



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
FESTA DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA			
10:00 - 12:00	Padiglione Italia Spazio Coldiretti	Giornata dell'Ortofrutta di Coldiretti	Il presidente di Coldiretti, Roberto Moncalvo, insieme al Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina, presentano lo studio della Coldiretti sull'andamento dei consumi in questa anomala estate ma anche sulle speculazioni in atto a danno degli agricoltori e dei consumatori e sulle soluzioni per combatterle. Inoltre Coldiretti regala 50 quintali di frutta fresca ai visitatori di Expo Milano 2015 durante le celebrazioni della Festa della Frutta e della Verdura. A seguire una serie di eventi organizzati da ONAFRUT
10:00	Padiglione Italia I-20 Rigoletto Gelato e Cioccolato	Il Frutteto di Giovanni	Per la Festa della Frutta di Expo Milano 2015, Rigoletto Gelato e Cioccolato ospita lo storico banco de "Il Frutteto di Giovanni" e propone lo stecco gelato artigianale alla frutta di stagione
10:00	Parco della Biodiversità	Festa della Frutta	Freschi, gustosi e dissetanti meloni, angurie, pesche, assieme alla verdura di stagione - tutti bio - colorano la Festa della Frutta e della Verdura per i visitatori e gli operatori. Presso il Padiglione del Biologico NaturaSi organizza "Frutta da bere e da mangiare" offrendo a tutti un fresco ristoro dalla calura estiva grazie ai centrifugati, realizzati con abbinamenti curiosi e ricercati di frutta e di verdura e alle degustazioni di ortofrutta di stagione, prodotta nel rispetto della fertilità della terra, della biodiversità e dell'ambiente



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
10:00	Padiglione Italia G-20 Pianeta Lombardia	Festa della Frutta e Verdura	Degustazione prodotti di aziende selezionate
11:30	Cluster Frutta e Legumi G-15	Festa della Frutta e Verdura	Degustazione di frutta fresca organizzata da Coldiretti al palco del Cluster delle Spezie
12:00	Padiglione Marocco H-24	Festa della Frutta e Verdura	In occasione della Festa della Frutta e della Verdura a Expo Milano 2015, il Padiglione Marocco organizza una degustazione di frutta tradizionale marocchina: anguria e arance con cannella
15:30	Cluster delle Spezie G-16	Cerimonia Istituzionale Festa della Frutta e Verdura	Cerimonia Istituzionale in occasione della Festa della Frutta e Verdura a Expo Milano 2015. Partecipano: - Giuseppe Sala, Commissario Unico Delegato del Governo per Expo 2015 - Maurizio Martina, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Harriet Sanie, rappresentante dei paesi del Cluster della Frutta e Legumi
20:00	Parco della Biodiversità H-26	Aperitivo Bio	Per festeggiare il cuore del periodo estivo e i tre mesi di EXPO la frutta e la verdura bio sono protagoniste della serata. Tutti i visitatori, gli operatori, lo staff di EXPO sono attesi al Parco della Biodiversità per un aperitivo bio!



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
10:30	Cascina Triulza F-11	Secondo Forum della Cucina Italiana	<p>Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali organizza in Cascina Triulza il Secondo Forum della Cucina Italiana.</p> <p>Intervengono:</p> <ul style="list-style-type: none">- Giuseppe Sala, Commissario Unico Delegato del Governo per Expo 2015- Dario Franceschini, Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo- Stefania Giannini, Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca- Riccardo Monti, ICE <p>All'incontro é prevista anche la presenza dello Chef Ambassador per Expo Milano 2015, Gualtiero Marchesi</p>
10:00	Expo Centre H-5 Conference Room	Sudan-Italy Economic and Investment Forum	<p>First Session</p> <ul style="list-style-type: none">- Speech by H. E. Prof. Ibrahim Ghandour, Minister of foreign Affairs of Sudan- Speech by Mr. Pier Luigi d'Agata, DG Confindustria Assafrica and Mediterraneo- Speech by H.E. Fabrizio Lobasso, Ambassador of the Italian Republic to Sudan- Short film presentation on investment in Sudan- "Sudan potentials and opportunities" by H. E. Osama Faisal, State Minister, Ministry of Investment- Comments by a representative of the Sudanese Business Federation



