L'Azienda Alluflon è partner attivo della Federazione Anima presente ad Expo2015 in Padiglione Italia attraverso il Progetto Speciale Confindustria per EXPO2015

Alluflon SPA

EXPO 2015

ALLUFLON a Padiglione Italia partner con ANIMA in FAB FOOD, la fabbrica del gusto italiano. Cibo sano in strumenti di cottura sani.

"Eccellenza del made in Italy *negli strumenti di cottura, forte innovazione che nasce dalla tecnologia, rigoroso rispetto di responsabilità sociale, impegno ambientale, efficienza energetica. La sicurezza garantita in termini di salubrità dei prodotti* ***Alluflon Spa****, come attesta anche il claim 'La Salute in Pugno' della campagna di comunicazione del nostro marchio Moneta* - spiega Michele Montagna, presidente Alluflon Spa - *è in perfetta linea con il tema EXPO 2015 'Nutrire il pianeta, Energia per la vita'. Ecco perché Alluflon Spa ha scelto di essere uno dei sette partner attivi della Federazione Anima all'interno di Padiglione Italia attraverso il Progetto Speciale Confindustria per EXPO2015* ***nella mostra Fab Food. La Fabbrica del gusto italiano".***

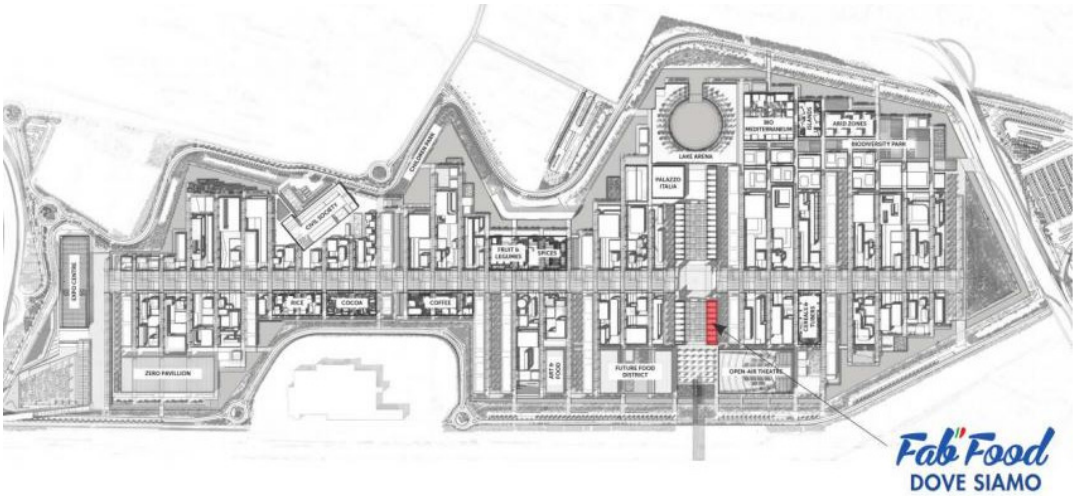
Grazie alla meccanica l'industria alimentare esprime tutta la sua importanza, perché l'alimentare è anche meccanica e il 'percorso terra, cielo e mare alla tavola' è costellato di tecnologia. Expo2015 dunque è un momento da vivere, appunto, anche attraverso la lente della meccanica, che esprime l'italianità come matrice di grande successo. E' dalla manifattura meccanica, infatti, che nasce la rivoluzione alimentare. Ricerca e innovazione sono fondamentali, insieme a un'industria capace di rendere accessibili a tutti le innovazioni generate dal mondo scientifico. Questo il senso di '*Fab Food. La Fabbrica del gusto italiano'* cui Alluflon non poteva mancare fra le sette aziende partner.

