

Il 25 ottobre con il convegno finale "Quale sviluppo e prospettive per la cooperazione lombarda"

## EXPO 2015 Istituto Italiano Fernando Santi, verso la conclusione il programma "Coltivare la Cultura"

MILANO - L'ultima settimana di settembre la Cascina Triulza, il Padiglione della Società Civile a Expo, ha visto protagonista l'Istituto Italiano Fernando Santi, il quale ha arricchito il palinsesto del padiglione con una fitta serie di incontri seminariali e dibattiti dedicati a numerosi temi di stretta attualità.

Gli eventi, Patrocinati dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e realizzati con il Patronato e con il contributo della Regione Lombardia, sono stati realizzati sotto la supervisione del presidente Luciano Luciani, del vice presidente Marco Luciani e della coordinatrice nazionale Marisa Lo Verde, che - alla presenza di importanti ospiti ed esperti - hanno affrontato i temi della sicurezza alimentare e della lotta alla contraffazione, dell'agricoltura biologica e delle nuove professioni verdi, della dieta mediterranea, della cooperazione internazionale in materia alimentare e, infine, hanno tributato la cultura alimentare e ambientale dell'America Centrale.

Gli eventi hanno preso il via mercoledì 23 settembre con un dibattito mattutino dedicato alla Ricerca in materia alimentare, così presentato dal presidente dell'IIFS, Luciano Luciani: «Stiamo realizzando in questi giorni una serie di attività seminariali e convegni su svariati importanti temi legati all'Esposizione Universale e, particolarmente, alla ricerca in materia alimentare. Aprirà le attività odierne una relazione della APRE, società che si occupa di diffondere e sostenere i progetti di Horizon 2020 in Italia, ma il tema sarà rilanciato anche nel pomeriggio di domani con importanti personaggi legati al tema dell'ambiente e dell'alimentazione, con la presenza di Vittorio Prodi che è stato un punto di riferimento in Europa su queste tematiche

e, inoltre, con il contributo di varie rappresentanze dall'Università di Palermo, dall'Università di Milano, dall'IRVOS e provenienti da altri organismi, tutti interessati a rafforzare l'iniziativa in materia di alimentazione e ricerca applicata, nonché di cooperazione con altri Paesi europei ed extra-europei, quali Argentina e Brasile. Le manifestazioni si chiuderanno domenica 29 settembre con un convegno sull'America Centrale che vedrà presente il presidente del comitato scientifico del nostro Istituto, il quale si occupa di contraffazione in materia alimentare, ovvero l'Avvocato Antonio Ingroia». Al dibattito mattutino, hanno quindi presenziato la Dott.ssa Serena Borgna, in rappresentanza dell'APRE - Agenzia per la Promozione



Dott. Lucio Monte; il presidente della Camera di Commercio Italo-Argentina, Avv. Pietro Baccarini. Nel pomeriggio ha fatto seguito un Convegno sul tema "Agricoltura sociale: legami con le migrazioni e lo sviluppo sostenibile" che ha visto

Centro Studi e Ricerche IDOS; il Dott. Nicola Cicoria per l'ALPAA Associazione Lavoratori Produttori Agroalimentari Ambientali; nonché la Dott.ssa Cinzia Pagni, Vicepresidente Nazionale CIA Confederazione Italiana Agricoltori. L'evento è stato occasione per presentare i risultati del progetto SOFIA3, cofinanziato dal MIIPAF, e per discutere il nuovo FONDO FAMI - Fondo Asilo Migrazioni e Integrazione, che nella nuova programmazione europea 2014-2020 sostituisce e ingloba il Fondo FEI.

Giovedì 24 settembre l'Istituto ha, invece, tenuto due eventi dedicati alle nuove figure professionali "verdi" e alla sicurezza alimentare. Nella mattina è stato realizzato un seminario sulle "Nuove Professioni dell'Agroalimentare e del Biologico", cui hanno preso parte il Dott. Monte per l'IRVOS, il Prof. Raimondo, il Dott. Andrea Primavera - Presidente F.I.P.P.O. Federazione Italiana Produttori di Piante Officinali, e il Dott. Fabrizio Piva - Presidente CCPB.

Il Prof. Francesco Maria Raimondo, nel corso di un'intervista, ha espresso il proprio parere circa l'Esposizione affermando che

(segue nella pagina successiva)



della Ricerca Europea; la Prof.ssa Francesca Di Gaudio, Responsabile del CRQ Centro Regionale Qualità Laboratori Università degli Studi di Palermo; il presidente della Compagnia Africana Onlus Koffi Michel Fadonougbo; il direttore dell'IRVOS - Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia

nuovamente presenti il Dott. Lucio Monte, Koffi Michel Fadonougbo, l'Avv. Baccarini ed inoltre il Prof. Francesco Maria Raimondo - Direttore Orto Botanico dell'Università di Palermo e Assessore Comunale al Verde del Comune di Palermo; il Dott. Ugo Melchionda - Presidente

Secondo Vittorio Prodi, già membro della Commissione Ambiente del Parlamento europeo

## «La sicurezza alimentare è minacciata dai cambiamenti climatici legati al rischio desertificazione e alla dilagante urbanizzazione»

(segue dalla pagina precedente)

«Expo rappresenta un'importante occasione per focalizzare i problemi legati, da una parte, alla valorizzazione delle risorse naturali e agricole e, dall'altra, a una specifica formazione professionale nel campo della botanica per mettere in produzione e recuperare quel patrimonio costituito dalle piante selvatiche».

«Ma anche - conclude il Prof. Raimondo - da piante coltivate che per ragioni economiche hanno finito per essere relegate a ruoli marginali nell'economia agricola».

Nel convegno odierno si è, infatti, discussa la possibilità di rilanciare la coltura di alcune piante selvatiche che si prestano ad usi officinali ma anche nutraceutici e, inoltre, la possibilità di realizzare dei progetti formativi - quali master e corsi specialistici - per fornire le necessarie conoscenze atte alla loro coltivazione e rilancio.

