



LA MOSTRA PER CHI HA FAME DI INNOVAZIONE UNA GRANDE ESPOSIZIONE DEDICATA AI CAMBIAMENTI CHE HANNO SEGNATO IL NOSTRO MODO DI MANGIARE E ALLE PROSPETTIVE FUTURE DEL SISTEMA ALIMENTARE.

Scritto da: REDAZIONE 22/04/2015 in ATTUALITA' Comments Off

Milano, 22 aprile 2015. Inaugura stasera al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia **#FoodPeople. La mostra per chi ha fame di innovazione**, una grande esposizione dedicata ai cambiamenti che hanno segnato il nostro modo di mangiare e alle prospettive future del sistema alimentare.

La mostra è progettata e realizzata dal Museo con il contributo di **Fondazione Cariplo**, partner istituzionale **Regione Lombardia – Direzione Agricoltura**, main partner **Valagro**, partner **BASF**, **GRANAROLO**, **Air Liquide Italia**, **SAME DEUTZ-FAHR**, **SAMMONTANA**, **Image Line**, **Netafim**, con il supporto di **YAKULT**, **Federazione ANIMA**, **Epta**, **Riello**.

In quest'occasione, oggi il Museo apre gratuitamente le sue porte con un'Open Night dalle 18 alle 23, offrendo visite e attività nei suoi laboratori.

La mostra resterà aperta dal 23 aprile fino alla fine del 2015 e sarà visitabile negli orari e con il biglietto del Museo. Costituisce una delle iniziative del programma di "Expo in città", il palinsesto promosso dal Comune di Milano con Camera di Commercio.

In **#FoodPeople. La mostra per chi ha fame di innovazione** sono protagoniste le persone: ciascuno di noi nella sua relazione con il cibo, i professionisti della produzione agroalimentare, ricercatori ed esperti del settore, ragazzi e adulti coinvolti nella progettazione dell'esposizione.

Condivisione, cambiamento, relazioni e tecnologia sono le chiavi di lettura attraverso cui il Museo legge il tema di Expo 2015.

"Siamo orgogliosi di presentare oggi la mostra **#FoodPeople** – dichiara **Fiorenzo Galli, Direttore Generale del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia** – che si inserisce in un percorso di sviluppo di risorse culturali ed educative sul tema dell'alimentazione che il Museo ha avviato dal 2009. Il ruolo del Museo è interpretare il passato per fornire chiavi di lettura del presente e lanciare uno sguardo sul futuro. In quest'occasione, stimolati dal tema di Expo 2015, abbiamo preso l'impegno di raccontare l'innovazione nella filiera agroalimentare evidenziandone le relazioni con gli altri sistemi e le prospettive future. Abbiamo potuto affrontare questi temi, che toccano da vicino ciascuno di noi, anche grazie alle tante aziende partner che lavorano ciascuna per l'innovazione nel proprio settore".

Ritaglio stampa
Testata: www.milanoetnotv.it
Data: 22 Aprile 2015

“Fondazione Cariplo ha fame di innovazione – dice **Sergio Urbani, Segretario Generale di Fondazione Cariplo** – Una fame vorace che si soddisfa solo realizzando i progetti, più di mille ogni anno, che hanno un comun denominatore: l'innovazione sociale al fianco degli enti non profit. È così per l'housing sociale, per il nuovo welfare, per le imprese culturali che danno lavoro ai giovani; ed è così per la ricerca in campo agroalimentare dove la fondazione è impegnata al fianco delle principali organizzazioni italiane e straniere per fare innovazione e trovare soluzioni ai problemi per una migliore alimentazione e per combattere la fame nel mondo”.

“L'agricoltura e il cibo si possono raccontare in molti modi, anche sul piano dell'innovazione e della ricerca scientifica, come l'iniziativa #FoodPeople del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia dimostra – dichiara **l'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava** –. La Lombardia non potrebbe essere la prima regione agroalimentare d'Europa, se la filiera non avesse introdotto nel tempo nuove tecnologie e sistemi all'avanguardia, in supporto di saperi antichi e usi tradizionali, altrettanto necessari per coniugare a prodotti riconosciuti un'elevata qualità e una necessaria sicurezza alimentare. Tradizione, qualità, sicurezza alimentare saranno aspetti cruciali, insieme alla tutela dei prodotti, che Regione Lombardia metterà sul piatto durante Expo, per difendere le filiere agricole”.

La mostra mette in evidenza l'importanza che le **innovazioni scientifiche e tecnologiche** rivestono all'interno **del settore agroalimentare** e quindi **nella vita quotidiana**.

Oltre 700 mq dedicati a tutti, in cui provare a guardare con occhi diversi oggetti e tecnologie che fanno ormai parte del nostro quotidiano, interrogarci sulla nostra relazione con il sistema alimentare, scoprire cosa succede all'interno delle industrie che producono il nostro cibo, stupirsi di fronte a quanto innovativa sappia essere oggi l'agricoltura, gettare uno sguardo sul futuro ed esplorare in prima persona tanti temi appassionanti nei tre laboratori interattivi dedicati a Alimentazione, Biotecnologie e Genetica.

Tanti personaggi, rappresentati in foto o in video su quinte che caratterizzano l'allestimento, accompagnano con le loro storie i visitatori in **due percorsi complementari**. Il primo ripercorre alcune delle principali **innovazioni scientifico-tecnologiche** che hanno attraversato il settore agroalimentare e le sue attività negli **ultimi 150 anni**. Il secondo permette di confrontarsi con scenari e **prospettive sul futuro del cibo** a partire da domande spontanee in tutti noi che esperti da diversi settori aiutano a mettere a fuoco.

In #FoodPeople per la prima volta è stato introdotto un approccio definito **co-curating** basato sul lavoro congiunto di progettazione e realizzazione tra staff del Museo e gruppi di visitatori, in particolare adolescenti e adulti, italiani e stranieri.

Oggi dalle 18 alle 23, in occasione dell'inaugurazione di #FoodPeople, il Museo ha organizzato un'Open night gratuita per offrire una visita in anteprima. Durante la serata è stata inaugurata anche la **Dutch Innovation Zone** organizzata da Museon di L'Aia, nell'ambito della partecipazione dell'Olanda a Expo 2015. L'esposizione, che resterà fino al 31 ottobre al Museo, pone l'enfasi su come l'Olanda abbia individuato nella ricerca scientifica, nell'innovazione intelligente e nella cooperazione internazionale gli elementi fondamentali per la ricerca di soluzioni sostenibili alle sfide globali nel settore alimentare.

Sabato 25 e domenica 26 aprile sarà il primo weekend di attività speciali legate alla mostra. Saranno proposte **speciali visite guidate con i curatori dell'esposizione**. Nei **laboratori Alimentazione, Biotecnologie e Genetica**, si potrà immaginare e preparare il cibo del futuro, fare un'indagine su frutti e fiori commestibili o scoprire quanto possano essere buoni e utili muffe e batteri nella produzione alimentare. Nella **Tinkering Zone** si potranno comporre suoni digitali utilizzando frutta e verdura.

Durante il semestre di Expo, i laboratori saranno aperti ogni giorno con attività per le scuole e le famiglie.

Ritaglio stampa
Testata: www.milanoetnotv.it
Data: 22 Aprile 2015