

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

L'articolazione dei contenuti: gli 8 percorsi

L'EXPO 2015 ha lanciato un tema di portata globale, “**Nutrire il pianeta. Energie per la vita**”. Noi lo vogliamo sviluppare attraverso **8 grandi percorsi tematici che esaltino l'identità e i valori** del nostro territorio, a partire dalla sua vocazione all'innovazione e dalla sua grande attrattività turistica:

- CIBO E TURISMO: ROMA CAPITALE GLOBALE
- IL CAMMINO DELL'ACQUA
- CITTA' E CAMPAGNA: INTERAZIONI
- CRESCERE MEGLIO: MANGIARE SOSTENIBILE
- IL GENIO E L'INNOVAZIONE
- L'ORIGINE E LA QUALITA'
- TUTTE LE STRADE PORTANO A ROMA
- L'AREA CENTRALE DEI FORI

I percorsi che abbiamo scelto costituiscono un timone per orientare le scelte dei prodotti, dei progetti e delle esperienze che valorizzeremo durante EXPO 2015. Per ogni percorso, abbiamo selezionato **alcuni esempi**, che **integreremo e amplieremo** con l'aiuto di tutti gli attori del territorio. La selezione finale verrà fatta in base a **criteri di valore che verranno condivisi**.

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Cibo e turismo: Roma capitale globale

NEL MONDO

- con il suo tema, l'EXPO 2015 interpreta la questione di un **confronto transnazionale** sulle tematiche dell'alimentazione, tra opportunità e problematiche
- il **turismo del cibo** da fenomeno di nicchia è divenuto ormai una realtà consolidata
- la componente food della proposta turistica è sempre più fondamentale nella **percezione della qualità** da parte del visitatore
- nelle analisi delle preferenze dei clienti internazionali verso **l'offerta turistica italiana la gastronomia** è sempre nelle primissime posizioni
- il patrimonio enogastronomico è considerato una parte essenziale dell'esperienza turistica autentica, intrinsecamente connessa **all'identità socioculturale** dei luoghi

A ROMA E NEL LAZIO

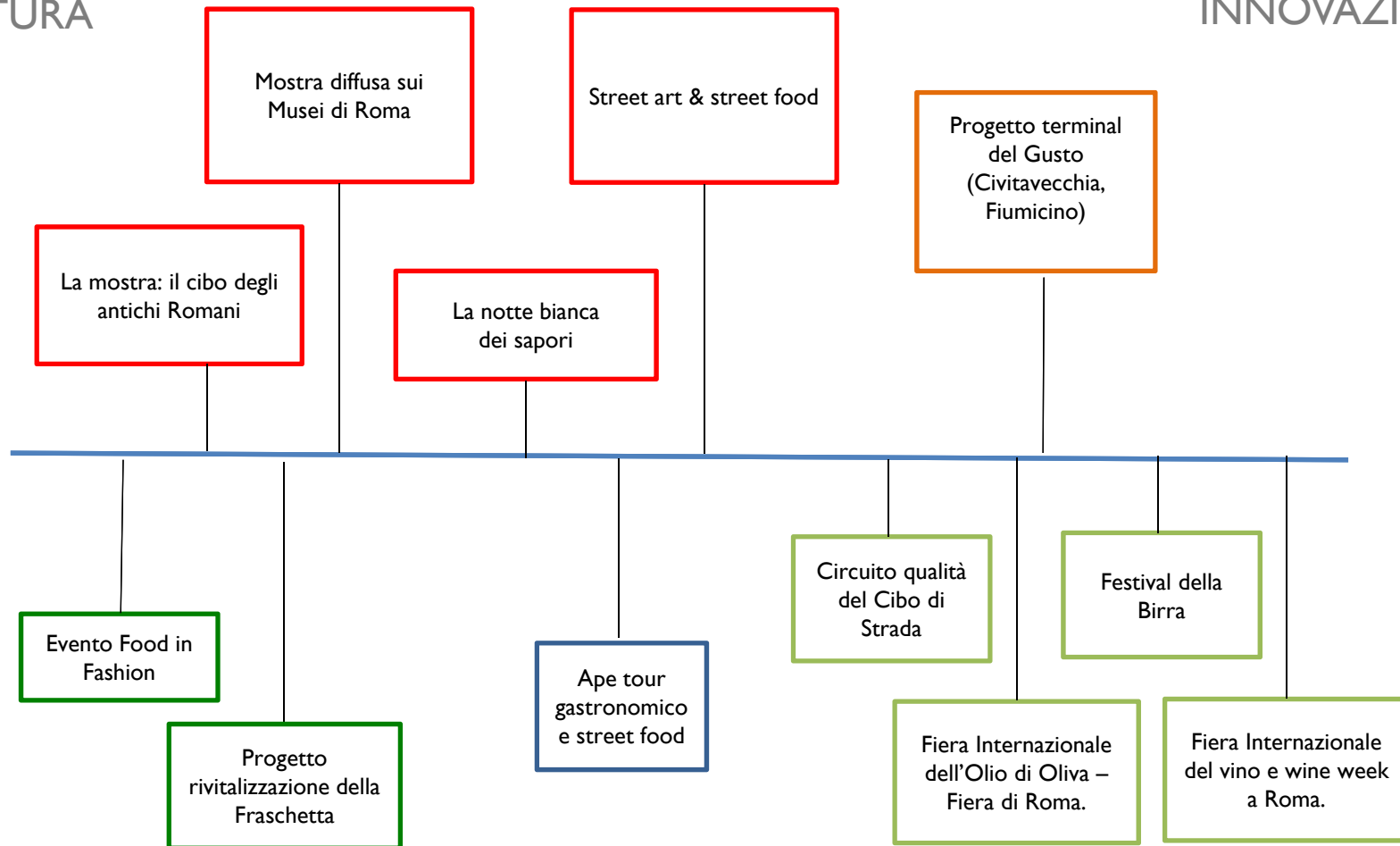
- **patria del turismo enogastronomico** per il suo ruolo storico, Roma è passata da città papalina a simbolo di una prospettiva nazionale, da capitale del Regno d'Italia alla vigilia della seconda guerra mondiale a punto di coesione e di raccolta delle tradizioni agroalimentari della nuova nazione
- Roma è **ambasciatrice** di buona parte delle **tradizioni culinarie** d'Italia
- Roma è un **punto di riferimento globale** per il tema centrale proposto da EXPO 2015, **il cibo**: sede delle principali Organizzazioni delle Nazioni Unite che si occupano di sicurezza alimentare, agricoltura e sviluppo sostenibile, come **FAO, WFP, IFAD**
- sede della **Bioversity International**, organismo internazionale che promuove la tutela della biodiversità e delle risorse genetiche
- sede centrale dell'**High Level Task Force on the World Food Crisis**, piattaforma politica sulla sicurezza alimentare
- Roma è il più grande distretto per la ricerca agro-alimentare in Italia: **CRA, CNR, ENEA**

