione di gas serra. E' necessario adottare misure per ridurre le emissioni del settore che altrimenti potrebbero aumentare ulteriormente entro il 2050.
- **nel mondo il cibo non è ancora sicuro per tutti nei paesi diversamente sviluppati:** in molti paesi, dove le tecnologie di produzione, trasformazione e distribuzione non sono evolute e il sistema dei controlli è assente, alimenti non sicuri causano malattie e malnutrizione.
- **troppo cibo finisce in spazzatura:** circa un terzo del cibo prodotto per l'alimentazione umana è sprecato ogni anno a livello mondiale. Si tratta, per la maggior parte, del cibo che i consumatori buttano in spazzatura o di quello che viene perso sul campo o dopo la raccolta.

Proposte

Per affrontare al meglio queste sfide è necessario puntare su **efficienza, sicurezza, tecnologia e corretti stili di vita.**

Puntare all'efficienza vuol dire produrre più cibo per la popolazione in crescita utilizzando le giuste risorse. Oggi questo è possibile grazie al ricco patrimonio di conoscenze specifiche e allo sviluppo di nuove tecnologie. Con queste, difatti, si ottimizza l'uso delle risorse necessarie alla produzione di cibo, si proteggono e curano piante e animali solo quando necessario, si minimizza l'impatto ambientale e si utilizzano fonti energetiche rinnovabili.

Produrre in modo sicuro vuol dire seguire rigorosi regolamenti e assicurarsi che, qualora presenti, gli eventuali residui di additivi alimentari e agrofarmaci rientrino nei limiti delle stringenti norme europee che li fissano a livelli nettamente inferiori rispetto alla soglia di rischio.

La sicurezza, per i settori della filiera agroalimentare italiana, è una priorità assoluta e una responsabilità, un prerequisito da garantire ai consumatori in ogni prodotto. In ogni momento della filiera sono utilizzati processi e tecnologie all'avanguardia. Dalla selezione al controllo delle materie prime, alla trasformazione e conservazione degli alimenti fino all'imballaggio e alla distribuzione, l'industria garantisce la sicurezza e l'integrità dei prodotti. Le norme europee in materia di sicurezza alimentare sono tra le più stringenti al mondo. In Italia, inoltre, le analisi di autocontrollo, sommate ai controlli ufficiali, sono tra i più severi e frequenti in Europa.

Ma è sempre stato così? Le innovazioni in campo alimentare e medico, specialmente nell'ultimo secolo, hanno migliorato le condizioni di salute degli italiani. In passato, un'alimentazione inadeguata e, spesso, non sicura trovava espressione in una bassa statura e in corpi magri, a volte afflitti da malattie causate o agevolate dalla malnutrizione o dalla scarsa sicurezza degli alimenti. Nel corso del secolo scorso, l'avvento e la diffusione di innovazioni scientifico-tecnologiche in campo agricolo, industriale e medico hanno contribuito all'aumento della quantità e della qualità del cibo, migliorando la dieta e permettendo di prevenire anche quelle malattie che talvolta derivavano dall'alimentazione. Il corpo restituisce la misura di questo cambiamento. Il peso, l'altezza, l'ideale di bellezza, le condizioni di salute, l'aspetto, i segni della fatica: sono tutti parametri che permettono un confronto tra ieri e oggi.

Lo stile di vita, infine, è fondamentale ed è il risultato delle scelte di ogni giorno, nonché del costante equilibrio tra alimentazione e attività fisica. Alcuni semplici suggerimenti sono particolarmente importanti per una sana alimentazione italiana.

- controllare il peso e mantenersi sempre attivi.
- mangiare almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno.
- assumere grassi e zuccheri con moderazione.
- bere tanta acqua.
- usare poco sale.
- variare spesso la scelte a tavola.
- adeguare gli stili alimentari alle fasi della vita.

