



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
10.30	Open Plaza Expo Centre H5	National Day Lituania	Cerimonia Ufficiale dell'alzabandiera per celebrare la Giornata Nazionale della Lituania in presenza di: H.E. Dalia Grybauskaitė, Presidente della Repubblica della Lituania, Virginija Baltraitienė, Ministro dell'Agricoltura, Kęstutis Trečiokas, Ministro dell'Ambiente
10.50	Open Plaza Expo Centre H5		Termine Cerimonia Ufficiale e Performance culturale presso l'Expo Center
12.00-16.00	Padiglione Lituania G11		Varie performance culturali di artisti e musicisti folk
18.00	Open Plaza Expo Centre H5		Concerto con la performance esclusiva di Bel Canto Choir e St. Christopher Chamber Orchestra (Vilnius)
10.00-13.30	Cascina Triulza F11 – sala workshop 50	Alimentazione, migrazione e cancro	Il progetto illustra l'incidenza delle malattie oncologiche in funzione degli stili di vita legati alla cultura di appartenenza e le modificazioni che avvengono in seguito alla migrazione o al



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			prevalere di apporti culturali esterni su di una cultura indigena. Relatore: Dottor Giuseppe Franco Girelli, Oncologo Radioterapista
10.00-13.30	Cascina Triulza F11 – sala workshop 100	Titolo Evento La Dieta Ipo calorica del Grana Padano	Il Consorzio Tutela Grana Padano propone una innovativa dieta ipocalorica equilibrata in grado di educare alla gestione del peso con un programma facile, ma scientificamente corretto per dare un significativo contributo nella lotta all'obesità. Relatori: Prof.ssa Maria Letizia Petroni, responsabile clinico-scientifico Centro Obesità e Nutrizione Clinica, Villa Igea, Forlì; prof. Carlo Signorelli, Medico, Ordinario di Igiene all'Università di Parma. Presidente della Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SItI); Dr. Ovidio Brignoli, Vicepresidente della Società Italiana di Medicina Generale e Cure primarie (SIMG); Dr. Cesare Baldrighi, Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano. Moderatore della conferenza, Andrea Anastasi. Al



MILANO 2015

## MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			termine della conferenza sarà offerto un buffet con alcune ricette della dieta proposta.
10.30-12.00	Padiglione Bielorussia G12	Days of Gomel Region	Seminario di ricerca e pratica sulle "Nuova tecnologie nell'area della produzione agricola e del latte processato."
14.00	Auditorium I18	Forum TuttoLavoro	<p>L'evento intende riunire i più autorevoli esperti e tecnici in ambito lavoro per fare chiarezza sulle importanti novità normative e sugli aspetti applicativi legati ai Decreti delegati dalla Legge di Riforma del lavoro.</p> <p>Nella seconda parte dell'evento verranno approfondite le disposizioni volte alla valorizzazione, promozione e tutela delle imprese e dei prodotti agricoli e agroalimentari.</p> <p>Il programma prevede gli interventi di: Valentina Aprea – Assessore Istruzione, Formazione e Lavoro, Regione Lombardia, Marina Calderone - Presidente del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Consulenti del Lavoro, Potito di Nunzio -</p>



MILANO 2015

## MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			Presidente del Consiglio Provinciale dell'Ordine dei Consulenti del Lavoro di Milano, Pietro Martello - Presidente della Sezione Lavoro del Tribunale di Milano, Eufrazio Massi - Esperto di Diritto del Lavoro, Paolo Pennesi - Segretario Generale del Ministero del Lavoro Moderatore dei lavori: Paolo Stern - Esperto della Fondazione Studi del Consiglio Nazionale dei Consulenti del Lavoro.
16.00-17.00	Padiglione USA G23 – Rooftop Terrace	Terrace Talks: Gli indicatori di un sistema alimentare sano e sostenibile	Rachel Nugent del Dipartimento di Salute Globale dell'Università di Washington descriverà gli indicatori di un sistema alimentare sano da diverse prospettive ed in diversi contesti. Verranno anche delineati i principali risultati in termini di salute ed ambiente, che un sistema alimentare dovrebbe portare, mostrando in modo particolare quelli salutari e sostenibili. Si descriveranno infine gli indicatori di un sistema alimentare sano e gli strumenti che hanno dimostrato di impattare efficacemente sulla



