



Giugno 2016

Ricerca  
Sicurezza  
Mercato Alimentare

# Wellness Report

## Dalla ricerca al racconto, 150 anni di storia dell'alimentazione

### A Vevey inaugurati due musei

#### Per una cultura della nutrizione anche in Italia

La volontà di raccontare la scienza dell'alimentazione al vasto pubblico e soprattutto ai giovani, dalla Svizzera è arrivata anche in Italia.

Qui, infatti, Nestlé collabora con alcuni dei principali poli museali per favorire scelte consapevoli e orientare alle buone abitudini a tavola in tutte le fasi della vita.

Con questo obiettivo è nato il percorso espositivo [FEED your MIND!](#), inaugurato lo scorso febbraio ad Explora - Il Museo dei Bambini di Roma. Pensato per far scoprire i perché della nutrizione, il percorso racconta i segreti dell'affascinante relazione fra persona e cibo attraverso approcci sempre più innovativi. Un'esposizione inte-

Ricerca e tecnologia da una parte, dialogo e interazione dall'altra: Nestlé, in occasione del suo 150° anniversario, crea un polo di scienza e cultura della nutrizione nella sua sede a Vevey, in Svizzera, affiancando al [Nestlé Research Center](#) due musei



Nest, Vevey: Visions - Forum - Fondazioni

dedicati all'alimentazione. Inaugurato il 2 giugno, infatti, il nuovo [Nest](#), con i suoi 3000 metri quadrati dedicati al cibo, nasce proprio nello stesso edificio dove nel 1866 Henri Nestlé inventò il latte in polvere e stabilì il suo primo impianto di produzione. Il Nest viene ad affiancare l'[Alimentarium](#), l'unico museo al mondo interamente dedicato all'alimentazione, riaperto e rinnovato contestualmente in occasione delle celebrazioni di quest'anno. Progettato e pensato per stimolare sia adulti sia bambini, il Nest funge-

rà da piattaforma di dialogo tra le diverse epoche e permetterà di scoprire la lunga storia dell'azienda e le innovazioni dei suoi centri di ricerca. La costruzione del Nest è stata avviata 3 anni fa e ha riunito le competenze di storici, architetti e designer sotto la direzione di **Caterina Saurais** che, nel giorno dell'inaugurazione, ha sottolineato come: *"Il Nest non sia un museo ma una fabbrica di ricordi, di emozioni e di conoscenze aperte al futuro. L'obiettivo non è quello di raccontare la storia per il bene della storia, di richiamare i ricordi per il bene dei ricordi o di festeggiare solo per il gusto di celebrare. Ciò che il Nest offre è un modo speciale per rivisitare i meandri della nostra storia, per esaminare le questioni che riguardano la produzione di cibo nel mondo che ci circonda oggi e per esplorare una visione appassionata della nutrizione nella maniera più coinvolgente possibile."*

Il percorso del Nest parte dalle cosiddette "Fondazioni", una concreta immersione nella Vevey del 19° secolo, e prosegue con il moderno 'Forum' che raccoglie le sfide

rattiva che spiega come e perché la mente e il corpo interagiscono continuamente allo stimolo del cibo e i meccanismi che portano a desiderare, scegliere e gustare quello che mangiamo ogni giorno.

Un impegno, quello di Nestlé, che va avanti da tempo. Già nel 2011, il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano aveva scelto Nestlé - azienda leader in Nutrizione, Salute e Benessere - come partner della mostra interattiva **“Buon Appetito. L'alimentazione in tutti i sensi”**, un format inedito, di grande impatto visivo, in grado di coinvolgere attivamente il pubblico grazie al suo allestimento dinamico. Attraverso exhibit interattivi, quiz multimediali e filmati la mostra permetteva di scoprire, in maniera nuova, il mondo del cibo e la sua relazione con il nostro corpo, l'interazione dei cinque sensi, le abitudini alimentari, gli aspetti sociali e le percezioni culturali.

Newsletter di Nestlé Italiana  
[www.nestle.it](http://www.nestle.it)  
 In collaborazione con Edelman  
 Per ricevere Wellness Report  
 scrivere a:  
[relazioni.esterne@it.nestle.com](mailto:relazioni.esterne@it.nestle.com)

di oggi nella produzione di cibo: l'ambiente, l'alimentazione, l'agricoltura, l'acqua. Il tour termina con una visione sul futuro della nutrizione e del benessere grazie alla piattaforma 'Visions', una struttura sospesa che simboleggia il movimento perpetuo dell'innovazione e dove diversi temi sono affrontati in mostre multimediali.



Per comprendere il valore del patrimonio di conoscenze che sono alla base del Nest, inevitabile ripercorrere il rinnovato **Alimentarium**, oggi centro globale di eccellenza in nutrizione, un pioniere nella proposta di modalità di apprendimento, condivisione e formazione attraverso le tecnologie digitali. Il tema centrale del nuovo Alimentarium è il cibo e la nutrizione della popolazione mondiale, nel passato e nel presente: ogni epoca, ogni cultura e ogni paese ha le proprie priorità, che dipendono non solo dal grado di conoscenza, ma anche dalle tradizioni, dalle idee religiose e dalle risorse accessibili. L'Alimentarium fornisce anche una nuova serie di attività per bambini e famiglie, oltre che uno spazio dedicato a chef professionisti.

Nell'edificio che si trova sul lungolago, di fronte alla famosa forchetta che esce dall'acqua, sono in esposizione oggetti legati al rito del mangiare, curiosità e reperti storici che vanno dai primi pelapatate a prodotti egizi risalenti a oltre 4000 anni fa.

*“La forchetta è un vero e proprio punto di riferimento, non solo per la regione e per Vevey, ma prima di tutto per l'Alimentarium. Questa, infatti, non è solo il primo strumento utilizzato per mangiare, ma riflette anche lo sviluppo di buone maniere a tavola. Per me rappresenta un punto esclamativo davanti al Alimentarium. Essa indica che questo è un posto speciale associato al cibo e a tutta la nutrizione”*, ha dichiarato il direttore del museo - **Ursula Zeller**.

Tutto il patrimonio culturale che viene condiviso nei due Musei espositivi e nei percorsi multimediali non può prescindere dall'immenso patrimonio scientifico che rappresenta il cuore pulsante del Gruppo, il Nestlé Research Center (NRC). Nato nel 1987 è oggi riconosciuto dalla comunità scientifica come uno dei centri più importanti nell'ambito della ricerca in nutrizione e alimentazione. Il NRC lavora insieme a 39 centri di R&D, un Innovation HUB e a più di 300 Application Group, che hanno il compito di tradurre la ricerca nello sviluppo di prodotti adatti alle esigenze e preferenze specifiche di ogni singolo Paese.

