

Gli eventi saranno organizzati nel padiglione società civile. L'obiettivo è fare anche business

Fairtrade seduce Expo col cacao

Per carpire più visitatori il bollino etico punta sulla gola

Pagina a cura
 DI LUCIA CONTRI

Per carpire l'attenzione del maggior numero di visitatori dell'Expo, Fairtrade punta sul cacao. Non per niente, il leitmotiv della partecipazione all'esposizione universale di quest'organizzazione internazionale, che attraverso il marchio di certificazione etica Fairtrade si propone di garantire migliori condizioni di vita per i produttori dei paesi in via di sviluppo, sarà «Cacao Fairtrade: energia positiva per le persone e l'ambiente». Per Fairtrade l'Expo sarà anche un'importante opportunità di business, per entrare in contatto con aziende che potrebbero scegliere d'utilizzare cacao, caffè, zucchero, noci, riso, miele, cotone, ecc. certificati



Foto di Santiago Engelhardt e, a sinistra, Alessandra Cappellari

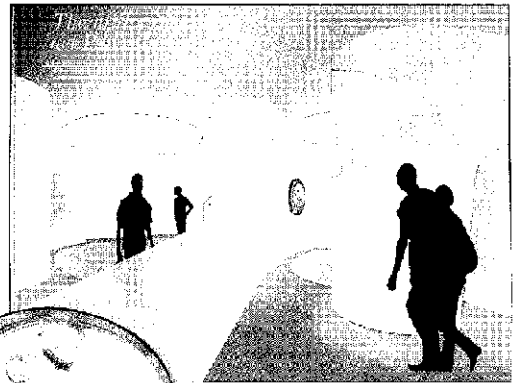
diversi: presso Cascina Triulza-padiglione della Società civile, oppure presso il Cluster cacao e cioccolato o in altri spazi ancora. «Quanti eventi organizzeremo nei sei mesi dell'Expo», chiarisce Cappellari, «dipenderà da quali di quelli che abbiamo proposto, verranno condivisi e accettati dai partner che ci ospiteranno. Con sicurezza posso dire che il 10 giugno presenteremo in una

sala conferenze l'annual report di Fairtrade Italia e il 14 ottobre celebreremo il Fairtrade Day (la società Expo 2015 ha previsto d'indire una giornata celebrativa per ciascuno dei paesi e degli enti partecipanti, ndr), con una grande spettacolo presso il teatro del Cluster cacao e cioccolato». In cantiere ci sono una decina d'eventi in Cascina Triulza, cinque incontri organizzati in collaborazione col ministero degli Affari esteri e diversi appuntamenti presso il Cluster cacao e cioccolato.

Il casello dei vini lombardi in piazza Cinque Giornate

Sarà pronta per l'Expo la casa dei vini lombardi. Ai primi di maggio Movimento turismo del vino Lombardia conta d'ultimare i lavori di ristrutturazione del Casello di piazza V Giornate a Milano, uno spazio di circa 160 mq su tre livelli che le è stato assegnato dal Comune di Milano per un periodo di sei anni. «Durante l'Expo, ma anche in seguito», anticipa a ItaliaOggi Carlo Giovanni Pietrasanta, presidente della sezione lombarda del Movimento turismo del vino, «contiamo d'organizzarci una serie d'eventi di presentazione e di degustazione di vini delle sei zone vinicole lombarde Franciacorta, Garda, Oltrepò, San Colombano, Val Calepio e Valtellina, magari in abbinamento con prodotti tipici della nostra regione. Ma anche d'ospitare vini e specialità d'altre regioni. Il casello sarà inoltre teatro di corsi d'introduzione alla conoscenza dei nostri vini e prodotti tipici, che potremo svolgere, su richiesta, anche in inglese e tedesco. E ovviamente vi si potranno comprare vini delle cantine soci». Numerose saranno anche le opportunità per i visitatori dell'Expo nei sei mesi della manifestazione di conoscere di prima mano le cantine lombarde. «Ogni settimana», prosegue Pietrasanta, «vorremmo organizzare un'escursione a ognuna delle sei zone vinicole della regione. Sul Naviglio Grande, dal 4 al 10 agosto, stiamo poi preparando un'edizione speciale di Calici di Stelle, con la presenza di vini di tutte le regioni».

