



CHILDRENSHARE
Un progetto dedicato ai visitatori più piccoli di Expo impegna giovani quanto è importante non accare il cibo e qual sono i gusti e i sapori che piacciono ai bambini degli altri Paesi del mondo.

CARTA DI MILANO
È il documento finale e per certi versi più importante di Expo. Concluderemo lungo riflessione scientifica sul tema dell'uso di cibo, dello spazio alimentare, della sostenibilità ambientale ed etica.

PADIGLIONE ZERO
Lo spazio dell'anno accademico attraverso lo spazio dell'alimentazione, dalla cucina ai gesti molti con il consumo collettivo di cibo e di questo attraverso un viaggio virtuale in 3D permette di avere un'idea del lavoro dei tanti molti artigiani, artigiani, storici, italiani e quelli che hanno creato con lo zero un'introduzione, anche simbolica, ai temi dell'Expo.

BIODIVERSITY PARK
In Italia si contano oltre 1.300 di specie animali e quasi il 50% di quelle vegetali presenti in Europa. Il parco della biodiversità valorizza le eccellenze italiane ambientali, agricole e artigianali, con un padiglione dedicato al biologico e uno alla Mappa delle Biodiversità. Un percorso lungo 100 m che, attraverso i sensi, porta il visitatore alla scoperta della biodiversità, delle malattie che colpiscono le colture fino ai moderni paesaggi urbani.

ARTS & FOOD
La Triennale diventa un padiglione dell'Expo, nel centro di Milano ospiterà una mostra per raccontare il cibo attraverso pitture, sculture, fotografie, pubblicità, cinema, letteratura, architettura e design. Tutte le arti che a partire dal 1950, anno della prima esposizione universale a Londra, si sono confrontate con il tema. Dall'impresario di Diderot, alle Avanguardie alla Pop Art fino alle ricerche più attuali, con opere e capolavori concepiti in prestito da musei, istituzioni pubbliche e private, artisti e collezionisti.

PADIGLIONE USA
La favola parallela alla strada era composta da elementi in acciaio bianco, quelli nei quali veniva coltivata, verticalmente, la vite, con il metodo della coltura idroponica.

PADIGLIONE QUATAR
Tutto parte esplicito, riforme e modelli raccontano diversi progetti di coltivazione nel deserto e deacidazione dell'acqua di mare.

IL PROCESSO:



DIONAVIWE OLIVANI PERO LISONI CORNASSEDIO
Chef food design, Davide Olivani è un italiano delle Piemontesi a suo gusto, lo suo gusto però, i suoi oggetti di design, quelli il risultato per il quale.

AREA DEL FUTURO CARLO RATTI
Il tema tematico di Expo 2015, quello dell'area del FUTURE WORLD, dedicato al tema dell'alimentazione. Ogni visitatore potrà scoprire il futuro della propria città, attraverso un'idea, partendo dal proprio senso e mantenendo però un senso la scelta della propria parola attraverso un'idea.