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			salubrità del sistema alimentare nazionale e sull'ambiente.
16.00	Corriere della Sera G14	Professionisti: idee per un'Italia migliore	Roberto Mazzotta e Giuseppe Bernoni dialogano con Isidoro Trovato
17.00	Corriere della Sera G14	La corsa del biscione: Il Museo Alfa Romeo ad Arese.	Con Alessandro Cannavò, Giosuè Boetto, Maruzio Donelli e Lorenzo Ardizio (direttore del Museo)
19.00	Corriere della Sera G14	Dietro all'Expo: le imprese italiane	I padiglioni di Vanke e Coca Cola Con Mauro Manfredini, Lev Libeskind e Daniele Conti. Modera Silvia Nani
<b>EXPO PEOPLE</b>			
	Expo Milano 2015	Albano Carrisi in visita a Expo Milano 2015	Albano Carrisi in visita a Expo Milano 2015 con i due figli
	Expo Milano 2015	Francesca Senette in visita a Expo Milano 2015	Francesca Senette in visita a Expo Milano 2015
15.30-16.30	Expo Centre, Studio Polifunzionale RAI H5	Andrea Berton (AMB)	Ospite di The Cooking Show il mondo in un piatto
15.30-16.30	Expo Centre, Studio Polifunzionale RAI H5	Ernst Knam (AMB)	Ospite di The Cooking Show il mondo in un piatto



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
<b>MUSICA, DEGUSTAZIONI E INTRATTENIMENTO</b>			
Tutto il giorno	Padiglione KIP H7	Extra-ordinary food	Presso l'edificio A del padiglione KIP si terrà la mostra fotografica Extra-ordinary food, organizzata da Associazione Culturale OBIETTIVO SUL MONDO in collaborazione con KIP e IFAD. La mostra contiene immagini che raccontano storie di popoli e storie di cibo: incontreremo donne e uomini intenti a coltivare i frutti della terra, frumento e spezie, the, caffè e riso, mais e canna da zucchero; vedremo pescatori e intagliatori di pani di sale, vi immergerete tra i mercati dell'Africa e dell'Asia, cammineremo "lungo le vie del cibo", arterie lungo le quali si muovono e vivono comunità indigene di ogni parte del mondo, custodi di una vita fragile e di saperi che possiamo considerare patrimonio dell'umanità.
Tutto il	Padiglione Italia – Piazzetta Sicilia	Le vie del gusto in Sicilia	Protagonismo dei territori con la presentazione



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
giorno	G9 Cardo q		dell'offerta turistica e delle filiere dei prodotti del progetto "Le vie del gusto in Sicilia". Nel corso della giornata:
10.30			Riepilogo del progetto Le Vie del Gusto in Sicilia e presentazione del programma della giornata.
11.05			Talk Show con i produttori della filiera agroalimentare e della sostenibilità ambientale.
18.05			Presentazione del secondo dei due spettacoli di InSicilia Rewind a cura di Giacomo Pilati. "Scorci di Sicilia"
19.05			Talk Show con i produttori della filiera agroalimentare e della sostenibilità ambientale.
20.05			Peppe Giuffre' & Friends! Momenti di illustrazione della filiera agroalimentare con riferimento ai prodotti del territorio.



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
21.05			Presentazione del secondo dei due spettacoli di InSicilia Rewind ( 40 min. ) a cura di Giacomo Pilati. "Scorci di Sicilia"
22.05			Talk Show con i produttori della filiera agroalimentare e della sostenibilità ambientale.
Tutto il giorno	Spazio Me and We - Women for Expo - Padiglione Italia G19, Cardo c	Questa terra è la nostra terra	Mostra a cura di ActionAid.
Tutto il giorno	Padiglione Cina G14	Settimana di Henan	Mostra per il patrimonio non materiale compresa la lunga pittura cinese "Gennaio di calendario di lunare", "Ni Gu Gu", ecc.
10.00	Padiglione Coldiretti cardo sud G19 - Cardo sud m	Mostra dei più preziosi prodotti agroalimentari Made in Italy	Mostra dei prodotti agroalimentari Made in Italy piu' preziosi, dallo spumante con polvere d'oro a quello con gli swarosky ma anche il caviale di lumaca e molto altro.
10.00	Padiglione Coldiretti cardo sud G19 - Cardo sud m	Mostra di prodotti toscani	Mostra di prodotti toscani con attrezzi, elementi della tradizione, piante fiorite e piante





MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			aromatiche officinali.
10.00	Padiglione Coldiretti cardo sud G19 - Cardo sud m	In mostra l'arte delle piante scolpite (topiaria).	In mostra l'arte delle piante scolpite (topiaria).
10.00-20.00	Padiglione Coldiretti cardo sud G19 - Cardo sud m	"Sigarae": dimostrazione di lavorazione del Sigaro Toscano.	"Sigarae": dimostrazione di lavorazione del Sigaro Toscano.
10.30-13.30	Auditorium Padiglione Italia - Palazzo Italia E 19, Cardo a	Med & Food: Research, Safety & Quality Products for a Quality Life - Mediterranean food tra innovazione, biodiversità, sicurezza e qualità della vita.	Il contributo della spin off Med&Food dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", insieme ad Aziende, Enti ed altre Università è quello di rappresentare l'anello di congiunzione e un momento di riflessione sui sistemi di qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari del Mediterraneo. Nel Mediterraneo gli alimenti legati alla tradizione e cultura, hanno un'intrinseca valenza salutistica e nutraceutica che li contraddistingue da altri prodotti alimentari di diversa origine.
11.00-20.00	Cluster delle spezie G16	Performance della troupe del Bagamoyo College of Art	La troupe del Bagamoyo College of Art, proveniente dalla Tanzania, metterà in scena, due spettacoli di circa 45 minuti ciascuno, basati sul