Nel pomeriggio, l'Istituto ha quindi promosso un dibattito, posto sotto l'Alto Patronato del Parlamento Europeo, intitolato: "Sicurezza alimentare e lotta alla contraffazione". Tra i relatori: il Dott. Monte e il Prof. Raimondo; la Prof.ssa Francesca

corso della sua carriera ha dedicato particolare attenzione a tutti i problemi legati alla sicurezza e tutela del consumatore, cui tuttavia deve affiancarsi la questione ambientale, dal momento che, credo, la sicurezza alimentare sia minacciata dai cambiamenti climatici legati sia al rischio desertificazione sia al fenomeno dilagante dell'urbanizzazione,

che non ha mai tregua. Dovremmo, quindi, - conclude - mantenere l'attenzione alta sulla questione del suolo, in modo da poter garantire, nonostante i cambiamenti climatici, la sua capacità di sfamare



realmente tutto il genere umano, sia dal punto di vista quantitativo ma, certamente, anche dal punto di vista qualitativo del cibo».

Le attività dell'Istituto Italiano Fernando Santi in Cascina sono proseguite, poi, nella mattina di sabato 26 settembre con il dibattito "Gastronomia siciliana e dieta mediterranea: culinaria regionale e benefici per la salute" e nel pomeriggio dello stesso giorno con il

molto basso e si gode dell'aiuto dato da un clima solare e ventoso, ideale per le produzioni vitivinicole, ortofrutticole e per l'olivicoltura. Altro importante fattore è quello del rapporto uomo-natura: nelle produzioni agricole siciliane si può trovare ancora il protagonismo dell'uomo e della sua manualità. Esso è così presente che arriviamo ad avere, ancora oggi, dei lavori agricoli che assumono connotazioni eroiche, come nel caso della viticoltura sulle terrazze di Pantelleria o su quelle dell'Etna. Tutto ciò non deve apparire banale, dacché oggi la produzione agricola e agro-alimentare si caratterizza sempre più spesso di una dimensione industriale».

Il Dott. Daniele Oliva ha invece illustrato al pubblico i benefici dell'olio e del vino per la salute, invitandoli infine a visitare la Sicilia per apprezzare, oltre alle pietanze tipiche e ai prodotti biologici della Regione, anche la sua «antichissima tradizione, legata alla posizione nel Mediterraneo e al gran numero di dominazioni che hanno lasciato ognuna le proprie abitudini alimentari. Tutto ciò è testimoniato da un territorio ricco come poche altre regioni d'Italia di testimonianze archeologiche che rendono possibile anche visitare i luoghi dove ha avuto origine la cultura della gastronomia, come ad esempio Gela dove Archestrato, nel IV secolo A.C., fondò la prima scuola di gastronomia del Mediterraneo».

Gli eventi culturali di settembre si sono, infine, conclusi martedì 29 con la realizzazione dell'ultima delle Giornate culturali dedicate ai Paesi stranieri, quella della "Cooperazione tra Italia e America Centrale". In tale circostanza, alla presenza di rappresentanze diplomatiche e membri di associazioni di immigrati in Italia, sono stati discussi i temi dell'ambiente, del suolo e sottosuolo, nonché dell'alimentazione nel contesto della cooperazione tra i due Paesi.



Di Gaudio - Responsabile del CRQ Centro Regionale Qualità Laboratori dell'Università degli Studi di Palermo; la Dott.ssa Serena Borgna - APRE Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea; l'Avv. Roberto Giorgi Ronchi - Coordinatore Provinciale Istituto Italiano Fernando Santi Sede Regionale Emilia Romagna; l'Assessore Nadia Monti - Assessorato Protezione civile, Legalità, Giovani e Servizi Demografici del Comune di Bologna; e l'On. Vittorio Prodi - già membro della Commissione ITRE (Industria, ricerca e energia), della Commissione ENVI (Commissione per l'ambiente, la sanità e la sicurezza alimentare) del Parlamento europeo e dell'EFSA European Food Safety Authority a Parma - il quale ha spiegato che «nel

seminario intitolato "Il Vino nella dieta mediterranea: impatti sulla salute ed eliminazione dei solfiti dalla produzione del vino". Tali eventi hanno visto la presenza, tra gli altri ospiti, del Dott. Daniele Oliva e del Dott. Dario Di Bernardi. Quest'ultimo, riguardo al tema dell'enogastronomia regionale, ha riferito che: «In Sicilia è da sempre legata strettamente alla ruralità, due temi ancor più centrali nell'economia produttiva isolana di oggi. L'enogastronomia siciliana si caratterizza, infatti, per un'alta qualità proprio grazie al territorio, che ci permette di contare su una materia prima di straordinario valore, con caratteristiche uniche che, fondamentalmente, derivano da fattori molto semplici: innanzitutto, in Sicilia si ha un impiego della chimica in agricoltura

Anche il padiglione riservato alla società civile chiuderà i battenti il 31/10

## Cascina Triulza, un intero semestre di workshop, laboratori, incontri, attività ricreative e culturali

**A**ll'interno della Cascina Triulza si sono svolte diverse attività organizzate per il semestre delle Associazioni della Società Civile che danno il loro contributo quotidiano nell'affrontare i problemi del Pianeta, incentivando la collaborazione fra più soggetti in grado di promuovere delle proposte innovative per un futuro sostenibile. Fino al 31 ottobre, nell'area di competenza della Cascina Triulza, è ancora possibile partecipare a workshop, laboratori, incontri, attività ricreative e culturali anche a misura di bambino.

Proprio lo scorso 29 settembre vi si è svolto un focus su antimafia e sprechi alimentari nel corso del quale si è svolto l'evento "Restart: cooperazione e/è Antimafia" organizzato da confcooperative - Fedagri. La giornata è stata suddivisa in vari momenti pensati per un pubblico giovane, ma capace di parlare a tutti grazie all'utilizzo di originali linguaggi creativi. L'evento ha avuto come tema centrale la buona economia, la trasparenza, l'etica di impresa e l'antimafia sociale che vedono come protagonisti l'universo cooperativo agricolo e agroalimentare e le sue buone pratiche. Nella stessa giornata si è svolto l'incontro sui temi dell'ambiente, il suolo e l'alimentazione in America Centrale, un omaggio dell'Istituto Italiano Fernando Santi alla cultura dei principali Stati dell'America Centrale. L'evento è stato possibile grazie anche alla partecipazione di rappresentanze consolari e di ambasciate straniere in Italia. Nel corso del convegno, che ha omaggiato la cultura dei principali Stati dell'America Centrale (Costa Rica, Repubblica Dominicana, Messico, Guatemala, Haiti, San Salvador, Cuba, Nicaragua), i relatori hanno presentato e discusso i temi



dell'ambiente, del suolo e dell'alimentazione.

