

**Barboni (Pd): cambio di marcia**

## Promuovere il diritto al cibo Via libera dalla Lombardia

Il Consiglio regionale della Lombardia ha approvato all'unanimità, la legge di riconoscimento, tutela e promozione del diritto al cibo. «Può essere considerato un semplice elenco di buoni propositi, ma messi in pratica uno per uno possono produrre un cambio

di marcia nell'approccio al tema cibo nella stessa attività legislativa di Regione Lombardia», ha detto il consigliere regionale del Pd Mario Barboni, tra i promotori della norma. «Parlare di lotta alla povertà e di diritto al cibo per coloro che vivono in Lombar-

dia significa anche riprendere in mano provvedimenti abbandonati come quello sul micro credito o affrontare in modo diverso discussioni come quella che stiamo per trattare sul reddito di cittadinanza. Ma, poi, penso al diverso modo di produrre cibo di

qualità, di garantire l'eliminazione dello spreco e un certo stile di vita. L'importante è che questa legge diventi una vera e propria manifestazione di volontà e che abbia un riflesso esterno per far conoscere ai lombardi quanto si intende fare».

# Il successo di Astino con 80 mila visitatori

**Il bilancio.** Nei 5 mesi e mezzo durante l'Esposizione Al sito internet contatti anche da Giappone e Usa

**MARINA MARZULLI**

Nel giorno conclusivo dell'esposizione universale è giusto tracciare un bilancio anche di Astino Expo 2015, che ha finalmente restituito alla città l'antico complesso del monastero. I numeri sono soddisfacenti, con 80mila visitatori in 5 mesi e mezzo. Il successo è anche social, con un milione di persone raggiunte dalla pagina Facebook, che conta 6.100 like, e 2.500 fotografie pubblicate con l'hashtag #astino, a testimoniare l'appeal anche di immagine che riveste tutta l'area del monastero. Il sito internet dedicato ha raggiunto le 5 mila presenze, con una quota significativa di contatti giapponesi e americani. In tutto, tra diretti e indiretti sono stati creati circa 40 posti di lavoro per questi 6 mesi.

I dati sono stati forniti ieri sera in un incontro pubblico nella cantina delle pietre del monastero, alla presenza di Fabio Bombardieri, presidente della Fondazione Mia, proprietaria dell'ex monastero. Il ramo d'azienda è stato dato in gestione, per i mesi di Expo, a Patrizio Locatelli, che ha curato il programma e l'organizzazione di mostre ed eventi. «Expo è stato un acceleratore formidabile di decisioni anche azzardate, se non ci fosse stato - ha commentato Locatelli - non sarebbe successo niente. Il mandato politico ha cambiato questa situazione, perché l'obiettivo era di aprire per Expo. Un risultato non scontato, visto che a un mese dalla data di apertura era ancora tutto impalcato». Ribadisce Bombardieri: «Abbiamo riproposto in piccolo ciò che è suc-

cesso a Milano, dando una grande accelerazione sul finale». Si tratta di una macchina complessa, che ha dovuto gestire persino 1.500 persone al giorno, con i prevedibili problemi di logistica. Anche il parcheggio è stato realizzato in tempo record, ma verrà smantellato al termine della manifestazione.

«Una decisione che renderà l'area ancora di più difficile accesso, togliendo continuità al dopo Expo», commenta il gestore. Oltre al parcheggio, spesso pieno, hanno funzionato bene i servizi gestiti da Ath con tre collegamenti orari nei festivi, mentre nelle sere di venerdì e

molto apprezzata, la mostra di Pepi Merisio curata da Corrado Benigni, che verrà riproposta a partire da metà novembre. Da segnalare, organizzata direttamente dalla Fondazione Mia, «Il monastero restituito», mostra curata dalla storica dell'arte Alessandra Civai, ha condotto la ricerca storica e storico-artistica a complemento delle attività di restauro: «È una mostra importante sia per l'attività di valorizzazione culturale sia per l'intrattenimento perché comunica al pubblico la ricerca storica svolta in questi ultimi anni. I visitatori hanno risposto bene, cogliendo tutti gli spunti culturali e incuriositi dalla vita monastica di un tempo».

Grande spazio ha avuto anche la musica, con oltre 70 concerti e una grandissima prestazione della soprano bergamasca Denia Mazzola, oltre alla collaborazione con il Conservatorio di Bergamo. Tra gli altri eventi, la partecipazione del Circo franco italiano Zoé, Franciacorta ad Astino, Calici di Stelle, il Food Film Festival, le serate con i grandi chef, tra cui Gualtiero Marchesi, la presentazione della StraBergamo e della squadra di volley Foppapedretti Bergamo per la nuova stagione. Da non dimenticare anche quanto sta intorno al Monastero di Astino: la valle della biodiversità e la «succursale» dell'Orto botanico di Città Alta. «Se dovessi dare la misura del nostro successo - afferma Gabriele Rinaldi, direttore dell'Orto Botanico di Bergamo - direi che Astino ospita 70 specie di uccelli; nell'ultimo anno sono tornate due specie di uccelli rari, indicatore della bontà delle scelte».

**Tra diretti e indiretti sono stati creati circa 40 posti di lavoro. Tante le iniziative**

sabato il servizio navetta è stato a carico della gestione.

