

# l'Expo

## 9 CLUSTER

### ● BIOMEDITERRANEO

È affidato a Ferdinando Scianna. È il più grande dei 9 «grappoli»: ben 7.304 metri quadrati di superficie. Il pavimento della zona comune, che occupa 4.350 metri quadrati, riprende tutte le sfumature del colore del mare, con una piazza semicoperta. Ospita in tutto 10 Paesi: San Marino, Algeria, Albania, Egitto, Grecia, Malta, Libano, Montenegro, Serbia e Tunisia. Coordina la Sicilia. I contenuti sono curati dall'università Federico II di Napoli.



### ● FRUTTA E LEGUMI E SPEZIE

hanno uno stesso sponsor, Huiyuan Juice, il più grande produttore di succhi della Cina. Ad unire i due cluster è un mercato comune. Il padiglione della Frutta (fotografa Irene Kung) occupa 3.705 metri e ospita 8 Paesi: Benin, Gambia, Guinea, Guinea equatoriale, Kirgizstan, Repubblica Democratica del Congo, Uzbekistan e Zambia. Il padiglione delle Spezie (foto Alex Webb), a cui ha collaborato l'università luav di Venezia, occupa 3.702 metri e ospita 4 Paesi: Afghanistan, Brunei Darussalam, Tanzania e Vanuatu.



# Olio, pane, vino e agrumi: Sicilia subito protagonista

A Milano la due giorni di anteprima dei cluster dedicati alla dieta mediterranea

### MARIELLA CARUSO

MILANO. Olio, pane, vino e agrumi. Sono i quattro simboli della dieta mediterranea, dal 2010 patrimonio immateriale culturale dell'umanità e per questo tutelata dall'Unesco, scelti dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca, per la due giorni di anteprima milanese del Cluster Bio-Mediterraneo di Expo 2015.

Da ieri mattina (e fino a questa sera) gli spazi dell'Expo Gate, porta virtuale dell'esposizione al via il primo maggio, si sono trasformati in un villaggio dedicato alla cultura agronomica e alimentare del Mediterraneo sin dalla colazione - servita a grandi e piccini - a base di pane di grano duro e olio extra vergine di oliva, miele e marmellate e succhi di frutta, frutta secca e, dulcis in fundo, arance rosse Igp e di Ribera dop, mandarino tardivo di Ciaculli, limone di Siracusa Igp, interdonato Igp e dell'Etna, ovvero gli agrumi di Sicilia che tutti c'invidiano.

«Il cluster Bio-mediterraneo si pone come cerniera tra l'Europa e il Mediterraneo per costruire e promuovere un modello virtuoso di relazione tra le istituzioni, imprese e ricerca scientifica per lo sviluppo e la realizzazione di

un grande progetto di mercato mediterraneo del cibo», ha spiegato Dario Cartabellotta, responsabile unico del cluster Bio-mediterraneo e, quindi, per l'occasione padrone di casa per i commissari e rappresentanti degli altri Paesi mediterranei aderenti al cluster: Grecia, Libano, Egitto, Tunisia, Algeria, Malta, Albania, Serbia, Montenegro e San Marino che si scopre condividere con Catania il culto di Sant'Agata, patrona della Repubblica.

«Il progetto del cluster Bio-Mediterraneo - ha spiegato il direttore generale della Divisione partecipanti di Expo 2015 - è fondato sulla volontà comune di Expo Milano, dei partecipanti e della Regione Siciliana di raccontare al mondo quel mosaico di tradizioni, ar-

ti, saperi, innovazioni e risorse alimentari tipiche dell'area mediterranea. Sarà un viaggio unico dalla cima del monte Titano alle terre dei Balcani, dalle coste greche e del Medio Oriente fino al Nord Africa, passando per Malta e dalla Sicilia».