A seguire si è svolto l'evento sul tema "Alimentazione, consumo responsabile, lotta agli sprechi" realizzato grazie a Antea che ha presentato una ricerca sullo spreco alimentare e i risultati del bando promosso da Adiconsum sulle buone pratiche.

Mercoledì 30 settembre si è quindi parlato di agricoltura biologica e di sostenibilità. Argomento dell'incontro, organizzato da Confcooperative - Fedagri, "La sostenibilità delle produzioni agricole. Il caso delle mele". Al centro dell'iniziativa anche la presentazione del 9° Rapporto dell'Osservatorio sulla sostenibilità delle imprese agricole. Nello specifico, il Rapporto è andato ad analizzare come il consumatore interpreta il concetto di sostenibilità nella produzione di mele e quale valore attribuisca, in un'ottica di orientamento all'acquisto, alle diverse dimensioni che la compongono: ambientale, economica, sociale.

Nel primo pomeriggio si è quindi svolto l'evento "Il bio nel piatto. Cooperazione biologica e ristorazione collettiva" anche questo organizzato da Confcooperative - Fedagri nel corso del quale si è parlato della reale diffusione di prodotti e menù biologici nella ristorazione collettiva italiana. In apertura dell'incontro è stato inoltre presentato il libro sulla vita di Gino Girolomoni, fondatore della prima cooperativa italiana biologica.

Tema dell'incontro del giorno seguente, "Agricoltura sociale, dieta mediterranea e cosmetica bio" con l'evento "Agricoltura Sociale Lombardia: una realtà territoriale dopo Expo" organizzato da Agricoltura Sociale Lombardia. L'evento di approfondimento ha fatto il punto sulla progettualità in corso anche a fronte dell'allargamento della rete a tutto il territorio regionale. Nella stessa occasione sono stati presentati i primi risultati e le nuove azioni progettuali, illustrati i risultati dei momenti di coprogettazione e approfondito il tema dell'agricoltura sociale come politica nazionale per l'occupazione anche in una prospettiva europea. A questo incontro, soo intervenuti il Presidente della Regione Lombardia, Roberto Maroni, gli assessori, Valentina Aprea e Gianni Fava, il Presidente Alessandro Pastacci, l'Assessore Francesca Zaltieri, il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina, la Consigliera del Presidente del Consiglio dei Ministri in materia di Pari Opportunità, Giovanna Martelli, Gianni Petterlini, Paola Angela Antonicelli, Andrea Poltronieri, Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo, Paolo De Castro. Dalle 10 si è quindi svolto l'incontro su "Dieta mediterranea e prevenzione del cancro" organizzato da LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori).

(Segue nella pagina successiva)

Gocce di...



### Expo dopo Expo Le eredità di Expo Milano 2015

**MILANO** - Expo dopo Expo. Le eredità di Expo Milano 2015, ultima tappa di un percorso iniziato il 7 febbraio all'Hangar Bicocca con "Le idee di Expo verso la Carta di Milano". L'obiettivo sul tema "Le eredità di Expo 2015" era di garantire la legacy dell'esposizione universale milanese. «Questa giornata di lavori segna l'avvio di un processo di definizione e identificazione dei termini fondamentali e dei tratti distintivi delle eredità di Expo Milano 2015 - ha spiegato il filosofo Salvatore Veca, Ambassador di Expo Milano 2015 e curatore di Laboratorio Expo, il progetto di curatela scientifica di Expo 2015 e Fondazione Giangiacomo Feltrinelli - Vi sono almeno tre tipologie di progetti: una incentrata sui saperi, una incentrata sul saper fare, una sul fare - scienza, tecnologia, educazione, pratiche - nei diversi ambiti connessi al grande tema che ereditiamo».

### Protocollo d'intesa tra Mipaaf Comune di Pantelleria e Cluster

**ROMA** - Lo scorso 24 settembre 2015 è stato sottoscritto un Protocollo d'intesa tra il Mipaaf - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca, il Comune di Pantelleria e il Cluster Bio-Mediterraneo con il comune impegno di promuovere un'azione coordinata, nel rispetto dei propri ruoli istituzionali, nell'ambito dei temi condivisi inerenti all'Esposizione universale di Milano, dedicata al tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". In particolare, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, il Comune di Pantelleria ed il Cluster Bio-Mediterraneo convergono sull'opportunità di promuovere occasioni di analisi e riflessioni sui contenuti della Carta di Milano con particolare riferimento al tema della biodiversità, delle specificità climatiche e culturali delle isole del Mediterraneo, delle pratiche agricole sostenibili. Le attività contribuiranno alla definizione di un documento interdisciplinare che concorra all'obiettivo di approfondire e divulgare il modello di benessere indicato dai popoli del Mediterraneo.

Ad ogni occasione la Cascina Triulza si è sempre fatta trovare pronta

## Proposte degustazioni di ogni genere: dai formaggi alle bruschette fino alle erbe aromatiche

(Segue dalla pagina precedente)

In quella occasione si è parlato di corretta alimentazione, inquadrata in un contesto più ampio di uno stile di vita sano ed equilibrato, alla base della prevenzione di molteplici patologie a crescente diffusione nel mondo occidentale. Stili di vita e regimi alimentari sempre più distanti dalle nostre tradizioni hanno favorito, infatti, una diffusione epidemica nella società odierna delle cosiddette malattie del benessere (obesità, diabete, ipertensione, disturbi digestivi e diversi tipi di tumori). Tutto ciò non è di certo una novità, ma fra tutti i regimi alimentari quello mediterraneo ha senza dubbio dimostrato di essere uno dei più sani.

In contemporanea a quest'ultimo evento, si è svolto, a cura dell'Istituto Fernando Santi, un incontro sul tema "La filiera sostenibile della cosmesi biologica" incentrato su come si configura il legame sempre più forte tra benessere e natura. Spunti, idee, soluzioni e tecniche, raccontati dalla

produzione fino alla vendita e consumo di cosmetici biologici e naturali.

Venerdì 2 e sabato 3 ottobre focus sul diritto al cibo, evento organizzato a cura di LILT for Woman ad Expo dove è stata presentata la Giornata Nazionale LILT Nastro Rosa in collaborazione con Fondazione Triulza.