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Cibo e turismo: Roma capitale globale

CULTURA

INNOVAZIONE



TERRITORIO

START UP

CIBO

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Il cammino dell'acqua

NEL MONDO

- **l'acqua** è il primo **alimento** e il primo **fattore di produzione** per l'agricoltura e l'allevamento
- per l'**ONU** l'acqua dovrebbe avere per legge lo status di **diritto umano fondamentale**
- secondo i dati pubblicati nel report **Progress on Drinking Water and Sanitation** elaborato dall'**Organizzazione mondiale della sanità** e dal **WWF**, nel 2012 quasi un miliardo di persone non ha avuto accesso all'acqua potabile sicura
- secondo le stime, nel **2050** la popolazione salirà a **9 miliardi** di individui, con un **aumento del 55%** della domanda di acqua
- il cambiamento del clima esaspera la situazione di **carenza nelle zone aride** e impoverisce le riserve di acqua potabile del pianeta

A ROMA E NEL LAZIO

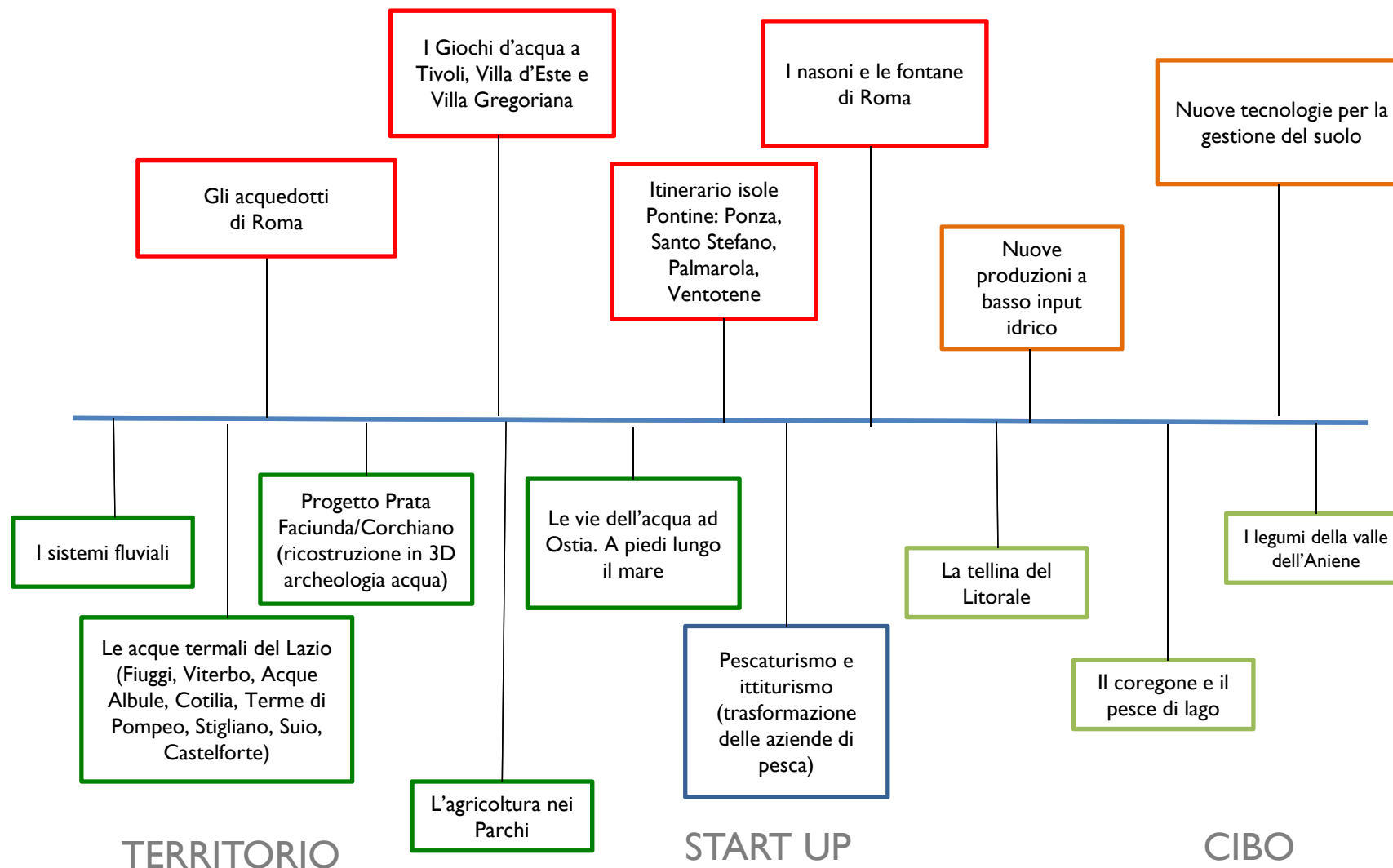
- a Roma, fin dall'antichità, l'acqua è una risorsa naturale e un **elemento di civiltà e cultura**: è costante la presenza dell'elemento acqua, che scorre attraverso il **fiume Tevere** e i suoi **affluenti** o si rinviene nelle numerose ed **eleganti fontane** o fuoriesce dai "**Nasoni**", le semplici cannelle pubbliche di Roma
- il **Lazio e Roma** hanno legami forti con l'acqua per ragioni **geografiche** (Tevere e Aniene), **storiche** (i modelli di ingegneria idraulica degli acquedotti romani) ed **economiche** (pesca e acquacultura, conservazione della neve, produzione delle acque minerali, termalismo)

