



CLUSTER COCOA & CHOCOLATE



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

CLUSTER DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO

RASSEGNA STAMPA

Volume III

INDICE

QUOTIDIANI

CORRIERE DELL'UMBRIA, 3 Aprile 2015, *Con il sigillo di Eurochocolate tutto può succedere a Milano se si incontrano scrittori e chef*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 3 Aprile 2015, *Tutti i Baci Perugina che vuoi in uno spazio da gustare a pieno*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 4 Aprile 2015, *“La Regione protagonista a Expo”*

IL GIORNO ed. Como, 4 Aprile 2015, *L'impresa di Pasquetta dell'artista Andrea Gaspari: un ponte tutto di cioccolato*

IL GIORNO ed. Como, 7 Aprile 2015, *Ponte di Paderno tutto di cioccolato*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 8 Aprile 2015, *A Milano il cioccolato secondo Domori*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 9 Aprile 2015, *L'Umbria è pronta. Oltre due milioni stanziati per l'Expo*

IL GIORNALE DELL'UMBRIA, 9 Aprile 2015, *Expo, l'Umbria simbolo della grande bellezza*

ITALIA OGGI, 9 Aprile 2015, *News e appuntamenti*

LA NAZIONE, 9 Aprile 2015, *In vetrina, vino, tesori d'arte e cioccolato. Così l'Umbria si lancia su “Expo 2015”*

AGRISOLE, 10 Aprile 2015, *Maxi-budget da 1,8 milioni per partecipare a Expo 2015*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 10 Aprile 2015, *Cacao, cioccolato e vino i protagonisti assoluti*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 10 Aprile 2015, *Il cibo aiuta a costruire l'identità di una comunità*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 10 Aprile 2015, *Riprodurre le realtà dei Paesi*

LA PREALPINA, 10 Aprile 2015, *In diecimila all'Expo con i biglietti Tigros*

IL GIORNO ed. Milano, 11 Aprile 2015, *Cereali Varvello e Domori, il Cibo degli Dei*

LA NAZIONE, 12 Aprile 2015, *“Il cioccolato perugino conquisterà Expo 2015”*

LA PROVINCIA ed. Varese, 12 Aprile 2015, *Expo a Busto mette le ali con l’infopoint del passato*

LIBERTÀ, 14 Aprile 2015, *Expo, un ventaglio di opportunità per i giovani*

CORRIERE DI NOVARA, 16 Aprile 2015, *Scrittore e chef si incontrano...*

CORRIERE DELL’UMBRIA, 17 Aprile 2015, *Le eccellenze umbre verso Milano*

IL GIORNALE DELL’UMBRIA, 18 Aprile 2015, *Perugia, Modica e Torino: l’Italia del cioccolato “invade” Expo*

CORRIERE DELL’UMBRIA, 19 Aprile 2015, *Modica, Perugia e Torino per l’Italia del cioccolato*

CORRIERE DELL’UMBRIA, 21 Aprile 2015, *Voglia di cacao*

IL GIORNALE DELL’UMBRIA, 21 Aprile 2015, *A Milano per cogliere tutte le opportunità e far conoscere il “brand” dell’Umbria*

DAILY MEDIA, 22 Aprile 2015, *Lindt Italia porta la Chocolate Factory ad Expo 2015; investimenti pubblicitari in crescita*

IL GIORNALE DELL’UMBRIA, 22 Aprile 2015, *Feste e lauree a Expo 2015 con Eurochocolate*

IL GIORNO ed. Varese, 22 Aprile 2015, *Cioccolato “live” nell’area di Expo con i maestri Lindt*

LA PROVINCIA ed. Varese, 22 Aprile 2015, *Lindt apre la casa del gusto a Expo. Il cioccolato conquisterà il mondo*

CORRIERE DELLA SERA, 23 Aprile 2015, *Giochi, film e fabbrica di cioccolato. “Un evento sicuro per le famiglie”*

LA PROVINCIA ed. Como, 23 Aprile 2015, *VERGA-Plast all’EXPO con choco*

LEGGO ed. Milano, 23 Aprile 2015, *Un'Esposizione a misura di bimbo*

SECOLO XIX ed. Savona, 23 Aprile 2015, *Evitato l'effetto luna-park. Passeggeremo in una vera città*

CORRIERE DELLA SERA, 24 Aprile 2015, *Dalla piantagione alla tavola, la lunga vita del cioccolato*

MI-TOMORROW, 24 Aprile 2015, *Lunedì con Knam in Cuccagna*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 25 Aprile 2015, *Il Cluster Cacao e Cioccolato di Patron Guarducci si arricchisce della freschezza di Yogorino*

LA SICILIA ed. Ragusa, 25 Aprile 2015, *Un corso per conoscere il cioccolato*

LIBERO ed. Milano, 25 Aprile 2015, *Giornata dedicata al cacao*

LA PROVINCIA ed. Como, 27 Aprile 2015, *Cluster del cacao: tante idee da copiare*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 28 Aprile 2015, *E il cluster del cioccolato porta la firma di patron Guarducci*

IL BIELLESE, 28 Aprile 2015, *Cluster la tipicità è assicurata*

IL GIORNALE, 28 Aprile 2015, *"Family map", la guida per genitori e bambini*

LA RREPUBBLICA, 28 Aprile 2015, *Cluster Cacao e Cioccolato*

LIBERO, 28 Aprile 2015, *Dall'agricoltura alle zone aride. La guida all'Expo dalla A alla Z*

QN, 28 Aprile 2015, *Metti a tavola 120mila persone. Il menu quotidiano dell'Expo*

ECO RISVEGLIO, 29 Aprile 2015, *Il Cusio con cioccolato all'Expo*

IL MESSAGGERO, 29 Aprile 2015, *Cluster, nove alimenti per gli uomini e gli dei*

IL MESSAGGERO, 29 Aprile 2015, *Giro del mondo in un giorno*

IL MESSAGGERO, 29 Aprile 2015, *C'è Pechino in prima fila*

IL MESSAGGERO, 29 Aprile 2015, *C'è anche la Fabbrica del cioccolato*

LA NAZIONA ed. Umbria, 29 Aprile 2015, *Arriva "Gusti e sapori dal mondo". Così l'Expo "tocca" Pian di Massiano*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 30 Aprile 2015, *Cacao e cioccolato subito protagonisti*

IL MESSAGGERO ed. Umbria, 30 Aprile 2015, *Più spazi dedicati alla Regione ma la sfida è sul capitale umano*

ITALIA OGGI, 30 Aprile 2015

ITALIA OGGI SETTE, 30 Aprile 2015

LA SICILIA ed. Ragusa, 30 Aprile 2015, *Una ricetta addolcirà l'Expo*

LA STAMPA ed. Torino, 30 Aprile 2015, *Torino-Milano, Expo toglie i cantieri*

PERIODICI

AUTOMESE, 1 Aprile 2015, *Come visitare Expo*

THATS ITALIA, 1 Aprile 2015, *Expo: il riso*

PUBBLICOM NOW, 23 Aprile 2015, *Lindt presenta gli 11 maîtres chocolatiers della Chocolate Factory*

DONNA MODERNA, 28 Aprile 2015, *10 Cose da fare per goderti Expo 2015*

AGENZIE STAMPA

PRIMAPAGINANNEWS.IT, 2 Aprile 2015

ADNKRONOS.COM, 3 Aprile 2015

ANSA.IT, 3 Aprile 2015

AGENZIASTAMPAITALIA.IT, 7 Aprile 2015

GLOBALPRESS.EU, 7 Aprile 2015

PRIMAPRESS.IT, 7 Aprile 2015

ASKANEWS.IT, 9 Aprile 2015

ADNKRONOS.COM, 10 Aprile 2015

ASKANEWS.IT, 10 Aprile 2015

PRIMAPRESS.IT, 10 Aprile 2015

ASKANEWS.IT, 17 Aprile 2015

ADNKRONOS.COM, 22 Aprile 2015

ADNKRONOS.COM, 22 Aprile 2015

AGI.IT, 22 Aprile 2015

ANSA.IT/CANALE_EXPO2015, 23 Aprile 2015

ANSA.IT/CANALE_EXPO2015, 23 Aprile 2015

ANZA.IT/TERRAEGUSTO, 23 Aprile 2015

ANSAMED.INFO/CANALE_EXPO2015, 23 Aprile 2015

ANSAMED.INFO/CANALE_EXPO2015, 23 Aprile 2015

ADNKRONOS.COM, 24 Aprile 2015

PRIMAPAGINANNEWS.IT, 24 Aprile 2015

AGI.IT, 27 Aprile 2015

AGIELLENEWS.IT, 27 Aprile 2015

SITI INTERNET

AFRICAEXPO2015.IT, 2 Aprile 2015

EVENTIESAGRE.IT, 2 Aprile 2015

EVENTIOGGI.NET, 2 Aprile 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 2 Aprile 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 2 Aprile 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 2 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 2 Aprile 2015

EASYEXPO2015.COM, 3 Aprile 2015

UMBRIADOMANI.IT, 3 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 3 Aprile 2015

ORVIETOSI.IT, 4 Aprile 2015

ITALYEXPLAINED.COM, 5 Aprile 2015

AGENZIAFUORITUTTO.COM, 7 Aprile 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 7 Aprile 2015

ITALYFOOD24.IT, 7 Aprile 2015

LADEADELLACACCIA.IT, 7 Aprile 2015

MILANO.ZONE, 7 Aprile 2015

NEWSFOOD.COM, 7 Aprile 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 7 Aprile 2015

PIACERIDELLAVITA.COM, 7 Aprile 2015

TENTAZIONEDONNA.IT, 7 Aprile 2015

TIFOGRIFO.COM, 7 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 7 Aprile 2015

UMBRIANOTIZIEWEB.IT, 7 Aprile 2015

VAMOSAMILANO.COM, 7 Aprile 2015

VERDELIBERATUTTI.ORG, 7 Aprile 2015

FOODUPDATES.ALTERVISTA.ORG, 8 Aprile 2015

MARK-UP.IT, 8 Aprile 2015

PMI.IT, 8 Aprile 2015

CONTATTONNEWS.IT, 9 Aprile 2015

FELCOS.IT, 9 Aprile 2015

ITALIAOGGI.IT, 9 Aprile 2015

LENTEPUBBLICA.IT, 9 Aprile 2015

SAPEREFood.IT, 9 Aprile 2015

TRAVELNOSTOP.COM, 9 Aprile 2015

UMBRIA24.IT, 9 Aprile 2015

UMBRIADOMANI.IT, 9 Aprile 2015

BLOG.QUOTIDIANO.NET, 10 Aprile 2015

EINFORMAZIONE.IT, 10 Aprile 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 10 Aprile 2015

UMBRIADOMANI.IT, 10 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 10 Aprile 2015

AREZZOWEB.IT, 11 Aprile 2015

CONTATTONNEWS.IT, 11 Aprile 2015

EVENTINEWS24.IT, 11 Aprile 2015

IT.NOTIZIE.YAHOO.COM, 11 Aprile 2015

VENADIMAIDA.ALTERVISTA.ORG, 11 Aprile 2015

VINIESAPORI.NET, 11 Aprile 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 11 Aprile 2015

BITBAR.IT, 13 Aprile 2015

ETAILIA.NET, 13 Aprile 2015

FAI.INFORMAZIONE.IT, 13 Aprile 2015

OIPAMAGAZINE.IT, 13 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 13 Aprile 2015

VINIESAPORI.NET, 13 Aprile 2015

EUPRIO.EU, 14 Aprile 2015

EVENTINEWS24.COM, 14 Aprile 2015

ILFOGLIOITALIANO.COM, 14 Aprile 2015

ITALYFOOD.COM, 14 Aprile 2015

AD-HOC-NEWS.DE, 15 Aprile 2015

AREZZOWEB.IT, 15 Aprile 2015

CONTATTONNEWS.IT, 15 Aprile 2015

CRONACADIRETTA.IT, 15 Aprile 2015

CRONACADIRETTA.IT, 15 Aprile 2015

EINFORMAZIONE.IT, 15 Aprile 2015

ETALIA.NET, 15 Aprile 2015

EVENTIESAGRE.IT, 15 Aprile 2015

EVENTIOGGI.NET, 15 Aprile 2015

FAI.INFORMAZIONE.IT, 15 Aprile 2015

FIRSTONLINE.IT, 15 Aprile 2015

ILTEMPO.IT, 15 Aprile 2015

IT.FINANCE.YAHOO.COM, 15 Aprile 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 15 Aprile 2015

IT.NOTIZIE.YAHOO.COM, 15 Aprile 2015

MILANO.ZONE, 15 Aprile 2015

MISTER-X.IT, 15 Aprile 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 15 Aprile 2015

PADOVANNEWS.IT, 15 Aprile 2015

QUOTIDIANODELLUMBRIA.IT, 15 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 15 Aprile 2015

UMBRIALEFT.IT, 15 Aprile 2015

VINIESAPORI.NET, 15 Aprile 2015

WORKITOUT.IT, 15 Aprile 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 16 Aprile 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 16 Aprile 2015

ITALYFOOD24.IT, 16 Aprile 2015

PIACERIDELLAVITA.COM, 16 Aprile 2015

CONTATTONNEWS.IT, 17 Aprile 2015

CUCINA.ILBLOGGATORE.COM, 17 Aprile 2015

EINFORMAZIONE.IT, 17 Aprile 2015

ETALIA.NET, 17 Aprile 2015

GRAVINANEWS.IT, 17 Aprile 2015

IT.PAPERBLOG.COM, 17 Aprile 2015

LILIMADELEINE.COM, 17 Aprile 2015

REGIONI.IT, 17 Aprile 2015

SASSARINOTIZIE.COM, 17 Aprile 2015

SICILIAINTERNAZIONALE.COM, 17 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 17 Aprile 2015

VINIESAPORI.NET, 17 Aprile 2015

VINIESAPORI.NET, 17 Aprile 2015

CIBVS.COM, 18 Aprile 2015

CUCINAGUSTOSA.COM, 18 Aprile 2015

EVENTIESAGRE.IT, 18 Aprile 2015

GINGERANDTOMATO.COM, 18 Aprile 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 18 Aprile 2015

ITALYFOOD24.IT, 18 Aprile 2015

LETTERA32.ORG, 18 Aprile 2015

TO.CAMCOM.IT, 18 Aprile 2015

WONDEFULEXPO2015.FR, 18 Aprile 2015

ITALYFOOD24.IT, 20 Aprile 2015

COMUNICAFFE.IT, 20 Aprile 2015

COMUNICAFFE.IT, 20 Aprile 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 20 Aprile 2015

PADIGLIONEGAZZA.GAZZETTA.IT, 20 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 20 Aprile 2015

VARESE7PRESS.IT, 20 Aprile 2015

ADVEXPRESS.IT, 21 Aprile 2015

AFFARITALIANI.IT, 21 Aprile 2015

ASSESEMPIONE.INFO, 21 Aprile 2015

ETALIA.NET, 21 Aprile 2015

EVENTINEWS24.COM, 21 Aprile 2015

GOLDENBACKSTAGE.COM, 21 Aprile 2015

ISINSARDEGNA.IT, 21 Aprile 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 21 Aprile 2015

LIBERO.IT, 21 Aprile 2015

PERUGIATODAY.IT, 21 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 21 Aprile 2015

UMBRIANOTIZIEWEB.IT, 21 Aprile 2015

VINIESAPORI.NET, 21 Aprile 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 21 Aprile 2015

YOUMARK.IT, 21 Aprile 2015

12ALLE12.IT, 22 Aprile 2015

24ORENEWS.IT, 22 Aprile 2015

AFFARITALIANI.IT, 22 Aprile 2015

BONFRATE.COM, 22 Aprile 2015

DAILYEXPO2015.COM, 22 Aprile 2015

ETALIA.NET, 22 Aprile 2015

FOODWEB.IT, 22 Aprile 2015

ILGIORNALE.IT, 22 Aprile 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 22 Aprile 2015

IT.NEWSHUB.ORG, 22 Aprile 2015

LULOP.COM, 22 Aprile 2015

MILANO.CORRIERE.IT, 22 Aprile 2015

SAPORINEWS.COM, 22 Aprile 2015

UDITE-UDITE.COM, 22 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 22 Aprile 2015

UMBRIANOTIZIEWEB.IT, 22 Aprile 2015

VINIESAPORI.NET, 22 Aprile 2015

VOGLIADISALUTE.IT, 22 Aprile 2015

CRIBBEANNEWSDIGITAL.COM, 23 Aprile 2015

COMUNICAFFE.IT, 23 Aprile 2015

CORRIEREORTOFRUTTICOLO.IT, 23 Aprile 2015

EMANUELESCARCI.BLOG.ILSOLE24ORE.COM, 23 Aprile 2015

EVENTINEWS24.COM, 23 Aprile 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 23 Aprile 2015

LAMIAFINANZA.GREEN.IT, 23 Aprile 2015

NOTIZIE.VIRGILIO.IT, 23 Aprile 2015

PASTICCERIAEXTRA.IT, 23 Aprile 2015

PRESSREADER.COM, 23 Aprile 2015

RISTRETTI.ORG, 23 Aprile 2015

SAPEREFood.IT, 23 Aprile 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 23 Aprile 2015

AVVENIRE.IT, 24 Aprile 2015

AZFRANCHISING.COM, 24 Aprile 2015

CUCCAGNA.ORG, 24 Aprile 2015

EVENTINEWS24.COM, 24 Aprile 2015

ITALYFOOD24.IT, 24 Aprile 2015

LAGOCCIA.EU, 24 Aprile 2015

MILANOWEEKEND.IT, 24 Aprile 2015

ONDAIBLEA.IT, 24 Aprile 2015

VINIESAPORI.NET, 24 Aprile 2015

WEBAPP.PROVINCIA.VA.IT, 24 Aprile 2015

24ORENEWS.IT, 25 Aprile 2015

50SFUMATUREDIGITALI.IT, 25 Aprile 2015

AFFARITALIANI.IT, 25 Aprile 2015

ETALIA.NET, 25 Aprile 2015

FAI.INFORMAZIONE.IT, 25 Aprile 2015

LETTERA43.IT, 25 Aprile 2015

RESAPUBBLICA.IT, 25 Aprile 2015

TIGULLIOVINO.IT, 25 Aprile 2015

ITALYEASYLOCATION.IT, 26 Aprile 2015

MARKETPRESS.INFO, 26 Aprile 2015

MILANOFREE.IT, 26 Aprile 2015

ASSESEMPIONE.INFO, 27 Aprile 2015

COMUNICAFFE.IT, 27 Aprile 2015

CONTATTONNEWS.IT, 27 Aprile 2015

EINFORMAZIONE.IT, 27 Aprile 2015

EVENTIESAGRE.IT, 27 Aprile 2015

EVENTINEEWS24.IT, 27 Aprile 2015

EXPO2015.ORG, 27 Aprile 2015

EXPO.RAI.IT, 27 Aprile 2015

FRESHPLAZA.IT, 27 Aprile 2015

GLOBALMEDIANEWS.INFO, 27 Aprile 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 27 Aprile 2015

HDTVONE.TV, 27 Aprile 2015

ILMETEO.IT, 27 Aprile 2015

ISINSARDEGNA.IT, 27 Aprile 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 27 Aprile 2015

ITALIAFRUIT.NET, 27 Aprile 2015

LIBERO.IT, 27 Aprile 2015

MILANOETNOTV.IT, 27 Aprile 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 27 Aprile 2015

SALEPEPE.IT, 27 Aprile 2015

SICILIAINTERNAZIONALE.COM, 27 Aprile 2015

Ù

UMBRIAJOURNAL.COM, 27 Aprile 2015

UMBRIALEFT.IT, 27 Aprile 2015

UMBRIANOTIZIEWEB.IT, 27 Aprile 2015

VEGGETTI.IT, 27 Aprile 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 27 Aprile 2015

ASSESEMPIONE.INFO, 28 Aprile 2015

EVENTINEWS24.COM, 28 Aprile 2015

ILGIORNALE.IT, 28 Aprile 2015

ILPOPOLOVENETO.BLOGSPOT.IT, 28 Aprile 2015

INFORMAZIONE.IT, 28 Aprile 2015

INFORMAZIONE.IT, 28 Aprile 2015

INFORMAZIONE.IT, 28 Aprile 2015

MYFRUIT.IT, 28 Aprile 2015

NEWSAGEAGRO.IT, 28 Aprile 2015

NOSTROFIGLIO.IT, 28 Aprile 2015

REGIONE.PIEMONTE.IT, 28 Aprile 2015

AVSI.ORG, 29 Aprile 2015

EASYEXPO2015.COM, 29 Aprile 2015

EVENTINEWS24.COM, 29 Aprile 2015

GULFNNEWS.COM, 29 Aprile 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 29 Aprile 2015

ITALYFOOD24.IT, 29 Aprile 2015

LIMEGATOR.IT, 29 Aprile 2015

MILANO.REPUBBLICA.IT, 29 Aprile 2015

OGGI.IT, 29 Aprile 2015

QUOTIDIANODIRAGUSA.IT, 29 Aprile 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 29 Aprile 2015

UMBRIALEFT.IT, 29 Aprile 2015

VIVIMILANO.CORRIERE.IT, 29 Aprile 2015



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

QUOTIDIANI

Sancito un patto di partenariato

Con il sigillo di Eurochocolate tutto può succedere a Milano se si incontrano scrittori e chef

Pasticcieri, cioccolatieri e maestri di cucina si esibiranno live nel "Chocoa Show"

Expo Milano 2015
Partnership tra Eurochocolate e l'associazione Scrittori e Sapori



► MILANO —

Molto può succedere a Expo Milano 2015, "Se uno scrittore e uno chef s'incontrano". Lo garantisce Eurochocolate, annunciando la partnership con l'Associazione Scrittori e Sapori che, per tutta la durata dell'Esposizione Universale, sarà protagonista ogni mercoledì dalle ore 15 alle ore 19 del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato. Scrittori e chef racconteranno la loro esperienza e porteranno la propria testimonianza nell'ambito del format "Cocoa and Chocolate Experience"; pasticcieri, cioccolatieri e maestri di cucina si esibiranno live nel "Chocoa Show", mentre artisti, scultori, vignettisti e perfino parrucchieri potranno esprimere il proprio talento in "Cocoa: Seeds of Creativity". Un'ulteriore occasione per creare un collegamento fra il nostro Paese e la cultura, la storia, le tradizioni e le ricette dei Paesi presenti nel Cluster: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Principe. "Fin dalla sua costituzione, la nostra associazione, che ha sede a Orta San Giulio in Piemonte, ha proposto con successo la formula degli incontri culturali legati alla letteratura e all'eno-gastronomia", dichiara Laura Travaini, presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori che annovera nel suo direttivo anche apprezzati scrittori, noti giornalisti e chef stellati. ◀

Tutti i Baci Perugina che vuoi in uno spazio da gustare a pieno

Buon andamento dei lavori nel padiglione di Expo 2015 dedicato all'eccellenza umbra

di **Marina Rosati**

► **PERUGIA** - I lavori vanno avanti a pieno ritmo perché l'apertura del 1 maggio della grande Esposizione universale di Milano è sempre più vicina.

E l'Umbria presente in grande spolvero in diversi ambiti, soprattutto quello del cacao e del cioccolato il cui cluster è stato affidato al patron di Eurochocolate Eugenio Guarducci e quello del padiglione del vino sotto la guida scientifica di Riccardo Cotarella, può vantare un buon andamento dei lavori. La dimostrazione arriva anche dal padiglione dei Baci Perugina. Un marchio unico che rappresenta a tutti gli effetti il made in Umbria e il made in Italy il cui stato di interventi è davvero avanzato. Proprio in questi giorni i sindacati hanno rivendicato il proprio importante ruolo nell'inserimento anche dei Baci Perugina all'interno di Expo 2015. Un suggestivo allestimento e la diffusione di una promozione mondiale che può derivare dall'Esposizione universale sono senz'altro un buon veicolo di promozione dell'Umbria e delle sue eccellenze di cui Perugina è parte essenziale. Anche sul fronte del vino il Cuore verde potrà vantare un allestimento d'impatto.

Il Cuore verde presente alla grande anche nell'ambito del vino affidato a Riccardo Cotarella





**Lavori
in corso**
Fremeno
gli interventi
e sono
a buon punto
nel padiglione
dedicato
ai baci Perugina

AGRICOLTURA *L'assessore Cecchini illustra i finanziamenti per i produttori che promuovono il Cuore verde*

“LA REGIONE PROTAGONISTA A EXPO”

► PERUGIA

L'agricoltura umbra sarà presente all'Expo 2015 di Milano. Da protagonista, puntualizza l'assessore regionale all'agricoltura, Fernanda Cecchini, che illustra i provvedimenti approvati dall'esecutivo regionale e, in particolare, il sostegno alla partecipazione delle imprese agricole umbre all'Expo. “La Giunta regionale - dice l'assessore - ha destinato a questo scopo un finanziamento di oltre 600mila euro”. Inoltre, nei giorni dopo Pasqua verrà pubblicato un nuovo bando che mette a disposizione di soggetti privati e associazioni 300mila euro per realizzare entro giugno eventi capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali. “Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro - prosegue l'assessore - a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un'ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi”. Lo scopo è quello di far conoscere, insieme alla qualità dei prodotti, le pratiche e le colture di un'alimenta-



Expo 2015 Sarà una vetrina della cultura e dell'agroalimentare umbro

zione naturale. “L'Umbria ci sarà - precisa l'assessore - mettendo in campo le esperienze e le innovazioni”. Molte le iniziative e i luoghi presenti: “A Padiglione Italia, nella mostra nazionale, saranno rappresentate le bellezze e i saperi per cui l'Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo negli ultimi anni grazie ad una agricoltura innovativa per qualità delle produzioni e sostenibilità ambientale”. L'Umbria sarà presente anche nella mostra temporanea, dal 31 luglio al 13 agosto, e nel progetto “Umbria cuore verde di Cascina Triulza”, realizzato dalla Regione, partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina

all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015. A Cascina Triulza “campeggerà l'Umbria ricca di storia, cultura, natura, tradizioni come emerge dalla rappresentazione che ne ha fatto il grande fotografo americano Steve McCurry con il progetto Sensational Umbria. Inoltre, nel mercato interno alla Cascina - prosegue - ci saranno ogni settimana tre aziende, in primo luogo agroalimentari, a proporre i loro prodotti di qualità”. All'ingresso, un punto informativo dedicato all'Umbria. Altro punto di forza sarà nel padiglione del vino, il cui coordinamento è stato affidato all'enologo umbro Riccardo Cotarella. Qui l'Umbria sarà presente con il

museo del vino e della vite di Torgiano, insieme ad un gruppo di produttori, “veicolo fondamentale dell'Umbria - prosegue l'assessore - che, già classificata da dal mensile americano 'Wine Enthusiast Magazine' fra le dieci mete mondiali del vino nel 2014, nel 2015 è nella top ten di destinazione turistica secondo il New York Times e il Daily Telegraph”. L'Umbria sarà presente, inoltre, con il distretto del cioccolato all'interno del cluster del cacao, gestito da Eurochocolate. Altrettanto significativo è il progetto per il “Food design”: uno spazio inserito nella sede dell'associazione italiana del design, dove le imprese umbre potranno rappresentare i propri prodotti con un “temporary restaurant”. “Per tutta la durata dell'Expo - conclude l'assessore - avremo una vetrina mondiale dell'Umbria rurale. Attraverso il parco tecnologico agroalimentare 3A, l'università degli Studi di Perugia e gli istituti agrari dell'Umbria si farà informazione scientifica e divulgazione. L'Umbria, il suo territorio, la sua agricoltura e cultura avranno spazi e occasioni per proporsi ai visitatori”. ◀

L'impresa di Pasquetta dell'artista Andrea Gaspari: un ponte tutto di cioccolato

Verrà realizzato nella piazza di Paderno d'Adda

di **SERGIO PEREGO**

– **PADERNO D'ADDA** –

UN PONTE lungo tre metri e mezzo, alto due, tutto di cioccolato, del tutto simile al San Michele, il viadotto in ferro, famoso in tutta l'Italia, che unisce le province di Lecco e Bergamo. Da costruire nel pomeriggio di lunedì 6 aprile, Pasquetta, in piazza del municipio. La scultura verrà realizzata da Andrea Gaspari, scultore famoso per le sue opere di grandi dimensioni e con materiali diversi, con l'aiuto dei concittadini. Neve, ghiaccio, sabbia, tronchi enormi, fino al cioccolato. Gaspari è noto in tutto il mondo per questo genere di opere.

A LUI, NEL 2011, per il centocinquantesimo dell'unità d'Italia, la Perugia aveva chiesto di realizzare a Torino, prima capitale dell'Italia unita, le diciannove regioni, poi assemblate nel Paese che sarebbe nato. Sarà ancora lui, da maggio ad ottobre, a realizzare per Expo 2015 grandi sculture nel cluster del cacao, dove saranno rappresentati Ghana, Camerun,



Cuba, Principe e altri Paesi produttori della polvere di cioccolato. «Sapevo che in Brianza Pasquetta fuori casa è una tradizione - spiegava ieri Gaspari - ho pensato che si potesse viverla insieme, magari nel centro storico. Scegliere il tema è stato facile. Il ponte in ferro è il simbolo del Comune, logo che lo fa riconoscere non solo in Italia. Abbiamo deciso per quello. Ho preparato una grande struttura in ferro, che ho poi ricoperto di stagnola. Con altri artisti che lavorano con me, abbiamo anche tagliato e sagomato, staffe e

putrelle di cioccolato. Insomma tutto quello che costituisce la struttura del ponte. Porteremo tutto in piazza con grandi pentole di cacao tiepido. I padernesì, bambini e non che vorranno partecipare con noi alla realizzazione della scultura, intingeranno le staffe nelle pentole e le appoggeranno sull'arco, dove indurendosi, diventeranno parte della struttura.

QUALCUN altro costruirà invece il treno, che corre sul piano inferiore, e le auto da posare sulla provinciale. Cominceremo alla e14 per finire alla 17,30, quando è previsto il taglio del nastro inaugurale. Come in tutte le grandi opere che si rispettano, per farlo abbiamo invitato il sindaco Renzo Rotta». Gaspari spiega ancora che «il 1 maggio aprirà Expo con una grande scultura nel cluster del cacao, dove ogni settimana scolpirà un'opera. «Mi hanno già chiesto di pensare a qualcosa per il 4 luglio, giornata dell'Indipendenza negli Stati Uniti - dice l'artista - tra giugno e luglio ho in agenda, in Belgio, un mese di sculture di sabbia, alte fino a 8 metri. Mi dividerà tra sabbia e cioccolato».

Ponte di Paderno tutto di cioccolato

L'impresa dell'artista Andrea Gaspari nella piazza della cittadina

di **SERGIO PEREGO**

UN PONTE di cioccolato per festeggiare insieme Pasquetta. Allievo di Eiffel, quello della torre in ferro simbolo di Parigi, l'ingegner Rothlisberger che 126 anni fa aveva progettato il San Michele, ponte in ferro che attraversa l'Ad-da unendo Paderno e Calusco, non avrebbe mai immaginato che qualcuno avrebbe poi ricostruito l'opera che l'avrebbe reso famoso in mezzo mondo. Ci ha pensato invece Andrea Gaspari, artista padernese, scultore di grandi opere.

È STATO lui che, riunita una squadra di tecnici e pasticceri, ha preparato una leggera struttura in ferro. Alle 14 di ieri, insieme Oscar Cattaneo, a Bruno e Daniele Darconza, l'ha portata in piazza del municipio, e qui ha cominciato a ricoprirla di cioccolato. Travi e staffe, erano già state ricoperte di cacao. Dopo averle intinte nella cioccolata tiepida, per quasi tre ore Gaspari e la sua squadra le hanno montate sulla struttura, lunga tre metri e mezzo ed alta due. Mario Vavassori e Pierangelo Pasini, scolpivano intanto un treno a vapore e qualche auto da posare sui binari e sulla provinciale, come accade nella realtà. Terminata l'opera, come succede per i grandi eventi, alle 17,20 Gaspari ha invitato il sindaco, Renzo Rotta, a tagliare il nastro.

SUBITO dopo il ponte è stato fatto a pezzi. È così cominciata la distribuzione del cioccolato alle centinaia di persone accorse in piazza per vivere insieme una giornata di festa. Felicissimi i bambini, ma i genitori non erano da meno. Al-

le 18, quando il vento ancora freddo ha fatto capire a tutti che la primavera era ancora lontana, il Rothlisberger di cioccolato non esisteva più, ma sui visi di chi stava tornando a casa, la serenità era evidente. Gaspari è ora atteso il 1 maggio a Expo 2015, nel cluster del cacao, dove scolorirà dell'ottimo cioccolato.



EVENTO Il Ponte di Paderno realizzato da Andrea Gaspari insieme al team in cioccolato in piazza sotto gli occhi di tanti curiosi

L'OPERA

Struttura

Riunita una squadra di tecnici e pasticceri ha preparato una leggera struttura in ferro e ha cominciato a ricoprirla di cioccolato

Tecnica

Travi e staffe erano già state ricoperte di cacao. Dopo averle intinte nella cioccolata tiepida, per quasi tre le hanno montate sulla struttura

Festa

Il ponte è stato poi fatto a pezzi. È così cominciata la distribuzione alle centinaia di persone accorse in piazza per la giornata di festa

A MILANO IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI

EVENTI *Importante collaborazione con Eurochocolate, oggi la Regione presenta le proprie iniziative per la grande esposizione*

È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del gruppo Illy, è Official Event sponsor del cluster Cacao e cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate. Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° maggio al 31 ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel teatro all'aperto del cluster. "La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione", ricorda il presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei. Tutti i venerdì dalle 17 alle 18 nel teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica.

Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su: "I Paesi produttori" di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Principe. Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, "la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta". Per quanto riguarda le iniziative della Regione Umbria nell'ambito dell'Expo 2015 verranno presentate e illustrate oggi alle 16,30 nel salone d'Onore di palazzo Donini, nel corso di una conferenza stampa. Interverranno la presidente della Regione Umbria, Catiuscia Marini, l'assessore regionale alla Cultura e turismo Fabrizio Bracco, rappresentanti di Sviluppumbria e del 3A Parco Tecnologico Alimentare dell'Umbria. ◀



A ritmo serrato Si lavora per terminare i lavori del padiglione Italia in tempo per l'inaugurazione del 1° maggio

L'Umbria è pronta Oltre due milioni stanziati per l'Expo

Presentate dalla presidente Marini e dall'assessore Bracco le strategie per fare in modo che la regione sia protagonista all'esposizione universale

di **Anna Lia Sabelli Fioretti**

► **PERUGIA** - L'impegno della Regione andrà oltre i due milioni di euro, in modo tale che la presenza dell'Umbria all'Expo di Milano, sia diretta sia indiretta, sia sostanziosa e non passi di certo inosservata. Perché, come ha detto ieri la governatrice Marini in un incontro di aggiornamento della situazione a 22 giorni dall'inizio dell'avventura, "siamo di fronte a una grande opportunità per l'Italia da utilizzare al meglio. A nostro favore c'è il tema del cibo che ci è congeniale".

In pratica, quello umbro non sarà un territorio schiacciato dalle altre macroregioni ma sarà a pieno titolo e con indubbio prestigio collegato con il resto d'Italia. Per far questo, però, servono idee e risorse perché "non si tratta di una fiera né di una mostra mercato", ha precisato l'assessore Bracco: "Non ci sono stand né esposizioni. E' un'occasione straordinaria di confronto per 140 Paesi del mondo su temi vitali con l'occhio proiettato al futuro ed in particolare allo sviluppo tecnologico. A Milano si saprà ciò che avverrà negli anni a venire ed anche noi saremo della partita". Insomma una

esposizione mondiale a disposizione delle conoscenze e non per vendere prodotti.

RISORSE

Le risorse superano i due milioni di euro, di cui un milione e 500mila divisi tra i settori del turismo, della tecnologia e dell'agricoltura, per eventi, allestimenti, attività, 900mila del Piano di sviluppo rurale, 500mila per il cluster del cacao e del cioccolato (aiuterà la partecipazione delle piccole aziende del distretto) e 120mila per "Umbria e territorio", vale a dire per gli eventi che si terranno nella regione durante il periodo dell'Expo. All'impegno economico dell'ente si aggiungerà anche quello di tutte le Casse di risparmio del territorio (dovrebbero deliberare l'importo proprio oggi) e quello delle Fondazioni bancarie, che l'hanno promesso senza ancora quantificarlo.

La mobilitazione insomma c'è, le aziende si stanno impegnando nei cofinanziamenti, soprattutto quelle del cioccolato e del vino ma "importante" è anche la presenza umbra nel padiglione del design industriale, in partnership con l'Adi, dove le imprese più avanzate del settore saran-

no presenti con il meglio dei loro prodotti.

L'Umbria intende puntare sul vino, sul cacao e sulla bellezza. Nel programma è stata aggiunta anche la mostra del "sapere e saper fare" cui partecipano tutte le regioni italiane. L'Umbria ci entra alla grande con le immagini del crollo alla basilica superiore di Assisi durante il terremoto del 1997 seguite dalla ricostruzione magistrale degli affreschi e della volta che tutto il mondo ha potuto ammirare per velocità e qualità dell'intervento. Nel vino, padiglione affidato all'umbro Cotarella, all'interno di Umbria Top sono state aggregate dalle 32 alle 50 etichette e molte regioni molto più blasonate ci stanno guardando preoccupate per come "stiamo correndo in salita nella conquista dei mercati" mentre nel cacao (del cluster se ne occupa Eurochocolate)

ormai Perugia è entrata a pieno titolo tra le tre "città del cioccolato", insieme a Torino e a Mo-

dica. Non vanno dimenticati, inoltre i settori in ascesa, della

biodiversità e dello slow food. Si sta lavorando con grande impegno alla realizzazione del programma delle tre settimane che Expo dedica ad ogni regione. Quella umbra sarà dal 31 luglio al 20 agosto.

OBIETTIVI

Sono quattro e scorrono lungo due binari di intervento, uno all'interno all'Expo l'altro esterno, alla cascina Trivulzo: incrementare la conoscenza dell'Umbria, consolidare la sua reputazione in Italia (dei 20 milioni di visitatori attesi 15 mila sono italiani) e all'estero, potenziare la sua vocazione e attitudine al respiro internazionale, incrementare nel tempo i flussi turistici. "La presenza di tante delegazioni straniere - ha precisato la Marini - ci permetterà di prendere contatti in tutti i campi, a cominciare da quelli economici e sociali".

I LUOGHI

Oltre al Padiglione Italia con tutte le sue eccellenze l'Umbria, come detto sarà presente in modo massiccio, nel padiglione del vino e in quello del cacao e cioccolato. Alla

Cascina ci sarà una buona fetta della mostra fotografica di Steve McCurry e anche la sua "Arca", il grande palcoscenico in legno, che verrà utilizzato per lo svolgimento degli eventi culturali.

Vino, cacao e bellezza del territorio le carte da giocare



La grande sfida da vincere



Stato dell'arte
La governatrice Marini e l'assessore Bracco hanno fatto il punto della situazione



Capitale del mondo Milano si prepara ad accogliere l'esposizione universale. Il via il primo maggio



**Expo, l'Umbria
simbolo della
grande bellezza**

**Expo, l'Umbria simbolo
della grande bellezza**

**La Regione impegna oltre 2 milioni
di euro per recitare un ruolo**

da protagonista. La presidente

Marini e l'assessore Bracco:

opportunità da non farsi sfuggire

di **GIANLUIGI BASILIETTI**

PERUGIA - Sarà piccola. Non potrà mai competere con la vicina Toscana o con il ricco Veneto. Ma di carte da giocare ce l'ha eccome. L'Umbria che si prepara per Expo Milano lo fa col chiaro intento di recitare un ruolo da protagonista e con un'ambizione unica: quella di rappresentare la grande bellezza di un Paese chiamato Italia.

E dal primo maggio fino a ottobre sarà presente con il suo volto migliore che porta i tratti dell'arte, della cultura, dell'enogastronomia. Il suo momento di autentica gloria sarà focalizzato in tre settimane, quelle che vanno dal 31 luglio al 20 agosto. È in questo lasso di tempo che nel Padiglione Italia i tantissimi visitatori che prenderanno d'assalto Milano (sono attesi almeno 20 milioni) potranno scoprire cosa è davvero il cuore verde d'Italia. Un cuore che a Expo però batterà per tutti i 6 mesi dell'evento, sarà infatti presente in maniera continuativa presso la Cascina Triulza con la mostra Sensational Umbria di Steve McCurry.

E poi l'accordo tra il Centro estero Umbria e l'Adi (Associazione per il disegno industriale) per la realizzazione di un progetto a tema Food design che verrà realizzato all'interno di uno spazio allestito nella futura sede Adi nel centro di Milano in cui sarà ricavato uno Spazio Umbria Expo.

La Regione per presentarsi al meglio ha messo sul piatto oltre 2 milioni di euro (2 milioni e 300 mila, per la precisione). Di questi soldi, 950 mila euro saranno a disposizione delle aziende del comparto agroalimentare che vorranno essere presenti a Milano. Mentre un milione e 200 mila euro sarà la cifra che la Regione impegnerà per la sua presenza a Expo nei 6 mesi. Cinquantamila euro, invece, saranno destinati al cluster del cioccolato e del cacao. Altri 150 mila euro serviranno per sostenere le spese di gestione della stessa Regione. Di tutto questo e di molto altro ne hanno parlato, ieri pomeriggio, nel Salone d'Onore di Palazzo Donini, la presidente Catiuscia Marini insieme all'assessore alla cultura e al turismo, Fa-

brizio Bracco. Accompagnati, per andare nei dettagli tecnici, dai coordinatori regionali Ciro Becchetti e Luigi Rossetti.

La Marini ha sottolineato i due aspetti principali che caratterizzano la presenza dell'Umbria a Expo «in quanto sistema regionale». «Come Umbria - ha aggiunto - cercheremo di cogliere fino in fondo il tema dell'esposizione, e cioè nutrire il pianeta. Un tema per il quale proprio la nostra regione può rappresentare al meglio, aiutando una seria riflessione su una questione di grandissima attualità com'è quella dell'alimentazione nel mondo, a partire dall'aspetto legato alla qualità delle produzioni alimentari ed alla sua sicurezza, anche in relazione alla filiera delle trasformazioni dei prodotti alimentari. Su tutto ciò la nostra regione può vantare eccellenze che vorremmo fossero conosciute ed apprezzate non solo dai milioni di visitatori previsti per questo evento, ma anche dalle delegazioni degli oltre 140 Paesi del mondo che saranno presenti a Milano». «Dovremo altresì cercare di utilizzare questa opportunità - ha proseguito la Marini - per selezionare alcune delle delegazioni dei Paesi ospiti per stabilire con loro un confronto istituzionale al fine di promuovere il brand Umbria».

E proprio sul brand Umbria si è soffermato l'assessore Bracco: «Siamo riusciti a garantire una presenza della nostra regione molto autorevole e di prestigio. Una presenza che rappresenta un

po' la metafora del lavoro che abbiamo realizzato negli ultimi anni per definire il nuovo brand Umbria, con il quale ci presenteremo ad Expo. Un brand che punta a tenere sempre più legate l'identità dell'Umbria a quella dell'Italia, anche mutuando il significato del vecchio slogan Umbria cuore verde d'Italia». Un cuore che batterà, oltre che nel Padiglione Italia, anche e soprattutto in quello del vino e del cioccolato e in tal senso è una novità: l'Umbria si propone come regione cioccolatiera al pari delle più blasonate città che nel settore vantano una lunga tradizione come Modica, Torino e Cuneo.

Tornando al concetto di bellezza, proprio l'Umbria sarà protagonista della clip di un minuto con il quale il Padiglione Italia rappresenterà al mondo la "Ricostruzione della bellezza" e quindi la grande capacità degli italiani di superare le difficoltà. Nella clip scorreranno le immagini del crollo degli affreschi all'interno della Basilica di Assisi nel terremoto del 1997, e la loro successiva ricostruzione. Un minuto emozionale con la Basilica simbolo del crollo e della rinascita. Un po' la storia del nostro Paese, capace di grandi scivoloni, ma anche abile a rialzarsi e restare con i suoi saperi e i suoi saper fare aggrappato al sistema mondo.

La storia della Basilica di Assisi

Il Padiglione Italia rappresenterà al mondo la capacità della ricostruzione attraverso le immagini del crollo degli affreschi di Giotto per il terremoto del 1997 e il successivo recupero delle opere



Verso Expo La presidente Catiuscia Marini e l'assessore Fabrizio Bracco hanno illustrato quello che sarà l'Umbria a Milano. A destra il Padiglione del vino



NEWS E APPUNTAMENTI

È PARTNERSHIP FRA DOMORI (GRUPPO ILLY) ED EUROCHOCOLATE IN VISTA DI EXPO. *Questo brand d'eccellenza del cioccolato italiano è official event sponsor del Cluster cacao e cioccolato coordinato da Eurochocolate. Domori, proprietaria di una piantagione di cacao Criollo, l'Hacienda San José, in Venezuela, sarà protagonista di numerose attività.*

DAL 5/6 AL 5/7/2015 IL MUSEO NAZIONALE DELLA SCIENZA e della tecnologia (Must) di Milano ospiterà la mostra «From these hands», *raccolta di foto di Steve McCurry scattate nelle comunità dei paesi produttori di caffè con scatti del progetto ¡Tierra! di Fondazione Lavazza. Progetto che dal 2002 sostiene caficultores in Honduras, Perù, Colombia, India, Brasile, Tanzania, Etiopia e Vietnam.*

SABATO 11 APRILE, SI TERRÀ L'APERTURA UFFICIALE DI WHEATFIELD DI AGNES DENES, *il campo di grano sui 5 ettari di Porta Nuova. L'opera di land art sarà inaugurata alla presenza di Manfredi Catella (presidente fondazione Riccardo Catella), Beatrice Trussardi (presidente fondazione Nicola Trussardi) e Mario Guidi (presidente Confagricoltura)*

UNA NUOVA APP, HAAMBLE, AIUTERÀ I VISITATORI DI EXPO *a entrare in contatto con chi espone. Si tratta di una urban social network, che mappa i padiglioni e invia notifiche push agli utenti registrati, informandoli sugli eventi real time.*

In vetrina vino, tesori d'arte e cioccolato Così l'Umbria si lancia su «Expo 2015»

Obiettivo: 'Vogliamo farci conoscere di più in Italia e nel mondo'

di CHIARA SANTILLI

– PERUGIA –

«EXPO 2015 non sarà né una fiera né una mostra-mercato, ma un'occasione per far conoscere l'Umbria all'Italia e al mondo». Il messaggio è forte e chiaro. Lo hanno lanciato ieri i vertici di Palazzo Donini, in occasione della prima presentazione pubblica delle modalità organizzative con cui la Regione Umbria si sta preparando alla manifestazione di Milano.

AD ILLUSTRARE i dettagli, la presidente Catuscia Marini e l'assessore alla cultura Fabrizio Bracco, insieme ai dirigenti Ciro Becchetti e Luigi Rossetti (**tutti nella foto**). Due binari di intervento e quattro obiettivi strategici: così il «Cuore verde» garantirà la propria presenza all'esposizione universale del capoluogo lombardo, che aprirà i battenti il primo maggio. «L'Umbria – ha detto Marini – sarà presente per tre settimane all'interno del Padiglione Italia. Ma ci sarà anche nelle relazioni istituzionali, per selezionare le delegazioni straniere con cui confrontarsi ai fini dello sviluppo del territorio». Tutto ruota intorno alla promozione delle eccellenze locali, «in vetrina» sia dentro che fuori Expo. Centrale sarà il Padiglione del Vino, dove sono attese almeno 50 etichette umbre e sulla cui aggregazione la Regione sta lavorando «attraverso risorse investite nelle produzioni agroalimentari». Ma anche il distretto del cioccolato, all'interno del Cluster del cacao gestito da Eurochocolate, per il quale Palazzo Donini ha

sborsato 50mila euro. «Sui temi della nutrizione e della sostenibilità ambientale – ha precisato la governatrice – l'Umbria può portare esperienze di alto livello: dalla ricerca universitaria alle imprese agroalimentari, fino alle industrie meccaniche e dei servizi che forniscono quel supporto necessario affinché il cibo che arriva nelle nostre tavole sia sicuro e di qualità». Da qui la sinergia stretta con partner privati ma anche associazioni delle imprese, Sviluppumbria, Comuni, Camere di Commercio, Università di Perugia e Casse di Risparmio dell'Umbria.

AZIONI anche sul fronte della internazionalizzazione: «L'Expo – ha aggiunto Marini – sarà l'occasione per selezionare le delegazioni istituzionali dei 140 Paesi presenti per un confronto che possa servire ad attrarre turisti e investimenti». Ad essere rappresentato sarà anche il terzo settore, nello spazio della «Cascina Triulza». Il progetto, coordinato dal Parco tecnologico alimentare dell'Umbria, resterà per l'intera durata dell'evento e si svilupperà tra visite guidate agli orti, spettacoli e incontri tematici. Ma non solo. All'interno della corte, infatti, sarà installata la mostra fotografica «Sensational Umbria» di Steve McCurry.

OLTRE CONFINE

**Fissati vertici
con brand internazionali
su turismo e investimenti**



Maxi-budget da 1,8 milioni per partecipare a Expo 2015

L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo: la Giunta regionale ha destinato a questo scopo un ulteriore finanziamento di oltre 600mila euro». Lo annuncia l'assessore regionale all'Agricoltura dell'Umbria, Fernanda Cecchini, spiegando che presto verrà pubblicato un nuovo bando con 300mila euro «per eventi da realizzare entro giugno, capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali umbri».

Dalla Regione sono già stati impegnati 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori per promuovere prodotti e territorio dell'Umbria all'Expo: «Insieme alla qualità dei nostri prodotti – dice l'assessore – faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola». L'Umbria sarà presente anche con il distretto del cioccolato all'interno del cluster del cacao, gestito da Eurochocolate. ●

Cacao, cioccolato e vino i protagonisti assoluti

Sono due umbri gli artefici: Eugenio Guarducci e Riccardo Cotarella

di **Gaia Nicchi**

► **MILANO** - A rendere più dolce i sei mesi di Expo 2015 saranno due golosi ingredienti della nostra cucina: il cacao e il cioccolato, protagonisti indiscussi di uno dei nove cluster realizzati.

CACAO E CIOCCOLATO

Il genio creativo di Eurochocolate, Eugenio Guarducci (nella foto a destra), conquista anche l'Expo, con uno spazio espositivo di oltre 800 metri quadrati dedicati ai Paesi produttori (Costa d'Avorio, Camerun, Ghana, Sao Tomé e Principe, Gabon, Cuba) su un'area complessiva di oltre 3.500 metri quadrati. Con un'architettura che riproduce gli ambienti tropicali dove si coltiva il cacao, sapori e saperi si alternano: sui pannelli della struttura, variopinte immagini racconteranno i diversi momenti di sviluppo delle piante, sveleranno come dalla fava di cacao e dalla cabossa, il frutto che racchiude i preziosi semi di cacao, si arriva al cibo degli dei. Più avanti, banchi di degustazione e un grande mercato dove acquistare cacao e cioccolato da tutto il mondo. A coronare il percorso, gli showcooking e le lezioni di cucina. Al cluster si aggiungono poi due spazi. "The chocolate factory" firmata Lindt, che mostrerà come si lavora il cioccolato e l'area dei Distretti italiani del cioccolato, che intende valorizzare tre territori particolarmente vocati alla produzione: Sicilia, Umbria e Piemonte. "Inizialmente, il cluster era pensato solo per il cacao - racconta Guarducci - poi siamo riusciti a far entrare anche il cioccolato, operazione non facile da ottenere. Expo ci ha selezionato, assegnandoci un ruolo da protagonisti, per la nostra capacità di costruttori di contenuti del cluster e di reperire risorse utili a sostenere i costi. Parliamo di un budget di sette milioni di euro. Nel nostro cluster daremo voce sia al piccolo artigiano, sia alle multinazionali, per una settantina di aziende partecipanti. Un'opportunità in termini di visibilità, ma anche di occupazione, con centoventi assunzioni previste". Per Guarducci, Expo è "una occasione unica e irripetibile, che

farà ruotare su quest'area milioni di persone e proietterà questo evento in tutto il mondo". Il patron di Eurochocolate guarda al futuro, pensa alla Cina che "farà la differenza" e all'Africa. "Ci sarà anche un'area dove ricaricare i cellulari, cubetti in vetro resina a forma di cioccolato:

Il genio creativo di Eurochocolate ha conquistato una location davvero originale

PADIGLIONI COLLETTIVI PER FILIERE ALIMENTARI



9 TEMATICHE DEI CLUSTER



Il cibo aiuta a costruire l'identità di una comunità

Con questo spirito l'Università dei Sapori ha caratterizzato la sua presenza

Anche una scuola di gelateria con diversi cuochi per proporre contaminazioni

di Gaia Nicchi

► MILANO - Il cibo è vita, è cultura, è piacere, è crescita e comunicazione e concorre a costruire l'identità di una comunità, la sua civiltà. Expo 2015 ha fatto del cibo il suo cuore pulsante, la sua linfa, il punto di incontro fra paesi e tradizioni diverse. E' con questo spirito che l'Università dei Sapori ha costruito la sua presenza a Expo, ospite del cluster del cacao e del cioccolato: "Abbiamo sei mesi di tempo - commenta il direttore dell'Università, Maurizio Beccafichi - per valorizzare ciò che la natura offre, creare nuovi contatti, promuovere eventi (ne sono previsti circa una ventina). Al cluster parteciperanno diversi paesi per ognuno dei quali sarà studiata una declinazione ad hoc. Saremo presenti anche come scuola di gelateria e con i diversi cuochi verranno proposte delle contaminazioni di sapori e saperi". Expo è anche espressione di creatività e ingegno: "sarà presentata una sorta di 'palla del Perugino' e con essa la nostra regione. Una pralina ripiena di crema che è la sintesi fra arte, natura e territorio: con lo zaffirano proveniente da Città della Pieve, la cioccolata realizzata da un'azienda umbra e il volto di Pietro Vannucci". Il palato verrà deliziato anche con altre proposte, come il gelato "funzionale, con gusti alle verdure". Parallelamente al cluster, l'Università dei Sapori farà parte del progetto "Foodesignlab", della Regione Umbria, del Centro estero Umbria e dell'Adi, l'Associazione per il disegno industriale, assieme all'Università di Perugia e all'Accademia di belle arti. Uno spazio di archeologia industriale, nel cuore della città, dove, in futuro, verrà realizzato il Museo del design. Un lungo corridoio a forma di "T" dove arte, cultura, progettualità, moda e cibo si intrecciano

fra loro e danno vita a un "arcipelago del design". Un distretto di idee e profumi che prendono forma e si concretizzano al visitatore. In una scenografia di gigantografie di Steve McCurry, dedicate al cibo e al territorio umbro, saranno realizzati un'area dedicata alla preparazione dei cibi e ristorazione, un'area per laboratori di food design e un'area di accoglienza per la presentazione e la degustazione di prodotti realizzati sul posto.

"Il nostro obiettivo è quello di coinvolgere il più alto numero possibile di aziende locali, legate al settore del food e dell'agroalimentare, per farle conoscere al mondo e creare nuove occasioni di scambio e commercializzazione, oltre che per diffondere le eccellenze locali".



Scuola di gelateria nel campo del cacao. L'Università dei Sapori sarà protagonista a Milano dal 2015

Riprodurre le realtà dei Paesi

*Grande attenzione
al tema della sostenibilità*

► MILANO

Il Cluster riproduce le realtà dei Paesi partecipanti, con simulazioni di piantagioni, foreste tropicali, alberi stilizzati in legno, vele bianche che rimandano alle zone di essiccazione del cacao. Una grande attenzione è posta al tema della sostenibilità e all'uso di materiali riutilizzabili. Il 90% del cluster è già ultimato, mancano i dettagli finali. Un cluster che, per Guarducci, significa scommessa sul futuro: "Expo servirà a dare una accelerazione al processo di internazionalizzazione del nostro percorso, ad attivare un confronto con i Paesi produttori di cacao, cercando di focalizzare l'attenzione su alcune criticità al momento presenti, come la questione manodopera o lo sfruttamento del lavoro minorile. E' all'Africa, uno dei Paesi emergenti, che volgiamo lo sguardo: sono in corso accordi con il governo della Costa d'Avorio per realizzare alcuni dei nostri progetti. L'obiettivo sarà quello di aprire e chiudere la filiera del cacao nel paese di origine. Il ruolo dell'Italia sarà quello di esportare macchinari, know how, tecnologie, con l'Umbria protagonista". Guarducci è pronto anche a organizzare eventi in Cina e Giappone, sviluppando ulteriori iniziative con partner locali. Come è noto sono in totale nove i cluster presenti: riso, cacao e cioccolato, caffè, frutta e legumi, il mondo delle spezie, cereali e tuberi, bio-Mediterraneo, isole, mare e cibo, agricoltura e alimentazione zone aride.

Ogni Paese presente nei Cluster ha uno spazio espositivo individuale, dove sviluppa una sua propria interpretazione del Tema di Expo Milano 2015. ◀

In diecimila all'Expo con i biglietti Tigros

Tagliandi per tutti i dipendenti e agevolazioni speciali per i clienti

Emanuela Spagna

SOLBIATE ARNO - «Un grande evento mondiale come Expo, che tra l'altro ha al centro il tema della nutrizione e del cibo, deve essere vissuto fino in fondo da tutti e, in modo particolare, da chi, come noi, si occupa di commercializzare innanzitutto prodotti freschi e di qualità. Ecco perché abbiamo pensato di regalare un biglietto open ad ognuno dei nostri dipendenti. In questo modo potranno visitare di persona l'esposizione, nutrire le proprie curiosità ed essere spronati a pensare anche a delle novità per il futuro». **Paolo Orrigoni** (il secondo da destra nella foto), amministratore delegato di Tigros, può essere annoverato senza ombra di dubbio tra i cosiddetti "Expottimisti". Crede a tal punto nella validità e nell'importanza della grande esposizione che sarà inaugurata il prossimo primo maggio, che ha deciso di far sì che la sua azienda - i suoi supermercati - possano di fatto di-

ventare veicolo di promozione per l'evento. «Ma non vogliamo fare operazioni commerciali - precisa - abbiamo pensato esclusivamente a iniziative che, innanzitutto, possano portare più persone possibili a visitare i padiglioni e, contemporaneamente, a riflettere sul valore del cibo e della sostenibilità». Così, oltre ai 1.600 dipendenti, Orrigoni ha pensato bene di mettere a disposizione dei propri clienti biglietti a prezzi particolarmente vantaggiosi («il prezzo più basso attualmente esistente sul mercato», precisa Orrigoni), con ulteriori particolari sconti per disabili e bambini. Non basta. Fino al 5 maggio ci saranno i "gratta e vivi Expo", tagliandi della fortuna che mettono in palio altri mille biglietti e che saranno consegnati ai clienti ogni 35 euro di spesa. E poi ci sono le scuole. Tigros, infatti, ha indetto il concorso "Disegna la tua borsa della spesa Expo Milano 2015". I ragazzi sono quindi chiamati a dare una veste grafi-

ca a una shopper. Per le prime quattro scuole classificate, in palio ci sono naturalmente biglietti di ingresso all'evento.

«Noi vorremmo che più persone possibili godessero di questa occasione», ha sottolineato Orrigoni. «Vediamo che c'è molta curiosità intorno a Expo. Però questa curiosità va concretizzata». E, fatti quattro conti, Orrigoni ha spiegato che i potenziali ingressi ai padiglioni firmati Tigros sono circa diecimila.

Ma non basta ancora. Perché Expo è anche cultura del cibo. E dunque, da maggio a ottobre, sempre Tigros propone corsi di cucina gratuiti con chef stellati incentrati sui nove cluster della manifestazione: cereali e tuberi, spezie, riso, cacao e cioccolato, frutta e legumi, zone aride, bio-Mediterraneo, isole mare e cibo, caffè.

E poi c'è il nutrimento dello spirito e dell'anima. In collaborazione con il Circolo degli Artisti di Varese, infatti, nei punti vendita aziendali sa-

rà allestita una mostra d'arte itinerante composta da 53 opere, realizzate sulla base dei temi di Expo. I clienti potranno visitare la mostra e votare

la propria opera preferita sul sito di Tigros.

Paolo

Orrigoni:

«Crediamo che l'evento debba essere vissuto»

Nei prossimi sei mesi opere d'arte sul tema del cibo nei supermercati

LA PREALPINA

10 Aprile 2015



Cereali Varvello e Domori il Cibo degli Dei

CLUSTER

DENTRO. *E Fuori. I Saloni, l'Expo Gate, il sito dell'esposizione. Il Fuori funziona, a prescindere: oggi chiese di grano al Gate del Castello con la presentazione di Farine Varvello 1888, sponsor ufficiale di Expo2015 del Cluster Cereali e Tuberi. Un modo per capire la biodiversità agricola e imprenditoriale e il concetto di «Cluster» la vera forza di Milano, da sempre, e di Expo. Sei mesi di attività, taste e racconto della storia antica e moderna di un'azienda, di un gusto da salvare. Cluster 2. Domori è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione è affidata ad Eurochocolate. Promuoverà approfondimenti, il nuovo «codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta – ricorda il Presidente e fondatore Gianluca Franzoni –. La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione». Franzoni è fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno l'area eventi del teatro il venerdì, dalle 17.00 alle 18, con artisti, scrittori, musicisti, per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Docenti universitari e chef affermati. La storia dei Paese produttori*

presenti nel cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Principe.

Marco Mangiarotti

«Il cioccolato perugino conquisterà Expo 2015»

L'INCONTRO IL SINDACO ROMIZI VISITA I CANTIERI E IL 'CLUSTER' DI MILANO

—PERUGIA—

IL SINDACO Andrea Romizi ha visitato nei giorni scorsi il cantiere di Expo Milano 2015, incontrando le maestranze umbre coinvolte nei lavori, circa settanta persone impegnate a pieno ritmo in vista del primo maggio, giorno d'inaugurazione dell'«Esposizione Universale», la prima dedicata al tema dell'alimentazione. Ad illustrare al primo cittadino lo stato d'avanzamento delle opere è stato Alberto Guarducci, direttore dei lavori per Eurochocolate e provider del cluster cacao e cioccolato, il padiglione collettivo dedicato al «Cibo degli Dei» che ospita il territorio perugino nell'area dedicata ai Distretti italiani del cioccolato.

«**IN VIRTÙ** del rapporto del capoluogo umbro con il cioccolato, che affonda le radici nella storia industriale della città – commenta Romizi –, Perugia sarà protagonista ad Expo Milano 2015 su uno dei temi cardine dell'offerta culturale, turistica e produttiva del nostro territorio». Insieme al Comune, anche la Regione e la Camera di Commercio svolgono un ruolo di primo piano nella promozione del Distretto perugino. Complessivamente, i Distretti italiani del cioccolato, dove sono presenti anche il territorio di Torino e quello di Modica, occupano uno spazio di circa 200metri quadrati all'interno del quale ogni «distretto» avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

IL LAYOUT esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e com-

pleto che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei distretti.





Expo a Busto mette le ali con l'infopoint del passato

Expo 2015, Busto è pronta: inaugurato lo "hub infopoint". «Abbiamo fatto un investimento nel nome di Enrico Dell'Acqua, che quando il vento era contrario riposizionava le vele a favore di vento invece che rientrare in porto» sottolinea il sindaco Gigi Farioli, per mettere a tacere le polemiche sul costo della struttura, realizzata recuperando le vecchie cèntine dei Molini Marzoli. «È una struttura che unisce la tradizione al futuro» aggiunge l'assessore al commercio Ivo Azzimonti.

Diverse le aziende che bussano alle porte di Palazzo Gilardoni per piazzare i propri stand sotto lo "hub infopoint". Per ora ci sono Birra Poretta, partner Expo 2015, e Dolci Libertà, la pasticceria del carcere che avrà uno stand nel cluster del cacao all'Expo. «Stiamo sviluppando un prodotto ad hoc per il periodo Expo - annuncia Dionigi Colombo - un panettoncino con i simboli di Busto e Milano». Ieri l'infopoint ha debuttato nel segno di Volandia, con il simulatore di volo delle Frece Tricolori con un "professore" d'eccezione, l'ex europarlamentare Francesco Speroni. «Siamo orgogliosi di realizzare e far decollare aerei più veloci del suono e di farlo dalla provincia di Varese» chiarisce il presidente di Volandia, Marco Reguzzoni. Settimana prossima la struttura ospiterà lo "spazio festival" del Baff 2015, poi si trasferirà alle Nord. Intanto per Expo in centro arriva anche il wi-fi del Distretto. **A. AL**

Expo, un ventaglio di opportunità per i giovani

Domani in Cattolica incontro per illustrare le possibili collaborazioni destinate agli studenti

red. cro.

Expo 2015 sarà il più grande ristorante del mondo, il tema della sicurezza alimentare è infatti in primo piano e il sistema universitario sta contribuendo attivamente a questa discussione. L'Università Cattolica, tramite Ucsa ExpoLab, il laboratorio che raccoglie le competenze dell'ateneo sulla Food Risk Analysis, in collaborazione con le organizzazioni e università anche sovranazionali, ha sviluppato un modello di alta formazione per esperti di analisi del rischio alimentare.

Di questo si parlerà domani, mercoledì 15 aprile, dalle 10.30. L'Università Cattolica di Piacenza organizza "A lezione di Expo" incontro destinato agli studenti universitari per comunicare tutte le opportunità offerte da Expo. Intervengono gli esperti Giacomo Biraghi e Alvise De Sanctis, e Pier Sandro Cocconcelli, direttore di ExpoLab e docente di microbiologia della facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali. È ancora: il preside della stessa Facoltà, Lorenzo Morelli e il professor Adriano Marocco illustreranno i progetti in cui l'Università Cattolica è direttamente coinvolta, le collaborazioni in atto e le opportunità destinate agli studenti.

