
Lariofiere. **RistorExpo** 19_22 febbraio 2012

Aspettando Expo 2015

Convegno 22 febbraio [dalle 10.00 alle 13]

Identità culturali e futuri scenari del paesaggio alimentare

[Modelli enogastronomici ed agroalimentari]

*In memoria di **Marco Riva** [1950-2008]*

Consideriamo l'Expo 2015 una lunga fase di riflessione sulle produzioni, sui sistemi nutritivi, sugli stili di consumo, presenti e futuri. Proprio per questo la sua attuazione, sul modello di quelle che l'hanno preceduta, è meno importante del coinvolgimento di coloro che operano in questi ambiti e del loro pensiero critico. L'attesa non sarà delusa se permetterà di esprimere un

approccio nuovo allo spazio e al tempo alimentare e di collaborare non ad una fiera, ad un evento, ma ad una ricerca.

Il contributo di storici e di tecnologi qualifica il presente incontro, dedicato al professor Marco Riva, per ricordare a tutti che qualsiasi progetto culturale, se è debitore di coloro che l'hanno intuito, senza eredi non ha avvenire.

Organizzazione **CFP Como**, **Emilio Corti** e **Gerardo Monizza** Collaborazione **Alberto Capatti**

Conduce: **Giacomo Mojoli** [Politecnico MI Docente design della comunicazione]

Partecipano:

Alberto Capatti [Storia della cucina]

"L'offerta, il dono e il diritto agli alimenti"

Dagli "investimenti" e dagli "interessi in gioco" per sviluppare quella la ragione stessa dell'Expo 2015: promuovere la gratuità dell'alimentazione e nutrire culturalmente il mondo.

Massimo Montanari [UniBO Storia dell'alimentazione]

"L'Expo come fabbrica di idee"

Come un'Esposizione Universale può elaborare e diffondere giudizi [o pregiudizi] attorno al cibo e alla sua storia. A Torino, nel 1884, si inventa la cucina medievale. A Milano, nel 2015, si inventerà la cucina del futuro?

Darko Pandakovic [Politecnico MI Storia del paesaggio]

"Il paesaggio produce ancora alimenti?"

La distanza tra l'origine dei materiali costruttivi e le architetture, realizzate con componenti provenienti da lontano, è la causa delle trasformazioni più incontrollate dei luoghi; la distanza tra i prodotti della terra ed il frigorifero è un motivo dell'alterazione paesaggistica e dello sperpero di risorse alimentari.

Luciano Piergiovanni [UniMI Tecnologie alimentari]

"Produzione, confezione, consumo"

Il ruolo dell'innovazione di packaging nella riduzione delle perdite alimentari "from farm to fork"

Andrea Tomasetig [Milano Studioso Antiquario specialista editoria dell'alimentazione]

"Cibo di carta per l'Expo 2015"

Dal 2010 al 2012, verso il 2015, le mostre di cultura alimentare e gastronomica.

*Videoricordo di **Marco Riva*** [a cura di **Emilio Corti** e **Gerardo Monizza**]

Con testimonianze di **Rossano Nistri** [Como Storia del cibo] e di **Alfredo Vanotti** [Como Medico dietologo]

RistorExpo – LarioFiere www.ristorexpo.net Viale Resegone, 22036 Erba [Co]

Telefono **RistorExpo** 031 6371 Telefono **Organizzazione** 031 243113 monizza.como@iol.it

[Come raggiungere RistorExpo](#)