



PoliCultura ExpoMilano2015

Abstract delle interviste

I_01 Sviluppo Sostenibile: Claudia Sorlini (Italia), Università degli Studi di Milano

Si esaminano i vari elementi connessi ad uno sviluppo sostenibile: gli aspetti tecnici, culturali, socio-politici ed economici. La filiera agroalimentare deve rispettare gli equilibri della natura. È necessario trasformare i risultati di ricerca e sperimentazione in soluzioni economiche efficaci. Inoltre, è bene educare i consumatori a leggere con attenzione le etichette e a scegliere prodotti migliori sotto un profilo nutrizionale.

I_02 Alimentazione: Marisa Porrini (Italia), Università degli Studi di Milano

I problemi dell'alimentazione nel mondo, che cosa comporta una nutrizione non adeguata, dove e come intervenire per migliorarla. La responsabilità e le azioni dell'industria e delle agenzie educative.

I_03 Biodiversità: Stefano Bocchi (Italia), Università degli Studi di Milano

Cos'è la biodiversità, perché è importante difenderla e come è possibile farlo. Il ruolo importante del consumatore e dell'educazione nella scuola per assicurare un futuro positivo al pianeta.

I_04 Alimentazione sostenibile: Dorothy Klimis-Zacas (USA), University of Maine

Cos'è una dieta sostenibile: vantaggi e benefici per il corpo e sotto il profilo medico. Si può fare una buona dieta senza perdere il piacere del mangiare. Si sottolinea l'importanza di un'azione educativa nelle scuole.

I_05 Sistemi alimentari (e il Maine): Mark Lapping (USA), University of Southern Maine (USM), Portland

Un sistema alimentare è complesso: parte dall'agricoltura, passa attraverso la trasformazione e la distribuzione, arriva nel nostro piatto e genera dei rifiuti. Ci sono problemi globali e problemi locali. Il sistema alimentare del Maine viene usato come esempio esplicativo.

I_06 Cibo: biodiversità, sostenibilità e tradizione: Antonia Trichopoulou (Grecia); Università di Atene

Una dieta corretta: la biodiversità e la sostenibilità. Si dovrebbero mangiare prodotti locali, coltivati nella propria area, riducendo così il consumo di energia per il packaging, la conservazione e il trasporto. Il ruolo dei consumatori e dell'industria di trasformazione del cibo. L'importanza di un'azione educativa nelle scuole.

I_07 La Geografia ed EXPO2015: Carlo Brusa (Italia), Università degli Studi del Piemonte Orientale

La geografia moderna ha un ruolo centrale per spiegare molti dei problemi affrontati da EXPO2015. La geografia studia il complesso rapporto tra vari fattori come l'ambiente naturale, il tipo di agricoltura di una certa zona, lo sviluppo economico e i suoi gravi squilibri nel mondo, i trasporti, il commercio internazionale, i consumi, la distribuzione e la mobilità della popolazione, ecc.

I_08 Puglia: una regione italiana ed EXPO2015: Arcangela Gabriella Giorgio (Italia), Università di Bari

La agricoltura della Puglia, la tipicità e la ricchezza dei suoi prodotti agricoli. La struttura economica della filiera (costituita essenzialmente da piccole e medie imprese) con limitata capacità di trasformazione e di distribuzione sui grandi mercati nazionali e mondiali.

I_09 Presente e prospettive per l'Agricoltura: Pasquale Gervasini (Italia), Confagricoltura

Confagricoltura è l'associazione di imprese italiane che hanno basato le proprie attività economiche sull'uso della terra. L'agricoltura è sempre più importante nell'economia di ciascun paese: è pertanto necessario modernizzarla affrontando le novità scientifiche e sociali con mentalità aperta.



I_10 Lombardia: una regione Italiana ed EXPO2015: Umberto Bertolasi (Italia), Confagricoltura

La Lombardia, nota per la sua produzione industriale e per la moda di Milano, è una delle regioni che vantano la maggior produzione agricola in Italia. Si esaminano le varie aree e i principali comparti. La produzione deve tener conto delle mutate esigenze dei consumatori. Si analizzano, con l'ottica degli imprenditori del settore, argomenti controversi come i rapporti tra agricoltura e grande distribuzione, biodiversità, sostenibilità, inquinamento e ricerca genetica.