Cocconcelli si soffermerà sulle specificità del cluster del cacao: «Il concetto dei cluster è innovativo, serve a facilitare e promuovere la partecipazione di paesi emergenti e in via di sviluppo, una grande occasione di confronto e di discussione». «Il cioccolato è un alimento che appassiona milioni di persone; certamente attirerà l'interesse dei visitatori di Expo, che avranno l'occasione di riflettere su questo prodotto alimentare anche da punti di vista meno comuni. Abbiamo declinato il tema del cacao - prosegue Cocconcelli - in sei diverse sezioni. Innanzitutto la storia, biodiversità e coltivazione, i processi

di trasformazione, l'economia e gli aspetti legati alla salute».

Sarà il preside Morelli a introdurre Ecotrophelia 2015, che quest'anno avrà sede proprio a Piacenza convogliando nella nostra città e nella nostra università tutte le squadre del concorso alimentare internazionale per università «un'occasione straordinaria di confronto sul tema dell'agroalimentare del futuro, con protagonisti i giovani professionisti di domani» sottolinea il preside. Si parlerà di opportunità di formazione (master e scuola di specializzazione) legate all'Expo, di stage e tirocini, di ingressi a prezzo agevolato per gli studenti.

Adriano Marocco si soffermerà sui progetti che Cattolica seguirà per Expo 2015 Piacenza e che vedranno il coinvolgimento anche di studenti universitari. In particolare "Noi giovani ci EXPOniamo verso il futuro" organizzato fra la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, la Facoltà di Scienze della Formazione, Confindustria, Cooperativa Mondo Aperto e Casa Montagna. Presenterà anche la convegnistica legata alla valorizzazione del pomodoro. Infine, il workshop su "Il patrimonio scientifico e culturale del Collegio Alberoni di Piacenza".



Un gruppo di studenti dell'Università Cattolica di San Lazzaro

Scrittore e chef si incontrano...

EUROCHOCOLATE E L'ASSOCIAZIONE DI ORTA

e.gr.

■ Anche a Expo 2015 uno scrittore e uno chef si incontrano... Parola di Eurochocolate. Ufficiale la partnership con l'Associazione Scrittori e Sapori che, per tutta la durata del grande evento milanese, sarà protagonista ogni mercoledì dalle 15 alle 19 del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato. Scrittori e chef racconteranno la loro esperienza e porteranno la propria testimonianza nell'ambito del format "Cocoa and Chocolate Experience"; pasticciere, cioccolatieri e maestri di cucina si esibiranno live nel "Chococoa Show", mentre artisti, scultori, vignettisti e anche parrucchieri potranno esprimere il proprio talento in "Cocoa: Seeds of Creativity". Una occasione per gettare un ponte tra il nostro Paese e la cultura, la storia, le tradizioni e le ricette dei Paesi presenti nel Cluster: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, Sao Tome e Principe. «Fin dalla sua costituzione la nostra associazione, che ha sede a Orta San Giulio, - sono parole di Laura Travaini, presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori che annovera nel direttivo anche apprezzati scrittori, noti giornalisti e chef stellati - ha proposto con successo la formula degli incontri culturali legati alla letteratura e all'enogastronomia. Siamo impazienti di cogliere questa straordinaria opportunità di promozione e ringraziamo Eurochocolate che da alla nostra associazione la possibilità di essere presente su un palcoscenico così importante». Quattro gli

appuntamenti in programma a maggio: saranno il 6 maggio (con Mario Antonetti, Bruno Gambarotta, Paola e Piero Bertinotti, Anna Abate), il 13 (Marco Poletti e Michele Botta, Anna Abate e Stefania Sironi, Massimo Gertosio e Daniele Rota), il 20 (Roberto Brabolini, Federico Preti, Anna Abate e Fabrizio Sciangola) e il 27 (Chiaroscuri di Cioccolato, Art Show, Grazia Simeone, Laura Travaini, Luisa Valazza, Anna Abate e Antonio Disabato).



Le eccellenze umbre verso Milano

Con "Umbria Expo", quattro giorni dedicati alla mostra internazionale

► PERUGIA

L'Umbria si incammina verso Expo Milano 2015. Lo ha fatto con la quattro giorni "Umbria Expo", conclusasi il 14 aprile, nel centro storico perugino, che ha ospitato convegni, dibattiti, approfondimenti, ma anche momenti ricreativi e l'arte dei maestri infioratori di Spello". L'obiettivo della manifestazione è stato quello di valorizzare l'identità culturale, artigianale e gastronomica di eccellenza dell'Umbria, attraverso parole d'ordine come qualità, sostenibilità, creatività e innovazione. A concludere la rassegna sono stati i convegni dedicati al cibo, alla salute e alle eccellenze umbre: "Sono ciò che mangio", "Mangi sano, vivi meglio!" e "Madre Terra". Agli incontri hanno partecipato rappresentanti di università, sanità, amministrazione e imprenditoria. Fra gli appuntamenti, anche la presentazione di Expo Milano 2015, in piazza IV novembre, sotto la tenda di "Anci per Expo". Sono intervenuti il sindaco di Perugia, Andrea Romizi, la presidente della Regione, Catuscia Marini, il vicepresidente di Anci Umbria, Sergio Batino, il presidente dell'Ati3 Umbria, Fabrizio Cardarelli, il Presidente Felcos Umbria, Silvano Ricci, l'executive manager di Eurochocolate Diana Del Vecchio, il responsabile della comunicazione di "Anci per Expo", Marco Marturano, Paolo Cottini, della direzione affari istituzionali di Expo, Massimo Minelli, Consigliere di Fondazione Triulza, ed Ezio Bertino, responsabile di comunicazione e relazioni esterne di Seat Pagine Gialle. Ad Expo, per le eccellenze del territorio parteciperanno i Comuni di "Res Tipica" che, in Umbria, rappresentano il 70 per cento del totale, la percentuale più alta d'Italia. "Le città del vino, dell'olio, del tartufo, del miele rappresentano una ricchezza non solo per il proprio territorio, ma per l'intero Paese - ha affermato il Sergio Batino - Le nostre realtà sono le prime nell'esprimere le tipicità di prodotto, la scommessa vera è rendere globali queste tipicità con la cultura della sana alimentazione". La presidente Marini ha evidenziato come Expo 2015 rappresenti "un'importante opportunità per l'Italia e per la nostra regione". L'Umbria, dunque, saprà rappresentare al meglio il tema "Nutrire il pianeta", "aiutando una seria riflessione sull'alimentazione nel mondo, a partire dalla qualità delle produzioni. Sarebbe

importante - ha concluso - utilizzare le opportunità che dà Expo per instaurare confronti istituzionali con le delegazioni dei Paesi ospiti per di promuovere il brand Umbria". ◀

Perugia, Modica e Torino: l'Italia del cioccolato "invade" Expo

PERUGIA - A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster cacao e cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al "cibo degli dei" li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti italiani del cioccolato.



Folla per Eurochocolate

Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del territorio e contribuire alla riflessione sul tema dell'alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle esposizioni universali. Complessivamente, l'area dei Distretti italiani del cioccolato occupa uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria. Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente calendario di eventi.

MODICA, PERUGIA E TORINO PER L'ITALIA DEL CIOCCOLATO

ALIMENTARE *Ecco i territori presenti all'Expo di Milano e che condividono con Eurochocolate gli spazi del grande padiglione collettivo dedicato al "cibo degli dei"*

► PERUGIA

A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al "Cibo degli Dei" li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti italiani del cioccolato. Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle esposizioni universali.

Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la presidente della Regione, Catuscia Marini. "La nostra partecipazione - afferma - è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura".

"La presenza all'Expo del Comune di Perugia - conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al marketing territoriale, Michele Fioroni - rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale a un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare". "A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità", sostiene il presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni. L'area dei Distretti italiani del cioccolato, occupa uno spazio di circa 200 metri quadri dove ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata. ◀

VOGLIA DI CACAO

EXPO 2015-I *Claudio Corallo sarà uno dei protagonisti*

► **PERUGIA**

A Expo Milano 2015, Claudio Corallo, l'unico al mondo che (con oltre 40 anni di esperienza di lavoro in piantagione) coltiva cacao e produce cioccolato nello stesso luogo, São Tomé e Príncipe, sarà protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider. "Siamo stati i primi produttori a coltivare il nostro proprio cacao" conferma Corallo che da 25 anni vive e lavora nel secondo più piccolo Stato africano che agli inizi del '900 produceva la maggior quantità di cacao al mondo. "Le nostre piante - sottolinea Corallo, impegnato in prima persona nella coltivazione - sono le discendenti delle prime piante di cacao che arrivarono in Africa, a Príncipe, intorno al 1819. Nella piantagione tutti i lavori sono seguiti con la massima cura in modo da produrre il migliore cacao e quindi il miglior cioccolato possibile". ◀



A Milano per cogliere tutte le opportunità e far conoscere il “brand” dell’Umbria

PERUGIA -Una quattro giorni dedicata a Umbria Expo, durante la quale il centro storico di Perugia ha ospitato convegni, dibattiti, momenti di approfondimento, ma anche ricreativi e ludici.

Obiettivo della manifestazione la valorizzazione dell’identità culturale, artigianale e gastronomica di eccellenza della nostra regione, attraverso azioni rivolte alla qualità, alla sostenibilità, alla creatività e all’innovazione. Sono state attivate reti di relazioni economiche sociali, scientifiche e culturali che rappresentano il know-how scientifico regionale in materia di alimentazione e corretti stili di vita, l’offerta e la promozione dei prodotti di eccellenza del territorio, il marketing delle filiere turistiche, la qualità dal punto di vista alimentare, ma anche dal punto di vista paesaggistico e culturale.

In conclusione dell’iniziativa tre importanti convegni - talk show e la conferenza stampa dei Borghi più belli d’Italia. Un susseguirsi di incontri dedicati al cibo e alla salute e alle eccellenze umbre ai quali hanno partecipato il mondo dell’Università e della sanità, le amministrazioni, e alcuni imprenditori rappresentativi delle eccellenze umbre. Nel pomeriggio occhi puntati sulla presentazione di Expo Milano 2015, sotto la tenda hospitality del truck “AnciperExpo” alla quale sono intervenuti il sindaco di Perugia, Romizi, la presidente della Regione, Catuscia Marini, il vice presidente di Anci Umbria, Batino, il Presidente dell’Ati3 Umbria, Cardarelli, il presidente Felcos Umbria, Silvano Ricci, l’executive manager Eurochocolate Diana Del Vecchio, il responsabile comunicazione di “AnciperExpo”, Marco Marturano, Paolo Cottini, della direzione affari istituzionali di Expo, Massimo Minelli, consigliere di fondazione Triulza ed Ezio Bertino, responsabile comunicazione e relazioni esterne di Seat pagine gialle.

La presentazione è stata un importante momento per conoscere Expo e tutte le sue molteplici sfaccettature a pochi giorni dall’inizio dell’evento. Per le eccellenze del territorio, sarà variegata la partecipazione dei comuni di Res tipica che, in Umbria, rappresentano il 70% del totale, la percentuale più alta d’Italia. «Le città del vino, dell’olio, del tartufo, del miele, solo per citarne alcune rappresentano una ricchezza non solo per il proprio territorio, ma per l’intero Paese» ha affermato il vice presidente Anci Umbria Batino. La presidente Marini, ha evidenziato come tutto il sistema regionale debba utilizzare al meglio la

presenza dell’Umbria a Milano e cercherà di seguire il filo conduttore del tema dell’esposizione “Nutrire il pianeta”. «La regione - ha detto - può rappresentare al meglio questo tema, per una seria riflessione sull’alimentazione nel mondo, a partire dalla qualità delle produzioni alimentari, alla sua sicurezza. Sarebbe inoltre importante cercare di utilizzare le opportunità che dà Expo per confronti istituzionali con le delegazioni dei Paesi ospiti e promuovere il “brand Umbria”.

**Lindt Italia spinge
sull'above the line
e si lega ad Expo 13**

Aziende Lindt Italia porta la Chocolate Factory ad Expo 2015; investimenti pubblicitari in crescita

di **Andrea Salvadori**

Lindt Italia si lega ad Expo Milano 2015 in qualità di official sponsor e incrementa nel 2015 gli investimenti pubblicitari. Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015, in occasione della kermesse planetaria, la filiale italiana del colosso svizzero aprirà le porte della sua The Chocolate Factory, posizionata all'interno del sito sul Decumano, a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato dove saranno dunque presenti i più importanti paesi produttori di cacao. «Obiettivo della nostra partecipazione ad Expo - spiega a DailyMedia il direttore marketing Francesca De Marco - è far conoscere ai 20 milioni di visitatori attesi l'eccellenza del nostro cioccolato. Una squadra di 11 Maitres Chocolatiers Lindt farà assaggiare le esclusive creazioni di cioccolato e le famose boules Lindor, uno dei nostri prodotti icona. Con la partecipazione ad Expo, intendiamo poi far conoscere al pubblico i nostri progetti di sostenibilità e di tracciabilità, che permeano tutta la catena del valore: dall'approvvigionamento del cacao, passando per la produzione e fino al consumo sostenibile, con l'obiettivo di offrire un prodotto di qualità e che rispetti i più alti standard di sicurezza alimentare». Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, The Chocolate Factory si estenderà su una superficie di 240 metri quadri e si aprirà con un percorso educativo dedicato ai segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta, passando per le diverse fasi di lavorazione. A seguire un'area dedicata ai

fondatori David Sprüngli e Rodolphe Lindt e, infine, l'area dove i visitatori potranno acquistare le specialità firmate Lindt e le confezioni personalizzate Expo Milano 2015. Sul fronte della comunicazione, la partecipazione ad Expo sarà al centro di campagne dedicate, di cui però non sono stati definiti ancora i dettagli. Per il resto, ha proseguito De Marco, «torneremo on air dopo l'estate con le nuove campagne Lindor con una pianificazione concentrata in televisione, a cui va l'80% del budget pubblicitario. Quest'anno abbiamo deciso di puntare più sulla pubblicità classica, dirottando sui media parte degli investimenti prima utilizzati per la comunicazione sul punto vendita. Meno push e più pull per comunicare, dunque, il valore della marca». Lowe Pirella è l'agenzia creativa, Media Village si occupa di planning e buying, Milleventi di pr e attività sui social.



Feste e lauree a Expo 2015 con Eurochocolate

PERUGIA - Festeggia i tuoi momenti importanti a Expo Milano 2015. È l'idea lanciata dal patron di Eurochocolate, Eugenio Guarducci. Festeggiare nel Cluster cacao e cioccolato, prenotando l'esclusivo Roof Garden, firmato Eurochocolate, capace di ospitare fino a 100 persone e realizzato sul tetto del Padiglione distretti italiani del cioccolato.

Un'opportunità per festeggiare in maniera originale lauree, compleanni, anniversari aziendali.



Cioccolato «live» nell'area di Expo con i maestri Lindt

INDUNO OLONA

—INDUNO OLONA—

LA LINDT parteciperà all'Expo come sponsor ufficiale della manifestazione. La notizia è stata annunciata ieri durante un incontro organizzato allo Swiss Corner di Milano. Il progetto che verrà presentato è stato battezzato «The chocolate factory»: l'ampio spazio espositivo di 240 metri quadri si affaccerà sul Decumano a fianco del Cluster del cacao e del cioccolato, in cui saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao nel mondo. Durante l'appuntamento di ieri è intervenuto Fabrizio Parini, amministratore delegato di Lindt Italia, raccontando nel dettaglio le motivazioni per cui Lindt ha scelto di prendere parte a questo progetto. «A Expo - ha spiegato - faremo cultura sulla produzione del cioccolato, raccontando e spiegando le fasi che contribuiscono a creare quella che noi chiamiamo la Lindt Difference, ovvero le tappe che rendono il nostro cioccolato unico e speciale».

THE CHOCOLATE Factory, nome dell'iniziativa, ospiterà la squadra di undici «maitres chocolatiers» Lindt che incanterà i visitatori con l'arte, la passione e la magia del cioccolato. «Creeranno ogni giorno le raffinate ed esclusive praline decorate secondo la tradizione Lindt, un'ampia gamma di tavolette con golosi ingredienti a vista e le boule Lindor, il nostro prodotto più famoso e amato nel mondo per la sua irresistibile scioglievolezza - ha raccontato Fabrizio Parini - I maitres sono pronti a

preparare in sei mesi circa un milione 500mila prodotti, con più di 2.200 ore di produzione live». Il cuore di «The Chocolate Factory» sarà, infatti, l'area dedicata ai maestri del cioccolato. Il team scelto per lavorare a Expo è frutto di un grande progetto di «reclutamento», dedicato a giovani praticanti, che hanno seguito oltre 160 ore di aula e laboratorio. Nel progetto sono stati coinvolti importanti istituti alberghieri e di pasticceria, tra cui l'Ifse di Piobesi Torinese e l'Istituto De Filippi di Varese.



DOLCEZZA Lo staff
dei pasticceri di Lindt

Lindt dà più gusto a Expo

Il colosso svizzero di Induno Olona presenta la sua Factory a Expo. E promette un eden del cioccolato



Lindt apre la casa del gusto a Expo Il cioccolato conquisterà il mondo

Maitres chocolatiers da Induno Olona per regalare ai visitatori il meglio e la qualità. Dalla produzione alla sostenibilità sociale e ambientale: l'eden è in una "Factory"

MILANO
MATTEO FONTANA

Non un semplice stand, quanto piuttosto un polo del gusto, per proporre e fare assaggiare ai visitatori la qualità assoluta del cioccolato Lindt, direttamente dalle sapienti mani dei maitres chocolatiers formati nello stabilimento di Induno Olona.

Lindt Italia crede nell'Expo, che sta per aprire i battenti e di cui sarà official sponsor, oltre che diretta protagonista attraverso lo spazio "The Chocolate Factory", presentato ufficialmente ieri a Milano dai vertici dell'azienda e che farebbe invidia persino a Willy Wonka.

Raccontare la produzione del cioccolato Lindt, fare assaggiare direttamente ai visitatori dell'Esposizione Universale la qualità dei prodotti dell'azienda, alcuni dei quali pensati proprio per Expo e spiegare i progetti di sostenibilità sociale ed ambientale di cui Lindt è protagonista dal 2008; questi i tre principali obiettivi della presenza all'evento mondiale di Milano della multinazionale svizzera, che ha il suo quartier ge-

nerale italiano in provincia di Varese.

Più di duecento metri quadrati

«Ad Expo vogliamo fare cultura sul cioccolato - ha affermato Fabrizio Parini, amministratore delegato di Lindt Italia - spiegando con un linguaggio semplice e diretto ai visitatori in cosa consiste la "Lindt difference", che rende il nostro cioccolato unico e speciale».

Sarà il "The Chocolate Factory", un'area di 240 metri quadrati che si affaccerà sul Decumano, a fianco dei cluster del cacao e del cioccolato e dove saranno presenti i maggiori Paesi produttori, ad ospitare l'eccellenza Lindt.

Una squadra di dieci giovani maitres chocolatiers sarà a disposizione tutti i giorni, per far assaggiare ai visitatori dell'Expo, tutte le prelibatezze griffate Lindt; con gli ingredienti a vista, i maestri del cioccolato assembleranno ricette per tutti i gusti, perché la qualità professata dall'azienda possa essere apprezzata direttamente dai palati dei visitatori. La stima di Lindt è che nei 184 giorni di apertura della Fattoria del Cioccolato, venga prodotto circa un milione e mezzo di

prodotti realizzati dal vivo, direttamente a Expo.

Nei prossimi giorni, i nuovi dieci maitres chocolatier Lindt, selezionati da un'apposita Academy voluta dall'azienda, coinvolgendo anche istituti alberghieri prestigiosi come il De Filippidi Varese, riceveranno il meritato attestato, grazie al quale diventeranno ambasciatori della qualità Lindt ad Expo 2015; un diploma ottenuto dopo 160 ore di formazione, curate direttamente dai maestri del cioccolato che lavorano nel polo di Induno Olona.

Dal 1845 a oggi

All'interno dello stand, ci sarà spazio anche per conoscere la storia di Lindt, iniziata nel lontano 1845 grazie all'intuizione, ancora oggi attuale, di David Sprungli e Rodolphe Lindt.

Non certo meno importante la parte di stand dedicata ai progetti di sostenibilità sociale ed ambientale che Lindt ha messo in campo dal 2008, con politiche sostenibili che permeano tutta la catena di valore; dall'approvvigionamento del cacao in Paesi come il Ghana, con la tracciabilità di ben 45 mila picco-

li produttori di fave di cacao, al miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori, ad esempio con la costruzione di una scuola.

«Un altro obiettivo - ha concluso Parini - è quello di continuare a ridurre del 2% all'anno l'impatto ambientale delle nostre produzioni; siamo orgogliosi di partecipare ad un evento unico come Expo dove vogliamo essere interlocutori privilegiati sui temi legati all'alimentazione; Lindt fa della qualità, della tecnologia produttiva e della sicurezza alimentare, gli elementi centrali della propria missione». ■

Una squadra di dieci giovani sarà pronta per preparare gli assaggi

Giochi, film e dolcezze Il padiglione dei bambini

Eventi e itinerari tra Rho, Cascina Triulza e Triennale

Sarà «un'Expo a misura di famiglie e soprattutto di bambini».

Dalla Fabbrica di cioccolato alle Avventure nell'orto, dal Children Park ai laboratori della biodiversità fino al parco giochi per la fascia 3-10 anni con otto installazioni interattive.



Giochi, film e fabbrica di cioccolato «Un evento sicuro per le famiglie»

Spazi e itinerari per i bambini tra il sito di Rho, Cascina Triulza e la Triennale

Dalla Fabbrica di cioccolato alle Avventure nell'orto, dal Children Park ai laboratori della biodiversità e mille altre cose: sarà «un'Expo a misura di famiglie e soprattutto di bambini», dice il commissario Giuseppe Sala.

I percorsi per i più piccoli visitatori di Expo sono stati presentati ufficialmente ieri e sono tanti. Il più «dedicato» è il parco-giochi pensato per la fascia 3-10 anni dagli specialisti di Reggio Children, che come ha spiegato l'assessore ai Servizi educativi Francesco Cappelli sarà gestito dal Comune di Milano e comprende otto installazioni interattive per comprendere il valore dell'acqua, degli alberi, dell'energia, conoscere le voci degli animali e il profumo delle piante.

La seconda iniziativa è «Childrenshare», un progetto con venti testimonianze del lavoro delle numerose organizzazioni italiane e internazionali, dall'Onu all'Unesco, impegnate a promuovere la conoscenza del tema alimentazione e l'educazione a non sprecare le risorse. Ma le aree tematiche iniziano già ai diversi ingressi dell'Expo, da una parte con il Padiglione Zero e dall'altra col Parco della Biodiversità, mentre itinerari per bambini sono presenti anche al Future Food District e lungo la mostra «Arts & Foods» della Triennale. Intensa la programmazione di Cascina Triulza, e pensato per i bambini è anche il film proposto nel Padiglione dell'Unione Europea. Save The Children ha allestito un intero villaggio per rac-

contare l'importanza del cibo sulla salute dei bambini nel mondo. E attenzione ai bambini è prevista non solo in quasi tutti i padiglioni dei singoli Paesi ma soprattutto in alcuni cluster come quelli del cacao, delle zone aride, delle isole. La programmazione degli eventi per bambini sarà disponibile sul sito, mentre l'appuntamento con la parata di Foody è per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio. Una specifica Family Map, aggiornata via via, indicherà i principali appuntamenti all'intero del sito e si potrà scaricare dal sito Internet www.expo2015.org.

«Come confermato dal ministro Alfano — ripete Sala — a garantire la sicurezza ci saranno più uomini del previsto e insisto a dire che Expo sarà uno dei posti più sicuri d'Italia. Un conto è la consapevolezza dei rischi, che abbiamo ben presente. Ma altrettanto pericoloso è diffondere l'idea di una Expo insicura». I numeri sono importanti: «Abbiamo finora più di 500 mila prenotazioni dalle scuole, ma puntiamo anche sulle visite delle famiglie».

A facilitare la visita di queste ultime sarà il servizio di sharing economy «CiaoMami», un sito patrocinato dal Padiglione Italia che consentirà ai genitori di mettere a disposizione, prenotare o condividere passeggini, marsupi, giocattoli e accessori vari per l'infanzia in modo da non doverseli portare per forza appresso da casa. Il servizio sarà gratuito e «per gli scambi degli oggetti ci si dovrà incontrare — spiega una delle

ideatrici Martina Zavattin — proprio per aumentare le occasioni di contatto tra persone».

Concorsi per le scuole sono stati studiati anche da McDonald's, che ha stanziato 250 mila euro in premi vari per le classi vincitrici.

Paolo Foschini

La scheda

● Sono finora 500 mila le prenotazioni arrivate a vario titolo dalle scuole per portare all'Expo gli studenti

● Per favorire la visita degli studenti il loro biglietto di ingresso, acquistato con tutta la classe, costa 10 euro

● Agevolazioni e diverse categorie di sconti sono previste per le famiglie, secondo varie formule che dipendono dal numero dei figli e dei giorni di visita



Come sarà
Il Children Park
per i bambini e
le loro famiglie
progettato nel
sito di Rho- Pero

VERGA-Plast all'Expo con CHOCO

L'azienda VERGA-Plast, fondata a Lomazzo nel 1958 dal Sig. Giancarlo Verga, sarà presente, in qualità di Event Sponsor, all'Expo Milano 2015 dall'1 Maggio al 31 Ottobre, con 501 dei suoi complementi d'arredo, i CHOCO, dal design delizioso a forma di cubetto di cioccolato, con i quali VERGA-Plast renderà ancora più attraente la struttura dei Distretti Italiani del Cioccolato. Le pareti esterne del Cluster del Cacao e del Cioccolato, verranno, infatti, ricoperte da moltissimi CHOCO, così da ricreare

l'effetto tavoletta di cioccolato. I cubetti CHOCO, inoltre, assumeranno all'interno di Expo Milano molteplici funzioni: saranno adibiti a sedute e power charging station nell'area della Darsena. VERGA-Plast, leader nella creazione di prodotti nautici con una gamma di imbarcazioni che oggi va dai 2,20 metri ai 6,00 per un totale di 24 esemplari e nella termoformatura di prodotti conto terzi, ha creato una linea di Design interamente dedicata agli amanti del Made in Italy. Grazie alla collaborazione con importan-

ti Designer dalle idee innovative, nascono i progetti di complementi d'arredo ottenuti con l'utilizzo di materie plastiche di ottima qualità e forte spessore, talvolta abbinate a materiali pregiati quali legno, cuoio e altri ancora. Tra questi ricordiamo le sedute/contenitore Thimble e Ska, oltre che i tavolini lcs e le simpatiche ed originali lampade Clipper. Con più di 55 anni di esperienza, VERGA-Plast è sempre alla continua ricerca delle tecnologie più avanzate per soddisfare con passione ogni esigenza.



Un'Esposizione a misura di bimbo

Dal Children Park alla parata con Foody: tante idee per divertirsi

Daniela Ova

Ci sono anche i bambini fra i protagonisti di Expo. E proprio a loro l'Esposizione Universale si rivolge con una serie di servizi e iniziative dedicata ai più piccoli. Per aiutarli a orientarsi, per esempio, è stata messa a punto una cartina a misura di bimbo, disponibile sia in versione cartacea sia su internet. Sempre ai piccoli è dedicato il *Children Park* (realizzato in collaborazione con Reggio Childrene gestita dal Comune), area tematica con otto punti di gioco dove i piccoli dai quattro ai dieci anni possono svolgere tante attività pensate per loro.

Le attrazioni sono intitolate *Ring around the planet*, *Ring around the future* e tutte hanno attinenza con il tema centrale di Expo: nutrire il pianeta. Così si va dalla caccia alle gocce d'acqua per evitare gli sprechi a un gioco multimediale nel quale i bambini diventano alberi. A misura di famiglia è anche il Padiglione Zero, con la riproduzione di decine di animali a grandezza naturale, e l'orto del Parco della biodiversità. Così come i laboratori di Palazzo Italia e il *Children Lab* allestito alla cascina Triulza.

Ci sono poi le iniziative organizzate dai singoli Paesi, come la caccia al tesoro ideata dalla Svizzera e i giochi messi a disposizione nel padiglione dell'Angola. C'è spazio anche per i golosi, visto che nel cluster del cacao è stata creata

una fabbrica del cioccolato, mentre in quello dedicato al mare è possibile pescare i pesciolini nelle acque cristalline delle Maldive.

Alcune cose sono appositamente pensate per loro come gli spazi Kinder+Sport e i servizi offerti da Chicco (come passeggini e pannolini), e la parata che la mascotte di Expo Foody farà tutti i giorni alle 11,30 e alle 16.



Foto ricordo con la mascotte Foody all'Expogate.

Luca Molinari è professore di Storia dell'architettura contemporanea all'Università Vanvitelli di Napoli



Expo: l'architettura

Evitato l'effetto luna-park

Passeggeremo in una vera città

Un luogo rassicurante, dai riferimenti certi e con un sistema viario regolare



Il Padiglione Italia si estende lungo il Cardo e occupa 14 mila metri quadri



Il padiglione del Kuwait e, accanto, quello degli Stati Uniti



Il padiglione del Regno Unito è uno dei 55 costruiti in autonomia dai singoli Paesi



Una suggestiva vista del Decumano: una passeggiata tra i padiglioni protetta da grandi vele, che si richiama alla pianta urbanistica delle città romane

LUCA MOLINARI

L'apertura di Expo è alle porte e le aspettative sono tante. In questi mesi abbiamo costruito la nostra esperienza del sito espositivo solo attraverso le mappe e i rendering disponibili sui siti specializzati, ma ormai tra pochissimi giorni tutti potremo camminare liberamente in quella piccola città temporanea realizzata in meno di due anni alle porte di Milano.

L'effetto sarà quello di muoversi dentro un vero nucleo urbano, perché così è stato immaginato dal gruppo dei progettisti coordinati da Jacques Herzog, Stefano Boeri e Ricky Burdett, che hanno deciso di trasformare quest'area in un fram-

mento di città in netta contrapposizione all'effetto Luna Park prodotto dalle precedenti edizioni di Expo.

Questa scelta provocherà in ogni visitatore un'impressione rassicurante perché cammineremo in un luogo dai riferimenti certi dati dal sistema viario regolare appoggiato a un cardo e a un decumano e dal recinto arboreo e acquatico unitario. La stessa altezza degli edifici è fissata con chiarezza così come l'equilibrio tra spazi aperti e costruiti.

Ogni architettura che avremo modo di visitare, alla fine di Expo sarà smontata e i materiali con cui è stata costruita saranno riciclati. Diverso il destino del Padiglione Italia e dei 10.000 tra alberi e arbusti piantati per l'occasione, che resteranno invece in loco.

1.900

metri: è il Decumano
La strada principale che attraversa il sito dell'Expo per tutta la sua lunghezza è lunga quasi due chilometri: in buona parte è coperto da vele

Ognuno potrà attraversare Expo costruendo un proprio percorso perché attratto da un'immagine, un colore o un'esperienza differente, ma ho comunque provato a immaginare come potrà essere l'esperienza di una visita in questo luogo.

Sono quasi le dieci di mattina, tra poco i cancelli d'ingresso apriranno e insieme a migliaia di altre persone m'incammino lungo la passerella che, dalla stazione ferroviaria Rho-Pero conduce alla porta ovest del sito di Expo.

Superati i tornelli mi trovo subito di fronte a un'immagine potente: due grandi edifici, disegnati da Michele De Lucchi, completamente rivestiti di legno, posti ai margini opposti del

10.000

tra alberi e arbusti
Piantati per decorare l'Expo, resteranno al loro posto anche quando verranno smantellate le strutture dell'esposizione universale

mio percorso. Sembrano due enormi frammenti di un paesaggio formato da montagne e avvallamenti. Decido di entrare nell'edificio di sinistra, il Padiglione Zero, che m'introduce ai contenuti di fondo del tema di Expo: Nutrire il Pianeta.

Sono travolto da grandi scenografie, video con immagini potenti che hanno il potere di sedurre, divertire e aprire gli occhi su una delle più grandi urgenze che l'umanità dovrà affrontare nei prossimi decenni.

Uscito dal Padiglione introduttivo, entro nel vivo di Expo: mi aspettano i padiglioni e le storie di oltre 145 diversi Paesi del mondo. Seguendo il flusso della gente mi ritrovo nel decumano, la strada principale che attraversa il sito in lunghezza,

forte dei suoi 1.900 metri. La lunga e bellissima copertura a vele mi protegge dal caldo e dal sole, ma sono anche piacevolmente frastornato dalle centinaia d'immagini e odori che travolgono i miei sensi.

La passeggiata all'ombra delle vele è un viaggio nel mondo. Scopro decine di padiglioni diversi per forme, materie, offerte culturali e gastronomiche.

Subito sulla destra incontro i padiglioni del Bahrain e dell'Angola, Paesi che non erano mai stati a nessuna Expo precedente. Le architetture sono di grande qualità, la prima disegnata dall'olandese Anne Holtrop e la seconda dalla portoghese Paula Nascimento.

A poche centinaia di metri sul lato opposto trovo una delle novità più interessanti: i primi tre cluster dedicati al Riso, Cacao e Caffè, veri e propri villaggi, ognuno composto da un grande spazio pubblico centrale che ospita eventi e due mostre tematiche e dai padiglioni dei singoli Paesi uniti dal tema comune.

Proprio di fronte al cluster Caffè è difficile resistere all'invito del grande padiglione cinese e di quello thailandese al suo fianco. Se, però, avessi con me dei bambini andrei a visitare l'area adiacente curata da Reggio Children, un vero e proprio viaggio immaginario a metà tra quello affrontato da Alice nel suo Paese delle meraviglie e quello scientifico compiuto da Darwin.

Riprendo la mia passeggiata lungo il decumano, mi perdo tra i sapori e i colori travolgenti dei cluster dedicati alla Frutta e alle Spezie e continuo fino all'incrocio con il Cardo. Siamo nel cuore di Expo e non abbiamo che l'imbarazzo della scelta: a destra il padiglione sul Cibo del Futuro curato da Carlo Ratti e l'anfiteatro all'aria aperta, a sinistra l'area del Padiglione Italia e il Lake Arena con l'Albero della Vita posto al suo centro. Mi faccio sedurre dalla forza del "nostro" padiglione disegnato dallo studio Nemesi, incuriosito dalla sua facciata organica e dalla piazza coperta che scopro avvicinandomi.

Lascio il lago alle mie spalle attratto da un altro blocco di cluster. È la volta del Bio-Mediterraneo, delle Isole e delle Zone Aride. Anche qui ogni insediamento diverso riserva grandi sorprese nei suoi spazi interni comuni.

Seguendo il corso d'acqua esterno arrivo all'area dedicata alla Bio-Diversità con le serre e gli spazi di riposo che si affiancano alla collina mediterranea e al piccolo, ma sofisticato padiglione di Slow Food disegnato da Herzog & de Meuron. Sono arrivato alla fine del decumano e non mi resta che tornare indietro. È l'occasione per scoprire molti altri padiglioni nazionali come quello della Russia, della Svizzera, dell'Austria, del Cile, del Giappone e del Kuwait, tutti frutto della creatività di grandi autori.

La mia maratona è terminata e così la giornata. Mi merito un premio: un concerto dentro l'Anfiteatro a ciclo aperto dove ogni notte ci saranno spettacoli ed eventi.

La guida

Expo, quel che serve sapere per scegliere in un menù dove tutto il mondo è in vetrina



Undici ore al giorno fino al 31 ottobre

Undici ore al giorno per 184 giorni. Expo 2015 non si ferma quasi mai. L'accesso al sito grande come 170 campi da calcio sarà garantito ogni giorno da venerdì 1° maggio a sabato 31 ottobre, dalle 10 del mattino alle 23, quando non si spegneranno le luci ma inizierà il lavoro di pulizia. Alle 19 chiuderanno i padiglioni espositivi ma rimarranno aperte le aree di ristoro con la possibilità di accedere con uno speciale biglietto scontato a 5 euro. Per garantire la sicurezza, al sito si accederà attraverso 400 archetti e 108 metal detector.

I biglietti: dove e con quali sconti

Fino al 30 aprile i biglietti per Expo 2015 hanno il 20% di sconto. Dal primo maggio saranno a tariffa piena ma con tantissime agevolazioni per le famiglie o gli ingressi multipli. Il modo più semplice di acquistare il biglietto è on line sul sito www.expo2015.org il punto vendita numero 1 è all'Expostage in piazza Castello a Milano. Ma in Italia e all'estero ci sono numerosi rivenditori con il logo della manifestazione che garantisce l'acquisto. Il biglietto semplice acquistato entro il 30 aprile costa 32 euro che possono diventare 27 se si predetermina la data. Dopo il primo maggio si passa a 39 euro se open o 34 se a data fissa. L'ingresso solo serale costa 5 euro. Una famiglia con 2 adulti e 1 bambino paga al massimo 84,50 euro che diventano 73 se non è open. Lo stagionale valido 6 mesi costa 115 euro.

In metro o con il treno anche ad alta velocità

Ci sono mille modi per arrivare a Expo 2015. Il più facile una volta a Milano è servirsi della metropolitana linea 1 rossa e scendere alla fermata Rho-Fiera. Il biglietto valido per una sola corsa costa 2 euro e 50. Possibili vari abbonamenti. Dalla fermata di Duomo ci vogliono 25 minuti, 35 dalla Stazione Centrale. Dalla fermata Rho-Fiera si accede attraverso delle scale all'ingresso Ovest-Florenza. Passato il piazzale dei controlli il visitatore deve percorrere la passerella pedonale Expo-Fiera. In treno si arriva fino alla stazione di Rho Fiera Milano con connessioni garantite al Passante ferroviario milanese. Una fermata dedicata co-

FABIO POLETTI
MILANO

Meglio decidere prima che cosa vedere a Expo 2015. Il sito www.expo2015.org e le applicazioni interattive nell'area espositiva grande un milione di metri quadrati e come 170 campi da calcio permettono di organizzare la propria visita guidata personale. Perché alla fine è solo una questione di gusto personale scegliere come orientarsi tra i 54 padiglioni self-building costruiti dai Paesi che hanno voluto un proprio

spazio espositivo, i 9 cluster monotematici dedicati al cibo declinato in ogni sua variante o i 19 padiglioni che raccolgono organizzazioni internazionali, della società civile o i padiglioni corporate delle singole aziende. L'offerta è decisamente variegata, pur sotto un unico tema: «Nutrire il pianeta, energia per la vita». Se ne discuterà anche all'Onu a ottobre con la presentazione della Carta di Milano. I 145 Paesi partecipanti a Expo, pari al 94% della popolazione mondiale, offrono il meglio in fatto di

cibo. La Corea del Nord, l'ultima arrivata - e sembra di buon auspicio per i delicati equilibri mondiali in quell'area - punta tutto sul ginseng. Ma chi non vorrebbe farsi una birretta nel padiglione della Repubblica Ceca, assaggiare qualche insetto commestibile e ipernutriente con cui si sfamano già due miliardi di persone al mondo o assaggiare i frutti delle oasi nello stand del Bahrein? Per non parlare di legumi, riso, tuberi, cereali, cacao a cui sono dedicati padiglioni tematici per conoscere la storia di quei

prodotti e assaggiarli direttamente. Certo non è sconsigliato nemmeno andare a zonzo lungo il Decumano o il Cardo, le due strade principali che si incrociano lungo il sito. Il primo è lungo 1300 metri l'altro poco più di 300. In ogni angolo un padiglione o una attrazione. L'Albero della vita che con i suoi 35 metri di legno e acciaio intrecciato seguendo il disegno del pavimento di Michelangelo in piazza Campidoglio a Roma sarà illuminato da oltre 3 milioni di luci a led è di Expo il simbolo. Dal 13 maggio

al 30 agosto nell'Open Air Theatre ci sarà il Cirque du Soleil con lo spettacolo Allavita! scritto apposta per l'esposizione. Dal primo giorno non sarà tutto prontissimo. Si corre per aprire in tempo il ristorante del Padiglione Italia, per l'Auditorium ci vorrà un po' di pazienza, e arriveranno solo il 2 giugno gli allestimenti lungo il Decumano del 3 volte premio Oscar alla sceneggiatura Dante Ferretti. Ma il «New York Times» ha già detto che Milano con Expo è una delle mete cool del 2015.

IL SECOLO XIX savona

23 Aprile 2015



struttura apposta per Expo 2015 sarà utilizzata da chi viaggia con l'Alta velocità. L'arrivo è alla stazione di Rho-Piera Expo Milano 2015 in corrispondenza all'accesso Ovest Trivulza. Durante i 6 mesi dell'evento Milano sarà raggiungibile in treno con 238 corse e oltre 130mila posti al giorno tra collegamenti nazionali e internazionali. In aereo dagli scali di Linate, Malpensa e Orio al Serio ci sono navette stradali o ferroviarie per raggiungere il centro della città.

Wi-fi gratuito e isole di ricarica

Expo 2015 è smart. Coperta da una rete di oltre 200 km di fibra ottica il sito sarà interamente free wi-fi. Per accedere alla connessione garantita da Cisco, uno dei partner dell'esposizione, basta configurare il proprio smartphone in modalità wi-fi per essere agganciati da uno dei 1000 punti di accesso. L'iscrizione è gratuita così come la app Expo 2015. E per essere sicuri di non rimanere con le batterie a terra, in tutte le zone di ristorazione e in un centinaio di isole digitali sparse sul sito sarà possibile ricaricare i device.

Park e navette per chi è in auto

Tutte le strade portano a Expo. Basta arrivare a Milano e trovare i cartelli stradali che indicano il percorso per arrivare al sito a Nord Ovest della città. Attorno al sito ci sono quattro parcheggi. Il più comodo - ma ovviamente il più trafficato - sarà il parcheggio di Merlata con 900 posti che consente un accesso diretto tramite una passerella che porta all'ingresso Sud Merlata. A Merlata arrivano anche i bus privati. Gli altri parcheggi sono collegati con un servizio di navetta

gratuito. Dal parcheggio di Arese con il mila stali la navetta porta all'ingresso Est Roserio. Da Fiera Milano con altri 10 mila posti auto dove si lascia il proprio mezzo, il bus di Expo arriva fino all'accesso Ovest Fiorenza. Dal parcheggio di Treviso con 1500 posti auto si va in navetta fino all'accesso Est Roserio. I parcheggi sono aperti dalle 8 del mattino all'1 di notte. Il posto auto per tutto il giorno costa 12,20 euro. Sul sito di Expo2015 il parcheggio si può prenotare on line.

Dalla piantagione alla tavola, la lunga vita del cioccolato

Il «cibo degli dei»

Aromaticità, rotondità, pulizia, persistenza: ecco il codice di degustazione del cioccolato, i canoni dell'eccellenza. Il cacao come rito, culto, cultura: all'Expo di Milano va in scena il cibo degli dei (*nella foto, una pianta di cacao*). Nel Cluster animato da Domori, storico brand del cioccolato gourmet, ed Eurochocolate, a maggio si alza il sipario su Cocoa and chocolate experience, uno dei format che animeranno l'area eventi. Al «Teatro all'aperto», ogni venerdì alle 17 Gianluca Franzoni, presidente di Domori, incontrerà artisti, musicisti e chef per illustrare il rapporto tra cioccolato, arte e musica. E far conoscere al pubblico i paesi produttori presenti nel padiglione collettivo, dal Camerun a Cuba.





24 Aprile 2015

Lunedì con Knam in Cuccagna

Che paradiso è senza cioccolato. È il titolo del libro del celebre chef-pasticcere Ernst Knam che lunedì sarà presente per la presentazione alla Cascina Cuccagna (via Cuccagna 2), alle **12.00**, nell'ambito dell'Expo Cluster Cacao di Sale&Pepe.

IL CLUSTER DEL CACAO E CIOCCOLATO DI PATRON GUARDUCCI SI ARRICCHISCE DELLA FRESCHEZZA DI YOGORINO **IL PARTICOLARE**

► PERUGIA

C'è anche una postazione dedicata a Yogorino, fra i 12 street stand, presenti nel cluster cacao e Cioccolato di cui Eurochocolate è official content provider. Per l'occasione, nell'elegante ed originale struttura saranno proposti frozen yogurt, che ben si sposano con la stagione estiva con copertura a base di cacao e cioccolato, e inediti abbinamenti ideati appositamente per l'imminente Esposizione universale che dal 1° maggio al 31 ottobre richiamerà l'attenzione sul tema di un'alimentazione sana sicura e sufficiente per gli uomini e sostenibile per il Paese. "Siamo orgogliosi di avere l'opportunità di partecipare ad un evento di portata mondiale come Expo Milano 2015 - fanno sapere dall'azienda - e siamo pronti a raccogliere una sfida impegnativa e coerente con la nostra mission che promuove un'alimentazione sana, equilibrata e naturale. Ad arricchire ulteriormente la chocolate experience dei visitatori del cluster cacao e cioccolato, saranno anche gli altri Street Stand, le 12 eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di tantissimi prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato. ◀

Un corso per conoscere il cioccolato

a. o.) Si è tenuto a Modica dal 17 al 20 aprile il corso di formazione "Cioccolato di Modica: connubio prodotto-territorio" promosso dal Comune di Modica e reso possibile dal Consorzio Turistico di Modica che ne ha finanziato l'attuazione in collaborazione con il Consorzio del Cioccolato di Modica. Coordinato dal prof. Vincenzo Russo dello Iulm di Milano è stato patrocinato dai Cluster del cacao e cioccolato e del Bio-Mediterraneo. Il corso è stato inaugurato dal sindaco Ignazio Abbate. Al corso hanno partecipato sei studenti provenienti dallo Iulm di Milano che presenzieranno il Distretto del Cioccolato di Modica per promuovere territorio e prodotto; vi hanno partecipato anche i giovani selezionati da Gioform e che saranno addetti alla vendita del cioccolato di Modica e i comunicatori museali del Museo del Cioccolato di Modica.

Giornata dedicata al cacao

INCONTRO Il 27 aprile, alle 10.30, al «Un posto al sole», ristorante all'interno di Cascina Cuccagna, si svolgerà giornata *Sapori e profumi dal mondo*, dedicata al cluster cacao e cioccolato. La giornata comincerà con la conferenza di presentazione del Cluster di Eugenio Guarducci, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015. Alle 12 sarà la volta dello showcooking dello chef Ernst Knam, Ambassador di Expo 2015. Alle ore 15, incontro con lo chef scienziato Marco Bianchi, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene*, alle ore 16 una lezione di cioccolato ed infine alle ore 17, appuntamento con il maestro pasticciere Davide Comaschi. L'evento è organizzato dal magazine Sale&Pepe.

27/04, Cascina Cuccagna
Ingresso libero

Cluster del cacao: tante idee da copiare

Oggi a Milano incontro gratuito

Si chiude in dolcezza, il ciclo "Sapori e Profumi dal mondo", aperto al pubblico alla Cascina Cuccagna di Milano. Oggi, alle ore 10.30, dopo il caffè di benvenuto, verrà presentato il cluster del cacao, uno dei 9 raggruppamenti tematici di Expo. Alle 12 Ernst Knam preparerà il dolce "Cioccolato São Tomé e Lamponi". Alle 15 lo chef scienziato Marco Bianchi presenta il suo libro "Io mi voglio bene, gli indispensabili in cucina" e prepara il "bianco cuore al cacao". Alle 17, showcooking di Davide Comaschi, campione mondiale di cioccolateria 2013 che prepara "Incantesimo di cioccolato". Info: www.expo2015.org

E il cluster del cioccolato porta la firma di patron Guarducci

Sei Paesi produttori, tre regioni e moltissime aziende animeranno i diversi spazi del più dolce ambito dell'Esposizione universale

► PERUGIA

È iniziato il conto alla rovescia per Expo 2015 ed Eurochocolate si prepara ad assumere il suo ruolo di official content provider del cluster "Cacao e cioccolato". Ne saranno i protagonisti i sei paesi produttori, Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe, che porteranno a Milano la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione del frutto del cacao. Insieme a loro, molte aziende italiane. "Siamo pronti a vivere, con un ruolo di primissimo piano, questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori - afferma Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate -. Il cantiere è ormai al termine e dobbiamo ringraziare le numerose realtà che ci stanno sostenendo in questo viaggio così ambizioso". Sarà Lindt a firmare "The chocolate factory", dove si potranno ammirare le creazioni live dei maîtres chocolatiers. Il padiglione "Italian chocolate districts" accoglierà le eccellenze della tradizione cioccolatiera tipica di Perugia e dell'Umbria, di Modica e della Sicilia e Torino e del Piemonte. Lo spazio dedicato ai tre territori italiani simbolo del legame dell'Italia con la produzione di cioccolato di qualità, porta la firma dei Comuni di Perugia, Modica e Torino, delle Regioni Umbria, Sicilia e Piemonte e delle rispettive Camere di commercio. Presente in quest'area anche Icam, l'azienda cioccolatiera lecchese, e il "Roof garden eurochocolate", un'esclusiva terrazza arredata col design di Myyour e con i pavimenti Tagina. Sarà un luogo di incontro e spettacolo il teatro all'aperto del Cluster, affacciato sul Decumano, dove ogni giorno si susseguiranno show cooking, talk show e attività per bambine e scuole. Ne saranno i protagonisti maestri pasticceri, cioccolatieri, chef

ed anche scrittori e aziende, come Pacari, Planet one con i Choco cocktails, Cna alimentare, Conpait, associazione scrittori e sapori, Claudio Corallo. Inoltre, cinque diversi format animeranno il palinsesto del palco. A firmare i macchinari del teatro, l'azienda Selmi; a tenere fresche le prelibatezze ci penserà Isa; Bravo sarà presente con le sue macchine pastORIZZatrici e Centrale del latte di Torino assicurerà la fornitura di latte. A meravigliare ci penseranno le fontane di cioccolato alimentate ad energia solare da Ecosuntek. I visitatori potranno completare la propria chocolate experience presso i 12 street stand del cluster, che porteranno la firma di Artigiano perugino, Costruttori di dolcezze, Dolei libertà e Domori ed ospiteranno Yogorino, Sweet and chocolate, To cioc e Fairtrade; a Mainetti, il compito di realizzare le shopper. Il chiosco in legno di Caffarel sarà immerso in un'area verde. Inoltre, per prendersi una pausa sarà disponibile una power charging station con sedute a forma di cioccolato, realizzate da Vergaplast, dove scaricare l'applicazione realizzata da Iquii. ◀



Cluster la tipicità è assicurata

La novità di Expo

I Cluster sono una delle novità di Expo Milano 2015: per la prima volta nei Cluster i Paesi non vengono raggruppati in padiglioni collettivi secondo criteri geografici, ma secondo identità tematiche e filiere alimentari. Sono caratterizzati da aree comuni, che sviluppano attraverso spazi funzionali (mercato, mostra, eventi, degustazioni) la filiera alimentare. Ogni Paese presente nei Cluster ha uno spazio espositivo individuale, dove sviluppa una sua propria interpretazione del Tema di Expo Milano 2015. I Cluster sono nove e riguardano: riso, cacao e cioccolato, caffè, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, bio-mediterraneo, isole mare e cibo ed infine zone aride.

- CACAO
E CIOCCOLATO

La città di
T o r i n o

avrà un ampio spazio nel Cluster dedicato al cioccolato. In esso quasi sicuramente ci saranno i canestrelli che verranno proposti per la loro tipicità tutta biellese.

- RISO Le aziende agricole che fanno parte del Consorzio Baraggia Vercellese e Biellese — l'unico riconosciuto con la Dop — troveranno spazio nel padiglione Federalimentari dove sarà presente anche l'Ente Nazionale Risi.



«Family map», la guida per genitori e bambini

ITINERARIO Tappe su misura per i piccoli fra divertimento e scoperta a *Children Park, aree gioco interattive e sensoriali su cibo e natura*. Ogni giorno due parate di Foody con gli amici frutti e ortaggi

Simona Turini

■ Expo a misura di famiglie e bambini accolti come «visitatori speciali». A partire dal Children Park, cuore di itinerari e tappe che si snodano in tutto il sito espositivo e offrono molto ai più piccoli con tante iniziative anche nei Padiglioni. Conoscere, scoprire e divertirsi sono le parole d'ordine. Con l'appuntamento fisso, ogni giorno, alle 11.30 e alle 16, dell'allegria parata della mascotte Foody con gli amici frutti e ortaggi.

Concetti che si declinano concretamente nella «Family Map» realizzata da Expo in cui sono illustrate le tappe ideali e le informazioni per le famiglie: utilissima per programmare la visita, contiene anche le informazioni sull'accoglienza «family friendly» e i servizi utili. In versione

cartacea e online, sarà distribuita ai visitatori e si può scaricare dal sito internet www.expo2015.org. Il Children Park, realizzato in collaborazione con Reggio Children e gestito dal Comune di Milano, propone otto aree di gioco dove i bambini, in particolare dai 4 ai 10 anni, sono coinvolti fra divertimento, apprendimento, esperienze sensoriali e interattive sul tema «Girotondo intorno al Mondo, girotondo intorno al Futuro».

Tappe da non perdere, fra le tante, lo spettacolare Padiglio-

neZero con le riproduzioni di decine di animali a misura reale, l'albero gigante che spunta dal pavimento e il viaggio nella storia del cibo, mentre il Parco della Biodiversità propone «avventure nell'orto». E ancora: Children Lab e area pic-nic a Cascina Triulza; cibo di domani, laboratori e un robot in azione al Future Food District. Nel Padiglione Italia troviamo la mostra «Fab Food. La fabbrica del gusto italiano» con la giostra Nutrire il Pianeta e il Juke-box dei desideri e nel Vivaio Scuole di Palazzo Italia, ogni giorno si potrà partecipare a laboratori. Ancora un esempio? «La fabbrica del cioccolato» e il Choco lab che si possono scoprire nel Cluster Cacao e Cioccolato.

L'area Kinder+Sport dedicata ai ragazzi promuove invece uno stile di vita sano con esperienze e giochi «in movimento». E Nel Padiglione esterno di Expo, alla Triennale (ingresso con lo stesso biglietto di Expo), alla mostra Arts&Foodsc'è un percorso «vietato agli adulti»: arti e cibi attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere per l'infanzia.

1.000

Passeggini gratuiti sabietine e 14 nursery con la Children Hospitality curata da Chicco

LA MAPPA

- **CLUSTER**
- **AREE TEMATICHE**
- **SITO ESPOSITIVO**
- PADIGLIONI SELF-BUILT**
Gli spazi espositivi dei paesi partecipanti si affacciano sul Decumano. Ogni paese, nella costruzione rispetta criteri relativi all'utilizzo dei materiali, al consumo energetico, all'organizzazione dello spazio

L'organizzazione delle Nazioni Unite è presente a Expo con una serie di installazioni sparse nel Sito Espositivo

DEDICATO ALLE FAMIGLIE

- Per i più piccoli**
- 1 Arts & Foods
 - 2 Cascina Triulza
 - 3 Children Park
 - 4 Coop
 - 5 Kinder - Sport
 - 6 Padiglione Italia
 - 7 Padiglione Zero
 - 8 Save the Children

Informazioni utili

- 1 Baby Area 0-4
- 2 Noleggi Passeggini
- 3 Telefono emergenza: 112
- 4 Informazioni: 020 20215

Troverete un fasciatoio in tutte le aree di servizio

ECCO COSA SI TROVERA NEL SITO ESPOSITIVO

Paesi	Cluster	Società Civile
Padiglioni e spazi espositivi dei Paesi protagonisti di Expo	Paesi diversi accomunati da un particolare genius loci, identità tematica o filiera alimentare	Organizzazioni e associazioni riflettono sul futuro di cibo e alimentazione



Aziende
 I Padiglioni e gli stand delle aziende private

Ristoranti
 Nel sito troverete decine di ristoranti e self service, per ogni palato, dove fare esperienze dirette

Chioschi
 Formati a uno dei tanti chioschi sparsi nel sito, potrai assaggiare prodotti di qualità e piatti ricercati

Cibo di strada
 Come nei più tradizionali mercati italiani, per uno spuntino veloce all'aperto

COME ARRIVARE

Auto
Parceggi: Merlata, Fiera Milano, Trenno e Arese, questi ultimi tre collegati all'Expo tramite navetta

Metro
Linea Rossa MM1. Biglietto: 5 euro air. Nei momenti di punta un treno ogni 2 minuti che può contenere fino a 1.200 persone

Treno
Treni Fs, Alta velocità (da Torino, Freccia Bianca), si ferma alla Stazione Rho-Fierai e Passante ferroviario

Pullman
Gran Turismo, in arrivo dalle autostrade A4 e A8

1 FIORENZA

2 TRIULZA

3 MERLATA

CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

Per i golosi inguaribili, degustazioni e show con maestri pasticceri e cioccolatieri di provenienza internazionale, organizzati per tutto il periodo di Expo a cura di Eurochocolate. Anche gli chef danno spettacolo (e assaggi), perché questo prodotto ormai entra in molte ricette salate.



Dall'agricoltura alle zone aride La guida all'Expo dalla A alla Z

Fra tre giorni apre l'evento più atteso. Ecco un manuale in ordine alfabetico per orientarsi nelle tante proposte delle decine di padiglioni. E organizzarsi uno o più itinerari tematici

Vetrina mondiale dell'alimentazione

ATTILIO BARBIERI

■ ■ ■ Cosa vedere, ma soprattutto, cosa cercare all'Expo che si apre fra tre giorni a Milano. Ecco una breve guida in ordine alfabetico per organizzarsi uno o più itinerari tematici.

Agricoltura. È la protagonista silente dell'esposizione universale. La sfida per nutrire il pianeta, che poi è il tema della manifestazione, si potrà vincere o perdere nei campi.

Biodiversità. Un'intera area tematica dell'esposizione è dedicata al Biodiversity Park: 8.500 metri quadri con un parco che riproduce gli ambienti caratteristici della flora italiana: le Alpi, l'Appennino, la Pianura Padana, gli altipiani e i tavolieri, le coste e le isole.

Cluster. Una delle novità introdotte a Milano: per la prima volta i Paesi vengono raggruppati anche secondo identità tematiche e filiere alimentari. In tutto i cluster sono nove: riso, cacao e cioccolato, caffè, frutta e legumi, specie, cereali e tuberi, bio mediterraneo, isole e mare, zone aride.

Dei. Al cibo degli Dei, cacao e cioccolato, è dedicato uno dei cluster più stimolanti che trae ispirazione dai luoghi in cui il ca-

cao viene coltivato: le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali. In quest'area sono presenti sei Paesi: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé e Principe.

Erbetta verde. Assieme alle piante e ai fiori, rappresenta la sfida degli allestitori. L'erba e i vegetali a piccolo e alto fusto devono resistere almeno fino alla fine dell'esposizione. Inclusi quelli abbarbicati su superfici verticali, come nei casi dei padiglioni di Francia e Monaco.

Future Food District. Posto all'incrocio tra Cardo e Decumano, il Future Food District comprende un padiglione di 2.500 metri quadri all'interno del quale la Coop Italia ha realizzato il supermercato del futuro. Al centro c'è il consumatore che potrà contare su tecnologie avanzatissime per scoprire fino in fondo il cibo che acquista.

Grande Milano. La Grande Milano, comprendente l'area metropolitana e i comuni limitrofi, ospiterà per i sei mesi dell'Expo oltre 35mila eventi pubblici.

Haiti. All'interno del cluster dei cereali e tuberi,

espone Haiti che sarà un banco di prova: l'idea è quella di aumentare le rese delle colture tradizionali, per assicurare l'autosufficienza alimentare allo stato più povero dell'America Latina.

Identità Golose. Da Carlo Cracco a Davide Oldani, da Claudio Sadler a Pino Cuttaia: trecento cuochi di livello mondiale si alterneranno nelle cucine del padiglione Identità Golose Expo, nato dall'imperdibile appuntamento ideato dal giornalista-gourmet Paolo Marchi. Una «contaminazione» fra il made in Italy a tavola più rigoroso e i gusti del mondo.

Legumi. Assieme alla frutta saranno protagonisti di un cluster dove espongono Paesi in cui fagioli e fave rappresentano un elemento base per la sicurezza alimentare.

Milan Center for Food Law and Policy. Un osservatorio permanente guidato dal giudice Livia Pomodoro che proporrà stimoli e soluzioni innovative in tema di diritto al cibo.

Nuove colture. Più che nuove specie geneticamente modificate (Ogm) arriveranno molte proposte per valorizzare le varietà tradizionali: dai cereali alle spezie, dal riso alla

frutta, fino ai fagioli. Un focus è dedicato ai terreni marginali dove antiche colture come quella cerealicola e della patata possono consentire alle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo di rendere produttivi appezzamenti di terreno abbandonati da secoli.

Organizzazioni internazionali. Oltre ai padiglioni degli stati, a quelli corporate e ai cluster, sono presenti anche tre organizzazioni internazionali: l'Unione europea, l'Onu e la Comunità dei Caraibi.

Padiglione zero. Curato da Davide Rampello e progettato da Michele De Lucchi, introduce la visita del sito espositivo di Expo 2015: 10mila metri di scenografie all'ingresso ovest, dove si attende il 70% degli arrivi.

Qatar. Il padiglione della Perla del Golfo è molto atteso per il tema che si è dato: soluzioni innovative per un cibo sostenibile. Dalle serre (nel deserto) alla tavola.

Ricette mondiali. Expo worldrecipes è il volto partecipativo di Expo, il ricettario globale in italiano e inglese, costruito grazie al contributo di una comunità di media publisher, blogger, chef, associazioni e consorzi. Più di 160mila ricette tradizionali pubblicate da oltre 700 autori. Accessibile alla url: worldrecipes.

expo2015.org.

Sito espositivo. È situato a ridosso del quartiere fieristico di Rho-Però. Occupa complessivamente oltre un milione di metri quadrati.

Tracciabilità. Uno dei temi, assieme alla sostenibilità sociale e ambientale, comuni a molte aree tematiche. Da dove viene questo cibo? Dalla risposta a questo interrogativo dipendono le sorti delle filiere agroalimentari. E talvolta di interesse popolazioni.

Uganda. Situato nel cluster del caffè, il padiglione del Paese africano rappresenterà la filiera produttiva che è la fonte numero uno di valuta straniera e in definitiva della sicurezza alimentare. Una buona pratica cui ispirarsi.

Veneranda fabbrica del Duomo. Sviluppato su più livelli, il padiglione conduce il visitatore su un percorso che permette di vivere simbolicamente l'esperienza di salire dalla Piazza Duomo alla Terrazza centrale della cattedrale fino a raggiungere una riproduzione della Madonna.

Women for Expo. Un progetto che offre alle donne di tutto il mondo la possibilità di esprimersi su nutrimento del corpo e nutrimento della libertà e dell'intelligenza. A partire dai 104 racconti inediti, composti per Expo da altrettante scrittrici di tutto il mondo.

Zone aride. Il cluster dove il tema dell'esposizione, «nutrire il pianeta», assume i contorni della sfida. Alla scoperta dei segreti millenari, grazie ai quali le popolazioni delle regioni più inospitali del mondo riescono a sopravvivere.

EXPO 2015: L'IDENTIKIT



- Periodo: **1 maggio-31 ottobre 2015**
- **Oltre 140 Paesi e Organizzazioni internazionali coinvolti**
- Area espositiva: **1,1 milioni di metri quadri**
- Visitatori attesi: **oltre 20 milioni**



Paesi

- Padiglioni e spazi espositivi dei Paesi protagonisti di Expo
- Il Padiglione Italia è nel Cardo, comprende il Palazzo Italia e gli spazi delle diverse regioni



Cluster

- Paesi diversi accomunati da una particolare identità tematica o filiera alimentare



Società Civile

- Organizzazioni e associazioni riflettono sul futuro di cibo e alimentazione



Aziende

- I padiglioni e gli stand delle aziende private

Aree tematiche

- Padiglioni e percorsi narrativi sul tema di Expo, con esposizioni e approfondimenti

Aree Eventi

- Spazi comuni con spettacoli e iniziative culturali

Ristoranti

- Nel sito troverete decine di ristoranti e self service, per ogni palato, dove fare esperienza diretta del tema



Cibo di Strada

- Come nei più tradizionali mercati italiani, per uno spuntino veloce all'aperto



Biglietti venduti ad oggi:
10 milioni

Metti a tavola 120mila persone Il menu quotidiano dell'Expo

Offerta con 150 ristoranti, self service e chioschi. Più il cibo da strada

Paolo Galliani
MILANO

SFIDA ONIRICA quella di "nutrire il mondo". Più praticabile l'idea di sfamare la folla che ogni giorno, per 6 mesi, percorrerà il Decumano e il Cardo, che è come rifocillare o mettere a tavola in dodici ore dai 60 e i 120mila visitatori, con punte di 200mila. Sarà un'Expo sostenibile ma anche commestibile quella che debutterà fra pochi giorni, che s'interrogherà sul futuro dell'umanità ma che intanto cercherà di cavarsela egregiamente con il pubblico che all'Esposizione Universale verrà ad assaggiare, fare confronti e giudicare. Insomma, grandi dibattiti e gigantesche degustazioni: poco meno di 150 ristoranti, self-service e chioschi. Senza contare gli show cooking, le postazioni da street food (almeno una dozzina), gli eventi gastronomici nelle 9 aree tematiche, i cosiddetti Cluster, negli spazi affidate a Eataly, a Identità Golose e in buona parte dei Padiglioni (53) allestiti dai Paesi che hanno maggiormente investito su Expo.

