

Speciale



DOMANI IL TAGLIO DEL NASTRO DELL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE DI MILANO

Expo, l'Italia e Reggio nella vetrina del cibo

Alimentazione e sostenibilità sulla giostra della nutrizione modello 2.0

di CRISTINA BERTOLINI

Ricette della nonna e cucina molecolare. Fusion e raw. E tutte le sfumature vegetariane, fino al vegano e al crudista. Se negli anni Ottanta la cucina giapponese e quella vegetariana erano le uniche scelte possibili insieme alla nuove cuisine, all'inizio di questo millennio ha invece trionfato il naturale, il mediterraneo, il fresco, inteso come erbe, salse e paste. Non c'è niente, a parte la moda, che segua le tendenze come il cibo. Anzi, il food, che sale perfino sul palcoscenico ed è stato celebrato negli anni dagli stilisti con gli ananas di Stella McCartney, i pesci di Vivienne Westwood e i dolci di Junya Watanabe (tanto per citare i più famosi).

Il cibo è la nuova moda

Il cibo insomma sta diventando sempre più di moda ed esce ormai dal suo ambito canonico cioè la cucina. Se da una parte i ristoranti diventano luoghi multifunzionali dove non si va soltanto per mangiare, è altrettanto vero che si tende a trovare il cibo dove prima non si immaginava nemmeno. Per esempio a teatro. Uno degli spettacoli che ha segnato una tappa fondamentale nel fenomeno cibo è stato Cookin' messo in scena dagli attori-acrobati-giocolieri e naturalmente cuochi coreani della Broadway Asia Company: un vero e proprio banchetto di nozze cucinato in scena. Ma senza andare troppo lontano abbiamo spettacoli da mangiare con il milanese Teatro in Polvere, il Teatro delle Ariette di Castello di Serravalle, in provincia di Bologna e il Teatro del Sale di Firenze. E anche nei film il cibo domina incontrastato, dal Pranzo di Babette a Soul Kitchen. Gli chef si trovano ovunque, ma soprattutto fuori dalla cucina, e si trasformano in opinionisti per salotti televisivi e quotidiani.

Italian sounding

Non è un caso però se negli Usa il trend dei trend in fatto di cibo sia la nostra classica, tradizionale, evergreen cucina italiana. Tanto che nei ristoranti più alla moda vengono organizzati seminari di cucina dai titoli significativi come Quick Pasta Sauces (condimenti veloci per la pasta), Italian Wine and Cheese Tasting (come degustare formaggi e vini italiani), Tuscan Cocktail Party e Tuscan Picnic in The Park (come si può notare la Toscana continua a essere al primo posto della top-ten degli americani). E i nomi delle ricette non lasciano dubbi: Salsa rustica, Filetto di pomodoro and pancetta, Rollatini di salmone, Bruschetta melanzane. E mangiare all'aperto si dice Al Fresco. Bandito assolutamente l'Italian sounding cioè il cibo con nome italiano ma prodotto fuori dall'Italia (grazie anche a mission enogastronomiche mirate), il made in Italy autentico è ancora una volta e anche in questo caso la nostra migliore carta da giocare. Anche da noi comunque i corsi di cucina stanno quasi sostituendo quelli di fit boxe, a dimostrazione che il vento sta decisamente cambiando (e come al solito arriva dall'estero). Per l'Expo, al via a Milano proprio domani, non si poteva scegliere tema migliore.

L'Emilia Romagna e in particolare Reggio e provincia con la stazione Mediopadana e i treni che permettono di raggiungere in meno di un'ora il capoluogo lombardo, sono pronte a far conoscere le tante eccellenze del territorio, dai prodotti ai produttori fino agli chef. L'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi comprende cento iscritti tra i più rinomati cuochi e patron, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gour-

met di riferimento della regione. I cuochi, professionisti del gusto, al centro e al servizio della filiera, imprese di ristorazione, di produzione e distribuzione insieme con le istituzioni della regione possono andare nel mondo e far venire il mondo da noi.

Una regione a tavola

Una regione piattaforma gastronomica organizzata. A settembre CheftoChef sarà a Milano nel padiglione dell'Emilia Romagna con i propri chef e produttori, con la nostra cultura e con chi vuole conoscere il mondo per far conoscere al mondo chi siamo e cosa possiamo offrire. L'associazione sta progettando un viaggio da Rimini a Milano con gli chef, i produttori e i grandi prodotti della regione, sull'acqua lungo il Po e percorrendo la via Emilia. Ma Expo ci regala un'altra occasione di visibilità con il progetto FI.CO., Fabbrica Italiana Contadina, che nasce a Bologna da un'idea di Andrea Segrè, Presidente del CAAB (Centro Agro-Alimentare) e Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, con il sostegno del Comune di Bologna, ma che coinvolgerà tutta la regione. L'obiettivo è quello di creare, all'interno dell'edificio del CAAB, il più grande centro al mondo per la celebrazione dell'agroalimentare italiano: 80mila metri quadrati (4mila dedicati a eventi, congressi e accoglienza) tra orti, coltivazioni dimostrative e allevamenti, aule e aree didattiche, un centro congressi, negozi e aree di vendita che diventeranno un punto di riferimento museale, gustativo, didattico e per la spesa a livello globale. L'apertura è prevista per la fine di Expo. L'offerta (dall'agroalimentare al food) spazierà in diversi ambiti, con una specifica attenzione alla valorizzazione delle eccellenze della tradizione locale, integrando servizi di supporto e aree

dedicate alla promozione di cultura, storia e tessuto imprenditoriale del territorio. Le previsioni per F.I.CO sono ottimistiche. Si prevedono oltre sei milioni di visitatori all'anno, oltre a 400mila studenti di tutta Italia, con un'offerta formativa orientata in tre filoni (conoscere per un'educazione al consumo consapevole, imparare un mestiere legato alle filiere enogastronomiche, divertirsi cucinando), 44 laboratori che rappresentano le filiere alimentari (animale, lattiero-casearia, derivati dai cereali, ortofrutta, bevande e altre), cinque allevamenti dimostrativi con presenza di animali a scopo didattico e due acquari per presentare la filiera ittica.

Ecosostenibilità

Non mancherà l'attenzione all'eco-sostenibilità del progetto che, proprio per avere il minor impatto possibile sull'ambiente, sarà alimentato a energia solare grazie all'impianto fotovoltaico più grande d'Europa installato sui tetti del Centro Agroalimentare di Bologna. L'intero progetto avrà una forte connessione con la realtà del territorio locale, sostenendo e stimolando parallelamente attività culturali, commerciali e di promozione turistica.

F.I.CO. rappresenta in un unico luogo la filosofia di Expo. Far sperimentare per poter educare, comprendere e rispettare, innescando circoli virtuosi tra conoscenza, gusto e sostenibilità. Articolare la re-

lazione con il territorio: dalla tutela delle eccellenze, del lavoro e della tradizione al rilancio di aree di cultura e servizio. La trasmissione della tradizione e del saper fare come punto di partenza virtuoso per nuovi modelli di business. La tradizione come spinta vitale verso un futuro da proteggere che prevede di sostenere l'agroalimentare in tutti i suoi aspetti e le eccellenze italiane, arricchendo la passione per l'enogastronomia e rilanciando il settore nel suo complesso, di conoscere le filiere alimentari e i processi produttivi come percorso imprescindibile per il benessere della terra, dell'economia e delle persone, di sperimentare il gusto ed educare alla sostenibilità, rilanciare i servizi e la relazione con il territorio.