Un viaggio cominciato, di fatto ieri, all'Expo Gate con il weekend dedicato a salute, bellezza e armonia. Se durante i sei mesi dell'Esposizione saranno ospitati, tra gli altri, produttori di vino, personaggi dell'arte, sportivi, velisti, scienziati, archeologi e storici del Mediterraneo, in questo weekend gli appuntamenti si sono focalizzati sugli show cooking con focus sui piatti tipici, sugli aperitivi culturali con degustazioni di vini e prodotti tipici. Tra questi il cioccolato di Modica in abbinamento con i passiti di Pantelleria, promosso dal comune di Modica e dal Consorzio di tutela del cioccolato artigianale di Modica, che ha avuto come partner il cluster Cacao e cioccolato, di cui Eurochocolate è partner ufficiale.

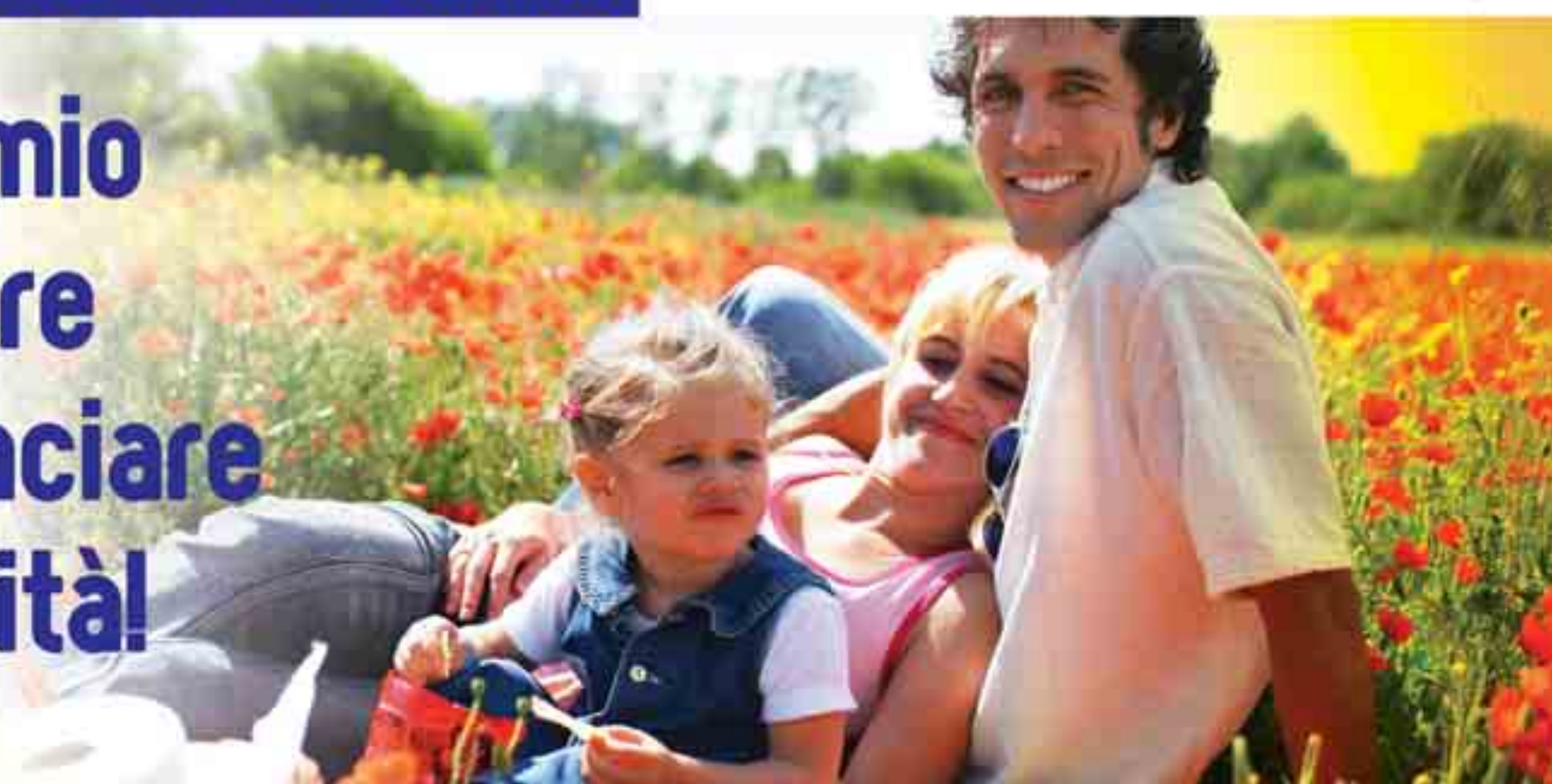
La torta Delizia a base di pan di Spagna coperto da un intreccio di paste di mandorle, con la quale Dario Cartabellotta e i Paesi partner hanno suggellato l'inizio del weekend all'Expo Gate è stata realizzata «con mandorla pizzata di Avola, miele di sulla di ape nera si-