Certo, chi gioca in casa avrà un peso più evidente, con Peck, brand meneghino dell'eccellenza gastronomica, a gestire la ristorazione ufficiale del Padiglione Italia (al quarto e quinto piano), a scommettere sullo chef stellato Matteo Vigotti e a esaltare i piatti classici delle tradizioni milanesi e nazionali. Lungo il Cardo ci saranno un Padiglione del Vino e aree dedicate a birra, caffè, gelato, latte, olio, cacao. Le materie prime potranno essere apprezzate al Future Food District, al Parco della Biodiversità,

sulla Collina Mediterranea e nell'area Slow Food. Ma la presenza italiana sarà diffusa: grandi brand del beverage (Franciacorta, Martini&Rossi, birrifici Moretti e Angelo Poretti, etc.) e della pasticceria, con Eataly, che ad Expo coordinerà la ristorazione di una ventina di regioni su un'area attrezzata per ospitare 1500 persone.

UNA COSA È CERTA: spazio ridotto - almeno stavolta - per l'illusione della "filiera corta", perché ci sarà il mondo intero ai lati del Decumano e tra Padiglioni dei Paesi che a Milano hanno innalzato vetrine degne della loro cultura agroalimentare. E a fianco delle maggiori potenze della cucina internazionale (Francia, Spagna, Giappone, Cina, etc.), non mancheranno le filiere alimentari di nazioni in cerca di credito (Svizzera, Usa, etc.) e di realtà geografiche meno conosciute (Angola, Azerbaigian, etc.).

SORPRESE arriveranno dai Cluster, affollati di Paesi cosiddetti minori. E qui è facile prevedere un gran successo delle aree tematiche 'Cacao' (cioccolato), 'Zone Aride' (piatti tipici del Sahel) e 'Cereali e Tuberi', con il meglio delle lavorazioni a base di grano, quinoa, miglio e quant'altro. Un'evidenza: Expo, giro del mondo e insieme sismografo del sano appetito planetario. Con tanto di filosofia a fare da collante: «Viaggiamo con la testa e le gambe, ma anche con lo stomaco».

Risposte nel vento

Farinetti ad Expo strizzerà l'occhio a Dylan e a un certo modo di vedere il mondo:

«The answer is blowing in the wind». La risposta è nel vento. E negli stand di Eataly

Il gusto dell'Emilia

La ristorazione di 20 regioni sotto l'ombrello Eataly. Attesissima l'Emilia Romagna: a maggio con l'Osteria in Scandiano, a giugno con La Campanara

Eataly e Regioni

A Eataly la Toscana propone i ristoranti fiorentini Da Burde (maggio) e Il Magazzino (giugno). La Lombardia si affida ad Alice e Trattoria del Gabbiano

STELLE E DISTRETTI
Eventi nei cluster, spazi affidati a Eataly. E Peck curerà il padiglione Italia



Il Cusio con cioccolato all'Expo

Sapori

Expo. Grazie alla partnership tra "Eurochocolate" e l'Associazione cusiana "Scrittori e Sapori", coordinata da Laura Travaini, anche un pezzetto di Orta sarà presente a Expo 2015 che verrà inaugurata il prossimo 1° maggio.



Cluster, nove alimenti per gli uomini e gli dei

I Paesi che sono presenti a Expo 2015 e che non hanno scelto di avere un proprio padiglione espositivo, partecipano alle nove aree tematiche, i cosiddetti «cluster». Nove aree per nove tipologie di prodotti e di aree produttive che riassumono la produzione agro-alimentare del pianeta. Il primo cluster è dedicato al riso, cibo per eccellenza, nutriente e rassicurante. Il secondo è quello del cacao e cioccolato, il «cibo degli dei». Poi il caffè, l'«energia delle idee». Il quarto è scandito dalla



Giro del mondo in un giorno

Cibo disponibile per tutti è il tema che guiderà i sei mesi di iniziative ed eventi di Expo 2015. Più di 100 ristoranti, numerosi chef stellati: ma non sarà solo una grande abbuffata. Il problema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale guideranno la curiosità dei visitatori nei padiglioni realizzati dai più grandi architetti del momento

LA PARTENZA

La domanda inevitabile per il visitatore che fra qualche ora varcherà l'ingresso dell'Expo è questa: «Ce la farò a vedere tutto in un giorno solo?». La risposta è una: no. Il «tutto» dell'Esposizione è un «troppo». E il suo bello, probabilmente, è proprio questo. Sarà come entrare in un immenso luna park sapendo fin dall'inizio di essere costretti a selezionare: questa cosa sì, quell'altra no. A questo padiglione un'occhiata veloce, in quell'altro una visita più accurata. E quando arriverà l'ora di chiusura sarà sempre comunque troppo presto.

«Nutrire il pianeta» è il titolo pensato nel 2007 per l'Esposizione. Fu accolto con un brivido di diffidenza. Da allora il mega progetto iniziale è stato ridimensionato causa noie politiche e lungaggini burocratiche, nel frattempo il tema dell'alimentazione - anche nei suoi risvolti più drammatici - è però cresciuto d'importanza. Oggi quella per il cibo è una passione-ossessione collettiva, che nutre il successo dei talent show dedicati alla cucina, dei food-blogger, delle rubriche gastronomiche dei giornali. Non c'è nulla che sia più di moda, in questo momento. E non solo in Italia. Ma Expo, ovviamente, è molto più di questo.

Finora, secondo i dati dell'organizzazione, sono già stati venduti 10 milioni di biglietti. Cifra contestata da chi sostiene che sia in realtà una vendita fittizia, nel

senso che molte agenzie di viaggio di tutto il mondo hanno prenotato una gran numero di ticket, ma senza alcuna certezza di smerciarli. Si vedrà. Resta il fatto che Expo conta di venderne almeno 24 milioni poiché raggiunta quella quota gli incassi dovrebbero consentire di contabilizzare un bilancio in pareggio. Il biglietto base costa 27 euro, poi sono previsti sconti per studenti, over 65, disabili, e per chi vuole entrare per più giorni.

Lo spazio del Kuwait; a Daniel Libeskind si sono rivolti i cinesi. Ma anche chi non ha fatto ricorso a grandi architetti ha puntato molto sull'estetica degli edifici, alcuni dei quali dopo ottobre saranno smantellati. L'organizzazione ha imposto a tutti l'uso di materiali eco-compatibili a basso impatto ambientale.

Un altro architetto, Carlo Ratti, è l'ideatore del «Future food district» che, a detta di chi ha dato un'occhiata al progetto, sarà uno dei principali poli di attrazione. In pratica, un supermercato del futuro. Ma non bisogna immaginare cibi sintetici o pillole energetiche. Sui banchi ci saranno mele, pere, pomodori. Di innovativo c'è la possibilità per gli acquirenti di conoscere in diretta la provenienza della merce in vendita, il loro contenuto vitaminico e proteico, i benefici per la salute e le controindicazioni.

Colpisce il numero dei ristoranti all'interno dell'area: più di 100. Quasi tutte le nazioni presenti ne avranno uno, Slow Food avrà un padiglione al cui interno si alterneranno grandi firme della cucina italiana. E poi un'infinità di chioschi di street food. Ma non sarà solo una fiera gastronomica. Parlare di cibo significa anche altro. Chi visiterà il padiglio-

ne di Israele potrà capire come, grazie a una tecnologia d'avanguardia, un Paese che ha soltanto il 20% di territorio coltivabile riesce a soddisfare il 90% del fabbisogno alimentare.

ALBERI E CANALI

L'area dell'Esposizione Universale è di 1 milione 200 mila metri quadri, quanto centosettanta campi di calcio. Esibisce 12.000 alberi, un canale che circonda il perimetro dell'Esposizione, laghetti, piazze, giardini, piccole porzioni di terre coltivate. I Paesi che hanno deciso di esserci sono 145, metà dei quali ha allestito ognuno un padiglione tutto per sé. Gli altri saranno presenti in nove diversi spazi tematici (i cosiddetti cluster): cacao e cioccolato, caffè, riso, frutta e legumi, spezie, cereali e altro.

Per catturare l'interesse dei visitatori molti Paesi si sono affidati ad architetti di gran nome per l'ideazione degli edifici: Norman Foster (quello del Cetriolone della City londinese) ha disegnato il padiglione degli Emirati Arabi; l'italiano Italo Rota è il progetti-

**GIA VENDUTI ALMENO
10 MILIONI DI BIGLIETTI
OLTRE LA CURIOSITÀ
PER I SAPORI DI TUTTO
IL PIANETA, L'IMPEGNO
PER LA SOSTENIBILITÀ**



I CAPOLAVORI

A firma Italo Rota, il padiglione del Kuwait richiama le tradizionali barche, i Dhow. Come dune del deserto l'opera di Norman Foster per gli Emirati Arabi Uniti



Cibo, cultura
e architettura
tutto
a portata
di mano



LA SCULTURA
The Wings
dello studio
Libeskind
situato nel
cuore dell'Expo
a piazza Italia

C'è Pechino in prima fila

Il mondo in vetrina per sei mesi a Milano: sono 145 i Paesi presenti, rappresentano il 94 per cento della popolazione planetaria. Per la prima volta la Repubblica Popolare Cinese ha il suo padiglione nazionale, oltre ai tre per le sue aziende. La Svizzera scommette sulla sostenibilità e si affida all'etica del visitatore: i prodotti in distribuzione andranno in esaurimento.

LA PARTECIPAZIONE

Mario Baroni

Sarà perché hanno avuto la possibilità di "fare" l'Expo cinque anni fa, sarà perché si sentono ogni giorno di più i più autorevoli "padroni del mondo", sarà perché l'Occidente è per loro una naturale terra di conquista, o almeno di espansione, ma i cinesi sono destinati a essere i veri protagonisti dell'Expo di Milano. Il bilancio dei visitatori si farà alla fine, in autunno. Ma che la Cina sia il Paese leader dell'evento milanese è fuor di dubbio. Per la prima volta nella ultrasecolare storia delle Esposizioni Universali (Shanghai esclusa, ovviamente), la Cina ha voluto un padiglione nazionale. E con i tre padiglioni corporate (quello collettivo, China Corporate United Pavilion, e quelli aziendali, del leader del mercato immobiliare Vanke e della conglomerata che si occupa di energia, attività culturali, internet, la JooMoo) è certamente il Paese che ha maggiormente investito in questa straordinaria vetrina.

LA REGOLA DEL 30%

Una vetrina tematica, dove i temi del cibo, dell'agricoltura, della sostenibilità e della qualità alimentare, sono la guida per la presenza dei 145 Paesi che hanno aderito all'evento (rappresentano il 94% della popolazione mondiale). In 54 hanno scelto di crearsi il proprio padiglione (self-built). Per l'allestimento del proprio lotto i partecipanti hanno dovuto rispettare la "regola del 30%" che prevede di dedicare almeno il 30% dell'intero spazio espositivo ad aree aperte o a verde. L'altezza massima prevista di ogni Padiglione nazionale è di 12 metri ovvero 17 metri considerando i manufatti architettonici. Tutti i Pa-

esi partecipanti con un proprio padiglione sono obbligati a includere delle aree di ristorazione all'interno del proprio lotto, sviluppando una proposta coerente con il tema dell'Expo e del padiglione, che sia un elemento di attrazione. Ai Paesi viene inoltre richiesta un'attenzione particolare all'utilizzo di materiali riciclabili, all'implementazione di metodologie di gestione dei rifiuti all'avanguardia e di tecnologie per l'ottimizzazione dei flussi dei visitatori e la gestione delle code.

Il centinaio di altri Paesi che hanno aderito all'evento, ma che non hanno scelto di costruire un proprio padiglione espositivo, hanno trovato posto e opportunità all'interno delle nove aree (cluster) tematiche, caratterizzate da alcune tipologie di cibo o di sistema produttivo. I nove cluster sono dedicati a riso, cacao e cioccolato, caffè, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, bio-mediterraneo, isole mare e cibo, zone aride. Ciascuno di essi ricrea l'ambiente in cui si sviluppa, cresce, si utilizza fino al consumo.

Per i visitatori di Expo si tratterà di una occasione unica per fare un giro del mondo in un giorno soltanto, seguendo le suggestioni e le proposte di culture e abitudini alimentari più diverse. Ciascun Paese ha avuto la libertà di organizzare il proprio Padiglione secondo linee tematiche e scelte culturali diverse. C'è chi, come il Giappone, si è concentrato sul tema dell'alimentazione, articolando i fronti della salute e dell'educazione divertente (detta *edutainment*) inseguendo i concetti di armonia e di tecnologia: il padiglione nipponico ha per tema Diversità Armoniosa. Chi invece, come l'Azerbaijan si vuole far conoscere come produttore e distributore di prodotti alimentari biologici, sani e genuini, capaci

di assicurare un patto con le generazioni future: «Protezione dei cibi biologici e della biodiversità per le generazioni future» è il titolo della loro partecipazione. O più emotivamente, come il Cile, si punta su un tema apparentemente più generico: «L'amore del Cile». Che si traduce nella focalizzazione di frutta, talento gastronomico e sensazioni, quindi profumi (dallo stufato di manzo ai vini). C'è invece, come nel padiglione della Svizzera, chi punta più esplicitamente alle modalità di consumo. Un invito a essere responsabili per poter condividere con tutto il pianeta i prodotti alimentari.

Nel padiglione svizzero infatti ci saranno quattro torri riempite di generi alimentari non deperibili, gratuitamente disponibili per ogni consumatore, senza limiti di quantità. L'unico limite la consapevolezza che quei prodotti dovrebbero bastare per tutti per i sei mesi della durata dell'Expo. Non ci sarà alcun rabbocco. Quando le torri saranno svuotate, nessuno le riempirà di nuovo: segno indelebile dell'equilibrio di consumo, sempre che ci sia, dei primi visitatori.

Il padiglione nazionale della Cina, che ha per titolo «Terra di speranza, cibo per la vita», si propone proprio di sintetizzare un elemento essenziale della cultura millenaria cinese: «L'uomo è parte integrante della natura». Quindi la natura è un dono che deve generare gratitudine per il presente e speranza per il futuro. E l'agricoltura diventa metafora: come il contadino cura e protegge la sua terra, così il popolo deve custodire il pianeta. Non a caso la civiltà cinese vanta la sua durata plurimillennaria. Meditate, gente, meditate.

**I PROFUMI DEL CILE,
LA SFIDA AMBIENTALE
DEL GIAPPONE,
LA BIODIVERSITÀ
DELL'AZERBAIJAN:
54 STORIE DAL MONDO**



C'è anche la Fabbrica del cioccolato

PROGETTO SCUOLA

Per i golosi è un sogno che si trasforma in realtà. È la «Fabbrica del cioccolato». Non quella del film dove Willy Wonka mette alla prova vizi e virtù di grandi e piccini; ma un super laboratorio in cui una squadra di maitres chocolatier sfornerà prelibatezze e insegnerà ai ragazzi come nasce una tavoletta, dalle fave di cacao al modellaggio. Sicuramente la tappa più ghiotta del Progetto Scuola dell'Expo. All'Esposizione arriveranno in tanti: un milione e 300 mila ragazzi dall'Italia (il 70% dal nord, il 15% dal centro e altrettanti dal sud), 700 mila dall'estero. «Gli studenti rappresentano il 10% dei visitatori, è la più grande community che Expo 2015 ospiterà», affermano gli organizzatori. Obiettivo del Progetto Scuola è creare un confronto sul tema del cibo e sul diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della terra. Gli studenti hanno partecipato sia alla fase di costruzione dell'Esposizione e ora sperimenteranno sul campo ciò che hanno imparato.

Ecco allora il Children Park, un giardino articolato in otto tappe, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione sul girotondo come metafora di partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta. Le gocce d'acqua insegneranno ai ragazzi a evitare gli sprechi; nella postazione dell'ecologia i bambini saranno alberi, nelle aree tematiche col Parco della biodiversità e le Avventure nell'orto si passerà alla pratica, mettendo le mani nella terra. Nel Future food district, un supermercato del futuro, faranno la spesa con i robot. Ciascun Paese porterà la sua esperienza al Progetto Scuola. L'Angola contribuirà con il giardino delle verdure, la Mauritania con un cammello e il pozzo da cui attingere l'acqua; nel cluster delle zone aride ci saranno

la tenda e la piroga del Mali e in quello delle isole si imparerà la tecnica di pesca utilizzata nelle Maldive. Il costo del biglietto, per i giovanissimi che aderiscono al Progetto, è di 10 euro. C'è anche il pacchetto famiglia (due adulti e due bambini): 99 euro con data libera e 86 euro se il giorno viene fissato in anticipo.



Arriva «Gusti e sapori dal mondo» Così l'Expo 'tocca' Pian di Massiano

L'EVENTO CENTINAIA DI STAND NELLA RASSEGNA DAL 7 AL 10 MAGGIO

— PERUGIA —

L'UMBRIA è pronta alla grande sfida di Milano. Non vuole fare la comprimaria in un evento di portata assolutamente mondiale come «Expo 2015», che comincia dopodomani e che peraltro è dedicato all'alimentazione, settore dove una terra ricca di eccellenze come l'Umbria ha la possibilità di mettersi davvero in vetrina.

PER QUESTO, accanto alla straordinaria kermesse dei sei mesi milanesi, vengono organizzati eventi collaterali che si svolgono sul territorio regionale e che contribuiscono certamente a rafforzare l'immagine della regione e delle sue ricchezze. Si comincia con «Perugia Expo 2015: gusti e sapori del mondo». È una manifestazione all'«edizione zero», come tengono a sottolineare gli organizzatori, e si svolgerà dal 7 al 10 maggio in piazzale Umbria Jazz, a Pian di Massiano, lo stesso che ospita la Fiera dei Morti di novembre e il mercatino settimanale del sabato.

SI TRATTA di una rassegna che, nel secondo week-end di maggio, coinvolgerà centinaia di espositori e metterà in vetrina prodotti tipici, prelibatezze e primizie provenienti da ogni dove. «Perugia Expo 2015: gusti e sapori dal mondo» è organizzata da Cosap '99, il consorzio degli operatori su aree pubbliche, e da Fiva Umbria, la federazione che raccoglie i venditori ambulanti aderenti a Confcommercio. I dettagli della manifestazione di Pian di Massiano saranno resi noti stamattina alle 11, durante la presentazione ufficiale che si svolgerà nella Sala della Vaccara di Palazzo dei Priori.

TORNANDO all'«Expo 2015» di Milano, l'Umbria è pronta a giocare le sue carte con una partecipazione qualificata e massiccia, incentrata soprattutto sul ruolo di primo piano che avrà Eurochocolate. La kermesse perugina è stata infatti scelta come gestore del 'cluster' cacao e cioccolato durante i sei mesi dell'evento: ha il compito di curare la progettazione di contenuti, la creazione di padiglioni e la gestione commerciale degli eventi di una delle nove aree tematiche dell'esposizione uni-

versale, quella appunto dedicata al cioccolato.

Cacao e cioccolato subito protagonisti

L'appuntamento

Eurochocolate è pronta ad inaugurare il Cluster Cacao e Cioccolato. Ricco il calendario di eventi che durante la prima settimana si susseguiranno nel teatro del Cluster secondo 5 format: Chocoa Show, Chocoa Lab (con attività per bambini e famiglie che potranno conoscere da vicino le tecniche di lavorazione di cacao e cioccolato), Chocoa: Seeds of Creativity (per dar voce al mondo delle arti e della creatività), Chocoa Stories (con tanti video per conoscere meglio il Cibo degli Dei e le sue origini) e Chocoa Experience (con talk show, presentazioni di libri a tema, progetti di cooperazione nei Paesi produttori di cacao, testimonianze e momenti d'incontro). Si comincia domani con una scultura di cioccolato di Andrea Gaspari. Alle 10, sul palco verranno proiettati video e filmati a tema cacao e cioccolato. Alle 11, Chocoa Lab richiamerà l'attenzione su Pacari: un'occasione per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale. Roberto Caraceni, con il suo libro "La degustazione del Cioccolato", sarà protagonista alle 12 del format Chocoa Experience, seguito alle 13 da nuove proiezioni video. I Chocoa Show di Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia entusiasmeranno la platea a partire dalle 15. Alle 17 protagonista sarà Domori, con il suo cioccolato di qualità, frutto del pregiatissimo cacao Criollo. Alle 18, nell'ambito di Chocoa: Seeds of Creativity, a salire sul palco sarà lo scultore del cioccolato Salvatore Cicero in rappresentanza del Distretto modicano. E proprio Modica, con Andrea Iurato che si esibirà dalle 19 alle 21, sarà protagonista della prima serata del Cluster Cacao e Cioccolato. ◀

**PIU SPAZI
DEDICATI
ALLA REGIONE
MA LA SFIDA
È SUL CAPITALE
UMANO**

Fabio Nucci

ne è affidata all'informazione e alla divulgazione scientifica di Parco tecnologico agroalimentare, Università e istituti agrari, guidando i visitatori tra gli Orti interni alla Cascina per "sponsorzare" l'orticoltura.

E ancora la mostra Sensational Umbria, spazi per le imprese artigianali e del Terzo settore. La promozione dell'Umbria è affidata anche al cluster del cacao, finanziato con 150mila euro da Regione, Comune e Camera di commercio di Perugia e gestito da Eurochocolate, e a quello vino. Coordinato dall'enologo umbro Riccardo Cotarella, vi graviteranno una trentina di imprese umbre. Ci sarà anche un "temporary restaurant" dove accogliere le delegazioni di investitori internazionali, presentare le eccellenze regionali e le imprese umbre che operano anche nei settori arredo, confezionamento e formazione. A fare la sintesi dell'Umbria all'Expo, anche una brochure istituzionale in tre lingue, ma nell'impatto con gli occhi di 140 paesi, come in una grande impresa di comunicazione, sarà decisivo il capitale umano. Ossia quanti saranno agli stand e incontreranno gli operatori da tutto il mondo. Perché qualcosa deve restare: non ci dimentichiamo cosa scrisse Zafon a proposito di quanto rimase dell'Expo di Barcellona. Una funicolare.

LA PRESENZA DEL CHOCOLATIER SVIZZERO LINDT & SPRUNGLI ALL'EXPO MILANO 2015, di cui è sponsor ufficiale, si giocherà su due tasti. Il racconto del complesso processo di trasformazione delle fave di cacao in cioccolato. E quello delle politiche di sostenibilità ambientale e sociale del gruppo. I due racconti si potranno seguire nello spazio **The chocolate factory, un padiglione di 240 mq progettato da Lindt Italia insieme a **Eurochocolate**, che sorgerà sul fianco destro del Cluster del cacao e cioccolato. Qui si potranno degustare creazioni di cioccolato Lindt, preparate ogni giorno da maître chocolatier.**

L'EXPO NON È ANCORA COMINCIATO E DÀ GIÀ FRUTTI. Oggi pomeriggio l'agenzia per gli investimenti e il commercio **Apex Brasile**, firmerà un protocollo d'intesa con Promos, azienda per le attività internazionali della Camera di commercio di Milano, per promuovere le relazioni bilaterali economiche e commerciali tra i due paesi, favorire il business tra le Pmi italiane e brasiliane e organizzare l'incoming di oltre 150 buyer brasiliani di diversi settori durante i sei mesi dell'Expo, dove il paese sudamericano è presente con un padiglione che sviluppa il tema «Sfamando il mondo con soluzioni...».

TUTTO È PRONTO A MANDELLO, SULLE SPONDE DEL LAGO DI COMO, per accogliere i vip in visita a Expo Milano 2015. Villa Lario è stata ristrutturata e dotata di tutte le moderne tecnologie atte a

rendere confortevole, sicura e al riparo da occhi indiscreti la permanenza nelle cinque suite della residenza dei personaggi che la sceglieranno e di chi vorrà organizzarvi eventi all'insegna dell'alta cucina, grazie alla partnership con gli chef di Euro-Toques int'l diretta da Enrico Derflingher.

IL GRUPPO PAVESE RISO SCOTTI SI È RITAGLIATO UNA POSIZIONE D'EVIDENZA A EXPO MILANO 2015 accettando di coordinare il cluster del riso, in qualità di official sponsor di Expo, e facendosi affiancare da un grande chef: **Davide Oldani**. Una scelta controcorrente quella di Riso Scotti, considerato che nel cluster sono presenti produttori dell'area africana e asiatica in questo momento sotto attenta osservazione da parte della risicoltura italiana, che ne teme la concorrenza se non regolamentata da norme di salvaguardia all'importazione.

ANCHE L'IDROSCALO DI MILANO CONTRIBUIRÀ AD ARRICCHIRE L'OFFERTA DELLA CITTÀ PER CHI LA VISITERÀ IN OCCASIONE DELL'EXPO 2015. A lavori di riqualificazione ultimati (per 6 mln euro da regione e provincia di Milano), questo polmone verde da 800 mila mq si presenta al meglio per ospitare eventi sportivi di livello internazionale, come il Campionato mondiale di canoa sprint (18-23 agosto), e quello di biliardo sportivo (20-24 settembre), ma anche per il relax con spiagge balneabili, maneggio, attività sportive sull'acqua e a terra.

LA PRESENZA DEL CHOCOLATIER SVIZZERO LINDT & SPRUNGLI ALL'EXPO MILANO 2015, di cui è sponsor ufficiale, si giocherà su due tasti. Il racconto del complesso processo di trasformazione delle fave di cacao in cioccolato. E quello delle politiche di sostenibilità ambientale e sociale del gruppo. I due racconti si potranno seguire nello spazio **The chocolate factory**, un padiglione di 240 mq progettato da Lindt Italia insieme a **Eurochocolate**, che sorgerà sul fianco destro del Cluster del cacao e cioccolato. Qui si potranno degustare creazioni di cioccolato Lindt, preparate ogni giorno da maître chocolatier.

**MILANO E SHANGHAI
SEMPRE PIÙ VICINE**

GRAZIE A EXPO. È stato presentato ieri a stampa e operatori il «City Pavilion» dalla Repubblica Popolare Cinese che aprirà i battenti domenica 24 maggio, nato per supportare i tre padiglioni

*tematici cinesi all'interno del sito espositivo. Un progetto sino-italiano finalizzato ad aumentare la collaborazione tra i due paesi e la sinergia fra le due città, nell'anno che celebra il 45° anniversario dell'avvio delle relazioni diplomatiche tra Cina e Italia. Il **Padiglione Cinese in città** sarà una vetrina e un luogo di incontro tra aziende cinesi e italiane.*

ACCORDO TRA MANPOWER GROUP, OFFICIAL HR PREMIUM PARTNER DI EXPO 2015 E IVRI, leader italiano nella sicurezza privata, per garantire i servizi di security di alcuni padiglioni. Ivri. Tra questi: Usa, Emirati Arabi, Messico, Padiglione Vino e Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano.

BIRRA MORETTI SBARCA A EXPO 2015, PRODOTTA DIRETTAMENTE CON LA FORZA DEL SOLE. Grazie agli impianti fotovoltaici installati sui tetti dei birrifici di Comun Nuovo (Bg) e Massafra (Ta), l'energia raccolta copre il fabbisogno connesso all'intera produzione. La produzione della prima bottiglia è avvenuta il 27 aprile, nel corso di un incontro in cui è stato illustrato il percorso innovativo condotto da Birra Moretti, fino a ottenere il ruolo di official partner di Expo Milano 2015.



MODICA

**Una ricetta
addolcirà
l'Expo 2015**



La grande sfida dell'Expo Modica vuol calare gli assi

Il cioccolato farà da traino agli altri prodotti tipici

EVENTO INTERNAZIONALE. La città parteciperà in due Cluster: ventuno i dolcieri coinvolt

VALENTINA RAFFA

Tutto è pronto. Modica si appresta alla grande sfida dell'Expo, che aprirà i battenti do mani. La città parteciperà in due Cluster del cioccolato e del cacao e quello del Bio Mediterraneo. Le tipicità del nostro territorio, dal cioccolato ai prodotti della terra e a formaggi, affronteranno la grande platea internazionale coniugandosi con un altro punto forza di Modica: la descrizione che fanno alcuni grandi scrittori, che sarà offerta in pillole ai visitatori attraverso delle cartoline che immortalano la bellezza del nostro territorio.

Gli ingredienti, quindi, ci sono tutti: buon cibo, cultura e bellezza monumentale e paesaggistica. Il programma è stato illustrato ieri

in conferenza stampa, presenti il sindaco Ignazio Abbate, l'assessore Rita Floridia, componenti della cabina di regia. Ventun imprese modicane di dolcieri che hanno condiviso il progetto saranno presenti a ciclo nella grande area del cacao e del cioccolato che ospita i paesi produttori e gli spazi riservati alla città di Modica che si trova accanto ad altri nomi di grandissima tradizione cioccolatiera come Torino e Perugia.

All'inaugurazione del Cluster saranno presenti i dolcieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza e lo scultore di cacao Salvatore Cicerone con la lavorazione live del cioccolato di Modica. Una massa di cacao sarà scolpita con alle spalle una scenografia di filmati sulla città di Modica che raccontano la sua storia millenaria e la tecnica di lavorazione del cioccolato.

Il distretto di Modica potrà raccontarsi nel corso di un evento speciale promosso dagli organizzatori e il 30 maggio, nel corso di una grande soirée, il cioccolato di Modica sarà protagonista per i 100 anni di vita di Kiwanis alla presenza di 250 delegati provenienti da ogni parte del mondo.

Modica non sarà solo cioccolato. Nel Clu

ster del Bio Mediterraneo, nella tre giorni dedicata all'area iblea dal 26 al 28 giugno, sarà presente con i suoi prodotti tipici (olio, fava, formaggi ecc.). Franco Savarino della Coldiretti non ha dubbi sulla bontà dell'iniziativa: "Sono certo che il cioccolato farà da traino sapiente agli altri prodotti della nostra terra. Porteremo dei semilavorati e illustreremo la loro bontà e la salubrità dei prodotti".



TUTTO PRONTO. Gli ingredienti per fare bella figura ci sono tutti: buon cibo, cultura e bellezza monumentale e paesaggistica. Sopra, il presidente del Cctm Nino Scivoletto e, a destra, la presentazione delle iniziative per l'Expo.



Torino-Milano, Expo toglie i cantieri

DA DOMANI SOSPESI I LAVORI PER SEI MESI. IN CITTA' TANTI EVENTI MA GLI ALBERGATORI SI LAMENTANO



“L'effetto Expo? Nei nostri hotel non s'è ancora visto”

L'assessore: “Ottime proposte, i turisti arriveranno”

Gli albergatori sperano nei mesi estivi

LETIZIA TORTELLO

All'hotel Roma di piazza Carlo Felice, su 130 camere, questo weekend il turista dell'Expo che ha scelto Torino per pernottate è uno solo. Stessa scena al Best Western Hotel Genio, dove non c'è granché traccia di ospiti italiani e stranieri

che abbiano approfittato dei prezzi più bassi offerti dalla nostra città per visitare l'esposizione universale. Le prenotazioni sono bassissime anche per i prossimi mesi. «Milano non ci porta quasi nulla. Il traino è la Sindone. Finché c'è l'Ostensione, siamo ben messi, il riempimento per i fine setti-

mana è del 65-70% - spiega il presidente di Federalberghi, Alessandro Comoletti -, sotto data raggiungiamo l'80%».

Meglio sui laghi

Insomma, l'Expo c'è, ma non si vede. Si spendono centinaia di migliaia di euro di promozione, per fare presenza nei padiglioni della fiera che mette il mondo a tavola, ma per ora le ricadute

non si fanno sentire. Torino è piena di turisti, fa da sé per attirarli: «Ci avevano parlato di un 8% di ritorno - continua Comoletti -, siamo al 3% a dire tanto. Mi risulta che la zona dei laghi stia andando meglio. I turisti che si muovono per l'Expo vanno lì». Bene anche Novara e Vercelli, più vicine a Milano, anche se il treno ci rende concorrenziali. Comoletti trae le conclusioni: «Forse non ci siamo pubblicizzati bene. Ormai, non serve a niente comprare uno spazio all'Expo. Lo svizzero che già dorme a Milano non cambierà hotel». Gli albergatori non

vogliono perdere la speranza: «Vedremo a luglio e agosto come ce la giocheremo, quelli sono mesi tranquilli. Al momento, ho le stesse prenotazioni che avevo l'anno scorso». C'è da dire che neppure Milano è ancora piena come un uovo.

La comunicazione

L'assessore al Turismo del Comune, Maurizio Braccialarghe confida ancora nell'effetto volano: «Abbiamo fatto un buon lavoro, organizzando per tempo un programma interessantissimo - dice -. La campagna di comunicazione è partita, anch'io vorrei avere più soldi per farla in tv». I budget si sono ridotti in corso d'opera. Il bilancio della Città non permette di scialare. Al momento, il Turismo ha a disposizione 800 mila euro, di cui 200 mila di pubblicità, 400 mila per la nostra presenza una settimana a giugno e due a ottobre dentro il Padiglione Italia dell'Expo e in quello del cioccolato.

Anche TurismoTorino fa la sua parte, con volantini in più lingue, manifesti, spot in radio e nei cinema di alcune città, per un totale di 750 mila euro. Le iniziative di ExpoTo da far conoscere sono moltissime: dal Jazz Festival a fine maggio, a quello che sostituisce il vecchio Mozart in piazza a fine giugno con musica classica «dal mondo», e ancora l'Agorà dei bimbi in piazza Castello, sui temi dell'Expo, la mostra diffusa curata da Bonami «Tuttovero», opere al Regio a luglio, un festival dei piccoli in agosto, quello dei giovani poco dopo, l'arte di «Contemporary» a novembre. Il turista dell'Expo, se viene, non se ne va più.

1

camera
All'Hotel Roma di piazza Carlo Felice un solo turista dell'Expo è prenotato nel fine settimana

70

per cento
È il tasso di occupazione delle stanze degli alberghi nei fine settimana grazie all'Ostensione della Sindone

200.000

euro
Li ha investiti la Città per comunicare le iniziative organizzate per l'Expo. Altri 750 mila li ha investiti Turismo Torino



Luglio d'opera al Regio

Dal 9 al 26 luglio il Regio dedica al pubblico dell'Expo «The Best of Italian Opera». Sul palco si alterneranno «La bohème», «Il barbiere di Siviglia», «La traviata» e «Norma»



All'«Agorà» s'impara

L'Expo inizia all'«ufo» di piazza Castello, Agorà, il laboratorio voluto da Compagnia San Paolo e Consorzio Xké ZeroTredici: spiega ai bambini e agli adulti il mondo del cibo



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

PERIODICI



1 Aprile 2015

COME VISITARE L'EXPO

Con **Expo 2015**, aperto tutti i giorni dalle 10 alle 23, dal primo maggio al 31 ottobre, Milano sarà per sei mesi la vetrina mondiale sui temi dell'alimentazione e della nutrizione, con la partecipazione di oltre 140 Paesi. Il sito espositivo, Rho Fiera Milano, a mezz'ora di metropolitana da piazza del Duomo e ben collegato dalla rete autostradale e ferroviaria, ha la struttura tipica del castrum romano, con due strade tra di loro perpendicolari chiamate Cardo e Decumano.

Sul Decumano, lungo 1500 metri, si affacciano i padiglioni dei Paesi ospiti, raggruppati in Cluster per identità tematiche e filiere alimentari (Riso, Cacao e cioccolato, Caffè, Frutta e legumi, Spezie, Cereali e tuberi, Bio-Mediterraneo, Isole, mare e cibo, Zone aride), mentre il Cardo, 350 metri, accoglie l'Italia. Su **www.expo2015.org** tutte le informazioni per acquistare online i biglietti; da 27 a 115 euro per il season pass, con biglietti plurigiornalieri e pacchetti famiglia.

That's Italy

1 Aprile 2015

EXPO: IL RISO



IL CLUSTER DEL RISO

Una delle principali novità dell'Expo 2015 saranno i Cluster (termine inglese che si può tradurre con "gruppo omogeneo"), ossia padiglioni in cui Paesi diversi sono raggruppati non per affinità geografiche, come avveniva nelle passate edizioni, ma per aree tematiche dedicate all'ambiente e all'alimentazione. I Cluster saranno nove: *Caffè; Cacao e cioccolato; Cereali e tuberi; Bio-Mediterraneo; Il mondo delle Spezie; L'agricoltura e l'alimentazione delle zone aride; Isole, mare e cibo; Frutta e legumi* e, infine, il *Cluster del Riso*, dove i visitatori verranno accolti da un paesaggio che ricorda un'immensa risaia. Ospiterà gli spazi espositivi di Bangladesh, Cambogia, Myanmar, Laos e Sierra Leone, illustrando la storia di questo antico cereale, le differenti varietà, i diversi modi in cui i cinque Paesi interpretano il riso nelle loro cucine, e le più recenti innovazioni inerenti il mondo risicolo.



L'Albero della Vita sulla Lake Arena, l'area esterna del Padiglione Italia. È alto 38 metri ed è fatto di acciaio e legno di larice.

LA NOSTRA GUIDA

10 COSE DA FARE PER GODERTI

EXPO 2015

Un milione di metri quadrati, 140 spazi da scoprire, 400 tornelli per entrare e migliaia di eventi dedicati all'alimentazione. Hai già acquistato il biglietto per l'Esposizione universale di Milano, al via il 1° maggio? Vuoi vedere il meglio che c'è, ma non sai da dove iniziare? Ti aiutiamo noi

di ISABELLA COLOMBO scrivi a attualita@mondadori.it

1 — VISITA I PADIGLIONI PIÙ SPETTACOLARI

La fantasia di architetti e designer si è scatenata a tal punto che almeno uno sguardo da fuori va dato a tutti i padiglioni di Expo. «Stupisce l'Austria, che ha creato un vero e proprio bosco dove ci si può rilassare al fresco, a una temperatura di 5 gradi più bassa rispetto all'esterno» spiega Luisa Collina, docente di Design al Politecnico di Milano. «Il padiglione della Francia (nella foto qui a destra, ndr) si ispira alle Halles, i mercati coperti tipici delle città d'Oltralpe. La chicca è Parco interno principale, creato con 1.600 bottiglie di vino. L'Olanda propone una ruota panoramica e l'Angola un gigantesco baobab. L'Azerbaigian ha un assetto futuristico con 3 sfere trasparenti e sospese che sono un miracolo di ingegneria. Mentre il Bahrein è una poetica alternanza di spazi bianchi e frutteti che ricordano il giardino dell'Eden. Imperdibili le creazioni delle archistar. Come il padiglione degli Emirati Arabi, una sinuosa duna di sabbia firmata da Norman Foster, e quello dell'azienda cinese Vanke, per cui Daniel Libeskind ha progettato un rivestimento a scaglie che ricorda un serpente rosso fuoco».



2_ PRENOTA UN POSTO ALL'OPEN THEATRE

È il grande teatro all'aperto dove per 80 serate, dal 13 maggio al 30 agosto, si esibirà il celebre Cirque du soleil nel suo spettacolo più atteso: *Allavita!* Lo show della compagnia circense canadese di acrobati, mimi e giocolieri (nel cast di 48 artisti ci sono 23 italiani) racconta la storia un ragazzino che riceve in dono un seme magico dalla nonna. «Condurremo questo bimbo in un viaggio fantastico tra terra e cielo, fatto di acrobazie, sorprendenti costumi di scena, trucchi creativi e proiezioni immaginifiche» racconta la regista Krista Monson. «Il palcoscenico sarà una grande cucina dove non si mangia soltanto ma, come insegna tutto Expo, si scambiano storie e si intrecciano relazioni». I biglietti di *Allavita!*, a partire da 25 euro, si possono acquistare su <https://tickets.expo2015.org> o al punto informazioni accanto al padiglione della Gran Bretagna.

12.000
GLI ALBERI PIANTATI
ALL'INTERNO DI EXPO

5.887 i pasti
che si consumeranno
in media ogni ora

3_ ASSAGGIA LA BIO-DIVERSITÀ

Carne di coccodrillo, larve e insetti. Non è ancora ufficiale, però con molta probabilità si potranno assaggiare nelle aree degustazione dei padiglioni di Zimbabwe, Belgio, Thailandia e Messico. In Europa questi cibi sono vietati. Ma per Expo, dedicato al tema "Nutrire il Pianeta", il ministero della Salute sta pensando di fare un'eccezione. E c'è poco da storcere il naso... «Nei prossimi decenni avremo necessità di nuove fonti proteiche per garantire sussistenza alla popolazione mondiale. Molti insetti si prestano ad arricchire i mangimi degli animali di allevamento e a essere usati per la nostra alimentazione» spiega Valerio Giaccone, docente di Igiene degli alimenti dell'università di Padova.



2 milioni
GLI STUDENTI IN VISITA

7.000
I VOLONTARI AL LAVORO

4_ SCATTA UN SELFIE A LAKE ARENA

Lake Arena è l'area esterna di Padiglione Italia, una piazza-lago circondata di verde al centro della quale si erge il grande Albero della Vita. Maestoso e simbolico, l'Albero è lo sfondo perfetto per regalarsi un autoscatto: sta a Expo come la Tour Eiffel a Parigi. «È una sorta di "macchina scenica" che pesca le immagini di tutto ciò che c'è dentro al padiglione. Cioè la bellezza e le radici del nostro Paese» dice Marco Balich, direttore artistico del Padiglione Italia. «Dal suo tronco farà sbocciare fiori di giorno e la sera incanterà il pubblico con luci, suoni, effetti speciali e oltre 1.200 proiezioni».



400.000
le telecamere dedicate
alla sicurezza

5 — FAI LA SPESA DEL FUTURO

Come saranno i supermarket di domani? «Simili ai mercati medioevali. Così almeno ce li siamo immaginati noi» spiega Alessandro Mazzoli, direttore commerciale food di Coop Italia, che ha contribuito alla realizzazione del Future Food District (nella foto qui sotto, ndr), l'area di Expo in cui attraverso le videotecnologie si scopre la filiera degli alimenti. «In futuro non avremo più scaffali verticali, ma banchi dove il cibo si mette in mostra. E "parla": basta sfiorarlo con una mano e ti dirà come, quando e dove è nato. Mettendoti in contatto diretto con i produttori».



6 — AMMIRA IL PANORAMA DALL'ALTO

La pianta di Expo è lineare: seguendo le due strade principali si è sicuri di non perdersi nulla. «Sul decumano, l'asse centrale lungo un chilometro e mezzo, i padiglioni dei vari Paesi hanno lo stesso affaccio: 20 metri. Sul cardo, la strada perpendicolare alla prima, c'è tutto ciò che riguarda l'Italia» spiega Luisa Collina, docente di Design al Politecnico di Milano. «Conviene terminare la visita sulla Collina Mediterranea, all'estremità est (nella foto qui a sinistra, ndr): alta 12 metri, offre un uliveto, un bosco e una vista spettacolare».



920 I PANNELLI DI
CEMENTO BIODINAMICO CHE
RICOPRONO LA SUPERFICIE
ESTERNA DI PALAZZO ITALIA

7 — PORTA I BAMBINI AL CHILDREN PARK

Se vai a Expo con i tuoi figli, fai una sosta nel giardino dedicato ai giochi. «Al Children Park tante installazioni insegnano in modo divertente il rispetto dell'ambiente» spiega la curatrice Sabina Cantarelli. «I piccoli potranno raccogliere le gocce d'acqua senza sprecarle e poi vaporizzarle su un albero. Oppure azioneranno pedali e manovelle per creare l'energia utile a mettere in moto spettacoli di luce». Milano sarà piena di eventi pensati per i bambini. Per esempio, alla Rotonda della Besana la Fondazione Muba ospita le iniziative di Childrenshare, con tanti laboratori creativi di cucina (childrenshare.muba.it).



8 — VIAGGIA IN PAESI SCONOSCIUTI

Mai pensato di andare in Turkmenistan? È un Paese noto per il petrolio, ma il suo padiglione (nella foto qui sopra) mostra molto altro. Fontane a forma di Ahal-Tekke, la più antica razza di cavalli al mondo; grandi schermi a Led che riproducono i pregiati tappeti locali; e sul tetto una yurta, la tipica casa-tenda dei popoli nomadi. «Expo è anche un'occasione per scoprire Paesi poco frequentati come mete turistiche, che qui si presentano in tutta la loro ricchezza culturale» nota Roberto Foresti, direttore commerciale, internazionale e sviluppo di Bit (Borsa internazionale del turismo). «Un altro esempio? Il Rwanda, tristemente conosciuto per il genocidio di 21 anni fa: ha uno spazio nel cluster del caffè in cui mostra gli scenografici paesaggi delle sue colline. È il simbolo dell'Africa che ha trovato una nuova identità e merita di essere scoperta».

DA SAPERE PER ORIENTARTI

QUANTO COSTA IL BIGLIETTO? 27 euro quello standard, 5 il serale (ingresso dalle 19 alle 23). Il listino completo, che include anche i carnet per famiglie e le riduzioni, è su www.expo2015.org/it/biglietti. I biglietti si possono comprare online oppure all'Expogate di Piazza Cairoli a Milano e agli infopoint degli aeroporti e delle stazioni di Milano, Roma, Napoli, Torino, Bologna e Venezia.

COME SI ARRIVA A EXPO? Dagli aeroporti milanesi, con le navette dirette. In treno, scendi alla stazione Rho Fiera Milano. Se ti muovi in metropolitana, prendi la linea 1 (rossa) e scendi a Rho Fiera Expo Milano 2015 (biglietto: 2,50 euro). L'entrata principale a Expo, Firenze, è collegata alla fermata con una passerella di 500 metri. Se hai la macchina, prenota il parcheggio su parkexpo2015.ariva.it.

DOVE ALLOGGIARE? Sul sito wonderfulexpo2015.it trovi tutte le offerte, i principali itinerari turistici e i pacchetti ad hoc degli hotel.

9 — ENTRA IN UN CLUSTER

A Expo ci sono 9 cluster: padiglioni che raggruppano gli Stati con un tema alimentare in comune. I più originali? Quello delle spezie, che è un percorso profumatissimo, e quello delle zone aride del Pianeta, che simula un'emozionante tempesta di sabbia. Ma il più goloso è quello del cioccolato (nella foto qui a destra): un piccolo Paese delle meraviglie per chi ama le degustazioni. «L'esterno è ricoperto di pannelli che sembrano tavolette di fondente. L'interno evoca gli ambienti esotici in cui crescono e sono essiccati i semi di cacao. Il visitatore viene guidato attraverso choco-mattonelle ai laboratori dove i maître chocolatier raccontano i loro segreti» racconta Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate, provider del cluster.



10 — VIVI UNA MILANO COSMOPOLITA

Ti sembrerà di essere al centro del mondo, perché per Expo il mondo intero scopre Milano. «Gli eventi in calendario sono oltre 17.000» dice Cristina Tajani, assessore milanese alle Politiche per il lavoro, sviluppo economico, università e ricerca. «Panorama, l'installazione multimediale in piazza Gae Aulenti mostrerà ai visitatori il meglio del made in Italy». Tra moda (Armani e Prada apriranno nuovi spazi espositivi), arte (con la mostra su Leonardo a Palazzo Reale, fino al 19 luglio) e sport (con i campioni americani del basket dell'Nba in Piazza Duomo fino a 10 ottobre). Ce n'è per tutti i gusti anche alla Triennale, con Arts & Foods: 7.000 metri quadrati che raccontano la relazione uomo-cibo dal 1851 a oggi (a sinistra, l'opera olandese *Leaning Fork* del 1994).



Lindt presenta gli 11 maîtres chocolatiers della Chocolate Factory

Questa settimana Lindt, che dal 1845 è sinonimo di cioccolato premium, ha illustrato il progetto sviluppato per Expo, di cui è Official Sponsor, svelando il team dei Maîtres Chocolatiers che sarà protagonista di The Chocolate Factory. L'ampio spazio espositivo -240 mq circa - si affaccerà sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato, nel quale saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao nel mondo. Fabrizio Parini, ceo di Lindt Italia, ha spiegato i motivi che hanno spinto Lindt a prendere parte a questo progetto di interesse internazionale. «Ad Expo faremo cultura sulla produzione del cioccolato, raccontando e spiegando le fasi che contribuiscono a creare quella che noi chiamiamo la "Lindt difference", che rendono il nostro cioccolato unico e speciale». Uno dei valori chiave del brand è la qualità condivisa con i consumatori. Per questo motivo, The Chocolate Factory a Expo Milano 2015 ospiterà la squadra composta da undici maîtres chocolatiers Lindt per incantare i visitatori con l'arte del cioccolato. «Creeranno ogni giorno le praline decorate della tradizione Lindt, un'ampia gamma

di tavolette e le boules Lindt, il nostro prodotto più famoso e conosciuto nel mondo per la "scioglievolezza" - ha continuato Parini. - I maîtres sono pronti a preparare in sei mesi circa 1.500.000 prodotti, con oltre 2.200 ore di produzione live». Il team scelto per lavorare a Expo Milano 2015 è frutto di un progetto di recruitment e di job placement, la Maîtres Chocolatiers Academy, dedicata a giovani praticanti, che hanno seguito oltre 160 ore di aula e laboratorio. Expo Milano 2015 ha scelto fin dall'inizio di puntare sulle politiche sostenibili, obiettivo sul quale l'azienda sta lavorando dal 2008 con una serie di progetti. «Partiremo dalla promise di Lindt: produrre il nostro cioccolato di altissima qualità sempre nel rispetto di elevati principi etici e di sostenibilità sociale ed ambientale. Il 91% delle nostre fave di cacao è tracciato; dal 2008 abbiamo investito più di 8 milioni di dollari Usa in Ghana nel progetto Lindt Farming Program, con il quale non solo abbiamo tracciato le fave di cacao, ma abbiamo verificato le condizioni economiche, sociali e produttive dei coltivatori, formato alle buone pratiche agricole ben 22.000

coltivatori e realizzato una serie di infrastrutture utili a migliorare le condizioni di vita dei coltivatori stessi».





MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

AGENZIE DI STAMPA



Tur - Expo 2015, "Se uno scrittore e uno chef s'incontrano"

Roma - 2 apr (Prima Pagina News) Molto può succedere a Expo Milano 2015, "Se uno scrittore e uno chef s'incontrano". Lo garantisce Eurochocolate, annunciando la partnership con l'Associazione Scrittori e Sapori che, per tutta la durata dell'Esposizione Universale, sarà protagonista ogni

mercoledì dalle ore 15.00 alle ore 19.00 del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato. Scrittori e chef racconteranno la loro esperienza e porteranno la propria testimonianza nell'ambito del format "Cocoa and Chocolate Experience"; pasticceri, cioccolatieri e maestri di cucina si esibiranno live nel "Chocoo Show", mentre artisti, scultori, vignettisti e perfino parrucchieri potranno esprimere il proprio talento in "Cocoa: Seeds of Creativity". Un'ulteriore occasione per creare un collegamento fra il nostro Paese e la cultura, la storia, le tradizioni e le ricette dei Paesi presenti nel Cluster: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. «Fin dalla sua costituzione, la nostra associazione, che ha sede a Orta San Giulio in Piemonte, ha proposto con successo la formula degli incontri culturali legati alla letteratura e all'enogastronomia», dichiara Laura Travaini, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori che annovera nel suo direttivo anche apprezzati scrittori, noti giornalisti e chef stellati. «Siamo impazienti di cogliere questa straordinaria opportunità di promozione e ringraziamo Eurochocolate che dà alla nostra Associazione la possibilità di essere presente su un palcoscenico così importante», sottolinea ancora Travaini, che parteciperà a molti degli eventi in calendario. «Ho un grosso debito di gratitudine per tutto lo staff di Eurochocolate, composto da persone che possiedono splendide doti relazionali e organizzative, e per Alessia Zacchei, dell'associazione Experience, che ha messo a disposizione di Scrittori e Sapori le sue preziose competenze legate alla comunicazione.», conclude Travaini. Quattro, complessivamente gli appuntamenti in programma a maggio. Mercoledì 6, il pubblico potrà ammirare la scultura di cioccolato realizzata da Mario Antonetti di Carnevalspettacolo. A seguire, il giornalista e scrittore Bruno Gambarotta presenterà il libro Ombra di Giraffa e incontrerà gli chef Paola e Piero Bertinotti, protagonisti anche di uno spettacolare cooking show. Il pomeriggio seguirà con le letture a cura de Il Teatro delle Golose, con Anna Abate. Mercoledì 13 maggio, spazio alla fantasia con ChocoLoons! I visitatori potranno ammirare L'insostenibile leggerezza di una tavoletta di cioccolato, spettacolo a cura di "M&M" - Missione Felicità con i Balloon Artists Marco Poletti e Michela Botta. A seguire, il ChocoTeatro, con Una ricetta per due, commedia a cura della Compagnia Teatrale Babi, per la regia di Walter Revello e con Anna Abate e Stefania Sirianni. Il coinvolgente cooking show vedrà l'esibizione del pasticcere Massimo Gertosio e dello chef Daniele Rota. Mercoledì 20 maggio sarà la volta di Roberto Barbolini, che presenterà il libro Sade in drogheria. Racconti perversi, incontrando anche lo chef Federico Preti che stupirà il pubblico con un avvincente cooking show. Il pomeriggio proseguirà con le letture a cura de Il Teatro delle Golose, con Anna Abate. In chiusura, le stupefacenti cure per i capelli a base di cioccolato del parrucchiere Fabrizio Sciangula. Mercoledì 27 maggio, spazio all'arte con Chiaroscuri di Cioccolato, Art Show e Artisti all'opera con Grazia Simeone di Carnevalspettacolo. A seguire, Laura Travaini presenterà il libro Curve di Cioccolato. In programma anche l'intervento della chef due stelle Michelin Luisa Valazza che a fine pomeriggio si esibirà in un formidabile cooking show, preceduto dalla pièce teatrale a cura de Il Teatro delle Golose, per la regia di Anna Abate e con gli interventi musicali di Antonio Disabato.

expo 2015, assessore cecchini: l'agricoltura umbra protagonista a milano, regione incrementa risorse. nuovo bando per promozione made in umbria

Annunci Google

100% bonus con 24option®

Trading su commodity, indici, azioni e forex con i leader del mercato!

www.24option.com

 Mi piace  Tweet 0

Articolo pubblicato il: 03/04/2015

(aun) – perugia, 3 apr. 015 – "L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo: la Giunta regionale ha destinato a questo scopo un ulteriore finanziamento di oltre 600mila euro. Inoltre, nei giorni immediatamente successivi alla Pasqua, verrà pubblicato un nuovo bando che mette a disposizione di soggetti privati e associazioni 300mila euro per eventi da realizzare entro giugno, capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali". È quanto rende noto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini, illustrando i principali provvedimenti approvati dall'esecutivo regionale e, in particolare, il sostegno alla partecipazione delle imprese agricole umbre all'Expo che si aprirà il prossimo primo maggio a Milano, fino al 31 ottobre, dedicata al tema "Nutrire il pianeta. Energie per la vita". "Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi: insieme alla qualità dei prodotti – ha detto l'assessore - faremo conoscere le pratiche e le culture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola". "L'Umbria ci sarà – afferma l'assessore - mettendo in campo le esperienze e le innovazioni sotto molteplici profili, in primo luogo dal punto di vista agricolo e agroalimentare. La presenza sarà innanzitutto all'interno del sito espositivo in diversi luoghi e con diverse cadenze temporali. A Padiglione Italia, nella Mostra nazionale – spiega - saranno rappresentate le bellezze, ma anche i saperi per cui l'Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo negli ultimi anni grazie ad una agricoltura innovativa sul lato della qualità delle produzioni e sul lato della sostenibilità ambientale". Nella Mostra temporanea, dal 31 luglio al 13 agosto, "verranno delineati i profili più innovativi sulla base di un radicamento antico, francescano e benedettino, del sapere". Particolare importanza riveste il progetto "Umbria cuore verde di Cascina Triulza" realizzato dalla Regione, partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015. "Per tutta la durata dell'Expo – dice l'assessore – avremo una vetrina mondiale dell'Umbria rurale dove tradizione, conoscenza, innovazione, territorio e ambiente produttivo rappresentano un contesto storico, culturale e artistico unico e irripetibile. Attraverso il Parco Tecnologico Agroalimentare 3A, l'Università degli di Perugia e gli Istituti agrari dell'Umbria si farà informazione scientifica, divulgazione e accompagnamento dei visitatori agli Orti interni alla Cascina per la diffusione, presentazione e promozione della cultura relativa all'orticoltura. Valorizzeremo sia la tradizione romana e storico culturale benedettina e francescana, sia il know how delle istituzioni universitarie e scolastiche umbre". A Cascina Triulza "campeggerà l'Umbria ricca di storia, cultura, natura, tradizioni come emerge dalla rappresentazione che ne ha fatto il grande fotografo americano Steve McCurry con il progetto Sensational Umbria. La mostra sarà allestita sia negli spazi aperti che nelle sale workshop. Inoltre, nel Mercato interno alla Cascina – prosegue - ci saranno ogni settimana tre aziende, in primo luogo agroalimentari, a proporre i loro prodotti di qualità". All'ingresso della Cascina ci sarà un punto informativo dedicato esclusivamente all'Umbria e alle sue risorse culturali, ambientali, sociali e turistiche. Altro punto di forza della partecipazione e della promozione dell'Umbria all'Expo è nel Padiglione del Vino, il cui coordinamento è stato affidato all'enologo umbro Riccardo Cotarella: "Nei sei mesi dell'Esposizione – rileva l'assessore Cecchini - accanto alla presenza del Museo del Vino e della Vite di Torgiano sarà presente un gruppo significativo di produttori con le loro etichette e con le loro proposte di rappresentazione del vino, veicolo fondamentale dell'Umbria che dopo essere stata classificata da 'Wine Enthusiast Magazine', il mensile americano dedicato interamente al vino, quale una delle dieci mete mondiali del vino nel 2014, nel 2015 è nella top ten di destinazione turistica secondo il New York Times e il Daily Telegraph". L'Umbria "sarà presente inoltre con il distretto del cioccolato all'interno del Cluster del cacao, gestito da Eurochocolate, che diventerà anche luogo di intrattenimento permanente in tema di degustazioni e spettacolo". Altrettanto significativo, tra le iniziative nell'ambito di Expo 2015, è il progetto per il "Food design". Nella cornice della sede dell'Associazione Italiana del Design, verrà allestito uno spazio Umbria dove imprese e territori dell'Umbria potranno rappresentare i loro prodotti, i loro progetti ed eccellenze, con un "temporary restaurant" che proporrà le eccellenze enogastronomiche regionali. "L'Umbria, il suo territorio, la sua agricoltura e cultura avranno spazi e occasioni anche per proporsi ai visitatori, innanzitutto stranieri – conclude l'assessore Cecchini - che vogliono visitare il 'cuore verde d'Italia' in questo anno pieno di iniziative che ad ottobre metteranno al centro dell'attenzione l'olio, un altro tesoro della nostra terra".


Agricoltura umbra protagonista, da Regione 1,8 mln

In Padiglione Italia e a Cascina Triulza sapori e saperi umbri

Redazione ANSA 03 APRILE 2015 13:32



Parco Nazionale dei Marche Sibillini (Marche - Umbria) © ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE 

(ANSA) - PERUGIA, 3 APR - "L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo: la giunta regionale ha destinato a questo scopo un ulteriore finanziamento di oltre 600 mila euro". Lo annuncia l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini, spiegando che dopo Pasqua verrà pubblicato un nuovo bando con 300 mila euro "per eventi da realizzare entro giugno, capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali umbri". Dalla Regione - spiega un suo comunicato - sono già stati impegnati 950 mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori per promuovere prodotti e territorio dell'Umbria all'Expo: "insieme alla qualità dei nostri prodotti - dice l'assessore - faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola". La presenza dell'Umbria sarà innanzitutto all'interno del sito espositivo in diversi luoghi e con diverse cadenze temporali. "A Padiglione Italia, nella Mostra nazionale - spiega Cecchini - saranno rappresentate le bellezze e i saperi per cui l'Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo in agricoltura". Nella Mostra temporanea, dal 31 luglio al 13 agosto, "verranno delineati i profili più innovativi sulla base di un radicamento antico, francescano e benedettino, del sapere". Particolare importanza riveste il progetto "Umbria cuore verde di Cascina Triulza" realizzato dalla Regione, partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015. Il Parco tecnologico agroalimentare 3A dell'Umbria, l'Università di Perugia e gli Istituti umbri faranno informazione scientifica, divulgazione e accompagnamento dei visitatori agli Orti interni alla Cascina per la promozione dell'orticoltura. Altro punto di forza della partecipazione e della promozione dell'Umbria all'Expo è nel Padiglione del vino, il cui coordinamento è stato affidato all'enologo umbro Riccardo Cotarella. L'Umbria sarà presente infine con il distretto del cioccolato all'interno del cluster del cacao, gestito da Eurochocolate. (ANSA).

A Expo Milano 2015 il cioccolato secondo Domori. Collaborazione d'eccellenza con Eurochocolate

Scritto da Redazione ASI | Categoria principale: **Cultura** | Categoria: **Eventi** | Pubblicato Martedì, 07 Aprile 2015



(ASI) Perugia. È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su i Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta».

Eurochocolate ed Domori vi aspettano ad Expo Milano 2015!
Non mancate!



EXPO 2015



A EXPO MILANO 2015 IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI

AGG - 07/04/2015 11:01



Mi piace

azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° maggio al 31 ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster. "La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedire l'estinzione", ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei. Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su i Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe. Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda "la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta".

A EXPO MILANO 2015 IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI

Aprile 7, 2015 Scritto da RED-COM Pubblicato in Expo

0

Tweet

0

Mi piace

Condividi

0

8+1

Letto 389



(PRIMAPRESS) MILANO - È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su i Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta». (PRIMAPRESS)

L'Umbria a Expo 2015: impegno finanziario per 2,3 milioni euro

I progetti e gli investimenti dell'amministrazione



Perugia, 9 apr. (askanews) - L'Umbria ad Expo 2015, sarà presente alla Cascina Triulza con la mostra Sensational Umbria di Steve McCurry; sarà inoltre al Padiglione del vino e la Regione favorirà la partecipazione delle aziende vitivinicole umbre, mentre è stato definito un accordo tra Regione, Comune di Perugia e Sistema Camerale dell'Umbria, per iniziative all'interno del Padiglione del cioccolato che saranno curate da Eurochocolate, tramite Sedicieventi, la struttura che organizza la manifestazione di ottobre a Perugia, ideata da Eugenio Guarducci in onore degli amanti del "nettare degli dei".

Per Expo 2015 l'impegno finanziario complessivo della Regione per tutte le iniziative dirette e indirette che verranno realizzate, sarà di circa 2 milioni 300 mila euro. Lo ha detto l'assessore alla cultura e turismo Fabrizio Bracco che ha presentato le varie iniziative in programma, ricordando che sono vari i soggetti coinvolti: da Sviluppumbria, al Parco Tecnologico 3A (PT3A), alle Università alle associazioni di categoria e enti. L'Umbria, "come tutte le Regioni italiane, sarà presente, per tre settimane al Padiglione Italia, dal 31 luglio al 20 agosto." Inoltre, il Centro Estero Umbria ha avviato una collaborazione con ADI (Associazione per il disegno industriale) per la realizzazione di un progetto a tema Food Design, che verrà realizzato all'interno di uno spazio allestito nella futura sede ADI nel centro di Milano, in cui sarà ricavato uno Spazio Umbria Expo.

Umbria, 70 operai a lavoro per allestire padiglione Cacao a Expo

 Mi piace 0  facebook  twitter  google+  e-mail

Perugia, 11 apr. (askanews) - Sono una settantina gli operai umbri impegnati nell'allestimento del padiglione che durante Expò ospiterà anche il territorio perugino nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Ad illustrare al sindaco di Perugia, Andrea Romizi, in visita al cantiere, l'avanzamento delle opere, un altro perugino, Alberto Guarducci, Direttore dei lavori per Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato. "Visto il rapporto del capoluogo umbro con il cioccolato, che affonda le radici nella storia industriale della città - ha commentato Romizi - Perugia sarà protagonista ad Expo Milano su uno dei temi cardine dell'offerta culturale, turistica e produttiva del territorio". Insieme al Comune, anche Regione Umbria e CCIAA di Perugia promuovono il Distretto perugino. I Distretti Italiani del Cioccolato (a farne parte anche Torino e Modica), occuperanno circa 200mq ed ognuno avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre la propria produzione. Il layout esterno del padiglione rimanda a cubetti di cioccolato; gli arredi sono concepiti per guidare il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le varie eccellenze.

Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato

Mi piace Condividi Tweet



Articolo pubblicato il: 15/04/2015

Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette.

Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23

vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi.

Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: cocktail design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), ice cream cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoflair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà i sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19 alle 21 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno, infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Expo, Guarducci (Eurochocolate): pronti al cluster cioccolato

 **Mi piace**  1  **facebook**  **twitter**  **google+**  **e-mail**

Perugia, 15 apr. (askanews) - Expo Milano 2015 si avvicina a grandi passi, ed Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, è pronto a vivere da protagonista questa nuova grande avventura. "E' un'occasione che ci porta ad assumere grandi responsabilità e che al contempo ci riempie di orgoglio. Il nostro Cluster, che promette di essere il più partecipato di Expo Milano 2015, si prepara ad accogliere cittadini e Capi di Stato, semplici visitatori e importanti personaggi del mondo della Scienza, della Comunicazione e dell'Impresa".

Lo ha detto Eugenio Guarducci, ideatore ed motore di Eurochocolate, il festival dedicato al "cibo degli Dei" che si tiene ad ottobre a Perugia, in centro storico, e che sarà presente a Expo 2015. Guarducci ha invitato a visitare il sito espositivo "per raccontare dal vivo - sottolinea - Eurochocolate e tutta l'Umbria che eccelle". Ha annunciato anche per la stampa, le modalità per gli accrediti che verranno gestiti direttamente da Expo Milano 2015. Sarà necessario raggiungere on-line la piattaforma per accrediti e registrarsi. Solo dopo verifica della richiesta, si avrà una conferma via e-mail. Con il pass e' consentito l'accesso al sito espositivo e al Media Center (per 1000 professionisti) situato nel Padiglione Zero, ingresso Ovest con circa 200 postazioni lavoro, collegate via Internet. Infine, due volte al giorno si svolgeranno conferenze stampa a cura di Expo e appuntamenti a cura dei partecipanti, nell'area Media Conference Room da 170 posti.