Il palinsesto di Granarolo per il percorso del latte



La Madonna del Latte

Stimolare una riflessione alta sul latte da parte dei visitatori dell'Expo di tutte le età e di tutte le provenienze. È il fine che si pone Granarolo attraverso «The milk experience», la suggestiva ambientazione, a forma di goccia di latte, all'interno di Padiglione Italia che sorgerà in una posizione

strategica: di fronte allo spazio che ospiterà la mostra «Il cibo dei desideri», realizzata dal Museo nazionale della scienza e della tecnica di Milano (Must) per conto di Confindustria (si veda anche ItaliaOggi del 25 settembre 2014). E attraverso due grandi eventi che si svolgeranno all'interno del Padiglione Italia il 14 luglio e il 5 settembre prossimi. Di cosa si tratti di preciso per ora non è dato sapere. Granarolo si propone di far comprendere il valore della filiera italiana del latte anche alle delegazioni straniere che visiteranno l'Expo. Per quelle che si prenoteranno con un minimo d'anticipo, organizzerà visite guidate a The milk experience con traduzione nella loro lingua. Sta inoltre predisponendo visite a due suoi stabilimenti esemplificativi, quello di Pasturaga, delle lavorazioni dello yogurt, del latte e dei dessert e, quello di Usmate Velate, della lavorazione dei formaggi freschi. E ad alleamenti modello, che le conferiscono il latte. All'interno del sito dell'Expo Granarolo sarà presente anche nel supermercato del futuro del Future Food District. E al Padiglione Zero. Qui, per tutta la durata della manifestazione, sarà proiettato un filmato che illustrerà i contenuti e i protagonisti del progetto promosso da Granarolo in collaborazione con la onlus Cefa: «Africa Milk Project: una la tua terra, combatti la povertà, bevi il tuo latte». Progetto che ha vinto il primo premio come migliore best practice nella categoria «Sviluppo sostenibile di piccole comunità rurali in aree marginali» a un concorso indetto da Expo 2015, cui hanno partecipato 800 progetti in cinque sezioni. Di fatto Granarolo ha riprodotto in Tanzania il proprio modello organizzativo, favorendo la nascita d'una latteria sociale a Njombe che lavora il latte conferito da 800 allevatori locali. Granarolo avrà un ruolo anche in eventi Fuori Expo. Sosterrà una mostra che sarà allestita al Must sui temi dell'agricoltura e della trasformazione. Sarà presentata ad aprile prossimo e potrebbe trasformarsi in una mostra permanente. Sta inoltre valutando come partecipare a Seeds&Chips, primo salone internazionale dedicato alle aziende e startup digitali che stanno innovando nella filiera agroalimentare ed enogastronomica in programma allo spazio Milano Congressi di Fiera Milano City dal 26 marzo al 3 aprile.

**Ogni giovedì,
 il supplemento
 su Expo 2015**

a cura di Luigi Chiarello
 lchiarello@class.it

Un percorso lungo 250 metri curato da Bologna Fiere. Così sarà il Parco della biodiversità

Viaggiando per Madre Natura

Oltre 300 varietà di piante, i monti, la pianura, le isole

DI MICHELA ACIHELLI

Oltre 300 varietà di piante, non tagliate né estirpate, ma coltivate fuori terra e quindi con l'apparato radicale integro. Manti erbosi e piante tappezzanti prevegetate. Saranno i protagonisti dei cinque paesaggi tipici italiani che andranno a comporre il percorso esterno, lungo 250 metri, del **Biodiversity Park**, l'area tematica dedicata alla biodiversità agraria e all'agricoltura biologica curato in qualità di official partner di Expo da **Bologna Fiere**. Vediamoli insieme.

PAESAGGIO ALPINO. Occuperà un'area di 240 mq. Da una roccia tipo dolomia alta 8 me-

tri si scenderà per incontrare i boschi di conifere aghifoglie e, a quote inferiori, di latifoglie decidue, intervallati da prati da sfalcio e da pascoli.

PAESAGGIO APPENNINICO CENTRO-SETTENTRIONALE. Altri 240 mq rappresenteranno l'elevatissima biodiversità di questi paesaggi che dalla pianura raggiungono i 700-1.000 mslm e che sono caratterizzati da boschi misti di cerro e castagno, boschi di tiglio e d'acero. La fascia fra i 1.000 e i 1.500 mslm sarà rappresentata con faggeti inframmezzati da arbusti, come la rosa canina, e quella ancora più alta da boschi di larici e rododendri.

PAESAGGIO PADANO. Più grande, di circa 880 mq. In questo

habitat si potranno ammirare pioppeti, robinie, arbusti come la mora selvatica e la rosa canina e coltivazioni di differenti varietà e tipologie di cereali, attraversate da canali d'irrigazione lungo le cui sponde sarà riprodotta la tipica «piantata» con gelsi e viti. Ravi, rosa canina, mora selvatica, olivella spinosa accompagneranno il visitatore verso il Delta del Po, rappresentato da un paesaggio ispirato al bosco della Mesola.