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
11:45	Expo Centre H-5 Conference Room	Sudan-Italy Economic and Investment Forum	Second Session Chaired by Prof. Ahmed Ali Geneve “Agriculture, agro-industry and Food Security in Sudan”. Speakers: - Dr. Ahmed Khalil - Mr. Adriano Montagni - MADEX Commentators: Representatives from Kenana Company, Dal Company, CTC Company, SAMIL Company (Mr. Hesham Saleh Abdelrahman “Gum Arabic in Sudan” Chaired by Dr. Taj Elsir Mustafa, President of Gum Arabic Company. Speakers: - Mr. Isam Siddiq - Dr. Omayma Mohideen Sabir (Gum Arabic sector) “Finance of Projects in Sudan” Chaired by a representative of the Bank of Sudan. Speakers: - Director of the Bank of Khartoum - A representative from Italy Discussion Q&A Closing remarks by H.E. Amira Daoud Hassan Gornass, Ambassador and Permanent Representative of the Republic of Sudan to UN Agencies for Food and Agriculture



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
13:30 - 14:30			B to B meetings Companies to be present at the Forum are: Kenana, CTC, Dal, Giad, Gum Arabic, Mondial, Nifidi Group, SAMIL, SARIA
10:00 - 17:30	Conference Centre I-16 Cluster Cacao e Cioccolato Padiglione Gabon H-12	Gateway in Africa	Forum multisetoriale per discutere degli incentivi e delle opportunità di investimenti nel Gabon, attraverso un modello di industrializzazione sostenibile
10:00 - 20:00	Padiglione KIP I-7	Settimana di attività della delegazione senegalese	Il Padiglione KIP a Expo Milano 2015 ospita una serie di conferenze e scambi di esperienze tra attori dello sviluppo locale e della cooperazione decentrata Senegalesi e Italiani. Organizzate in collaborazione con la Cooperazione Italiana, il Programma CIDEL e il Ministero della Governance Locale, dello Sviluppo e della Pianificazione Territoriale Senegalese, le giornate tratteranno il processo di decentramento italiano e senegalese, le esperienze di sviluppo locale senegalesi e una giornata di presentazione della mostra sul Maestro Alberto Manzi e di attività correlate all'albero della partecipazione di Cervia organizzate dall'Assemblea Legislativa dell'Emilia Romagna
10:00	Padiglione KIP I-7	Cittàslow International a Expo Milano 2015	La rete internazionale delle città del buon vivere continuano la loro esposizione nel Padiglione KIP con Cittàslow che valorizzano il patrimonio, promuovono politiche ambientali, agricole e sociali sostenibile



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
11:00 - 12:30	Cascina Triulza F-11 Sala Workshop 50	Analisi sensoriale: il rapporto con il cibo basato sulla percezione della qualità	Workshop organizzato da LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori) di Treviso attraverso il quale si vuole aumentare la consapevolezza dei consumatori verso un miglior rapporto con il cibo, attraverso l'analisi sensoriale ed il suo utilizzo
11:00 - 12:45	Palazzo Italia E-19 Auditorium	Progetto Sicpa - Tracciabilità e sicurezza	Conferenza a cura di Sicpa SpA. Interventi di Roberta Sirio, Lorenzo Sirigu, Ruggero Milanese. Nell'ambito di una iniziativa mirata a valorizzare i propri prodotti e le eccellenze regionali, la Valle d'Aosta sta intraprendendo una sperimentazione per un progetto di tracciabilità e sicurezza alimentare dei prodotti DOP, avvalendosi della società svizzera SICPA, leader mondiale nella fornitura di soluzioni e servizi di sicurezza per l'autenticazione, l'identificazione e la tracciabilità
12:00 - 14:00	Cluster Cereali e Tuberi H-22	La pizza italiana incontra Keason Ginseng	La pizza al ginseng? È tutto vero! Oggi al Cluster Cereali e Tuberi parteciperete ad un evento di portata internazionale! Nasce la partnership tra il produttore di farine italiane Varvello e il Keason Ginseng, produttore di ginseng della Corea del Nord. Dopo la stipula di questo accordo unico verrà offerta la gustosissima pizza al ginseng
14:30 - 15:30	Padiglione UE E-20	Turismo Sostenibile in Europa	Conferenza stampa sul turismo sostenibile in Europa, oltre il Premio EDEN European Destinations of Excellence per scoprire le Destinazioni d'Eccellenza