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Il cammino dell'acqua

CULTURA

INNOVAZIONE



Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Città e campagna: interazioni

NEL MONDO

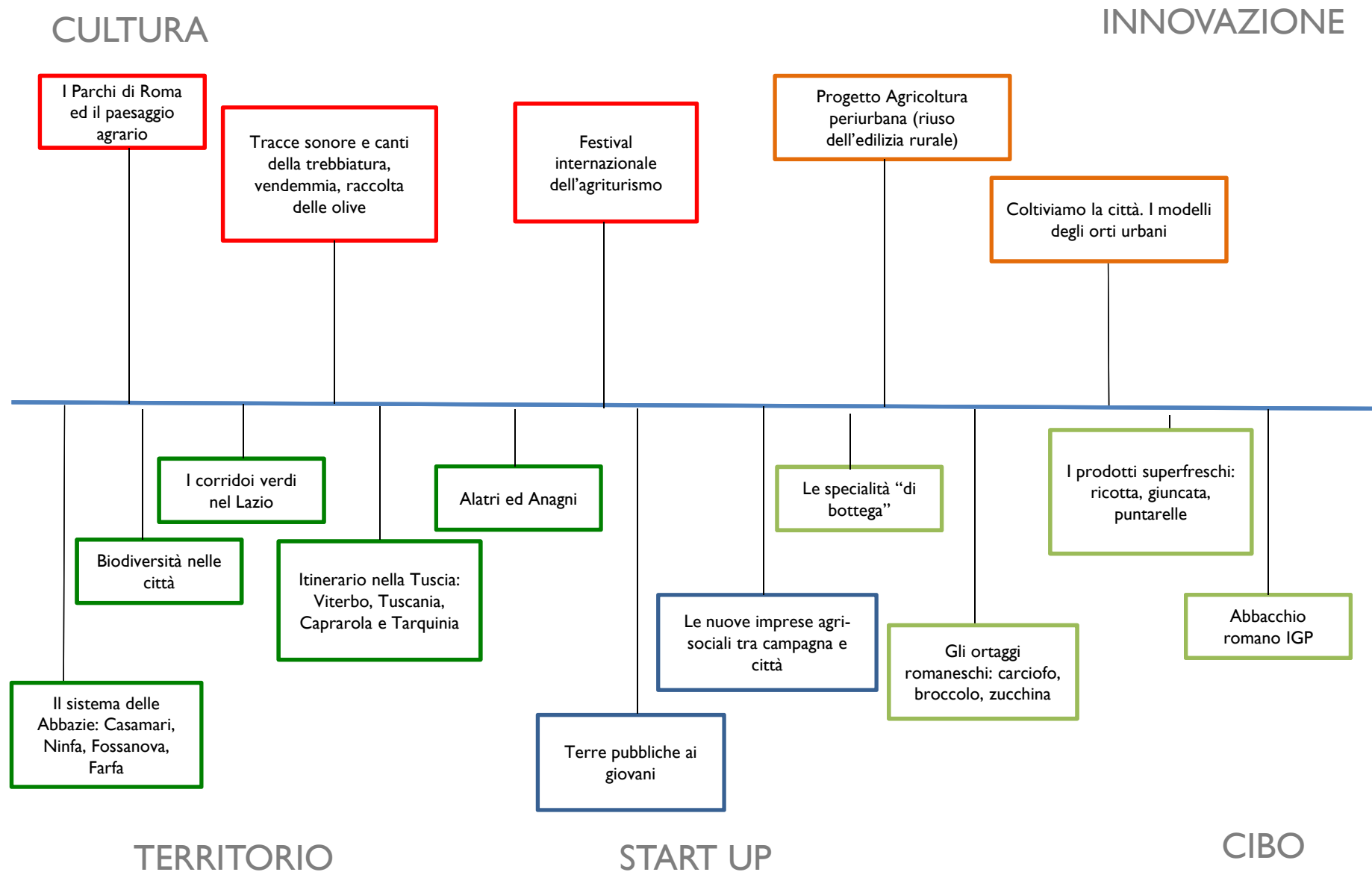
- dal **2009** la popolazione che vive nelle città ha superato quella insediata nelle campagne
- nel 2050 nelle città vivrà il **70% della popolazione** terrestre, l'84% nei paesi industrializzati
- da una condizione di conflitto e di “predazione” della città sulla campagna (come, ad esempio, prezzi relativi dei rispettivi prodotti, erosione dei suoli agricoli a causa dell’espansione della città) si deve passare a una condizione di **cooperazione e di “simbiosi”**
- si stanno creando nuovi **spazi innovativi di integrazione tra contesti urbani e rurali**