CHOCO COCKTAIL: SE CACAO E CIOCCOLATO FINISCONO NELLO SHAKER

Aprile 15, 2015 Scritto da RED-COM Pubblicato in Expo



(PRIMAPRESS) MILANO - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Awiene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel Cluster Cacao e Cioccolato. Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi. Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: Cocktail Design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), Mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), Ice Cream Cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&Cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoa Flair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà i Sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19.00 alle ore 21.00 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere! Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Planet One Service ed Eurochocolate sono pronti ad accogliere i visitatori di Expo Milano 2015: non mancate, vi inebrieremo di cacao e cioccolato. (PRIMAPRESS)

Expo, Grande padiglione collettivo per il Cibo degli Dei

Il Cioccolato si prepara alla kermesse milanese

[Mi piace](#) 0 [facebook](#) [twitter](#) [google+](#) [e-mail](#)



Roma, 17 apr. (askanews) - A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta

nella storia delle Esposizioni Universali. «Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la fruttifica il cacao». Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini. «La nostra partecipazione - afferma - è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura».

Expo: in mostra 'Dolci Libertà' di detenuti Paesi produttori cacao

Mi piace 0 0



Articolo pubblicato il: 22/04/2015

Un cioccolato buono in tutti i sensi quello proposto a Expo Milano 2015 da 'Dolci Libertà', impresa di Alta qualità sociale, presente con un proprio street stand nel cluster Cacao e cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

"Abbiamo raccolto volentieri -afferma Dionigi Colombo, fondatore e amministratore del Progetto Dolci Libertà, che realizza tutte le sue produzioni all'interno della casa circondariale di Busto Arsizio- la sfida posta da Expo sul tema dell'alimentazione, cogliendo l'opportunità di questa straordinaria vetrina internazionale per proporre una serie di prodotti a base di cacao e cioccolato buoni per tutti, anche per chi deve fare i conti con eventuali intolleranze alimentari, e realizzati nel rispetto dell'ambiente e delle persone

che lo producono".

In particolare, nell'ambito della ricerca partner che Eurochocolate sta portando avanti con l'obiettivo di costruire un calendario eventi in grado di valorizzare al meglio i Paesi produttori presenti nel cluster, 'Dolci Libertà' proporrà cioccolato realizzato utilizzando semilavorati monorigine selezionati, provenienti prevalentemente da quelle nazioni.

Al Camerun sarà reso omaggio con un cioccolato al latte 38%, alla Costa d'Avorio con cioccolato fondente al 65% e 70%. Cuba e Sao Tomé e Príncipe saranno protagonisti con monorigini fondenti, il Ghana con un monorigine latte al 40% e anche il Gabon sarà adeguatamente rappresentato.

"Il nostro progetto -sottolinea Colombo- vede spesso coinvolti detenuti provenienti proprio dai Paesi produttori di cacao, permettendo loro di diventare consapevoli della straordinaria risorsa di cui dispongono, e fornendo ulteriori motivazioni al loro pieno reinserimento sociale".

Oltre a una straordinaria scelta di Dragées e tavolette abbinate a frutta secca di altissima qualità, 'Dolci Libertà' proporrà nel proprio street stand anche mini panettoni classici e al cioccolato in confezioni speciali in onore della città che ospita l'evento. Tante sorprese che saranno di volta in volta presentate nello spazio eventi a partire dal cioccolatino allo zafferano coltivato in Brianza alla realizzazione di prodotti personalizzati tramite le nuove tecnologie di stampa 3D.

Expo, mostre e laboratori per bambini per spiegare l'importanza di 'nutrire il pianeta'

Mi piace Condividi 5 Tweet 1



Articolo pubblicato il: 22/04/2015

"Fin dall'inizio, pensando a **che cosa doveva essere l'Expo**, ho pensato che **i bambini dovevano avere un ruolo principale**, perché **i cittadini del futuro potessero comprendere da subito l'importanza dei temi proposti**". Così Giuseppe Sala, ad e commissario unico di Expo 2015 spiega il progetto che anima la **'Family Map'**, una mappa **contenente i luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori** all'interno dell'esposizione universale. "Tutto - racconta - è partito **dall'idea di costruire un children park**". A quello poi "si sono aggregati Paesi, imprese e istituzioni che hanno contribuito a costituire un'offerta molto corposa per i bambini, tanto che sono certo che **una giornata non basterà per poter vedere tutto**". Ciò che ne è scaturito "è perfettamente in linea con l'idea di fare **un'Expo educativa, ma anche divertente**, che avevamo in mente".

Tra i principali luoghi di interesse per i bambini all'Expo, il **'children park'** ideato da Reggio Children e gestito dal Comune di Milano. **Un giardino articolato in otto tappe**, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione, attorno al tema 'Ring around the Planet, Ring around the Future', ovvero **la metafora del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta**. Inoltre le **'aree tematiche'** con il parco della biodiversità e "le avventure nell'orto" di Fiera Bologna, **il viaggio nel cibo del padiglione Zero** e il Future food district, un supermercato del futuro con un robot che interagisce con i più piccoli, oltre a **laboratori su acqua, energia e raccolta differenziata**.

Molte anche le **iniziative dei Paesi partecipanti**. Dall'**Austria**, con le installazioni per giocare con l'aria sviluppate in collaborazione con il museo dei bambini di Vienna, alla **Svizzera**, con un 'kids corner' che propone attività per bambini e caccia al tesoro. Nel padiglione dell'**Angola** il 'vegetable garden', mentre nel sontuoso padiglione del **Qatar**, una 'creative play area for kids'. Il **padiglione Italia** propone la mostra **'Fab Food. La fabbrica del gusto italiano'** con la giostra 'Nutrire il Pianeta' e il **juke-box dei desideri**, oltre ai laboratori del Vivaio Scuole. Nella piazza della biodiversità/slowfood una mostra interattiva e attività didattiche

Iniziative variegata nei cluster tematici. **Per i più golosi nel cluster del cacao e cioccolato**, con 'La fabbrica del cioccolato' e il choco lab e nel **cluster del caffè**, con l'"immaginario scientifico" di Illy. **Per chi ama l'avventura**, il **cluster delle zone aride** propone la tenda e la piroga del Mali e il pozzo da cui attingere l'acqua e il cammello su cui salire della Mauritania. Nel **cluster delle isole** si impareranno, giocando, le **tecniche di pesca delle Maldive**, mentre la società civile propone un programma di iniziative nella Cascina Triulza, che sarà dotata anche di un'area pic nic a misura di bambino.

Programmi dedicati ai più piccoli arrivano **anche dalle organizzazioni internazionali**, che hanno messo in campo, nel caso dell'**Onu**, cartoni dedicati alle scoperte di Leonardo, nel caso dell'**Unione europea** 'La storia di Alex e Sylvia' per coinvolgere i bambini nel 'coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore' e, nel caso di **Save The Children**, un villaggio esperienziale per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo. Senza dimenticare le **parate di Foody**, la mascotte dell'esposizione, che sfilerà tra i padiglioni tutti i giorni, al mattino e al pomeriggio.

Accanto alle iniziative all'interno del sito, infine, anche un **'fuori Expo' dei bambini** alla **Triennale di Milano** e alla **Rotonda della Besana**. Nel padiglione di viale Alemagna, **con lo stesso biglietto di Expo** si potrà accedere alla mostra 'Arts & Foods' contenente **100 quadri di Andy Warhol destinati ai più piccoli**, che propone un itinerario 'vietato agli adulti' dedicato alla relazione tra arte e cibo attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere pensati appositamente per il mondo dell'infanzia. **Al Muba di via Besana**, invece, le attività del **progetto Childrenshare**, con i 20 progetti selezionati tra i 125 che hanno partecipato alla International Call lanciata lo scorso mese di novembre. Si tratta di una programmazione di valore di laboratori, spettacoli e mostre per bambini sui temi dell'Esposizione Universale.

La Family Map verrà **distribuita gratuitamente all'interno di Expo** e sarà disponibile anche sul sito www.expo2015.org

Una Family Map per la visita a misura di bambino

[Mi piace](#)[g+](#)[Tweet](#)

(AGI) - Milano, 22 apr. - Un'Expo a misura di bambino, con spazi specificatamente pensati, una declinazione del tema adatta e una serie di facilitazioni logistiche. Uno dei principali obiettivi di Expo Spa e del suo ad e commissario unico di Expo, Giuseppe Sala, dopo essere stato perseguito e realizzato ha compiuto l'ultimo passo: una mappa che indica i principali luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori all'interno del sito. Presentata oggi, la Family Map di Expo e' uno strumento pratico per le famiglie che spiega e guida tra le proposte dei Paesi partecipanti e il palinsesto di eventi che renderanno divertente la visita. Il concept, infatti, attraverso il quale si e' cercato di calibrare l'Expo dei bambini e' quello di facilitare l'apprendimento e suscitare l'interesse attraverso il gioco. La mappa verra' aggiornata periodicamente: sara' distribuita ai visitatori e sara' scaricabile dal sito www.expo2015.org. "I bambini - ha spiegato Sala - sono per noi visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare da un'area tematica dedicata, il Children Park. E abbiamo pensato altre iniziative come 'Childrenshare', un progetto di inclusione che ha consentito di selezionare 20 testimonianze dell'importante lavoro che tante organizzazioni portano avanti tutti i giorni nel promuovere partecipazione e conoscenza sul tema

dell'alimentazione e dell'attenzione al corretto uso delle risorse. Anche gli spazi e i laboratori che i Paesi e gli altri partecipanti hanno attivato per valorizzare l'esperienza di visita 'in famiglia' rispondono a una nostra precisa intenzione: fare di Expo Milano 2015 un evento realmente family friendly". Le aree tematiche imprescindibili nel percorso per bambini vanno dal Parco della Biodiversita' (con 'le avventure nell'orto' di Fiera Bologna), al Padiglione Zero, dal Future Food District alla mostra Arts and Foods con un itinerario dedicato. Intensa anche la programmazione di Cascina Triulza e diversi gli appuntamenti delle organizzazioni internazionali come Onu-Unesco presso il Children Park, mentre l'Unione Europea accoglie i visitatori con un film - la storia di Alex e Sylvia - pensato per coinvolgere anche i bambini. Save The Children, invece, ha allestito un villaggio esperienziale per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo. Spazio ai bambini anche nei padiglioni nazionali, a partire da quello italiano passando per l'Austria, la Svizzera, l'Angola, il Qatar, e i cluster come quello del Cacao e Cioccolato, delle Zone Aride e delle Isole. Focalizzati sul tema anche le aziende, da Ferrero a Ethiad Alitalia, fino a Intesa SanPaolo. La programmazione degli eventi per bambini sara' disponibile sul sito, mentre l'appuntamento con la parata di Foody e' per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio.

Fairtrade porta commercio equo

Produttori da Cuba, Perù, Panama, Brasile e Nicaragua a Milano

Redazione ANSA ROMA 23 APRILE 2015 14:28



Caffè © Ansa

CLICCA PER
INGRANDIRE +

(ANSA) - ROMA, 23 APR - Il commercio equo arriva ad Expo. A portarlo è Fairtrade nel sostenere agricoltori e lavoratori di Asia, Africa e America Latina, offrendo la possibilità ai consumatori di sostenere un'economia virtuosa attraverso la spesa quotidiana grazie al marchio riconoscibile sulle confezioni di migliaia di prodotti. Tra gli appuntamenti in programma a Milano, l'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto del commercio equo, l'assemblea dei soci e il 'Fairtrade day' (la giornata Expo dedicata a Fairtrade), a cui si aggiungono convegni, workshop e proiezione di corto e lungometraggi sul tema dei diritti dei lavoratori, dell'empowerment delle donne e del rispetto dell'ambiente.

Complessivamente, da maggio ad ottobre, saranno una trentina gli eventi organizzati da Fairtrade Italia. All'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate sarà presente uno stand Fairtrade, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alce Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti. All'interno del supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico.

Ad alcune iniziative parteciperanno agricoltori Fairtrade di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, banane, cacao, zucchero di canna e noci dell'Amazzonia: porteranno ad Expo le istanze del mondo contadino sul futuro delle produzioni agricole. (ANSA).

A# Expo2015

23 Aprile 2015

Eurochocolate offre cocojobs

Ricerca rivolta per hostess, steward, standisti, cassieri

Redazione ANSA MILANO 23 APRILE 2015 12:02



2015

PIANETA
ER LA VITA



eurochoco

il Cocoa and Chocolate Cluster Content

© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE +



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione



Stampa

(ANSA) - MILANO, 23 APR - Eurochocolate cerca personale per il Cluster del Cacao e del Cioccolato per Expo Milano. Lo ha reso noto la stessa Eurochocolate, precisando che le candidature sono ancora aperte. La ricerca è rivolta a ragazzi e ragazze che vogliono ricoprire ruoli di hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte non solo presso gli street stand, ma anche presso gli spazi firmati da alcune delle più importanti aziende cioccolatiere italiane ed internazionali e presso le aree riservate ai Distretti Italiani del Cioccolato.

Ai candidati si richiede ottima proprietà di linguaggio, perfetta padronanza di italiano e inglese, buona conoscenza del francese, spiccata propensione al contatto con il pubblico, cordialità, disponibilità ed esperienza nel settore.

Per candidarsi bisogna mandare un'email all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com, indicando in oggetto Lavora Con Noi - Expo Milano 2015 e allegando il proprio curriculum vitae. (ANSA).

Expo: Fairtrade porta commercio equo

Produttori da Cuba, Perù, Panama, Brasile e Nicaragua a Milano

23 aprile, 14:19

8+1 0

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci



(ANSA) - ROMA, 23 APR - Il commercio equo arriva ad Expo. A portarlo è Fairtrade nel sostenere agricoltori e lavoratori di Asia, Africa e America Latina, offrendo la possibilità ai consumatori di sostenere un'economia virtuosa attraverso la spesa quotidiana grazie al marchio riconoscibile sulle confezioni di migliaia di prodotti. Tra gli appuntamenti in programma a Milano, l'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto del commercio equo, l'assemblea dei soci e il 'Fairtrade day' (la giornata Expo dedicata a Fairtrade), a cui si aggiungono convegni, workshop e proiezione di corto e lungometraggi sul tema dei diritti dei lavoratori, dell'empowerment delle donne e del rispetto dell'ambiente.

Complessivamente, da maggio ad ottobre, saranno una trentina gli eventi organizzati da Fairtrade Italia. All'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate sarà presente uno stand Fairtrade, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alce Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti. All'interno del supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico.

Ad alcune iniziative parteciperanno agricoltori Fairtrade di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, banane, cacao, zucchero di canna e noci dell'Amazzonia: porteranno ad Expo le istanze del mondo contadino sul futuro delle produzioni agricole. (ANSA).

Eurochocolate offre cocojobs

Ricerca rivolta per hostess, steward, standisti, cassieri

Redazione ANSA MILANO 23 APRILE 2015 12:02



2015

PIANETA
ER LA VITA



eurochoco

il Cocoa and Chocolate Cluster Content

© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

 Condividi

 Suggestisci

 Scrivi alla redazione

 Stampa

(ANSA) - MILANO, 23 APR - Eurochocolate cerca personale per il Cluster del Cacao e del Cioccolato per Expo Milano. Lo ha reso noto la stessa Eurochocolate, precisando che le candidature sono ancora aperte. La ricerca è rivolta a ragazzi e ragazze che vogliono ricoprire ruoli di hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte non solo presso gli street stand, ma anche presso gli spazi firmati da alcune delle più importanti aziende cioccolatiere italiane ed internazionali e presso le aree riservate ai Distretti Italiani del Cioccolato.

Ai candidati si richiede ottima proprietà di linguaggio, perfetta padronanza di italiano e inglese, buona conoscenza del francese, spiccata propensione al contatto con il pubblico, cordialità, disponibilità ed esperienza nel settore.

Per candidarsi bisogna mandare un'email all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com, indicando in oggetto Lavora Con Noi - Expo Milano 2015 e allegando il proprio curriculum vitae. (ANSA).



23 Aprile 2015


Fairtrade porta commercio equo

Produttori da Cuba, Perù, Panama, Brasile e Nicaragua a Milano

Redazione ANSA ROMA 23 APRILE 2015 14:28



Caffè © Ansa

CLICCA PER
INGRANDIRE 

(ANSA) - ROMA, 23 APR - Il commercio equo arriva ad Expo. A portarlo è Fairtrade nel sostenere agricoltori e lavoratori di Asia, Africa e America Latina, offrendo la possibilità ai consumatori di sostenere un'economia virtuosa attraverso la spesa quotidiana grazie al marchio riconoscibile sulle confezioni di migliaia di prodotti. Tra gli appuntamenti in programma a Milano, l'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto del commercio equo, l'assemblea dei soci e il 'Fairtrade day' (la giornata Expo dedicata a Fairtrade), a cui si aggiungono convegni, workshop e proiezione di corto e lungometraggi sul tema dei diritti dei lavoratori, dell'empowerment delle donne e del rispetto dell'ambiente.

Complessivamente, da maggio ad ottobre, saranno una trentina gli eventi organizzati da Fairtrade Italia. All'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate sarà presente uno stand Fairtrade, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alce Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti. All'interno del supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico.

Ad alcune iniziative parteciperanno agricoltori Fairtrade di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, banane, cacao, zucchero di canna e noci dell'Amazzonia: porteranno ad Expo le istanze del mondo contadino sul futuro delle produzioni agricole. (ANSA).

Eurochocolate, hostess animatori e mascotte cercasi per stand

MI piace Condividi 9 Tweet 0 Condividi



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Articolo pubblicato il: 24/04/2015

Eurochocolate cerca personale per il cluster del Cacao e del cioccolato, la golosa area tematica dell'Esposizione Universale. Le candidature sono ancora aperte e la ricerca è rivolta a ragazzi e ragazze che vogliono ricoprire ruoli di hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte non solo presso gli street stand, ma anche presso gli spazi firmati da alcune delle più importanti aziende cioccolatiere italiane ed internazionali e presso le aree riservate ai distretti italiani del cioccolato.

Ai candidati si richiede ottima proprietà di linguaggio, perfetta padronanza di italiano e inglese, buona conoscenza del francese, spiccata propensione al contatto con il pubblico, cordialità, disponibilità ed esperienza nel settore.

Per candidarsi basta mandare un'email all'indirizzo

expo2015@eurochocolate.com, indicando in oggetto **Lavora Con Noi - Expo Milano 2015** e allegando il proprio curriculum vitae. Ogni candidato riceverà un'e-mail di risposta, completa di tutte le indicazioni per il colloquio di selezione, data e orario della convocazione.

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider



Cro - Milano, lunedì 27 aprile, giornata dedicata al Cacao con Ernst Knam

Roma - 24 apr (Prima Pagina News) Sale&Pepe, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, dedica al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di Sapori e profumi dal mondo, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i

Cluster di Expo Milano 2015 e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno. La giornata aprirà alle ore 10.30 con la conferenza di presentazione del Cluster: Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, illustrerà le specificità del progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe. Insieme a lui Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, e Vittorio Castellani, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, racconteranno aspetti peculiari e curiosità dell'alimento protagonista della giornata. Alle ore 12.00 sarà la volta dello showcooking dello chef Ernst Knam, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef cucinerà "Cioccolato Sao Thomè e lamponi". Alle ore 15.00, incontro con lo "chef scienziato" Marco Bianchi, per la presentazione del libro Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao". Alle ore 16.00 sarà il momento della lezione di cioccolato con Diners Club International. Lo chef di Sale&Pepe Andrea Bevilacqua presenterà "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer". Infine, alle ore 17.00, appuntamento con il maestro pasticciere e campione mondiale di cioccolateria 2013 Davide Comaschi per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato". Le attività termineranno alle ore 18.30

Expo: Eurochocolate si prepara ad incontrare il mondo

12:18 27 APR 2015

(AGI) - Perugia, 27 apr. - Eurochocolate, official content provider del cluster cacao e cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015. Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè, il cluster cacao e cioccolato attende i visitatori per un entusiasmante viaggio che ha come protagonisti, innanzi tutto, i 6 paesi produttori: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e S^{co} Tom^o e Pr^{ncipe} che

racconteranno la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa, il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori. " Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel cluster cacao e cioccolato" afferma Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate. E' Lindt a firmare. 'The Chocolate Factory', dove il pubblico potrà ammirare le creazioni live di abili ma^otres chocolatiers che si esibiranno tutti i giorni, regalando uno spettacolo goloso e coinvolgente. Luogo di confronto, incontro e spettacolo e' il Teatro all'aperto del Cluster, strategicamente affacciato sul Decumano, dove ogni giorno si susseguiranno show cooking, talk show e attività per bambini e scuole. Protagonisti delle iniziative che animeranno la grande area eventi all'aperto, saranno non solo maestri pasticceri, cioccolatieri e chef ma anche autori di libri a tema, associazioni, aziende del settore e numerose altre realtà con un progetto a tema cacao e cioccolato da raccontare. I visitatori potranno completare la propria chocolate experience presso i 12 street stand del Cluster: artigiano perugino, costruttori di dolcezze, dolci liberta' e domori sono alcuni dei brand che firmano le eleganti strutture dedicate alla vendita. (AGI) Pg2/Sep

(AGIELLE) - Expo: Cluster cacao e cioccolato, dal Camerun a Cuba

(AGIELLE) - Segrate (Mi) - Sale&Pepe ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di Sapori e profumi dal mondo, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di Expo Milano 2015 e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno. Protagonista dell'appuntamento di oggi, lunedì 27 aprile, è stato il Cluster Cacao e Cioccolato. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe. La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster. Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, ha illustrato insieme a Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, le specificità dello spazio espositivo e alcune curiosità dell'alimento protagonista della giornata. Poi, è stata la volta dello showcooking dello chef Ernst Kham, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi". Nel pomeriggio, incontro con lo "chef scienziato" Marco Bianchi, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao". Alle ore 16.00 è stato il momento della lezione di cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di Sale&Pepe Andrea Bevilacqua ha presentato "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer". Infine, appuntamento con il maestro pasticciere e campione mondiale di cioccolateria 2013 Davide Comaschi per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato". - (agiellenews.it)



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

SITI INTERNET

Africa Expo 2015

2 Aprile 2015

CLUSTER CACAO



Cacao e cioccolato – Il cibo degli Dei

Nel cluster dedicato al cacao e al cioccolato la presenza africana è massiccia e non potrebbe essere altrimenti dal momento che i principali produttori di cacao si trovano proprio in questo continente. Prodotto prezioso e aromatico, il cacao viene coltivato nelle piantagioni delle aree tropicali e subtropicali e ha avuto un ruolo centrale nell'alimentazione e nella cultura di Maya e Aztechi, in America Latina. Sono oltre trenta i paesi in via di sviluppo che oggi coltivano il cacao e per i quali questa pianta rappresenta una delle principali fonti di guadagno. Paesi partecipanti: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé e Principe



Africa Expo 2015

2 Aprile 2015

La coltivazione del cacao, un argomento in favore delle opportunità

POSTED ON 2 APRILE 2015 BY [AFRICA EXPO 2015](#) · [NESSUN COMMENTO](#)

Il concept

Quasi un decimo della superficie del Camerun, Paese ricco di etnie affacciato sul Golfo di Guinea che partecipa a Expo Milano 2015 all'interno del cluster del Cacao con uno spazio espositivo di 125 metri quadri, è destinato all'agricoltura. Una vocazione supportata dalla coltivazione principe, il cacao, il prodotto agricolo più esportato. Presente in Camerun fin dal periodo coloniale, ha consentito a molte popolazioni locali di entrare nell'economia di mercato.

Il Tema di Expo Milano 2015 Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita è anche uno stimolo per i coltivatori di tutto il mondo a integrare i concetti di quantità e qualità nel loro lavoro. Si deve assicurare una quantità di cibo sufficiente e ben distribuita, con una qualità che possa garantire la salute attraverso il rispetto dell'ambiente.

La gamma di benefici che i prodotti derivati dal cacao apportano alla qualità della vita è molto ampia: dall'industria alimentare e dolciaria a quella farmaceutica, dalla cosmesi all'artigianato, dalla produzione di biocarburanti all'impiego dei residui come fertilizzanti. Le politiche governative camerunensi a sostegno della produzione aiutano i contadini a superare i problemi che devono affrontare, consentendo loro di cogliere le opportunità di un mercato in rapida espansione. Per questo si può dire che il cacao è vera energia per le persone, le aziende, le comunità e perfino per le nazioni, e sulla base di ciò è bene avviare un ragionamento e un dialogo tra gli attori della catena produttiva.

La coltivazione del cacao, un argomento in favore delle opportunità



2 Aprile 2015

Teatro

**Se Uno Scrittore E Uno Chef S'incontrano
A EXPO MILANO 2015**

dal 06/05/2015 ore 15.00
al 31/10/2015 ore 19.00

Dove:



**Teatro del Cluster Cacao e
Cioccolato**

Milano (MI)

[info su Milano e mappa interattiva](#)

Lombardia - Italia

Fonte:

Eurochocolate

Condividi questo evento



Scheda Evento



2 Aprile 2015

"SE UNO SCRITTORE E UNO CHEF S'INCONTRANO" A EXPO MILANO 2015

Dal 1° Maggio al 31 Ottobre 2015, ogni mercoledì dalle ore 15.00 alle ore 19.00
Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato - Milano (MI)



NUOVA PARTNERSHIP FRA EUROCHOCOLATE E L'ASSOCIAZIONE SCRITTORI E SAPORI

Molto può succedere a Expo Milano 2015, **"Se uno scrittore e uno chef s'incontrano"**. Lo garantisce **Eurochocolate**, annunciando la *partnership* con l'**Associazione Scrittori e Sapori** che, per tutta la durata dell'**Esposizione Universale**, sarà protagonista ogni **mercoledì** dalle ore 15.00 alle ore 19.00 del **Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato**.

Scrittori e *chef* racconteranno la loro esperienza e porteranno la propria testimonianza nell'ambito del format **"Cocoa and Chocolate Experience"**; pasticceri, cioccolatieri e *maestri di cucina* si esibiranno *live* nel **"Chococoa Show"**, mentre artisti, scultori, vignettisti e perfino parrucchieri potranno esprimere il proprio talento in **"Cocoa: Seeds of Creativity"**. Un'ulteriore occasione per creare un collegamento fra il nostro Paese e la cultura, la storia, le tradizioni e le ricette dei Paesi presenti nel Cluster: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Principe.

«Fin dalla sua costituzione, la nostra associazione, che ha sede a Orta San Giulio in Piemonte, ha proposto con successo la formula degli incontri culturali legati alla letteratura e all'enogastronomia», dichiara **Laura Travaini, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori** che annovera nel suo direttivo anche apprezzati scrittori, noti giornalisti e *chef stellati*. «Siamo impazienti di cogliere questa straordinaria opportunità di promozione e ringraziamo Eurochocolate che dà alla nostra Associazione la possibilità di essere presente su un palcoscenico così importante», sottolinea ancora **Travaini**, che parteciperà a molti degli eventi in calendario.



2 Aprile 2015

«Ho un grosso debito di gratitudine per tutto lo staff di Eurochocolate, composto da persone che possiedono splendide doti relazionali e organizzative, e per Alessia Zacchei, dell'associazione Experience, che ha messo a disposizione di Scrittori e Sapori le sue preziose competenze legate alla comunicazione.», conclude Travaini.

Quattro, complessivamente gli appuntamenti in programma a **maggio**. **Mercoledì 6**, il pubblico potrà ammirare la scultura di cioccolato realizzata da **Mario Antonetti** di Carnevalspettacolo. A seguire, il giornalista e scrittore **Bruno Gambarotta** presenterà il libro **Ombra di Giraffa** e incontrerà gli *chef* **Paola** e **Piero Bertinotti**, protagonisti anche di uno spettacolare *cooking show*. Il pomeriggio si concluderà con le letture a cura de **Il Teatro delle Golose**, con **Anna Abate**.

Mercoledì 13 maggio, spazio alla fantasia con **ChocoLoons!** I visitatori potranno ammirare **L'insostenibile leggerezza di una tavoletta di cioccolato**, spettacolo a cura di "M&M" - **Missione Felicità** con i **Balloon Artists Marco Poletti e Michela Botta**. A seguire, il **ChocoTeatro**, con **Una ricetta per due**, commedia a cura della **Compagnia Teatrale Babi**, per la regia di **Walter Revello** e con **Anna Abate e Stefania Sirianni**. Il coinvolgente *cooking show* vedrà l'esibizione del pasticciere **Massimo Gertosio** e dello *chef* **Daniele Rota**.

Mercoledì 20 maggio sarà la volta di **Roberto Barbolini**, che presenterà il libro **Sade in drogheria. Racconti perversi**, incontrando anche lo *chef* **Federico Preti** che stupirà il pubblico con un avvincente *cooking show*. Il pomeriggio proseguirà con le letture a cura de **Il Teatro delle Golose**, con **Anna Abate**. In chiusura, le stupefacenti **cure per i capelli a base di cioccolato** del parrucchiere **Fabrizio Sciangula**.

Mercoledì 27 maggio, spazio all'arte con **Chiaroscuro di Cioccolato, Art Show** e Artisti all'opera con **Grazia Simeone** di Carnevalspettacolo. A seguire, **Laura Travaini** presenterà il libro **Curve di Cioccolato**. In programma anche l'intervento della *chef due stelle Michelin* **Luisa Valazza** che a fine pomeriggio si esibirà in un formidabile *cooking show*, preceduto dalla pièce teatrale a cura de **Il Teatro delle Golose**, per la regia di **Anna Abate** e con gli interventi musicali di **Antonio Disabato**.

Scrittori e chef si incontrano nel Teatro del **Cluster Cacao e Cioccolato!**

Eurochocolate vi aspetta ad **Expo Milano 2015!**

Se Uno Scrittore E Uno Chef S'incontrano

Comune	Milano
Presso	Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato
Provincia	Milano (MI)
Dal	06/05/2015
Al	31/10/2015
Ora	15:00
Categoria	Teatro



NUOVA PARTNERSHIP FRA EUROCHOCOLATE E L'ASSOCIAZIONE SCRITTORI E SAPORI

Molto può succedere a **Expo Milano 2015**, "**Se uno scrittore e uno chef s'incontrano**". Lo garantisce **Eurochocolate**, annunciando la *partnership* con **l'Associazione Scrittori e Sapori** che, per tutta la durata dell'**Esposizione Universale**, sarà protagonista ogni **mercoledì** dalle ore 15.00 alle ore 19.00 del **Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato**.

Scrittori e *chef* racconteranno la loro esperienza e porteranno la propria testimonianza nell'ambito del *format* "**Cocoa and Chocolate Experience**"; pasticceri, cioccolatieri e *maestri di cucina* si esibiranno *live* nel "**Chocoo Show**", mentre artisti, scultori, vignettisti e perfino parrucchieri potranno esprimere il proprio talento in "**Cocoa: Seeds of Creativity**". Un'ulteriore occasione per creare un collegamento fra il nostro Paese e la cultura, la storia, le tradizioni e le ricette dei Paesi presenti nel Cluster: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe.

«Fin dalla sua costituzione, la nostra associazione, che ha sede a Orta San Giulio in Piemonte, ha proposto con successo la formula degli incontri culturali legati alla letteratura e all'enogastronomia», dichiara **Laura Travaini, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori** che annovera nel suo direttivo anche apprezzati scrittori, noti giornalisti e *chef stellati*. «Siamo impazienti di cogliere questa straordinaria opportunità di promozione e ringraziamo Eurochocolate che dà alla nostra Associazione la possibilità di essere presente su un palcoscenico così importante», sottolinea ancora **Travaini**, che parteciperà a molti degli eventi in calendario.

«Ho un grosso debito di gratitudine per tutto lo staff di Eurochocolate, composto da persone che possiedono splendide doti relazionali e organizzative, e per Alessia Zacchei, dell'associazione Experience, che ha messo a disposizione di Scrittori e Sapori le sue preziose competenze legate alla comunicazione.», conclude Travaini.

Quattro, complessivamente gli appuntamenti in programma a **maggio**. **Mercoledì 6**, il pubblico potrà ammirare la scultura di cioccolato realizzata da **Mario Antonetti** di Carnevalspettacolo. A seguire, il giornalista e scrittore **Bruno Gambarotta** presenterà il libro **Ombra di Giraffa** e incontrerà gli chef **Paola** e **Piero Bertinotti**, protagonisti anche di uno spettacolare *cooking show*. Il pomeriggio seguirà con le letture a cura de **Il Teatro delle Golose**, con **Anna Abate**.

Mercoledì 13 maggio, spazio alla fantasia con **ChocoLoons!** I visitatori potranno ammirare **L'insostenibile leggerezza di una tavoletta di cioccolato**, spettacolo a cura di "M&M" - **Missione Felicità** con i **Balloon Artists Marco Poletti e Michela Botta**. A seguire, il **ChocoTeatro**, con **Una ricetta per due**, commedia a cura della **Compagnia Teatrale Babi**, per la regia di **Walter Revello** e con **Anna Abate e Stefania Sirianni**. Il coinvolgente *cooking show* vedrà l'esibizione del pasticciere **Massimo Gertosio** e dello chef **Daniele Rota**.

Mercoledì 20 maggio sarà la volta di **Roberto Barbolini**, che presenterà il libro **Sade in drogheria. Racconti perversi**, incontrando anche lo chef **Federico Preti** che stupirà il pubblico con un avvincente *cooking show*. Il pomeriggio proseguirà con le letture a cura de **Il Teatro delle Golose**, con **Anna Abate**. In chiusura, le stupefacenti **cure per i capelli a base di cioccolato** del parrucchiere **Fabrizio Sciangula**.

Mercoledì 27 maggio, spazio all'arte con **Chiaroscuro di Cioccolato, Art Show** e Artisti all'opera con **Grazia Simeone** di Carnevalspettacolo. A seguire, **Laura Travaini** presenterà il libro **Curve di Cioccolato**. In programma anche l'intervento della chef due stelle Michelin **Luisa Valazza** che a fine pomeriggio si esibirà in un formidabile *cooking show*, preceduto dalla pièce teatrale a cura de **Il Teatro delle Golose**, per la regia di **Anna Abate** e con gli interventi musicali di **Antonio Disabato**.

Scrittori e chef si incontrano nel Teatro del **Cluster Cacao e Cioccolato!**

Eurochocolate vi aspetta ad **Expo Milano 2015!**



LIBERO GOSSIP

2 Aprile 2015

Expo 2015, "Se uno scrittore e uno chef s'incontrano"

PrimaPaginaNews | 20 ore fa

Consiglia 0

Tweet 0

+1 0

Scrittori e chef racconteranno la loro esperienza e porteranno la propria testimonianza nell'ambito del format "Cocoa and Chocolate Experience"; pasticceri, cioccolatieri e maestri di cucina si esibiranno live nel "Chocoa Show", mentre artisti ...

[Leggi la notizia](#)

 [gabriellaccetta](#) RT [@albe_](#): Expo e Palazzo Italia, i ritardi e le accuse a un mese dal via - Il Sole 24 ORE <http://it.co/UXzcqJOEZ9> via [@sole24ore](#) #expottimi...




Persone: [laura travaini](#) [anna abate](#) [sapori](#)

Luoghi: [cuba orta](#) [san giulio piemonte](#)

Tags: [chef cioccolato](#) [show teatro expo](#) [babi eurochocolate](#)



Eurochocolate, "Se uno scrittore e uno chef s'incontrano" a Expo Milano 2015

P Umbria Journal  2 Aprile 2015  19:45  Notizie da: [Provincia di Perugia](#) 

Molto può succedere a Expo Milano 2015, "Se uno scrittore e uno chef s'incontrano". Lo garantisce Eurochocolate, annunciando la partnership con l'Associazione Scrittori e Sapori che, per tutta la durata dell'Esposizione Universale, sarà protagonista ogni

mercoledì dalle ore 15.00 alle ore 19.00 del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato. Scrittori e chef racconteranno la loro ... L'articolo Eurochocolate, "Se uno scrittore e uno chef s'incontrano" a Expo Milano 2015 sembra essere il primo su [Notizie e cronaca dall'Umbria, Perugia, Terni, Bastia Umbra, Foligno, Orvieto, Lago T...](#)

“SE UNO SCRITTORE E UNO CHEF S’INCONTRANO” A EXPO MILANO 2015

2 aprile, 2015

8+1 Tweet 1 Like 0



NUOVA PARTNERSHIP FRA EUROCHOCOLATE E L'ASSOCIAZIONE SCRITTORI E SAPORI

Molto può succedere a Expo Milano 2015, "Se uno scrittore e uno chef s'incontrano". Lo garantisce Eurochocolate, annunciando la partnership con l'Associazione Scrittori e Sapori che, per tutta la durata dell'Esposizione Universale, sarà protagonista ogni mercoledì dalle ore 15.00 alle ore 19.00 del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato.

Scrittori e chef racconteranno la loro esperienza e porteranno la propria testimonianza nell'ambito del format "Cocoa and Chocolate Experience"; pasticceri, cioccolatieri e maestri di cucina si esibiranno live nel "Chocoa Show", mentre artisti, scultori, vignettisti e perfino parrucchieri potranno esprimere il proprio talento in "Cocoa: Seeds of Creativity". Un'ulteriore occasione per creare un collegamento fra il nostro Paese e la cultura, la storia, le tradizioni e le ricette dei Paesi presenti nel Cluster: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Principe.

«Fin dalla sua costituzione, la nostra associazione, che ha sede a Orta San Giulio in Piemonte, ha proposto con successo la formula degli incontri culturali legati alla letteratura e all'enogastronomia», dichiara Laura Travaini, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori che annovera nel suo direttivo anche apprezzati scrittori, noti giornalisti e chef stellati. «Siamo impazienti di cogliere questa straordinaria opportunità di promozione e ringraziamo Eurochocolate che dà alla nostra Associazione la possibilità di essere presente su un palcoscenico così importante», sottolinea ancora Travaini, che parteciperà a molti degli eventi in calendario.

«Ho un grosso debito di gratitudine per tutto lo staff di Eurochocolate, composto da persone che possiedono splendide doti relazionali e organizzative, e per Alessia Zacchei, dell'associazione Experience, che ha messo a disposizione di Scrittori e Sapori le sue preziose competenze legate alla comunicazione.», conclude Travaini.

Quattro, complessivamente gli appuntamenti in programma a maggio. Mercoledì 6, il pubblico potrà ammirare la scultura di cioccolato realizzata da Mario Antonetti di Carnevalspettacolo. A seguire, il giornalista e scrittore Bruno Gambarotta presenterà il libro *Ombra di Giraffa* e incontrerà gli chef Paola e Piero Bertinotti, protagonisti anche di uno spettacolare cooking show. Il pomeriggio seguirà con le letture a cura de Il Teatro delle Golose, con Anna Abate.

Mercoledì 13 maggio, spazio alla fantasia con ChocoLoons! I visitatori potranno ammirare l'insostenibile leggerezza di una tavoletta di cioccolato, spettacolo a cura di "M&M" – Missione Felicità con i Balloon Artists Marco Poletti e Michela Botta. A seguire, il ChocoTeatro, con Una ricetta per due, commedia a cura della Compagnia Teatrale Babi, per la regia di Walter Revello e con Anna Abate e Stefania Sirianni. Il coinvolgente cooking show vedrà l'esibizione del pasticciere Massimo Gertosio e dello chef Daniele Rota.

Mercoledì 20 maggio sarà la volta di Roberto Barbolini, che presenterà il libro *Sade in drogheria. Racconti perversi*, incontrando anche lo chef Federico Preti che stupirà il pubblico con un avvincente cooking show. Il pomeriggio proseguirà con le letture a cura de Il Teatro delle Golose, con Anna Abate. In chiusura, le stupefacenti cure per i capelli a base di cioccolato del parrucchiere Fabrizio Sciangula.

Mercoledì 27 maggio, spazio all'arte con *Chiaroscuri di Cioccolato*, Art Show e Artisti all'opera con Grazia Simeone di Carnevalspettacolo. A seguire, Laura Travaini presenterà il libro *Curve di Cioccolato*. In programma anche l'intervento della chef due stelle Michelin Luisa Valazza che a fine pomeriggio si esibirà in un formidabile cooking show, preceduto dalla pièce teatrale a cura de Il Teatro delle Golose, per la regia di Anna Abate e con gli interventi musicali di Antonio Disabato.

Scrittori e chef si incontrano nel Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato!

Eurochocolate vi aspetta ad Expo Milano 2015!



Eurochocolate, “Se uno scrittore e uno chef s’incontrano” a Expo Milano 2015

2 aprile 2015

[Condividi](#) [Tweet](#) 4 [Mi piace](#) 2

Molto può succedere a Expo Milano 2015, “Se uno scrittore e uno chef s’incontrano”. Lo garantisce Eurochocolate, annunciando la partnership con l’Associazione Scrittori e Sapori che, per tutta la durata dell’Esposizione Universale, sarà protagonista ogni mercoledì dalle ore 15.00 alle ore 19.00 del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato.

Scrittori e chef racconteranno la loro esperienza e porteranno la propria testimonianza nell’ambito del format “Cocoa and Chocolate Experience”; pasticceri, cioccolatieri e maestri di cucina si esibiranno live nel “Chocoa Show”, mentre artisti, scultori, vignettisti e perfino parrucchieri potranno esprimere il proprio talento in “Cocoa: Seeds of Creativity”. Un’ulteriore occasione per creare un collegamento fra il nostro Paese e la cultura, la storia, le tradizioni e le ricette dei Paesi presenti nel Cluster: Camerun, Cuba, Costa D’Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe.

«Fin dalla sua costituzione, la nostra associazione, che ha sede a Orta San Giulio in Piemonte, ha proposto con successo la formula degli incontri culturali legati alla letteratura e all'enogastronomia», dichiara Laura Travaini, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori che annovera nel suo direttivo anche apprezzati scrittori, noti giornalisti e chef stellati. «Siamo impazienti di cogliere questa straordinaria opportunità di promozione e ringraziamo Eurochocolate che dà alla nostra Associazione la possibilità di essere presente su un palcoscenico così importante», sottolinea ancora Travaini, che parteciperà a molti degli eventi in calendario.

«Ho un grosso debito di gratitudine per tutto lo staff di Eurochocolate, composto da persone che possiedono splendide doti relazionali e organizzative, e per Alessia Zacchei, dell'associazione Experience, che ha messo a disposizione di Scrittori e Sapori le sue preziose competenze legate alla comunicazione.», conclude Travaini.

Quattro, complessivamente gli appuntamenti in programma a maggio. Mercoledì 6, il pubblico potrà ammirare la scultura di cioccolato realizzata da Mario Antonetti di Carnevalspettacolo. A seguire, il giornalista e scrittore Bruno Gambarotta presenterà il libro *Ombra di Giraffa* e incontrerà gli chef Paola e Piero Bertinotti, protagonisti anche di uno spettacolare cooking show. Il pomeriggio seguirà con le letture a cura de Il Teatro delle Golose, con Anna Abate.

Mercoledì 13 maggio, spazio alla fantasia con ChocoLoons! I visitatori potranno ammirare l'insostenibile leggerezza di una tavoletta di cioccolato, spettacolo a cura di "M&M" – Missione Felicità con i Balloon Artists Marco Poletti e Michela Botta. A seguire, il ChocoTeatro, con *Una ricetta per due*, commedia a cura della Compagnia Teatrale Babi, per la regia di Walter Revello e con Anna Abate e Stefania Sirianni. Il coinvolgente cooking show vedrà l'esibizione del pasticciere Massimo Gertosio e dello chef Daniele Rota.

Mercoledì 20 maggio sarà la volta di Roberto Barbolini, che presenterà il libro *Sade in drogheria*. Racconti perversi, incontrando anche lo chef Federico Preti che stupirà il pubblico con un avvincente cooking show. Il pomeriggio proseguirà con le letture a cura de Il Teatro delle Golose, con Anna Abate. In chiusura, le stupefacenti cure per i capelli a base di cioccolato del parrucchiere Fabrizio Sciangula.

Mercoledì 27 maggio, spazio all'arte con Chiaroscuri di Cioccolato, Art Show e Artisti all'opera con Grazia Simeone di Carnevalspettacolo. A seguire, Laura Travaini presenterà il libro *Curve di Cioccolato*. In programma anche l'intervento della chef due stelle Michelin Luisa Valazza che a fine pomeriggio si esibirà in un formidabile cooking show, preceduto dalla pièce teatrale a cura de Il Teatro delle Golose, per la regia di Anna Abate e con gli interventi musicali di Antonio Disabato.

Scrittori e chef si incontrano nel Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato!
Eurochocolate vi aspetta ad Expo Milano 2015!



Mostre fotografiche Expo 2015

👤 Easy Expo Team 🕒 03/04/2015

MOSTRE FOTOGRAFICHE EXPO 2015

Durante i sei mesi di Expo Milano 2015, l'Esposizione Universale ospiterà una serie di mostre fotografiche, una per ognuno dei suoi **nove cluster**. Nove grandi fotografi internazionali, da Alex Webb a Sebastião Salgado, sveleranno il proprio lavoro all'interno delle **Mostre Fotografiche Expo 2015**. Scopriamo di che si tratta.

CLUSTER RISO – Con la sua mostra *Terre di Riso*, il fotografo italiano Gianni Berengo Gardin esamina le varie fasi della produzione e coltivazione del riso, dalle valli del Piemonte e della Lombardia fino a quelle della Cina.

CLUSTER FRUTTA E LEGUMI – La fotografa svizzera **Irene Kung** mostra la bellezza interiore di frutta e legumi con la serie *Il giardino delle meraviglie*.

CLUSTER CEREALI E TUBERI – Le diverse tipologie di pane nei "ritratti" di **Joel Meyerowitz**.

CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO – **Martin Parr** racconta le diverse fasi della produzione e del consumo del cacao.

CLUSTER CAFFÈ – Il fotografo brasiliano **Sebastião Salgado** ha seguito per anni i procedimenti che stanno alla base della coltivazione, del raccolto, della selezione e del trasporto del caffè in vari paesi del mondo.

CLUSTER ISOLE – La Natura incontaminata ed esotica delle isole dell'Oceano Pacifico, vista attraverso la lente della fotografa americana **Alessandra Sanguinetti**.

CLUSTER BIO-MEDITERRANEO – Cultura, storia e paesaggi del Mediterraneo sono stati trasposti in fotografie da **Ferdinando Scianna**.

CLUSTER ZONE ARIDE – Il fotografo americano **George Steinmetz** mostra come sono le Zone Aride viste dall'alto, tramite una serie di foto scattate da un deltaplano.

CLUSTER SPEZIE – Il fotografo americano **Alex Webb** mostra l'impressionante varietà di spezie esistenti tramite un itinerario fotografico attraverso la Via delle Spezie.

Expo 2015, l'agricoltura umbra protagonista per 6 mesi a Milano. La Regione incrementa le risorse

 apr 3, 2015  [Umbria in pillole](#)  [No comments](#)

"L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo: la Giunta regionale ha destinato a questo scopo un ulteriore finanziamento di oltre 600mila euro. Inoltre, nei giorni immediatamente successivi alla Pasqua, verrà pubblicato un nuovo bando che mette a disposizione di soggetti privati e associazioni 300mila euro per eventi da realizzare entro giugno, capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali". È quanto rende noto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini, illustrando i principali provvedimenti approvati dall'esecutivo regionale e, in particolare, il sostegno alla partecipazione delle imprese agricole umbre all'Expo che si aprirà il prossimo primo maggio a Milano, fino al 31 ottobre, dedicata al tema "Nutrire il pianeta. Energie per la vita".

"Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi: insieme alla qualità dei prodotti – ha detto l'assessore – faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola".

"L'Umbria ci sarà – afferma l'assessore – mettendo in campo le esperienze e le innovazioni sotto molteplici profili, in primo luogo dal punto di vista agricolo e agroalimentare. La presenza sarà innanzitutto all'interno del sito espositivo in diversi luoghi e con diverse cadenze temporali. A Padiglione Italia, nella Mostra nazionale – spiega – saranno rappresentate le bellezze, ma anche i saperi per cui l'Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo negli ultimi anni grazie ad una agricoltura innovativa sul lato della qualità delle produzioni e sul lato della sostenibilità ambientale".

Nella Mostra temporanea, **dal 31 luglio al 13 agosto**, "verranno delineati i profili più innovativi sulla base di un radicamento antico, francescano e benedettino, del sapere".

Particolare importanza riveste il progetto **"Umbria cuore verde di Cascina Triulza"** realizzato dalla Regione, partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015.

"Per tutta la durata dell'Expo – dice l'assessore – avremo una vetrina mondiale dell'Umbria rurale dove tradizione, conoscenza, innovazione, territorio e ambiente produttivo rappresentano un contesto storico, culturale e artistico unico e irripetibile. Attraverso il Parco Tecnologico Agroalimentare 3A, l'Università degli di Perugia e gli Istituti agrari dell'Umbria si farà informazione scientifica, divulgazione e accompagnamento dei visitatori agli Orti interni alla Cascina per la diffusione, presentazione e promozione della cultura relativa all'orticoltura. Valorizzeremo sia la tradizione romana e storico culturale benedettina e francescana, sia il know how delle istituzioni universitarie e scolastiche umbre".

A Cascina Triulza "campeggerà l'Umbria ricca di storia, cultura, natura, tradizioni come emerge dalla rappresentazione che ne ha fatto il grande fotografo americano Steve McCurry con il progetto Sensational Umbria. La mostra sarà allestita sia negli spazi aperti che nelle sale workshop. Inoltre, nel Mercato interno alla Cascina – prosegue – ci saranno ogni settimana tre aziende, in primo luogo agroalimentari, a proporre i loro prodotti di qualità". All'ingresso della Cascina ci sarà un punto informativo dedicato esclusivamente all'Umbria e alle sue risorse culturali, ambientali, sociali e turistiche.

Altro punto di forza della partecipazione e della promozione dell'Umbria all'Expo è nel Padiglione del Vino, il cui coordinamento è stato affidato all'enologo umbro Riccardo Cotarella: "Nei sei mesi dell'Esposizione – rileva l'assessore Cecchini – accanto alla presenza del Museo del Vino e della Vite di Torgiano sarà presente un gruppo significativo di produttori con le loro etichette e con le loro proposte di rappresentazione del vino, veicolo fondamentale dell'Umbria che dopo essere stata classificata da 'Wine Enthusiast Magazine', il mensile americano dedicato interamente al vino, quale una delle dieci mete mondiali del vino nel 2014, nel 2015 è nella top ten di destinazione turistica secondo il New York Times e il Daily Telegraph".

L'Umbria "sarà presente inoltre con il distretto del cioccolato all'interno del Cluster del cacao, gestito da Eurochocolate, che diventerà anche luogo di intrattenimento permanente in tema di degustazioni e spettacolo". Altrettanto significativo, tra le iniziative nell'ambito di Expo 2015, è il progetto per il "Food design". Nella cornice della sede dell'Associazione Italiana del Design, verrà allestito uno spazio Umbria dove imprese e territori dell'Umbria potranno rappresentare i loro prodotti, i loro progetti ed eccellenze, con un "temporary restaurant" che proporrà le eccellenze enogastronomiche regionali.

"L'Umbria, il suo territorio, la sua agricoltura e cultura avranno spazi e occasioni anche per proporsi ai visitatori, innanzitutto stranieri – conclude l'assessore Cecchini – che vogliono visitare il 'cuore verde d'Italia' in questo anno pieno di iniziative che ad ottobre metteranno al centro dell'attenzione l'olio, un altro tesoro della nostra terra".



Milano, l'agricoltura umbra protagonista per sei mesi a Expo 2015

3 aprile 2015

Condividi

Tweet 3

Mi piace 2

“L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo: la Giunta regionale ha destinato a questo scopo un ulteriore finanziamento di oltre 600mila euro. Inoltre, nei giorni immediatamente successivi alla Pasqua, verrà pubblicato un nuovo bando che mette a disposizione di soggetti privati e associazioni 300mila euro per eventi da realizzare entro giugno, capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali”.

È quanto rende noto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini, illustrando i principali provvedimenti approvati dall'esecutivo regionale e, in particolare, il sostegno alla partecipazione delle imprese agricole umbre all'Expo che si aprirà il prossimo primo maggio a Milano, fino al 31 ottobre, dedicata al tema “Nutrire il pianeta. Energie per la vita”.

“Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un'ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi: insieme alla qualità dei prodotti – ha detto l'assessore – faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola”.

“L’Umbria ci sarà – afferma l’assessore – mettendo in campo le esperienze e le innovazioni sotto molteplici profili, in primo luogo dal punto di vista agricolo e agroalimentare. La presenza sarà innanzitutto all’interno del sito espositivo in diversi luoghi e con diverse cadenze temporali. A Padiglione Italia, nella Mostra nazionale – spiega – saranno rappresentate le bellezze, ma anche i saperi per cui l’Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo negli ultimi anni grazie ad una agricoltura innovativa sul lato della qualità delle produzioni e sul lato della sostenibilità ambientale”.

Nella Mostra temporanea, dal 31 luglio al 13 agosto, “verranno delineati i profili più innovativi sulla base di un radicamento antico, francescano e benedettino, del sapere”.

Particolare importanza riveste il progetto “Umbria cuore verde di Cascina Triulza” realizzato dalla Regione, partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina all’interno del sito espositivo di Expo Milano 2015.

“Per tutta la durata dell’Expo – dice l’assessore – avremo una vetrina mondiale dell’Umbria rurale dove tradizione, conoscenza, innovazione, territorio e ambiente produttivo rappresentano un contesto storico, culturale e artistico unico e irripetibile. Attraverso il Parco Tecnologico Agroalimentare 3A, l’Università degli di Perugia e gli Istituti agrari dell’Umbria si farà informazione scientifica, divulgazione e accompagnamento dei visitatori agli Orti interni alla Cascina per la diffusione, presentazione e promozione della cultura relativa all’orticoltura. Valorizzeremo sia la tradizione romana e storico culturale benedettina e francescana, sia il know how delle istituzioni universitarie e scolastiche umbre”.

A Cascina Triulza “campeggerà l’Umbria ricca di storia, cultura, natura, tradizioni come emerge dalla rappresentazione che ne ha fatto il grande fotografo americano Steve McCurry con il progetto Sensational Umbria. La mostra sarà allestita sia negli spazi aperti che nelle sale workshop. Inoltre, nel Mercato interno alla Cascina – prosegue – ci saranno ogni settimana tre aziende, in primo luogo agroalimentari, a proporre i loro prodotti di qualità”. All’ingresso della Cascina ci sarà un punto informativo dedicato esclusivamente all’Umbria e alle sue risorse culturali, ambientali, sociali e turistiche.

Altro punto di forza della partecipazione e della promozione dell’Umbria all’Expo è nel Padiglione del Vino, il cui coordinamento è stato affidato all’enologo umbro Riccardo Cotarella: “Nei sei mesi dell’Esposizione – rileva l’assessore Cecchini – accanto alla presenza del Museo del Vino e della Vite di Torgiano sarà presente un gruppo significativo di produttori con le loro etichette e con le loro proposte di rappresentazione del vino, veicolo fondamentale dell’Umbria che dopo essere stata classificata da ‘Wine Enthusiast Magazine’, il mensile americano dedicato interamente al vino, quale una delle dieci mete mondiali del vino nel 2014, nel 2015 è nella top ten di destinazione turistica secondo il New York Times e il Daily Telegraph”.

L’Umbria “sarà presente inoltre con il distretto del cioccolato all’interno del Cluster del cacao, gestito da Eurochocolate, che diventerà anche luogo di intrattenimento permanente in tema di degustazioni e spettacolo”.

Altrettanto significativo, tra le iniziative nell’ambito di Expo 2015, è il progetto per il “Food design”. Nella cornice della sede dell’Associazione Italiana del Design, verrà allestito uno spazio Umbria dove imprese e territori dell’Umbria potranno rappresentare i loro prodotti, i loro progetti ed eccellenze, con un “temporary restaurant” che proporrà le eccellenze enogastronomiche regionali.

“L’Umbria, il suo territorio, la sua agricoltura e cultura avranno spazi e occasioni anche per proporsi ai visitatori, innanzitutto stranieri – conclude l’assessore Cecchini – che vogliono visitare il ‘cuore verde d’Italia’ in questo anno pieno di iniziative che ad ottobre metteranno al centro dell’attenzione l’olio, un altro tesoro della nostra terra”.

Expo 2015. L'assessore Cecchini: l'agricoltura umbra protagonista per sei mesi a Milano

4 aprile 2015 | Categoria: Archivio notizie, Politica, Secondarie | Scritto da: Redazione

"L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo: la Giunta regionale ha destinato a questo scopo un ulteriore finanziamento di oltre 600mila euro. Inoltre, nei giorni immediatamente successivi alla Pasqua, verrà pubblicato un nuovo bando che mette a disposizione di soggetti privati e associazioni 300mila euro per eventi da realizzare entro giugno, capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali". È quanto rende noto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini, illustrando i principali provvedimenti approvati dall'esecutivo regionale e, in particolare, il sostegno alla partecipazione delle imprese agricole umbre all'Expo che si aprirà il prossimo primo maggio a Milano, fino al 31 ottobre, dedicata al tema "Nutrire il pianeta. Energie per la vita".

"Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi: insieme alla qualità dei prodotti – ha detto l'assessore – faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola".

"L'Umbria ci sarà – afferma l'assessore – mettendo in campo le esperienze e le innovazioni sotto molteplici profili, in primo luogo dal punto di vista agricolo e agroalimentare. La presenza sarà innanzitutto all'interno del sito espositivo in diversi luoghi e con diverse cadenze temporali. A Padiglione Italia, nella Mostra nazionale – spiega – saranno rappresentate le bellezze, ma anche i saperi per cui l'Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo negli ultimi anni grazie ad una agricoltura innovativa sul lato della qualità delle produzioni e sul lato della sostenibilità ambientale".

Nella Mostra temporanea, dal 31 luglio al 13 agosto, "verranno delineati i profili più innovativi sulla base di un radicamento antico, francescano e benedettino, del sapere".

Particolare importanza riveste il progetto "Umbria cuore verde di Cascina Triulza" realizzato dalla Regione, partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015.

"Per tutta la durata dell'Expo – dice l'assessore – avremo una vetrina mondiale dell'Umbria rurale dove tradizione, conoscenza, innovazione, territorio e ambiente produttivo rappresentano un contesto storico, culturale e artistico unico e irripetibile. Attraverso il Parco Tecnologico Agroalimentare 3A, l'Università degli di Perugia e gli Istituti agrari dell'Umbria si farà informazione scientifica, divulgazione e accompagnamento dei visitatori agli Orti interni alla Cascina per la diffusione, presentazione e promozione della cultura relativa all'orticoltura. Valorizzeremo sia la tradizione romana e storico culturale benedettina e francescana, sia il know how delle istituzioni universitarie e scolastiche umbre".

A Cascina Triulza "campeggerà l'Umbria ricca di storia, cultura, natura, tradizioni come emerge dalla rappresentazione che ne ha fatto il grande fotografo americano Steve McCurry con il progetto Sensational Umbria. La mostra sarà allestita sia negli spazi aperti che nelle sale workshop. Inoltre, nel Mercato interno alla Cascina – prosegue – ci saranno ogni settimana tre aziende, in primo luogo agroalimentari, a proporre i loro prodotti di qualità". All'ingresso della Cascina ci sarà un punto informativo dedicato esclusivamente all'Umbria e alle sue risorse culturali, ambientali, sociali e turistiche.

Altro punto di forza della partecipazione e della promozione dell'Umbria all'Expo è nel Padiglione del Vino, il cui coordinamento è stato affidato all'enologo umbro Riccardo Cotarella: "Nei sei mesi dell'Esposizione – rileva l'assessore Cecchini – accanto alla presenza del Museo del Vino e della Vite di Torgiano sarà presente un gruppo significativo di produttori con le loro etichette e con le loro proposte di rappresentazione del vino, veicolo fondamentale dell'Umbria che dopo essere stata classificata da 'Wine Enthusiast Magazine', il mensile americano dedicato interamente al vino, quale una delle dieci mete mondiali del vino nel 2014, nel 2015 è nella top ten di destinazione turistica secondo il New York Times e il Daily Telegraph".

L'Umbria "sarà presente inoltre con il distretto del cioccolato all'interno del Cluster del cacao, gestito da Eurochocolate, che diventerà anche luogo di intrattenimento permanente in tema di degustazioni e spettacolo".

Altrettanto significativo, tra le iniziative nell'ambito di Expo 2015, è il progetto per il "Food design". Nella cornice della sede dell'Associazione Italiana del Design, verrà allestito uno spazio Umbria dove imprese e territori dell'Umbria potranno rappresentare i loro prodotti, i loro progetti ed eccellenze, con un "temporary restaurant" che proporrà le eccellenze enogastronomiche regionali.

"L'Umbria, il suo territorio, la sua agricoltura e cultura avranno spazi e occasioni anche per proporsi ai visitatori, innanzitutto stranieri – conclude l'assessore Cecchini – che vogliono visitare il 'cuore verde d'Italia' in questo anno pieno di iniziative che ad ottobre metteranno al centro dell'attenzione l'olio, un altro tesoro della nostra terra".

Milan Expo 2015



Overview of the Expo 2015 grounds

The theme of [Expo Milano 2015](#), which runs from May 1-October 31, is "Feeding the Planet, Energy for Life," with seven sub-themes under that umbrella:

- Science for Food Safety, Security and Quality
- Innovation in the Agro Food Supply Chain
- Technology for Agriculture and Biodiversity
- Dietary Education
- Solidarity and Cooperation on Food
- Food for Better Lifestyles
- Food in the World's Cultures and Ethnic Groups

This is the first time a World's Fair has had "food" as a theme, and more than 140 countries will participate in the event to address what organizers call "a vital need: being able to guarantee healthy, safe and sufficient food for everyone, while respecting the Planet and its equilibrium." The intersection of culture, tradition, and diet with sustainability, technology, and innovation could lead to some creative ideas. "The idea," say organizers, "is to open up a dialogue between international players, and to exchange views on these major challenges which impact everyone."

It's not entirely without a whimsical element, however. [The mascot, Foody](#), certainly makes *me* smile.

Because the theme of the Expo is food, the exhibition halls have been described as a gigantic restaurant or food court. Many countries are bringing the best of their food culture to show off, in addition to scientific and environmental advances they're making in food cultivation. The United States pavilion will have, among its more high-brow offerings, [a fleet of food trucks](#). The Italian pavilion will be showcasing the [production of Grana Padano cheese](#) (including a dairy built on-site just for the event), and Eurochocolate – one of Europe's largest chocolate festivals, which takes place in Perugia every year – is [in charge of running the cocoa pavilion](#).

(As a side note, each foodstuff has its own section, which they're calling "Clusters," making that cocoa pavilion a Cocoa Cluster. Like it's some new sugary breakfast cereal. I find that delightful.)

If you fancy bringing home some food-related knowledge to your own kitchen, you may be pleased to learn that there's a [special Expo WorldRecipes app](#), an "online cookbook" compiled from participating nations.

A Expo 2015, collaborazione d'eccellenza tra Domori ed Eurochocolate

Dettagli

Categoria: Vini e dintorni

📅 Pubblicato: 07 Aprile 2015



domori

eurochocolate

È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.



«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su i Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta». (eu choc)



LIBERO GOSSIP

7 Aprile 2015

A Expo Milano 2015 il cioccolato secondo Domori

Prima - Agenzia Stampa Nazionale | 23 ore fa



Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela). Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per ...

[Leggi la notizia](#)

 Business Bot RT @Mark_Up_: Expo 2015: il cioccolato Domori è Official Event Sponsor <http://t.co/KGcyWBrZpj> @domorichoc #expo2015

Persone: domori gianluca franconi presidente

Luoghi: cuba camerun venezuela

Tags: cioccolato varietà eccellenza cluster teatro gruppo illy eurochocolate



Collaborazione fra Domori ed Eurochocolate per Expo 2015.

BY ITALY FOOD 24 – 7 APRILE 2015

POSTED IN: EXPO 2015, MANIFESTAZIONI

È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.



Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster. «La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su I Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe. Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima – ricorda ancora Franzoni – ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta». Eurochocolate ed Domori vi aspettano ad Expo Milano 2015!

EXPO 2015, ASS. CECCHINI: L'AGRICOLTURA UMBRA PROTAGONISTA A MILANO

Postato il 07 Aprile 2015 da lddc

"L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo: la Giunta regionale ha destinato a questo scopo un ulteriore finanziamento di oltre 600mila euro. Inoltre, nei giorni immediatamente successivi alla Pasqua, verrà pubblicato un nuovo bando che mette a disposizione di soggetti privati e associazioni 300mila euro per eventi da realizzare entro giugno, capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali". È quanto rende noto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini, illustrando i principali provvedimenti approvati dall'esecutivo regionale e, in particolare, il sostegno alla partecipazione delle imprese agricole umbre all'Expo che si aprirà il prossimo primo maggio a Milano, fino al 31 ottobre, dedicata al tema "Nutrire il pianeta. Energie per la vita".

"Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi: insieme alla qualità dei prodotti - ha detto l'assessore - faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola".

"L'Umbria ci sarà - afferma l'assessore - mettendo in campo le esperienze e le innovazioni sotto molteplici profili, in primo luogo dal punto di vista agricolo e agroalimentare. La presenza sarà innanzitutto all'interno del sito espositivo in diversi luoghi e con diverse cadenze temporali. A Padiglione Italia, nella Mostra nazionale - spiega - saranno rappresentate le bellezze, ma anche i saperi per cui l'Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo negli ultimi anni grazie ad una agricoltura innovativa sul lato della qualità delle produzioni e sul lato della sostenibilità ambientale".