L'occasione era dedicata alla valorizzazione dell'impegno pluridecennale di LILT per la donna e alla valorizzazione del ruolo della donna come catalizzatore di tanti percorsi di prevenzione, educazione e cura. I lavori, gli incontri culturali e tutti gli eventi organizzati, hanno voluto porre in evidenza l'impegno della LILT a sostegno della prevenzione e della diagnosi precoce dei tumori femminili. È stata, inoltre, offerta la possibilità alle visitatrici di Expo di accedere ad una visita senologica gratuita.

Sabato 3 ottobre è stata la volta dell'evento organizzato dall'Associazione Amici Casa

della Carità sul tema "Diritto al cibo: dalla sicurezza alla società sostenibile". Si è trattato di un vero e proprio dialogo sui temi dello sviluppo sostenibile e del diritto al cibo garantito in favore delle fasce povere del pianeta a cui hanno partecipato Livia Pomodoro, Maria Chiara Gadda, don Virginio Colmegna, Giovanni Venegoni e Maria Grazia Guida.

A tutte queste interessantissime iniziative ci sono da aggiungere le degustazioni di formaggio, bruschette ed erbe aromatiche tutte da scoprire, con una novità: l'aperitivo cooperativo gratuito dal giovedì al sabato denominato "Children Lab".

Pane, aglio e olio extravergine d'oliva dop Umbria. Questi gli ingredienti della classica bruschetta che si può gustare gratuitamente nell'area pic nic tutti i sabati e le domeniche alle 11 e alle 17. Ogni mercoledì e fino alla conclusione dell'Expo, Cascina Triulza ospiterà un laboratorio di mosaici a partire

da materiale di recupero, adatto a tutte le età. Tutti i giovedì e venerdì Cascina Triulza, accoglierà invece lo "Speakers' Corner Time: storie di successo dal mondo cooperativo", rassegna promossa da Confcooperative. Ogni giovedì, venerdì e sabato l'area picnic sarà animata dagli "Aperitivi Cooperativi" con un ricco buffet gratuito. Le specie orticole e aromatiche coltivate in 260 metri quadri nel cuore verde di Cascina Triulza si possono visitare ogni fine settimana grazie agli studenti dell'Università degli Studi di Perugia e a quelli di cinque istituti agrari umbri. Tutto il gusto del Grana Padano Dop si può degustare gratuitamente nello spazio di Latteria Soresina (tutti i giorni alle 12 e alle 17). Infine, tre volte al giorno (alle 11, alle 14 e alle 15.30) si svolgono i "Children Lab" laboratori per i bambini sui temi dell'acqua, del cibo e del riciclo dei materiali, in collaborazione con cooperative ed associazioni.

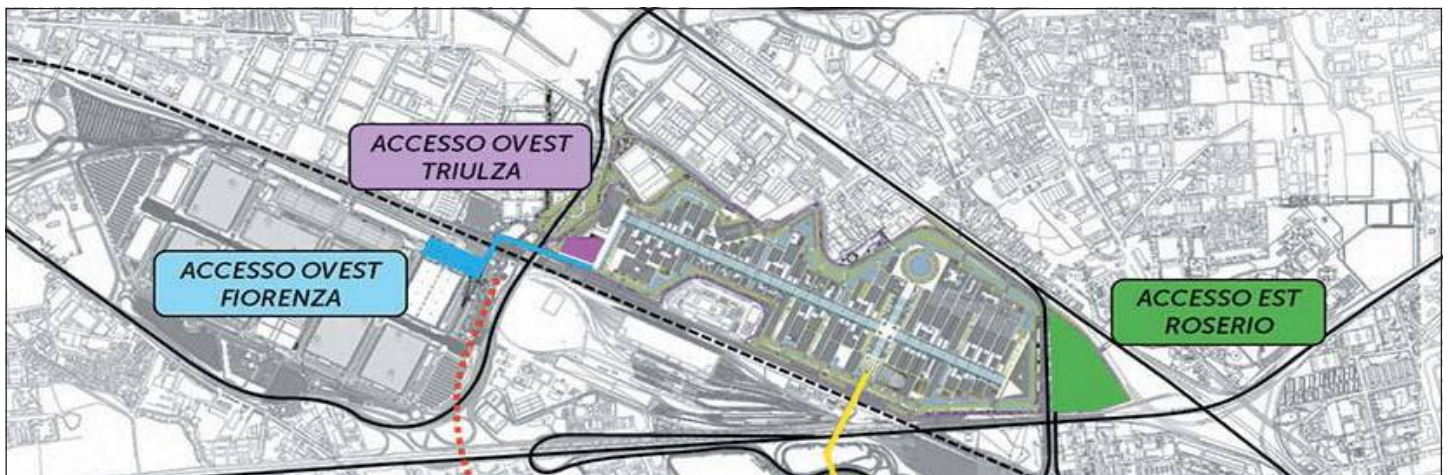


## Cascina Triulza, il padiglione riservato alle organizzazioni della società civile

**MILANO** - Il complesso di Cascina Triulza si estende su un'area di circa 8.000 metri quadri ed è gestito dalla Fondazione Triulza in collaborazione con Expo Milano 2015 e un raggruppamento di numerose organizzazioni di rilevanza nazionale e internazionale. Nella Cascina Triulza ha sede il Padiglione della Società Civile, che raccoglie e promuove il contributo delle organizzazioni partecipanti in relazione ai temi dell'Esposizione, ne valorizza l'esperienza concreta e le buone pratiche ed incentiva altresì la loro collaborazione al fine di promuovere delle fruttuose proposte per un futuro sostenibile.

La Cascina accoglierà anche aziende, istituzioni pubbliche ed organizzazioni internazionali interessate a dare visibilità alle proprie best practice in collaborazione con le organizzazioni della società civile. Al suo interno saranno resi disponibili ai visitatori servizi di ristorazione e di accoglienza e una ricca varietà di spazi come l'**Area Espositiva**, dove le organizzazioni troveranno spazio per far vivere il Tema di Expo Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" valorizzando le loro competenze sui temi della cooperazione, sviluppo sostenibile, salute e alimentazione;

l'**Area Eventi**, nella quale è possibile trovare un auditorium, un'area dedicata alla realizzazione di workshop e laboratori e, infine, una corte esterna, adatta allo svolgimento di attività educative e ricreative ed eventi artistici e culturali; l'**Area Mercato**, dove potranno agire i piccoli produttori, le attività commerciali e le organizzazioni che promuovono prodotti e servizi attenti alla qualità, all'ambiente e ai diritti dell'uomo; l'**Area Lavoro**, dove le realtà del terzo settore, i visitatori e il personale impegnato nell'evento potranno collaborare e creare dei network.



