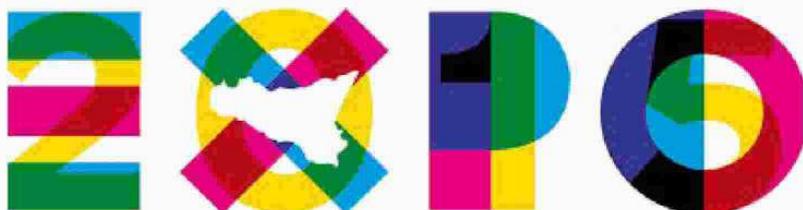




Expo Sicilia: per quale pubblico tutto ciò? (blogsicilia)

Inserito il 05/05/2015 da pantelvoice in Eventi con 0 commenti



ARTICOLO DI: BLOGSICILIA.IT

Dopo l'allagamento del padiglione con il dirigente generale che raccoglie acqua e sporanzia con scopa e paletta, e dopo l'allarme degli stessi funzionari regionali sulla inadeguatezza dello spazio espositivo e l'irreperibilità del padiglione al quale manca una insegna visibile, la Sicilia si appresta a presentare ufficialmente lo spazio della Regione nell'area del Padiglione Italia nel segno di due meraviglie, i due acroliti di

Morgantina, le due statue raffiguranti Demetra e Kore, due reperti di oltre 2.500 anni fa (530 a.c.). E attende, tra gli altri, anche l'arrivo dell'attrice francese Carole Bouquet.

Da oggi per sei mesi sarà proprio la Regione siciliana la capofila del cluster del Biomediterraneo. "Per noi sarà l'occasione per presentare le azioni programmate dalla nostra Regione per i sei mesi di Expo Milano 2015 – ha detto l'assessore alle Attività Produttive della Regione Sicilia, Linda Vancheri -. Avremo 40 eventi internazionali all'interno di Palazzo Italia alla presenza delle nostre migliori realtà nei diversi spazi di Expo. Inoltre, tante azioni istituzionali riservate alle aziende siciliane nel Business Point della Sicilia e centinaia di incontri già programmati con operatori del mercato internazionale".

La "Sperimentatrice della Moda" Marella Ferrera, incaricata nel 2009 dalla Soprintendenza ai Beni Culturali di Enna di dare "corpo e anima" ai due Acroliti di Morgantina rientrati dopo lunghe vicissitudini dagli Stati Uniti alla loro sede naturale, è stata adesso chiamata ad Expo 2015 per creare un nuovo allestimento al centro dello spazio espositivo di Piazzetta Sicilia all'interno del Padiglione Itali.: **La Piazzetta**, progettata dall'Arch. Laura Galvano, si inaugura oggi: quella stessa piazzetta che nessuno sembrava voler realizzare visto che la prima gara per la sua realizzazione era andata deserta.

Il concept originario della stilista, due troni e due manichini in ferro battuto su cui sono state innestate le parti in marmo tasio e realizzato anche grazie allo studio delle proporzioni delle Dee del Maestro Salvo Russo, resta invariato tranne che nelle "vestimenta". Colate in carta tessile color rame si fondono al colore dei corpi in ferro battuto quasi ad evocare antichi pepli...

Ma pur senza essersi presentata al grande pubblico la Sicilia ha già tenuto eventi come la presentazione dell'isola di Pantelleria da parte dello chef siciliano Peppe Giuffré e della produttrice Giulia Paziienza dell'azienda "Costa Ghirlanda" che hanno raccontato l'autenticità del "Isola Nera" con i suoi muretti a secco, il suo vento, il silenzio e i cieli stellati. Al centro del dibattito i temi della biodiversità, del paesaggio e della

sostenibilità: dalla vite ad alberello, diventato Patrimonio Unesco nel novembre 2014, ai giardini arabi pieni di arance, sapientemente riproposti.