PAESAGGIO COLLINARE, ALTOPIANI E TAVOLATI. Le notevoli diversità di questi ambienti saranno sintetizzate in 720 mq dove saranno riprodotti i paesaggi toscano, umbro e delle Murge. Nel primo le colline ospiteranno vigneti e oliveti,

misti a vegetazione naturale (nelle zone più calde boschi di leccio e ornello e arbusteti e nelle zone più fresche boschi di rovera e arbusteti) con pini e cipressi, spesso in posizione panoramica o lungo le strade. Il paesaggio collinare ombroso ai suoi vigneti, sarà rappresentato da boschi di roverella, arbusteti a ginestra e praterie. Anche quello delle Murge pugliesi, che sono tavolati calcarei, con rocce affioranti, quasi privi di corsi d'acqua, caratterizzato da vigneti e oliveti, sarà rappresentato da zone di vegetazione naturale con boschi di leccio e macchia alta a lentisco e olivo selvatico, tipici delle zone più impervie.

ISOLE. Anche in questo caso,

s'è scelto di rappresentare, in 720 mq, solo alcuni paesaggi della Sicilia e della Sardegna. Boschi di leccio e caducifogli rappresenteranno la vegetazione dei monti Nebrodi. Poche piante di leccio e di latifoglie decidue fra coltivazioni di cereali riprodurranno il paesaggio della Sicilia interna. Agrumeti intervallati da macchia bassa sempreverde, pistacchietti, piante di capro e fichi d'India raffigurano invece il paesaggio siciliano costiero. Lecce e sugherete, macchia con arbusti di mirto, simboleggeranno il paesaggio collinare e costiero della Sardegna e oliveti, vigneti, orti, agrumeti e qualche pascolo quello della pianura.

DAL 9/4 ALL'1/11 sarà visitabile in Triennale a Milano «Arts & Foods, rituali dal 1851», la mostra curata da **Germano Celant** e allestita dallo **Studio Italo Rota**, che metterà a fuoco linguaggi visuali e plastici, oggettuali e ambientali che dal 1851, anno della prima Expo a Londra, fino a oggi hanno ruotato intorno al cibo, alla nutrizione e al convivio.

SABATO, IN PORTA NUOVA A MILANO, s'è svolta la semina di **Wheatfield-Campo di grano** su un'area di 5 ha, cuore del progetto di land art promosso da **fondazione Riccardo Catella**, con **Produttori sementi Bologna** (gruppo Syngenta), **Confagri** e **fondazione Nicola Trussardi**.

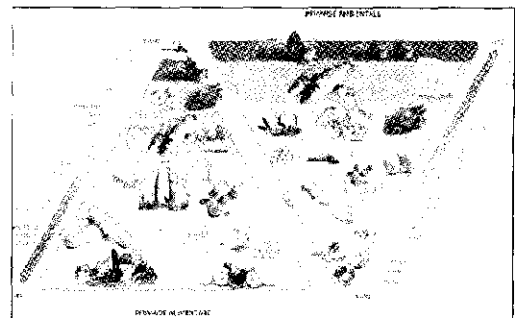
SARANNO GRAFFITI DI ARTISTI come l'italiano **Agostino Iacurci** (tag Ai), il brasiliano **Luis Seven Martins** (tag L7m), i giapponesi **Masaru Ishiura** e **Kimuko Esther Asano** e gli associati dello studio **Uk Glasgow Destrukt** ad alternarsi nella creazione di murali sulle pareti esterne del padiglione **Cibus** è **Italia di Federalimentare** all'Expo 2015.

L'ASSOCIAZIONE Intercéales REALIZZERÀ ALL'INTERNO DEL PADIGLIONE **FRANCIA** all'Expo un panificio, a simbolo dell'importanza della produzione cerealicola transalpina, leader in Europa. La produzione sarà venduta in una **boulangerie** all'esterno del padiglione.

Si muovono in 80 mila

A due mesi dall'inaugurazione dell'Expo Milano 2015, 80 mila aziende milanesi, circa un-terzo, stanno preparando iniziative dirette per l'esposizione, mentre un 10% ancora non ha deciso cosa fare, pur non volendo restare al margine della manifestazione. E quanto risulta dall'ultima indagine condotta dalla **Camera di commercio di Milano** fra i suoi associati. Quanto alle aspettative dall'Expo, il 60% delle imprese s'attende un incremento del fatturato del 10%. Diffusa è la speranza che l'Expo porti a miglioramento dei trasporti e che il fuori Expo ravvivi la città.

Così Barilla ha sdoppiato la piramide alimentare



Il **Barilla center for food and nutrition** ha ideato il modello della doppia piramide alimentare-ambientale. Nella piramide ambientale di nuova concezione i cibi sono posizionati in funzione dell'impatto che la loro produzione comporta per il pianeta. Seppure con qualche eccezione, risulta evidente che gli alimenti per i quali è consigliato un consumo maggiore, sono quelli che determinano gli impatti ambientali minori. Viceversa, gli alimenti di cui è raccomandato un consumo contenuto sono meno sostenibili.