

Durata dell'evento

184

Expo Milano sarà visitabile a partire dal 1° maggio 2015 fino al 31 ottobre. Il sito espositivo raggiungibile con la metropolitana (Linea 1), pullman, taxi. Previsti collegamenti ferroviari ad alta velocità anche con una stazione dedicata

Benefici turistici

5

Circa 5 miliardi di euro sono i benefici stimati per il turismo. Lo dice una ricerca sull'impatto economico dell'evento Expo Milano 2015 promossa dalla Camera di commercio di Milano e dalla Società di gestione di Expo 2015 e affidata a un team di analisti economici SDA Bocconi

Fiorenzo Galli è il direttore del Museo della Scienza e della Tecnologia e illustra i due grandi filoni progettuali che «saranno la vera eredità che l'evento lascerà al mondo»

# Come Kyoto: il Protocollo di Milano

E dopo? Un'esposizione permanente, una banca dati e una serie di «regole alimentari» valide su scala globale

di PAOLO FOSCHINI



LA SEMINA DEL GRANO  
Nel Pernambuco, al Nordest del Brasile, la semina del grano presenta non poche difficoltà per via del vento

La fotografia del problema sta in pochi numeri divisi in due gruppi, teneteli a mente. Da una parte questi: sul pianeta Terra, a fronte di una superficie totale coltivata cresciuta appena del 30% in un secolo, la produzione agricola complessiva è oggi superiore del 600% rispetto a quella di cent'anni fa. Il che sarebbe anche una bella cosa se non fosse che per raggiungere un tale risultato, globalmente, si brucia oggi lo scerzetto di un 8 mila per cento di energia in più.

Nell'altro gruppo di cifre c'è il fatto che un terzo di tutto questo bendidio mondiale viene regolarmente buttato via: detto in altri termini, significa che ogni anno finiscono ai vermi 1,3 miliardi di tonnellate di cibo con cui si potrebbero sfamare, non per uno ma per quattro anni, gli 868 milioni di persone che oggi sulla Terra soffrono la fame.

J

Mette insieme i due gruppi e capirete la sintesi tracciata a Milano — tra gli altri — da Fiorenzo Galli nella sua veste di direttore del Museo della Scienza e della Tecnologia «Leonardo da Vinci»: «Expo 2015, per usare una metafora inerente al suo tema "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", non può essere considerato una greppia e basta. È una occasione di conoscenza formidabile, forse anche irripetibile, non solo sullo stato attuale del mondo ma soprattutto sul "dove e come" il mondo dovrà andare in futuro».

Di qui i due grandi filoni progettuali, dice ancora Galli, che almeno nelle intenzioni rappresenteranno «l'eredità vera che sarà lasciata da Expo al mondo». In primo luogo la «conoscenza», appunto: attraverso due



**Permanente al museo**  
«Scienza e tecnologia dell'alimentazione» sarà l'esposizione interattiva permanente inaugurata al museo «Leonardo da Vinci» nel marzo 2015: 700 metri

quadrati alla cui progettazione saranno chiamati a partecipare anche ragazzi e comunità etniche di Milano **Padiglione Italia**  
Nell'ambito di Expo il museo diretto da Fiorenzo Galli (nella foto sopra) realizzerà un grande spazio espositivo dentro il Padiglione Italia per raccontare, con installazioni multimediali e attraverso il sistema dell'inquiry-based learning, il contributo dell'industria italiana alla produzione di cibo secondo criteri e modalità sostenibili

grandi mostre, una delle quali resterà patrimonio permanente di Milano, sul tema dell'alimentazione a 360 gradi. In secondo luogo le «regole per il futuro»: fino all'auspicata sottoscrizione da parte di tutti i Paesi partecipanti, se le cose andranno come si spera, di quel «Protocollo di Milano» che dovrebbe rappresentare nel campo del «problema-cibo» ciò che il Protocollo di Kyoto prova da anni a essere in fatto di inquinamento.

