

## Il ministro Martina è sicuro: «L'Expo partirà benissimo»

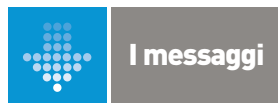
«L'Expo aprirà bene, nella consapevolezza che siamo davanti ad un evento straordinario»: lo ha detto il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina.

## «Sarà la capitale del diritto al cibo» La candidatura di Livia Pomodoro

Milano capitale mondiale del diritto all'alimentazione. A lanciare la candidatura è Livia Pomodoro, presidente del «Milan Center for Food and Law Policy», il Centro di studio sull'alimentazione.

MARTEDÌ  
28 APRILE 2015 **17**

IL GIORNO  
il Resto del Carlino  
LA NAZIONE **QN**



### Risposte nel vento

Farinetti ad Expo strizzerà l'occhio a Dylan e a un certo modo di vedere il mondo: «The answer is blowing in the wind». La risposta è nel vento. E negli stand di Eataly



Oscar Farinetti

### Il gusto dell'Emilia

La ristorazione di 20 regioni sotto l'ombrello Eataly. Attesissima l'Emilia Romagna: a maggio con l'Osteria in Scandiano, a giugno con La Campanara

### Eataly e Regioni

A Eataly la Toscana propone i ristoranti fiorentini Da Burde (maggio) e Il Magazzino (giugno). La Lombardia si affida ad Alice e Trattoria del Gabbiano

# Metti a tavola 120mila persone Il menu quotidiano dell'Expo

Offerta con 150 ristoranti, self service e chioschi. Più il cibo da strada

Paolo Galliani  
MILANO

**SFIDA ONIRICA** quella di «nutrire il mondo». Più praticabile l'idea di sfamare la folla che ogni giorno, per 6 mesi, percorrerà il Decumano e il Cardo, che è come rifocillare o mettere a tavola in dodici ore dai 60 e i 120mila visitatori, con punte di 200mila. Sarà un'Expo sostenibile ma anche commestibile quella che debutterà fra pochi giorni, che s'interogherà sul futuro dell'umanità ma che intanto cercherà di cavarsela egregiamente con il pubblico che all'Esposizione Universale verrà ad assaggiare, fare confronti e giudicare. Insomma, grandi dibattiti e gigantesche degustazioni: poco meno di 150 ristoranti, self-service e chioschi. Senza contare gli show cooking, le postazioni da street food (almeno una dozzina), gli eventi gastronomici nelle 9 aree tematiche, i cosiddetti Cluster, negli spazi affidate a Eataly, a Identità Golose e in buona parte dei Padiglioni (53) allestiti dai Paesi che hanno maggiormente investito su Expo.

Certo, chi gioca in casa avrà un peso più evidente, con Peck, brand meneghino dell'eccellenza gastronomica, a gestire la ristorazione ufficiale del Padiglione Italia (al quarto e quinto piano), a scommettere sullo chef stellato Matteo Vigotti e a esaltare i piatti classici delle tradizioni milanese e nazionale. Lungo il Cardo ci saranno un Padiglione del Vino e aree dedicate a birra, caffè, gelato, latte, olio, cacao. Le materie prime potranno essere apprezzate al Future Food District, al Parco della Biodiversità, sulla Collina Mediterranea e nell'area Slow Food. Ma la presenza italiana sarà diffusa: grandi brand del beverage (Franciacorta, Martini&Rossi, birrifici Moretti e Angelo Poretti, etc.) e della pasticceria, con Eataly, che ad Expo coordinerà la ristorazione di una ventina di regioni su un'area attrezzata per ospitare 1500 persone.