LA TORTA DELIZIA PER L'APERTURA

# APRE GIOVEDÌ 12 MARZO

## Il Risparmio di Sempre senza rinunciare alla Qualità!



Tra le tante buone e belle novità tutte da scoprire, troverete una garanzia per la vostra spesa... la nostra convenienza imbattibile!

Nuovo, Buono e sempre Conveniente... con noi sei in Famiglia, non mancate!

**MISTERBIANCO** Corso Carlo Marx, 94

**famila**  
Con noi sei in famiglia.





● **CEREALI E TUBERI**  
a cui ha lavorato la Statale di Milano con foto di Joel Mayerowitz - sono le Farine Varvello: 3.820 metri per 7 Paesi, Bolivia, Congo, Haiti, Mozambico, Togo, Zimbabwe, Venezuela. Prevista anche una 'healthy pizzeria' dove gustare la pizza di quinoa.

● **CACAO E CIOCCOLATO**  
su foto di Martin Parr, ha lavorato l'università Cattolica: 3.546 metri per 6 Paesi, Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana e Sao Tomé e Principe.

● **CAFFÈ**  
il fotografo è Sebastiao Salgado, in collaborazione con la Bocconi: 4.427 metri per 9 Paesi, Burundi, El Salvador, Kenya, Ruanda, Uganda, Yemen, Etiopia, Guatemala e Repubblica Dominicana. Sponsor ufficiale è Illy.



# Pure il cioccolato cibo degli dei farà conoscere l'Isola al mondo

**Il cluster.** Il distretto modicano sarà insieme con quello umbro e piemontese

MILANO. Cacao, cibo degli dei. Da millenni i Paesi delle aree tropicali e subtropicali del mondo considerano questo frutto simbolo di vita, fertilità ed energia. A Expo 2015 saranno loro, i sei principali Paesi produttori, a raccontare come un piccolo frutto, quello della fava di cacao, si trasforma in cioccolato. Costa d'Avorio, Camerun, Cuba, Gabon, Ghana e il piccolo Sao Tomé e Principe racconteranno a modo loro il cacao, dove nasce, come lo si coltiva, come e dove viene prodotto, raccolto, trasportato, esportato.

Il cluster, con una superficie di 3.546 metri quadri, si ispira alle piantagioni e si sviluppa in sei pareti che corrispondono alla "facciata" di ciascun Paese. Ideato dagli architetti Fabrizio Leoni, Mauricio Cardenas, Isabella Vegni e Cesare Ventura, apparirà al visitatore "fragile": pannelli realizzati in tessuto leggero e chiaro e rivestimenti interni in vista. Una metafora della necessità di proteggere un prodotto prezioso. L'atmosfera, quella di una foresta tropicale in cui la luce del sole penetra a fatica.

L'obiettivo è anche quello di riuscire ad ottenere nel corso dei sei mesi espositivi il riconoscimento di prodotto Igp (Indicazione geografica protetta).