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
15:00 - 17:00	Casa Corriere G-14	Vivere Bene con Poco	Le scrittrici Mari Chiara Giorda e Sara Hejazi raccontano a ricetta dei monaci. Con Roberta Scorrane
15:00 - 18:00	Cascina Triulza F-11 Sala Workshop 50	L'agricoltura sociale: esperienze tra Liguria e Piemonte	Un'occasione di incontro con i rappresentanti della Regione Piemonte e della Regione Liguria, per presentare modelli cooperativi liguri e piemontesi. A seguire, degustazione con prodotti tipici. Organizzato da Confcooperative Piemonte
15:30 - 16:30	Expo Centre, Studio Polifunzionale RAI H-5	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: lo chef italiano Fabrizio Nonis, la chef polacca Giovanna Walendziak e la scrittrice giornalista Roberta Schira. Live show condotto da Lisa Casali. Aperto al pubblico previa registrazione presso info point Expo
16:00 - 17:00	Padiglione USA G-23	Lo Chef Mark Peel discute sulla tendenza degli americani a mangiare fuori	Lo Chef Mark Peel, uno dei fondatori della cucina californiana, discute i trend che stanno spiendendo le abitudini alimentari americane a mangiare fuori e quali forze motiveranno le persone a cambiare tali abitudini
17:00	Casa Corriere G-14	Carolina e Alex / Solo per amore	La vera storia Kostner-Schwarzer raccontata da Gaia Piccardi. Con Roberta Scorrane
19:30	Future Food District I-19	Presentazione del libro "Il Pesce Giusto": 50 gustose ricette che rispettano il mare	Martedì 28 luglio Librerie Coop presenta il libro Il Pesce Giusto: 50 gustose ricette che rispettano il mare (Terre di Mezzo Ed.). Con gli autori ore 19.30 area Future Food District- Piazzetta di Coop



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
20:30	Palazzo Italia E-19	Il conservatorio "Claudio Monteverdi" di Bolzano a Expo Milano 2015	Formazione: Quartetto di Pianoforte Programma - Busoni 6 Preludi dall' Op. 37 per pianoforte solo - Luigi Carroccia - Bach-Busoni Ciaccona in re min per pianoforte solo - Natalie Gabrielli - Busoni Canti Finlandesi a quattro mani per pianoforte a quattro mani - Luigi Carroccia - Natalia Gabrielli Il Parte - F. Liszt da Venezia e Napoli - Tarantella per pianoforte solo - Giacomo Scaringella - O. Respighi Notturmo per pianoforte solo - Giulia Mercadante - O. Respighi Fontane di Roma per pianoforte a quattro mani - Giulia Mercadante - Giacomo Scaringella Esecutori - Luigi Carroccia - Natalie Gabrielli - Giacomo Scaringella - Giulia Mercadante



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
EXPO PEOPLE			
10:30	Cascina Triulza F-11	Gli Chef Ambassador di Expo al Secondo Forum della Cucina Italiana	Durante il Secondo Forum sulla Cucina Italiana presso Cascina Triulza saranno presenti almeno una quarantina tra chef e pizzaioli invitati direttamente dal Ministro Martina in collaborazione con Paolo Marchi. Tra loro saranno presenti gli Chef Ambassador per Expo Milano 2015 Gualtiero Marchesi, Davide Oldani, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Antonino Cannavacciuolo, Pietro Leemann, Cesare Battisti, Ugo Alciati, Moreno Cedroni, Enrico Bartolini e Cristina Bowerman
MUSICA, DEGUSTAZIONI E INTRATTENIMENTO			
Tutto il giorno	Padiglione Italia F-19 Spazio Me and We - Women for Expo	Pink Drink	A cura del Dipartimento delle Dipendenze Patologiche. Area Vasta 3 Azienda Sanitaria Unica Regionale - Regione Marche
11:00 - 11:45 12:00 - 12:45 13:00 - 13:45	Cluster Caffè H-14	La biologia nel caffè	Osservando la pianta del caffè impariamo a riconoscere le strutture delle piante: dalle nervature delle foglie ai fiori e ai frutti, fino a osservare, con il microscopio, ciò che l'occhio non può vedere
12:00 - 12:45	Slow Food Theatre H-26	Come si fa la mozzarella di bufala campana?	Dalla filatura al prodotto finito, un viaggio alla scoperta dell'arte che sta alle spalle di questo storico prodotto italiano. A raccontarcelo e a dimostrarci,