A ROMA E NEL LAZIO

- l’origine delle parole con cui nel mondo si indicano città e campagna sono romane: “**urbano**” (urban, urbain, ecc.), derivato da Roma che venne definita l’Urbe per eccellenza; “**agricolo**” (agricultural, agricole, ecc.), derivato da ager, cioè l’agro romano, il territorio di servizio alla città e ad esso strettamente integrato
- il tema del **rapporto tra Urbe e Ager** da noi ha una storia millenaria e ancora oggi presenta elementi di grandissimo interesse
- **agricoltura urbana e periurbana di Roma**
- programmi per l’assegnazione di **terre pubbliche ai giovani** della Regione Lazio e di Roma Capitale
- sistemi di distribuzione dei **prodotti freschi** (il CAR, i mercati rionali, i farmer’s market)
- i **parchi, le ville e le aree naturali**

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Città e campagna: interazioni



Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Crescere meglio: eccellenze e sostenibilità

NEL MONDO

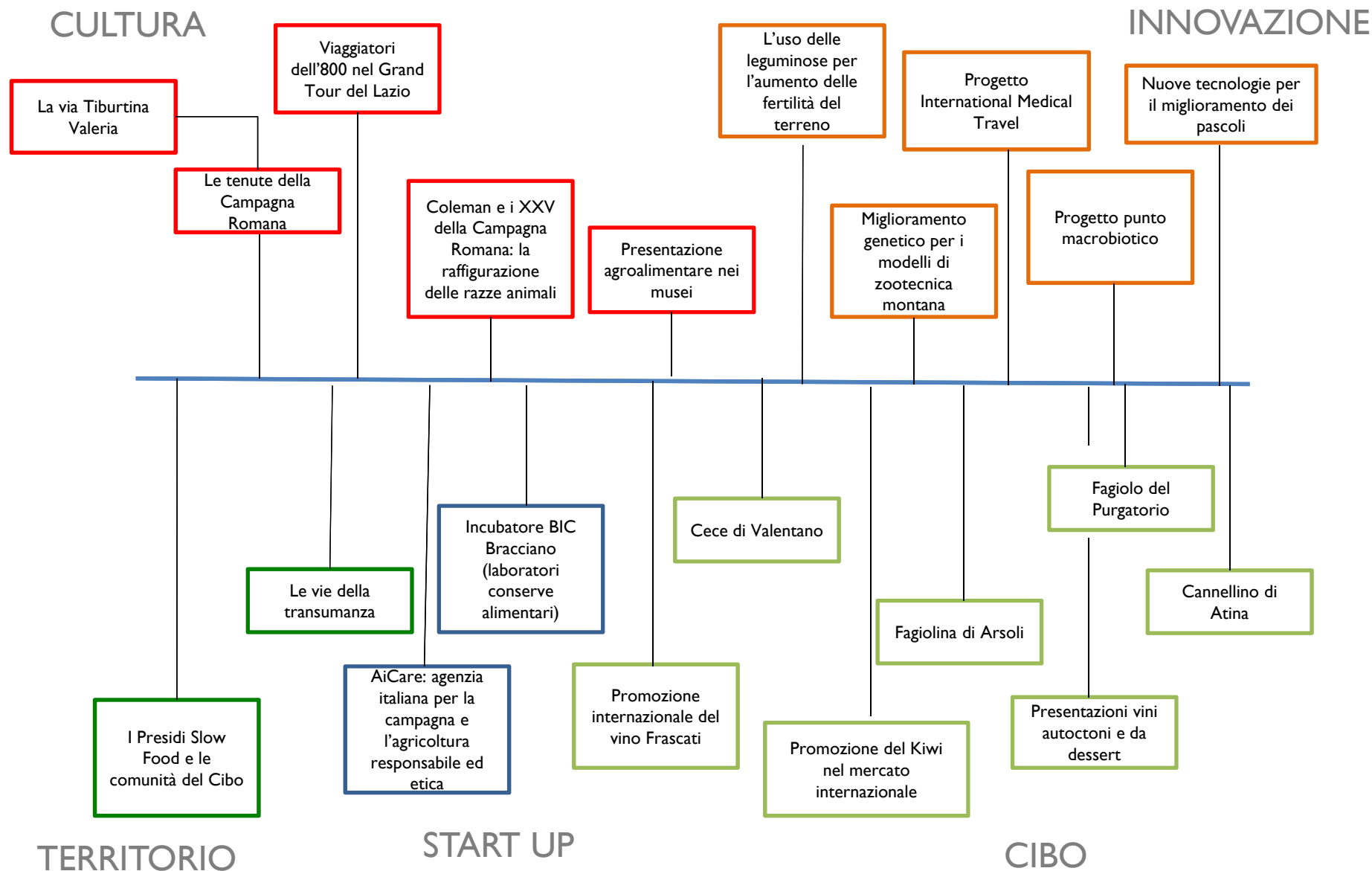
- il **78%** delle colture planetarie è destinato alla produzione di cibo per allevare gli animali
- per nutrire una popolazione di 9 miliardi individui nel 2050 è necessario **abbattere il consumo medio globale di carne del 16%** e **ridurre del 15% l'apporto medio di calorie**
- ripristinato il binomio di salubrità/bontà: un **cibo** per essere sano deve essere **buono, equo, legato alla tradizione e all'idea di "locale"**
- la **dieta mediterranea** è universalmente riconosciuta come un modello alimentare, dichiarato il 15 novembre 2010 Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco

A ROMA E NEL LAZIO

- la produzione di proteine vegetali Lazio ha importanti testimonianze di **biodiversità e eccellenze qualitative**
- nel Lazio i luoghi di coltivazioni tradizionali dei **legumi** (Viterbese, valle Aniene, alta Ciociaria) sono caratterizzati da un ottimo indice di **conservazione ambientale** (bassa contaminazione) adatti a produrre alimenti graditi al palato, facili da consumare per sostituire il consumo di carne
- il Lazio possiede anche modelli sostenibili di allevamento basati sulla **valorizzazione di territori marginali**, nei quali il consumo di cereali a fini zootecnici è minimo, perché il bestiame (bovino Maremmano, cavallo italiano TPR, capra grigia dei Lepini, ovini Sopravissani) riesce a **sfruttare il potenziale dei pascoli naturali**

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Crescere meglio: eccellenze e sostenibilità



Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Il genio e l'innovazione

NEL MONDO

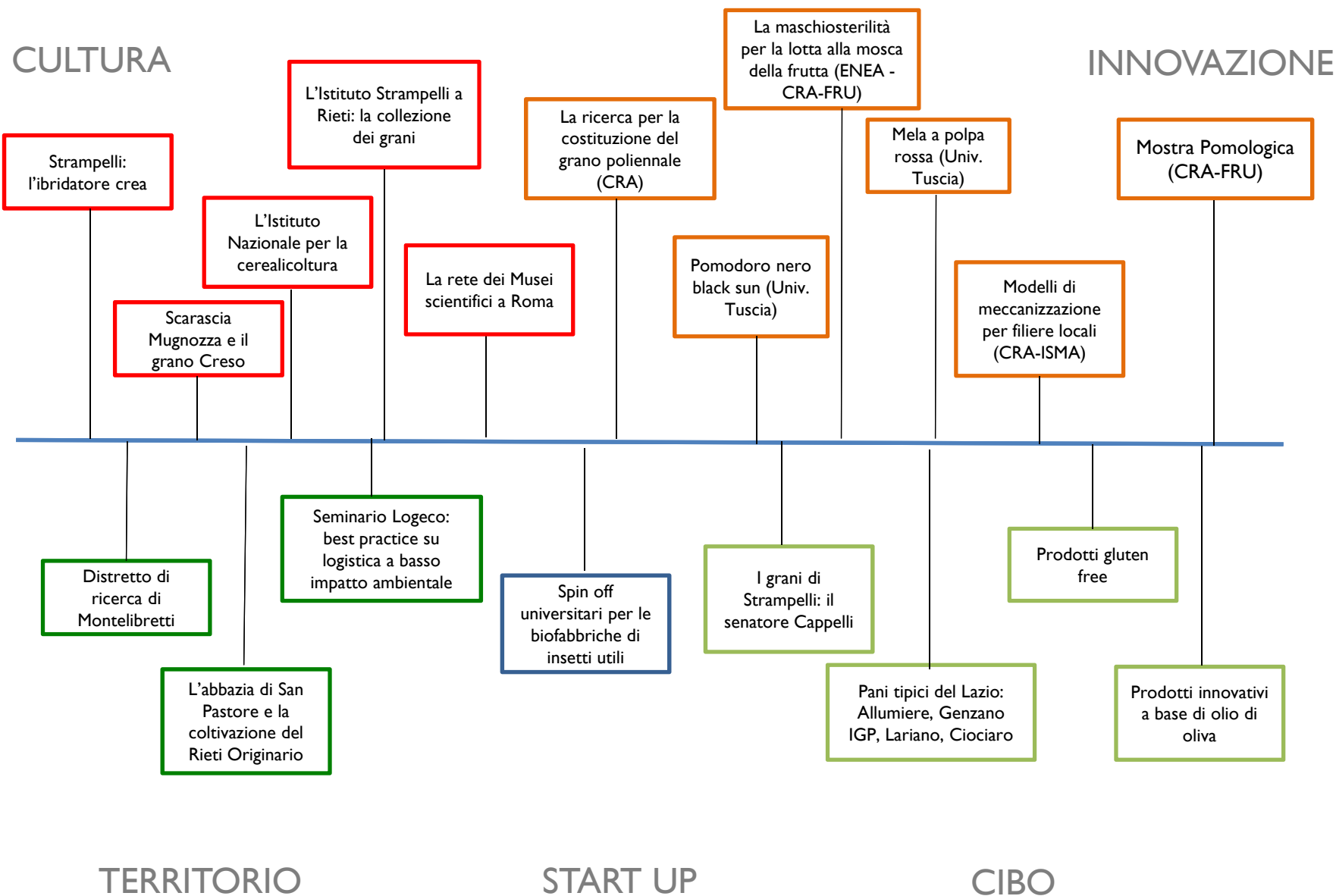
- innovazione su come produrre di più, in spazi limitati, con un **impiego sostenibile di acqua e di input chimici** ed energetici
- progressi della **biologia molecolare**, il **trasferimento genico nelle piante** e le nuove tecniche di **miglioramento delle varietà coltivate** sono al centro dell'interesse delle strutture di ricerca, sostenuti da grandi investimenti
- l'Italia offre un contributo importante al progresso della ricerca genomica con il **sequenziamento di genomi vegetali** quali la vite, il melo, la fragola, l'orzo, il pomodoro e la patata.