## A pochi giorni dalla chiusura, il bilancio in un'intervista con il responsabile della spedizione Dario Cartabellotta: «Dopo l'iniziale impasse, risultati soddisfacenti dalla spedizione della Regione Siciliana al Cluster BioMediterraneo»

**Nel mese di settembre, il padiglione che raccoglie dieci Paesi con la Sicilia capofila, ha avuto un boom di visitatori**

**MILANO** - Un inizio, a dir poco, traumatico ma in un successivo altrettanto, a dir poco, continuo crescendo.

È così che in poche parole si possono riassumere i sei mesi della spedizione siciliana all'Expo.

Condottiero del team il direttore del Dipartimento della Pesca dell'assessorato regionale e responsabile del Cluster Bio Mediterraneo all'Expo di Milano, Dario Cartabellotta, che ci traccia un più dettagliato bilancio della missione. «Il bilancio - riferisce - è decisamente positivo. Soprattutto in termini di visitatori la cui quota è andata oltre i due milioni e mezzo che rappresenta più del 10% dell'intero volume di presenze. Siamo andati ben oltre gli obiettivi che ci eravamo prefissati. Inoltre, altro lato positivo, sul piano della sostenibilità economica, con tutte le attività, dalla vendita dei prodotti, siamo riusciti ad incassare complessivamente oltre due milioni di euro. Per noi, comunque, la cosa più importante è stata la valorizzazione dei prodotti siciliani come nel caso del grano Tumminia. Proprio qualche giorno fa, infatti, in occasione della visita all'Expo del Segretario di Stato americano, John Kerry, e del Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale, Paolo Gentiloni, in tavola è stato servito il pane di Tumminia (il grano Tumminia è una varietà di grano siciliano, molto aromatico e profumato, ndr). La farina che si ottiene con questo grano è adatta per panificare e viene utilizzata anche nella produzione del pane nero di Castelvetro. Per non parlare di tutte le altre produzioni di dolci, vini, cassate, ecc. In occasione di tutte le promozioni realizzate nel corso di questi sei mesi abbiamo sempre ancorato il territorio al prodotto corrispondente come ad esempio i capperi di Pantelleria, il pistacchio di Bronte e il pomodorino di Pachino».

**Dott. Cartabellotta, quali sono i possibili futuri riscontri che la Sicilia potrà trarre dalla partecipazione all'esposizione universale?**

«Oggi la Sicilia per il mondo dell'alimentazione è diventata una categoria. Tutto ciò grazie anche e soprattutto al riconoscimento dell'alimentazione bio mediterranea e al fiore all'occhiello rappresentato dalla dieta mediterranea riconosciuta dalla quinta sessione del Comitato Intergovernativo dell'UNESCO a tutti gli effetti patrimonio immateriale dell'Umanità. In effetti di attività, in questi ultimi cinque anni, se ne era fatta ben poca. Al contrario il Cluster è stato interamente dedicato all'alimentazione mediterranea con la valorizzazione di tutti i prodotti che la compongono: dai vini, agli ortaggi, dagli agrumi, in particolare le arance, agli oli e all'ortofrutta. Ma soprattutto come stile di vita perché qui in Sicilia l'alimentazione oltre ad essere un fattore di nutrizione è anche motivo di convivialità. All'Expo non abbiamo fatto altro che dimostrare tutto ciò. Attorno al cibo si sta seduti, si discute, si mangia, si parla un po' di tutto. Questo approccio proposto alla vigilia di Expo è stato condiviso un po' da tutti i Paesi che si affacciano nel Mediterraneo e che fanno parte del Cluster. Ad esempio, qualche giorno fa, quando si è svolta l'iniziativa del festival dei datteri da parte della Tunisia, anche i nostri vicini tunisini hanno parlato del loro prodotto principe attivando una serie di dibattiti e incontri sul tema»

**Il 31 ottobre è alle porte e in quella data l'Expo chiuderà i battenti: con quali prospettive il Cluster Bio Mediterraneo chiude l'attività svolta?**

«La tipologia di approccio al cibo in occasione della permanenza qui al Cluster - prosegue Cartabellotta - è stata condivisa un po' da tutti i Paesi partecipanti. Ed è con loro che stiamo studiando la possibilità di



Nella foto, il responsabile della spedizione siciliana all'Expo Milano 2015, Dario Cartabellotta

realizzare un Cluster permanente portando avanti la valorizzazione dell'alimentazione Mediterranea. Con questo possiamo decisamente dire che grazie all'Expo con il Cluster

significa che la terra è anche strumento di solidarietà utile per combattere la povertà, che rappresenta uno dei temi centrali di Expo. A parte tutte le altre iniziative che si sono susseguite e di visite di grande prestigio a carattere nazionale ed internazionale come la commissione europea o la delegazione cinese. Un'altra delle cose belle del Cluster è stata che rispetto ad altri padiglioni dove era soltanto virtuale noi il cibo lo abbiamo servito realmente».



siamo riusciti nell'intento di riunire i Paesi del Bacino del Mediterraneo».

**Qual è stato il momento più importante del Cluster?**

«Tanti i momenti importanti nel corso di questi sei mesi. Uno tra tutti voglio ricordare quando lo scorso 20 settembre al Cluster è stato proiettato il film di Pasquale Scimeca, "Biagio" che narra la storia di Biagio Conte, del suo percorso di vita e delle sue scelte radicali e rivoluzionarie. Dallo scorso mese di dicembre, grazie a un progetto pilota avviato dall'assessorato regionale all'Agricoltura nei terreni dell'ex Feudo di Tagliavia (di proprietà della Curia, a Monreale, ndr), la Missione Speranza e Carità, di Palermo insieme a 400 volontari lavorano nella prima "Fattoria solidale" nata in Sicilia. Grazie a questo progetto il missionario laico Biagio Conte riesce a dar da mangiare a tanti poveri che vivono a Palermo. Tutto ciò

**Cosa vi ha fatto maggiormente pensare?**

«Alcune difficoltà iniziali nella fase logistica e in quella del trasporto dei prodotti dobbiamo riconoscere che ci ha fatto un po' pensare. Poi a giugno, una volta entrati a regime, è andato tutto in continuo crescendo. Lo abbiamo detto sin dall'inizio: l'Expo è stata una partita di calcio della durata di sei mesi. E come ogni partita la conclusione la determina il triplice fischio finale dell'arbitro. Se chi prende un gol nei primi minuti, come è successo a noi del Cluster in occasione dell'inaugurazione, lascia il campo e abbandona la partita commette un errore madornale. E devo dire che nessuno si è tirato fuori in questi sei mesi: GAL, GAC, associazionismo, solo per citare alcuni partner, hanno tutti remato a favore per poter riportare in alto l'immagine della nostra regione. Un bel risultato per la Sicilia quale capofila del Cluster».