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			passo a passo, le tecniche di preparazione il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana
12:30	Padiglione Svizzero G-21	Concerto Max Hauri	Concerto dell'artista Max Hauri al Padiglione Svizzero
13:00 - 16:00	Padiglione Cile H-22	Artigianato dal vivo: gli straordinari Totem di legno di Antonio Paillafil	Figlio orgoglioso della cultura autoctona Mapuche, Antonio Paillafil da anni scolpisce nel legno immense sculture totemiche. Volti arcaici dai tratti primitivi e, al tempo stesso, estremamente espressivi che danno forma al passato remoto del suo popolo e che, silenziosamente, ne esprimono la forza, le tradizioni e la storia
14:00 – 15:30	Padiglione Italia F-20 Padiglione del Vino (Sala Convivium)	Vini di Sicilia	Degustazione gratuita di vini siciliani con l'azienda Cusumano. Organizzato da Veronafiore e dall'Assessorato Regionale Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, in collaborazione con Assovini Sicilia. Partecipazione previa registrazione
14:00; 16:00 e 18:00	Padiglione Polonia G-18	Chopin's Music	La musica di Chopin eseguita dai giovani, pluri-premiati pianisti della Orchestra Filarmonica Polacca
15:00 - 15:45	Slow Food Theatre H-26	Tutta la dolcezza del Lazio: la Fragola Favetta e l'Uva Moscato di Terracina	Tonda e dal colore rosso intenso, la fragola di Terracina è ormai parte integrante del territorio laziale. Di origini francesi, si è inserita nel territorio di Terracina diversi anni fa diventandone la "regina". Ad accompagnarla, l'uva



MILANO 2015

MARTEDÌ 28 LUGLIO*

ORA	LUOGO	EVENTI	DESCRIZIONE
			moscato locale, che con la sua dolcezza e la forte aromaticità delizia le tavole laziali
16:30 - 17:15	Slow Food Theatre H-26	Assaggi di biodiversità: il territorio di Terracina	La zona di Terracina ha sicuramente tanto da raccontare, dopo la Fragola e l'Uva Moscato arrivano anche lo Zafferano di Campo Soriano, dal profumo intenso e il colore dorato e la "zazzicchia" una tipica salsiccia del territorio
18:00	Padiglione Cile H-22	Anita Epulef, la cucina tipica del Cile meridionale	La cuoca Anita Epulef preparerà le sue migliori ricette per i visitatori del Padiglione del Cile-Expo 2015. Anita Epulef cucina da sempre, seguendo una tradizione familiare che ha influenzato genitori, nonni, zii. Un'arte e una passione nate nella primissima infanzia quando la madre le chiedeva di portare in cucina erbe aromatiche, peperoncino affumicato, coriandolo, o si occupava già della raccolta dei pinoli e delle fave
18:00 - 18:45 20:00 - 20:45	Cluster Zone Aride D-23	Concerto per la settimana della Mauritania	Da Sabato 25 a martedì 28 luglio, in occasione della Settimana della Mauritania, un gruppo folkloristico animerà il Sito esibendosi sul Decumano e presso l'area comune del Cluster delle Zone Aride
19:30 e 21:00	Piazzetta Beretta 1812 G-13	La Giostra dei Sapori	La sfida tra tradizione e innovazione con la ricetta antica della Cesarina di Home Food- la friulana Isabella Montani - e l'interpretazione 2.0 della food blogger di AIFB – Associazione Italiana Food Blogger Antonella Pitton, lombarda innamorata del Friuli, accompagnate dalle degustazioni in purezza