



ANNO 8 N. 2 FEBBRAIO 2015 EURO 1,00

Moleskine

**IL PRIMO SICILIANO AL COLLE
INTERVISTA ALL'ON. CAMPIONE
SAPORI DI SICILIA ALL'EXPO DI MILANO
CONVEGNO SU JOPPOLO E FULCHIGNONI
IL TEATRO VITTORIO E MICHA VAN HOECKE**

SAPORI DI SICILIA ALL'EXPO DI MILANO

Nutrire il Pianeta, energia per la vita

Domenico Maria Ardizzone

L'Isola, capofila della Dieta Mediterranea, gestirà l'area della ristorazione 'condita' con olio extravergine d'oliva, vini tipici, pomodori Pachino, capperi di Pantelleria, mandorle di Avola, arance rosse, fichidindia dell'Etna e dolci tradizionali.



Expo Milano 2015 si preannuncia come *“uno straordinario evento che darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all’innovazione nel settore dell’alimentazione”*, alla luce dei nuovi scenari globali, al centro dei quali c’è *“il diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente”*. L’Esposizione Universale di Milano aprirà le sue porte il primo maggio e terminerà il 31 ottobre 2015. Saranno sei mesi di incontri, convegni, spettacoli e manifestazioni all’interno di una vasta area interamente dedicata all’evento. Lo slogan dell’Expo è *“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”*.

Oltre ai padiglioni dei vari paesi partecipanti, l’Esposizione ospita 9 diversi spazi, denominati “cluster”, dedicati a filiere e temi comuni: agricoltura e nutrizione nelle zone aride; isole, mare e nutrizione; riso; cacao; caffè; frutta e legumi; cereali e tuberi; spezie; e il cluster “Bio-Mediterraneo - Salute, bellezza armonia” - di cui la Sicilia sarà capofila - formato da 12 edifici e 4 chioschi che si affacciano su una piazza coperta da una pergola.

Si tratta di uno spazio interamente riservato al tema della biodiversità e quindi alla dieta mediterranea che, oltre alla Sicilia, accomuna 12 paesi: Albania, Algeria, Croazia, Egitto, Grecia, Libano, Libia, Malta, Montenegro, San Marino, Serbia e Tunisia. È da ricordare che l’Unesco, nel novembre 2010, ha riconosciuto la dieta mediterranea come patrimonio culturale immateriale dell’Umanità in quanto *“rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo”*.

La Sicilia, come ha anticipato l’assessore regionale all’Agricoltura, Dario Cartabellotta, presenterà all’Expo di Milano quattro mostre tematiche. La prima, denominata *“Lungo le rotte dei Fenici”*, si riferisce ai popoli da cui prende origine la tradizione della dieta mediterranea; la seconda si intitola *“Il viaggio di Ulisse”* e ripercorre le scie dell’eroe omerico tra le produzioni agricole dei

vari paesi; la terza *“Il grano, il pesce, il vino e l’olio”* è un itinerario per scoprire le declinazioni di questi alimenti nelle varie etnie; infine *“Le ceramiche mediterranee”* racconta la tradizione secolare in cui quella siciliana occupa un posto di rilievo.

Un’area di ristorazione sarà preparata con materie prime dell’Isola. Aprirà il cammino l’alimento base della dieta mediterranea, il pane, simbolo primario in tutte le culture. Un forno offrirà le diverse tipologie della panificazione secondo i gusti dei popoli rivieraschi, poi avranno evidenza i vini tipici, l’olio extravergine di oliva, le arance rosse, il pomodoro Pachino, capperi di Pantelleria, mandorle di Avola, formaggi, carni, pesci, i fichidindia dell’Etna e dolci tradizionali. L’area comune ospiterà programmi di intrattenimento con la partecipazione di personaggi della cultura e dell’arte, sportivi, scienziati, sommelier, chef, con la formula dell’aperitivo. Eventi nei week-end anche per i ragazzi delle scuole accompagnati dalle famiglie.

Ci sarà anche un maxischermo per la comunicazione e per l’intrattenimento dei visitatori, ma anche per lanciare collegamenti satellitari con le più belle località del Mediterraneo nei 12 paesi partecipanti.

“In tutte le manifestazioni - spiega l’assessore Caratellotta - la figura della donna avrà un ruolo centrale perché è suo il compito di trasmettere attraverso le generazioni le tradizioni della dieta mediterranea, le tecniche di conservazione alimentare, partecipando anche alla produzione agricola. Per questo ogni Paese indicherà una madrina”.