Nella Mostra temporanea, dal 31 luglio al 13 agosto, "verranno delineati i profili più innovativi sulla base di un radicamento antico, francescano e benedettino, del sapere".

Particolare importanza riveste il progetto "Umbria cuore verde di Cascina Triulza" realizzato dalla Regione, partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015.

7 Aprile 2015

"Per tutta la durata dell'Expo - dice l'assessore - avremo una vetrina mondiale dell'Umbria rurale dove tradizione, conoscenza, innovazione, territorio e ambiente produttivo rappresentano un contesto storico, culturale e artistico unico e irripetibile. Attraverso il Parco Tecnologico Agroalimentare 3A, l'Università degli di Perugia e gli Istituti agrari dell'Umbria si farà informazione scientifica, divulgazione e accompagnamento dei visitatori agli Orti interni alla Cascina per la diffusione, presentazione e promozione della cultura relativa all'orticoltura. Valorizzeremo sia la tradizione romana e storico culturale benedettina e francescana, sia il know how delle istituzioni universitarie e scolastiche umbre".

A Cascina Triulza "campeggerà l'Umbria ricca di storia, cultura, natura, tradizioni come emerge dalla rappresentazione che ne ha fatto il grande fotografo americano Steve McCurry con il progetto Sensational Umbria. La mostra sarà allestita sia negli spazi aperti che nelle sale workshop. Inoltre, nel Mercato interno alla Cascina - prosegue - ci saranno ogni settimana tre aziende, in primo luogo agroalimentari, a proporre i loro prodotti di qualità". All'ingresso della Cascina ci sarà un punto informativo dedicato esclusivamente all'Umbria e alle sue risorse culturali, ambientali, sociali e turistiche.

Altro punto di forza della partecipazione e della promozione dell'Umbria all'Expo è nel Padiglione del Vino, il cui coordinamento è stato affidato all'enologo umbro Riccardo Cotarella: "Nei sei mesi dell'Esposizione - rileva l'assessore Cecchini - accanto alla presenza del Museo del Vino e della Vite di Torgiano sarà presente un gruppo significativo di produttori con le loro etichette e con le loro proposte di rappresentazione del vino, veicolo fondamentale dell'Umbria che dopo essere stata classificata da 'Wine Enthusiast Magazine', il mensile americano dedicato interamente al vino, quale una delle dieci mete mondiali del vino nel 2014, nel 2015 è nella top ten di destinazione turistica secondo il New York Times e il Daily Telegraph".

L'Umbria "sarà presente inoltre con il distretto del cioccolato all'interno del Cluster del cacao, gestito da Eurochocolate, che diventerà anche luogo di intrattenimento permanente in tema di degustazioni e spettacolo".

Altrettanto significativo, tra le iniziative nell'ambito di Expo 2015, è il progetto per il "Food design". Nella cornice della sede dell'Associazione Italiana del Design, verrà allestito uno spazio Umbria dove imprese e territori dell'Umbria potranno rappresentare i loro prodotti, i loro progetti ed eccellenze, con un "temporary restaurant" che proporrà le eccellenze enogastronomiche regionali.

"L'Umbria, il suo territorio, la sua agricoltura e cultura avranno spazi e occasioni anche per proporsi ai visitatori, innanzitutto stranieri - conclude l'assessore Cecchini - che vogliono visitare il 'cuore verde d'Italia' in questo anno pieno di iniziative che ad ottobre metteranno al centro dell'attenzione l'olio, un altro tesoro della nostra terra".

milano.zone

7 Aprile 2015

A Expo Milano 2015 il cioccolato secondo Domori

(PRIMAPRESS) MILANO - È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Expo 2015: Domori è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato

È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del



📅 aprile 07, 2015

💬 Inserisci un commento



È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra **Domori** ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.



Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su I Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima – ricorda ancora Franzoni – ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta».

Eurochocolate ed Domori vi aspettano ad Expo Milano 2015!

Non mancate!

expo 2015, assessore cecchini: l'agricoltura umbra protagonista per sei mesi a milano

7 aprile, 2015

g+

Tweet 3

Like 0



regione incrementa risorse. nuovo bando per promozione made in umbria

perugia – "L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo: la Giunta regionale ha destinato a questo scopo un ulteriore finanziamento di oltre 600mila euro. Inoltre, nei giorni immediatamente successivi alla Pasqua, verrà pubblicato un nuovo bando che mette a disposizione di soggetti privati e associazioni 300mila euro per eventi da realizzare entro giugno, capaci di accrescere l'attrattività a fini turistici dei territori rurali". È quanto rende noto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini, illustrando i principali provvedimenti approvati dall'esecutivo regionale e, in particolare, il sostegno alla partecipazione delle imprese agricole umbre all'Expo che si aprirà il prossimo primo maggio a Milano, fino al 31 ottobre, dedicata al tema "Nutrire il pianeta. Energie per la vita".

"Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi: insieme alla qualità dei prodotti – ha detto l'assessore – faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola".

"L'Umbria ci sarà – afferma l'assessore – mettendo in campo le esperienze e le innovazioni sotto molteplici profili, in primo luogo dal punto di vista agricolo e agroalimentare. La presenza sarà innanzitutto all'interno del sito espositivo in diversi luoghi e con diverse cadenze temporali. A Padiglione Italia, nella Mostra nazionale – spiega – saranno rappresentate le bellezze, ma anche i saperi per cui l'Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo negli ultimi anni grazie ad una agricoltura innovativa sul lato della qualità delle produzioni e sul lato della sostenibilità ambientale".

Nella Mostra temporanea, dal 31 luglio al 13 agosto, "verranno delineati i profili più innovativi sulla base di un radicamento antico, francescano e benedettino, del sapere".

Particolare importanza riveste il progetto "Umbria cuore verde di Cascina Triulza" realizzato dalla Regione, partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015.

"Per tutta la durata dell'Expo – dice l'assessore – avremo una vetrina mondiale dell'Umbria rurale dove tradizione, conoscenza, innovazione, territorio e ambiente produttivo rappresentano un contesto storico, culturale e artistico unico e irripetibile. Attraverso il Parco Tecnologico Agroalimentare 3A, l'Università degli di Perugia e gli Istituti agrari dell'Umbria si farà informazione scientifica, divulgazione e accompagnamento dei visitatori agli Orti interni alla Cascina per la diffusione, presentazione e promozione della cultura relativa all'orticoltura. Valorizzeremo sia la tradizione romana e storico culturale benedettina e francescana, sia il know how delle istituzioni universitarie e scolastiche umbre".

A Cascina Triulza "campeggerà l'Umbria ricca di storia, cultura, natura, tradizioni come emerge dalla rappresentazione che ne ha fatto il grande fotografo americano Steve McCurry con il progetto Sensational Umbria. La mostra sarà allestita sia negli spazi aperti che nelle sale workshop. Inoltre, nel Mercato interno alla Cascina – prosegue – ci saranno ogni settimana tre aziende, in primo luogo agroalimentari, a proporre i loro prodotti di qualità". All'ingresso della Cascina ci sarà un punto informativo dedicato esclusivamente all'Umbria e alle sue risorse culturali, ambientali, sociali e turistiche.

Altro punto di forza della partecipazione e della promozione dell'Umbria all'Expo è nel Padiglione del Vino, il cui coordinamento è stato affidato all'enologo umbro Riccardo Cotarella: "Nei sei mesi dell'Esposizione – rileva l'assessore Cecchini – accanto alla presenza del Museo del Vino e della Vite di Torgiano sarà presente un gruppo significativo di produttori con le loro etichette e con le loro proposte di rappresentazione del vino, veicolo fondamentale dell'Umbria che dopo essere stata classificata da 'Wine Enthusiast Magazine', il mensile americano dedicato interamente al vino, quale una delle dieci mete mondiali del vino nel 2014, nel 2015 è nella top ten di destinazione turistica secondo il New York Times e il Daily Telegraph".

L'Umbria "sarà presente inoltre con il distretto del cioccolato all'interno del Cluster del cacao, gestito da Eurochocolate, che diventerà anche luogo di intrattenimento permanente in tema di degustazioni e spettacolo".

Altrettanto significativo, tra le iniziative nell'ambito di Expo 2015, è il progetto per il "Food design". Nella cornice della sede dell'Associazione Italiana del Design, verrà allestito uno spazio Umbria dove imprese e territori dell'Umbria potranno rappresentare i loro prodotti, i loro progetti ed eccellenze, con un "temporary restaurant" che proporrà le eccellenze enogastronomiche regionali.

"L'Umbria, il suo territorio, la sua agricoltura e cultura avranno spazi e occasioni anche per proporsi ai visitatori, innanzitutto stranieri – conclude l'assessore Cecchini – che vogliono visitare il 'cuore verde d'Italia' in questo anno pieno di iniziative che ad ottobre metteranno al centro dell'attenzione l'olio, un altro tesoro della nostra terra".



A EXPO MILANO 2015 IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI

Publicato Martedì, 07 Aprile 2015 14:45 | | |



Collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei.

Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica.


Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni.

Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su I Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Principe.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta».

Cos'è EXPO Milano 2015?

Publicato il: 7 aprile 2015 | Commenti 0

 Mi piace  Condividi 0  Tweet 1  +1 0

Si sente molto parlare di questo evento, talvolta bene e spesso invece si leggono notizie poco edificanti. Ma, addetti ai lavori a parte, sappiamo veramente **cos'è Expo Milano 2015?**



Padiglione Azerbaigian

L'Expo 2015, ufficialmente Esposizione Universale Milano 2015, è un'enorme manifestazione che ha come scopo principe la promozione del paese ospitante, in questo caso l'Italia, e del territorio mediante un tema prescelto. In occasione dell'Expo di Milano si è scelto "Nutrire il pianeta, energia per la vita": un viaggio lungo 6 mesi (1° maggio – 31 ottobre) che porterà a sviscerare diversi aspetti dell'alimentazione, partendo dalla mancanza di cibo in alcune zone del mondo fino ad arrivare alla questione OGM.

COSA VEDERE A EXPO MILANO 2015

Parteciperanno 145 nazioni, che coglieranno l'occasione per raccontare il loro rapporto con l'alimentazione: le tecnologie, il legame tra popolazione e territorio, lo sviluppo di un futuro sostenibile e molte altre tematiche.

Lo faranno con il proprio **padiglione Self-Built** che fornirà esperienze interattive e multi-sensoriali ai visitatori. Tra quelli che si affacceranno sulla World Avenue i padiglioni più attesi sono: Austria, orientata al biologico; Estonia, che affronterà il lato tecnologico del tema; Azerbaigian, pronto a farsi conoscere con un progetto maestoso; Nepal, con un tempio sulla biodiversità; Cina, per la prima volta con un padiglione proprio; Kuwait, focalizzato sull'acqua potabile e infine **Italia, il paese ospite** con tanto da dimostrare.

Altri paesi si ritroveranno invece nello spazio dedicato ai **Cluster**: 9 aree, ciascuna dedicata ad un tema alimentare specifico. Nel Cluster dedicato a Cereali e Tuberi troveremo nazioni la cui alimentazione è basata sui carboidrati come Congo e Bolivia. Ci saranno Eritrea, Palestina e Somalia nel Cluster Zone Aride, dedicato ai paesi nei quali la sopravvivenza umana è più difficile. Il Cluster Caffè ospiterà i produttori dell'oro bruno, come Guatemala e Kenya e il Cluster Cacao e Cioccolato i paesi che sopravvivono grazie a questo frutto, come Costa d'Avorio e Cuba. Gli altri cluster saranno dedicati alla Cucina Mediterranea, alle Isole, alle Spezie, a Frutta e Legumi e al Riso.





7 Aprile 2015

Padiglione Vietnam

COSA PROVARE

– **Future Food District:** quest'area tematica permette di sperimentare tecnologie nella Cucina dell'Expo, sotto la guida di chef professionisti e di mettersi alla prova nel Supermarket, nel quale ciascun visitatore potrà immedesimarsi sia nel produttore che nel consumatore. L'obiettivo è aumentare la consapevolezza verso consumo alimentare e sostenibilità.

– **Food & Beverage:** si potrà mangiare in oltre 150 tra ristoranti, chioschi e caffetterie. In ogni padiglione e cluster saranno presenti food corner tematici: già solo il Giappone ne conta 4 al suo interno. Rimanendo in Italia sarà presente Eataly, con 16 ristoranti regionali, e per finire ci sarà anche il cibo d'autore: in un Temporary Restaurant si alterneranno più di 200 chef stellati da tutto il mondo.

COME PARTECIPARE?

Trovate un'esaustiva guida sul [sito dell'Expo](#), nel quale potrete consultare anche il [listino prezzi dei biglietti](#).

Ci vediamo a Milano!

A Expo Milano 2015 il cioccolato secondo Domori. Collaborazione d'eccellenza con Eurochocolate

Scritto da [Redazione](#) il 07/04/2015



(ASI) Perugia. È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su I Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima – ricorda ancora Franzoni – ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta».

Eurochocolate ed Domori vi aspettano ad Expo Milano 2015!
Non mancate!



A Expo Milano 2015 il cioccolato secondo Domori

7 aprile 2015

Condividi

Tweet 4

Mi piace 3

È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su I Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Principe.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima – ricorda ancora Franzoni – ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta».

Eurochocolate ed Domori vi aspettano ad Expo Milano 2015!
Non mancate!

A Expo Milano 2015 il cioccolato secondo Domori. Collaborazione d'eccellenza con Eurochocolate

Redazione **Cronaca** 07 Aprile 2015



(ASI) Perugia. È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31

Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su i Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta».

Eurochocolate ed Domori vi aspettano ad Expo Milano 2015!
Non mancate!



Vamos a Milano

7 Aprile 2015

Clusters

Los clusters son una de las novedades de la Expo Milano 2015 : por primera vez los países se agrupan en pabellones colectivos sobre una base geográfica, pero de acuerdo a los problemas de identidad y cadenas de alimento. De esta manera, el tema Alimentar el planeta, energía para la vida se trata en un difuso concretar el espíritu de estos espacios, y se destina precisamente en el intercambio, el diálogo y la interacción.



Cluster Arroz

Abundancia y seguridad

El visitante es recibido por un paisaje que recuerda a un campo de arroz, con sus típicos colores y aromas que cambian con el tiempo de acuerdo a la maduración de las plantas.

Resulta que es el cereal más importante cultivado por el hombre.

Cluster Cacao y Chocolate

el visitante tiene la impresión de entrar en una selva.

El concepto se inspira en los lugares de hechos donde se cultiva el cacao: las plantaciones de las zonas tropicales y subtropicales. Las fachadas de los edificios están hechos de un material ligero y claro que se abre a la vista, dejando el acabado interior: una metáfora de la necesidad de proteger un producto valioso y aromático como el cacao .

Cluster Café

Las inmensas extensiones de sombra plantaciones de café de los bosques tropicales de África y América Central han inspirado el diseño del Cluster de Café .

La arquitectura de los espacios, de hecho trajo las ramas más altas de los árboles en la sombra de la que crecen las plantas de café, mientras que las salas son una metáfora de sus troncos. Los tonos cálidos y colores naturales que caracterizan el medio ambiente va a cambiar de acuerdo a la luz que filtra

Cluster Frutas y Verduras

Los árboles pequeños y grandes de fruta que se propagan a su olor e invitan al visitante a descubrir el origen, la historia y las leyendas de puntos de las Frutas y Hortalizas en Racimo .

Los espacios, los productos de los países y las estructuras arquitectónicas crean pasajes y juegos de luz y sombra que da al visitante la sensación de estar en un bosque plantado.

Cluster Especies

Siga la ruta de las especias que cruzan continentes, tierra y mar. Sentir su olor, pensar en ellos como un ingrediente en los alimentos, remedio médico o cosmético.

Todo esto sucede en la venida de Spice Cluster , que se abre al visitante un universo sensorial.

Cereales y tuberculos

Son los frutos de los más conocidos y populares en el mundo, pero pocas personas saben de la larga cadena de producción detrás de la tierra Cereales y tubérculos. Este es el reto en el que el concepto del pabellón, que acoge y acompaña a los visitantes en un conjunto de colores, superficies, perfumes y sugerencias que hacen referencia a su cultivo.

Cuál es la forma de participar con mayor éxito en la

Expo Milan 2015



7 Aprile 2015

Il bello & il nuovo

07

apr. 2015

0

Mi piace



Expo 2015, cacao protagonista

• Cosa vedremo a Expo 2015?

Le sorprese della grande Esposizione Universale a Milano saranno tante: i 145 Paesi partecipanti stanno costruendo le loro aree espositive; tutti i partecipanti sono stati invitati a interpretare il tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". L'alimentazione, tema vitale e quotidiano per l'intera popolazione mondiale, porta con sé profonde problematiche. Ogni Paese, partendo dalla propria cultura e dalle proprie tradizioni, è chiamato a interrogarsi e a proporre soluzioni rispetto alle grandi sfide legate alle prospettive dell'alimentazione.

• **Tra le produzioni alimentari che coinvolgono tutti i Paesi**, come produttori e/o consumatori, c'è il cacao, al quale Expo 2015 dedica uno dei padiglioni collettivi, i "cluster", che saranno su temi diversi. Entrando nel "cluster" del cacao e del cioccolato, il visitatore ha l'impressione di entrare in una giungla, che evoca i luoghi in cui il cacao viene coltivato: le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali. Le facciate degli edifici sono realizzate in un tessuto leggero e chiaro che si apre lasciando in vista i rivestimenti interni: una metafora della necessità di proteggere un prodotto prezioso e aromatico come il cacao.

Il Cluster del Cacao e del Cioccolato, cibo degli Dei, accoglie nello spazio comune una serie di pali di diverse altezze e forme, metafora degli alberi sotto i quali il cacao cresce. Sicuramente da non perdere!

Info: www.expo2015.org

Food Updates

Food Updates Food news updates in real time.

8 Aprile 2015

Expo 2015: Domori è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato

Wed 08 Apr 2015 06:09



È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra **Domori** ed Eurochocolate in vista di **Expo Milano 2015**. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è **Official Event Sponsor** del

[Read: Expo 2015: Domori è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato](#)

Expo 2015: il cioccolato Domori è Official Event Sponsor

 Redazione Markup / 8 aprile 2015 /



Il brand gourmet del Gruppo Illy protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato in collaborazione progettuale con Eurochocolate, per una serie di appuntamenti artistico-promozionali nel relativo Teatro all'aperto.

Sarà il brand Domori del Gruppo Illy l'Official Event Sponsor per il Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015. Il marchio gourmet sarà protagonista e attiverà tutti i venerdì nel corso dell'Esposizione Universale, in collaborazione progettuale con Eurochocolate, una serie di appuntamenti artistici a tema nel Teatro all'aperto prossimo allo spazio.

Le iniziative in programma promuovono e approfondiscono attraverso un elaborato storytelling tutte le peculiarità del brand del cioccolato, che vanta in particolare una piantagione di proprietà del cacao Criollo in Venezuela. Il know-how di Domori, i cui prodotti saranno venduti in loco via street stand, verrà così veicolato grazie a musica e letteratura, ma anche tramite incontri con scrittori, docenti e noti chef, in linea con i valori di qualità e biodiversità messi al centro dall'azienda e concretizzati in un codice di degustazione per verificare l'eccellenza delle tavolette, passando per un controllo della filiera che recupera varietà di piante antiche per proteggerle dall'estinzione.

Expo 2015: bando per le imprese agricole umbre

f 1 in 1 t 5 g+ 1



La promozione del Made in Umbria durante Expo 2015: risorse e bandi per le imprese agricole.



La **Regione Umbria** promuove un nuovo bando per le imprese sostenendo la partecipazione a **Expo 2015**, che aprirà i battenti il 1 maggio. Grazie a un plafond di 300mila euro, saranno messe a disposizione delle **imprese** e delle **associazioni** nuove risorse per la realizzazione di eventi entro giugno, incrementando l'attrattività del territorio e il **turismo**.

=> [Expo 2015: online le PMI agroalimentari Made in Italy](#)

Progetti

Come ha annunciato l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini:

« Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un'ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi: insieme alla qualità dei prodotti – ha detto l'assessore – faremo

conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola. »

Eventi

La presenza dell'Umbria a Expo 2015 sarà sia all'interno del sito espositivo (Padiglione Italia e Mostra nazionale), mentre sarà anche promosso il progetto "Umbria cuore verde di Cascina Triulza". Per la promozione dell'Umbria saranno fondamentali anche il Padiglione del Vino, il distretto del cioccolato all'interno del Cluster del cacao gestito da Eurochocolate, il progetto per il "Food design".

=> [Leggi tutte le news per le PMI dell'Umbria](#)

Se vuoi aggiornamenti su **EXPO 2015: BANDO PER LE IMPRESE AGRICOLE UMBRE** inserisci la tua e-mail nel box qui sotto:

L'Umbria a Expo 2015: impegno finanziario per 2,3 milioni euro

Da *Redazione* - 9 aprile 2015

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace

0

Tweet

1

Perugia, 9 apr. – L'Umbria ad Expo 2015, sarà presente alla Cascina Triulza con la mostra Sensational Umbria di Steve McCurry; sarà inoltre al Padiglione del vino e la Regione favorirà la partecipazione delle aziende vitivinicole umbre, mentre è stato definito un accordo tra Regione, Comune di Perugia e Sistema Camerale dell'Umbria, per iniziative all'interno del Padiglione del cioccolato che saranno curate da Eurochocolate, tramite Sedicieventi, la struttura che organizza la manifestazione di ottobre a Perugia, ideata da Eugenio

Guarducci in onore degli amanti del "nettare degli dei".

Per Expo 2015 l'impegno finanziario complessivo della Regione per tutte le iniziative dirette e indirette che verranno realizzate, sarà di circa 2 milioni 300 mila euro. Lo ha detto l'assessore alla cultura e turismo Fabrizio Bracco che ha presentato le varie iniziative in programma, ricordando che sono vari i soggetti coinvolti: da Sviluppumbria, al Parco Tecnologico 3A (PT3A), alle Università alle associazioni di categoria e enti. L'Umbria, "come tutte le Regioni italiane, sarà presente, per tre settimane al Padiglione Italia, dal 31 luglio al 20 agosto." Inoltre, il Centro Estero Umbria ha avviato una collaborazione con ADI (Associazione per il disegno industriale) per la realizzazione di un progetto a tema Food Design, che verrà realizzato all'interno di uno spazio allestito nella futura sede ADI nel centro di Milano, in cui sarà ricavato uno Spazio Umbria Expo.

Perugia, 11- 12- 13 e 14 aprile: FELCOS Umbria ad UMBRIAxEXPO

09/04/2015

Dall' 11 al 14 aprile il *truck* promozionale di "ANCI per Expo" arriverà a Perugia per una quattro giorni ricca di manifestazioni, iniziative, esposizioni ed incontri su cultura, agroalimentare, sviluppo e sostenibilità, per promuovere, a livello locale, "Expo 2015" e i suoi contenuti, in base al protocollo nazionale "ANCI-Expo 2015".

Contemporaneamente nei vari *desk informativi* allestiti presso la Sala della Vaccara del Comune di Perugia, saranno presentate ai cittadini le più significative esperienze regionali che saranno presenti all'esposizione internazionale.

FELCOS Umbria, nell'ambito tematico "*Cooperazione, modelli di sviluppo e di consumo sostenibile*", presenterà i progetti "*DONT WASTE OUR FUTURE*" e "*Mediterranean CoobEEration*", il primo focalizzato sulla sensibilizzazione dei giovani e delle Autorità Locali contro lo spreco alimentare e per il diritto al cibo, e il secondo sulla promozione della centralità dell'apicoltura nella salvaguardia della biodiversità e della sicurezza alimentare, *con i quali sarà appunto ad Expo Milano 2015 rispettivamente ad ottobre e giugno.*

Presenti alla Sala della Vaccara anche la Regione Umbria con il "*Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020*", ANCI Umbria – ATI 3Umbria e i "Borghi più belli d'Italia" in rappresentanza dei Comuni, Eurocholate con "*il cluster del cacao e del cioccolato a Expo Milano 2015*", e l'iniziativa globale "Nutrition Days" che presenterà le "*buone pratiche di nutrizione e di corretta alimentazione*".

L'evento di promozione si concluderà martedì 14 aprile, giornata in cui, dalle 9.00 alle 15.30, si terranno numerose conferenze come anteprima di presentazione delle più significative esperienze regionali che saranno presenti all'esposizione internazionale.

FELCOS Umbria interverrà alla conferenza/*talk show* di presentazione di "Expo 2015", che si terrà alle ore 15,30 in Piazza IV novembre presso la veranda/*truck* di ANCIxEXPO, e alla quale interverranno, tra gli altri, la Presidente della Regione Umbria Catuscia Marini, il Sindaco di Perugia, Andrea Romizi, il Presidente di ANCI Umbria Francesco De Rebotti.



9 Aprile 2015

news e appuntamenti

È partnership fra Domori (gruppo Illy) ed Eurochocolate in vista di Expo. Questo brand d'eccellenza del cioccolato italiano è official event sponsor del Cluster cacao e cioccolato coordinato da Eurochocolate. Domori, proprietaria di una piantagione di cacao Criollo, l'Hacienda San José, in Venezuela, sarà protagonista di numerose attività.

Dal 5/6 al 5/7/2015 il Museo nazionale della scienza e della tecnologia (Must) di Milano ospiterà la mostra «From these hands», raccolta di foto di Steve McCurry scattate nelle comunità dei paesi produttori di caffè con scatti del progetto Tierra! di Fondazione Lavazza. Progetto che dal 2002 sostiene caficultores in Honduras, Perù, Colombia, India, Brasile, Tanzania, Etiopia e Vietnam.

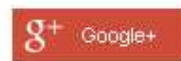
Sabato 11 aprile, si terrà l'apertura ufficiale di Wheatfield di Agnes Denes, il campo di grano sui 5 ettari di Porta Nuova. L'opera di land art sarà inaugurata alla presenza di Manfredi Catella (presidente fondazione Riccardo Catella), Beatrice Trussardi (presidente fondazione Nicola Trussardi) e Mario Guidi (presidente Confagricoltura)

Una nuova app, Haamble, aiuterà i visitatori di Expo a entrare in contatto con chi espone. Si tratta di una urban social network, che mappa i padiglioni e invia notifiche push agli utenti registrati, informandoli sugli eventi real time.

Expo 2015: bandi e nuovi finanziamenti per le imprese agricole umbre

[Segnala](#) [Stampa](#) [Salva](#)**3**

Condivisioni

Pubblicata da [lentepubblica.it](#) il 9 aprile 2015

BANDI E FINANZIAMENTI



La promozione del Made in Umbria durante Expo 2015: risorse e bandi per le imprese agricole.

La Regione Umbria promuove un nuovo bando per le imprese sostenendo la partecipazione a Expo 2015, che aprirà i battenti il 1 maggio. Grazie a un plafond di 300mila euro, saranno messe a disposizione delle imprese e delle associazioni nuove risorse per la realizzazione di eventi entro giugno, incrementando l'attrattività del territorio e il turismo.

Come ha annunciato l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini: «Abbiamo in precedenza già impegnato 950mila euro a sostegno di sette progetti di consorzi e associazioni di produttori che promuoveranno prodotti e territorio all'Expo e ora garantiamo un'ulteriore assegnazione di risorse per l'organizzazione di iniziative,

mostre ed eventi: insieme alla qualità dei prodotti – ha detto l'assessore – faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola.»

La presenza dell'Umbria a Expo 2015 sarà sia all'interno del sito espositivo (Padiglione Italia e Mostra nazionale), mentre sarà anche promosso il progetto "Umbria cuore verde di Cascina Triulza". Per la promozione dell'Umbria saranno fondamentali anche il Padiglione del Vino, il distretto del cioccolato all'interno del Cluster del cacao gestito da Eurochocolate, il progetto per il "Food design".

EXPO2015, UMBRIA PROTAGONISTA IN 4 PADIGLIONI



Redazione Saperefood.it 9 aprile 2015 Primo Piano



Illustrate le modalità della presenza dell'Umbria all'esposizione universale. Spazio alle istituzioni e alle imprese per incrementare la reputazione della regione e il turismo

di Redazione

L'Umbria a Expo2015: quattro volti diversi per lo stesso brand. Nella lunga storia delle esposizioni universali, dove ad essere protagonisti sono sempre e solo i Paesi del mondo, l'edizione attesa a Milano a partire dal 1 maggio darà spazio per la prima volta alle regioni. Un omaggio ai singoli territori che, all'interno di ogni nazione, costituiscono il miglior potenziale culturale e tecnologico in tema di alimentazione.

Ecco perché all'Umbria, così come alle altre regioni italiane, saranno dedicati **vari spazi all'interno del grande evento**. E' stato spiegato dalla presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini, dall'assessore alla cultura e al turismo, Fabrizio Bracco, ed dai coordinatori regionali **Ciro Becchetti e Luigi Rossetti**, che in una conferenza stampa hanno illustrato le modalità della presenza della regione all'esposizione.

Ben **quattro i padiglioni** in cui gli oltre 20 milioni di visitatori attesi da maggio a ottobre potranno conoscere il meglio della nostra regione in materia di produzioni alimentari ma anche di qualità della vita. Al **Padiglione Italia**, dedicato alla cultura e alle tradizioni del cibo, dal 31 luglio al 20 agosto saranno presenti i rappresentanti delle Istituzioni. Alla **Cascina Triulza**, un'antica costruzione rurale già presente all'interno del sito espositivo dove si troveranno "società civile" e terzo settore: sarà qui che si ritroveranno la maggior parte delle aziende umbre dell'agroalimentare. Nella stessa area ci sarà la mostra fotografica Sensansational Umbria di Steve McCurry, oltre alla Facoltà di Agraria che, insieme al Parco Tecnologico Alimentare 3A, svilupperà un progetto sul tema degli orti. Poi il **Padiglione del Vino**, coordinato dall'enologo Riccardo Cotarella, dove l'Umbria parteciperà con oltre trenta etichette delle nostre eccellenze (ma potrebbero arrivare a 50) e iniziative all'interno del **Cluster del Cacao e del Cioccolato**.

La regione sarà protagonista anche fuori dal centro espositivo. Il Centro Estero Umbria, infatti, ha avviato una collaborazione con ADI (Associazione per il disegno industriale) per la realizzazione di un **progetto di Food Design** che verrà realizzato nella futura sede ADI nel centro di Milano, in cui sarà ricavato uno Spazio Umbria Expo. Una presenza importante quella dell'Umbria a Expo, con un impegno economico di circa 2 milioni 300 mila euro da parte della Regione, al quale si aggiunge quello dei privati che faranno da sponsor.

"Cercheremo di cogliere fino in fondo il tema dell'esposizione, e cioè Nutrire il pianeta", ha detto la presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini. "Un tema per il quale proprio la nostra regione può rappresentare al meglio, aiutando una seria riflessione su una questione di grandissima attualità com'è quella dell'alimentazione nel mondo, a partire dall'aspetto legato alla qualità delle produzioni alimentari ed alla sua sicurezza, anche in relazione alla filiera delle trasformazioni dei prodotti alimentari. Su tutto ciò – ha concluso – la nostra regione può vantare **eccellenze che vorremmo fossero conosciute ed apprezzate** non solo dai milioni di visitatori previsti per questo evento, ma anche dalle delegazioni degli oltre 140 Paesi del mondo che saranno presenti a Milano". Per sottolineare che l'Expo non sarà soltanto una vetrina delle nostre eccellenze, ma anche e soprattutto un'opportunità per stringere relazioni internazionali necessarie a promuovere il 'brand Umbria' dopo i sei mesi dell'Esposizione.

L'Umbria ad Expo con il tris bellezza-qualità-enogastronomia

© 09 APRILE 2015, 12.31 < TERRITORI



Bellezza, qualità ed enogastronomia sono le parole d'ordine che caratterizzeranno la presenza dell'Umbria all'Expo. Sarà pari a 2 milioni e 300 mila euro circa l'impegno finanziario diretto della Regione, oltre ai contributi dei vari sponsor. Inoltre, l'Umbria sarà protagonista della 'clip' di 1 minuto con il quale il Padiglione Italia rappresenterà la 'Ricostruzione della bellezza' e quindi la capacità degli italiani di superare le difficoltà, con le immagini

del crollo degli affreschi all'interno della Basilica di Assisi nel terremoto del 1997, e la loro successiva ricostruzione.

La regione sarà presente nel Padiglione Italia (delle rappresentanze istituzionali), nella Cascina Triulza, nel padiglione del vino e nel cluster del cacao, e in maniera indiretta in altri contesti, come il padiglione slow food o negli appuntamenti dedicati alla biodiversità.

"Saremo presenti come Umbria e come sistema regionale - ha sottolineato Catuscia Marini, presidente della Regione - all'interno di Expo e delle opportunità che Expo ha messo a disposizione. E' una grande opportunità per l'Italia una grande occasione che dovremo provare a utilizzare al meglio, senza affidarle tuttavia nessuna missione salvifica".

Expo 2015, da palazzo Donini 2,4 milioni: «Ci qualificheremo come la regione della bellezza»

Marini e Bracco hanno fatto un primo quadro sulle iniziative del sistema Umbria: «È una straordinaria opportunità da cogliere»



LA CONFERENZA STAMPA

di Daniele Bovi

Quasi 2,4 milioni di euro. Tanto la Regione punterà sulla scommessa Expo 2015, che aprirà il primo maggio i battenti a Milano. Un primo quadro sulle iniziative messe in cantiere è stato fatto mercoledì a palazzo Donini con la presidente Catuscia Marini, l'assessore al Turismo Fabrizio Bracco e i dirigenti Ciro Becchetti e Luigi Rossetti. Alle risorse della Regione poi andranno aggiunte quelle degli altri sponsor e delle altre istituzioni che hanno deciso di investire sull'evento. Il sistema Umbria sarà presente al Padiglione Italia, all'interno della Cascina Triulza, nei cluster dedicati a vino e cacao e non solo, dato che uno 'spazio Umbria' sarà presente anche fuori dall'area Expo.

Obiettivi Tra gli obiettivi generali che l'Umbria si pone ci sono anche l'aumento dei flussi turistici verso la Regione e il consolidamento delle relazioni con l'estero attraverso un evento al quale parteciperanno circa 140 Paesi. L'Umbria sarà anche protagonista nel video di un minuto con il quale il Padiglione Italia rappresenterà la «Ricostruzione della bellezza» e quindi la capacità degli italiani di superare le difficoltà; nel caso del Cuore verde le immagini scelte sono quelle del crollo degli affreschi

all'interno della Basilica di Assisi nel terremoto del 1997, e la loro successiva ricostruzione. Nel padiglione Italia ci sarà anche una mostra dedicata all'Umbria

Vino e cioccolato Nella Cascina Triulza, dedicata perlopiù a società civile e terzo settore, la Regione sarà presente con un progetto sugli orti gestito dal Parco tecnologico. Qui ci sarà anche uno spazio per la promozione e la mostra Sensational Umbria di Steve McCurry oltre che un mercato per le imprese umbre del settore agroalimentare, artigianato, servizi e Terzo settore e uno spazio per riunioni ed eventi culturali. In più c'è il cluster del cacao e del cioccolato, finanziato con 150 mila euro (messi in parti uguali da Regione, Camera di commercio e Comune di Perugia), e quello del vino, con almeno una trentina di imprese umbre presenti e 950 mila euro messi a disposizione attraverso fondi europei. Oltre a ciò è prevista una collaborazione con Adi (l'Associazione per il disegno industriale), un ristorante Umbria dove si potranno assaggiare i cibi della regione e una serie di eventi in Umbria elaborati con Università, Gal e Anci allo scopo di attirare delegazioni.

Opportunità «Al momento – ha detto Becchetti – abbiamo immaginato il libro della presenza umbra all'Expo ed ora si dovranno scrivere nel dettaglio le pagine». Nei prossimi giorni sarà convocata la cabina di regia mentre a ridosso del taglio del nastro ci sarà un'altra presentazione dove saranno forniti tutti i dettagli. «Expo 2015 – ha detto Marini – rappresenta una straordinaria opportunità per l'Italia e per l'Umbria che dobbiamo saper utilizzare al meglio. Cercheremo di cogliere fino in fondo il tema dell'esposizione, e cioè 'nutrire il pianeta'». «Vogliamo qualificarci – ha aggiunto Bracco – come la regione della bellezza. Non ci presentiamo come un'isoletta ma come una regione in grado di 'sintetizzare' l'Italia».

Expo 2015, la Regione impegna oltre 2 milioni di euro per promuovere il brand Umbria

🕒 apr 9, 2015 📁 Umbria 💬 No comments



Punta a promuovere la bellezza, la qualità del vivere, le eccellenze dell'enogastronomia, accanto alla ricerca, all'innovazione, alle tecnologie. Con questo obiettivo la Regione dell'Umbria sarà presente all'Expo di Milano. Un evento su cui l'amministrazione di Palazzo Donini investirà 2 milioni e 300 mila euro per promuovere il "brand" dell'Umbria.

Proprio l'Umbria sarà, fra l'altro, protagonista della "clip" di un minuto con il quale il Padiglione Italia rappresenterà la "Ricostruzione della bellezza" e quindi la capacità degli italiani di superare le difficoltà, con le immagini del crollo degli affreschi all'interno

della Basilica di Assisi nel terremoto del 1997, e la loro successiva ricostruzione.

Al momento abbiamo immaginato il libro della presenza umbra all'Expo – è stato detto – che fra l'altro si avvale anche di una importante collaborazione con l'Adi (Associazione per il disegno industriale), ed ora si dovranno scrivere nel dettaglio le pagine, costruire gli appuntamenti, che si svolgeranno anche sul territorio regionale, a partire da **Perugia e Terni**.

La regione sarà presente in maniera diretta nel Padiglione Italia (delle rappresentanze istituzionali), nella Cascina Trivulzio (della società civile e del terzo settore), nel padiglione del vino e nel cluster del cacao, e in maniera indiretta in altri contesti, come il padiglione slow food o negli appuntamenti dedicati alla biodiversità.

"Saremo presenti come Umbria e come sistema regionale – ha sottolineato la presidente Marini – all'interno di Expo e delle opportunità che Expo ha messo a disposizione. E' una grande opportunità per l'Italia una grande occasione che dovremo provare a utilizzare al meglio, senza affidarle tuttavia nessuna missione salvifica".



di Marco Mangiarotti

Buon gusto

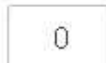
Cereali Varvello e Domori, il Cibo degli De



Like



Share



Tweet



G+

DENTRO. E Fuori. I Saloni, l'Expo Gate, il sito dell'esposizione. Il Fuori funziona, a prescindere: oggi chicche di grano al Gate del Castello con la presentazione di Farine Varvello 1888, sponsor ufficiale di Expo2015 del Cluster Cereali e Tuberi. Un modo per capire la

biodiversità agricola e imprenditoriale e il concetto di «Cluster» la vera forza di Milano, da sempre, e di Expo. Sei mesi di attività, taste e racconto della storia antica e moderna di un'azienda, di un gusto da salvare. Cluster 2, Domori è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione è affidata ad Eurochocolate. Promuoverà approfondimenti, il nuovo «codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta – ricorda il Presidente e fondatore Gianluca Franzoni –. La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione». Franzoni è fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno l'area eventi del teatro il venerdì, dalle 17.00 alle 18, con artisti, scrittori, musicisti, per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Docenti universitari e chef affermati. La storia dei Paese produttori presenti nel cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. **Marco Mangiarotti**

Umbria, 70 operai a lavoro per allestire padiglione Cacao a Expo

Perugia, 11 apr. (askanews) - Sono una settantina gli operai umbri impegnati nell'allestimento del padiglione che durante Expo ospiterà anche il territorio perugino nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Ad illustrare al sindaco di Perugia, Andrea Romizi, in visita al cantiere, l'avanzamento delle opere, un altro perugino, Alberto Guarducci, Direttore dei lavori per Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato. "Visto il rapporto del

capoluogo umbro con il cioccolato, che affonda le radici nella storia industriale della città - ha commentato Romizi - Perugia sarà protagonista ad Expo Milano su uno dei temi cardine dell'offerta culturale, turistica e produttiva del territorio". Insieme al Comune, anche Regione Umbria e CCIAA di Perugia promuovono il Distretto perugino. I Distretti Italiani del Cioccolato (a farne parte anche Torino e Modica), occuperanno circa 200mq ed ognuno avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre la propria produzione. Il layout esterno del padiglione rimanda a cubetti di cioccolato; gli arredi sono concepiti per guidare il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le varie eccellenze.

Expo 2015, Eurochocolate, sindaco Romizi visita cantiere

P Umbria Journal 10 Aprile 2015 19:31 Notizie da: Provincia di Perugia

Il sindaco di Perugia, Andrea Romizi, ha visitato il cantiere di Expo Milano 2015, incontrando le maestranze umbre coinvolte nei lavori, circa settanta persone impegnate a pieno ritmo in vista del 1° Maggio, giorno d'inaugurazione dell'Esposizione

Universale, la prima dedicata al tema dell'Alimentazione. Ad illustrare al primo cittadino lo stato d'avanzamento delle opere, Alberto Guarducci, ... L'articolo Expo 2015, Eurochocolate, sindaco Romizi visita cantiere sembra essere il primo su Notizie e cronaca dall'Umbria, Perugia, Terni, Bastia Umbra, Foligno, Orvieto, Lago Trasimeno, Citt...

Expo 2015, il sindaco Romizi visita il cantiere di Milano e incontra le maestranze umbre

🕒 apr 10, 2015 📁 [Perugia, Umbria in pillole](#) 💬 [No comments](#)



PERUGIA – Il sindaco di Perugia, Andrea Romizi, ha visitato nei giorni scorsi il cantiere di Expo Milano 2015, incontrando le maestranze umbre coinvolte nei lavori, circa settanta persone impegnate a pieno ritmo in vista del 1° Maggio, giorno d'inaugurazione dell'Esposizione Universale, la prima dedicata al tema dell'Alimentazione. Ad illustrare al primo cittadino lo stato d'avanzamento delle opere, Alberto Guarducci, Direttore dei lavori per Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei che ospita il territorio perugino nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato.

"In virtù del rapporto del capoluogo umbro con il cioccolato, che affonda le radici nella storia industriale della città – commenta

Romizi -, Perugia sarà protagonista ad Expo Milano 2015 su uno dei temi cardine dell'offerta culturale, turistica e produttiva del nostro territorio".

Insieme al Comune, anche la Regione Umbria e la Camera di Commercio di Perugia svolgono un ruolo di primo piano nella promozione del Distretto perugino. Complessivamente, i Distretti Italiani del Cioccolato, dove sono presenti anche il territorio di Torino e quello di Modica, occupano uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni Distretto avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria. Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti.



Expo 2015, Eurochocolate, sindaco Romizi visita cantiere

10 aprile 2015

Condividi

Tweet 5

Mi piace 11

Il sindaco di Perugia, Andrea Romizi, ha visitato il cantiere di Expo Milano 2015, incontrando le maestranze umbre coinvolte nei lavori, circa settanta persone impegnate a pieno ritmo in vista del 1° Maggio, giorno d'inaugurazione dell'Esposizione Universale, la prima dedicata al tema dell'Alimentazione.

Ad illustrare al primo cittadino lo stato d'avanzamento delle opere, Alberto Guarducci, Direttore dei lavori per Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei che ospita il territorio perugino nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato.

«Proprio in virtù del rapporto del capoluogo umbro con il cioccolato, che affonda le radici nella storia industriale della città – commenta Romizi –, Perugia sarà protagonista ad Expo Milano 2015 su uno dei temi cardine dell'offerta culturale, turistica e produttiva del nostro territorio».

Insieme al Comune, anche la Regione Umbria e la Camera di Commercio di Perugia svolgono un ruolo di primo piano nella promozione del Distretto perugino.

Complessivamente, i Distretti Italiani del Cioccolato, dove sono presenti anche il territorio di Torino e quello di Modica, occupano uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni Distretto avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti.

Expo: Modica Perugia e Torino protagonisti distretti italiani cioccolato

Posted on 17 aprile 2015 by Adnkronos in lavoro-adn, Nazionali

Milano, 17 apr. (Labitalia) – A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del cluster Cacao e cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al cibo degli dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai distretti italiani del Cioccolato.

"Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre -spiega il sindaco di Modica, Ignazio Abbate- la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del cibo degli dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche".

"Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse -assicura- in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao". Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini, "La nostra partecipazione -afferma- è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura".

"La presenza all'Expo del Comune di Perugia - conferma l'assessore allo Sviluppo economico e al marketing territoriale, Michele Fioroni- rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale a un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare". "A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia- fa notare il presidente della Camera di commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni- concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto distretto del cioccolato portato avanti da alcuni anni dalla Camera di commercio di Perugia".

Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'assessore alla Cultura e al turismo della Regione Piemonte, Antonella Parigi. "Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale -sostiene- appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti".

"Torino -aggiunge Maurizio Braccialarghe, assessore Cultura, turismo e promozione della città- ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei 'maestri cioccolatè', valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della città".

"Con oltre 100 imprese produttrici -ricorda Vincenzo Ilotte, presidente della Camera di commercio di Torino- tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità. Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro".

Umbria, 70 operai a lavoro per allestire padiglione Cacao a Expo

Da **Redazione** - 11 aprile 2015

CONDIVIDI



Perugia, 11 apr. – Sono una settantina gli operai umbri impegnati nell'allestimento del padiglione che durante Expò ospiterà anche il territorio perugino nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Ad illustrare al sindaco di Perugia, Andrea Romizi, in visita al cantiere, l'avanzamento delle opere, un altro perugino, Alberto Guarducci, Direttore dei lavori per Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato. "Visto il rapporto del capoluogo umbro con il cioccolato, che affonda le radici nella storia industriale della città – ha commentato Romizi – Perugia sarà protagonista ad Expo Milano su uno dei temi cardine dell'offerta culturale, turistica e produttiva del territorio". Insieme al Comune, anche Regione Umbria e CCIAA di Perugia promuovono il Distretto perugino. I Distretti Italiani del Cioccolato (a farne parte anche Torino e Modica), occuperanno circa 200mq ed ognuno avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre la propria produzione. Il layout esterno del padiglione rimanda a cubetti di cioccolato; gli arredi sono concepiti per guidare il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le varie eccellenze.

A EXPO MILANO 2015 IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI, COLLABORAZIONE D'ECCELLENZA CON EUROCHOCOLATE @expo2015 #expo2015

A EXPO MILANO 2015 IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI COLLABORAZIONE D'ECCELLENZA CON EUROCHOCOLATE

È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato *brand* di cioccolato *gourmet* del Gruppo Illy, è *Official Event Sponsor* del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.



Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao *Criollo* (l'*Hacienda San José*, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del *Cibo degli Dei*. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio *knowhow* con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di *Cocoa and Chocolate Experience*, uno dei sette *format* che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al *Cibo degli Dei*.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel **Teatro all'aperto**, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con *chef* affermati chiamati a condividere il palco con **Franzoni**. Il **Presidente di Domori** non mancherà di richiamare l'attenzione su *I Paesi produttori di Cacao*, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: **Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe**.

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato **Domori**, presso uno dei 12 *street stand* presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «*la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta*».

Eurochocolate ed Domori vi aspettano ad Expo Milano 2015! Non mancate!

Umbria, 70 operai a lavoro per allestire padiglione Cacao a Expo

Scritto da XUM | TMNews - sab 11 apr 2015



Perugia, 11 apr. (askanews) - Sono una settantina gli operai umbri impegnati nell'allestimento del padiglione che durante Expò ospiterà anche il territorio perugino nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Ad illustrare al sindaco di Perugia, Andrea Romizi, in visita al cantiere, l'avanzamento delle opere, un altro perugino, Alberto Guarducci, Direttore dei lavori per Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato. "Visto il rapporto del capoluogo umbro con il cioccolato, che affonda le radici nella storia industriale della città - ha commentato Romizi - Perugia sarà protagonista ad Expo Milano su uno dei temi cardine dell'offerta culturale, turistica e produttiva del territorio". Insieme al Comune, anche Regione Umbria e CCIAA di Perugia promuovono il Distretto perugino. I Distretti Italiani del Cioccolato (a farne parte anche Torino e Modica), occuperanno circa 200mq ed ognuno avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre la propria produzione. Il layout esterno del padiglione rimanda a cubetti di cioccolato; gli arredi sono concepiti per guidare il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le varie eccellenze.

Cereali Varvello e Domori, il Cibo degli De

APRILE 11, 2015 BY MARCO MANGIAROTTI

DENTRO. E Fuori. I Saloni, l'Expo Gate, il sito dell'esposizione. Il Fuori funziona, a prescindere: oggi chicche di grano al Gate del Castello con la presentazione di Farine Varvello 1888, sponsor ufficiale di Expo2015 del Cluster Cereali e Tuberi. Un modo per capire la biodiversità agricola e imprenditoriale e il concetto di «Cluster» la vera forza di Milano, da sempre, e di Expo. Sei mesi di attività, taste e racconto della storia antica e moderna di un'azienda, di un gusto da salvare. Cluster 2. Domori è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione è affidata ad Eurochocolate. Promuoverà approfondimenti, il nuovo «codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta – ricorda il Presidente e fondatore Gianluca Franzoni –. La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedire l'estinzione». Franzoni è fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno l'area eventi del teatro il venerdì, dalle 17.00 alle 18, con artisti, scrittori, musicisti, per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Docenti universitari e chef affermati. La storia dei Paese produttori presenti nel cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe. **Marco Mangiarotti**



13 Aprile 2015 - 11:29

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 48 volte

Expo Milano 2015: laboratori didattici e sostenibilita' firmati Pacari sul palco del Cluster Cacao e

Cioccolato

A Expo Milano 2015, laboratori e talk show svelano l'essenza del cioccolato Pacari. L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sarà fra i protagonisti del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, il cui calendario è curato da Eurochocolate.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



G+

Un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo, assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera: *dall'albero alla tavoletta.*

«Dietro il gusto del nostro cioccolato monorigine - ricorda il co-fondatore **Santiago Peralta** - c'è il lavoro di tutte quelle persone che lo realizzano in modo artigianale e tutta la gamma dei sapori e degli aromi delle diverse regioni dell'Ecuador, questo rende il nostro prodotto speciale e importante».

Nel Teatro del Cluster, **Pacari** darà ai visitatori l'opportunità di conoscere da vicino il proprio prodotto e racconterà il proprio progetto, ispirato ad una visione etica ed equa. Un modo per sottolineare ulteriormente il legame inscindibile con l'**Ecuador**, anche in ottica di *networking* con gli altri Paesi produttori presenti nel Cluster: **Camerun, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.**

In particolare, nell'ambito di **Chocoa Lab**, uno dei sette *format* che animeranno il Teatro, per tutti i sei mesi dell'Esposizione si svolgeranno gli **educational** per adulti e bambini, per permettere ai visitatori di prendere coscienza della provenienza delle materie prime e del processo di lavorazione che trasforma le fave di cacao in cioccolato. Fra gli appuntamenti da ricordare, il laboratorio «*Sommelier del cioccolato*» che guiderà i partecipanti alla degustazione e all'analisi sensoriale del cioccolato. Da segnalare anche i laboratori riservati ai più piccoli che avranno come protagonisti *Joy e Flor*. I due simpatici personaggi condurranno i bambini in un mondo magico e nelle foreste dell'Amazzonia ecuadoriana per raccontar loro tutto quello che avviene nell'universo del cioccolato.

Nell'ambito di **Cocoa and Chocolate Experience**, seguendo la formula del *talk show*, l'appuntamento, due domeniche al mese dalle 17:00 alle 18:00, «*Pacari e le signore del cacao*» metterà al centro dell'attenzione il ruolo delle donne nella produzione del cioccolato, con particolare riferimento a quelle ecuadoriane. «*Pacari, bio, biodinamico - equo e solidale*» ripercorrerà, invece, la storia millenaria dell'Ecuador come produttore di cacao, soffermandosi sulle tappe che hanno scandito la nascita del progetto **Pacari**.

Eurochocolate e Pacari vi aspettano ad **Expo Milano 2015!** Non mancate!



11 Aprile 2015

A EXPO MILANO 2015 IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI, COLLABORAZIONE D'ECCELLENZA CON EUROCHOCOLATE @expo2015 #expo2015

Mi piace 0 **g+1** 0

A EXPO MILANO 2015 IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI COLLABORAZIONE D'ECCELLENZA CON EUROCHOCOLATE È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate. [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#)

Tags: [expo2015](#) [cioccolato](#)



The logo for BitBar, featuring the word "BitBar" in a stylized, colorful font (red, yellow, and purple) on a dark blue background.

13 Aprile 2015

Gusto - Expo Milano 2015

A EXPO MILANO 2015 IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI



Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

zoom

COLLABORAZIONE D'ECCELLENZA CON EUROCHOCOLATE



zoom

È una collaborazione d'eccellenza quella stretta fra Domori ed Eurochocolate in vista di Expo Milano 2015. Il rinomato brand di cioccolato gourmet del Gruppo Illy, è Official Event Sponsor del Cluster Cacao e Cioccolato, la cui gestione progettuale e commerciale è affidata ad Eurochocolate.

Prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao Criollo (l'Hacienda San José, in Venezuela), Domori, promuoverà e sarà protagonista di numerose attività di approfondimento relative al mondo del Cibo degli Dei. Un modo per raccontare la propria esperienza e condividere il proprio knowhow con i visitatori del Cluster che dal 1° Maggio al 31 Ottobre, per l'intera durata dell'Esposizione Universale, potranno assistere ai tanti appuntamenti in programma nel Teatro all'aperto del Cluster.

«La nostra filosofia si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita grazie al controllo della filiera, a partire dal processo di conservazione della biodiversità del cacao che si concretizza con il recupero di antiche varietà di piante per impedirne l'estinzione», ricorda il Presidente di Domori, Gianluca Franzoni, fra i protagonisti di Cocoa and Chocolate Experience, uno dei sette format che animeranno la spettacolare area eventi del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Tutti i venerdì dalle ore 17.00 alle ore 18.00 nel Teatro all'aperto, Franzoni incontrerà artisti, scrittori, musicisti per esplorare il rapporto fra cioccolato e arte, letteratura e musica. Protagonista anche il mondo Accademico, con la presenza sul palco di docenti universitari, e il mondo dell'alta cucina, grazie all'incontro con chef affermati chiamati a condividere il palco con Franzoni. Il Presidente di Domori non mancherà di richiamare l'attenzione su i Paesi produttori di Cacao, con particolare riferimento a quelli presenti nel Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

The logo for BitBar, featuring the word "BitBar" in a stylized font. "Bit" is in red and "Bar" is in yellow. To the right of the text is a small graphic of a white bar with a purple cap, resembling a chocolate bar.

13 Aprile 2015

Oltre alla possibilità di acquistare le rinomate varietà di cioccolato Domori, presso uno dei 12 street stand presenti nel Cluster, il pubblico potrà dunque conoscere meglio il processo produttivo dell'azienda, «la prima - ricorda ancora Franzoni - ad aver elaborato un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta».

Eurochocolate ed Domori vi aspettano ad Expo Milano 2015!
Non mancate!



zoom

Fonti: Ufficio Stampa Eurochocolate -
<http://www.eurochocolate.com/>
Inserimento del 13/04/2015



Expo Milano 2015: laboratori didattici e sostenibilita' firmati Pacari sul palco del Cluster Cacao e Cioccolato

13 Aprile 11:29 - Vini e Sapori

Mi piace

Condividi

0

Tweet

0

Condividi

0

E-Mail

A Expo Milano 2015, laboratori e talk show svelano l'essenza del cioccolato Pacari. L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sarà fra i protagonisti del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, il cui calendario è curato da Eurochocolate.

Un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo,

assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera: *dall'albero alla*

*tavoletta. «Dietro il gusto del nostro cioccolato monorigine-- ricorda il co-fondatore **Santiago Peralta**-- c'è il lavoro di tutte quelle persone che lo realizzano in modo artigianale e tutta la gamma dei sapori e degli aromi delle diverse regioni dell'Ecuador, questo rende il nostro prodotto speciale e importante». Nel Teatro del Cluster, **Pacari** darà ai visitatori l'opportunità di conoscere da vicino il proprio prodotto e racconterà il proprio progetto, ispirato ad una visione etica ed equa. Un modo per sottolineare*

The logo for 'etalia' is displayed in a white, lowercase, sans-serif font against a dark blue rectangular background. The entire logo is enclosed within a thin white border.

13 Aprile 2015

ulteriormente il legame inscindibile con l'**Ecuador**, anche in ottica di *networking* con gli altri Paesi produttori presenti nel Cluster: **Camerun, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe**. In particolare, nell'ambito di **Chocoa Lab**, uno dei sette *format* che animeranno il Teatro, per tutti i sei mesi dell'Esposizione si svolgeranno gli **educational** per adulti

e bambini, per permettere ai visitatori di prendere coscienza della provenienza delle materie prime e del processo di lavorazione che trasforma le fave di cacao in cioccolato. Fra gli appuntamenti da ricordare, il laboratorio « *Sommelier del cioccolato* » che guiderà i partecipanti alla degustazione e all'analisi sensoriale del cioccolato. Da segnalare anche i laboratori riservati ai più piccoli che avranno come protagonisti *Joy e Flor*. I due simpatici personaggi condurranno i bambini in un mondo magico e nelle foreste dell'Amazzonia ecuadoriana per raccontar loro tutto quello che avviene nell'universo del cioccolato. Nell'ambito di **Cocoa and Chocolate Experience**, seguendo la formula del *talk show*, l'appuntamento, due domeniche al mese dalle 17:00 alle 18:00, « *Pacari e le signore del cacao* » metterà al centro dell'attenzione il ruolo delle donne nella produzione del cioccolato, con particolare riferimento a quelle ecuadoriane. « *Pacari, bio, biodinamico -- equo e solidale* » ripercorrerà, invece, la storia millenaria dell'Ecuador come produttore di cacao, soffermandosi sulle tappe che hanno scandito la nascita del progetto **Pacari. Eurochocolate e Pacari** vi aspettano ad **Expo Milano 2015!** Non mancate! **Vini e Sapori**: portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Web: www.viniesapori.net

Expo Milano 2015: laboratori didattici e sostenibilita' firmati Pacari sul palco del Cluster Cacao e...

48 voti

13/04/2015 - A Expo Milano 2015, laboratori e talk show svelano l'essenza del cioccolato Pacari. L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sara' fra i protagonisti del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, il cui calendario e' curato da Eurochocolate. Un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo, assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera: dall'albero alla tavoletta. «Dietro il gusto del nostro cioccolato monorigine - ricorda il co-fondatore Santiago Peralta - c'è il lavoro di tutte quelle persone che lo realizzano in modo artigianale e tutta la gamma dei sapori e degli aromi delle diverse regioni dell'Ecuador, questo... [\(Leggi l'Articolo\)](#)

Expo 2015: laboratori didattici e sostenibilità all'essenza di cioccolato....

Posted by Redazione on 13 aprile 2015 at 13:01

A **Expo Milano 2015**, laboratori e *talk show* svelano l'essenza del cioccolato **Pacari**. L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sarà fra i protagonisti del Teatro del **Cluster Cacao e Cioccolato**, il cui calendario è curato da **Eurochocolate**. Un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo, assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera: *dall'albero alla tavoletta*.

*"Dietro il gusto del nostro cioccolato monorigine – ricorda il co-fondatore **Santiago Peralta** - c'è il lavoro di tutte quelle persone che lo realizzano in modo artigianale e tutta la gamma dei sapori e degli aromi delle diverse regioni dell'Ecuador, questo rende il nostro prodotto speciale e importante".*

Nel Teatro del Cluster, **Pacari** darà ai visitatori l'opportunità di conoscere da vicino il proprio prodotto e racconterà il proprio progetto, ispirato ad una visione etica ed equa. Un modo per sottolineare ulteriormente il legame inscindibile con l'**Ecuador**, anche in ottica di *networking* con gli altri Paesi produttori presenti nel Cluster: **Camerun, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomè e Principe**.

In particolare, nell'ambito di **Chocoo Lab**, uno dei sette *format* che animeranno il Teatro, per tutti i sei mesi dell'Esposizione si svolgeranno gli **educational** per adulti e bambini, per permettere ai visitatori di prendere coscienza della provenienza delle materie prime e del processo di lavorazione che trasforma le fave di cacao in cioccolato. Fra gli appuntamenti da ricordare, il laboratorio «*Sommelier del cioccolato*» che guiderà i partecipanti alla degustazione e all'analisi sensoriale del cioccolato.

Da segnalare anche i laboratori riservati ai più piccoli che avranno come protagonisti *Joy e Flor*. I due simpatici personaggi condurranno i bambini in un mondo magico e nelle foreste dell'Amazzonia ecuadoriana per raccontar loro tutto quello che avviene nell'universo del cioccolato.

Nell'ambito di **Cocoa and Chocolate Experience**, seguendo la formula del *talk show*, l'appuntamento, due domeniche al mese dalle 17:00 alle 18:00, «*Pacari e le signore del cacao*» metterà al centro dell'attenzione il ruolo delle donne nella produzione del cioccolato, con particolare riferimento a quelle ecuadoriane. «*Pacari, bio, biodinamico – equo e solidale*» ripercorrerà, invece, la storia millenaria dell'Ecuador come produttore di cacao, soffermandosi sulle tappe che hanno scandito la nascita del progetto **Pacari**.

Fonte: www.eurochocolate.com





EXPO Milano 2015, laboratori didattici e sostenibilità firmati Pacari

🕒 13 aprile 2015

[Condividi](#)

[Tweet](#) 8

[Mi piace](#) 43

A Expo Milano 2015, laboratori e talk show svelano l'essenza del cioccolato Pacari. L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sarà fra i protagonisti del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, il cui calendario è curato da Eurochocolate. Un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo, assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera: dall'albero alla tavoletta.

«Dietro il gusto del nostro cioccolato monorigine – ricorda il co-fondatore Santiago Peralta – c'è il lavoro di tutte quelle persone che lo realizzano in modo artigianale e tutta la gamma dei sapori e degli aromi delle diverse regioni dell'Ecuador, questo rende il nostro prodotto speciale e importante».

Nel Teatro del Cluster, Pacari darà ai visitatori l'opportunità di conoscere da vicino il proprio prodotto e racconterà il proprio progetto, ispirato ad una visione etica ed equa.



Un modo per sottolineare ulteriormente il legame inscindibile con l'Ecuador, anche in ottica di networking con gli altri Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe.

In particolare, nell'ambito di Chocóa Lab, uno dei sette format che animeranno il Teatro, per tutti i sei mesi dell'Esposizione si svolgeranno gli educational per adulti e bambini, per permettere ai visitatori di prendere coscienza della provenienza delle materie prime e del processo di lavorazione che trasforma le fave di cacao in cioccolato. Fra gli appuntamenti da ricordare, il laboratorio «Sommelier del cioccolato» che guiderà i partecipanti alla degustazione e all'analisi sensoriale del cioccolato.

Da segnalare anche i laboratori riservati ai più piccoli che avranno come protagonisti Joy e Flor. I due simpatici personaggi condurranno i bambini in un mondo magico e nelle foreste dell'Amazzonia ecuadoriana per raccontar loro tutto quello che avviene nell'universo del cioccolato.

Nell'ambito di Cocoa and Chocolate Experience, seguendo la formula del talk show, l'appuntamento, due domeniche al mese dalle 17:00 alle 18:00, «Pacari e le signore del cacao» metterà al centro dell'attenzione il ruolo delle donne nella produzione del cioccolato, con particolare riferimento a quelle ecuadoriane. «Pacari, bio, biodinamico – equo e solidale» ripercorrerà, invece, la storia millenaria dell'Ecuador come produttore di cacao, soffermandosi sulle tappe che hanno scandito la nascita del progetto Pacari.

Eurochocolate e Pacari vi aspettano ad Expo Milano 2015!

Non mancate!



13 Aprile 2015 - 11:29

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 359 volte

Expo Milano 2015: laboratori didattici e sostenibilita' firmati Pacari sul palco del Cluster Cacao e

Cioccolato

A Expo Milano 2015, laboratori e talk show svelano l'essenza del cioccolato Pacari. L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sarà fra i protagonisti del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, il cui calendario è curato da Eurochocolate.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



8+1

Un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo, assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera: dall'albero alla tavoletta.

«Dietro il gusto del nostro cioccolato monorigine - ricorda il co-fondatore **Santiago Peralta** - c'è il lavoro di tutte quelle persone che lo realizzano in modo artigianale e tutta la gamma dei sapori e degli aromi delle diverse regioni dell'Ecuador, questo rende il nostro prodotto speciale e importante».

Nel Teatro del Cluster, **Pacari** darà ai visitatori l'opportunità di conoscere da vicino il proprio prodotto e racconterà il proprio progetto, ispirato ad una visione etica ed equa. Un modo per sottolineare ulteriormente il legame inscindibile con l'**Ecuador**, anche in ottica di *networking* con gli altri Paesi produttori presenti nel Cluster: **Camerun, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe**.

In particolare, nell'ambito di **Chocoa Lab**, uno dei sette *format* che animeranno il Teatro, per tutti i sei mesi dell'Esposizione si svolgeranno gli **educational** per adulti e bambini, per permettere ai visitatori di prendere coscienza della provenienza delle materie prime e del processo di lavorazione che trasforma le fave di cacao in cioccolato. Fra gli appuntamenti da ricordare, il laboratorio «*Sommelier del cioccolato*» che guiderà i partecipanti alla degustazione e all'analisi sensoriale del cioccolato. Da segnalare anche i laboratori riservati ai più piccoli che avranno come protagonisti *Joy e Flor*. I due simpatici personaggi condurranno i bambini in un mondo magico e nelle foreste dell'Amazzonia ecuadoriana per raccontar loro tutto quello che avviene nell'universo del cioccolato.