**Michelangelo MILAZZO**

Il 25 ottobre gli eventi in programma alla Cascina Triulza e al Cluster BioMediterraneo

## “La Lombardia e la Sicilia incontrano i Paesi del Mediterraneo”

In serata esibizione della compagnia teatrale “L’Armonia” di Cefalù

**MILANO** - Domenica 25 ottobre 2015, dalle 10.30 alle 13.30, presso Cascina Triulza - Padiglione della Società Civile a Expo Milano 2015 – si terrà il convegno “Quali sviluppi e prospettive per la cooperazione lombarda”, evento conclusivo di “Coltivare la Cultura”, il programma culturale promosso dall’Istituto Italiano Fernando Santi a Expo con il Patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e del Patronato e contributo della Regione Lombardia. L’evento sarà realizzato in collaborazione con l’IIFS Lombardia e con la FASI - Federazione Associazioni Sarde in Italia - Coordinamento Lombardia. Nel corso del convegno il focus sarà incentrato sulla situazione attuale della cooperazione in Italia, nonché delle prospettive future in vista del dopo EXPO, con particolare attenzione alla Regione Lombardia. Intervengono, tra gli altri, Hani Gaber, Direttore del Padiglione della Palestina, Tonino Mulas Presidente onorario della FASI, Luciano Luciani, Presidente

Istituto Italiano Fernando Santi, Turco Moreno, Vice Presidente Istituto Europeo Quinoa Imperiale. Sono invitate le rappresentanze istituzionali e associative delle comunità migranti presenti in Lombardia. Nel pomeriggio del 25 ottobre, i lavori proseguiranno al Cluster BioMediterraneo, dalle 16 alle 17, con un ulteriore approfondimento del tema “La Lombardia e la Sicilia incontrano i Paesi del Mediterraneo”. In serata si terrà la rappresentazione teatrale in dialetto siciliano ad opera della Compagnia teatrale “L’Armonia” di Cefalù dal titolo “Cincu fimmini e un tarì”. La Compagnia, che si trova in tournée tra il Piemonte e la Lombardia, è così composta: Nicola Cefalù, Rosaria Vizzini, Francesco Glorioso, Giuseppina Barranco, Francesco Gugliuzza, Calogera Aurora Di Pasquale, Maurizio Buscemi, Ivana Vadalà, Nadia Blasco, Carmen Blando, Erika Lisuzzo, Miriam Cascio, Igor Buscemi, Gabriele Cangelosi. Ulteriori informazioni sul sito [www.coltivarelaculturaexpo2015.it](http://www.coltivarelaculturaexpo2015.it)

**QUALI SVILUPPI E PROSPETTIVE PER LA COOPERAZIONE LOMBARDA**

**INTERVENGONO:**

**CONVEGNO**  
Expo Milano 2015  
CASCINA TRIULZA\*  
25/10/2015  
Ore: 10.30 - 13.30  
\*Ingresso Ovest

Hani Gaber  
Direttore del Padiglione della Palestina

Tonino Mulas  
Presidente onorario FASI  
Coordinamento Circoli Sardi Lombardia

Luciano Luciani  
Presidente Istituto Italiano Fernando Santi

Turco Moreno  
Vice presidente Istituto Europeo Quinoa Reale

In collaborazione con

**FASI**  
Federazione Associazioni Sarde in Italia

Dalla ora 16.00 i lavori proseguiranno al Cluster BioMediterraneo con un approfondimento del tema “La Lombardia e la Sicilia incontrano i Paesi del Mediterraneo”. Seguirà nella serata rappresentazione teatrale in dialetto siciliano ad opera della compagnia teatrale “L’Armonia” di Cefalù dal titolo “Cincu fimmini e un tarì”.

[www.iifs.it](http://www.iifs.it) - [www.coltivarelaculturaexpo2015.it](http://www.coltivarelaculturaexpo2015.it)

## L’impegno all’Expo di **SAVE THE CHILDREN**: toccare con mano la realtà della malnutrizione di tanti bambini nel mondo

È la più importante organizzazione internazionale indipendente, dedicata dal 1919 a salvare i bambini in pericolo e a promuovere i loro diritti

**MILANO** - Save the Children è presente ad Expo con il Villaggio esperienziale, un ambiente accogliente realizzato in legno e materiali riciclati, con spazi esterni in terra coltivati e a giardino, con un forte richiamo alle strutture visibili nei paesi in cui l’Organizzazione opera. All’interno del Villaggio, attraverso installazioni interattive, digitali, analogiche, ed esperienze sensoriali, è possibile conoscere l’impatto della malnutrizione su tanti bambini ma anche le corrette pratiche alimentari e il cruciale ruolo che svolge la mamma, nella sua stretta e intima relazione con il neonato e il bambino, nell’assicurarli adeguata nutrizione, cure e trasmettergli i giusti comportamenti alimentari. All’inizio del percorso il visitatore viene invitato a gemellarsi con uno dei bambini beneficiari degli interventi dell’organizzazione, attraverso un’installazione chiamata la macchina delle nascite.