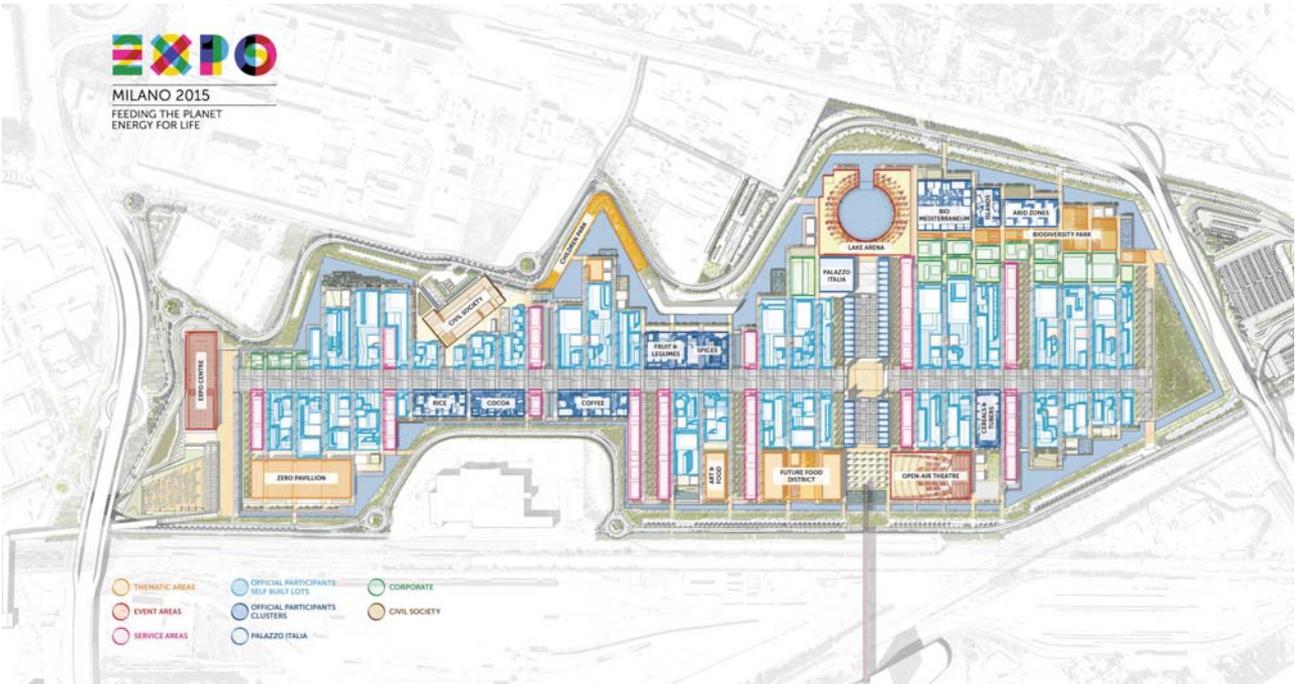
Dalla Sicilia allarghiamo l’orizzonte verso il resto del mondo. Le Nazioni Unite partecipano a Expo Milano con il significativo slogan *“Sfida Fame Zero. Uniti per un mondo sostenibile”*, ispirato ad una esortazione del segretario generale del Palazzo di Vetro di New York, Ban Ki-moon: *“Uniti possiamo costruire, nell’arco della nostra esistenza, un mondo in cui tutte le persone abbiamo accesso, sempre, a del cibo sicuro e nutriente e possano con-*



Veduta panoramica dell’Expo Milano 2015



Area intrattenimenti



Piantina dell'Expo Milano 2015

durere delle vite sane e produttive, senza compromettere i bisogni delle generazioni future". Si intende diffondere questa visione all'Expo per dimostrare ai visitatori che "è possibile porre fine alla fame nel mondo nell'arco della nostra esistenza, come questo obiettivo si possa raggiungere solo lavorando tutti insieme e come ognuno può e deve essere parte della soluzione".

Per la prima volta nella storia delle esposizioni universali l'Onu non avrà un singolo padiglione, ma una presenza diffusa con contenuti in diverse aree del sito espositivo. Diciotto installazioni a forma di grandi cucchiai rappresenteranno i cinque obiettivi della Sfida Fame Zero, l'empowerment delle donne, la parità di genere e altri contenuti delle Nazioni Unite relativi alle aree tematiche di Expo. Attraverso video, foto, info-grafiche e mappe, le installazioni mostreranno cosa l'Onu fa giornalmente per ridurre il disequilibrio nell'accesso al cibo e alle risorse naturali per i popoli del mondo e garantire un futuro sostenibile al pianeta. I cucchiai blu daranno così vita a un percorso educativo e interattivo, grazie al quale le Nazioni Unite indicheranno ai visitatori come chiunque possa contribuire alla lotta alla fame nel mondo e come questo obiettivo possa essere rag-

giunto solo lavorando tutti insieme.

Un traguardo ambizioso, un auspicio lodevole, ma irto di non lievi difficoltà. Lo stesso Ban Ki-moon considera che "i cambiamenti climatici hanno un effetto su tutti gli aspetti della nostra vita, ma in particolare sulla produzione di cibo e la salute globale. Se si crea una situazione di insicurezza, ciò avrà un impatto molto negativo soprattutto sulle persone più povere. Perciò io dò un'alta priorità a combattere i cambiamenti climatici". Intanto, secondo le stime della Fao, Agenzia Onu del polo alimentare, un miliardo e 300 mila tonnellate di cibo commestibile sono sprecati ogni anno. Ciò significa che la comunità globale sciupa 1/3 della produzione totale di alimenti e 4 volte la quantità necessaria a nutrire gli 805 milioni di persone malnutrite nel mondo. Tanto che il direttore generale della Fao, José Graziano da Silva, sostiene la necessità di "correggere questa pratica sconsigliata e introdurre processi di gestione responsabile degli sprechi alimentari".

In sostanza, la conclusione è ovvia: la colpa è sempre dell'Uomo che, non rispettando l'ambiente, provoca i cambiamenti climatici che a loro volta si ripercuotono sulla produzione del cibo e infine sui poveri affamati. ■



Il padiglione delle degustazioni dei prodotti tipici siciliani