Nell'ambito di **Cocoa and Chocolate Experience**, seguendo la formula del *talk show*, l'appuntamento, due domeniche al mese dalle 17:00 alle 18:00, «*Pacari e le signore del cacao*» metterà al centro dell'attenzione il ruolo delle donne nella produzione del cioccolato, con particolare riferimento a quelle ecuadoriane. «*Pacari, bio, biodinamico - equo e solidale*» ripercorrerà, invece, la storia millenaria dell'Ecuador come produttore di cacao, soffermandosi sulle tappe che hanno scandito la nascita del progetto **Pacari**.

Eurochocolate e Pacari vi aspettano ad **Expo Milano 2015!** Non mancate!

PERUGIA: THE SPLENDID CAPITAL OF THE REGION OF UMBRIA, GREEN HEART OF ITALY

With its Etruscan walls and a gorgeous Medieval center, Perugia is not only a city for the gluttonous (re: chocolate), but for artists and art lovers alike.

This splendid capital of the Region of Umbria is also a culture capital, and the seat of two important universities: the University for Foreigners, the foremost in Italy, and the Università degli Studi.



Over the centuries Perugia has been dominated by numerous different peoples, starting with the Etruscans who probably founded Perugia in the 6th century B.C., evidence of which can be found in the many archaeological remains. The city lies on a hill 1,640 ft above sea level, with the old town spreading all around it, and partly surrounded by two perimeter walls, Etruscan and Medieval. The exterior of the two, from the Medieval Age, remains intact over an expanse of a few kilometers, and along it one encounters several different entrances or portals. The interior wall is the Etruscan perimeter characterized by the large masses used in its construction. The historic center is instead a certified 14th-Century borgo, and one of the prettiest in Italy.

Entering from the Porta San Pietro, one will find the Gothic Basilica of San Domenico, on the inside of which are statues and works by esteemed local artists – among these the wooden choir stalls stand out.

In the architectural complex of San Domenico, the cloisters and the convent host the National Archaeological Museum of Umbria.

Visitors should be sure to see Piazza Matteotti as well, with its 15th-Century Palazzo dell'Università Vecchia, and Palazzo del Capitano del Popolo. Then, one of Italy's most important, Piazza IV Novembre, is the city's monumental social hub. On this central piazza sits Palazzo dei Priori, the

symbol of governmental power; the cathedral (religious power) and; at its nucleus, the Maggiore Fountain, completed in the 1200s and fed by the aqueduct originating on Monte Pacciano.

Palazzo dei Priori is also the seat of Umbria's National Gallery; its interior boasts valuable works of art realized by artists with strong ties to the Umbrian territory. Among the masterpieces, one should note: the Polyptych of St. Anthony by Piero della Francesca, and the Polyptych of San Domenico by Beato Angelico.

Perugia, besides its vast artistic heritage, hosts events of international renown, especially Eurochocolate (every autumn) and Umbria Jazz (mid-July).

And despite its magnificent Medieval facade, Perugia has always been a rather innovative city. After all, it was the first Italian locality to build escalators in several points throughout the city, in order to facilitate pedestrians on their way to the city center.

USEFUL INFORMATION & LINKS

Region of Umbria Tourism

www.umbriaturismo.net

Commune of Perugia Tourism

www.turismo.comune.perugia.it

EXPO 2015, IL SINDACO DI PERUGIA ANDREA ROMIZI VISITA IL CANTIERE E INCONTRA LE MAESTRANZE UMBRE

Il sindaco di Perugia, **Andrea Romizi**, ha visitato il cantiere di **Expo Milano 2015**, incontrando le maestranze umbre coinvolte nei lavori, circa settanta persone impegnate a pieno ritmo in vista del **1° Maggio**, giorno d'inaugurazione dell'**Esposizione Universale**, la prima dedicata al tema dell'Alimentazione.

Ad illustrare al primo cittadino lo stato d'avanzamento delle opere, **Alberto Guarducci**, Direttore dei lavori per **Eurochocolate**, **Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato**, il padiglione collettivo dedicato al *Cibo degli Dei* che ospita il territorio perugino nell'area dedicata ai **Distretti Italiani del Cioccolato**.

*«Proprio in virtù del rapporto del capoluogo umbro con il cioccolato, che affonda le radici nella storia industriale della città - commenta **Romizi** -, Perugia sarà protagonista ad Expo Milano 2015 su uno dei temi cardine dell'offerta culturale, turistica e produttiva del nostro territorio».*



Expo_Romizi

Insieme al **Comune**, anche la **Regione Umbria** e la **Camera di Commercio di Perugia** svolgono un ruolo di primo piano nella promozione del Distretto perugino.

Complessivamente, i **Distretti Italiani del Cioccolato**, dove sono presenti anche il territorio di **Torino** e quello di **Modica**, occupano uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni Distretto avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

Il *layout* esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno *storytelling* diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti.



in Expo Milano 2015



**CLUSTER
COCOA & CHOCOLATE**

ICAM PROTAGONISTA A EXPO MILANO 2015

by [Silvia Berlinguer](#)

in [Attualità](#)

on 14 April 2015

read 26 times

ICAM, la storica azienda di Lecco, una delle vere eccellenze italiane sarà tra le aziende protagoniste del Cluster Cacao e Cioccolato di cui Eurochocolate coordina le attività e organizza i contenuti. Durante Expo Milano 2015, ormai alle porte, ICAM accompagnerà i visitatori in un viaggio nei territori del cacao. Lo farà nello spazio dedicato all'interno dei Distretti Italiani del Cioccolato, il padiglione riservato ai territori del nostro Paese, particolarmente legati alla produzione di cioccolato di qualità: Torino-Piemonte, Perugia-Umbria, Modica-Sicilia. «Siamo orgogliosi di essere fra gli interlocutori che si confronteranno sugli importanti temi legati all'alimentazione affrontati da Expo», afferma Angelo Agostoni, Presidente di ICAM Spa. «La nostra - aggiunge - è una delle poche aziende al mondo a garantire il controllo dell'intera filiera produttiva: un impegnativo approccio industriale che, unito alla costante innovazione tecnologica e alla certificazione del cacao, ci permette di raggiungere e mantenere i più elevati standard qualitativi in ogni fase della produzione». Nel Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, grazie ad appositi schermi e a coinvolgenti storytelling interattivi, ICAM racconterà l'accurata scelta della materia prima, i passaggi produttivi e i sistemi di tracciabilità fino ad arrivare alla formula della ricetta del cioccolato. Nella medesima area, Maestri Cioccolatieri ICAM, si esibiranno nell'apposita working station in entusiasmanti show live, mostrando ai visitatori la propria sapiente arte. Nello spazio dedicato e sul palco del Cluster, saranno inoltre protagonisti insieme ai tanti pasticceri e cioccolatieri italiani e stranieri che utilizzano i prodotti di ICAM Linea Professionale e che racconteranno la loro esperienza. Oltre a degustare in loco tante esclusive ricette, i visitatori avranno la possibilità di conoscere e acquistare i prodotti ICAM, inclusi quelli della linea Vanini, con la prestigiosa selezione di cacao amazzonico "Bagua" e i ricercati abbinamenti fra straordinari ingredienti appartenenti alla tradizione del territorio italiano. In collaborazione ad alcuni presidi Slow Food, verranno realizzate alcune particolari degustazioni con cioccolato Vanini in abbinamento a vini, liquori, birre e tisane. Durante Expo Milano 2015, infine, ICAM ospiterà le delegazioni di coltivatori di cacao provenienti dai Paesi da cui l'azienda acquista la materia prima. Tra questi il Perù, la Repubblica Dominicana e l'Uganda. I coltivatori racconteranno la loro storia di sostenibilità e la collaborazione virtuosa con la storica azienda di Lecco.

Eurochocolate ed ICAM vi aspettano ad Expo Milano 2015!

Silvia BERLINGUER



Expo Milano 2015. Laboratori didattici firmati Pacari.

BY ITALY FOOD 24 – 14 APRILE 2015

POSTED IN: EXPO 2015

A Expo Milano 2015, laboratori e talk show svelano l'essenza del cioccolato Pacari.



L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sarà fra i protagonisti del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, il cui calendario è curato da Eurochocolate. Un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo, assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera: dall'albero alla tavoletta.

«Dietro il gusto del nostro cioccolato monorigine – ricorda il co-fondatore Santiago Peralta – c'è il lavoro di tutte quelle persone che lo realizzano in modo artigianale e tutta la gamma dei sapori e degli aromi delle diverse regioni dell'Ecuador, questo rende il nostro prodotto speciale e importante».

Nel Teatro del Cluster, Pacari darà ai visitatori l'opportunità di conoscere da vicino il proprio prodotto e racconterà il proprio progetto, ispirato ad una visione etica ed equa. Un modo per sottolineare ulteriormente il legame inscindibile con l'Ecuador, anche in ottica di networking con gli altri Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

In particolare, nell'ambito di Chocóa Lab, uno dei sette format che animeranno il Teatro, per tutti i sei mesi dell'Esposizione si svolgeranno gli educational per adulti e bambini, per permettere ai visitatori di prendere coscienza della provenienza delle materie prime e del processo di lavorazione che trasforma le fave di cacao in cioccolato. Fra gli appuntamenti da ricordare, il laboratorio «Sommelier del cioccolato» che guiderà i partecipanti alla degustazione e all'analisi sensoriale del cioccolato.

Da segnalare anche i laboratori riservati ai più piccoli che avranno come protagonisti Joy e Flor. I due simpatici personaggi condurranno i bambini in un mondo magico e nelle foreste dell'Amazzonia ecuadoriana per raccontar loro tutto quello che avviene nell'universo del cioccolato.

Nell'ambito di Cocoa and Chocolate Experience, seguendo la formula del talk show, l'appuntamento, due domeniche al mese dalle 17:00 alle 18:00, «Pacari e le signore del cacao» metterà al centro dell'attenzione il ruolo delle donne nella produzione del cioccolato, con particolare riferimento a quelle ecuadoriane. «Pacari, bio, biodinamico – equo e solidale» ripercorrerà, invece, la storia millenaria dell'Ecuador come produttore di cacao, soffermandosi sulle tappe che hanno scandito la nascita del progetto Pacari.

Milano, 15 apr (Labitalia) - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato

15.04.15 | 16:06 Uhr | 1 mal gelesen | So gefunden auf yahoo.com

Milano, 15 apr. (Labitalia) - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. ... [weiterlesen](#) ...

Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato

Posted on 15 aprile 2015 by Adnkronos in lavoro-adn, Nazionali

Milano, 15 apr. (Labitalia) - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette.

Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi.

Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: cocktail design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), ice cream cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoo flair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà i sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19 alle 21 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno, infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Expo, Guarducci (Eurochocolate): pronti al cluster cioccolato

Da **Redazione** - 15 aprile 2015

CONDIVIDI



Mi piace

0



1

Perugia, 15 apr. – Expo Milano 2015 si avvicina a grandi passi, ed Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, è pronto a vivere da protagonista questa nuova grande avventura. “È un’occasione che ci porta ad assumere grandi responsabilità e che al contempo ci riempie di orgoglio. Il nostro Cluster, che promette di essere il più partecipato di Expo Milano 2015, si prepara ad accogliere cittadini e Capi di Stato, semplici visitatori e importanti personaggi del mondo della Scienza, della

Comunicazione e dell’Impresa”.

Lo ha detto Eugenio Guarducci, ideatore ed motore di Eurochocolate, il festival dedicato al “cibo degli Dei” che si tiene ad ottobre a Perugia, in centro storico, e che sarà presente a Expo 2015. Guarducci ha invitato a visitare il sito espositivo “per raccontare dal vivo – sottolinea – Eurochocolate e tutta l’Umbria che eccelle”. Ha annunciato anche per la stampa, le modalità per gli accrediti che verranno gestiti direttamente da Expo Milano 2015. Sarà necessario raggiungere on-line la piattaforma per accrediti e registrarsi. Solo dopo verifica della richiesta, si avrà una conferma via e-mail. Con il pass è consentito l’accesso al sito espositivo e al Media Center (per 1000 professionisti) situato nel Padiglione Zero, ingresso Ovest con circa 200 postazioni lavoro, collegate via Internet. Infine, due volte al giorno si svolgeranno conferenze stampa a cura di Expo e appuntamenti a cura dei partecipanti, nell’area Media Conference Room da 170 posti.



Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato

Milano, 15 apr. (L'Abitalia) - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette.

Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile.

A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi.

Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: cocktail design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), ice cream cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoo flair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Principe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà i sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19 alle 21 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno, infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Expo, Guarducci (Eurochocolate): pronti al cluster cioccolato

Perugia, 15 apr. (askanews) - Expo Milano 2015 si avvicina a grandi passi, ed Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, è pronto a vivere da protagonista questa nuova grande avventura. "E' un'occasione che ci porta ad assumere grandi responsabilità e che al contempo ci riempie di orgoglio. Il nostro Cluster, che promette di essere il più partecipato di Expo Milano 2015, si prepara ad accogliere cittadini e Capi di Stato, semplici visitatori e importanti

personaggi del mondo della Scienza, della Comunicazione e dell'Impresa".

Lo ha detto Eugenio Guarducci, ideatore ed motore di Eurochocolate, il festival dedicato al "cibo degli Dei" che si tiene ad ottobre a Perugia, in centro storico, e che sarà presente a Expo 2015. Guarducci ha invitato a visitare il sito espositivo "per raccontare dal vivo - sottolinea - Eurochocolate e tutta l'Umbria che eccelle". Ha annunciato anche per la stampa, le modalità per gli accrediti che verranno gestiti direttamente da Expo Milano 2015.

Sarà necessario raggiungere on-line la piattaforma per accrediti e registrarsi. Solo dopo verifica della richiesta, si avrà una conferma via e-mail. Con il pass è consentito l'accesso al sito espositivo e al Media Center (per 1000 professionisti) situato nel Padiglione Zero, ingresso Ovest con circa 200 postazioni lavoro, collegate via Internet. Infine, due volte al giorno si svolgeranno conferenze stampa a cura di Expo e appuntamenti a cura dei partecipanti, nell'area Media Conference

Room da 170 posti.

Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato

15 Aprile 16:00 - Il Tempo

 Mi piace
  Condividi
 Tweet
 E-Mail

Altri articoli che parlano di... [ADN Kronos](#) Milano, 15 apr. (Labitalia) - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in

modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi. Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: cocktail design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), ice cream cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&cocoa

The logo for 'etalia' is displayed in a white, lowercase, sans-serif font against a dark blue rectangular background. The entire logo is enclosed within a thin white border.

15 Aprile 2015

(per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoflair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba,

Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe. Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà il sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19 alle 21 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore. Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere! Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno, infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.



15 Aprile 2015

Eventi Fiere

Choco Cocktail
Eurochocolate a Expo Milano 2015 con Planet One Service

dal 01/05/2015
al 31/12/2015

Dove:
 Milano (MI)
[info su Milano e mappa interattiva](#)
Lombardia - Italia

Per maggiori informazioni:
[W Sito Choco Cocktail](#)

Fonte:
Eurochocolate

Condividi questo evento


Scheda Evento



15 Aprile 2015

Se cacao e cioccolato finiscono nello shaker...
Choco Cocktail!
Eurochocolate a Expo Milano 2015 con Planet One Service



Il mondo dei *cocktail* incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad **Expo Milano 2015**, grazie alla collaborazione fra **Eurochocolate** e **Planet One Service**, insieme nel **Cluster Cacao e Cioccolato**. Una *partnership* suggellata da **cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione**, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. **Choco Cocktail** è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello *shaker* per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno *bartender* del calibro di **Bruno Vanzan**, campione del mondo di **Flair** (le tecniche acrobatiche nella preparazione di *cocktail*) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi. Insieme a lui, altri esperti **mixologist** daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: **Cocktail Design** (per trasformare i *cocktail* in golose opere d'arte), **Mixology** (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), **Ice Cream Cocktail** (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), **Coffee&Cocoa** (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), **Chocoa Flair** (per realizzare favolosi *cocktails*). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 **Planet One Service**, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la **formazione e consulenza nel settore Beverage**, animerà i Sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle **ore 19.00 alle ore 21.00** con *performance* e sessioni che coinvolgeranno i **migliori professionisti del settore**.

Insieme a **Planet One Service**, saranno sul palco anche **Sanpellegrino** e **Goldplast**: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore **Beverage** metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretezione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della **mixology**. Dalle mani esperte dei **bartender** nasceranno infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato. **Planet One Service** ed **Eurochocolate** sono pronti ad accogliere i visitatori di **Expo Milano 2015**: non mancate, vi inebriremo di cacao e cioccolato!

Choco Cocktail

Comune	Milano
Provincia	Milano (MI)
Dal	01/05/2015
Al	31/12/2015
Categoria	<u>Fiere</u>

[Sito ufficiale](#)



Il mondo dei *cocktail* incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad **Expo Milano 2015**, grazie alla collaborazione fra **Eurochocolate** e **Planet One Service**, insieme nel **Cluster Cacao e Cioccolato**. Una *partnership* suggellata da **cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione**, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. **Choco Cocktail** è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello *shaker* per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno *bartender* del calibro di **Bruno Vanzan**, campione del mondo di **Flair** (le tecniche acrobatiche nella preparazione di *cocktail*) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi. Insieme a lui, altri esperti **mixologist** daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: **Cocktail Design** (per trasformare i *cocktail* in golose opere d'arte), **Mixology** (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), **Ice Cream Cocktail** (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), **Coffee&Cocoa** (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), **Chocoo Flair** (per realizzare favolosi *cocktails*). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 **Planet One Service**, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la **formazione e consulenza nel settore Beverage**, animerà i Sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle **ore 19.00 alle ore 21.00** con *performance* e sessioni che coinvolgeranno i **migliori professionisti del settore**.

Insieme a **Planet One Service**, saranno sul palco anche **Sanpellegrino** e **Goldplast**: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore **Beverage** metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della **mixology**. Dalle mani esperte dei **bartender** nasceranno infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato. **Planet One Service** ed **Eurochocolate** sono pronti ad accogliere i visitatori di **Expo Milano 2015**: non mancate, vi inebrieremo di cacao e cioccolato!

Planet One Service con Eurochocolate a Expo Milano 2015

36 voti

16/04/2015 - Choco Cocktail! Se cacao e cioccolato finiscono nello shaker...Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel Cluster Cacao e Cioccolato. Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare... [\(Leggi l'Articolo\)](#)

Expo 2015, viaggio nei nove cluster: ecco le novità

Una delle novità dell'Expo milanese, che sarà inaugurato fra due settimane, è il raggruppamento dei Paesi in Cluster, ovvero non secondo criteri geografici ma secondo identità tematiche e filiere alimentari - Dal riso alle spezie, passando per caffè, cioccolato e cacao, frutta e legumi e cereali e tuberi.

Tag >

expo

milano



Mancano 15 giorni alla inaugurazione dell'Expo 2015 di Milano dedicata al tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" (1° maggio – 31 ottobre). Lo scorso 19 febbraio abbiamo delineato il profilo generale di questo evento straordinario; il 1° marzo con Accenture, il 6 marzo con Enel e FCA-CHN, l'11 marzo con Intesa San Paolo e il 16 marzo con Tim, Finmeccanica e Samsung abbiamo presentato i contributi, essenziali al buon esito della manifestazione, che stanno offrendo gli otto

official global partner di Expo 2015: il 21 marzo abbiamo illustrato la presenza cinese; il 31 marzo gli altri spazi Corporate: Federalimentare, Kip International School, New Holland Agriculture, e Coca Cola; il 4 aprile il padiglione francese, il 10 aprile alla ricadute di Expo sul mercato dell'auto e sul contributo di FCA alla mobilità sostenibile nella manifestazione.

Oggi presentiamo i **Cluster**, una delle novità di Expo Milano 2015: per la prima volta i Paesi non vengono raggruppati in padiglioni collettivi secondo criteri geografici, ma secondo **identità tematiche e filiere alimentari**. Per uno spazio standard (250 metri quadri su due piani) il costo dell'affitto è di 290 mila euro. Comprendendo anche i costi degli arredi e operativi si arriva a 865 mila euro. Un importo sostenibile anche per i paesi più piccoli che in più, in alcuni casi, possono godere di ulteriori sconti e facilitazioni. Per i Paesi che lo hanno richiesto sono disponibili anche soluzioni doppie, triple e quadruple, con un costo complessivo massimo per quest'ultima soluzione di 3.630.000 euro di cui 1.180.000 di affitto. I Cluster sono caratterizzati da aree comuni, che sviluppano attraverso spazi funzionali (mercato, mostra, eventi, degustazioni) la filiera alimentare.

RISO

Su un'area totale di 3.546 metri quadri, il Cluster rappresenta una risaia "in miniatura" dove una mostra a carattere botanico presenta aree coltivate con diverse tipologie di riso. Nello spazio comune, chioschi per la distribuzione del riso e tra le vasche che mimano le risaie, si svolge un gioco interattivo rivolto a tutti i visitatori. Il riso è l'alimento base per quasi tre miliardi di persone, circa la metà della popolazione mondiale. Grazie alla sua adattabilità, può crescere praticamente ovunque e può essere portato in diverse parti del mondo. Partecipano al Cluster Riso, Bangladesh, Cambogia, Sierra Leone, Myanmar, Repubblica Democratica Popolare Laos.

CACAO E CIOCCOLATO

L'impressione è quella di entrare in una giungla. Nello spazio comune, una serie di pali di diverse altezze e forme sono la metafora degli alberi sotto i quali il cacao cresce. Su un'area totale di 3.546 metri quadri, disegni, icone e immagini su pannelli rappresentano la storia del cacao: dalla coltivazione alla lavorazione, dalla distribuzione al trasporto. Il Cluster è attraversato da un percorso principale che collega l'area riservata alla degustazione e al relax all'area eventi e a quella dedicata alle performance gastronomiche. Il cacao viene coltivato da millenni da molte popolazioni precolombiane e ha avuto un ruolo centrale nell'alimentazione e nella cultura dei Maya e degli Aztechi. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Partecipano al Cluster del Cacao e del Cioccolato Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe.

CAFFÈ

L'architettura degli spazi richiama i rami più alti degli alberi all'ombra dei quali crescono le piante di caffè, mentre i padiglioni sono una metafora dei loro tronchi. Il Cluster del Caffè è curato da illycaffè, *official coffee partner* di EXPO 2015 che porta in questo progetto le conoscenze, l'esperienza e le relazioni maturate in oltre ottant'anni di storia. Creato in accordo con l'International Coffee Organization (ICO), il padiglione racconta il passato, il presente e il futuro del caffè nelle sue tre dimensioni: il prodotto e il suo percorso dal chicco alla tazzina; la creatività, l'arte e la cultura che si sviluppano attorno alla tazzina di caffè; le storie e le tradizioni dei Paesi coltivatori e di quelli consumatori. Su un'area totale di 4.427 metri quadri il Cluster offre un percorso espositivo in cinque stazioni: le serre, il trasporto, la tostatura, il bar, la zona incontro. L'itinerario inizia nello spazio verde allestito con piante di caffè, teatro della mostra fotografica di Sebastião Salgado. La coltivazione, la trasformazione, il commercio, il trasporto e la commercializzazione del caffè danno lavoro a centinaia di milioni di persone in tutto il mondo. Nell'economia mondiale il caffè è secondo per valore solo al petrolio come fonte di valuta estera per i Paesi produttori. Partecipano al Cluster Caffè, Burundi, El Salvador, Kenya, Ruanda, Uganda, Yemen, Etiopia, Guatemala, Repubblica Dominicana.

FRUTTA E LEGUMI

Gli spazi, i prodotti dei Paesi e le strutture architettoniche creano passaggi e giochi di luce e ombra dando al visitatore la sensazione di trovarsi in un bosco coltivato. Su un'area totale di 3.705 metri quadri, vi sono aree coltivate con diverse piante da frutto. Intorno a una piazza centrale, il visitatore può partecipare agli eventi e seguire gli allestimenti tematici. Al termine della visita si possono conoscere e acquistare i prodotti nel mercato, che si trova come elemento di unione tra questo Cluster e quello delle Spezie. Frutta e Legumi si consumano da sempre. Profondamente radicati nelle culture di tutto il mondo, sono diventati ovunque oggetto di miti, leggende, tradizioni. Le colture di legumi rappresentano il maggior sostentamento nei Paesi in via di sviluppo. Per la loro centralità in agricoltura e il loro apporto calorico, i legumi sono la coltura ideale per ridurre la povertà e la fame, migliorando le condizioni di salute e di nutrizione. Partecipano al Cluster Frutta e Legumi Benini, Gambia, Guinea, Guinea equatoriale, Kirgistan, Repubblica Democratica del Congo, Uzbekistan, Zambia.

SPEZIE

Seguire le rotte delle spezie attraversando continenti, terre e mari. sentire il loro profumo, pensarle come ingrediente in cucina, rimedio medico o prodotto di cosmesi: tutto questo è l'obiettivo del Cluster delle Spezie. Su un'area totale di 3.702 metri quadri, l'allestimento espone le mappe che hanno guidato gli esploratori alla scoperta del mondo e alla ricerca delle spezie, suggerendo un viaggio tra le culture che include degustazioni, installazioni ed eventi. Nell'ultimo decennio, la produzione annuale di spezie è cresciuta del 4,3%, mentre il commercio ha avuto un rialzo medio del 5,8% annuo. Consumatori più esigenti, abitudini alimentari più salutari, l'aumento dei guadagni e la globalizzazione favoriranno nei prossimi anni un nuovo incremento nel loro commercio. Partecipano al Cluster delle Spezie Afghanistan, Brunei Darussalam, Repubblica Unita della Tanzania, Vanuatu.

CEREALI E TUBERI

Sono i frutti della terra più noti e diffusi al mondo, ma pochi conoscono la lunga filiera produttiva dietro a Cereali e Tuberi. Il padiglione accompagna il visitatore in un insieme di colori, superfici, profumi e suggestioni che rimandano alla loro coltivazione. Un percorso che scorre attraverso gli stand dei vari Paesi e sfocia in un grande spazio coperto che ospita gli eventi e l'offerta ristorativa. Su un'Area totale di 3.820 metri quadri, il progetto architettonico richiama, nella sua copertura, la forma di un grande camino che ospita un'area eventi e un'area dedicata alla distribuzione di piatti a tema. Al termine della visita si possono gustare piatti tipici dei Paesi che appartengono al Cluster e partecipare alle attività proposte. I cereali sono alla base della dieta della maggioranza della popolazione mondiale. Nonostante ne esistano oltre diecimila varietà diverse, solo poche continuano a essere coltivate. Molte di queste colture potrebbero contribuire a incrementare, in modo sostenibile, la fertilità di terreni marginali non adatti alla coltivazione di mais, riso e grano e rispondere così all'aumento della domanda di cibo nei prossimi decenni. Partecipano al Cluster dei Cereali e Tuberi Bolivia, Congo, Haiti, Mozambico, Togo, Zimbabwe.

BIO-MEDITERRANEO

Official Partner di Expo Milano 2015 per **Il Cluster Bio-Mediterraneo è la Regione Siciliana**. Il progetto è ispirato all'immagine della città del Mediterraneo e si sviluppa attorno a una grande piazza semicoperta che ospita quattro strutture dedicate alla distribuzione di prodotti tipici di quest'area geografica. Su un'area totale di 7.304 metri quadri, lo spazio colorato che tiene insieme, come isole, i padiglioni dei singoli Paesi rimanda all'immagine del mar Mediterraneo. Nella zona centrale del Cluster, le cucine all'aperto della tradizione offrono una selezione di prodotti tipici della cucina mediterranea: l'olio d'oliva, il pane, il vino. Una mostra-racconto sul tema integra tre elementi come parti di un'unica storia: immagini, letteratura, cinema. Il mar Mediterraneo è un crogiolo di popoli, una regione dove storie, società e ambienti naturali si fondono. Le caratteristiche principali della dieta mediterranea, che ha resistito alla modernità, sono la quantità di tempo trascorsa a tavola e i tanti rituali di convivio. Ancora oggi, gli abitanti del bacino mediterraneo spendono più tempo nel preparare e nel consumare i cibi di qualsiasi altro popolo. Partecipano al Cluster Albania, Algeria, Egitto, Grecia, Libano, Malta, Montenegro, San Marino, Serbia, Tunisia.

ISOLE, MARE E CIBO

Lo scroscio dell'acqua, lo scricchiolio della ghiaia, il battere sul legno accompagnano il visitatore in tutta la visita restituendo l'armonia che caratterizza queste terre. Su un'area totale di 2.535 metri quadri, una grande copertura in bambù sovrasta e unisce i due padiglioni che ospitano i Paesi Partecipanti, accogliendo i visitatori in un ambiente unico per colori e atmosfera. Frasi d'autore – da Omero a Conrad, da Cristoforo Colombo a Darwin e Melville – costellano le pareti esterne dei padiglioni, evocando suggestioni di isole, mari, viaggi. Al termine del percorso, il visitatore si trova davanti all'area ristorativa e all'area eventi, un cubo in cui vengono proiettate immagini sottomarine. Piccole, lontane, diverse tra loro, le isole hanno in comune le preoccupazioni legate al cambiamento climatico globale: aumento delle inondazioni costiere, salinità del suolo, erosione, cambiamento nelle precipitazioni che mettono a rischio questi "ultimi paradisi". Partecipano al Cluster Isole, mare e cibo Barbados, Belize, Capo Verde, Comore, Comunità caraibica, Dominica, Grenada, Guinea Bissau, Guyana, Madagascar, Maldive, Saint Lucia, Saint Vincent e Grenadine, Suriname.

ZONE ARIDE

La tempesta di sabbia nel deserto ispira il design del Cluster. E' il simbolo della difficoltà di vivere e sfruttare il territorio delle zone aride dove, tuttavia, esistono ancora risorse vitali nascoste. Su un'area totale di 4.030 metri quadri, il visitatore del Cluster incontra un'oasi con una fontana d'acqua nello spazio comune dove può assistere a eventi e performance e approfondire la conoscenza delle caratteristiche delle zone aride, le loro problematiche e le loro risorse. All'estremità del Cluster si trova il mercato, dove è possibile acquistare e gustare i frutti che incredibilmente queste terre riescono a produrre. Un quinto della popolazione abita in aree caratterizzate dalla scarsità d'acqua. Diverse soluzioni sono state promosse e utilizzate come approccio alla gestione integrata delle risorse idriche: dalla raccolta delle acque piovane alla conservazione dell'acqua del terreno, al recupero di tecniche tradizionali di coltivazione. Partecipano al Cluster Zone Aride, Eritrea, Gibuti, Mauritania, Mali, Palestina, Senegal, Somalia, Giordania.

Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato

Milano, 15 apr. (Labitalia) - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Awiene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché

cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi. Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: cocktail design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), ice cream cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoa flair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe. Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà i sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19 alle 21 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore. Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere! Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno, infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Altri articoli che parlano di...

Categorie (1)

ADN Kronos



Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato



Adnkronos News - 18 ore fa



Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato

Milano, 15 apr. (Labitalia) - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette.

Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi.

Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: cocktail design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), ice cream cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoa flair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà il sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19 alle 21 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno, infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato

Arezzoweb.it 15 Aprile 2015 16:15 Notizie da: Provincia di Arezzo

Milano, 15 apr. (Labitalia)
– Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché

cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà...

Expo, Guarducci (Eurochocolate): pronti al cluster cioccolato

Scritto da xpg | TMNews - 18 ore fa



Perugia, 15 apr. (askanews) - Expo Milano 2015 si avvicina a grandi passi, ed Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, è pronto a vivere da protagonista questa nuova grande avventura. "E' un'occasione che ci porta ad assumere grandi responsabilità e che al contempo ci riempie di orgoglio. Il nostro Cluster, che promette di essere il più partecipato di Expo Milano 2015, si prepara ad accogliere cittadini e Capi di Stato, semplici visitatori e importanti personaggi del mondo della Scienza, della Comunicazione e dell'Impresa".

Lo ha detto Eugenio Guarducci, ideatore ed motore di Eurochocolate, il festival dedicato al "cibo degli Dei" che si tiene ad ottobre a Perugia, in centro storico, e che sarà presente a Expo 2015. Guarducci ha invitato a visitare il sito espositivo "per raccontare dal vivo - sottolinea - Eurochocolate e tutta l'Umbria che eccelle". Ha annunciato anche per la stampa, le modalità per gli accrediti che verranno gestiti direttamente da Expo Milano 2015. Sarà necessario raggiungere on-line la piattaforma per accrediti e registrarsi. Solo dopo verifica della richiesta, si avrà una conferma via e-mail. Con il pass è consentito l'accesso al sito espositivo e al Media Center (per 1000 professionisti) situato nel Padiglione Zero, ingresso Ovest con circa 200 postazioni lavoro, collegate via Internet. Infine, due volte al giorno si svolgeranno conferenze stampa a cura di Expo e appuntamenti a cura dei partecipanti, nell'area Media Conference Room da 170 posti.

milano.zone

15 Aprile 2015

Choco Cocktail: se cacao e cioccolato finiscono nello shaker

(PRIMAPRESS) MILANO - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel Cluster Cacao e Cioccolato. Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte....



15 Aprile 2015

EXPO: CHOCO COCKTAIL IN MOSTRA, SHAKER PURO DI CACAO E CIOCCOLATO

15/04/2015 12:27:00 || ECONOMIA || 17 Visite

(Adnkronos/Labitalia) - Per tutta la durata di **Expo Milano 2015** Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in **Italia** per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà il sabato sera del grande **Teatro** all'aperto dalle ore 19 alle 21 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore. Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il set...

CHOCO COCKTAIL! SE CACAO E CIOCCOLATO FINISCONO NELLO SHAKER...

15 aprile, 2015

g+1

Tweet 3

Like 0



PLANET ONE SERVICE CON EUROCHOCOLATE A EXPO MILANO 2015

Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Awiene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel Cluster Cacao e Cioccolato. Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi. Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: Cocktail Design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), Mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), Ice Cream Cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&Cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoa Flair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà i Sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19.00 alle ore 21.00 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Planet One Service ed Eurochocolate sono pronti ad accogliere i visitatori di Expo Milano 2015: non mancate, vi inebrieremo di cacao e cioccolato!

Expo choco cocktail in mostra shaker puro di cacao e cioccolato

MERCOLEDÌ 15 APRILE 2015 15:55



Scegli Tu! ▶ Di Padova ▶ Padova di ▶ Meteo neve ▶ News cinema



54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione.

Milano, 15 apr. (Labitalia) - Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel cluster Cacao e cioccolato. Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione,

perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette.

Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi.

Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: cocktail design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), ice cream cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoa flair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tome' e Principe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà il sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19 alle 21 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbitte'r, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da piu' di 50 anni accompagna i momenti piu' intensi degli italiani, si confermera' ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno, infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbitte'r Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

UmbriaxExpo: quattro giorni in vista di Expo 2015

Mer, 15/04/2015 - 16:01

Per la valorizzazione dell'identità culturale, artigianale e gastronomica della nostra regione



Di Raffaella Ricci - Si è conclusa la quattro giorni di UMBRIAXEXPO durante la quale il centro storico di Perugia ha ospitato convegni, dibattiti, momenti di approfondimento, ma anche ricreativi e ludici.

Obiettivo della manifestazione era la valorizzazione dell'identità culturale, artigianale e gastronomica di eccellenza della nostra regione, attraverso azioni rivolte alla qualità, alla sostenibilità, alla creatività e all'innovazione.

Sono state attivate reti di relazioni economiche sociali, scientifiche e culturali che rappresentano il know-how scientifico regionale in materia di alimentazione e corretti stili di vita, l'offerta e la promozione dei prodotti di eccellenza del territorio, il marketing delle filiere turistiche, la qualità dal punto di vista alimentare, ma anche dal punto di vista paesaggistico e culturale.

In conclusione dell'iniziativa ci sono stati tre importanti convegni-talk show e la conferenza stampa dei Borghi più belli d'Italia. Un susseguirsi di convegni dedicati al cibo e alla salute e alle eccellenze umbre: "Sono ciò che mangio", Mangi Sano, Vivi Meglio!", "Madre Terra" i titoli dei Convegni ai quali hanno partecipato il mondo dell'Università, il mondo della Sanità, le Amministrazioni, e alcuni imprenditori rappresentativi delle eccellenze umbre.

Nel pomeriggio occhi puntati sulla Presentazione di EXPO MILANO 2015, in piazza IV novembre, sotto la tenda hospitality del truck ANCIperEXPO alla quale sono intervenuti: il Sindaco di Perugia, Andrea Romizi, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini, il Vice Presidente di ANCI Umbria, Sergio Batino, il Presidente dell'ATI3 Umbria, Fabrizio Cardarelli, il Presidente FELCOS Umbria, Silvano Ricci, l'Executive Manager Eurochocolate Diana Del Vecchio, il Responsabile Comunicazione di ANCIperEXPO, Marco Marturano, Paolo Cottini, della Direzione Affari Istituzionali di Expo, Massimo Minelli, Consigliere di Fondazione Triulza ed Ezio Bertino, Responsabile Comunicazione e Relazioni Esterne di Seat Pagine Gialle.

La presentazione è stata un importante momento per imparare a conoscere EXPO MILANO e tutte le sue molteplici sfaccettature a 21 giorni dall'inizio dell'evento che caratterizzerà e coinvolgerà tutto il Paese per il resto dell'anno 2015.

Per le eccellenze del territorio, sarà variegata la partecipazione dei Comuni di Res Tipica che, in Umbria, rappresentano il 70% del totale, la percentuale più alta d'Italia, "Le città del Vino, dell'olio, del tartufo, del miele, solo per citarne alcune rappresentano una ricchezza non solo per il proprio territorio, ma per l'intero Paese" - ha affermato il Vice Presidente Anci Umbria Sergio Batino - "... Le nostre realtà sono le prime nell'esprimere le tipicità di prodotto, la scommessa vera è rendere globali queste tipicità con la cultura della sana alimentazione e della salvaguardia del territorio".

La Presidente della Regione Catuscia Marini, ha evidenziato come Expo 2015 rappresenti una importante ed eccezionale opportunità per l'Italia e di conseguenza per la nostra regione e che tutto il sistema regionale deve poter utilizzare al meglio. La presenza dell'Umbria a Milano cercherà di seguire il filo conduttore del tema principe dell'esposizione 'Nutrire il Pianeta' e continua la Presidente Marini "la nostra regione può rappresentare al meglio questo tema, aiutando una seria riflessione su una questione di attualità come l'alimentazione nel mondo, a partire dall'aspetto legato alla qualità delle produzioni alimentari ed alla sua sicurezza", sarebbe inoltre importante - ha ancora sottolineato - "cercare di utilizzare le opportunità che dà EXPO per incontrare e instaurare confronti istituzionali con le delegazioni dei Paesi ospiti con l'intento di promuovere il 'brand Umbria'".

I maestri infioratori di Spello (che ha la presidenza nazionale di Città dell'Infiorata) hanno realizzato l'infiorata con uno splendido logo di ANCIperEXPO.



Choco Cocktail! Se cacao e cioccolato finiscono nello shaker...

🕒 15 aprile 2015

📄 Condividi

🐦 Tweet 3

👍 Mi piace 4

Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel Cluster Cacao e Cioccolato.

Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette.

Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Zanzen, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi.

Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: Cocktail Design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), Mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), Ice Cream Cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&Cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocooa Flair (per realizzare favolosi cocktails).

Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà i Sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19.00 alle ore 21.00 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bartender nasceranno infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Planet One Service ed Eurochocolate sono pronti ad accogliere i visitatori di Expo Milano 2015: non mancate, vi inebrieremo di cacao e cioccolato!



UMBRIAxEXPO: Milano 2015, eccellenze e opportunità

15/04/2015 - 15:25



Perugia – Si è conclusa ieri 14 aprile la quattro giorni di UMBRIAxEXPO durante la quale il centro storico di Perugia ha ospitato convegni, dibattiti, momenti di approfondimento, ma anche ricreativi e ludici.

Obiettivo della manifestazione la valorizzazione dell'identità culturale, artigianale e gastronomica di eccellenza della nostra regione, attraverso azioni rivolte alla qualità, alla sostenibilità, alla creatività e all'innovazione. Sono state attivate reti di relazioni economiche sociali, scientifiche e culturali che rappresentano il know-how scientifico regionale in materia di alimentazione e corretti stili di vita, l'offerta e la promozione dei prodotti di eccellenza del territorio, il marketing delle filiere turistiche, la qualità dal punto di vista alimentare, ma anche dal punto di vista paesaggistico e culturale.

Ieri 14 aprile in conclusione dell'iniziativa tre importanti convegni –talk show e la conferenza stampa dei Borghi più belli d'Italia. Un susseguirsi di convegni dedicati al cibo e alla salute e alle eccellenze umbre: "Sono ciò che mangio", Mangi Sano, Vivi Meglio!, "Madre Terra" i titoli dei Convegni ai quali hanno partecipato il mondo dell'Università, il mondo della Sanità, le Amministrazioni, e alcuni imprenditori rappresentativi delle eccellenze umbre.

Nel pomeriggio occhi puntati sulla Presentazione di EXPO MILANO 2015, in piazza IV novembre, sotto la tenda hospitality del truck ANCIperEXPO alla quale sono intervenuti: il Sindaco di Perugia, Andrea Romizi, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini, il Vice Presidente di ANCI Umbria, Sergio Batino, il Presidente dell'ATI3 Umbria, Fabrizio Cardarelli, il Presidente FELCOS Umbria, Silvano Ricci, l'Executive Manager Eurochocolate Diana Del Vecchio, il Responsabile Comunicazione di ANCIperEXPO, Marco Marturano, Paolo Cottini, della Direzione Affari Istituzionali di Expo, Massimo Minelli, Consigliere di Fondazione Triulza ed Ezio Bertino, Responsabile Comunicazione e Relazioni Esterne di Seat Pagine Gialle.

La presentazione è stata un importante momento per imparare a conoscere EXPO MILANO e tutte le sue molteplici sfaccettature a 21 giorni dall'inizio dell'evento che caratterizzerà e coinvolgerà tutto il Paese per il resto dell'anno 2015.

Per le eccellenze del territorio, sarà variegata la partecipazione dei Comuni di Res Tipica che, in Umbria, rappresentano il 70% del totale, la percentuale più alta d'Italia, "Le città del Vino, dell'olio, del tartufo, del miele, solo per citarne alcune rappresentano una ricchezza non solo per il proprio territorio, ma per l'intero Paese" – ha affermato il Vice Presidente Anci Umbria Sergio Batino – "... Le nostre realtà sono le prime nell'esprimere le tipicità di prodotto, la scommessa vera è rendere globali queste tipicità con la cultura della sana alimentazione e della salvaguardia del territorio".

La Presidente della Regione Catuscia Marini, ha evidenziato come Expo 2015 rappresenti una importante ed eccezionale opportunità per l'Italia e di conseguenza per la nostra regione e che tutto il sistema regionale deve poter utilizzare al meglio. La presenza dell'Umbria a Milano cercherà di seguire il filo conduttore del tema principe dell'esposizione "Nutrire il Pianeta" e continua la Presidente Marini "la nostra regione può rappresentare al meglio questo tema, aiutando una seria riflessione su una questione di attualità come l'alimentazione nel mondo, a partire dall'aspetto legato alla qualità delle produzioni alimentari ed alla sua sicurezza", sarebbe inoltre importante – ha ancora sottolineato – "cercare di utilizzare le opportunità che dà EXPO per incontrare e instaurare confronti istituzionali con le delegazioni dei Paesi ospiti con l'intento di promuovere il 'brand Umbria'".

Nella mattinata di ieri i maestri infioratori di Spello (che ha la presidenza nazionale di Città dell'Infiorata) hanno realizzato l'infiorata con uno splendido logo di ANCIperEXPO.



MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 274 volte

Planet One Service con Eurochocolate a Expo Milano 2015



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

8+1

Il mondo dei [cacao](#) incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad [Expo Milano 2015](#), grazie alla collaborazione fra [Planet One Service](#) e [Eurochocolate](#), insieme nel [Cluster Cacao](#). Una [suggerita](#) suggellata da [Eurochocolate](#)

perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette.

è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello [scenografo](#) per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno [bottiglie](#) del calibro di [Flair](#), campione del mondo di [Flair](#) (le tecniche acrobatiche nella preparazione di [cacao](#)) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi.

Insieme a lui, altri esperti [parteciperanno](#) daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: [cacao](#) (per trasformare i [cacao](#) in golose opere d'arte), [cacao](#) (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), [cacao](#) (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), [cacao](#) (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane) [cacao](#) (per realizzare favolosi [cacao](#)). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 _____, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la

Beverage, animerà i Sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle _____ alle _____ con _____ e sessioni che coinvolgeranno i

Insieme a _____ saranno sul palco anche _____ e _____ : le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore **Beverage** metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

_____, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della **mixology**. Dalle mani esperte dei **bartender** nasceranno infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

ed _____ sono pronti ad accogliere i visitatori di _____ : non mancate, vi inebrieremo di cacao e cioccolato!



15 Aprile 2015

EXPO 2015: ALIMENTAZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Tagged with: [collaborazione](#) [coworking](#) [Expo](#) [Expo2015](#) [Milano](#) [Shareexpo](#) [sharing city](#) [sostenibilità](#) [sostenibilità ambientale](#) [sostenibilità economica](#)

Manca meno di un mese all'inizio del grande evento Expo 2015. Dal 1° maggio al 31 Ottobre infatti, il capoluogo lombardo ospiterà questo mega – evento che tutti aspettano con ansia. Già da molti mesi i media stanno diffondendo varie informazioni, al fine di coinvolgere i futuri visitatori. Se avete avuto la possibilità di partecipare ad un altro evento italiano, l'Eurochocolate che si tiene tutti gli anni a Perugia, avrete sicuramente notato che proprio in quell'occasione veniva promosso l'Expo attraverso un focus sui temi principali e la presenza di uno spazio dedicato al cioccolato. Questo proprio perché l'alimentazione è il tema principale intorno al quale ruota l'evento internazionale.

"*Nutrire il pianeta. Energia per la vita*" è lo slogan, che definisce abbastanza bene i punti centrali dell'Expo: alimentazione, innovazione, sostenibilità ma anche condivisione. L'obiettivo è farci riflettere sull'educazione alimentare, sullo spreco del cibo e la fame nel mondo, avvicinando "grandi e piccini" a scelte di consumo consapevoli e stili di vita sostenibili. Secondo i dati presenti sul sito [Expo2015](#), i giorni dell'evento saranno 184 e verranno coinvolti 144 paesi provenienti da tutto il mondo; i padiglioni presenti saranno 50, suddivisi in nove clusters, raggruppati in base alle tematiche.

Le cinque Aree Tematiche svilupperanno il tema dell'alimentazione attraverso percorsi espositivi, installazioni artistiche, diventando punti fondamentali per il coinvolgimento dei visitatori.



15 Aprile 2015

Vediamole insieme:

- **Padiglione Zero:** introduce la visita all'Expo, descrivendo i punti centrali dell'esposizione;
- **Future Food District:** permette ai visitatori di osservare gli scenari futuri della filiera alimentare, attraverso l'applicazione delle tecnologie alla conservazione, distribuzione, acquisto e consumo di cibo;
- **Art&Food:** come già si può intuire dal nome, evidenzia i legami tra l'arte e il cibo;
- **Parco della biodiversità:** è un grande spazio dedicato all'agro – biodiversità, ovvero alla diversità dei sistemi agroalimentari, che ci racconta della filiera di un'agricoltura eco, sicura e sostenibile;
- **Children Park:** è uno spazio interamente dedicato ai più piccoli, dove i bambini e le loro famiglie potranno conoscere in modo "interattivo" e "divertente" i temi legati alla sostenibilità del pianeta.

Vi consiglio di esplorare la mappa 3d Expo e il virtual tour!

Durante i giorni dell'esposizione, Milano si trasformerà in una vera e propria Sharing City, infatti grazie al progetto avviato "ShareExpo", verranno messi a disposizione dei cittadini nuovi servizi e spazi condivisi sia fisici, ma anche virtuali.

A tale proposito anche i coworking italiani hanno deciso di partecipare mettendo a disposizione delle postazioni per i visitatori di Expo. Ovviamente gli spazi coworking non si lasceranno sfuggire questa ottima opportunità, per promuovere nuove forme di collaborazione e nuove modalità lavorative. Per i maggiori approfondimenti su questi aspetti vi rimandiamo ai prossimi articoli!

Adele Aloisi

Expo, choco cocktail in mostra, shaker puro di cacao e cioccolato

Adnkronos | 1 giorno fa

 **Consiglia** 0

 **Tweet**

 **+1** 0

Una partnership suggellata da 54 appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. Choco ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: planet one service ingrediente bruno vanzan

Luoghi: cuba camerun gabon

Tags: cioccolato cocktail cacao beverage sanbittèr emozioni tomè eurochocolate



Choco Cocktail: se cacao e cioccolato finiscono nello shaker

Prima - Agenzia Stampa Nazionale | 1 giorno fa | [Consiglia](#) 0 | [Tweet](#) 0 | [G+1](#) 0

Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ...

[Leggi la notizia](#)

[Notizie in un click](#) CHOCO COCKTAILI SE CACAO E CIOCCOLATO FINISCONO NELLO SHAKER... | [Notizie in un Click](#)
<http://t.co/UmwWt1XSPK>

Persone: [planet one service choco cocktail ingrediente](#)

Luoghi: [cuba camerun gabon](#)

Tags: [cioccolato cacao cocktail beverage sanbittè emozioni coffee&cocoa eurochocolate design](#)



Choco Cocktail. Se cacao e cioccolato finiscono nello shaker...

BY ITALY FOOD 24 – 16 APRILE 2015

POSTED IN: EXPO 2015, MANIFESTAZIONI

Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service, insieme nel Cluster Cacao e Cioccolato.



Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi. Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: Cocktail Design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), Mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), Ice Cream Cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato),



Coffee&Cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoa Flair (per realizzare favolosi cocktails). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe. Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la formazione e consulenza nel settore Beverage, animerà i Sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19.00 alle ore 21.00 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore. Insieme a Planet One Service, saranno sul palco anche Sanpellegrino e Goldplast: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore Beverage metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere! Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della mixology. Dalle mani esperte dei bar tender nasceranno infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato. Planet One Service ed Eurochocolate sono pronti ad accogliere i visitatori di Expo Milano 2015: non mancate, vi inebrieremo di cacao e cioccolato!

ufficiostampa@eurochocolate.com – ufficiostampa@planetone.it



16 Aprile 2015

EXPO 2015 CON CHOCO COCKTAIL, CACAO E CIOCCOLATO FINISCONO NELLO SHAKER

Publicato Giovedì, 16 Aprile 2015 16:08 |  |  | 



Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad Expo Milano 2015, grazie alla collaborazione fra **Eurochocolate** e **Planet One Service**, insieme nel **Cluster Cacao e Cioccolato**.

Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette.

Choco Cocktail è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello shaker per diventare ancora più irresistibile.

A far volteggiare le bottiglie in modo scenografico, saranno bartender del calibro di Bruno Vanzan, campione del mondo di Flair (le tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi.

Insieme a lui, altri esperti mixologist daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: Cocktail Design (per trasformare i cocktail in golose opere d'arte), Mixology (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), Ice Cream Cocktail (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), Coffee&Cocoa (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), Chocoo Flair (per realizzare favolosi cocktails).

Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 Planet One Service, che dal 1991 opera nella formazione e consulenza nel settore beverage, animerà i sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle ore 19.00 alle ore 21.00 con performance e sessioni che coinvolgeranno i migliori professionisti del settore.

Expo 2015, l'Italia del Cioccolato con Modica, Perugia e Torino

Autore: **Redazione** - 17 aprile 2015

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace

0

Tweet

1

Perugia, 17 apr. – A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Un'opportunità, per promuovere l'eccellenza del territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni

Universali,

“Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano offre, la Sicilia , storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica – ha detto il Sindaco, Ignazio Abbate – alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche. Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così – ha concluso – le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao”.

Cluster Cacao e Cioccolato a Expo 2015: Torino, Modica e Perugia a rappresentare l'Italia

E' la tua prima volta qui? Allora iscriviti GRATIS ai nostri feeds!



Torino, Modica e Perugia: sono questi i tre territori che rappresenteranno l'Italia all'interno del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo 2015. I motivi non devo certo spiegarveli, vero? Ormai ci siamo, Expo sta per iniziare: e visto che io abito proprio nei pressi dell'Esposizione Universale di Milano, ho deciso di raccontarvela in prima persona. Vi aggiornerò [...]

The post [Cluster Cacao e Cioccolato a Expo 2015: Torino, Modica e Perugia a rappresentare l'Italia](#) appeared first on [Lili Madeleine](#).

Expo, Grande padiglione collettivo per il Cibo degli Dei

ALTRÒ 17/04/2015, 14:20



Il Cioccolato si prepara alla kermesse milanese

Roma, 17 apr. (askanews) - A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali. «Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Déi e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la fruttifica il cacao». Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini.

«La nostra partecipazione - afferma - è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura».



Expo Milano 2015: Modica, Perugia e Torino protagonisti dei Distretti Italiani del Cioccolato

17 Aprile 10:55 - Vini e Sapori

Mi piace

Condividi

0

Tweet

0

E-Mail

*A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali. «Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, **Ignazio Abbate**. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao». Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, **Catiuscia Marini**. «La nostra partecipazione - afferma - è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio*

*e della cultura». « La presenza all'Expo del Comune di Perugia - conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al Marketing Territoriale, **Michele Fioroni** - rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale ad un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare». « A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità - sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Perugia, **Giorgio Mencaroni** - . Queste aziende sono appunto il cuore del progetto **Distretto del Cioccolato** portato avanti da alcuni anni dalla Camera di Commercio di Perugia». Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, **Antonella Parigi**. « Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale, appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti ». « Torino - aggiunge **Maurizio Braccialarghe**, Assessore Cultura, Turismo e Promozione della Città - ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei maestri cioccolatè, valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della Città ». « Con oltre 100 imprese produttrici, tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità - conclude **Vincenzo Ilotte**, Presidente della Camera di commercio di Torino - . Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro ». Complessivamente, l'area dei **Distretti Italiani del Cioccolato**, occupa uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria. Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno *storytelling* diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente calendario di eventi. **Eurochocolate e i Distretti Italiani del Cioccolato vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!** **Vini e Sapori**: portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Web: www.viniesapori.net*

Expo, Grande padiglione collettivo per il Cibo degli Dei

ALTRO 17/04/2015, 14:22



Il Cioccolato si prepara alla kermesse milanese

Roma, 17 apr. – A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione,

affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali. «Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la fruttifica il cacao». Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini.

«La nostra partecipazione – afferma – è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura».

Qui trovi le ultime notizie aggiornate sul mondo della cucina.

Cluster Cacao e Cioccolato a Expo 2015: Torino, Modica e Perugia a rappresentare l'Italia

Da [Ulimadeleine](#)



Torino, Modica e Perugia: sono questi i tre territori che rappresenteranno l'Italia all'interno del **Cluster Cacao e Cioccolato** di Expo 2015. I motivi non devo certo spiegarveli, vero?

Ormai ci siamo, Expo sta per iniziare: e visto che io abito proprio nei pressi dell' **Esposizione Universale di Milano**, ho deciso di raccontarvela in prima persona.

Vi aggiornerò ogni volta che ne avrò l'occasione, postando foto, notizie, informazioni (qui trovate tutti i post su Expo già pubblicati).

Quindi, in attesa che il grande evento inizi, dopo avervi raccontato come sarà il Padiglione Francia, passiamo a parlare di **cioccolato**.

Innanzitutto, sapete cosa sono i **cluster**?

All'interno di Expo ci saranno i padiglioni dei paesi e poi 9 aree tematiche dedicate a **gruppi di alimenti**: i cluster, appunto.

All'interno del cluster Cacao e Cioccolato, ci sarà una zona riservata ai **Distretti Italiani del Cioccolato**: 200 metri quadri dove, insieme a Eurochocolate, ci saranno anche i territori di **Torino, Modica e Perugia**, l'eccellenza del cibo degli dei italiani.

E se l'esterno del padiglione è stato realizzato a forma di **cubetti di cioccolato**, anche l'interno non sarà da meno: l'arredamento è stato pensato come uno **storytelling di design**, dove ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata per proporre al pubblico le proprie eccellenze.

Va da sé che al termine della visita si può fare **shopping compulsivo di cioccolato**...

Ah, siccome ormai va di moda foraggiare gli operai di Expo in qualunque modo, il **sindaco di Modica**, Ignazio Abbate, ha pensato bene di regalare barrette. Stupendo!





17 Aprile 2015

CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO A EXPO 2015: TORINO, MODICA E PERUGIA A RAPPRESENTARE L'ITALIA

Author: [Lili Madeleine](#)



Torino, Modica e Perugia: sono questi i tre territori che rappresenteranno l'Italia all'interno del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo 2015. I motivi non devo certo spiegarveli, vero?

Ormai ci siamo, Expo sta per iniziare: e visto che io abito proprio nei pressi dell'Esposizione Universale di Milano, ho deciso di raccontarvela in prima persona.



17 Aprile 2015

Vi aggiornerò ogni volta che ne avrò l'occasione, postando foto, notizie, informazioni (qui trovate tutti i [post su Expo](#) già pubblicati).

Quindi, in attesa che il grande evento inizi, dopo avervi raccontato come sarà il [Padiglione Francia](#), passiamo a parlare di **cioccolato**.

Innanzitutto, sapete cosa sono i **cluster**?

All'interno di Expo ci saranno i padiglioni dei paesi e poi 9 aree tematiche dedicate a **gruppi di alimenti**: i cluster, appunto.

All'interno del cluster Cacao e Cioccolato, ci sarà una zona riservata ai **Distretti Italiani del Cioccolato**: 200 metri quadri dove, insieme a Eurochocolate, ci saranno anche i territori di **Torino, Modica e Perugia**, l'eccellenza del cibo degli italiani.

E se l'esterno del padiglione è stato realizzato a forma di **cubetti di cioccolato**, anche l'interno non sarà da meno: l'arredamento è stato pensato come uno **storytelling di design**, dove ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata per proporre al pubblico le proprie eccellenze.

Va da sé che al termine della visita si può fare **shopping compulsivo di cioccolato**...

Ah, siccome ormai va di moda foraggiare gli operai di Expo in qualunque modo, il **sindaco di Modica**, Ignazio Abbate, ha pensato bene di regalare barrette. Stupendo!



17 Aprile 2015

Expo, Grande padiglione collettivo per il Cibo degli Dei

venerdì 17 aprile 2015

ZCZC
TM News
PN_20150417_00754
4 eco gn00 rg00 sp33 XFLA

Expo, Grande padiglione collettivo per il Cibo degli Dei
Il Cioccolato si prepara alla kermesse milanese

Roma, 17 apr. (askanews) - A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato.

Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali.

«Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la fruttifica il cacao».

Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini. «La nostra partecipazione - afferma - è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura».

Ram

@#20150417_141424_101EB738.jpg
Copyright TM News(c) 2011

17-apr-15 14.14
NNNN

Expo: Grande padiglione collettivo per il Cibo degli Dei -2

Roma, 17 apr. (askanews) - «La presenza all'Expo del Comune di Perugia - conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al Marketing Territoriale, Michele Fioroni - rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale ad un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare».

«A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità - sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni -. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto Distretto del Cioccolato portato avanti da alcuni anni dalla Camera di Commercio di Perugia ».

Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, Antonella Parigi. «Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale, appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti».

«Torino - aggiunge Maurizio Braccialarghe, Assessore Cultura, Turismo e Promozione della Città - ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei maestri cioccolatè, valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della Città».

«Con oltre 100 imprese produttrici, tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità - conclude Vincenzo Ilotte, Presidente della Camera di commercio di Torino - Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro».

Complessivamente, l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, occupa uno spazio di circa 200 mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente.



Expo: Modica Perugia e Torino protagonisti distretti italiani cioccolato

17/04/2015 13:17

[Consiglia](#) [Condividi](#) Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

[g+](#) 0

[Tweet](#) 0

[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)

[Condividi](#) 0 | [f](#) [t](#) [g+](#) [g](#)



Milano, 17 apr. (Labitalia) - A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del cluster Cacao e cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al cibo degli dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai distretti italiani del Cioccolato. "Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre -spiega il sindaco di Modica, Ignazio Abbate- la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli,

culture e di codici alimentari, concorre con il cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del cibo degli dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche". "Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse -assicura- in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao". Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini. "La nostra partecipazione -afferma- è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura". "La presenza all'Expo del Comune di Perugia - conferma l'assessore allo Sviluppo economico e al marketing territoriale, Michele Fioroni- rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale a un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare". "A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia -fa notare il presidente della Camera di commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni- concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto distretto del cioccolato portato avanti da alcuni anni dalla Camera di commercio di Perugia". Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'assessore alla Cultura e al turismo della Regione Piemonte, Antonella Parigi. "Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale -sostiene- appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti". "Torino -aggiunge Maurizio Braccialarghe, assessore

Cultura, turismo e promozione della città- ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei 'maestri cioccolatè', valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della città". "Con oltre 100 imprese produttrici -ricorda Vincenzo Ilotte, presidente della Camera di commercio di Torino- tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità. Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro".



Expo 2015: Modica, Perugia e Torino protagonisti dei distretti italiani del cioccolato

A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato.

Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali.

«Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao».

Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini. «La nostra partecipazione – afferma – è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura».

«La presenza all'Expo del Comune di Perugia – conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al Marketing Territoriale, Michele Fioroni – rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale ad un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare».

«A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità – sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni -. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto Distretto del Cioccolato portato avanti da alcuni anni dalla Camera di Commercio di Perugia ».

Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, Antonella Parigi. «Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale, appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti».



17 Aprile 2015

«Torino – aggiunge Maurizio Braccialarghe, Assessore Cultura, Turismo e Promozione della Città – ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei maestri cioccolatè, valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della Città».

«Con oltre 100 imprese produttrici, tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità – conclude Vincenzo Ilotte, Presidente della Camera di commercio di Torino – Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro».

Complessivamente, l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, occupa uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente calendario di eventi.



Expo Milano 2015: Modica, Perugia e Torino protagonisti dei distretti italiani del cioccolato

🕒 17 aprile 2015

📄 Condividi

🐦 Tweet 3

👍 Mi piace 40

A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato.



Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali.

«Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao».

Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini. «La nostra partecipazione – afferma – è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura».

«La presenza all'Expo del Comune di Perugia – conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al Marketing Territoriale, Michele Fioroni – rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale ad un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare».

«A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità – sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni -. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto Distretto del Cioccolato portato avanti da alcuni anni dalla Camera di Commercio di Perugia ».

Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, Antonella Parigi. «Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale, appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti».

«Torino – aggiunge Maurizio Braccialarghe, Assessore Cultura, Turismo e Promozione della Città – ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei maestri cioccolatè, valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della Città».

«Con oltre 100 imprese produttrici, tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità – conclude Vincenzo Ilotte, Presidente della Camera di commercio di Torino – Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro».



Complessivamente, l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, occupa uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente calendario di eventi.

Eurochocolate e i Distretti Italiani del Cioccolato vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

**17 Aprile 2015 - 10:52**

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 398 volte

Expo Milano 2015: Modica, Perugia e Torino protagonisti dei Distretti Italiani del Cioccolato

A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



g+

Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali.

«Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e

delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao».

Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, **Catiuscia Marini**. *«La nostra partecipazione - afferma - è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella*

valorizzazione del territorio e della cultura».

*«La presenza all'Expo del Comune di Perugia - conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al Marketing Territoriale, **Michele Fioroni** - rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale ad un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare».*

*«A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità - sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Perugia, **Giorgio Mencaroni** -. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto **Distretto del Cioccolato** portato avanti da alcuni anni dalla Camera di Commercio di Perugia».*

Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, **Antonella Parigi**. *«Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale, appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti».*

*«Torino - aggiunge **Maurizio Braccialarghe**, Assessore Cultura, Turismo e Promozione della Città - ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei maestri cioccolatè, valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della Città».*

*«Con oltre 100 imprese produttrici, tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità - conclude **Vincenzo Ilotte**, Presidente della Camera di commercio di Torino - Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro».*

Complessivamente, l'area dei **Distretti Italiani del Cioccolato**, occupa uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno *storytelling* diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente calendario di eventi.

Eurochocolate e i Distretti Italiani del Cioccolato vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

**17 Aprile 2015 - 07:38**

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 239 volte

Sale&Pepe presenta il Cluster Caffè di Expo Milano 2015 con lo Chef Andrea Berton

"Sapori e profumi dal mondo": lunedì 20 aprile Sale&Pepe presenta il Cluster Caffè con lo Chef Ambassador di Expo Milano 2015 Andrea Berton. Dalle ore 10.30 presso "Un posto a Milano", il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



Segrate, 20 aprile 2015 - **Sale&Pepe**, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, presenta una serie di iniziative, incontri gratuiti, showcooking e speciali editoriali per conoscere da vicino i Paesi che partecipano ai Cluster di **Expo Milano 2015** e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dal più grande appuntamento internazionale dell'anno.

Per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali, durante Expo Milano 2015 le nazioni che

non costruiscono un proprio padiglione saranno raggruppate in nove **Cluster** secondo sei specifiche filiere alimentari e tre identità tematiche. Le terre e gli alimenti, le origini e le unicità delle materie prime e dei prodotti, con le ricette della tradizione, sono raccontati in anteprima da **Sale&Pepe** e dalla sua Scuola di Cucina con **Sapori e profumi dal mondo**: un ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico - che hanno preso il via il 9 febbraio e proseguiranno fino al 27 aprile - presso Un Posto a Milano, il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna.