**UNA COSA È CERTA:** spazio ridotto - almeno stavolta - per l'illusione della «filiera corta», perché ci sarà il mondo intero ai lati del De-

### STELLE E DISTRETTI Eventi nei cluster, spazi affidati a Eataly. E Peck curerà il padiglione Italia

cumano e tra Padiglioni dei Paesi che a Milano hanno innalzato vetrine degne della loro cultura agroalimentare. E a fianco delle maggiori potenze della cucina internazionale (Francia, Spagna, Giappone, Cina, etc.), non mancheranno le filiere alimentari di nazioni in cerca di credito (Svizzera, Usa, etc.) e di realtà geografiche meno conosciute (Angola, Azerbaijan, etc.).

**SORPRESE** arriveranno dai Cluster, affollati di Paesi cosiddetti minori. E qui è facile prevedere un gran successo delle aree tematiche 'Cacao' (cioccolato), 'Zone Aride' (piatti tipici del Sahel) e 'Cereali e Tuberi', con il meglio delle lavorazioni a base di grano, quinoa, miglio e quant'altro. Un'evidenza: Expo, giro del mondo e insieme simogrofo del sano appetito planetario. Con tanto di filosofia a fare da collante: «Viaggiamo con la testa e le gambe, ma anche con lo stomaco».

## LA SFIDA OLTRE 200 CUOCHI STELLATI PER PRANZI E CENE D'AUTORE

# Grandi chef ai fornelli tra i padiglioni

MILANO

**A MODENA** firma un ristorante considerato tra i primi cinque del pianeta e non poteva che toccare a lui, a Massimo Bottura, star zen di tegami e pietanze del Belpaese, l'onore e l'onore di alzare il sipario di Expo 2015. Per l'esattezza il 1 Maggio, che è Festa del Lavoro ma non per i grandi cuochi planetari, convocati ad Expo 2015 per diffondere il loro verbo sui sapori, sulle materie prime e su un'arte - la cucina d'autore - che a Milano per 6 mesi vivrà il suo vero e proprio Festival di Cannes. Si esibiranno fra temporary restaurant e postazioni da street food, ma sarà l'area «Identità Expo» a fare da carrefour per oltre 200 chef blasonati, da palcoscenico per 184 giorni e da laboratorio per oltre 450 eventi. Ricchissimo il palinsesto di una rassegna che spazierà dalle ricette del mondo alla valorizzazione dei giovani talenti, e che avrà il suo clou con la presenza di artisti dei fornelli capaci di intrigare i «viaggiatori del gusto». E se il debutto spetterà al patron dell'Osteria Francescana di Modena (1-3 maggio), già nei primi mesi di Expo ci sarà modo di assistere alle performance di altri «Italian &

International Best Chef», chiamati a organizzare pranzi e cene tra mercoledì e domenica. A cominciare da Ugo Alciati, del «Guido Ristorante» di Serralunga d'Alba (6-10/5), per arrivare a Marco Stabile dell'«Ora d'Aria» di Firenze (13-17/5), senza scordare Moreno Cedroni della «Madonnina del Pescatore» di Senigallia (3-7/6), il profeta milanese della cucina pop Davide Oldani (10-14/5) e gli artisti dei fornelli alla mitica «Enoteca Pinchiorri» di Firenze, Annie Feolde, Italo Bassi e Riccardo Monco (22-26/7). Per non lasciare sguarnito il presidio, Identità Expo ha previsto l'offerta dell'alta cucina d'autore anche il lunedì e il martedì. Con i fratelli d'oro Christian e Manuel Costardi di Vercelli ad aprire i giochi (4-5/5), seguiti, tra gli altri, da Claudio Sadler (25-26/5) e Andrea Berton (1-2/6), stelle della ristorazione a Milano, da Fabrizio Ferrari talento del «Porticciolo 84» di Lecco (8-9/6) e da Fabio Abbattista (29-30/6), che in Franciacorta gestisce l'eredità di Marchesi al «Relais&Châteaux Albereta». Altre potenze culinarie non staranno certo a guardare. La Francia ha annunciato la presenza di Alain Ducasse: noblesse oblige.

p. 9.



CUCINA POP  
Davide Oldani



LA STAR  
Massimo Bottura