Una volta assegnata la nuova identità e ricevuto il braccialetto delle nascite, il visitatore inizia un percorso attraverso i 5 ambienti del villaggio, in cui scopre la storia del bambino con cui è gemellato e sperimenta alcune situazioni di vita dello stesso, provando a immaginare come sarebbe la sua vita se fosse nato altrove e cosa si può fare per contribuire in prima persona a cambiare la vita di quel bambino. Be the Change è infatti la “chiamata all’azione” ricorrente nel Villaggio! Oggi nel mondo circa 200 milioni di bambini sotto i 5 anni soffrono di qualche forma di malnutrizione. Degli oltre 6 milioni che muoiono ogni anno per malattie curabili prima di aver compiuto 5 anni, circa 3 milioni perdono la vita per cause legate alla malnutrizione. Questi dati sono inaccettabili. Per questo da anni Save the Children è impegnata per prevenire queste morti e per portare cure, assistenza e cibo

nelle aree più disagiate del mondo. Nell’ottobre 2009 Save the Children ha lanciato Every One, una grande campagna globale per dire basta alla mortalità infantile e contribuire concretamente al raggiungimento del 4° Obiettivo di Sviluppo del Millennio: ridurre la mortalità infantile di 2/3 entro il 2015. La partecipazione a Expo Milano 2015 costituisce una tappa importante per sollevare l’attenzione delle istituzioni su questi temi e aumentare la consapevolezza dei visitatori sulle cause e gli effetti della malnutrizione, interrogandosi sulle sfide e sulle soluzioni più efficaci per combatterla. Durante questi ultimi sei mesi all’Expo Save the Children ha organizzato attività, workshop, laboratori e percorsi didattici dedicati ad adulti e bambini per approfondire - all’interno del sito espositivo - le tematiche della nutrizione e malnutrizione e dello sviluppo agricolo “nutrition sensitive”.

Grazie al progetto "Colture in gioco... dai campi al consumo sicuro e sostenibile"

## Undici scuole italiane, una greca e una tunisina all'esposizione universale: studenti in visita didattica

Capofila dell'iniziativa, finanziata dal Ministero dell'Istruzione, è l'Istituto "Duca Abruzzi - Libero Grassi" di Palermo. Dal capoluogo isolano partiranno anche i ragazzi dell'Istituto Tecnico Economico per il Turismo, Marco Polo, dell'Alessandro Volta e del Guglielmo Marconi



**MILANO** - Provengono da undici scuole italiane, una greca e una tunisina gli studenti che il 30 e il 31 ottobre visiteranno l'esposizione universale di Milano. La visita didattica è realizzata nell'ambito del progetto "Colture in gioco ... dai campi al consumo sicuro e sostenibile", finanziato dal Ministero dell'Università, Istruzione e Ricerca, sul tema de "L'eredità di EXPO per le scuole". Il Capofila del progetto è l'Istituto "Duca Abruzzi - Libero Grassi" di Palermo, mentre le Scuole partner sono Istituto Tecnico Economico per il Turismo "Marco Polo" di Palermo; Istituto Tecnico "Alessandro Volta" di Palermo; Istituto Comprensivo "Guglielmo Marconi" di Palermo; Istituto Tecnico "Dionigi Panedda" di Olbia; Istituto Comprensivo "A. De Filis" di Terni; Istituto Omnicomprensivo Di Casaca-

lenda in provincia di Campobasso; High School di Mytilene - Grecia, e Ecole Primaire Ali' Belhaoven di Hammamet - Tunisia. Il progetto nasce dalla convinzione che la Scuola è rappresentabile come un "Incubatore sociale" primario dei futuri "Cittadini". Le sfide tematiche, lanciate da Expo 2015, chiamano in causa non soltanto conoscenze e professionalità specifiche dei singoli contenuti su "Cibo, Ambiente, Nutrizione etc...", ma anche l'aspetto sociale del problema dell'alimentazione, la formazione di cittadini consapevoli, capaci di implicarsi ed agire autonomamente e collettivamente per il bene comune. L'Istituto Italiano Fernando Santi e l'Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi sono partner del progetto e in virtù di ciò gli studenti prenderanno parte al programma "Cultura e

cooperazione nel Mediterraneo", la due giorni di eventi promossi al Cluster Bio Mediterraneo dagli Istituti. Gli studenti parteciperanno ai dibattiti in programma, venerdì 30 ottobre sulla sicurezza alimentare e salute dei consumatori, mentre sabato 31 ottobre sulla cooperazione transfrontaliera nel Mediterraneo con particolare riferimento al programma di cooperazione ENI CBC MED 2014-2020. Il 30 ottobre i ragazzi potranno inoltre visitare la mostra fotografica del percorso arabo-normanno di Palermo, Monreale e Cefalù, dichiarato Patrimonio mondiale dell'umanità dall'UNESCO, e assistere nel pomeriggio alla presentazione dell'itinerario Fenicio-Cartaginese di Mozia - Marsala, Oristano, Malta e Palestina.

## Al Cluster, eventi su cultura e cooperazione nel Mediterraneo

## Il 30 e 31 ottobre gran finale dell'Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi

**MILANO** - L'Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi realizzerà un ricco programma di eventi che fanno parte del palinsesto ufficiale del Cluster Bio Mediterraneo, articolato in due giornate dedicate ad appuntamenti seminariali e dibattiti nonché all'esposizione di una mostra fotografica. Si comincia venerdì 30 ottobre con l'esposizione della Mostra Fotografica del Percorso arabo-normanno di Palermo, Monreale e Cefalù recentemente dichiarato "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" dal Comitato del Patrimonio Mondiale dell'Unesco. La mostra si comporrà di n. 12 pannelli riportanti le foto artistiche (di cm 50x70 e cm 100x70), opera dello straordinario occhio fotografico di Luciano ed Antonio Schimmenti, che catturano in un gioco di luci e ombre la straordinaria bellezza del patrimonio monumentale arabo-

normanno di Palermo, Monreale e Cefalù, rivelandone il grandioso sincretismo culturale. La mostra sarà esposta, all'interno dello spazio Mediterranean Market del Cluster, e visitabile fino a sabato 31 ottobre. Nel pomeriggio dalle 15 alle 16 sarà realizzata la presentazione dell'itinerario Fenicio-Cartaginese di Mozia - Marsala, Oristano, Malta e Palestina, indirizzata a valutare la candidatura a Patrimonio dell'Umanità di questo importante percorso storico e culturale. Venerdì mattina nella piazzetta del Cluster si terrà il dibattito sulla sicurezza alimentare e salute dei consumatori nei Paesi del Mediterraneo, mentre sabato 31 ottobre dalle 10 alle 11,30 il dibattito sulla cooperazione transfrontaliera nel Mediterraneo. Il 31 ottobre, in particolare,



Nella foto le mura fortificate di Mozia, antica città fenicia, sita sull'isola di San Pantaleone, nello Stagnone di Marsala

sarà presentato l'"ENI CBC-MED 2014-2020 Programme", il programma a livello di bacino del Mediterraneo (Sea Basin Programme) di cui la Regione Sardegna svolge le funzioni di Autorità di Gestione; esso raggruppa quattordici Paesi rivieraschi - Italia, Cipro, Francia, Grecia, Malta, Portogallo e Spagna, nonché Algeria, Egitto,

Giordania, Israele, Libano, Palestina e Tunisia - e vedrà un impegno UE per il periodo 2014-2020 di 209 milioni di Euro. Il programma è realizzato con la collaborazione della FASI-Federazione delle Associazioni Sarde in Italia, Coordinamento Lombardia e dell'Istituto Italiano Fernando Santi.