**Perugia-Umbria.** L'elemento trainante di un'intera industria a Perugia è stato un "bacio": erano gli inizi del '900 quando nacque il "bacio perugina". Nel corso del secolo è diventato un simbolo d'Italia nel mondo. Ora quella del cioccolato in Umbria è un'economia diffusa. «Negli ultimi 20 anni sono nate una serie di realtà artigianali che faremo conoscere con Expo», spiega l'assessore alla Cultura della Regione Umbria, Fabrizio Bracco.

Saranno i maestri cioccolatieri ad animare nel cluster lo spazio Umbria. Il di-



SI LAVORA IL CIOCCOLATO

stretto umbro porta a Milano anche l'esperienza di Eurochocolate, la manifestazione dedicata alla cultura del cioccolato che si tiene annualmente a Perugia.

**Torino-Piemonte.** Il cioccolato presentato nelle declinazioni più moderne, accostato ai piatti della tradizione rivisitati dai grandi chef o ai vini e distillati tipici della regione: così il distretto del Piemonte si presenta a Expo Milano 2015. Maitre chocolatier cresciuti nel pieno rispetto della tradizione, «ma che hanno saputo innovare, sia nella lavorazione, sia nel design - spiega l'assessore alla Cultura del Comune di Torino, Maurizio Braccialarghe - Questo ha portato anche a un packaging sempre più curato». «La creatività - aggiunge l'assessore regionale Antonella Parigi - è la leva per il futuro, nel segno della tradizione. Per il Piemonte il sistema enogastronomico rappresenta uno degli elementi attrattivi più importanti».

M. CA.

cula e confettura di agrumi siciliani», come racconta il pasticciere Nicola Fiasconaro. Il pane offerto, invece, è quello di tumminia di Leontinoi del panificio Parisi di Carlentini, gli agrumi e le spremute di Oranfrizer e del Distretto agrumi di Sicilia, il cous cous di Marilù Terrasi.

Alle eccellenze siciliane si sono affiancate quelle preparate dallo chef libanese Ibrahim Douybes e dal collega egiziano Nabil, il miele serbo e un dolce tutto particolare che diventerà il simbolo del cluster: la cassata mediterranea che sposa la tradizione siciliana con la cultura araba. A sostituire arance, zucca e mandarini canditi, nella guarnizione del dolce a base di ricotta che nasce in Sicilia intorno all'anno 1000 ci sono i datteri della Tunisia. «Una contaminazione

- spiegano - studiata per l'occasione in omaggio alla sponda del Nord Africa del Mediterraneo».

Nessuna rivisitazione, invece, per lo zibibbo, vino liquoroso che si ottiene dalle uve caratteristiche dell'agricoltura pantasca. La pratica della coltivazione dei vitigni ad alberello, dallo scorso 26 novembre tutelata dall'Unesco, è stata celebrata ieri pomeriggio dal sindaco di Pantelleria Salvatore Gabriele attraverso un collegamento in streaming direttamente dall'isola.

Oggi, invece, sarà il turno di vino, agrumi e olio con il presidente del Distretto degli agrumi di Sicilia Federica Argentati, il vice presidente di Assovini Sicilia Mariangela Cambria e il presidente del Consorzio olio di oliva extra vergi-

ne Igp di Sicilia Maurizio Lunetta. «Ci sono più di 50 varietà di specie in Sicilia - spiega quest'ultimo -». Accanto alle più diffuse come Nocellara del Belice, Biancolilla, Tonda iblea, Nocellara etnea, Ogliarola e Cerasuola, ne esistono moltissime altre che pongono la Sicilia ai vertici mondiali per diversità varietale». Per questo il riconoscimento della protezione transitoria del ministero delle Politiche agricole all'olio extravergine di oliva rispondente ai requisiti del disciplinare di produzione dell'Igp Sicilia «rappresenta una vera rivoluzione per i produttori e una garanzia per i consumatori con il brand Sicilia riconosciuto a livello internazionale».

All'Expo Gate una selezione di questi oli sarà abbinata alla lenticchia di Ustica elaborata in deliziose preparazioni dagli chef siciliani Natale Giunta e Peppe Giuffrè, e dal tunisino Wafik Belaid.