I_11 EXPO2015 e la geografia: Colin Sage (Irlanda), University College of Cork

La geografia è una disciplina fondamentale per EXPO2015. Alcuni temi: il rapporto tra l'uomo e l'ambiente in relazione alla produzione del cibo, l'importanza della salvaguardia di alcune aree naturali e della loro ricca biodiversità, la difficoltà nel coniugare agricoltura, biodiversità e produzione. È necessario sviluppare una maggiore consapevolezza ambientale da parte dei consumatori ed educare le nuove generazioni al rispetto del pianeta.

I_12 “Il caffè” (un cluster di EXPO2015): Chiara Mauri (Italia), Università Bocconi, Milano

La filiera produttiva del caffè è un esempio tipico della globalizzazione nel settore agricolo ed alimentare. Numerosi ed interessanti sono gli aspetti socio-economici che fanno sì che un chicco di caffè, coltivato in un paese lontano, si trasformi in una bevanda consumata nei bar in tutto il mondo.

I_13 Paesaggio agricolo - Il riso: Dino Gavinelli (Italia), Università degli Studi di Milano

Il paesaggio nel mondo è in gran parte “antropizzato”, modificato cioè dall'azione dell'uomo. Un paesaggio si può “leggere” in senso storico: quali epoche hanno determinato quali cambiamenti. Il riso è uno dei tre cereali (assieme a grano e mais) che sono alla base della nutrizione della popolazione mondiale; la produzione e la filiera del riso sono emblematici dell'agricoltura moderna.

I_14 Pediatria ed EXPO2015: Gian Vincenzo Zuccotti (Italia), Università degli Studi di Milano

I temi di EXPO2015 coinvolgono la pediatria (in uno scenario mondiale) per due motivi opposti: malnutrizione e sotto-nutrizione dei bambini da un lato, sovrappeso e obesità dall'altro. Si esaminano le principali cause e si sottolinea l'importanza della collaborazione tra il mondo della scuola, delle famiglie e della pediatria.

I_15 “Isole, mare e cibo” (un cluster di EXPO2015): Vincenzo Russo (Italia), IULM di Milano

Il “cluster” di EXPO2015 coinvolge le isole-stato (isole del Pacifico, Caraibi, Maldive, Capo Verde). Pur lontane e diversissime tra loro, queste isole hanno alcuni aspetti comuni: l'utilizzo di risorse ittiche e l'agricoltura concentrata sull'esportazione di prodotti agricoli di base; la bellezza e la biodiversità; la vulnerabilità dovuta all'erosione del territorio e al degrado legato al turismo.

I_16 “Il cacao” (un cluster di EXPO2015): Pier Sandro Cocconcelli (Italia), Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

La filiera del cacao è interessante ed emblematica. Inizia da paesi esotici e lontani e finisce nelle tazze, praline e barrette di cioccolato di tutto il mondo. Globalizzazione, commercio equo, interscambio, rispetto del territorio, sostenibilità: sono tutti temi coinvolti.

I_17 La Spagna (ed EXPO2015): Josè Vicente Boira Maiques (Spagna), Università di Valencia

Per la Spagna l'agricoltura e la filiera del cibo sono comparti di estrema importanza. La geografia, l'agricoltura, la trasformazione e la commercializzazione. Cibo non solo come nutrizione, ma anche come cultura, tradizione ed identità.



I_18 “Bio-Mediterraneo” (un cluster di EXPO2015): Cherubino Gambardella (Italia), *Seconda Università degli Studi di Napoli*

Il “cluster” offre, in EXPO2015, un’architettura straordinaria per quei paesi che si affacciano sul mediterraneo. I padiglioni e la piazza, come luogo di incontro, offrono spunti, stimoli e suggestioni sulla cultura mediterranea, una delle protagoniste nello sviluppo della storia mondiale.

I_19 Ricerca sul cancro (ed EXPO2015): Patrizia Brovelli (Italia), Cristina Zorzoli (Italia) - AIRC, Anna Villarini (Italia) –*Istituto Italiano dei Tumori*

Il cancro è una malattia che in notevole parte dipende dallo stile di vita, e quindi anche dalla nutrizione. Una nutrizione corretta può ridurre di molto i fattori di rischio. La Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro stimola la ricerca specializzata ma svolge anche un’importante azione di educazione per/con le scuole.