A far da protagonisti di questo suggestivo scenario sono stati: la vite ad alberello, i capperi, lo zibibbo, il passito e i vini di Pantelleria, frutto di

una viticoltura eroica realizzata su terreni impervi ma ricchi della sapidità portata dal vento, della



mineralità che deriva dai terreni vulcanici e dalla sapienza dell'uomo che ha saputo coltivarli.

Si è tenuto anche lo show cooking affidato agli chef panteschi Michele Liuzza e Gian Claudio di Malta che hanno preparato due piatti tipici della tradizione dell'Isola realizzati esclusivamente con prodotti locali: le busiate col "pesto pantesco e capperi" e i noti "baci di Pantelleria", un dolce a base di ricotta vaccina. Aglio rosso di Nubia, olio extravergine di oliva, basilico a foglia larga, prezzemolo, mandorle e pomodoro siccagno, sono gli ingredienti principali del pesto pantesco. Questi sono stati sapientemente pestati col mortaio in legno d'olivo, un fine lavoro manuale in cui la tradizione si mescola con l'innovazione.

Accanto a queste prelibatezze, il "principe delle tavole italiane", il pane, realizzato con antichi grani siciliani moliti a pietra, che per l'occasione ha assunto la forma della bandiera dell'Albania, un'aquila a due teste, a testimonianza dell'importante ruolo di integrazione svolto dal Mediterraneo. Agli eventi della mattina sono intervenuti, tra gli altri, Rosario Cappadona per la cooperativa dei capperi di Pantelleria, Benedetto Renda amministratore delegato della storica cantina Carlo Pellegrino e Ketty D'Ancona, l'azienda produttrice di passito di Pantelleria più antica dell'Isola.

E ancora il Forum Mediterraneo, un momento di incontro e di confronto al calar della sera su tematiche culturali, ambientali e agroalimentari rilevanti per la Sicilia e il Mediterraneo. Il Forum – promosso dal Sindaco di Pantelleria Salvatore Gino Gabriele – è stato incentrato sulla viticoltura eroica, che perfettamente si addice alle piccole isole che restano distanti dalle logiche operanti nel resto del mondo, salvaguardando in modo particolare la diversità biologica e culturale e dando massimo rilievo ai temi della qualità ecologica, sfide ambientali e dello sviluppo.

All'incontro – moderato dalla giornalista tedesca Constanze Reuscher della testata Die Welt – hanno preso parte: Donato Lanati, enologo di fama internazionale e direttore scientifico del centro di sviluppo applicato di ricerca enologica Enosis, Giuseppe Barbera, professore di colture arboree presso l'università degli studi di Palermo, Mauro Agnoletti, rappresentante del Ministero dell'Agricoltura, Benedetto Renda, amministratore delegato dell'azienda Pellegrino e Roberto Gaudio, presidente del centro internazionale di viticoltura di montagna CERVIM.

José Rallo di Donnafugata, madrina del Cluster, intervenendo a fine giornata, ha affermato: "in questo primo giorno di educazione alimentare, è stata davvero molto appassionata la lezione dei ragazzi di Pantelleria e dei giovani universitari intervenuti; nel pomeriggio Pantelleria è stata la protagonista di un incontro sul paesaggio, sulla viticoltura sostenibile e sull'eccellenza dei prodotti dell'isola. Un esempio per il futuro della Sicilia e del Mediterraneo".

A seguire intera giornata dedicata alle isole Egadi dove la cultura del tonno e della tonnara, consentirà di ripercorrere le tappe del glorioso passato di queste isole, che devono la loro fortuna alla tradizione della pesca e della trasformazione del tonno. Anche qui lo show cooking affidato agli chef Roberto Canino e Michele Ritunno che si cimenteranno nella preparazione del tonno nelle sue più svariate versioni e nel pomeriggio lo speak easy dedicato all'azienda Firriato che, dopo cento anni di assenza, ha reintrodotto la vite nell'Isola di Favignana.

Insomma eventi a go go, ma resta la domanda principe per chi, per quale pubblico vengono realizzati?