Itaga, Friomed e Medipesca le tre aziende del Mazarese che hanno aderito

## Certificazione e valorizzazione dei crostacei decongelati: a Expo Milano 2015 promosso a pieni voti il progetto DeCroMed

MILANO - È la trilogia vincente messa in campo dal progetto "Decromed - Pescato Mediterraneo: Certificazione di Qualità e valorizzazione dei crostacei decongelati Misura 4.1.1.1 - PO FESR Sicilia 2007-2013". Un progetto tutto made in Sicily. Una trilogia sperimentata con successo durante la due giorni, giovedì 15 e venerdì 16 ottobre, di business matching organizzati nell'ambito di Expo Milano 2015 da Leonardo Business Consulting per DeCroMed. Focus della missione è infatti promuovere i prodotti ed i risultati del progetto.

Un primo step, che ha incluso una serie di visite aziendali, che sa di concretezza e che, assieme alla ricerca scientifica verso un corretto disciplinare di decongelamento, porterà anche ad importanti contatti economici per le aziende ittiche siciliane che hanno aderito al progetto DeCroMed. Si tratta di Itaga s.n.c, Friomed s.r.l. e Medipesca s.r.l., aziende siciliane del Mazarese, specializzate nei settori della pesca, della trasformazione e della distribuzione di prodotti ittici del Mediterraneo sul territorio nazionale. Il progetto ha visto inoltre la partecipazione di enti di ricerca quali: Il Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Biomedicina e Immunologia Molecolare "A. Monroy" (IBIM), con sede a Palermo, l'Istituto di Biofisica, Unità Operativa di Supporto di

Palermo (IBF-PA) ed ovviamente l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia.

Durante la due giorni milanese intanto è stata dimostrata grande attenzione ai prodotti di altissima qualità, pregiati e delicati al tempo stesso, delle aziende siciliane. Prodotti che si rivolgono ad un mercato di nicchia. Nel mercato nazionale, in particolare, vi è stato grande interesse da parte degli operatori del comparto ittico come vendite sia all'ingrosso che al dettaglio. Tra i contatti nei mercati internazionali, Paul Renda, partner di Italian Business Centre (progetto di promozione del Made in Italy negli Emirati Arabi); per il mercato iberico, l'imprenditore Sandro Marsiglia che opera sui mercati di Madrid e Barcellona e che ha illustrato le potenzialità per un ingresso del prodotto siciliano nel top di gamma; Marco Trisciuzzi, responsabile mercati internazionali per la Camera di Commercio italo-germanica con sede a Berlino.

Eccellenza dei prodotti dunque ed importanza della ricerca scientifica. DeCroMed ha l'obiettivo di certificare e valorizzare la qualità dei crostacei decongelati poiché è opinione comune considerarli di qualità inferiore rispetto ai crostacei "appena pescati" ed immessi sul mercato.

DeCroMed ribalta così questa errata considerazione promuovendo un corretto

disciplinare di decongelamento per mantenere inalterate le sue eccellenti qualità. «I crostacei sono altamente deperibili, anche a causa della crescita microbica che è influenzata da quattro fattori: acqua, ossigeno, temperatura di conservazione e tempo trascorso dalla cattura – spiega il responsabile scientifico dell'IZSSi, Calogero Di Bella - È quindi importante mantenere una corretta catena del freddo, dal mare alla tavola, per evitare indesiderati deterioramenti. L'IZSSi ha definito le linee guida per il decongelamento dei crostacei attraverso l'applicazione di un manuale operativo di decongelamento dedicato ai crostacei – prosegue Di Bella – L'IBIM e l'IBF-PA hanno sviluppato indagini molecolari per le tecniche di riconoscimento della qualità dei crostacei decongelati e prototipi. Tramite questi ultimi è possibile condurre nelle aziende di trasformazione del prodotto, o direttamente sul banco del supermercato, analisi a campione che definiscano lo stato di buona o cattiva conservazione dei campioni analizzati. In futuro, - conclude - i prototipi permetteranno agli addetti ai lavori, incluse le autorità di controllo e la grande distribuzione, di controllare la qualità del gambero rosa e dello scampo, durante tutte le fasi di processo, dal mare alla tavola».

**EXPO  
2017**

## Ad Astana (Kazakhstan) la prossima esposizione classificata internazionale

**ASTANA (Kazakhstan)** - Astana si prepara per l'Expo 2017. Dopo Milano toccherà, infatti, al Kazakhstan ospitare l'esposizione internazionale, con tre mesi di iniziative dedicate all'energia del futuro. Alle porte della città sta sorgendo una cittadella, che al termine dell'evento diventerà un nuovo quartiere denominato "Tweet 11 Astana". Con i suoi meno 30 gradi, nel cuore dell'Asia, Astana ha una particolare caratteristica: è la seconda capitale più fredda al mondo. La città, divenuta capitale del Kazakhstan alla fine del 1997, è in

rapidissimo sviluppo. L'Expo di Astana, classificata come "internazionale", durerà tre mesi (dal 10 giugno al 10 settembre 2017) e avrà come tema l'energia del futuro. Il progetto è ambizioso: oltre 120 paesi partecipanti, un'area espositiva di 25 ettari, una lunga serie di iniziative dedicate a rinnovabili, efficienza energetica, riduzione delle emissioni di CO2. Per il Kazakhstan, un paese che sulle risorse naturali sta basando il suo sviluppo, sarà una vetrina fondamentale per mettersi in mostra e farsi conoscere.