In ogni giornata sarà presentato un Cluster di Expo Milano 2015, con ospiti d'eccezione, performance culinarie e degustazioni guidate alla scoperta delle specialità dei Paesi espositori, con il supporto degli chef di **Sale&Pepe**. **Sapori e profumi dal mondo - gli incontri** - L'appuntamento di **lunedì 20 aprile** è dedicato al **Cluster Caffè**. Questa bevanda rappresenta uno dei prodotti primari più importanti nell'economia mondiale, secondo per valore

solo al petrolio come fonte di valuta estera per i Paesi produttori, molti dei quali hanno introdotto questa coltura nei loro piani di sviluppo agricolo. Dai chicchi delle piante di caffè, raccolti, essiccati e in seguito tostati, nasce la famosa bevanda nera: sono proprio le immense piantagioni in Africa e in America Latina ad ispirare il progetto architettonico del Cluster Caffè di Expo Milano 2015.

La giornata aprirà al pubblico e alla stampa alle ore 10.30 con un welcome coffee e la conferenza di presentazione del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Burundi, El Salvador, Etiopia, Guatemala, Kenya, Repubblica Dominicana, Ruanda, Timor Leste, Uganda, Yemen. Le specificità dello spazio espositivo saranno illustrate da **Roberto Morelli**, direttore del Cluster Caffè di Expo Milano 2015, **Laura Maragliano**, direttore di *Sale&Pepe*, e **Vittorio Castellani**, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, racconteranno aspetti peculiari e curiosità della bevanda protagonista del Cluster.

Alle ore 12.00, showcooking dello chef **Andrea Berton**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il caffè. Per tutti i partecipanti all'appuntamento lo chef cucinerà: "capasanta al caffè, cavolfiore di montagna e maionese di pesce" e "tiramisù nel bicchiere".

Alle ore 13.30, percorso di degustazione alla scoperta della complessità aromatica del caffè, a cura di **Diego Allaix** dell'Università del Caffè, il centro di eccellenza creato da illy per promuovere e divulgare la cultura del caffè di qualità in tutto il mondo.

Alle ore 15.30 sarà il momento del "caffè viennese", preparato dagli chef **Maurizio e Ezio Santin** dell'Antica Osteria del Ponte.

Alle ore 17.00, presentazione di *Tutto fa brodo. Dagli scarti alle scorte: la rivoluzione in cucina* (Mondadori) con l'autrice **Lisa Casali**, Ambassador per WE-Women for Expo e testimonial WWF per l'alimentazione sostenibile, e, per finire, assaggi della ricetta tratta dal libro "cialda di colomba con gelato alla banana e glassa al cioccolato". Le attività termineranno alle ore 18.30.

illycaffè, Official Coffee Partner di Expo Milano 2015 e curatore del Cluster Caffè, durante la giornata offrirà agli ospiti la possibilità di degustare il proprio caffè.

Gli assaggi saranno accompagnati dai vini della Tenuta Sette Ponti, Cantina dell'Anno per la "Guida d'Italia 2015" del Gambero Rosso. L'azienda aretina proporrà il suo vino di punta, Oreno, elegante taglio bordolese pluripremiato a livello internazionale e Crognolo, miglior selezione di sangiovese. Per gli amanti del bianco invece ci sarà il Grillo di Feudo Maccari, cantina della stessa "famiglia", dislocata nella Valle di Noto.

Tutte le pietanze sono servite su contenitori per alimenti biodegradabili, compostabili e riciclabili offerti da BIOPAP®.

Sponsor della giornata Diners Club: la prima Carta di Credito emessa al mondo e in Italia è una storia che nasce proprio a tavola, in un ristorante di New York nel 1949. Oggi Diners è presente in 185 paesi nel mondo ed è scelta come partner da 22 milioni di esercizi commerciali e da 8 milioni di Soci per i propri acquisti.

I Cluster di Expo Milano 2015 sono presentati sulle pagine di *Sale&Pepe* con quattro speciali su quattro numeri consecutivi, a partire dal numero di

febbraio. Su salepepe.it è online un canale tematico con approfondimenti legati agli speciali, video ricette dal mondo, interviste ai protagonisti e fotogallery degli incontri.

L'appuntamento conclusivo di *Sapori e profumi dal mondo* è lunedì 27 aprile con il Cluster Cacao - il cibo degli dei.

Il programma completo è disponibile su www.salepepe.it/expo-2015 e www.expo2015.org. Per seguire e condividere l'iniziativa sui social [#saporieprofumi](#) [#Expo2015](#).

Per ulteriori informazioni: gestione.scuoladicucina@mondadori.it.

Expo 2015 S.p.A. è la società che organizza e gestisce l'Esposizione Universale che si terrà a Milano dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. La società si occupa di realizzare le opere di preparazione e costruzione del sito espositivo e le opere di natura tecnologica che lo riguardano. Oltre 140 Paesi del mondo hanno confermato la propria presenza alla manifestazione. Informazioni e aggiornamenti sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e sulle attività di Expo 2015 S.p.A. sono disponibili sul sito www.expo2015.org.

Sale&Pepe è la testata leader tra i mensili di cucina di alta gamma, punto di riferimento per chi ama la tavola ed è alla ricerca di proposte gastronomiche esclusive e raffinate, raccontate ogni mese con attenzione ai dettagli e un'alta qualità fotografica. Nel 2011, dall'esperienza di *Sale&Pepe* nasce la Scuola di Cucina: corsi rivolti a grandi e bambini per imparare a scegliere gli ingredienti e a sperimentare il proprio talento ai fornelli, guidati dagli chef del magazine e docenti qualificati.

Il mondo di *Sale&Pepe* comprende inoltre il portale food Salepepe.it con Salepepe.tv, dedicato alle video ricette; gli speciali tematici *Sale&Pepe Wedding*, *Sale&Pepe Veg*, *Il meglio di Sale&Pepe*, e la collana di libri illustrati *Sale&Pepe Collection*.

Vittorio Castellani è conosciuto anche come Chef Kumalè. Giornalista, scrittore e studioso, è un "gastronomade" senza frontiere: ha girato il mondo e ha assaggiato e visto preparare ricette in ogni angolo del pianeta. Lui stesso si definisce uno storyteller, ed è proprio per la sua capacità di raccontare storie che evocano viaggi e profumi lontani che *Sale&Pepe* lo ha scelto come guida per uno speciale alla scoperta dei cluster di Expo2015. www.ilgastronomade.com.

Cascina Cuccagna è una delle più antiche cascine agricole milanesi (dal 1695). Dopo anni di abbandono, grazie ad un attento progetto di rigenerazione realizzato e interamente finanziato da Associazione Consorzio Cantiere Cuccagna, nel 2012 ha riaperto le sue porte alla città. Oggi è un amatissimo punto d'incontro e partecipazione, dove prendono vita numerose attività e progetti legati all'alimentazione, alla cultura e al territorio. Un luogo che ripensa il rapporto tra la campagna e la città; un centro di promozione e valorizzazione di stili di vita sostenibili. www.cuccagna.org.

Un Posto a Milano - cucina, bar e foresteria in Cascina Cuccagna Il menu e le ricette si basano sulla richiesta e rintracciabilità delle migliori risorse stagionali del territorio. Pane, pasta e dolci sono fatti in casa. Molti piatti sono vegetariani e senza glutine. Lo chef è Nicola Cavallaro. Gli alloggi si affacciano sulla corte rurale della cascina, sedici posti letto in piccole e grandi stanze, dove si dorme bene dal 1695. Un progetto d'accoglienza e ristorazione a cura di esterni. Cucina e bar aperti da martedì a domenica dalle 10.00 alle 01. Chiuso il lunedì. www.unpostoamilano.it.

di Dino Bortone





18 Aprile 2015

Expo2015: nel Cluster Cacao protagoniste Modica, Perugia e Torino

dal 18 April 2015 su www.gingerandtomato.com

Modica, Perugia e Torino saranno tra i protagonisti, nell'ambito di **Expo2015** ed insieme ad **Eurochocolate**, del **Cluster Cacao e Cioccolato**, il padiglione dedicato al prezioso cibo degli Dei, all'interno del quale sarà possibile trovarle nell'area **Distretti Italiani del Cioccolato**. Città che rappresentano l'**Italia del Cioccolato**, durante l'evento avranno modo di promuovere il proprio territorio e di fare la propria parte nell'ambito della riflessione sul tema dell'alim [...leggi]



Expo2015: nel Cluster Cacao protagoniste Modica, Perugia e Torino

17 18 aprile 2015 |  Autore: [HaradagoHorne](#)

Modica, Perugia e Torino saranno tra i protagonisti, nell'ambito di Expo2015 ed insieme ad Eurochocolate , del Cluster Cacao e Cioccolato , il padiglione dedicato al prezioso cibo degli Dei, all'interno del quale sarà possibile trovarle nell'area Distretti Italiani del Cioccolato . Città che rappresentano l' Italia del Cioccolato , durante l'evento avranno modo di promuovere il proprio territorio e di fare la propria parte nell'ambito della riflessione sul tema dell'alimentazione promosso da Expo2015.





18 Aprile 2015

Eventi Annunci

Eurochocolate

padiglione Cibo degli Dei a Expo Milano

dal 01/05/2015

al 31/10/2015

Dove:



Milano (MI)

[info su Milano e mappa interattiva](#)

Lombardia - Italia

Fonte:

Ufficio Stampa Eurochocolate

Condividi questo evento



Scheda Evento



18 Aprile 2015

Eurochocolate
padiglione Cibo degli Dei a Expo Milano

*Dal 01 Maggio al 31 Ottobre 2015
Milano (MI)*



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato.

Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali.

«Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao».

Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini. «La nostra partecipazione - afferma - è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura».



18 Aprile 2015

«La presenza all'Expo del Comune di Perugia - conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al Marketing Territoriale, Michele Fioroni - rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale ad un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare».

«A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità - sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni -. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto Distretto del Cioccolato portato avanti da alcuni anni dalla Camera di Commercio di Perugia ».

Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, Antonella Parigi. «Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale, appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti».

«Torino - aggiunge Maurizio Braccialarghe, Assessore Cultura, Turismo e Promozione della Città - ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei maestri cioccolatè, valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della Città».

«Con oltre 100 imprese produttrici, tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità - conclude Vincenzo Ilotte, Presidente della Camera di commercio di Torino - Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro».

Complessivamente, l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, occupa uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente calendario di eventi.

Eurochocolate e i Distretti Italiani del Cioccolato vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!



18 Aprile 2015

Expo2015: nel Cluster Cacao protagoniste Modica, Perugia e Torino

Ishtar
18 aprile 2015

Mi piace 2

Tweet 1

Condivi 0 Comments

Modica, Perugia e Torino saranno tra i protagonisti, nell'ambito di **Expo2015** ed insieme ad **Eurochocolate**, del **Cluster Cacao e Cioccolato**, il padiglione dedicato al prezioso cibo degli Dei, all'interno del quale sarà possibile trovarle nell'area **Distretti Italiani del Cioccolato**. Città che rappresentano l'**Italia del Cioccolato**, durante l'evento avranno modo di promuovere il proprio territorio e di fare la propria parte nell'ambito della riflessione sul tema dell'alimentazione promosso da Expo2015.



Originario dell'America Centrale, il cacao è un albero coltivato sin dall'epoca precolombiana ed oggi presente in numerose regioni tropicali. Nel **Cluster Cacao e Cioccolato** gli sarà dedicato un doppio spazio. Il primo ospiterà sei dei Paesi produttori; il secondo, ovvero l'area dei **Distretti Italiani del Cioccolato**, avrà lo scopo di valorizzare tre territori che giocano un ruolo fondamentale nella produzione italiana dello stesso.



18 Aprile 2015

La Sicilia, amalgama irripetibile delle influenze provenienti dalle diverse culture avvicendatesi sull'Isola, sarà presente con la città di **Modica**, nota per il suo cioccolato caratterizzato da un processo di produzione breve e capace di abbattere la distanza, geografica e non, dei paesi produttori di cacao. Il **cioccolato modicano** è unico nel suo genere grazie alla lavorazione effettuata quasi a freddo, che permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche.

L'Umbria, invece, vedrà la presenza del comune di **Perugia** a mantenere vivo l'interesse nei confronti del prodotto, alla cui base sta ancora oggi una **produzione cioccolatiera** garantita da una rete di imprese e laboratori artigianali capaci di offrire un cioccolato genuino e di alta qualità.

Anche il Piemonte sarà tra i protagonisti dell'area dei **Distretti italiani del Cioccolato**. La città di **Torino**, nello specifico, è stata in grado di mettere insieme e mantenere le antiche tradizioni dei maestri cioccolatieri valorizzando allo stesso tempo il territorio e promuovendo un cioccolato eccellente. Quest'ultimo, ad **Expo2015**, sarà protagonista di abbinamenti inaspettati e sorprendenti insieme alle altre **eccellenze gastronomiche piemontesi**.

Per maggiori informazioni sul **Cluster Cacao e Cioccolato** vi rimandiamo alla [pagina ufficiale](#). Per non perdere tutti gli [aggiornamenti di Expo2015](#), invece, [continuate a seguirci](#). Per scoprire, infine, tutte le nostre **ricette a base di cioccolato**, [cliccate qui](#).

Photo Credit | Thinkstock



LIBERO GOSSIP

18 Aprile 2015

Expo, Grande padiglione collettivo per il Cibo degli Dei

AskaneWS | 2 giorni fa

 **Consiglia**

0

 **Tweet**

0

 **+1**

0

Il Cioccolato si prepara alla kermesse milanese. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Un'opportunità imperdibile per promuovere ...

Expo 2015. Modica, Perugia e Torino protagonisti del cioccolato.

BY ITALY FOOD 24 – 18 APRILE 2015

POSTED IN: EXPO 2015

A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato.



Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato. Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali. «Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo

emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao». Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini. «La nostra partecipazione – afferma – è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura». «La presenza all'Expo del Comune di Perugia – conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al Marketing Territoriale, Michele Fioroni – rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale ad un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare». «A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità – sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni -. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto Distretto del Cioccolato portato avanti da alcuni anni dalla Camera di Commercio di Perugia ». Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, Antonella Parigi. «Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale, appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti». «Torino – aggiunge Maurizio Braccialarghe, Assessore Cultura, Turismo e Promozione della Città – ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei maestri cioccolatè, valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della Città».

«Con oltre 100 imprese produttrici, tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto uniscono emozione e genialità – conclude Vincenzo Ilotte, Presidente della Camera di commercio di Torino – Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro». Complessivamente, l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, occupa uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria. Il layout esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno storytelling diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente calendario di eventi.



Cioccolato di Modica: ventuno aziende all'Expò di Milano



BY FRANCESCA CABIBBO ON 18 APRILE 2015

ECONOMIA & LAVORO

E' stato inaugurato ieri il corso di formazione promosso dal comune di Modica, dal Consorzio Turistico e dal Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica in previsione dell'avvio di Expo 2015.

Il corso, coordinato dalla Cabina di Regia Expo Modica 2015, è diretto dal Prof. Vincenzo Russo, Professore Associato di Psicologia del Lavoro e delle Organizzazioni della Libera Università di Lingue e Comunicazione di Milano, Membro del Comitato Scientifico EXPO2015 – nonché Direttore Scientifico del Master in Food and Wine Communication.

Sei stagisti, assegnati dalla IULM, saranno utilizzati presso il Cluster del cacao e del cioccolato, a Milano. Tutto questo rientra nell'ambito della convenzione stipulata dal Comune di Modica con l'Università di Milano e rappresentano uno dei risultati concreti del Protocollo d'Intesa sottoscritto a Modica lo scorso dicembre dai Cluster Bio-Mediterraneo e Cacao e Cioccolato.

Al Corso parteciperanno i quattro giovani selezionati dalla Gioform, che saranno impiegati a Milano presso l'Expo per la promozione e vendita del Cioccolato di Modica delle aziende (ventuno) presenti all'Expo e gli assistenti del Museo del Cioccolato di Modica.

Docenti del corso sono numerosi specialisti del settore: Russo, Barone, Di Stefano, Dormiente, Scivoletto, Terranova, Petriglieri, Comisso, Lo Presti, Accursio Capraro.

SEGRETARIA DEL CORSO: DOTT.SSA TIZIANA SPADARO 3393147755 – tizianaspadaro@hotmail.it

Referente Consorzio Turistico Modica: Dott. Francesco Frasca Polara – 3891560593 – f.frascapolara@virgilio.it

to.camcom.it

18 Aprile 2015

EXPO Milano 2015: Modica, Perugia e Torino protagonisti dei distretti italiani del cioccolato (17/04/2015)

A Expo Milano 2015, **Modica, Perugia e Torino**, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai **Distretti Italiani del Cioccolato**. Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali.



18 Aprile 2015

Expo Cluster Cacao

Expo Cluster Cacao, suggestion

Expo Cluster Cacao. Entrant, le visiteur se trouve dans une jungle, similaire aux plantations des zones tropicales et subtropicales, où on cultive l'espèce cacao.

Expo 2015 accompagne les touristes à expérimenter à Milan l'atmosphère d'une forêt, avec la lumière qui pénètre parmi les rameaux des arbres.

Cluster : pavillons égaux pour chaque pays producteur et exportateur, reconnaissables par le nom et le drapeau. Des panneaux informatifs racontent l'histoire particulière du rapport entre produit et nation, caractérisé par la fabrication, la conservation et la distribution.

Un parcours principal traverse ce cluster en reliant l'espace dégustation à l'aire consacré aux événements, qui accueilleront les manifestations gastronomique pendant Expo

Cacao, symbole de fertilité : les Maya et les Aztèques le cultivaient et il fut exporté en Europe suite à la découverte des Amériques. Des combinaisons qu'on juge aujourd'hui risquée, comme avec le piment, étaient, en fait, largement utilisés à l'époque précolombienne.

Il y a plus de trente territoires produisant ce fruit et leur économie en dépend fortement.

Cacao Expo représente une occasion unique de découvrir et approfondir les mythes liés au chocolat, aliment présent habituellement sur nos tables. Durant 2015, visitez Expo Cluster !



Expo 2015. Claudio Corallo protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato.

BY ITALY FOOD 24 – 20 APRILE 2015

POSTED IN: EXPO 2015

A Expo Milano 2015, Claudio Corallo, l'unico al mondo che (con oltre 40 anni di esperienza di lavoro in piantagione) coltiva cacao e produce cioccolato nello stesso luogo, São Tomé e Príncipe, sarà protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.



«Siamo stati i primi produttori a coltivare il nostro proprio cacao» conferma Corallo, fiorentino che da 25 anni vive e lavora nel secondo più piccolo Stato africano che agli inizi del '900 produceva la maggior quantità di cacao al mondo.

«Le nostre piante – sottolinea Corallo, impegnato in prima persona nella coltivazione – sono le discendenti delle prime piante di cacao che arrivarono in Africa, a Príncipe, intorno al 1819. Nella piantagione tutti i lavori sono seguiti con la massima cura in modo da produrre il migliore cacao e quindi il miglior cioccolato possibile. Per questo le mie tavolette hanno il sapore del campo, non della fabbrica».

Per raccontare le motivazioni di una scelta di vita e di lavoro all'insegna di una meticolosa e paziente ricerca della perfezione, dal 22 al 25 Maggio, Claudio Corallo sarà protagonista del Teatro del Cluster, portando così la sua testimonianza ai visitatori che potranno anche degustare il suo pregiato cioccolato, scrupolosamente controllato in ogni fase del processo di produzione. Con una costante attenzione per il prodotto, Claudio Corallo lavora utilizzando i migliori ingredienti e tutto l'accurato processo di produzione è fatto interamente a mano.

Il pubblico potrà, inoltre, degustare la cioccolata calda e fredda che Corallo, utilizzando pochi strumenti e solo il suo cacao, acqua e zucchero, preparerà live nel Roof Garden, il tetto dei Distretti Italiani del Cioccolato, riservato a incontri istituzionali ed eventi a invito. Per l'intero mese di Maggio, tutti i visitatori potranno acquistare e degustare questo cioccolato unico e dal packaging raffinato in uno dei 12 street stand del Cluster, le eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato. Fuori da Expo, il Cioccolato Corallo, distribuito in Italia da Velier, è in vendita nelle migliori enoteche, gastronomie e boutique del cioccolato.

www.claudiocorallo.com – www.eurochocolate.com

www.cocoachocolatecluster.org

CACAO E CIOCCOLATO – Corallo protagonista del Cluster ad Expo 2015

Autore: *desk1* - apr 20, 2015  7  0

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace

0



Tweet

0



MILANO – A Expo Milano 2015, Claudio Corallo, l'unico al mondo che (con oltre 40 anni di esperienza di lavoro in piantagione) coltiva cacao e produce cioccolato nello stesso luogo, São Tomé e Príncipe, sarà protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

«Siamo stati i primi produttori a coltivare il nostro proprio cacao» conferma Corallo, fiorentino che da 25 anni vive e lavora nel secondo più piccolo Stato africano che agli inizi del '900 produceva la maggior quantità di cacao al mondo.

«Le nostre piante – sottolinea Corallo, impegnato in prima persona nella coltivazione – sono le discendenti delle prime piante di cacao che arrivarono in Africa, a Principe, intorno al 1819. Nella piantagione tutti i lavori sono seguiti con la massima cura in modo da produrre il migliore cacao e quindi il miglior cioccolato possibile. Per questo le mie tavolette hanno il sapore del campo, non della fabbrica».

Per raccontare le motivazioni di una scelta di vita e di lavoro all'insegna di una meticolosa e paziente ricerca della perfezione, dal 22 al 25 Maggio, Claudio Corallo sarà protagonista del Teatro del Cluster, portando così la sua testimonianza ai visitatori che potranno anche degustare il suo pregiato cioccolato, scrupolosamente controllato in ogni fase del processo di produzione.

Con una costante attenzione per il prodotto, Claudio Corallo lavora utilizzando i migliori ingredienti e tutto l'accurato processo di produzione è fatto interamente a mano.

Il pubblico potrà, inoltre, degustare la cioccolata calda e fredda che Corallo, utilizzando pochi strumenti e solo il suo cacao, acqua e zucchero, preparerà live nel Roof Garden, il tetto dei Distretti Italiani del Cioccolato, riservato a incontri istituzionali ed eventi a invito.

Per l'intero mese di Maggio, tutti i visitatori potranno acquistare e degustare questo cioccolato unico e dal packaging raffinato in uno dei 12 street stand del Cluster, le eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato.

Fuori da Expo, il Cioccolato Corallo, distribuito in Italia da Velier, è in vendita nelle migliori enoteche, gastronomie e boutique del cioccolato.

EXPO 2015 /2 – Sale&pepe svela i segreti del cluster del caffè e della cucina a base caffè

apr 20, 2015 116 0

CONDIVIDI



MILANO – Lunedì 20 aprile, nell'ambito di Sapori e profumi dal mondo, il ciclo di eventi organizzati dal magazine Sale&Pepe con Expo Milano 2015, è stato presentato il **Cluster del caffè**.

Una giornata di incontri con ospiti, dibattiti e showcooking, presso Un Posto a Milano, il ristorante all'interno di **Cascina Cuccagna**, per conoscere in anteprima le specificità del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Burundi, El Salvador, Etiopia, Guatemala, Kenya, Repubblica Dominicana, Ruanda, Timor Leste, Uganda, Yemen.

Il caffè rappresenta uno dei prodotti primari più importanti nell'economia mondiale, secondo per valore solo al petrolio come fonte di valuta estera per i Paesi produttori, molti dei quali hanno introdotto questa coltura nei loro piani di sviluppo agricolo.

Dai chicchi delle piante di caffè, raccolti, essiccati e in seguito tostati, nasce la famosa bevanda nera: sono proprio le immense piantagioni in Africa e in America Latina ad ispirare il progetto architettonico del Cluster Caffè di Expo Milano 2015, illustrato nel corso della conferenza da **Roberto Morelli, direttore del Cluster Caffè di Expo Milano 2015**.

Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, e Vittorio Castellani, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, hanno raccontato aspetti peculiari e curiosità della bevanda protagonista del Cluster.

Ospite speciale lo chef **Andrea Berton (FOTO)**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il caffè.

Lo chef è stato protagonista di uno showcooking ispirato al tema del Cluster: **"capasanta al caffè, cavolfiore di montagna e maionese di pesce" (FOTO)** e **"tiramisù nel bicchiere" (FOTO sotto)**.



Nel corso della giornata sono inoltre intervenuti **Diego Allaix dell'Università del Caffè**, il centro di eccellenza creato da illy per promuovere e divulgare la cultura del caffè di qualità in tutto il mondo; gli chef **Maurizio e Ezio Santin** dell'Antica Osteria del Ponte (Milano) e, infine, **Lisa Casali**, Ambassador per WE-Women for Expo e testimonial WWF per l'alimentazione sostenibile, autrice del volume Tutto fa brodo. Dagli scarti alle scorte: la rivoluzione in cucina (Mondadori).

L'appuntamento conclusivo di Sapori e profumi dal mondo è lunedì 27 aprile con il Cluster Cacao – il cibo degli dei.

Il programma completo è disponibile su www.salepe.it/expo-2015 e www.expo2015.org.

EXPO MILANO 2015: CLAUDIO CORALLO PROTAGONISTA DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

20 aprile, 2015

8+1

Tweet 1

Like 0



A Expo Milano 2015, Claudio Corallo, l'unico al mondo che (con oltre 40 anni di esperienza di lavoro in piantagione) coltiva cacao e produce cioccolato nello stesso luogo, São Tomé e Príncipe, sarà protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

«Siamo stati i primi produttori a coltivare il nostro proprio cacao» conferma Corallo, fiorentino che da 25 anni vive e lavora nel secondo più piccolo Stato africano che agli inizi del '900 produceva la maggior quantità di cacao al mondo.

«Le nostre piante – sottolinea Corallo, impegnato in prima persona nella coltivazione – sono le discendenti delle prime piante di cacao che arrivarono in Africa, a Principe, intorno al 1819. Nella piantagione tutti i lavori sono seguiti con la massima cura in modo da produrre il migliore cacao e quindi il miglior cioccolato possibile. Per questo le mie tavolette hanno il sapore del campo, non della fabbrica».

Per raccontare le motivazioni di una scelta di vita e di lavoro all'insegna di una meticolosa e paziente ricerca della perfezione, dal 22 al 25 Maggio, Claudio Corallo sarà protagonista del Teatro del Cluster, portando così la sua testimonianza ai visitatori che potranno anche degustare il suo pregiato cioccolato, scrupolosamente controllato in ogni fase del processo di produzione. Con una costante attenzione per il prodotto, Claudio Corallo lavora utilizzando i migliori ingredienti e tutto l'accurato processo di produzione è fatto interamente a mano.

Il pubblico potrà, inoltre, degustare la cioccolata calda e fredda che Corallo, utilizzando pochi strumenti e solo il suo cacao, acqua e zucchero, preparerà live nel Roof Garden, il tetto dei Distretti Italiani del Cioccolato, riservato a incontri istituzionali ed eventi a invito.

Per l'intero mese di Maggio, tutti i visitatori potranno acquistare e degustare questo cioccolato unico e dal packaging raffinato in uno dei 12 street stand del Cluster, le eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato. Fuori da Expo, il Cioccolato Corallo, distribuito in Italia da Velier, è in vendita nelle migliori enoteche, gastronomie e boutique del cioccolato.

Claudio Corallo ed Eurochocolate vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!



Corallo protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato ad Expo 2015

🕒 20 aprile 2015

[Condividi](#) [Tweet](#) 2 [Mi piace](#) 7

A Expo Milano 2015, **Claudio Corallo**, l'unico al mondo che (con oltre **40 anni di esperienza di lavoro in piantagione**) coltiva cacao e produce cioccolato nello stesso luogo, São Tomé e Príncipe, sarà protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider. «Siamo stati i primi produttori a coltivare il nostro proprio cacao» conferma Corallo, fiorentino che da 25 anni vive e lavora nel secondo più piccolo Stato africano che agli inizi del '900 produceva la maggior quantità di cacao al mondo.

«Le nostre piante – sottolinea Corallo, impegnato in **prima persona nella coltivazione** – sono le discendenti delle prime piante di cacao che arrivarono in Africa, a Príncipe, intorno al 1819. Nella piantagione tutti i lavori sono seguiti con la massima cura in modo da produrre il migliore cacao e quindi il miglior cioccolato possibile. Per questo le mie tavolette hanno il sapore del campo, non della fabbrica».

Per raccontare le motivazioni di una scelta di vita e di lavoro all'insegna di una **meticolosa e paziente ricerca** della perfezione, dal 22 al 25 Maggio, Claudio Corallo sarà protagonista del Teatro del Cluster, portando così la sua testimonianza ai visitatori che potranno anche degustare il suo pregiato cioccolato, scrupolosamente controllato in ogni fase del processo di produzione. Con una costante attenzione per il prodotto, Claudio Corallo lavora utilizzando i migliori ingredienti e tutto l'accurato processo di produzione è fatto interamente a mano.

Il pubblico potrà, inoltre, **degustare la cioccolata calda e fredda** che Corallo, utilizzando pochi strumenti e solo il suo cacao, acqua e zucchero, preparerà live nel Roof Garden, il tetto dei Distretti Italiani del Cioccolato, riservato a incontri istituzionali ed eventi a invito. Per l'intero mese di Maggio, tutti i visitatori potranno acquistare e degustare questo cioccolato unico e dal packaging raffinato in uno dei 12 street stand del Cluster, le eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato.

Fuori da Expo, il **Cioccolato Corallo**, distribuito in Italia da Velier, è in vendita nelle migliori enoteche, gastronomie e boutique del cioccolato. Claudio Corallo ed Eurochocolate vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

Expo 2015: tutti i sapori del mondo suddivisi in nove Cluster e ogni giornata riserverà sorprese



SEGRATE, 20 aprile 2015 – Sale&Pepe, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, presenta una serie di iniziative, incontri gratuiti, showcooking e speciali editoriali per conoscere da vicino i Paesi che partecipano ai Cluster di Expo Milano



Andrea Berton showcooking

2015 e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dal più grande appuntamento internazionale dell'anno.

Per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali, durante Expo Milano 2015 le

nazioni che non costruiscono un proprio padiglione saranno raggruppate in nove Cluster secondo sei specifiche filiere alimentari e tre identità tematiche. Le terre e gli alimenti, le origini e le unicità delle materie prime e dei prodotti, con le ricette della tradizione, sono raccontati in anteprima da Sale&Pepe e dalla sua Scuola di Cucina con Sapori e profumi dal mondo: un ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico – che hanno preso il via il 9 febbraio e proseguiranno fino al 27 aprile – presso Un Posto a Milano, il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna.

In ogni giornata sarà presentato un Cluster di Expo Milano 2015, con ospiti d'eccezione, performance culinarie e degustazioni guidate alla scoperta delle specialità dei Paesi espositori, con il supporto degli chef di Sale&Pepe.

Sapori e profumi dal mondo – gli incontri

L'appuntamento di oggi, lunedì 20 aprile, è stato dedicato al Cluster Caffè. Questa bevanda rappresenta uno dei prodotti primari più importanti nell'economia mondiale, secondo per valore solo al petrolio come fonte di valuta estera per i Paesi produttori, molti dei quali hanno introdotto questa coltura nei loro piani di sviluppo agricolo. Dai chicchi delle piante di caffè, raccolti, essiccati e in seguito tostati, nasce la famosa bevanda nera: sono proprio le immense piantagioni in Africa e in America Latina ad ispirare il progetto architettonico del Cluster Caffè di Expo Milano 2015.

La giornata si è aperta al pubblico e alla stampa alle ore 10.30 con un welcome coffee e la conferenza di presentazione del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Burundi, El Salvador, Etiopia, Guatemala, Kenya, Repubblica Dominicana, Ruanda, Timor Leste, Uganda, Yemen. Le specificità dello spazio espositivo sono state illustrate da Roberto Morelli, direttore del Cluster Caffè di Expo Milano 2015. Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, e Vittorio Castellani, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, hanno raccontato aspetti peculiari e curiosità della bevanda protagonista del Cluster.

Alle ore 12.00, showcooking dello chef Andrea Berton, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il caffè. Per tutti i partecipanti all'appuntamento lo chef ha cucinato: "capasanta al caffè, cavolfiore di montagna e maionese di pesce" e "tiramisù nel bicchiere".

Alle ore 13.30, percorso di degustazione alla scoperta della complessità aromatica del caffè, a cura di Diego Allaix dell'Università del Caffè, il centro di eccellenza creato da illy per promuovere e divulgare la cultura del caffè di qualità in tutto il mondo.

Alle ore 15.30 è stato il momento del caffè viennese, preparato dagli chef Maurizio e Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte.

Alle ore 17.00, si è svolta la presentazione di Tutto fa brodo. Dagli scarti alle scorte: la rivoluzione in cucina (Mondadori) con l'autrice Lisa Casali,

Ambassador per WE-Women for Expo e testimonial WWF per l'alimentazione sostenibile, e, per finire, assaggi della ricetta tratta dal libro "cialda di colomba con gelato alla banana e glassa al cioccolato".

illycaffè, Official Coffee Partner di Expo Milano 2015 e curatore del Cluster Caffè, durante la giornata ha offerto agli ospiti la possibilità di degustare il proprio caffè.



Castellani, Maragliano, Morelli

Gli assaggi sono stati accompagnati dai vini della Tenuta Sette Ponti, Cantina dell'Anno per la "Guida d'Italia 2015" del Gambero Rosso. L'azienda aretina ha proposto il suo vino di punta, Oreno, elegante taglio bordolese pluripremiato a livello internazionale e Crognolo, miglior selezione di sangiovese. Per gli amanti del bianco invece è stato offerto il Grillo di Feudo Maccari, cantina della stessa "famiglia", dislocata nella Valle di Noto.

Tutte le pietanze sono state servite su contenitori per alimenti biodegradabili, compostabili e riciclabili offerti da BIOPAP®.

Sponsor della giornata Diners Club: la prima Carta di Credito emessa al mondo e in Italia è una storia che nasce proprio a tavola, in un ristorante di New York nel 1949. Oggi Diners è presente

in 185 paesi nel mondo ed è scelta come partner da 22 milioni di esercizi commerciali e da 8 milioni di Soci per i propri acquisti.

I Cluster di Expo Milano 2015 sono presentati sulle pagine di Sale&Pepe con quattro speciali su quattro numeri consecutivi, a partire dal numero di febbraio. Su salepepe.it è online un canale tematico con approfondimenti legati agli speciali, video ricette dal mondo, interviste ai protagonisti e fotogallery degli incontri.

L'appuntamento conclusivo di Sapori e profumi dal mondo è lunedì 27 aprile con il Cluster Cacao – il cibo degli dei.

Il programma completo è disponibile su www.salepe.it/expo-2015 e www.expo2015.org.

Per seguire e condividere l'iniziativa sui social [#saporieprofumi](#) [#Expo2015](#).

Per ulteriori informazioni: gestione.scuoladicucina@mondadori.it.



21 Aprile 2015



Lindt Official Sponsor di Expo 2015 con 'The Chocolate Factory'


L'ampio spazio espositivo di 240 metri quadri che si affaccerà sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato, ...


Expo arriva la "Fabbrica di cioccolato" Ecco come sarà il padiglione della Lindt

Si chiama "The Chocolate Factory", creata all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015 aprirà le sue porte sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato dove saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao

Di @Andrea_Radic

Martedì, 21 aprile 2015 - 16:53:00

 Mi piace Placed a 83.356 persone.

 Segui @Affaritaliani



Lindt Italia, parte del gruppo svizzero Lindt & Sprüngli leader mondiale nel mercato del cioccolato di qualità, sarà dunque **presente a Expo Milano 2015 in qualità di Official Sponsor**. **Nello spazio "The Chocolate Factory"**, allestito all'interno del sito espositivo, Lindt racconterà ai visitatori la sua **"storia del cioccolato"** e presenterà i progetti di sostenibilità del gruppo

Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015 l'azienda, che dal 1845 contribuisce quotidianamente alla diffusione della **cultura del cioccolato in tutto il mondo aprirà le porte della sua "The Chocolate Factory"**. Creata all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015 dove sono attesi oltre 20 milioni di visitatori, si affaccerà sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato dove saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao.

Fabrizio Parini, CEO di Lindt Italia, commenta così l'importante traguardo: "Siamo molto orgogliosi di partecipare a questo evento di portata mondiale, che ci permetterà di essere interlocutori privilegiati sui temi legati all'alimentazione. Lindt, infatti, grazie al controllo del processo produttivo, dalle fave di cacao sino al prodotto finito, è da sempre una azienda che fa della qualità, della tecnologia produttiva e della sicurezza alimentare elementi centrali della propria missione. Racconteremo i nostri progetti di sostenibilità e di tracciabilità con particolare focalizzazione sull'approvvigionamento sostenibile del cacao e delle altre materie prime del cioccolato, spiegheremo perché il cioccolato Lindt è così unico e speciale e faremo vedere l'arte, la maestria, la passione dei nostri Maîtres Chocolatiers".



[GUARDA LA VIDEOINTERVISTA DI ANDREA RADIC A FABRIZIO PARINI](#)

La partecipazione a Expo Milano 2015 rispecchia, infatti, l'impegno dell'azienda nei confronti di politiche sostenibili che permeano tutta la catena del valore: dall'approvvigionamento del cacao - che prevede, ad esempio, la tracciabilità delle fave di cacao e il miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori - alla produzione, fino al consumo sostenibile, con l'obiettivo di offrire un prodotto di qualità e che rispetti i più alti standard di sicurezza alimentare.

Infine, come ultimo obiettivo e principio fondamentale del gruppo Lindt, Expo Milano 2015 ha scelto fin dall'inizio di puntare sulle politiche sostenibili. Dal 2008, infatti, l'azienda di origini svizzere sta lavorando in modo proattivo su una serie di progetti legati a questo tema.



[Guarda la gallery](#)

“Partiremo dalla promise di Lindt: **produrre il nostro cioccolato di altissima qualità sempre nel rispetto di elevati principi etici e di sostenibilità sociale ed ambientale** – ha commentato **Fabrizio Parini** – **Il 91% delle nostre fave di cacao è tracciato;** dal 2008 abbiamo investito più di 8 milioni USD nel progetto in Ghana chiamato Lindt Farming Program: non solo abbiamo tracciato le fave di cacao, ma abbiamo verificato le condizioni economiche, sociali e produttive dei coltivatori, formato alle buone pratiche agricole **ben 22.000 coltivatori e realizzato una serie di infrastrutture utili a migliorare le condizioni di vita dei coltivatori stessi**”.

Il cuore della “The Chocolate Factory”, **che si estenderà su una superficie di 240 metri quadri,** sarà proprio l'area dedicata **ai Maîtres Chocolatiers Lindt, ambasciatori di un'arte nata 170 anni fa.** Lindt ha scelto con grande attenzione la **squadra di Maîtres Chocolatiers per Expo Milano 2015 creando la Maîtres Chocolatiers Academy,** un importante progetto di collocamento e di formazione dedicato ai giovani. Nel progetto sono stati coinvolti importanti istituti alberghieri e di pasticceria, tra i quali l'IFSE di Piobesi Torinese e l'Istituto De Filippi di Varese, così come un gruppo di professionisti del settore.



[Guarda la gallery](#)

La squadra di Maîtres Chocolatiers Lindt lavorerà ogni giorno per fare assaggiare ai visitatori le loro esclusive creazioni di cioccolato e le famose boule Lindor, uno dei prodotti icona dell'azienda svizzera, famose in tutto il mondo per la loro irresistibile scioglievolezza.

Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, la "The Chocolate Factory" Lindt si aprirà con un percorso emozionale ed educativo dedicato ai segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta, passando per le diverse fasi di lavorazione come la tostatura, la raffinazione, il concaggio, il modellaggio e il confezionamento.



[**GUARDA IL VIDEO "UNA STORIA DI CIOCCOLATA"**](#)

A seguire un'area dedicata ai fondatori David Sprüngli, che in una piccola pasticceria nella città vecchia di Zurigo iniziò con il figlio a produrre cioccolato, e Rodolphe Lindt che nel 1879 inventò la prima "conca", una speciale macchina per produrre il cioccolato fondente che si scioglie in bocca.

Oggi lo spirito imprenditoriale e la passione nel produrre cioccolato che hanno guidato i due pionieri, sono ancora vivi e radicati nei valori dell'azienda e in quelli dei suoi dipendenti e collaboratori. Il fascino e il percorso di scoperta del cioccolato Lindt all'interno della Factory continueranno nell'area Shop, dove i visitatori potranno acquistare una vasta gamma di specialità firmate Lindt e confezioni personalizzate Expo Milano 2015.

Expo: Cluster, con Sale&Pepe, dal caffè alla cacao

Publicato: 21 Aprile 2015 Categoria: Fiere



Milano



Segrate - Sale&Pepe, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, presenta una serie di iniziative, incontri gratuiti, showcooking e speciali editoriali per conoscere da vicino i Paesi che partecipano ai Cluster di Expo Milano 2015 e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dal più grande appuntamento internazionale dell'anno. Per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali, durante Expo Milano 2015 le nazioni che non costruiscono un proprio padiglione saranno raggruppate in nove Cluster secondo sei specifiche filiere alimentari e tre identità tematiche. Le terre e gli alimenti, le origini e le unicità delle materie prime e dei

prodotti, con le ricette della tradizione, sono raccontati in anteprima da Sale&Pepe e dalla sua Scuola di Cucina con Sapori e profumi dal mondo: un ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico - che hanno preso il via il 9 febbraio e proseguiranno fino al 27 aprile - presso Un Posto a Milano, il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna. In ogni giornata sarà presentato un Cluster di Expo Milano 2015, con ospiti d'eccezione, performance culinarie e degustazioni guidate alla scoperta delle specialità dei Paesi espositori, con il supporto degli chef di Sale&Pepe. L'appuntamento di lunedì 20 aprile, è stato dedicato al Cluster Caffè. Questa bevanda rappresenta uno dei prodotti primari più importanti nell'economia mondiale, secondo per valore solo al petrolio come fonte di valuta estera per i Paesi produttori, molti dei quali hanno introdotto questa coltura nei loro piani di sviluppo agricolo. Dai chicchi delle piante di caffè, raccolti, essiccati e in seguito tostati, nasce la famosa bevanda nera: sono proprio le immense piantagioni in Africa e in America Latina ad ispirare il progetto architettonico del Cluster Caffè di Expo Milano 2015. I Cluster di Expo Milano 2015 sono presentati sulle pagine di Sale&Pepe con quattro speciali su quattro numeri consecutivi, a partire dal numero di febbraio. Su salepepe.it è online un canale tematico con approfondimenti legati agli speciali, video ricette dal mondo, interviste ai protagonisti e fotogallery degli incontri. L'appuntamento conclusivo di Sapori e profumi dal mondo è lunedì 27 aprile con il Cluster Cacao - il cibo degli dei.



21 Aprile 2015



Festeggia i tuoi momenti importanti a Expo Milano 2015!

21 Aprile 11:13 - Vini e Saponi

Mi piace

Condividi



Tweet



E-Mail

*Nel Cluster Cacao e Cioccolato puoi prenotare il Roof Garden firmato Eurochocolate. Festeggia i tuoi momenti importanti a **Expo Milano 2015**! Puoi farlo nel **Cluster Cacao e Cioccolato**, prenotando l'esclusivo **Roof Garden**, firmato **Eurochocolate**, capace di ospitare fino a 100 persone e realizzato sul tetto del Padiglione **Distretti Italiani del Cioccolato**. Un'opportunità imperdibile per festeggiare in maniera originale **lauree, compleanni**, anniversari aziendali e per trascorrere dolci e irripetibili momenti in compagnia di amici e parenti. « *La nostra proposta* - dichiara **Eugenio Guarducci**, Presidente di **Eurochocolate** - *è rivolta a tutti coloro che hanno intenzione di celebrare qualcosa di importante nella loro vita o che vogliono sottolineare un momento o un traguardo significativo per la propria azienda.**

Siamo entusiasti di poter mettere a loro disposizione alcuni degli esclusivi spazi che compongono il paesaggio dell'imminente Esposizione Universale». «

*Organizzare la propria festa nella fantastica cornice di **Expo Milano 2015** può sembrare impossibile, ma grazie ad **Eurochocolate, Official Content***

***Provider del Cluster Cacao e Cioccolato**, questo desiderio può diventare realtà».* Un'idea semplice e da prendere al volo, approfittando anche della

vantaggiosa offerta del *ticket* serale per invitare chi si vuole. Spegnerla propria torta di compleanno, rigorosamente al cioccolato, o improvvisare un'avvincente caccia al tesoro nel più dolce dei Cluster sono solo alcune delle iniziative possibili per arricchire di emozioni una giornata indimenticabile. Per saperne di più e ricevere tutte le informazioni necessarie, basta scrivere un'email

all'indirizzo myparty@cocoachocolatecluster.org, indicando ad oggetto "

Party Roof Garden" e specificando il proprio nome, cognome, la data

d'interesse e un recapito telefonico al quale essere contattati. **Vini e Saponi:**

portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Web: www.viniesaponi.net

EXPO MILANO 2015: MODICA, PERUGIA E TORINO PROTAGONISTI DEI DISTRETTI ITALIANI DEL CIOCCOLATO @expo2015

EXPO MILANO 2015: MODICA, PERUGIA E TORINO PROTAGONISTI DEI DISTRETTI ITALIANI DEL CIOCCOLATO

A Expo Milano 2015, Modica, Perugia e Torino, i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato. Il grande padiglione collettivo



dedicato al *Cibo degli Dei* li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai **Distretti Italiani del Cioccolato**.

Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali.

«Assecondando le straordinarie opportunità che Expo Milano 2015 offre, la Sicilia, storicamente terra d'incontro di popoli, culture e di codici alimentari, concorre con il Cioccolato di Modica alla conoscenza, tutela e valorizzazione del Cibo degli Dei e delle sue declinazioni gustativo sensoriali e nutrizionistiche», conferma il Sindaco di Modica, Ignazio Abbate. «Un cioccolato, quello di Modica, di rilevante interesse in quanto è l'unico a garantire il viaggio più sicuro e breve tra il frutto del cacao e il prodotto dolce finale, incorporando così le proprietà nutrizionali del cacao e abbattendo emblematicamente la distanza, non solo geografica, dei paesi in cui fiorisce e fruttifica il cacao».

Punta l'accento sull'opportunità di interpretare il presente, valorizzando le proprie radici, la Presidente della Regione Umbria, **Catiuscia Marini**. *«La nostra partecipazione - afferma - è coerente rispetto alla presenza storica nel settore cioccolatiero di un pezzo fondamentale della manifattura umbra, e al tempo stesso guarda alla modernità e all'innovazione nella valorizzazione del territorio e della cultura».*

*«La presenza all'Expo del Comune di Perugia - conferma l'assessore allo Sviluppo Economico e al Marketing Territoriale, **Michele Fioroni** - rappresenta un momento in cui Perugia conferisce valore formale ad un racconto che, partendo dalle sue radici, è pronto a dare nuove prospettive di crescita e di sviluppo a un territorio sempre più pronto non solo a farsi scoprire, ma anche gustare».*

*«A mantenere viva la tradizione della produzione cioccolatiera a Perugia concorre oggi un tessuto di piccole imprese e laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità - sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Perugia, **Giorgio Mencaroni** -. Queste aziende sono appunto il cuore del progetto **Distretto del Cioccolato** portato avanti da alcuni anni dalla Camera di Commercio di Perugia ».*

Promette abbinamenti sorprendenti fra cioccolato e altri prodotti tipici locali, l'Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, **Antonella Parigi**. *«Il cioccolato, espressione della rinomata tradizione dolciaria regionale, appartiene non solo a quel patrimonio di prelibatezze locali frutto di un'antica sapienza artigiana, ma si presta all'incontro con numerose altre eccellenze alimentari del Piemonte, il cui sistema enogastronomico è uno degli elementi di identità territoriale più caratterizzanti e riconosciuti».*

*«Torino - aggiunge **Maurizio Braccialarghe**, Assessore Cultura, Turismo e Promozione della Città - ha saputo mettere insieme le antiche tradizioni dei maestri cioccolatè, valorizzando il territorio e le sue attività produttive, promuovendo la commercializzazione del cioccolato di qualità. Ha saputo sposare l'innovazione senza stravolgere i legami con il passato, rappresentato dalle antiche caffetterie e pasticcerie, luoghi storici e attrattiva turistica della Città».*

«Con oltre 100 imprese produttrici, tra cui alcune di livello internazionale, il settore del cioccolato piemontese è anche un filone di sperimentazione per designer, esperti di packaging e creativi in genere, che all'altissima qualità del prodotto

uniscono emozione e genialità - conclude Vincenzo Ilotte, Presidente della Camera di commercio di Torino – Lo dimostra l'export che nel 2014 è cresciuto del 6,5%, raggiungendo 1 miliardo e 270 milioni di euro».

Complessivamente, l'area dei **Distretti Italiani del Cioccolato**, occupa uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni territorio avrà a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria.

Il *layout* esterno del padiglione rimanda a golosi cubetti di cioccolato; gli arredi interni sono concepiti come parte integrante di uno *storytelling* diffuso e completo che guiderà il visitatore in un percorso emozionale e informativo a completamento del quale sarà possibile acquistare e gustare le eccellenze dei Distretti. I territori danno inoltre appuntamento nel teatro del Cluster con un coinvolgente calendario di eventi.

Eurochocolate e i Distretti Italiani del Cioccolato vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

Lindt official sponsor di Expo con 'The chocolate factory'



Raccontare le caratteristiche di un cioccolato tanto speciale, farlo assaggiare, far conoscere i progetti di **sostenibilità** dell'azienda con focus sull'approvvigionamento del cacao e delle altre **materie prime**.



Fabrizio Parini

Questi i tre obiettivi di **Lindt**, che a Expo 2015 sarà presente in qualità di **official sponsor** con **'The chocolate factory'**, uno spazio di 240 metri quadrati appositamente allestito all'interno del sito espositivo con affaccio sulla via principale, detta Decumano, a fianco del **Cluster Cacao e Cioccolato**. Lo ha annunciato stamattina a Milano **Fabrizio Parini**, ceo di Lindt Italia, parte del gruppo svizzero **Lindt & Sprüngli**, leader mondiale nella produzione di **cioccolato di qualità**.

Durante il semestre di Expo



Un giovane maître chocolatier Lindt

2015, l'azienda presieduta in Italia da **Antonio Bulgheroni** accoglierà i visitatori con un team di **11 maitres chocolatiers**, scelti per far parte della **Maitres Chocolatiers Academy** e provenienti da rinomati istituti alberghieri e di pasticceria, tra cui l'IFSE di Piobesi Torinese e l'Istituto De Filippi di Varese. Previste circa 2.200 ore di esibizioni live dei maitres chocolatiers Lindt, all'opera tutti i giorni per fare assaggiare ai visitatori le loro creazioni di cioccolato, comprese le famose boules **Lindor**.

Progettata e costruita in collaborazione con **Eurochocolate**, 'The chocolate factory' si aprirà con un **percorso emozionale ed educativo** dedicato ai segreti della produzione del cioccolato Lindt. Per il grande evento espositivo Lindt ha anche creato una **special edition** di tavolette, in vendita nell'**area shop** dello spazio, declinate nei colori iconici del logo di Expo Milano 2015. Le tavolette special edition per Expo Milano 2015 sono disponibili nella versione di cioccolato fondente 72%, con incarto giallo e verde, e nella versione di cioccolato al latte, con incarto azzurro e magenta. Saranno inoltre acquistabili i classici Lindt in confezioni dedicate.



Le tavolette Lindt in edizione speciale per Expo 2015

All'Expo arriva la "Fabbrica di cioccolato" Ecco come sarà il padiglione della Lindt

ALTRO 21/04/2015, 17:54



All'Expo arriva la "Fabbrica di cioccolato" Ecco come sarà il padiglione della Lindt -Si chiama "The Chocolate Factory", creata all'interno del sito espositivo...

Lindt Italia, parte del gruppo svizzero Lindt & Sprüngli leader mondiale nel mercato del cioccolato di qualità, sarà dunque presente a Expo Milano 2015 in qualità di Official Sponsor. Nello spazio "The Chocolate Factory", allestito all'interno del sito espositivo,

Isinsardegna

21 Aprile 2015

Lindt racconterà ai visitatori la sua "storia del cioccolato" e presenterà i progetti di sostenibilità del gruppo

Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015 l'azienda, che dal 1845 contribuisce quotidianamente alla diffusione della cultura del cioccolato in tutto il mondo aprirà le porte della sua "The Chocolate Factory". Creata all'interno del sito espositivo di Expo Milano 2015 dove sono attesi oltre 20 milioni di visitatori, si affaccerà sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato dove saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao.

Fabrizio Parini, CEO di Lindt Italia, commenta così l'importante traguardo: "Siamo molto orgogliosi di partecipare a questo evento di portata mondiale, che ci permetterà di essere interlocutori privilegiati sui temi legati all'alimentazione. Lindt, infatti, grazie al controllo del processo produttivo, dalle fave di cacao sino al prodotto finito, è da sempre una azienda che fa della qualità, della tecnologia produttiva e della sicurezza alimentare elementi centrali della propria missione. Racconteremo i nostri progetti di sostenibilità e di tracciabilità con particolare focalizzazione sull'approvvigionamento sostenibile del cacao e delle altre materie prime del cioccolato, spiegheremo perché il cioccolato Lindt è così unico e speciale e faremo vedere l'arte, la maestria, la passione dei nostri Maîtres Chocolatiers".

GUARDA LA VIDEOINTERVISTA DI ANDREA RADIC A FABRIZIO PARINI

La partecipazione a Expo Milano 2015 rispecchia, infatti, l'impegno dell'azienda nei confronti di politiche sostenibili che permeano tutta la catena del valore: dall'approvvigionamento del cacao - che prevede, ad esempio, la tracciabilità delle fave di cacao e il miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori - alla produzione, fino al consumo sostenibile, con l'obiettivo di offrire un prodotto di qualità e che rispetti i più alti standard di sicurezza alimentare.

Infine, come ultimo obiettivo e principio fondamentale del gruppo Lindt, Expo Milano 2015 ha scelto fin dall'inizio di puntare sulle politiche sostenibili. Dal 2008, infatti, l'azienda di origini svizzere sta lavorando in modo proattivo su una serie di progetti legati a questo tema.

[Guarda la gallery](#)

“Partiremo dalla promise di Lindt: produrre il nostro cioccolato di altissima qualità sempre nel rispetto di elevati principi etici e

di sostenibilità sociale ed ambientale – ha commentato Fabrizio Parini – Il 91% delle nostre fave di cacao è tracciato; dal 2008 abbiamo investito più di 8 milioni USD nel progetto in Ghana chiamato Lindt Farming Program: non solo abbiamo tracciato le fave di cacao, ma abbiamo verificato le condizioni economiche, sociali e produttive dei coltivatori, formato alle buone pratiche agricole ben 22.000 coltivatori e realizzato una serie di infrastrutture utili a migliorare le condizioni di vita dei coltivatori stessi”.

Il cuore della “The Chocolate Factory”, che si estenderà su una superficie di 240 metri quadri, sarà proprio l’area dedicata ai Maîtres Chocolatiers Lindt, ambasciatori di un’arte nata 170 anni fa. Lindt ha scelto con grande attenzione la squadra di Maîtres Chocolatiers per Expo Milano 2015 creando la Maîtres Chocolatiers Academy, un importante progetto di collocamento e di formazione dedicato ai giovani. Nel progetto sono stati coinvolti importanti istituti alberghieri e di pasticceria, tra i quali l’IFSE di Piobesi Torinese e l’Istituto De Filippi di Varese, così come un gruppo di professionisti del settore.

[Guarda la gallery](#)

La squadra di Maîtres Chocolatiers Lindt lavorerà ogni giorno per fare assaggiare ai visitatori le loro esclusive creazioni di cioccolato e le famose boules Lindor, uno dei prodotti icona dell’azienda svizzera, famose in tutto il mondo per la loro irresistibile scioglievolezza.

Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, la “The Chocolate Factory” Lindt si aprirà con un percorso emozionale ed educativo dedicato ai segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta, passando per le diverse fasi di lavorazione come la tostatura, la raffinazione, il concaggio, il modellaggio e il confezionamento.

GUARDA IL VIDEO "UNA STORIA DI CIOCCOLATA"

A seguire un’area dedicata ai fondatori David Sprüngli, che in una piccola pasticceria nella città vecchia di Zurigo iniziò con il figlio a produrre cioccolato, e Rodolphe Lindt che nel 1879 inventò la prima “conca”, una speciale macchina per produrre il cioccolato fondente che si scioglie in bocca.

Oggi lo spirito imprenditoriale e la passione nel produrre cioccolato che hanno guidato i due pionieri, sono ancora vivi e radicati nei valori dell’azienda e in quelli dei suoi dipendenti e collaboratori. Il fascino e il percorso di scoperta del cioccolato Lindt all’interno della Factory continueranno nell’area Shop, dove i visitatori potranno acquistare una vasta gamma di specialità firmate Lindt e confezioni personalizzate Expo Milano 2015.

Festeggia i tuoi momenti importanti a expo Milano 2015!

Umbria Notizie Web 21 Aprile 2015 17:42 Notizie da: Regione Umbria

Nel cluster cacao e cioccolato puoi prenotare il roof garden firmato Eurochocolate (ASI) Milano. Festeggia i tuoi momenti importanti a Expo Milano 2015! Puoi farlo nel Cluster Cacao e Cioccolato, prenotando l'esclusivo Roof Garden, firmato Eurochocolate, capace di ospitare fino a 100 persone e realizzato

sul tetto del Padiglione Distretti Italiani del Cioccolato.

All'Expo arriva la 'Fabbrica di cioccolato' Ecco come sarà il padiglione della Lindt

Affari Italiani |  6 |  Crea Alert | 16 ore fa

Scienza e Tecnologia - Lindt Italia, parte del gruppo svizzero Lindt & Sprüngli leader mondiale nel mercato del cioccolato di qualità, sarà dunque presente a Expo Milano 2015 in qualità di Official Sponsor. Nello ...

Leggi la notizia

Persone: [lindt & spr chocolatiers lindt](#)

Organizzazioni: [the chocolate factory lindt italia](#)

Prodotti: [eurochocolate](#)

Luoghi: [varese piobesi torinese](#)

Tags: [cioccolato cacao](#)



ESCLUSIVO Perugia avrà il suo Palio Medievale: appuntamento al 2016 nel segno di Braccio da Montone

Dopo l'approvazione del progetto - griffato dall'associazione civica Acropolis - da parte del consiglio comunale nel 2011 si erano perse le tracce della rievocazione storica. Ora il clima è cambiato. Ecco tutte le particolarità.

PT Nicola Bossi (Su Twitter: @Nicolabossi) · 20 Aprile 2015

 13  Consiglia 726



Ci siamo. Il 2016 sarà l'anno della sperimentazione della prima edizione della rievocazione storica de "Il Grifo e il Leone". Perugia avrà il suo Palio medievale che porterà in dote alla città turismo e soprattutto cercherà di rafforzare la voglia di partecipazione e di coesione dei perugini. Dopo il voto favorevole nel 2011 da parte del consiglio comunale sull'iniziativa storica - proposta dall'associazione Acropolis guidata da David Orsini -, il no dell'allora Giunta retta dal sindaco Boccali e di una parte dell'intelligenza perugina, ora le cose sono decisamente cambiate con la decisione dell'assessore alla Cultura Teresa

Severini di puntare decisamente sul "Palio" che dovrà far parte delle altre tre grandi manifestazioni perugine: Festival del Giornalismo, Umbria Jazz ed Eurochocolate.

Piccole sperimentazioni sul gradimento della potenziale rievocazione storica a Perugia erano state fatte e monitorate anche in passato: basti pensare al successo della Festa Medievale di Corso Cavour, i vari processi storici ai grandi personaggi locali, il corteo di novembre - con 250 figuranti molti dei quali ospiti dalle varie feste dell'Umbria - ma soprattutto il protagonismo di molti giovani pronti a svolgere un ruolo fondamentale per mettere le prime difficili pietre per edificare quella che dovrà diventare una grande tradizione perugina.

L'assessore Severini, l'Università e diverse associazioni cittadine hanno già iniziato il cammino pur mantenendo un minimo di riservatezza. Intanto è stato formato il comitato scientifico che si dovrà occupare della divisione della città in "fazioni", degli aspetti storici, dei costumi, dell'organizzazione e soprattutto di preparare la città con convegni storici mirati. Fondamentale per i primi anni sarà il rapporto con le altre feste medievali ben collaudate del territorio.

Massimo riserbo per il momento su tanti aspetti ma qualcosa dal palazzo sta trapelando. Tre le certezze sul Palio de "Il Grifo e il Leone": il periodo storico di riferimento sarà quello che va dal 1400 fino alla metà del 1450. Secondo aspetto: il periodo è quello del grande condottiero Braccio da Montone. Ultima certezza: i cortei dovranno in parte rievocare la "presa di Perugia" del grande condottiero avvenuta nel 1416.

Resta da definire la data fissa dell'evento per il corso degli anni. Tutto lascerebbe presagire il mese di novembre. Ma in molti - del comitato scientifico - fanno notare che è il periodo meno felice sia per il turismo che per il clima a Perugia. Le rievocazioni medievali in Umbria al massimo si spingono, con non poche difficoltà, ai primi di ottobre. Ecco dunque l'ipotesi di maggio e giugno: due periodi decisamente più miti e dove è possibile organizzare eventi all'aperto come i grandi cortei storici e le sfide tra i rioni.

Sponsor privati, un minimo di contributo comunale e regionale, crowdfunding staranno alla base di un primo finanziamento per consentire la prima edizione. Poi il futuro ente dovrà avere entrate proprie con la formula degli eventi, delle cene, potenziali taverne e marketing.



Cluster al cacao ad Expo 2015, festeggia i tuoi momenti importanti a Milano

🕒 21 aprile 2015

🔗 Condividi 🐦 Tweet 1 👍 Mi piace 3

Festeggia i tuoi momenti importanti a Expo Milano 2015! Puoi farlo nel Cluster Cacao e Cioccolato, prenotando l'esclusivo Roof Garden, firmato Eurochocolate, capace di ospitare fino a 100 persone e realizzato sul tetto del Padiglione Distretti Italiani del Cioccolato. Un'opportunità imperdibile per festeggiare in maniera originale lauree, compleanni, anniversari aziendali e per trascorrere dolci e irripetibili momenti in compagnia di amici e parenti. «La nostra proposta -- dichiara Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate -- è rivolta a tutti coloro che hanno intenzione di celebrare **qualcosa** di importante nella loro vita o che vogliono sottolineare un momento o un traguardo significativo per la propria azienda. Siamo entusiasti di poter mettere a loro disposizione alcuni degli esclusivi spazi che compongono il paesaggio dell'imminente Esposizione Universale». «Organizzare la propria festa nella fantastica cornice di Expo Milano 2015 può sembrare impossibile, ma grazie ad Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, questo desiderio può diventare realtà».



Un'idea semplice e da prendere al volo, approfittando anche della vantaggiosa offerta del ticket serale per invitare chi si vuole.

Spegnere la propria torta di compleanno, rigorosamente al cioccolato, o improvvisare un'avvincente caccia al tesoro nel più dolce dei Cluster sono solo alcune delle iniziative possibili per arricchire di emozioni una giornata **indimenticabile**. Per saperne di più e ricevere tutte le informazioni necessarie, basta scrivere un'email all'indirizzo myparty@cocoachocolatecluster.org, indicando ad oggetto "Party Roof Garden" e specificando il proprio nome, cognome, la data d'interesse e un recapito telefonico al quale essere contattati. La mia Laurea? Il mio compleanno? L'anniversario aziendale? Io li festeggio ad Expo Milano 2015! E tu cosa aspetti?!

Festeggia i tuoi momenti importanti a expo Milano 2015!

Redazione Cronaca 21 Aprile 2015



Nel cluster cacao e cioccolato puoi prenotare il roof garden firmato Eurochocolate

(ASI) Milano. Festeggia i tuoi momenti importanti a Expo Milano 2015! Puoi farlo nel Cluster Cacao e Cioccolato, prenotando l'esclusivo Roof Garden, firmato Eurochocolate, capace di ospitare fino a 100 persone e realizzato sul tetto del Padiglione Distretti Italiani del Cioccolato.

Un'opportunità imperdibile per festeggiare in maniera originale lauree, compleanni, anniversari aziendali e per trascorrere dolci e irripetibili momenti in compagnia di amici e parenti.

«La nostra proposta - dichiara Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate - è rivolta a tutti coloro che hanno intenzione di celebrare qualcosa di importante nella loro vita o che vogliono

sottolineare un momento o un traguardo significativo per la propria azienda. Siamo entusiasti di poter mettere a loro disposizione alcuni degli esclusivi spazi che compongono il paesaggio dell'imminente Esposizione Universale». «Organizzare la propria festa nella fantastica cornice di Expo Milano 2015 può sembrare impossibile, ma grazie ad Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, questo desiderio può diventare realtà».

Un'idea semplice e da prendere al volo, approfittando anche della vantaggiosa offerta del ticket serale per invitare chi si vuole.

Spegnere la propria torta di compleanno, rigorosamente al cioccolato, o improvvisare un'avvincente caccia al tesoro nel più dolce dei Cluster sono solo alcune delle iniziative possibili per arricchire di emozioni una giornata indimenticabile.

Per saperne di più e ricevere tutte le informazioni necessarie, basta scrivere un'email all'indirizzo myparty@cocoachocolatecluster.org, indicando ad oggetto "Party Roof Garden" e specificando il proprio nome, cognome, la data d'interesse e un recapito telefonico al quale essere contattati.