La conoscenza, per cominciare. «La conoscenza migliora veramente il mondo — prosegue Galli — a condizione che non sia riservata alle élite ma condivisa e fatta propria dal maggior numero di persone possibile. E a questo compito di divulgazione i musei tecnico-scientifici contribuiscono per loro natura da sempre». In effetti il «Leonardo da Vinci», con una serie di iniziative al suo interno, partecipa al tema dell'Expo milanese già dal 2009. Ma con l'anno prossimo il salto sarà decisivo. E duplice.

J

Il primo passo avverrà nel cuore del Padiglione Italia, dove il museo diretto da Galli è stato scelto da Confindustria italiana alla produzione di cibo con criteri e modalità sostenibili: il tutto tramite installazioni multimediali, testimonianze, sperimentazioni dirette offerte al pubblico. Il secondo — ma probabilmente quello ancora più importante — si tradurrà in un nuovo spazio non temporaneo quanto l'Expo bensì permanente quanto il museo stesso e destinato a evolversi ulteriormente negli anni a venire, che occuperà oltre 700 metri quadri all'interno del museo milanese: un allestimento che si chiamerà *Scienza e tecnologia*

dell'alimentazione e tratterà tutto il cosa-come mangiano e soprattutto mangeranno gli abitanti della Terra. Parlerà di Ogm e del problema dell'acqua, di genetica e di biotecnologie, della trasformazione degli alimenti e delle modalità sociali del loro consumo.

Tutto questo però sarebbe, forse, un percorso a metà se non contemplasse anche una seconda parte che in realtà — inutile nascondere — rappresenterà davvero con ogni probabilità il più grande e profondo lascito di Expo nel caso in cui andasse in porto. «Conoscere — insiste Galli — migliora il mondo se poi si traduce in regole e comportamenti migliori da parte di tutti. Nazioni, industrie, istituzioni, naturalmente. Ma anche singoli individui». Nuove regole per il futuro, ecco il punto. Condivise, riconosciute, rispettate.

«Protocolli», a questo proposito, magari è una parola di moda. Tuttavia la scommessa è ambiziosa. Il primo a parlare in questi termini è chiamandolo proprio «Protocollo di Milano», un paio di mesi fa, era stato il sindaco Giuliano Pisapia da Johannesburg, intervenendo al quinto incontro biennale tra le grandi metropoli sul tema dell'effetto serra: «Costruiamo durante l'Expo una rete di Paesi e città per definire una *food policy*

comune, un sistema di politiche alimentari con obiettivi e scadenze da rispettare, e che sia riconosciuto come vincolante da tutti coloro che lo firmano». Un sogno?

Forse no, visto che i progetti in questa direzione sono più d'uno e ci si sono già buttati in diversi, da enti pubblici come il Cnr ad aziende private come Barilla, dall'Expo allo stesso governo italiano. Al Museo «Leonardo da Vinci», ancora.

J

Il progetto che il museo ha patrocinato — tra gli altri con ministero delle Politiche agricole, Consiglio nazionale delle ricerche e appunto Expo — è in verità molto specifico ed è stato concepito dalle società Penelope e Cisco Italia: l'hanno chiamato *Safety for Food*, condensato nella sigla in *S4F*, lo presenteranno ufficialmente il mese prossimo e consiste in una «piattaforma tecnologica» per realizzare una completa «banca dati mondiale» dei prodotti alimentari, che a sua volta consenta una totale, precisa, affidabile «tracciabilità» dei medesimi. Sapere il cento per cento di qualsiasi cosa mangiamo, ingrediente per ingrediente: un «passaporto digitale», lo definisce il responsabile di Cisco Italia, Michele Festuccia.

Ma anche qualcosa di più. Perché la rete digitale realizzata grazie alla piattaforma *S4F* sarà proprio lo strumento che il Cnr italiano avrà a disposizione per creare un «ambiente di confronto» fra le comunità scientifiche internazionali affinché anche queste ultime possano dare il loro contributo alla paziente costruzione del «Protocollo alimentare» di cui sopra.

Dopodiché, naturalmente, si tratterà solo di farlo rispettare.

**Progetti**  
L'impegno per definire un documento che indichi politiche e pratiche vincolanti, con obiettivi e scadenze da rispettare