La chiusura della due giorni, in concomitanza con la Giornata internazionale della donna, non poteva che toccare a un incontro sul ruolo della donna nella cultura mediterranea con le madrine del cluster - dalle vigneron Gaetana Jacono, Mariangela Cambria, Lilly Fazio, Margherita Longo, Natalia Ravidà per finire alla miss Italia 2014 Clarissa Marchese - e capitanate dall'assessore alle attività produttive Linda Vancheri.

**Cassata siculo-araba**  
Datteri tunisini al posto di arance, zucche e mandarini canditi

**Pane e miele**  
Il panificio Parisi di Carlentini riscopre la tumminia. L'ape nera sicula e quella serba

La conferenza stampa di presentazione, alla quale partecipava Dario Cartabellotta, responsabile unico del cluster Bio-mediterraneo



i cluster

● **RISO**  
Ad illustrarlo il fotografo Gianni Barenco Gardin, e l'università Bicocca di Milano: 3.546 metri per ospitare 6 realtà. La copertura delle facciate è a specchi, che riflettono grandi vasche con vere piantine, in modo da dare l'effetto di una grande risaia. Presenti Laos, Bangladesh, Cambogia, Myanmar, Sierra Leone e con la Amity University che ha curato il «Basmati» Pavilion.

● **ISOLE, MARE E CIBO**  
È il più piccolo, fotografo Alessandra Sanguineti: 2.535 metri quadrati per ospitare 14 realtà in due edifici. Nel primo Capo Verde, Comore, Guinea Bissau, Madagascar e Maldive; nel secondo Barbados, Dominica, Belize, Suriname, Saint Lucia, St. Vincent e Grenadine, Guyana, Grenada e l'organizzazione che li riunisce, la Comunità caraibica.



● **ZONE ARIDE**  
ha lavorato, su immagini di George Steinmetz, il Politecnico di Milano: 4.030 metri quadrati per 8 Paesi, Eritrea, Gibuti, Palestina, Giordania, Mali, Mauritania, Senegal e Somalia. La struttura pensata per ricreare l'idea del deserto, con pedane mobili e un mercato dei datteri.



Tuo subito, poi decidi. Con BMW Free2Ride il C 600 Sport può essere tuo a 155 € al mese con anticipo zero\*. E dopo 3 anni decidi se tenerlo, restituirlo o sostituirlo. TAN fisso 1,60%. TAEG 3,15%.

Concessionaria BMW Motorrad Nuova Sport Car  
Via delle Industrie, 77 - Isola della Femmine (PA) - Tel. 091 6372245  
S.S.192 C.da Jungetto - Catania - Tel. 095 7491211  
www.nuovaspportcar.bmw.it

\*Un esempio per BMW C 600 Sport con formula di Finanziamento BMW Free2Ride. Prezzo chiavi in mano 11.300 € IVA e messa in strada inclusa, IPT esclusa. Il prezzo del motorveicolo è indicativo e potrebbe essere soggetto ad aggiornamento da parte di BMW Motorrad Italia. Anticipo o eventuale permuta pari a 1.800 € a carico di BMW Italia e dei Concessionari aderenti. Durata di 36 mesi con 36 rate mensili da 154,57 €. Valore residuo minimo finale garantito a 36 mesi 30000 km pari a 4.551 €. TAN fisso 1,60%. TAEG 3,15%. Importo totale del credito 9.500 €. Spese istruttoria pratica 120 €. Spese incasso 5 € a rata. Imposta di bollo 15 € come per legge addebitata sulla prima rata. Inviò comunicazioni periodiche per via telematica. Importo totale dovuto dal Cliente 10.151,08 €. Salvo approvazione di BMW Bank GmbH - Succursale Italiana. Fogli informativi disponibili presso le Concessionarie BMW Motorrad aderenti. Offerta valida fino al 31/03/2015. Motorveicolo visualizzato a puro scopo illustrativo. Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale.

FREE 2 RIDE  
Tuo subito, poi decidi.