MILANO 2015

## MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" che raccontano la storia del rapporto tra Expo e la Tanzania.
11.30	Piazzetta Irpinia – Padiglione Italia F 19 Cardo f	Avellino capitale del cinema che riflette - da Pasolini all'Irpinia, terra antica di gente fiera.	Evento a cura del Comune di Avellino. Partecipano: il sindaco, amministratori locali, artisti e associazioni culturali.
12.00; 13.00; 15.00; 16.30	Padiglione Bielorussia G12	Gruppo di ballo e musicale "Zhivitsa"	Performance di canzoni e balli tradizionali della Bielorussia
12.00-16.30	Padiglione Francia G18	Frutta e verdure dalla Francia: INTERFEL	Due dei prodotti di punta dell'estate francese preparati sia come dolci che salati: le albicocche delle nostre regioni ed il melone PHILIBON. Prodotte nel sud-est della Francia, le albicocche francesi sono un ottimo alleato per la vostra salute perché ricche di provitamina A e sono un eccellente alleato in cucina per il loro gusto fragrante ed il loro profumo. Prodotto nel sud-ovest della Francia, il melone



MILANO 2015

## MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			PHILIBON è ideale per dissetarsi durante l'estate. La sua polpa gustosa e fragrante si degusta al naturale ed anche in piatti cucinati.
12.00	Padiglione Spagna H18	Tapas, cucina in miniatura; dalla tradizione all'avanguardia. Incontro con lo chef Ramón Freixa	Nell'auditorium del Padiglione Spagna, lo chef del ristorante Ramon Freixa Madrid, (due stelle Michelin) svelerà tutti i segreti delle tapas, spiegando passo a passo come nascono alcune delle sue tapas più innovative (La Fragola che vorrebbe essere un pomodoro, Roccia vulcanica abbronzata, Pietra camuffata, Lenticchie che germogliano, Torta di frutti di mare e Pancake di lenticchie) e illustrando la sua filosofia della cucina. Ramón Freixa è uno chef di sensazioni, emozioni, riflessioni. La sua è una cucina audace e innovativa, che coniuga tradizione e avanguardia, follia e buon senso; ogni piatto racconta una storia ed è presentato in composizioni di grande bellezza estetica, dove il protagonista è sempre il gusto.



MILANO 2015

## MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
12:00; 13:00; 14:00; 15:00; 16:00; 17:00	Padiglione Romania H18	Jazz performance	Marius Vernescu Trio
12.30-14.00	Identità Expo C1	Pranzo con Davide Scabin	E' il grande Davide Scabin, uno degli chef italiani più stimati e geniali, il protagonista della settimana di "Italian & International Best Chefs". Davide Scabin lavora dove è nato, a Rivoli, nella cintura Torinese. Il suo Combal.Zero, all'interno del Museo d'Arte Contemporanea di Rivoli, è meta di appassionati buongustai.
13.30	Padiglione della Piazzetta Piacenza G19 – Cardo nord p	Un mercoledì da Food Blogger	Appuntamento che vedrà protagonista Giulia Cook Eat Love, foodblogger piacentina di 29 anni, che dovrà interpretare il valore piacentino della "terra" attraverso un interessantissimo showcooking. La ricetta scelta da Giulia è il latte in piedi, tanto semplice quanto golosa, una crema



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			da gustarsi al cucchiaino, una crema che una volta provata non si abbandona facilmente, un cucchiaino tira l'altro. Il latte in piedi, tipico dolce piacentino che rientra tra i must di cucina descritti da Carmen Artocchini, dovrà assumere le sembianze della Zolla piacentina, struttura simbolo di Piazzetta Piacenza.
14.00; 16:00; 18:00; 20:00	Padiglione Ungheria H18	Pálházi Bence e la sua band e The János Bihari Dance Ensemble	La band consiste in 6 giovani uomini di talent che suoneranno l'autentica musica folk ungherese. János Bihari era un grande performer dell'inizio del 19° secolo e il più grande rappresentante del verbunk style. Il gruppo fu fondato da Ferenc Novák nel 1954.
15:00; 17:00; 19:00; 21:00	Padiglione Ungheria H18	Experidance	Fin da quando la compagnia è nata nel 2000, il coreografo Sándor Román continua a fondere la danza folk tradizionale ungherese con stili e motivi moderni, per creare una nuova era nell'arte del movimento.
15.00-16.30	Cluster Biomediterraneo D21	Presentazione dell'Areale Etno e dell'Arancia Rossa di	Il Presidente del Consorzio di Tutela Luca Ferlito e