I_20 Cereali e Tuberi (un “cluster” di EXPO2015): Ambrogina Pagani (Italia), Guido Sali (Italia), *Università degli Studi di Milano*

I cereali sono alla base dell’alimentazione umana, soprattutto attraverso le loro tre forme principali: frumento, riso e mais. I tuberi rappresentano il secondo alimento umano per importanza. Lo sviluppo storico e la filiera di cereali e tuberi sono uno spaccato straordinario della storia della civiltà e dell’equilibrio attuale del pianeta.

I_21 Un “oste” per EXPO2015: Giorgio Barchiesi “Giorgione” (Italia), *Oste e conduttore televisivo*

La cucina genuina si basa sempre sui prodotti del proprio territorio (sia quelli di tradizione che quelli dovuti alla globalizzazione agricola). La cucina di tradizione è anche identità: richiede tempo e riflessione (in contrasto alla moderna frenesia). C’è poi il fascino di trasformare tanti e diversi ingredienti, in un piatto da degustare.

I_22 Chimica ed EXPO2015: Emiliano Miriani (Italia), *Ordine dei Chimici in Lombardia*

La chimica svolge tuttora un ruolo fondamentale nell’agricoltura e nella nutrizione. Difende le colture agricole, ne favorisce lo sviluppo e la produttività. Aiuta a conservare gli alimenti e a mantenerne le caratteristiche. La chimica di per sé non è mai nociva, a meno che non se ne faccia un cattivo uso (considerazione valida in molti altri settori).

I_23 Sicilia: una regione italiana ed EXPO2015: Alessandra Gentile (Italia), *Università di Catania*

La Sicilia è un laboratorio straordinario di agricoltura, di cucina e di qualità alimentare. Gli agrumi, l’olio, il grano, il vino sono i prodotti più rilevanti. Poi ci sono le piccole produzioni di nicchia di qualità straordinaria, uniche e irripetibili. Nei secoli la Sicilia è stata all’incrocio di varie culture e la sua produzione agricola ne è testimone.

I_24 Genetica in agricoltura: Alessandra Gentile (Italia), *Università di Catania*

Per alcuni la genetica è la scienza che promette di rivoluzionare in modo decisivo la produzione agricola: migliorare quantità e qualità, sfamare meglio il mondo. Per altri, la modificazione genetica delle colture agricole è un pericolo da combattere. Ciascun consumatore e cittadino del mondo deve approfondire questi temi e capirne la portata.

I_25 Cibo e antropologia culturale: Piercarlo Grimaldi (Italia), *Università degli Studi di Scienze Gastronomiche | Sede di Pollenzo*

L’antropologia culturale studia l’uomo nella sua cultura, nelle sue forme espressive varie, nella sua capacità di interpretare, attraverso i simboli, il mondo. Tra le varie cose, ne studia i rituali, all’interno dei quali il cibo ha un ruolo fortemente identitario. Viene dunque analizzato il rapporto dell’uomo col cibo e del cibo con la cultura.

I_26 La grande distribuzione nel settore alimentare: il caso di Auchan: Roberta De Natale (Italia), Auchan, multinazionale francese della grande distribuzione alimentare, mira alla valorizzazione dei prodotti



locali, è attenta alla riduzione degli sprechi, è impegnata con le scuole in attività di sensibilizzazione alla sostenibilità.

I_I27 Umanesimo, Scuola e Expo2015: Giacomo Ferrari (Italia), Università degli Studi del Piemonte Orientale

Ogni disciplina insegnata a scuola ha qualcosa a che fare con l'Esposizione Universale del 2015. Il cibo, con tutte le sue implicazioni, può essere utilizzato per aumentare la curiosità dei bambini e degli studenti più grandi, educandoli a "pensare criticamente" e anche sviluppando in loro un atteggiamento corretto riguardo all'uso delle risorse.

I_I28 L'Unione Europea a Expo Milano 2015: Tremeur Denigot (Belgio), Unione europea

Tremeur Denigot, responsabile della comunicazione, illustra il rapporto tra Unione Europea ed Expo Milano 2015, il modo di rapportarsi della Ue rispetto alla complessità dei temi di Expo, le iniziative scientifiche e divulgative intraprese dirette anche al mondo della scuola.