Difficile riepilogare tutte le iniziative che si sono tenute ad Astino dall'apertura a oggi. Le mostre, innanzi tutto, con la retrospettiva dedicata a Luigi Veronelli. L'esposizione fotografica del National Geographic sulla cultura del cibo nei vari Paesi del mondo; sempre a tema alimentare la mostra «Dal pane nero al pane bianco», l'alimentazione in Italia tra fascismo, guerra e liberazione. Oppure «Formae- Bonum, Pulchrum, Verum» organizzata nell'ambito della manifestazione Bergamo capitale europea dei formaggi. Durata solo 21 giorni, ma



Astino ha registrato fino a 1.500 ingressi al giorno



La presentazione del bilancio dell'apertura di Astino in concomitanza con Expo FOTO ZANCHI

## Il Grande pranzo della domenica italiana

«Quadrotti alle ortiche», ricetta in rappresentanza del «prodotto dimenticato», e «I Mondegghili di casa», rappresentativa di una cucina anti-spreco, sono i due «racconti culinari» lombardi selezionati dalle 10 più famose esperte di gastronomia d'Italia per «Il Grande pranzo della domenica italiana», un ideale manifesto per una cucina sana, genuina, biologica, anti-

spreco, lasciato a Expo 2015. Un percorso attraverso l'Italia di oggi - patrocinato da Expo 2015, Comune di Milano e ministero delle Politiche agricole - illustrato da 20 «ricette-racconto», di cui due lombarde, e 9 menzioni speciali tematiche, su una base di 400 ricette raccolte dal 1 marzo al 31 maggio 2015, attraverso un contest online rivolto a tutti gli italiani. Il manifesto è firma-

to dalla giuria composta da 10 tra le più famose esperte di gastronomia d'Italia. Le 400 ricette selezionate in maniera anonima dalla giuria raccontano l'evoluzione del gusto degli italiani.

Il Grande pranzo della domenica italiana sottolinea l'importanza culturale del convivio nella vita degli italiani. E riunirsi in famiglia o con gli amici si conferma un rito irrinunciabile, trasversale a tutti gli strati sociali di appartenenza, fasce d'età e professioni secondo l'universo rappresentativo dei dati raccolti attraverso il contest online.



Bambini della scuola di Gerosa premiati a Expo

padiglione dedicato alla biodiversità (in mostra c'erano anche reperti provenienti dal Museo Caffi e dagli erbari dell'Orto Botanico) e hanno scelto con cura i padiglioni degli Stati che più hanno centrato il tema «Nutrire il pianeta-energia per la vita», scegliendo le energie rinnovabili della Germania, le api della Gran Bretagna, le torri antispreco della Svizzera e il bosco dell'Austria. Gli studenti delle secondarie sono poi stati lasciati liberi di girare l'esposizione e di mettersi in coda per i padiglioni considerati più divertenti, come camminare sulla rete sospesa sopra la foresta amazzonica del Brasile o scoprire il rock del Kazakistan. Per non perdere i piccoli, le maestre hanno inventato

di tutto: cappellini e grembiuli fluo, contrassegni e cartelli. Ma il must è stata la corda, utilizzata sia per tenerli aggrappati come grani di una collana, sia, doppia, per racchiuderli in un binario.

Che cosa resterà dell'esperienza di Expo? «Presto per dirlo - commenta un preside che in Expo come opportunità didattica ha creduto fin dall'inizio - Credo che ai docenti abbia portato nuovi spunti per la didattica laboratoriale. Agli studenti, il senso di un mondo reale più vasto del loro paese e un assaggio di quello che si muove nella globalizzazione. Ma se fosse servito anche solo a saper meglio la geografia, Expo sarebbe già valsa la pena!».

**Susanna Pesenti**

**Fondazione Zaninoni**

## Un Quaderno sulla storia

«Alle origini delle Esposizioni universali, c'è la glorificazione della civiltà industriale». Con questo titolo, a conclusione di Expo, la Fondazione Zaninoni ha raccolto in uno dei suoi Quaderni l'intervento tenuto al convegno di Bergamo dalla storica del lavoro Anna Pellegrino, che studia le prime esposizioni universali come «laboratori» che segnano l'emergere dei temi politici e sociali dentro lo sviluppo industriali: la tecnologia e il progresso, l'urbanizzazione dalle campagne, il ruolo europeo, l'esotico e la civilizzazione delle colonie, il ruolo sociale della donna, fino all'emergere dei nazionalismi che sfoceranno nel

crollo di un'idea di Europa con la prima guerra mondiale. Ora che anche l'edizione 2015 dell'Expo milanese è alle spalle e ci si chiede che cosa fare dell'area che i padiglioni lasceranno libera, è intrigante pensare che nel 1906 l'Expo milanese, organizzata per l'apertura del traforo del Sempione, aveva occupato l'area allora libera tra il Castello sforzesco e la Piazza d'Armi, oggi una delle zone più vive della città. A Milano nel 1906 il mondo del lavoro emerse con tutta la sua forza: era la celebrazione di un'Italia che usciva dalla crisi economica post-Risorgimento e di una Lombardia che si affacciava in Europa.