A ROMA E NEL LAZIO

- **Nazareno Strampelli** è considerato il più grande genetista ibridatore del settore cerealicolo, le cui ricerche hanno letteralmente sfamato il mondo
- **Alberto Pirovano** è noto come il creatore dell'uva Italia, ancora considerata la migliore uva da tavola nel mondo
- molte a Roma e nel Lazio le iniziative che hanno previsto un **approccio innovativo ai temi della produzione** agricola attraverso l'impiego di varietà geneticamente selezionate, di progetti innovativi, di miglioramento produttivo
- innovazione nella fruizione del **turismo enogastronomico** (agriturismi, visite/aperitivi nei musei e nelle aree archeologiche di Roma)
- progetti di ricerca e sviluppo: dal “**senza glutine**” per il miglioramento della salute umana alla sperimentazione di nuovi **prodotti a base di olio di oliva** per migliorarne il profilo nutrizionale fino ad arrivare all'originale proposta di **green economy** tutta al femminile di Zolle.it

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Il genio e l'innovazione



Roma e il Lazio verso EXPO 2015

L'origine e la qualità

NEL MONDO

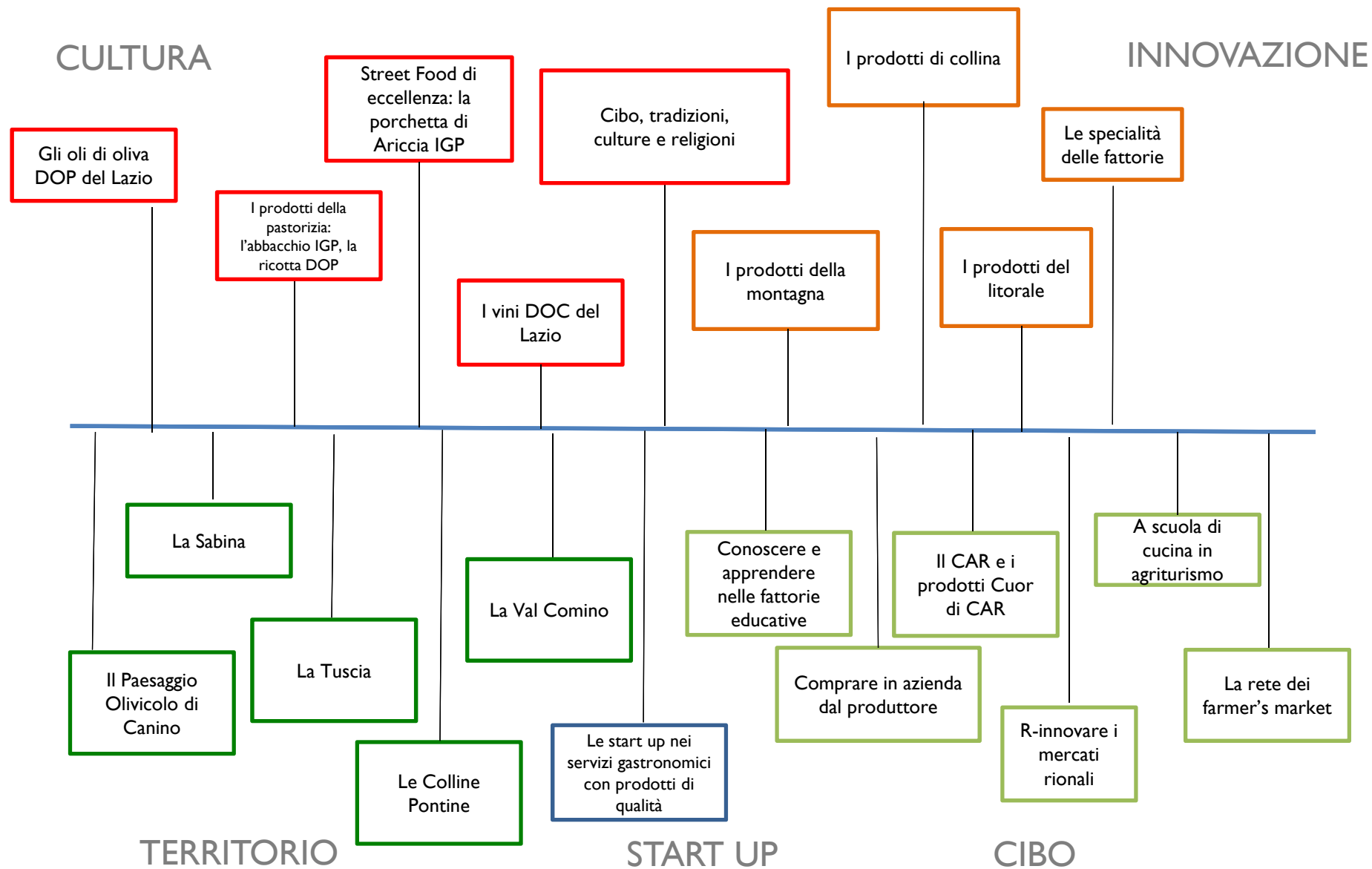
- il 54% degli italiani considera la produzione di **cibo il vero motore dell'economia**
- in Italia ci sono **254 produttori Dop/Igp, 48.269 operatori** in aziende biologiche, **57.468 diverse specie animali** e **12.000 specie di flora**
- nel 2013 le esportazioni agroalimentari sono arrivate a quota **34 miliardi** (+7% rispetto al 2012)
- **il vino** è il prodotto più esportato con un valore di **4,7 miliardi di euro**, seguito da ortofrutta, pasta e olio di oliva, vale a dire gli alimenti base della dieta mediterranea

A ROMA E NEL LAZIO

- il Lazio è **una terra ricca** di prodotti enogastronomici di altissimo livello, che sono il riflesso del territorio, di lavorazioni tradizionali e antiche ritualità
- alcuni sono produzioni biologiche, ben **15** hanno ottenuto il marchio di **Denominazione di Origine Protetta**

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

L'origine e la qualità



Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Itinerari e percorsi: tutte le strade portano a Roma

NEL MONDO

- in tutto il mondo il **fenomeno dei «cammini»**, così come degli itinerari tematici, è in forte crescita. Gli esempi di **Santiago di Compostela** o della **Romantische Straße** in Germania, che muovono milioni di visitatori, dimostrano la capacità di provocare un grande indotto e un notevole coinvolgimento delle risorse locali
- le richieste del mercato turistico hanno generato specifiche azioni di marketing territoriale d'area, con la creazione di **percorsi esperenziali** legati a prodotti del territorio e piatti tipici segnalati e pubblicizzati con diversi mezzi di comunicazione
- **gli itinerari**, soprattutto se vissuti a “velocità lenta” e con piena consapevolezza, sono uno strumento di grande efficacia per promuovere una vera esperienza di incontro con i territori, con il paesaggio, con la cultura e con la gente.