Metodologia

Fab Food è una mostra che coinvolge i visitatori in un percorso di **installazioni innovative, interattive e multimediali** per incoraggiarli a rielaborare in chiave personale i temi connessi alla cultura alimentare italiana e all'alimentazione sostenibile. L'obiettivo educativo cardine è portare i giovani verso la consapevolezza che le scelte di oggi influenzeranno il cibo di domani.

Ogni attività è pensata in modo da mettere il visitatore al centro dell'esperienza con un coinvolgimento attivo a livello fisico, cognitivo ed emotivo. L'esplorazione, la sperimentazione, l'osservazione, la formulazione di domande e ipotesi, il trattamento dell'errore e il lavoro in cooperazione sono i cardini del metodo scelto per incoraggiare la **partecipazione attiva** di ogni visitatore sui temi della mostra.

Esperienza di visita

La mostra si sviluppa in un padiglione espositivo di 900 mq su due livelli all'interno di Padiglione Italia ed è articolata in un percorso di 10 sale.

Si inizia stimolando i sensi del visitatore con il **Made in Italy nel Piatto**, un viaggio attraverso il meglio della tradizione culinaria italiana che si affetta, si versa e si trasforma fino a far venire l'acquolina in bocca. Alcuni dei piatti caratteristici del nostro paese si animano e s'immergono nei suoni tipici della convivialità italiana mentre alle pareti si proiettano immagini giganti di alimenti appetitosi. Poiché il cibo è, prima di tutto, emozione.

Ecco, allora, che il visitatore viene coinvolto nel percorso di visita affinché la sua sia un'esperienza personale ed unica. Gli verrà domandato: "Qual è il cibo dei tuoi desideri?". Il visitatore lo sceglierà dal **Juke-box dei Desideri** e ne trarrà una stampa adesiva da portare con sé durante la visita e da utilizzare alla fine del percorso di mostra.

Il tema della nutrizione globale è affrontato nel cuore della mostra: la giostra **Nutrire il Pianeta**. Questa giostra sfida il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo 2015: sfamare 9 miliardi di persone nel 2050. Al centro della sala un grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo all'equilibrio del pianeta e alla sostenibilità?

Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e la distribuzione moderna. Alla base, la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia.

Ci si addentra, poi, nel mondo della produzione che vede l'industria protagonista: ecco la giostra dell'efficienza, **Crescere Giusto**. Questa mostra come produrre di più utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi e garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Per farlo il visitatore "giocherà" a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali.

Il tema della sicurezza è affrontato nella giostra: **Obiettivo Sicurezza**, dove il visitatore veste i panni dell'industria e dove deve, alla guida di un muletto all'interno degli spazi di una fabbrica, riordinare nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti. Solo se il giocatore-visitatore ricostruisce correttamente la filiera, ottiene il bollino di sicurezza. Questo è lo stesso bollino che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto delle norme specifiche e dei controlli ad hoc.

Riflessi di Tecnologia è l'installazione audiovisiva interattiva che vuole stimolare una riflessione sugli effetti che le innovazioni in campo produttivo e medico hanno generato in noi, raccontando come è cambiato il corpo degli italiani nell'ultimo secolo, e che vuole portare il visitatore ad interrogarsi sui possibili scenari futuri. Ma questo non basta: la salute dipende dalle scelte alimentari che facciamo. Perché cibo è stile di vita.

Abbiamo, poi, la sala degli specchi, **Figure in Forma**, dove è esemplificato come scienza e tecnologia abbiano migliorato le nostre condizioni di salute.

Per saperne di più? Le **Ricette di Innovazione** mostrano le innovazioni più significative che consentono al sistema agro-alimentare italiano di rispondere alle sfide presenti e future del mondo dell'alimentazione.

Altre curiosità? Attraverso il barcode presente sull'adesivo stampato nella sala del juke boxe, il visitatore può approfondire i temi sviluppati nel percorso espositivo, oppure concludere la visita condividendo la propria visione del tema. Come? Apponendo il proprio adesivo sulla grande **Bilancia dell'Equilibrio** che simboleggia l'equilibrio del sistema.