Il progetto, curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, si sviluppa nel Cardo Sud-Est di Padiglione Italia, in uno spazio di 900 mq su due livelli. Un percorso di 10 sale-giostre, per giovani, scuole e famiglie, per tutti. Tra una giostra e l'altra gli spettatori diventano protagonisti, immergendosi nelle sfide globali della food safety e della food security e provando in prima persona che cosa significa lavorare quotidianamente al miglioramento delle condizioni alimentari del pianeta. Cuore della mostra, la giostra "Nutrire il pianeta" sfida il visitatore ad affrontare le problematiche e le possibili soluzioni legate al tema di Expo per sfamare nel 2050 9 miliardi di persone. Una sfida da affrontare cercando l'equilibrio tra azioni e risorse, operando tutti insieme: l'intera filiera agroalimentare, da chi opera in agricoltura e nell'industria alimentare a chi rende disponibili le tecnologie sotto forma di prodotti, con istituzioni, industria, università, scuola, consumatori e distribuzione moderna. Una visita che si trasforma da subito in esperienza da vivere: un mix di luci, colori, suoni e sensazioni guida gli spettatori da un'attrazione all'altra mettendo in gioco ogni senso e permettendo ai visitatori di tuffarsi nella 'fabbrica del gusto italiano', dove nascono i favolosi sapori che il mondo ci invidia. Da qui il titolo della mostra, che racconta il cibo italiano famoso nel mondo: cibo FAVOLOSO, in inglese FABOULOUS. Mostra che ha l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Alluflon spa, oltre 40 di storia a Mondavio nelle Marche e circa 400 persone impiegate in 40.000 mq fra impianti produttivi, magazzini, uffici, fortemente radicata nel territorio, è divenuta ambasciatrice dei valori del saper fare italiano in più di 50 paesi, dagli Usa al Far East. Fino a 70mila pezzi al giorno, dai 15 ai 20 milioni di pezzi l'anno, 1 pentola acquistata nel mondo ogni 22 secondi. Un'offerta diversificata per tutti i canali di vendita, con i marchi Alluflon e Moneta, il più antico brand della tradizione italiana, nato nel 1875 e acquistato da Alluflon spa nel 1986. Oggi l'azienda marchigiana distribuisce in Italia anche i prodotti Berndes, società tedesca fondata nel 1921 e acquistata da Alluflon spa nel 2012, mantenendo però ben separata l'identità dei marchi.

Alluflon spa, ovvero tutto senza mai delocalizzare, per una qualità *100% made in Italy* con standard certificati in ogni fase del ciclo produttivo. Una qualità che viene dalle singole persone e dal lavoro di squadra.

.



Fab Food

Percorso di grande impatto sui cinque sensi.
L'orgoglio di Alluflon di essere tra i 7 partner.

1.**a sala,** inizia il viaggio attraverso i sensi, con il meglio del made in Italy che… si affetta, si versa, si trasforma… Piatti animati immersi in suoni della tipica convivialità italiana, perché il cibo è prima di tutto emozione. Al visitatore viene chiesto "Qual è il cibo dei desideri?" e lui risponde scegliendolo dal 'Juke-box', che gli consegna un adesivo da utilizzare alla fine del percorso di visita. **Si sale** quindi **al 1° piano** attraverso il tunnel delle voci - "Il cibo è sano? È sicuro? Ce n'è per tutti? È sostenibile?" - che invitano a riflettere su come le scelte e le esigenze individuali influenzino quelle degli altri, acquisendo maggiore consapevolezza sul dato di fatto che il cibo è complessità.
Si arriva al cuore della mostra, la giostra "Nutrire il pianeta", con 9miliardi di persone da sfamare nel 2050. Al centro, il grande pianeta Terra in disequilibrio: quale può essere il contributo del singolo alla sua sostenibilità? Una ricerca tra azioni e risorse, con la consapevolezza che l'obiettivo non può essere raggiunto senza il determinante contributo di scienza e tecnologia. **Si entra** poi **nel mondo della produzione e l'industria diventa protagonista** con la giostra dell'efficienza, che spiega come produrre di più, utilizzando le giuste risorse, con meno sprechi, garantendo sicurezza e prezzi accessibili. Qui il visitatore giocherà a fare l'agricoltore/allevatore prendendosi cura di piante o animali. **Alla Terza giostra, dedicata all' "Obiettivo sicurezza",** vestirà invece i panni dell'industria, riordinando nella giusta sequenza le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, imballaggio di prodotti. Solo se avrà ricostruito correttamente la filiera, gli verrà assegnato il bollino di sicurezza, quello che il sistema agroalimentare italiano garantisce al consumatore attraverso il rispetto di norme specifiche e di controlli ad hoc. "**Riflessi di tecnologia"** è l'installazione audiovisiva interattiva che stimolerà, a sua volta, una riflessione sugli effetti delle innovazioni in campo produttivo e medico. Si passa poi alla **sala degli specchi,** "Figure in forma" dove scienza e tecnologia illustrano i miglioramenti in tema 'salute'. Qui, le "Ricette di innovazione" spiegano le conquiste più significative con cui il sistema agro-alimentare italiano risponde alle sfide presenti e future dell'alimentazione.
Tra le **curiosità**: attraverso il barcode stampato sull'adesivo ritirato nella sala del juke boxe, il visitatore potrà approfondire i temi del percorso e, attaccando il suo adesivo su una grande bilancia che simboleggia l'equilibrio del sistema, concludere la visita condividendo la propria visione dell'alimentazione sostenibile.

Decisamente un percorso di grande impatto emotivo che Alluflon spa ha deciso di sostenere, con il suo giustificato orgoglio di grande eccellenza italiana.

ALLUFLON spa
61040 Mondavio (PU)
tel. (+39) 07219801
www.alluflon.com

press office & pr - studio penisola
Milano, tel. (+39) 0255187724 info@studiopenisola.it
raffaella zoboli (cell. 3288210059)
simona goretti (cell. 3395400741)