A ROMA E NEL LAZIO

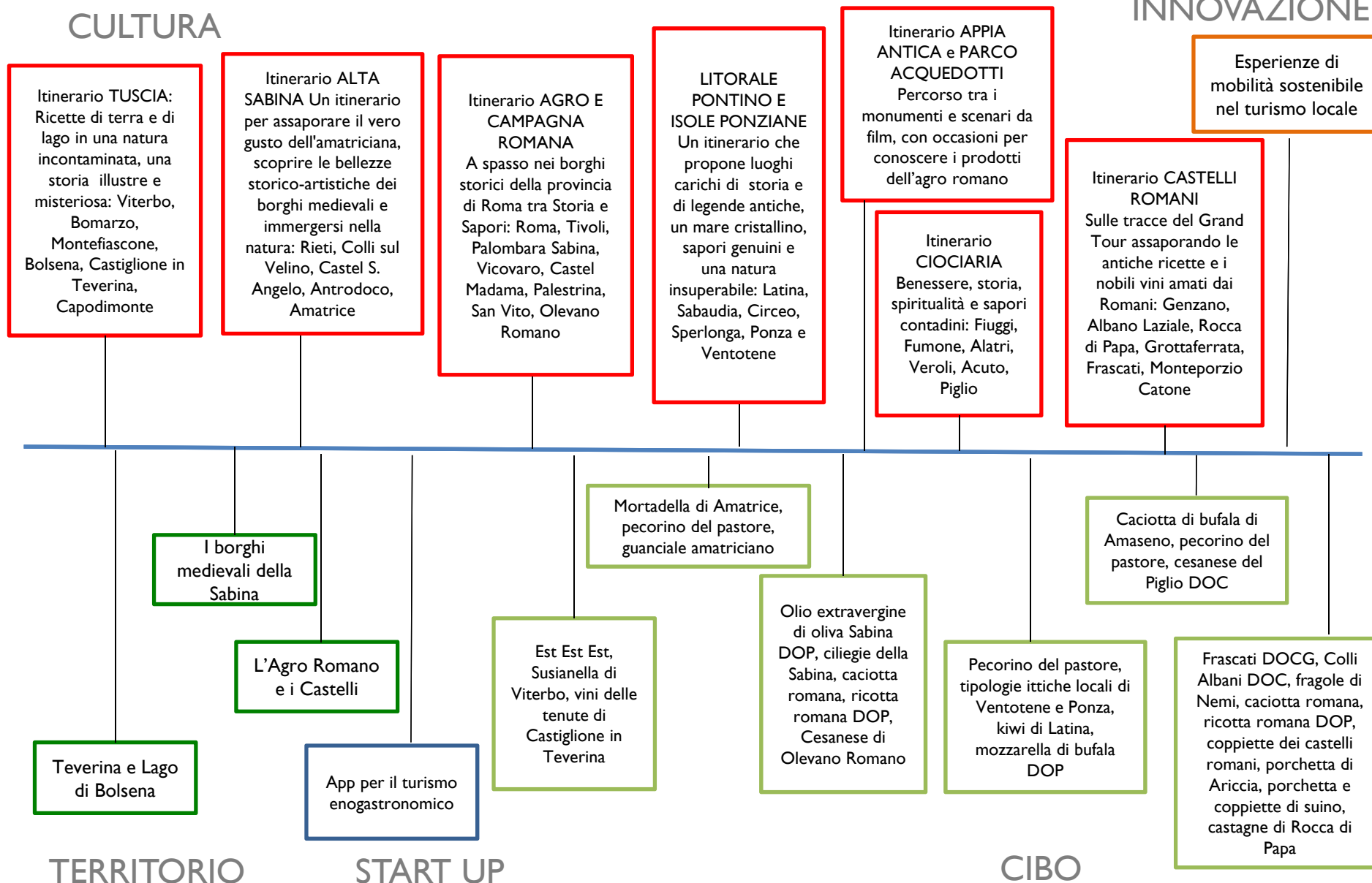
- Roma e il Lazio possono contare sulle grandi strade che costituiscono ancora oggi l'ossatura infrastrutturale d'Europa: le **vie consolari** hanno un'enorme ricchezza storica e culturale e dove non manca certo la tradizione legata **all'enogastronomia**
- sono presenti nella nostra regione importanti cammini religiosi (**Via Francigena, Via Benedicti, Cammino di Francesco**) e itinerari legati alle produzioni agricole locali (**Vie del Vino, Vie dell'Olio**)
- un altro modo per vivere il nostro territorio è camminare nei numerosi **sentieri e Borghi Storici** all'interno del sistema degli oltre **70 Parchi e Aree Protette**

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

Itinerari e percorsi: tutte le strade portano a Roma

CULTURA

INNOVAZIONE



Roma e il Lazio verso EXPO 2015

L'area centrale dei Fori

NEL MONDO

- sede del potere imperiale, Roma ha esportato nel mondo le **maggiori espressioni della sua civiltà** quali il modello legislativo, la lingua, la letteratura e il modello urbanistico, elementi che tuttora si trovano alla base della cultura occidentale
- gli scambi commerciali tra l'Urbe e i territori dell'Impero, soprattutto in seguito alla conquista delle terre d'Oriente, permisero ai romani di **raffinare la propria alimentazione** facendo nascere e incrementando, in seguito, una vera e propria **cultura del cibo**
- nella Roma augustea il cibo si trasformò **da puro e semplice nutrimento a variegata essenza** capace di esaltare il gusto attraverso l'uso di spezie e profumi

