

Expo - Domani al via il "World Food Research and Innovation Forum"

Nella quinta giornata di protagonismo la Regione Emilia-Romagna presenta una piattaforma mondiale permanente di confronto sui temi della ricerca e sicurezza alimentare. Appuntamento alle 10,30 nell'Auditorium di Palazzo Italia con il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, il commissario di Expo Giuseppe Sala e il presidente della Regione Stefano Bonaccini. Nel pomeriggio sul Cardo il record della sfoglia di 60 metri tirata in diretta, in Piazzetta in mostra per tutto il giorno i prodotti enogastronomici d'eccellenza

Bologna - Una piattaforma internazionale permanente di confronto e discussione sui temi dell'alimentazione, dell'innovazione e della sicurezza in campo alimentare ed agroalimentare, che parte da Expo per trasformarsi in un appuntamento biennale a livello mondiale. È il **"World Food Research and Innovation Forum"**, il progetto strategico della Regione Emilia-Romagna che sarà presentato a Milano martedì 22 e mercoledì 23 settembre nell'Auditorium di Palazzo Italia. A dare il via ai lavori, domani alle 10,30, saranno il **ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina**, il **commissario di Expo Giuseppe Sala** e il **presidente della Regione Stefano Bonaccini**. Sarà possibile seguire il Forum in diretta streaming sul sito della [Regione Emilia-Romagna](#) e sul sito [E-R Expo 2015](#).

Temi e finalità del Forum
Promosso dalla Regione e da Aster (Consorzio regionale per l'innovazione e la ricerca industriale) e patrocinato dal ministero delle Politiche agricole e dello Sviluppo economico, il Forum è realizzato in partnership con le istituzioni nazionali, europee e internazionali, i sistemi delle imprese e delle fiere, le reti di ricerca, gli attori mondiali del sistema agrifood. A partire dalla "due giorni milanese" si darà vita a una piattaforma internazionale di dialogo - a disposizione di policy maker, comunità scientifica, ricerca, imprese e finanza - che ogni due anni metterà a confronto gli attori leader mondiali nel settore sulle grandi sfide del futuro, come quella proposta da Expo: come "Nutrire il Pianeta" e riuscire a sfamare entro il 2050 nove miliardi di persone. Principale obiettivo del Forum è quello di favorire il dialogo a livello globale sulle strategie di sviluppo del settore alimentare, mettendo in rete le esperienze innovative che già ci sono. Ricerca e politiche per la sostenibilità, sicurezza e qualità in campo agroalimentare sono alcuni dei temi che affronterà, con una finalità ambiziosa: mettere insieme l'intero sistema per garantire security, safety e sustainability, i tre pilastri su cui deve poggiare il diritto universale ad avere cibo sufficiente, sicuro e idoneo a soddisfare i bisogni nutrizionali. Una grande opportunità per far proseguire il dibattito anche dopo Expo, trasformando in proposte concrete le tante idee che stanno emergendo in termini di conoscenza, innovazione e ricerca. Domani i lavori si svolgeranno in due momenti: la mattina, dalle 10,30 alle 13,30, e il pomeriggio dalle 15 alle 18,30. Vi prenderanno parte, tra gli altri, gli assessori regionali alle Attività produttive **Palma Costi**, all'Agricoltura **Simona Caselli** e all'Università e Ricerca **Patrizio Bianchi**.

Le animazioni in Piazzetta e una lezione sulla pasta
Accanto a questo evento internazionale, la giornata di domani avrà per protagoniste le eccellenze agroalimentari dell'Emilia-Romagna: dalle **11 alle 18 in Piazzetta** i visitatori saranno coinvolti in iniziative di animazione realizzate in collaborazione con Casa Artusi, il primo centro dedicato alla cucina domestica in omaggio al padre della cucina italiana Pellegrino Artusi. Si parte con la #selfieDOP, una sessione pratica di fotografia del cibo che ha per protagonisti i **41 prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna**, regione che ne detiene il maggior numero in Europa. Poi, in collaborazione con l'associazione Le Mariette, ci saranno **laboratori open air** dove il pubblico potrà conoscere come **viene realizzata la pasta fresca fatta a mano**. Si ripercorrerà anche la storia culinaria emiliano-romagnola, con la **lettura di alcune ricette** tratte da "La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", unite ad aneddoti e consigli. La pasta, una delle specialità che ha reso famosa l'Italia nel mondo e cuore della dieta mediterranea dichiarata dall'Unesco patrimonio culturale dell'umanità, è la protagonista della **lezione magistrale** del professor Massimo Montanari, che avrà per tema **"Artusi, la pasta e l'identità italiana"**. Organizzata in collaborazione con l'Università di Bologna, si svolgerà nello Spazio Emilia-Romagna dalle 15,30 alle 16,30.

Una sfoglia da record lunga 60 metri da record
Un'unica **sfoglia da record lunga 60 metri** è quella che alle 18,30 lungo il Cardo sud 35 cuochi di Cheftochef, assieme alle sfogline della tradizione e alle Mariette di Casa Artusi, tireranno in diretta, farcendola con le decine di ripieni tipici dell'Emilia-Romagna. I visitatori di tutto il mondo avranno una dimostrazione di come nasce il simbolo per eccellenza della cucina emiliano-romagnola. L'evento segna la conclusione del percorso **"In viaggio verso Expo"** che, partito da Rimini il 7 agosto, ha attraversato la via Emilia, il Po e l'Appennino attraverso l'agricoltura, le eccellenze enogastronomiche, la storia, l'arte, la cultura e il paesaggio dell'Emilia-Romagna, per approdare ad Expo.

Il momento musicale della giornata
Sarà **Lassociazione**, gruppo folk-rock nato cinque anni fa nell'Appennino Reggiano, a portare la musica dell'Emilia-Romagna nel cuore di Expo, nel palco di Palazzo Italia dalle 19,50 alle 20,45. Gli artisti proporranno **un concerto** con il loro repertorio di canzoni in cui si parla di gente e storie che testimoniano **la cultura e i valori dell'Appennino Reggiano**. La loro musica è un incontro tra suoni acustici ed elettrici che si amalgamano fondendo l'esperienza diversa di ogni musicista.

Gli altri appuntamenti

Ore 11-13,30: nella Saletta meeting di Palazzo Italia si svolgerà il seminario "Scuola Adriatico-Ionica di studi politici e amministrativi"

12-14: nello Spazio Emilia-Romagna conferenza stampa di presentazione del Cersaie 2015, in collaborazione con Confindustria Ceramica. Partecipa l'assessore regionale alle Attività produttive Palma Costi

14-15: Agri-Food System in the Emilia-Romagna Region è il titolo del seminario tecnico che si svolgerà nello Spazio Emilia-Romagna alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli

19,30-21,30: al Future Food District "Feeding the future" by Food innovation program, organizzato in collaborazione con UniMoRe (Università di Modena e Reggio Emilia) e Future Food Institute.

In allegato il programma del "World Food Research and Innovation Forum" e un approfondimento sull'iniziativa "In viaggio verso Expo".