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
		Sicilia IGP	gli operatori commerciali agrumicoli, illustreranno i punti di forza di un territorio rappresentato dall'Areale dell'IGP, unico al mondo per le caratteristiche pedologiche che conferiscono a questo prodotto elementi organolettici che lo distinguono nel paniere dei prodotti siciliani. Seguirà un momento gestito da personale ONAV del tipo "qualità organolettiche e proprietà dell'arancia rossa". Si illustreranno le principali caratteristiche benefiche di questo straordinario frutto.
15.00-17.00	Cluster Cacao e Cioccolato H12	Chocoa Show by Scrittori e Sapori	Chocking Show con la Chef Paola Naggi, del Ristorante Impero (NO) e percorsi di cioccolato con la Cuoca Pin Up! e il cioccolato AUDERE.
17.00-18.00		Chocoa Experience by Scrittori e Sapori	Omaggio a Cuba: Chocoloons con Marco Poletti e Michela Botta e Chocoviaggi con Fosca Creola
18.00-19.00		Chocoa: Seeds of Creativity by Scrittori e Sapori	Choco FotoSet, con la stilista Chiara Guidotti e la



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			fotografa Giulia Bacchetta.
15.30-16.30	Expo Centre, Studio Polifunzionale RAI H5	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: gli chef Ambassador di Expo 2015 Andrea Berton e Ernst Knam e l'attore comico Massimo Cavallari, in arte Max dei Fichi d'India. Live show condotto da Lisa Casali. Aperto al pubblico previa registrazione presso info point Expo.
16.00	Identità Expo C1	Presentazione al pubblico di Davide Scabin	E' il grande Davide Scabin, uno degli chef italiani più stimati e geniali, il protagonista della settimana di "Italian & International Best Chefs". Davide Scabin lavora dove è nato, a Rivoli, nella cintura Torinese. Il suo Combal.Zero, all'interno del Museo d'Arte Contemporanea di Rivoli, è meta di appassionati buongustai.



MILANO 2015

# MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
16.30	Piazzetta Irpinia – Padiglione Italia F 19 Cardo f	La città di Avellino e le sue prospettive.	La città di Avellino si scopre in 3 focus sulle sue tradizioni e bellezze, che verranno discusse in una tavola rotonda.
17.30-18.30	Cluster Biomediterraneo – Padiglione Grecia D21	“Sypros farmed fish cooking show”	Un cooking show seguito da degustazione in cui lo chef, Spyros Theodoridis, vincitore della prima competizione italiana di Masterchef, preparerà fantastici piatti a base di branzino e orata, direttamente dal Mar Egeo, accompagnati da vino Siciliano.
18.30-20.30		Typical Greek Cocktail Party	Typical Greek Cocktail Party
18.30-21.30	Spazio Me and We - Women for Expo - Padiglione Italia F 19, Cardo c	La cultura della madre	A cura dell'Associazione La Cultura della Madre.
19.30-20.15	Cluster Zone aride D23 - Palestina	La musica della Palestina	Il gruppo palestinese Nissan Band si esibirà nello spettacolo "Oriental Rythms to Fulfill Your Senses" con una varietà di brani arabi classici e





MILANO 2015

## MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			brani folkloristici palestinesi. La Nissan Band è stata fondata nel 2011 a Ramallah su suggerimento di alcuni professori del Conservatorio Nazionale Palestinese di Musica e ora sta avendo successo grazie alle particolari musicalità che diversi strumenti mediorientali ed occidentali come l'oud, il qanoun, il mandolino, il flauto, il contrabbasso, la fisarmonica, il pianoforte, il sassofono, la chitarra e le percussioni. La Nissan Band ha avuto grande notorietà in tutta la Palestina dopo la reinterpretazione dell'operetta musicale "Mais al-Reem" della grande cantante libanese Fairuz. Chi vuole unire la musica al gusto, potrà assaporare piatti tradizionali al ristorante del Padiglione della Palestina.
19.30-21.00	Identità Expo C1	Cena con Davide Scabin	E' il grande Davide Scabin, uno degli chef italiani più stimati e geniali, il protagonista della settimana di "Italian & International Best Chefs". Davide Scabin lavora dove è nato, a Rivoli, nella



MILANO 2015

## MERCOLEDI' 15 LUGLIO\*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			cintura Torinese. Il suo Combal.Zero, all'interno del Museo d'Arte Contemporanea di Rivoli, è meta di appassionati buongustai.