A ROMA E NEL LAZIO

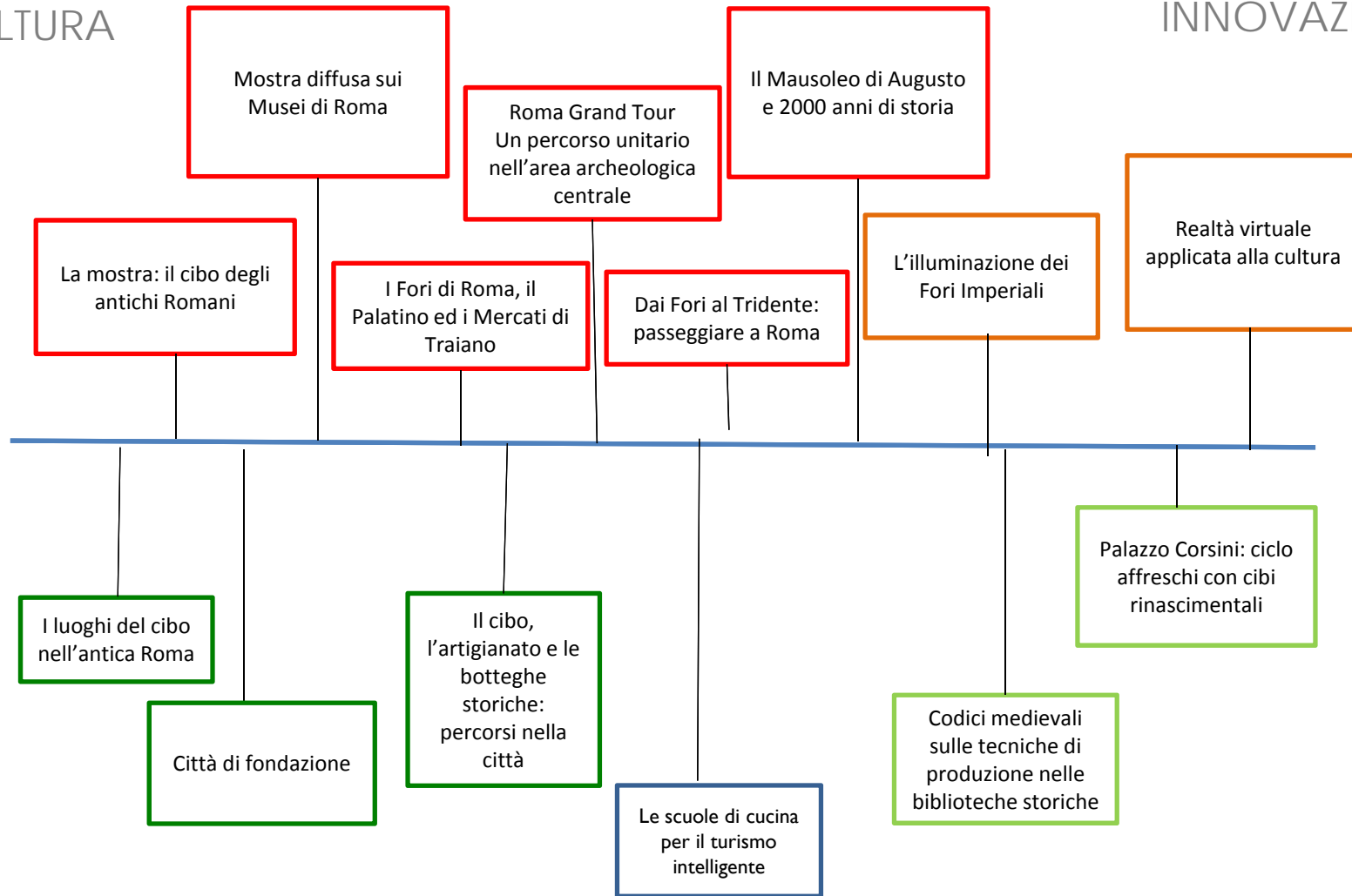
- l'area centrale con il **Colosseo**, il complesso del **Foro Romano** e dei **Fori Imperiali** costituirà **la più grande area archeologica del mondo**, Patrimonio dell'Unesco, un luogo di attrattiva per i cittadini e per i numerosi turisti che ogni giorno visitano la Capitale
- la **pedonalizzazione dell'Area** permette la riappropriazione del sito da parte del pubblico: luogo di passeggiate, si configura come uno spazio atto ad ospitare eventi su strada o tesi a valorizzare la complessa storia dei Fori con particolare attenzione al **Foro di Augusto**, dove una **proiezione scientifica e scenografica** consentirà di vedere il sito ricostruito nella sua interezza facendo tornare lo spettatore indietro nel tempo
- gli scavi archeologici condotti nel sottosuolo di Palazzo Valentini rappresentano un'esposizione permanente delle **Domus Romane** raccontate da un suggestivo percorso che consente di rivivere gli ambienti quotidiani dell'antica Roma, quali le cucine dove sono state ritrovate tracce di scarti alimentari
- sarà possibile visitare le **città di fondazione romana** presenti in tutto il territorio del Lazio tra i quali **Ostia Antica**, l'area archeologica di **Gabii**, di **Minturno**, il **Foro di Terracina** e l'area Archeologica di **Privernum**
- nella area centrale e nel Lazio sarà possibile organizzare **degustazioni** tese alla conoscenza **dei cibi e della cucina della Roma antica**

Roma e il Lazio verso EXPO 2015

L'area centrale dei Fori

CULTURA

INNOVAZIONE



TERRITORIO

START UP

CIBO