La mia Laurea? Il mio compleanno? L'anniversario aziendale? Io li festeggio ad Expo Milano 2015! E tu cosa aspetti?!



**21 Aprile 2015 - 11:12**

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 151 volte

Festeggia i tuoi momenti importanti a Expo Milano 2015!

Nel Cluster Cacao e Cioccolato puoi prenotare il Roof Garden firmato Eurochocolate.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



Festeggia i tuoi momenti importanti a **Expo Milano 2015!** Puoi farlo nel **Cluster Cacao e Cioccolato**, prenotando l'esclusivo **Roof Garden**, firmato **Eurochocolate**, capace di ospitare fino a 100 persone e realizzato sul tetto del Padiglione **Distretti Italiani del Cioccolato**.

Un'opportunità imperdibile per festeggiare in maniera originale **lauree, compleanni, anniversari aziendali** e per trascorrere dolci e irripetibili momenti in compagnia di amici e parenti.

«*La nostra proposta - dichiara **Eugenio Guarducci**, Presidente di **Eurochocolate** - è rivolta a tutti coloro che hanno intenzione di celebrare qualcosa di importante nella loro vita o che vogliono sottolineare un momento o un traguardo significativo per la propria azienda. Siamo entusiasti di poter mettere a loro disposizione alcuni degli esclusivi spazi che compongono il paesaggio dell'imminente Esposizione Universale.*»
«*Organizzare la propria festa nella fantastica cornice di **Expo Milano 2015** può sembrare impossibile, ma grazie ad **Eurochocolate**, **Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato**, questo desiderio può diventare realtà.*»

Un'idea semplice e da prendere al volo, approfittando anche della vantaggiosa offerta del **tiket serale** per invitare chi si vuole.

Spegnere la propria torta di compleanno, rigorosamente al cioccolato, o improvvisare un'avvincente caccia al tesoro nel più dolce dei Cluster sono solo alcune delle iniziative possibili per arricchire di emozioni una giornata indimenticabile.

Per saperne di più e ricevere tutte le informazioni necessarie, basta scrivere un'email all'indirizzo **myparty@cocoachocolatecluster.org**, indicando ad oggetto "**Party Roof Garden**" e specificando il proprio nome, cognome, la data d'interesse e un recapito telefonico al quale essere contattati.

La mia Laurea? Il mio compleanno? L'anniversario aziendale?

Io li festeggio ad Expo Milano 2015! E tu cosa aspetti?!



21 Aprile 2015

EXPO MILANO 2015: MODICA, PERUGIA E TORINO PROTAGONISTI DEI DISTRETTI ITALIANI DEL CIOCCOLATO @expo2015

Mi piace 0

+1 0

EXPO MILANO 2015: MODICA, PERUGIA E TORINO PROTAGONISTI DEI DISTRETTI ITALIANI DEL CIOCCOLATO A Expo Milano 2015 , Modica, Perugia e Torino , i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, condividono con Eurochocolate l'affascinante avventura del Cluster Cacao e Cioccolato . Il grande padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei li vede, infatti, protagonisti nell'area dedicata ai Distretti Italiani del Cioccolato . Un'opportunità imperdibile per promuovere l'eccellenza del proprio territorio e per contribuire alla riflessione sul tema dell'Alimentazione, affrontato per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali. [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#)



THE CHOCOLATE FACTORY, COSÌ LINDT VA A EXPO MILANO 2015

Publicato nel 2015



Lindt Italia, parte del gruppo svizzero Lindt & Sprüngli (mercato del cioccolato di qualità), questa mattina allo Swiss Corner di Milano ha annunciato alla stampa la sua partecipazione a Expo Milano 2015 in qualità di Official Sponsor, attraverso il progetto di **The Chocolate Factory**. Lo spazio espositivo di 240 metri quadri si affaccerà sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato, nel quale saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao nel mondo.

'The Chocolate Factory' a Expo Milano 2015 ospiterà la **squadra composta da undici Maitres Chocolatiers Lindt**. Il team scelto per lavorare è frutto di un progetto di recruitment e di job placement, la Maitres Chocolatiers Academy, dedicata a giovani praticanti, che hanno seguito oltre 160 ore di aula e laboratorio. Nel progetto sono stati coinvolti diversi istituti alberghieri e di pasticceria, tra cui l'IFSE di Piobesi Torinese e l'Istituto De Filippi di Varese, così come un gruppo di professionisti del settore.



22 Aprile 2015

MILANO. EXPO: SALA, "CAPISCO PAURA MA SARÀ LUOGO PIÙ PROTETTO MONDO"

17 22 APR 2015

0 COMMENTI



Expo 2015



E' "comprensibile" la paura, però "razionalmente Expo sarà uno dei luoghi più protetti del mondo". Lo assicura il commissario unico, Giuseppe Sala, che oggi ha presentato le iniziative per i bambini dell'esposizione universale dal Children Park con otto diverse attrazioni dedicate ai temi dell'alimentazione e dell'educazione, ai laboratori, alle iniziative dei singoli padiglioni fino alle due sfilate giornaliere, alle 11.30 e alle 16, che farà Foody, la mascotte di Expo disegnata da Disney. Sui 54 padiglioni di Paesi singoli presenti ad Expo 30 sono già finiti, ma – secondo il commissario unico Giuseppe Sala – "giorno per giorno gli altri stanno finendo e il primo maggio gli spazi per il pubblico saranno tutti aperti".

"Credo che i padiglioni saranno tutti completati" ha aggiunto, parlando non solo degli spazi dei Paesi ma anche dei 9 cluster, cioè i padiglioni tematici (su caffè, cacao, spezie, mare e così via) che ospitano 72 partecipanti.

EXPO 2015. PRESENTATA LA "FAMILY MAP"



I BAMBINI A EXPO MILANO 2015

PRESENTATA LA FAMILY MAP PER L'ESPOSIZIONE UNIVERSALE



Una mappa che indica i principali luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori all'interno dell'Esposizione Universale. È stata presentata oggi la Family Map di Expo Milano 2015. Uno strumento pratico e utile per le famiglie, che illustra la ricchezza delle proposte dei Paesi Partecipanti e il palinsesto di eventi che renderanno divertente e memorabile la visita. La mappa verrà aggiornata periodicamente: sarà distribuita ai visitatori e sarà scaricabile dal sito www.expo2015.org. L'Esposizione Universale di Milano è una straordinaria opportunità educativa: lo sforzo congiunto di moltissimi attori, attorno ad un tema importante, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Per questo motivo, la società Expo 2015 ha sostenuto sin dall'inizio il progetto di un'Area Tematica per i bambini, il Children Park, dando così un forte segnale di attenzione al mondo dell'infanzia.

Nel corso dell'incontro, il Commissario Unico delegato del Governo per **Expo Milano 2015 Giuseppe Sala** ha spiegato: *"I bambini sono per noi visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare da un'Area Tematica dedicata, il Children Park. E abbiamo pensato altre iniziative come 'Childrenshare', un progetto di inclusione che ha consentito di selezionare 20 testimonianze dell'importante lavoro che tante organizzazioni portano avanti tutti i giorni nel promuovere partecipazione e conoscenza sul tema dell'alimentazione e dell'attenzione al corretto uso delle risorse. Anche gli spazi e i laboratori che i Paesi e gli altri Partecipanti hanno attivato per valorizzare l'esperienza di visita 'in famiglia' rispondono a una nostra precisa intenzione: fare di Expo Milano 2015 un evento realmente family friendly"*.

Il progetto Children Park, l'Area Tematica per i più piccoli, è frutto del lavoro del team di Reggio Children rappresentato da **Claudia Giudici**, Presidente dell'Istituzione dei Nidi e delle Scuole dell'infanzia del Comune di Reggio Emilia. *"Il concept e il contenuto educativo del percorso di gioco sono racchiusi nel sottotitolo 'Ring around the Planet, Ring around the Future': la metafora del gioco del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta, che deve essere di tutti. Si tratta di un giardino, un percorso lineare in otto tappe, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione, valorizzando la collaborazione e partecipazione di tutti i bambini"*. La gestione del Children Park, che sarà impegnativa e fattore chiave per la qualità educativa del progetto, è affidata alla competenza dei Servizi Educativi del Comune di Milano, rappresentati in conferenza dall'Assessore del Comune di Milano, **Francesco Cappelli**. **Sabina Cantarelli**, curatore del Children Park, è impegnata nell'analisi dell'offerta complessiva verso questo speciale pubblico, ha avuto modo di verificare che l'attenzione all'infanzia, che si esprime anche nei servizi per le famiglie offerti da Chicco Artsana su tutto il sito espositivo, è comune a moltissimi Padiglioni espositivi. Per questo è stata preparata una mappa che evidenzia alcuni punti di interesse. Le **Aree Tematiche** sono, nel percorso di vista con i bambini, punti imprescindibili: dal **Parco della Biodiversità** (con "le avventure nell'orto" di **Fiera Bologna**), allo straordinario viaggio nel cibo del **Padiglione Zero**, al **Future Food District** con molte possibilità di interazione e scoperta anche per i più piccoli (c'è anche un robot!) proposte da **Coop**. Un altro punto di forza è la mostra **Arts & Foods** – Area Tematica allestita alla Triennale di Milano, accessibile con lo stesso biglietto di ingresso dell'Esposizione Universale - con l'itinerario dedicato esclusivamente ai bambini e agli adolescenti, che potranno sperimentare un percorso "vietato agli adulti": una sezione che declina il tema della relazione tra arti e cibi attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere pensati appositamente per il mondo dell'infanzia. Fanno parte del percorso 100 quadri di Andy Warhol destinate ai più piccoli. Si segnala l'intensa programmazione di laboratori messa a punto nella **Cascina Triulza** ad opera della Società Civile: sarà quotidiana e di grande qualità. Tutta la Cascina è molto accogliente per le famiglie, con un'offerta picnic a misura di bambino. Le **Organizzazioni Internazionali** hanno messo in campo contributi pensati per i bambini, come i video "Leonardo" proposti da ONU-UNESCO presso il Children Park e le grafiche create appositamente da **ONU**

per i bambini nell'ambito dell'itinerario Zero Hunger Challenge. L'**Unione Europea** accoglie i visitatori con un film – la storia di Alex e Sylvia - pensato per coinvolgere anche i bambini nel "Coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore". **Save The Children** ha allestito un villaggio esperienziale per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo. Nel **Padiglione Italia** troviamo la bellissima mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" con la giostra "Nutrire il Pianeta" ed il Juke-box dei desideri curata da MUST di Milano per Confindustria, e nel **Vivaio Scuole del Palazzo Italia**, ogni giorno sono programmati laboratori. Nella **Piazza della Biodiversità/Slowfood** la chiocciola di Slow Food guida, attraverso una mostra interattiva e attività didattiche, grandi e piccini alla scoperta del meraviglioso mondo della biodiversità. Molte iniziative sono dei **Paesi Partecipanti**: tra questi l'Austria, che nel suo Padiglione **Breathe.Austria**, ha sviluppato con il Museo dei Bambini di Vienna alcune installazioni per *giocare con l'Aria*. La **Svizzera** ha allestito una Kids Corner con attività per bambini e anche...una caccia al tesoro che si snoda in tutto il padiglione. L'**Angola** assicura di considerare i più piccoli veri protagonisti: ha infatti allestito un "vegetable garden", giochi per bambini in tutto il padiglione e un'area workshop solo per loro! Il **Qatar**, nel suo sontuoso padiglione, ha una Creative Play Area for Kids.


I **Cluster** offrono molti interessanti spunti: nel Cluster del Cacao e Cioccolato c'è "**La fabbrica del cioccolato**" e Choco lab! tenda e piroga del Mali nel Cluster delle Zone Aride, mentre la **Mauritania** propone un pozzo da cui attingere l'acqua ed un cammello su cui salire! Nel Cluster delle Isole, una programmazione di attività e il gioco delle Pesca alle Maldive. Eventi proposti da **Illy** nel cluster del Caffè (con Immaginario scientifico). L'Area **Kinder+Sport** è interamente dedicata ai ragazzi: intende promuovere uno stile di vita sano per le nuove generazioni attraverso un percorso di esperienze e giochi legati al movimento. Nella Kids Area di **Ethiad Alitalia**, i piccoli visitatori avranno l'opportunità di partire per un viaggio all'insegna del divertimento e della scoperta. Nel Padiglione **Intesa SanPaolo** una programmazione di spettacoli per bambini. Da segnalare anche il contributo di **CONAI** nel proporre materiali cartacei e video per promuovere la raccolta differenziata degli imballaggi. Laboratori sull'acqua grazie a **San Pellegrino**, sull'energia con **Enel**, intrattenimenti proposti da **MSC**. **La programmazione degli eventi per bambini sarà disponibile sul sito, ma l'appuntamento con la parata di Foody è per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio!!!**


Durante l'incontro è stato infine illustrato il programma delle attività del progetto **Childrenshare**, che consente di ospitare a Milano, durante il semestre, i 20 progetti selezionati tra i 125 che hanno partecipato alla International Call lanciata lo scorso mese di novembre. Si tratta di una programmazione di valore di laboratori, spettacoli e mostre per bambini sui temi dell'Esposizione Universale. Tutti questi progetti saranno ospitati da Fondazione Muba presso la Rotonda di via Besana e affiancati dalla mostra gioco Childrenshare a cura di Muba. Si inizia il primo maggio con la performance partecipata "Workshop dei fiori danzanti" dell'artista francese Alexander Deng!

Family Map per la visita a misura di bambino

Uno dei principali obiettivi di Expo Spa e del suo ad e commissario unico di Expo, Giuseppe Sala, dopo essere stato perseguito e realizzato ha compiuto l'ultimo passo: una mappa che indica i principali luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori all'interno del sito. Presentata la Family Map di Expo

Mercoledì, 22 aprile 2015 - 16:23:00

 **Mi piace** Piace a 83.431 persone.

 **Segui @Affaritaliani**



Un'Expo a misura di bambino, con spazi specificatamente pensati, una declinazione del tema adatta e una serie di facilitazioni logistiche. Uno dei principali obiettivi di Expo Spa e del suo ad e commissario unico di Expo, Giuseppe Sala, dopo essere stato perseguito e realizzato ha compiuto l'ultimo passo: una mappa che indica i principali luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori all'interno del sito. Presentata oggi, la Family Map di Expo e' uno strumento pratico per le famiglie che spiega e guida tra le proposte dei Paesi partecipanti e il palinsesto di eventi che renderanno divertente la visita. Il concept, infatti, attraverso il quale si e' cercato di calibrare l'Expo dei bambini e' quello di facilitare l'apprendimento e suscitare l'interesse attraverso il gioco. La mappa verra' aggiornata periodicamente: sara' distribuita ai visitatori e sara' scaricabile dal sito www.expo2015.org.

"I bambini - ha spiegato Sala - sono per noi visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare da un'area tematica dedicata, il Children Park. E abbiamo pensato altre iniziative come 'Childrenshare', un progetto di inclusione che ha consentito di selezionare 20 testimonianze dell'importante lavoro che tante organizzazioni portano avanti tutti i giorni nel promuovere partecipazione e conoscenza sul tema dell'alimentazione e dell'attenzione al corretto uso delle risorse. Anche gli spazi e i laboratori che i Paesi e gli altri partecipanti hanno attivato per valorizzare l'esperienza di visita 'in famiglia' rispondono a una nostra precisa intenzione: fare di Expo Milano 2015 un evento realmente family friendly". Le aree tematiche imprescindibili nel percorso per bambini vanno dal Parco della Biodiversita' (con 'le avventure nell'orto' di Fiera Bologna), al Padiglione Zero, dal Future Food District alla mostra Arts and Foods con un itinerario dedicato. Intensa anche la programmazione di Cascina Triulza e diversi gli appuntamenti delle organizzazioni internazionali come Onu-Unesco presso il Children Park, mentre l'Unione Europea accoglie i visitatori con un film - la storia di Alex e Sylvia - pensato per coinvolgere anche i bambini. Save The Children, invece, ha allestito un villaggio esperienziale per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo. Spazio ai bambini anche nei padiglioni nazionali, a partire da quello italiano passando per l'Austria, la Svizzera, l'Angola, il Qatar, e i cluster come quello del Cacao e Cioccolato, delle Zone Aride e delle Isole. Focalizzati sul tema anche le aziende, da Ferrero a Ethiad Alitalia, fino a Intesa SanPaolo. La programmazione degli eventi per bambini sara' disponibile sul sito, mentre l'appuntamento con la parata di Foody e' per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio.



EXPO 2015

I BAMBINI A EXPO MILANO 2015 PRESENTATA LA FAMILY MAP PER L'ESPOSIZIONE UNIVERSALE

🕒 22 APRILE 2015 👤 ELIGIO BONFRATE 💬 LASCIA UN COMMENTO

Una mappa che indica i principali luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori all'interno dell'Esposizione Universale. È stata presentata oggi la Family Map di Expo Milano 2015. Uno strumento pratico e utile per le famiglie, che illustra la ricchezza delle proposte dei Paesi Partecipanti e il palinsesto di eventi che renderanno divertente e memorabile la visita. La mappa verrà aggiornata periodicamente: sarà distribuita ai visitatori e sarà scaricabile dal sito www.expo2015.org.

L'Esposizione Universale di Milano è una straordinaria opportunità educativa: lo sforzo congiunto di moltissimi attori, attorno ad un tema importante, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Per questo motivo, la società Expo 2015 ha sostenuto sin dall'inizio il progetto di un'Area Tematica per i bambini, il Children Park, dando così un forte segnale di attenzione al mondo dell'infanzia.

Nel corso dell'incontro, il Commissario Unico delegato del Governo per **Expo Milano 2015 Giuseppe Sala** ha spiegato: *"I bambini sono per noi visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare da un'Area Tematica dedicata, il Children Park. E abbiamo pensato altre iniziative come 'Childrenshare', un progetto di inclusione che ha consentito di selezionare 20 testimonianze dell'importante lavoro che tante organizzazioni portano avanti tutti i giorni nel promuovere partecipazione e conoscenza sul tema dell'alimentazione e dell'attenzione al corretto uso delle risorse. Anche gli spazi e i laboratori che i Paesi e gli altri Partecipanti hanno attivato per valorizzare l'esperienza di visita 'in famiglia' rispondono a una nostra precisa intenzione: fare di Expo Milano 2015 un evento realmente family friendly".*

Il progetto **Children Park**, l'Area Tematica per i più piccoli, è frutto del lavoro del team di Reggio Children rappresentato da Claudia Giudici, Presidente dell'Istituzione dei Nidi e delle Scuole dell'infanzia del Comune di Reggio Emilia. *"Il concept e il contenuto educativo del percorso di gioco sono racchiusi nel sottotitolo 'Ring around the Planet, Ring around the Future': la metafora del gioco del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta, che deve essere di tutti. Si tratta di un giardino, un percorso lineare in otto tappe, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione, valorizzando la collaborazione e partecipazione di tutti i bambini".*

La gestione del Children Park, che sarà impegnativa e fattore chiave per la qualità educativa del progetto, è affidata alla competenza dei Servizi Educativi del Comune di Milano, rappresentati in conferenza dall'Assessore del Comune di Milano, Francesco Cappelli.

Bonfrate Eligio

22 Aprile 2015

Save The Children ha allestito un villaggio esperienziale per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo.

Nel **Padiglione Italia** troviamo la bellissima mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" con la giostra "Nutrire il Pianeta" ed il Juke-box dei desideri curata da MUST di Milano per Confindustria, e nel Vivaio Scuole del Palazzo Italia, ogni giorno sono programmati laboratori.

Nella Piazza della Biodiversità/Slowfood la chiocciola di Slow Food guida, attraverso una mostra interattiva e attività didattiche, grandi e piccini alla scoperta del meraviglioso mondo della biodiversità.

Molte iniziative sono dei Paesi Partecipanti: tra questi l'Austria, che nel suo Padiglione Breathe.Austria, ha sviluppato con il Museo dei Bambini di Vienna alcune installazioni per giocare con l'Aria. La Svizzera ha allestito una Kids Corner con attività per bambini e anche...una caccia al tesoro che si snoda in tutto il padiglione.

L'Angola assicura di considerare i più piccoli veri protagonisti: ha infatti allestito un "vegetable garden", giochi per bambini in tutto il padiglione e un'area workshop solo per loro! Il Qatar, nel suo sontuoso padiglione, ha una Creative Play Area for Kids.

I Cluster offrono molti interessanti spunti: nel Cluster del Cacao e Cioccolato c'è "**La fabbrica del cioccolato**" e Choco lab! tenda e piroga del Mali nel Cluster delle Zone Aride, mentre la Mauritania propone un pozzo da cui attingere l'acqua ed un cammello su cui salire! Nel Cluster delle Isole, una programmazione di attività e il gioco delle Pesca alle Maldive ! Eventi proposti da Illy nel cluster del Caffè (con Immaginario scientifico).

L'Area Kinder+Sport è interamente dedicata ai ragazzi: intende promuovere uno stile di vita sano per le nuove generazioni attraverso un percorso di esperienze e giochi legati al movimento.

Nella Kids Area di Ethiad Alitalia, i piccoli visitatori avranno l'opportunità di partire per un viaggio all'insegna del divertimento e della scoperta. Nel Padiglione Intesa SanPaolo una programmazione di spettacoli per bambini.

Bonfrate Eligio

22 Aprile 2015

Da segnalare anche il contributo di CONAI nel proporre materiali cartacei e video per promuovere la raccolta differenziata degli imballaggi. Laboratori sull'acqua grazie a San Pellegrino, sull'energia con Enel, intrattenimenti proposti da MSC.

La programmazione degli eventi per bambini sarà disponibile sul sito, ma l'appuntamento con la parata di Foody è per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio!!!

Durante l'incontro è stato infine illustrato il programma delle attività del progetto Childrenshare, che consente di ospitare a Milano, durante il semestre, i 20 progetti selezionati tra i 125 che hanno partecipato alla International Call lanciata lo scorso mese di novembre. Si tratta di una programmazione di valore di laboratori, spettacoli e mostre per bambini sui temi dell'Esposizione Universale. Tutti questi progetti saranno ospitati da Fondazione Muba presso la Rotonda di via Besana e affiancati dalla mostra gioco Childrenshare a cura di Muba. Si inizia il primo maggio con la performance partecipata "Workshop dei fiori danzanti" dell'artista francese Alexander Deng!

Expo formato bambini

Share this:  Facebook  Twitter  Google+  Pinterest  Email to a Friend



Nel cluster del cacao non poteva mancare la Fabbrica del cioccolato. Nel parco della Biodiversita' si potra' fare l'orto giocando con le mani nella terra. Al Children Park, il girotondo sara' attorno al mondo e "attorno al futuro". La Mauritania portera' un cammello su cui salire e al cluster del Mare si pescheranno pesciolini nelle acque cristalline delle Maldive. Sono alcune delle iniziative e "avventure" che Expo offrira' ai bambini e alle famiglie in visita al sito e che oggi sono state presentate dal commissario unico Giuseppe Sala con l'assessore comunale all'Educazione Francesco Cappelli, Sabina Cantarelli, curatrice del Children Park e Claudia Giudici, del team di Reggio Children che ha curato il progetto dell'area tematica riservata ai piu' piccoli. "Sara' un gran divertimento. I bambini rimarranno a bocca aperta", ha detto Sala: "Abbiamo oggi piu' di 500mila prenotazioni dalle scuole, ma puntiamo sulle visite delle famiglie – ha detto Sala – e i pacchetti che abbiamo

preparato per loro lo dimostrano. Quella per loro e per i bambini e' una offerta straordinaria: se c'e' un punto che fin dal primo giorno io ho creduto dovesse essere sviluppato e' proprio l'offerta per i bambini. Questa di oggi e' la presentazione piu' felice per me di questi cinque anni: e' giusto che i bambini siano subito introdotti ai temi dell'alimentazione, ma sara' anche un gran divertimento: rimarranno a bocca aperta". Le informazioni sulle iniziative dedicate a bimbi e genitori si potranno trovare sulla "Family Map di Expo Milano 2015", con le proposte dei Paesi Partecipanti e il palinsesto di eventi per rendere divertente la visita: verra' aggiornata periodicamente, sara' distribuita ai visitatori e sara' scaricabile dal sito www.expo2015.org. "I bambini sono per noi visitatori speciali: per loro – ha spiegato Sala – abbiamo messo in campo molte energie a cominciare da un'Area Tematica dedicata, il Children Park. E abbiamo pensato altre iniziative come 'Childrenshare', un progetto di inclusione che ha consentito di selezionare 20 testimonianze dell'importante lavoro che tante organizzazioni portano avanti tutti i giorni nel promuovere partecipazione e conoscenza sul tema dell'alimentazione e dell'attenzione al corretto uso delle risorse. Anche gli spazi e i laboratori che i Paesi e gli altri Partecipanti hanno attivato per valorizzare l'esperienza di visita 'in famiglia' rispondono a una nostra precisa intenzione: fare di Expo Milano 2015 un evento realmente family friendly". Il progetto Children Park, l'Area Tematica per i più piccoli, è frutto del lavoro del team di Reggio Children rappresentato da Claudia Giudici, Presidente dell'Istituzione dei Nidi e delle Scuole dell'infanzia del Comune di Reggio Emilia. "Il concept e il contenuto educativo del percorso di gioco sono racchiusi nel sottotitolo 'Ring around the Planet, Ring around the Future': la metafora del gioco del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta, che deve essere di tutti. Si tratta di un giardino, un percorso lineare in otto tappe, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione, valorizzando la collaborazione e partecipazione di tutti i bambini". (23 aprile 2015)



A Expo Milano 2015 arriva il Cioccolato "Buono" di Dolci Libertà realizzato

utilizzando monorigine selezionati dei paesi produttori

1 visita | 22 Aprile 10:53 - Vini e Sapori



Condividi



0



*È un cioccolato buono in tutti i sensi quello proposto a Expo Milano 2015 da Dolci Libertà, impresa di Alta Qualità Sociale, presente con un proprio street stand nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider. « Abbiamo raccolto volentieri la sfida posta da Expo sul tema dell'Alimentazione, cogliendo l'opportunità di questa straordinaria vetrina internazionale per proporre una serie di prodotti a base di cacao e cioccolato buoni per tutti (anche per chi deve fare i conti con eventuali intolleranze alimentari) e realizzati nel rispetto dell'Ambiente e delle Persone che lo producono», afferma **Dionigi Colombo**, fondatore e amministratore del Progetto **Dolci Libertà**, che realizza tutte le sue produzioni all'interno della*

Casa Circondariale di Busto Arsizio.

In particolare, nell'ambito della ricerca partner che **Eurochocolate** sta portando avanti con l'obiettivo di costruire un calendario eventi in grado di valorizzare al meglio i Paesi produttori presenti nel Cluster, **Dolci Libertà** proporrà cioccolato realizzato utilizzando **semilavorati monorigine selezionati,**

The logo for 'etalia' is displayed in a white, lowercase, sans-serif font against a dark blue rectangular background. The entire logo is enclosed within a thin white border.

22 Aprile 2015

provenienti prevalentemente da quelle Nazioni. Al **Camerun** sarà reso omaggio con un **cioccolato al latte 38%**, alla Costa d'Avorio con cioccolato **fondente al 65% e 70%**. **Cuba e São Tomé e Príncipe** saranno protagonisti con **monorigini fondenti**, il **Ghana** con un **monorigine latte al 40%** e anche il **Gabon** sarà adeguatamente rappresentato. « *Il nostro progetto--* sottolinea **Colombo** - vede spesso coinvolti detenuti *provenienti proprio dai Paesi produttori di Cacao, permettendo*

loro di diventare consapevoli della straordinaria risorsa di cui dispongono, e fornendo ulteriori motivazioni al loro pieno reinserimento sociale». Oltre ad una straordinaria scelta di Dragées e Tavolette abbinata a frutta secca di altissima qualità, **Dolci Libertà** proporrà nel proprio *street stand* anche Mini **Panettoni** classici e al cioccolato in confezioni speciali in onore della città che ospita l'evento. Tante sorprese che saranno di volta in volta presentate nello spazio eventi a partire dal cioccolatino allo zafferano coltivato in Brianza alla realizzazione di prodotti personalizzati tramite le nuove tecnologie di stampa 3D. **Eurochocolate e Dolci Libertà vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!** **Vini e Sapori**: portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Web: www.viniesapori.net

EXPO: LINDT APRE LE PORTE DELLA FACTORY DEL GUSTO

La filiale italiana del produttore di cioccolato svizzero ha presentato in anteprima la location progettata per Expo. Ne parla a Food l'amministratore delegato Fabrizio Parini



A una manciata di giorni dal taglio del nastro dell'Expo, Lindt Italia svela il suo progetto che sorgerà all'interno della manifestazione di cui è uno degli sponsor ufficiali. La filiale italiana del gruppo svizzero ha, infatti, alzato il sipario sulla Chocolate Factory, struttura realizzata per l'evento e in partnership con Eurochocolate, estesa su una superficie di 240 metri quadrati, affacciata sul Decumano e adiacente al cluster che raccoglierà i principali produttori di cacao. Una vera e propria oasi di piacere per tutti gli amanti del cioccolato che potranno deliziare il palato assaggiando una gamma di prodotti Lindt, nei quali spicca la limited edition pensata proprio per Expo e composta da quattro tavolette da 150 grammi preparate con cioccolato fondente al 72% in un duplice incarto di colore giallo e verde, e nella versione cioccolato al latte nella confezione azzurra e magenta. Il tutto a un prezzo di 3,5 euro per ogni singola confezione, mentre per la variante mini da 15 grammi il costo scenderà a 1 solo euro. La factory, come ha spiegato **Fabrizio Parini, amministratore delegato di Lindt Italia**, avrà un triplice obiettivo: "Raccontare le fasi della produzione, far assaggiare il cioccolato e spiegare la strategia dell'azienda orientata alla sostenibilità".

Il compito di coadiuvare le operazioni all'interno della struttura è stato affidato a un team esperto di Maîtres Chocolatiers, selezionati tra giovani talenti degli istituti alberghieri e pasticceri, con il ruolo di indirizzare i visitatori lungo un percorso non esclusivamente degustativo ed emozionale, ma anche cognitivo, fornendo le informazioni che sono alla base della produzione di cioccolato, dalla produzione delle materie prime e loro tracciabilità, fino alle tecniche di lavorazione seguite prima di giungere alla realizzazione del prodotto finale.

Il 2015 per Lindt quindi sarà un anno di grandi sfide da cogliere, grazie all'Esposizione Universale, e secondo quanto dichiarato a *Food* dallo stesso Parini dovrebbe chiudersi con un trend positivo, a dispetto delle criticità del mercato dei consumi. Per quanto riguarda in particolare il mercato del cioccolato e dei prodotti dolciari la nota più dolente per i produttori è rappresentata dal rialzo del prezzo delle materie prime (in particolare quello delle nocciole, che è addirittura raddoppiato negli ultimi tempi) ma Lindt conta di riassorbire in parte questi rincari, grazie alla gestione efficace della propria supply chain.



Condividi:



g+1

Commenti:

0

Expo a misura di bambini, arriva la family map per visite su misura

Contiene le tappe per itinerari di visita ideali e informazioni utili. *Sala: "I bambini per noi sono visitatori speciali, sarà anche un gran divertimento". E rassicura: "Expo sarà uno dei luoghi più protetti del mondo". Dal Children Park ai Padiglioni, ecco che cosa visitare con i più piccoli. E ogni giorno ci saranno due parate della mascotte Foody con gli amici frutti e ortaggi. **Guarda la mappa***

Alberto Taliani - Mer, 22/04/2015 - 20:57



commenta

g+1 0

Mi piace 3

Expo a misura di **famiglie** e **bambini**, perché quella che si inaugura il primo maggio è un'Esposizione Universale pensata fin dall'inizio proprio a loro. Con la possibilità di organizzare **percorsi dedicati** su tutto il sito per visitare i Padiglioni e le aree tematiche che organizzano moltissime iniziative per i più piccoli e scoprire le meraviglie del **Children Park**.



Conoscere, scoprire e divertirsi è la parola d'ordine. E in tema di divertimento va subito detto che **ogni giorno** ci sarà, alle 11.30 e alle 16, la colorata e allegra **parata** della mascotte **Foody** con i suoi simpatici amici frutti e ortaggi...

Il tutto si concretizza e si visualizza con la **Family Map** di Expo (**guarda la mappa**) in cui sono illustrate tutte le **tappe** ideali e le informazioni per le famiglie: facile da consultare è utilissima per programmare la visita nel grande mondo del cibo e della vita raccontato dal tema *Nutrire il Pianeta, Energia per Vita*. La mappa, che fornisce anche

informazioni sull'accoglienza per le famiglie con i servizi a disposizione e i suggerimenti utili, è stata realizzata in versione cartacea e in versione online, sarà distribuita ai visitatori, verrà aggiornata periodicamente e si potrà scaricare dal sito www.expo2015.org.

"I bambini per Expo sono visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare dall' area tematica Children Park - ha spiegato il commissario unico **Giuseppe Sala** -. Abbiamo più di 500mila prenotazioni dalle scuole, ma puntiamo sulle visite delle famiglie e i pacchetti che abbiamo preparato per loro lo dimostrano. E' un' offerta straordinaria: se c'è un punto che fin dal primo giorno io ho creduto dovesse essere sviluppato è proprio l'offerta per i bambini. Questa è la presentazione più felice per me di questi cinque anni. E' giusto che i bambini siano subito introdotti ai temi dell'alimentazione, ma sarà anche un gran divertimento: rimarranno a bocca aperta". E Sala ha parlato anche di **sicurezza** dicendo che è "comprensibile" la paura ma "Expo sarà uno dei luoghi più **protetti** del mondo".

Il **Children Park (guarda la mappa)**, realizzato in collaborazione con Reggio Children e gestito dal Comune di Milano, è composto di **otto tappe** di gioco dove i bambini, in particolare quelli dai quattro ai 10 anni, sono direttamente coinvolti fra divertimento, apprendimento, esperienze curiose e dirette sul tema "*Ring around the Planet, Ring around the Future, ovvero Giratonda intorno al Mondo, giratonda intorno al Futuro*". Si va dalla caccia alle gocce d'acqua per evitare sprechi, a un gioco multimediale in cui i bambini, trasformati in alberi, devono stare attenti a non far cadere le foglie, alla campana aromatica, dall'Orto gigante alla pesca di messaggi planetari, dal pulsare della vita all'energia a pedali fra esperienze sensoriali e interattive.



Come ha spiegato **Claudia Giudici**, presidente dell'Istituzione dei Nidi e delle Scuole dell'infanzia del Comune di Reggio Emilia: "Il concept e il contenuto educativo del percorso di gioco sono racchiusi nella metafora del gioco del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta, che deve essere di tutti. Si tratta di un giardino, un percorso lineare dove ogni tappa propone un gioco e una riflessione, valorizzando la collaborazione e partecipazione di tutti i bambini".

"Quasi tutto è adatto alle famiglie" ha aggiunto la curatrice del Children Park Sabina Cantarelli, spiegando che l'Expo dei bimbi va oltre il Children Park, perchè è tutta o quasi a misura del piccolo visitatore e per la famiglia, basti pensare ai servizi offerti da Chicco Artsana su tutto il sito espositivo: dai passeggini gratuiti ai pannolini. O alle iniziative in tanti Padiglioni espositivi che sono evidenziate nella Family Map.

Nello spettacolare **Padiglione Zero** ci sono le riproduzioni di decine di animali a misura reale, un albero gigante che spunta dal pavimento e il viaggio nel cibo e nella sua storia, mentre nel **Parco della Biodiversità** è la volta delle "avventure nell'orto", a **Cascina Triulza** c'è il Children Lab e ancora l'area pic-nic. Al **Future Food District** si scopre non solo il cibo di domani ma si fanno laboratori ed esperienze curiose come quella di vedere un robot in azione. Nel Padiglione esterno, alla **Triennale** di Milano (si entra con lo stesso biglietto di Expo), alla mostra *Arts&Foods* c'è un itinerario dedicato esclusivamente a bambini e adolescenti, un percorso "vietato agli adulti" con una sezione che declina il tema della relazione fra arti e cibi attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere pensati appositamente per il mondo dell'infanzia e quadri di Andy Warhol destinati ai più piccoli.

Nel **Padiglione Italia** troviamo la mostra *Fab Food. La fabbrica del gusto italiano* con la **giostra Nutrire il Pianeta** e il *Juke-box dei desideri* mentre e nel Vivaio Scuole di **Palazzo Italia**, ogni giorno ci saranno laboratori. Nella **Piazza della Biodiversità - Slowfood** la "chiocciola" fa da guida a una mostra interattiva e a attività didattiche alla scoperta mondo della biodiversità.

Anche organizzazioni internazionali hanno messo in campo contributi per i bambini, come i **video Leonardo** proposti da Onu-Unesco al Children Park e le grafiche create dall' Onu per i bambini nell'ambito dell'itinerario *Zero Hunger Challenge*. L'Unione Europea accoglie i visitatori con un **film d'animazione** - la storia di Alex e Sylvia - pensato per coinvolgere anche i bambini nel "coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore". E Save The Children ha allestito un villaggio per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo.

Anche molti Paesi partecipanti sono "family friendly". L'**Austria** ha sviluppato con il Museo dei Bambini di Vienna alcune installazioni per *giocare con l'aria*. La **Svizzera** ha allestito una kids corner e una caccia al tesoro. L'**Angola** un *vegetable garden*, giochi per bambini in tutto il padiglione e un'area workshop solo per loro. Il **Qatar** propone la *Creative Play Area for Kids*.

E ancora. Nel Cluster del Cacao e Cioccolato ci sono **La fabbrica del cioccolato** e il Choco lab; una tenda con una piroga del **Mali**, un pozzo per l'acqua e un cammello in quello della **Mauritania** nel Cluster delle Zone Aride. In quello delle Isole il gioco della pesca alle **Maldiva**. Illy, nel cluster del Caffè, propone l'*Immaginario scientifico*.

L'area **Kinder+Sport** è interamente dedicata ai ragazzi con l'obiettivo di promuovere uno stile di vita sano per le nuove generazioni attraverso un percorso di esperienze e giochi legati al movimento.

Infine in **città**, nei sei mesi Expo, ci sono le attività di **Childrenshare** con venti progetti selezionati tra i 125 che hanno partecipato alla international call lanciata lo scorso novembre: laboratori, spettacoli e mostre per bambini sui temi dell'Esposizione Universale ospitati da Fondazione Muba alla **Rotonda di via Besana**. Si inizia il primo maggio con la performance "Workshop dei fiori danzanti" dell'artista francese Alexander Deng.



A Expo Milano 2015 arriva il cioccolato "buono" di dolci libertà realizzato utilizzando Monorigine selezionati dei paesi produttori

Umbria Notizie Web 22 Aprile 2015 13:54 Notizie da: Regione Umbria



Fonte immagine: Umbria Notizie Web - [link](#)

(ASI) Milano. È un cioccolato buono in tutti i sensi quello proposto a Expo Milano 2015 da Dolci Libertà, impresa di Alta Qualità Sociale, presente con un proprio street stand nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.



22 Aprile 2015

EXPO, ARRIVA LA FAMILY MAP CON ITINERARI A MISURA DI BAMBINI

22 aprile 2015 15:57



2 0

Contiene tutte le tappe ideali e le informazioni utili. Sala: "I bambini per noi sono visitatori speciali, per sarà anche un gran divertimento". E rassicura: "Expo sarà uno dei luoghi più protetti del mondo". Dal Children Park ai Padiglioni, ecco che cosa visitare con i più piccoli. E ogni giorno ci saranno due parate della mascotte Foody con gli amici frutti e ortaggi. Scarica la mappa

Expo a misura di famiglie e bambini, perché quella che si inaugura il primo maggio è un'Esposizione Universale pensata fin dall'inizio proprio a loro. Con la possibilità di organizzare percorsi dedicati su tutto il sito per visitare i Padiglioni e le aree tematiche che organizzano moltissime iniziative per i più piccoli e scoprire le meraviglie del Children Park. Conoscere, scoprire e divertirsi è la parola d'ordine. E in tema di divertimento va subito detto che ogni giorno ci sarà, alle 11.30 e alle 16, la colorata e allegra parata della mascotte Foody con i suoi simpatici amici frutti e ortaggi...

Il tutto si concretizza e si visualizza con la Family Map di Expo (scarica la mappa) in cui sono illustrate tutte le tappe ideali e le informazioni per le famiglie: facile da consultare è utilissima per programmare la visita nel grande mondo del cibo e della vita raccontato dal tema Nutrire il Pianeta, Energia per Vita. La mappa, che fornisce anche informazioni sull'accoglienza per le famiglie con i servizi a disposizione e i suggerimenti utili, è stata realizzata in versione cartacea e in versione online, sarà distribuita ai visitatori, verrà aggiornata periodicamente e si potrà scaricare dal sito www.expo2015.org.

"I bambini per Expo sono visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare dall'area tematica Children Park - ha spiegato il commissario unico Giuseppe Sala -. Abbiamo più di 500mila prenotazioni dalle scuole, ma puntiamo sulle visite delle famiglie e i pacchetti che abbiamo preparato per loro lo dimostrano. E' un'offerta straordinaria: se c'è un punto che fin dal primo giorno io ho creduto dovesse essere sviluppato è proprio l'offerta per i bambini. Questa è la presentazione più felice per me di questi cinque anni. E' giusto che i bambini siano subito introdotti ai temi dell'alimentazione, ma sarà anche un gran divertimento: rimarranno a bocca aperta". E Sala ha parlato anche di sicurezza dicendo che è "comprensibile" la paura ma "Expo sarà uno dei luoghi più protetti del mondo".



22 Aprile 2015

Il Children Park (scarica la mappa), realizzato in collaborazione con Reggio Children e gestito dal Comune di Milano, è composto di otto tappe di gioco dove i bambini, in particolare quelli dai quattro ai 10 anni, sono direttamente coinvolti fra divertimento, apprendimento, esperienze curiose e dirette sul tema "Ring around the Planet, Ring around the Future, ovvero Girotondo intorno al Mondo, girotondo intorno al Futuro. Si va dalla caccia alle gocce d'acqua per evitare sprechi, a un gioco multimediale in cui i bambini, trasformati in alberi, devono stare attenti a non far cadere le foglie, alla campana aromatiche, dall'Orto gigante alla pesca di messaggi planetari, dal pulsare della vita all'energia a pedali fra esperienze sensoriali e interattive. Come ha spiegato Claudia Giudici, presidente dell'Istituzione dei Nidi e delle Scuole dell'infanzia del Comune di Reggio Emilia: "Il concept e il contenuto educativo del percorso di gioco sono racchiusi nella metafora del gioco del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta, che deve essere di tutti. Si tratta di un giardino, un percorso lineare dove ogni tappa propone un gioco e una riflessione, valorizzando la collaborazione e partecipazione di tutti i bambini".

"Quasi tutto è adatto alle famiglie" ha aggiunto la curatrice del Children Park Sabina Cantarelli, spiegando che l'Expo dei bimbi va oltre il Children Park, perchè è tutta o quasi a misura del piccolo visitatore e per la famiglia, basti pensare ai servizi offerti da Chicco Artsana su tutto il sito espositivo: dai passeggini gratuiti ai pannolini. O alle iniziative in tanti Padiglioni espositivi che sono evidenziate nella Family Map.

Nello spettacolare Padiglione Zero ci sono le riproduzioni di decine di animali a misura reale, un albero gigante che spunta dal pavimento e il viaggio nel cibo e nella sua storia, mentre nel Parco della Biodiversità è la volta delle "avventure nell'orto", a Cascina Triulza c'è il Children Lab e ancora l'area pic-nic. Al Future Food District si scopre non solo il cibo di domani ma si fanno laboratori ed esperienze curiose come quella di vedere un robot in azione. Nel Padiglione esterno, alla Triennale di Milano (si entra con lo stesso biglietto di Expo), alla mostra Arts&Foods c'è un itinerario dedicato esclusivamente a bambini e adolescenti, un percorso "vietato agli adulti" con una sezione che declina il tema della relazione fra arti e cibi attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere pensati appositamente per il mondo dell'infanzia e quadri di Andy Warhol destinati ai più piccoli.

Nel Padiglione Italia troviamo la mostra Fab Food. La fabbrica del gusto italiano con la giostra Nutrire il Pianeta e il Juke-box dei desideri mentre e nel Vivaio Scuole di Palazzo Italia, ogni giorno ci saranno laboratori. Nella Piazza della Biodiversità - Slowfood la "chiocciola" fa da guida a una mostra interattiva e a attività didattiche alla scoperta mondo della biodiversità.

Anche organizzazioni internazionali hanno messo in campo contributi per i bambini, come i video Leonardo proposti da Onu-Unesco al Children Park e le grafiche create dall' Onu per i bambini nell'ambito dell'itinerario Zero Hunger Challenge. L'Unione Europea accoglie i visitatori con un film d'animazione – la storia di Alex e Sylvia - pensato per coinvolgere anche i bambini nel "coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore". E Save The Children ha allestito un villaggio per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo.

Anche molti Paesi partecipanti sono "family fiendly". L'Austria ha sviluppato con il Museo dei Bambini di Vienna alcune installazioni per giocare con l'aria. La Svizzera ha allestito una kids corner e una caccia al tesoro. L' Angola un vegetable garden, giochi per bambini in tutto il padiglione e un'area workshop solo per loro. Il Qatar propone la Creative Play Area for Kids.

E ancora. Nel Cluster del Cacao e Cioccolato ci sono La fabbrica del cioccolato e il Choco lab; una tenda con una piroga del Mali, un pozzo per l'acqua e un cammello in quello della Mauritania nel Cluster delle Zone Aride. In quello delle Isole il gioco delle pesca alle Maldive. Illy, nel cluster del Caffè, propone l'Immaginario scientifico.

L'area Kinder+Sport è interamente dedicata ai ragazzi con l'obiettivo di promuovere uno stile di vita sano per le nuove generazioni attraverso un percorso di esperienze e giochi legati al movimento.

Infine in città, nei sei mesi Expo, ci sono le attività di Childrenshare con venti progetti selezionati tra i 125 che hanno partecipato alla international call lanciata lo scorso novembre: laboratori, spettacoli e mostre per bambini sui temi dell'Esposizione Universale ospitati da Fondazione Muba alla Rotonda di via Besana. Si inizia il primo maggio con la performance "Workshop dei fiori danzanti" dell'artista francese Alexander Deng.

I bambini a Expo Milano 2015 presenta la family map per l'esposizione universale

Una mappa che indica i principali luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori all'interno dell'Esposizione Universale. È stata presentata oggi la Family Map di Expo Milano 2015. Uno strumento pratico e utile per le famiglie, che illustra la ricchezza delle proposte dei Paesi Partecipanti e il palinsesto di eventi che renderanno divertente e memorabile la visita. La mappa verrà aggiornata periodicamente: sarà distribuita ai visitatori e sarà scaricabile dal sito www.expo2015.org. L'Esposizione Universale di Milano è una straordinaria opportunità educativa: lo sforzo congiunto di moltissimi attori, attorno ad un tema importante, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Per questo motivo, la società Expo 2015 ha sostenuto sin dall'inizio il progetto di un'Area Tematica per i bambini, il Children Park, dando così un forte segnale di attenzione al mondo dell'infanzia. Nel corso dell'incontro, il Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015 Giuseppe Sala ha spiegato: "I bambini sono per noi visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare da un'Area Tematica dedicata, il Children Park. E abbiamo pensato altre iniziative come 'Childrenshare', un progetto di inclusione che ha consentito di selezionare 20 testimonianze dell'importante lavoro che tante organizzazioni portano avanti tutti i giorni nel promuovere partecipazione e conoscenza sul tema dell'alimentazione e dell'attenzione al corretto uso delle risorse. Anche gli spazi e i laboratori che i Paesi e gli altri Partecipanti hanno attivato per valorizzare l'esperienza di visita 'in famiglia' rispondono a una nostra precisa intenzione: fare di Expo Milano 2015 un evento realmente family friendly". Il progetto Children Park, l'Area Tematica per i più piccoli, è frutto del lavoro del team di Reggio Children rappresentato da Claudia Giudici, Presidente dell'Istituzione dei Nidi e delle Scuole dell'infanzia del Comune di Reggio Emilia. "Il concept e il contenuto educativo del percorso di gioco sono racchiusi nel sottotitolo 'Ring around the Planet, Ring around the Future': la metafora del gioco del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta, che deve essere di tutti. Si tratta di un giardino, un percorso lineare in otto tappe, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione, valorizzando la collaborazione e partecipazione di tutti i bambini". La gestione del Children Park, che sarà impegnativa e fattore chiave per la qualità educativa del progetto, è affidata alla competenza dei Servizi Educativi del Comune di Milano, rappresentati in conferenza dall'Assessore del Comune di Milano, Francesco Cappelli. Sabina Cantarelli, curatore del Children Park, è impegnata nell'analisi dell'offerta complessiva verso questo speciale pubblico, ha avuto modo di verificare che l'attenzione all'infanzia, che si esprime anche nei servizi per le famiglie offerti da Chicco Artana su tutto il sito espositivo, è comune a moltissimi Padiglioni espositivi. Per questo è stata preparata una mappa che evidenzia alcuni punti di interesse. Le Aree Tematiche sono, nel percorso di visita con i bambini, punti imprescindibili: dal Parco della Biodiversità (con "le avventure nell'orto" di Fiera Bologna), allo straordinario viaggio nel cibo del Padiglione Zero, al Future Food District con molte possibilità di interazione e scoperta anche per i più piccoli (c'è anche un robot!) proposte da Coop. Un altro punto di forza è la mostra Arts & Foods – Area Tematica allestita alla Triennale di Milano, accessibile con lo stesso biglietto di ingresso dell'Esposizione Universale - con l'itinerario dedicato esclusivamente ai bambini e agli adolescenti, che potranno sperimentare un percorso "vietato agli adulti": una sezione che declina il tema della relazione tra arti e cibi attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere pensati appositamente per il mondo dell'infanzia. Fanno parte del percorso 100 quadri di Andy Warhol destinate ai più piccoli. Si segnala l'intensa programmazione di laboratori messa a punto nella Cascina Triulza ad opera della Società Civile: sarà quotidiana e di grande qualità. Tutta la Cascina è molto accogliente per le famiglie, con un'offerta pic nic a misura di bambino. Le Organizzazioni Internazionali hanno messo in campo contributi pensati per i bambini, come i video "Leonardo" proposti da ONU-UNESCO presso il Children Park e le grafiche create appositamente da ONU per i bambini nell'ambito dell'itinerario Zero Hunger Challenge. L'Unione Europea accoglie i visitatori con un film – la storia di Alex e Sylvia - pensato per coinvolgere anche i bambini nel "Coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore". Save The Children ha allestito un villaggio esperienziale per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo. Nel Padiglione Italia troviamo la bellissima mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" con la giostra "Nutrire il Pianeta" ed il Juke-box dei desideri curata da MUST di Milano per Confindustria, e nel Vivaio Scuole del Palazzo Italia, ogni giorno sono programmati laboratori. Nella Piazza della Biodiversità/Slowfood la chiocciola di Slow Food guida, attraverso una mostra interattiva e attività didattiche, grandi e piccini alla scoperta del meraviglioso mondo della biodiversità. Molte iniziative sono dei Paesi Partecipanti: tra questi l'Austria, che nel suo Padiglione Breathe.Austria, ha sviluppato con il Museo dei Bambini di Vienna alcune installazioni per giocare con l'Aria. La Svizzera ha allestito una Kids Corner con attività per bambini e anche...una caccia al tesoro che si snoda in tutto il padiglione. L'Angola assicura di considerare i più piccoli veri protagonisti: ha infatti allestito un "vegetable garden", giochi per bambini in tutto il padiglione e un'area workshop solo per loro! Il Qatar, nel suo sontuoso padiglione, ha una Creative Play Area for Kids. I Cluster offrono molti interessanti spunti: nel Cluster del Cacao e Cioccolato c'è "La fabbrica del cioccolato" e Choco lab! tenda e piroga del Mali nel Cluster delle Zone Aride, mentre la Mauritania propone un pozzo da cui attingere l'acqua ed un cammello su cui salire! Nel Cluster delle Isole, una programmazione di attività e il gioco delle Pesca alle Maldive! Eventi proposti da Illy nel cluster del Caffè (con Immaginario scientifico). L'Area Kinder+Sport è interamente dedicata ai ragazzi: intende promuovere uno stile di vita sano per le nuove generazioni attraverso un percorso di esperienze e giochi legati al movimento. Nella Kids Area di Ethiad Alitalia, i piccoli visitatori avranno l'opportunità di partire per un viaggio all'insegna del divertimento e della scoperta. Nel Padiglione Intesa SanPaolo una programmazione di spettacoli per bambini. Da segnalare anche il contributo di CONAI nel proporre materiali cartacei e video per promuovere la raccolta differenziata degli imballaggi. Laboratori sull'acqua grazie a San Pellegrino, sull'energia con Enel, intrattenimenti proposti da MSC. La programmazione degli eventi per bambini sarà disponibile sul sito, ma l'appuntamento con la parata di Foody è per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio!!! Durante l'incontro è stato infine illustrato il programma delle attività del progetto Childrenshare, che consente di ospitare a Milano, durante il semestre, i 20 progetti selezionati tra i 125 che hanno partecipato alla International Call lanciata lo scorso mese di novembre. Si tratta di una programmazione di valore di laboratori, spettacoli e mostre per bambini sui temi dell'Esposizione Universale. Tutti questi progetti saranno ospitati da Fondazione Muba presso la Rotonda di via Besana e affiancati dalla mostra gioco Childrenshare a cura di Muba. Si inizia il primo maggio con la performance partecipata "Workshop dei fiori danzanti" dell'artista francese Alexander Deng!

L'Expo tra giochi, film e fabbrica di cioccolato: «Evento per le famiglie» Le foto - La mappa

Spazi e itinerari per i bambini tra il sito di Rho, Cascina Triulza e la Triennale. Così l'Esposizione universale si prepara ad accogliere i bambini

di Paolo Foschini



Dalla Fabbrica di cioccolato alle Avventure nell'orto, dal Children Park ai laboratori della biodiversità e mille altre cose: sarà «un'Expo a misura di famiglie e soprattutto di bambini», dice il commissario Giuseppe Sala.

I percorsi per i più piccoli visitatori di Expo sono stati presentati ufficialmente ieri e sono tanti. Il più «dedicato» è il parco-giochi pensato per la fascia 3-10 anni dagli specialisti di Reggio Children, che come ha spiegato l'assessore ai Servizi educativi Francesco Cappelli sarà gestito dal Comune di Milano e comprende otto installazioni interattive per comprendere il valore dell'acqua, degli alberi, dell'energia, conoscere le voci degli animali e il profumo delle piante.

 Expo a misura di bambino: così sarà il Children Park



La seconda iniziativa è «Childrenshare», un progetto con venti testimonianze del lavoro delle numerose organizzazioni italiane e internazionali, dall'Onu all'Unesco, impegnate a promuovere la conoscenza del tema alimentazione e l'educazione a non sprecare le risorse. Ma le aree tematiche iniziano già ai diversi ingressi dell'Expo, da una parte con il Padiglione Zero e dall'altra col Parco della Biodiversità, mentre itinerari per bambini sono presenti anche al Future Food District e lungo la mostra «Arts & Foods» della Triennale. Intensa la programmazione di Cascina Triulza, e pensato per i bambini è anche il film proposto nel Padiglione dell'Unione Europea. Save The Children ha allestito un intero villaggio per raccontare l'importanza del cibo sulla salute dei bambini nel mondo. E attenzione ai bambini è prevista non solo in quasi tutti i padiglioni dei singoli Paesi ma soprattutto in alcuni cluster come quelli del cacao, delle zone aride, delle isole. La programmazione degli eventi per bambini sarà disponibile sul sito, mentre l'appuntamento con la parata di Foody è per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio. Una specifica Family Map, aggiornata via via, indicherà i principali appuntamenti all'interno del sito e si potrà scaricare dal sito Internet www.expo2015.org.

▶ **Expo a misura di bambino: Il Children Park**



23 APRILE 2015

LINK

<http://video.corriere.it/expo-misura-bambi>

EMBED

EMAIL 

«**Come confermato dal ministro Alfano** - ripete Sala - a garantire la sicurezza ci saranno più uomini del previsto e insisto a dire che Expo sarà uno dei posti più sicuri d'Italia. Un conto è la consapevolezza dei rischi, che abbiamo ben presente. Ma altrettanto pericoloso è diffondere l'idea di una Expo insicura». I numeri sono importanti: «Abbiamo finora più di 500 mila prenotazioni dalle scuole, ma puntiamo anche sulle visite delle famiglie».

A facilitare la visita di queste ultime sarà il servizio di sharing economy «CiaoMami», un sito patrocinato dal Padiglione Italia che consentirà ai genitori di mettere a disposizione, prenotare o condividere passeggini, marsupi, giocattoli e accessori vari per l'infanzia in modo da non doverseli portare per forza appresso da casa. Il servizio sarà gratuito e «per gli scambi degli oggetti ci si dovrà incontrare - spiega una delle ideatrici Martina Zavattin - proprio per aumentare le occasioni di contatto tra persone».

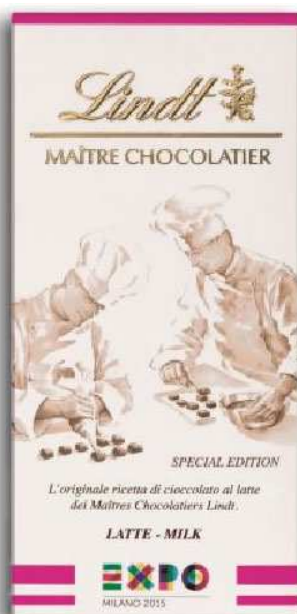
Concorsi per le scuole sono stati studiati anche da McDonald's, che ha stanziato 250 mila euro in premi vari per le classi vincitrici.

DA LINDT ESCLUSIVA SPECIAL EDITION DI TAVOLETTE DI CIOCCOLATO DEDICATA AD EXPO MILANO 2015

Fiere, Food, Suggestiti



In occasione di **Expo Milano 2015**, Lindt presenta le **tavolette di cioccolato** dedicate alla mostra internazionale che si terrà a Milano dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. Le referenze **Special Edition** saranno acquistabili per l'intero periodo nell'area shop della "The Chocolate Factory", lo spazio Lindt posizionato sul Decumano della manifestazione, a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato.



TAVOLETTE SPECIAL EDITION FOR EXPO MILANO 2015

La passione e la creatività dei Maîtres Chocolatiers Lindt hanno dato vita a quattro nuove tavolette in Special Edition, declinate nei colori iconici del logo di Expo Milano 2015.

Le **Tavolette Special Edition for Expo Milano 2015** sono disponibili nella versione di **cioccolato fondente** 72%, con incarto giallo e verde, e nella versione di **cioccolato al latte**, con incarto azzurro e magenta.

Le Tavolette Special Edition for Expo Milano 2015 da 100 gr. sono disponibili nell'area shop allestita nella "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 e in alcuni punti vendita Lindt selezionati – prezzo al pubblico consigliato: 3,50 euro.

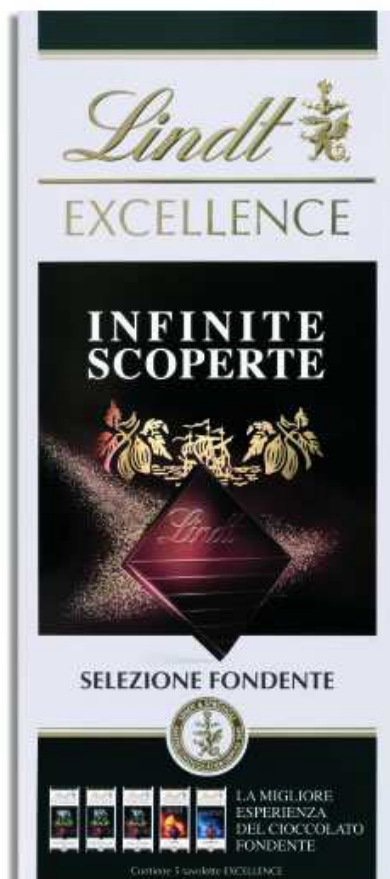
MINI TAVOLETTE SPECIAL EDITION FOR EXPO MILANO 2015

L'originale ricetta di cioccolato al latte creata con maestria dai Maîtres Chocolatiers Lindt si declina anche nelle quattro Mini Tavolette Special Edition for Expo Milano 2015.

Le Mini Tavolette Special Edition for Expo Milano 2015 da 15 gr. sono disponibili nell'area shop allestita nella "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 e in alcuni punti vendita Lindt selezionati – prezzo al pubblico consigliato: 1,00 euro.

MAXI TAVOLETTA EXCELLENCE E MAXI TAVOLETTA LINDOR SPECIAL EDITION FOR EXPO MILANO 2015

Per chi ama il gusto intenso e deciso del finissimo cioccolato fondente Lindt ottenuto dalla miscela dei cacao più pregiati, la storica Casa del cioccolato svizzero ha creato la Maxi Tavoletta Excellence Special Edition for Expo 2015, l'esclusiva confezione contenente le cinque ricette più amate di sempre: Excellence 70%, Excellence 85%, Excellence 90%, Excellence Orange Intense ed Excellence Fior di Sale.



La Maxi Tavoletta Excellence contenente 5 tavolette Excellence da 100 gr. nel formato sottile da degustazione è disponibile nell'area shop allestita nella "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 e in alcuni punti vendita Lindt selezionati – prezzo al pubblico consigliato: 15,00 euro.

Per tutti gli appassionati dell'irresistibile scioglievolezza di Lindor, Lindt ha creato la Maxi Tavoletta Lindor Special Edition for Expo Milano 2015 contenente tre tavolette Lindor Latte e due tavolette Lindor 60% cacao.

La ricetta segreta di Lindor, creata oltre 60 anni fa dai Maîtres Chocolatiers Lindt, divenuta poi celebre in tutto il mondo, non poteva certo mancare ad Expo Milano 2015!

La Maxi Tavoletta Lindor contenente 5 tavolette Lindor da 100 gr. è disponibile nell'area shop allestita nella "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 e in alcuni punti vendita Lindt selezionati – prezzo al pubblico consigliato: 15,00 euro.



22 Aprile 2015

I bambini a Expo Milano 2015 – Presentata la Family MAP per l'esposizione universale

APRILE 22ND, 2015 EXPO 2015

Mi piace Condividi Tweet 1 8+1 Consiglialo su Google

Una mappa che indica i principali luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori all'interno dell'Esposizione Universale

È stata presentata oggi la Family Map di Expo Milano 2015. Uno strumento pratico e utile per le famiglie, che illustra la ricchezza delle proposte dei Paesi Partecipanti e il palinsesto di eventi che renderanno divertente e memorabile la visita. La mappa verrà aggiornata periodicamente: sarà distribuita ai visitatori e sarà scaricabile dal sito www.expo2015.org.

L'Esposizione Universale di Milano è una straordinaria opportunità educativa: lo sforzo congiunto di moltissimi attori, attorno ad un tema importante, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Per questo motivo, la società Expo 2015 ha sostenuto sin dall'inizio il progetto di un'Area Tematica per i bambini, il Children Park, dando così un forte segnale di attenzione al mondo dell'infanzia.



Nel corso dell'incontro, il Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015 Giuseppe Sala ha spiegato: "I bambini sono per noi visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare da un'Area Tematica dedicata, il Children Park. E abbiamo pensato altre iniziative come 'Childrenshare', un progetto di inclusione che ha consentito di selezionare 20 testimonianze dell'importante lavoro che tante organizzazioni portano avanti tutti i giorni nel promuovere partecipazione e conoscenza sul tema dell'alimentazione e dell'attenzione al corretto uso delle risorse. Anche gli spazi e i laboratori che i Paesi e gli altri Partecipanti hanno attivato per valorizzare l'esperienza di visita 'in famiglia' rispondono a una nostra precisa intenzione: fare di Expo Milano 2015 un evento realmente family

friendly".

Il progetto Children Park, l'Area Tematica per i più piccoli, è frutto del lavoro del team di Reggio Children rappresentato da Claudia Giudici, Presidente dell'Istituzione dei Nidi e delle Scuole dell'infanzia del Comune di Reggio Emilia. "Il concept e il contenuto educativo del percorso di gioco sono racchiusi nel sottotitolo 'Ring around the Planet, Ring around the Future': la



22 Aprile 2015

metafora del gioco del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta, che deve essere di tutti. Si tratta di un giardino, un percorso lineare in otto tappe, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione, valorizzando la collaborazione e partecipazione di tutti i bambini".

La gestione del Children Park, che sarà impegnativa e fattore chiave per la qualità educativa del progetto, è affidata alla competenza dei Servizi Educativi del Comune di Milano, rappresentati in conferenza dall'Assessore del Comune di Milano, Francesco Cappelli.

Sabina Cantarelli, curatore del Children Park, e impegnata nell'analisi dell'offerta complessiva verso questo speciale pubblico, ha avuto modo di verificare che l'attenzione all'infanzia, che si esprime anche nei servizi per le famiglie offerti da Chicco Artsana su tutto il sito espositivo, è comune a moltissimi Padiglioni espositivi. Per questo è stata preparata una mappa che evidenzia alcuni punti di interesse.

Le Aree Tematiche sono, nel percorso di vista con i bambini, punti imprescindibili: dal Parco della Biodiversità (con "le avventure nell'orto" di Fiera Bologna), allo straordinario viaggio nel cibo del Padiglione Zero, al Future Food District con molte possibilità di interazione e scoperta anche per i più piccoli (c'è anche un robot!) proposte da Coop. Un altro punto di forza è la mostra Arts & Foods – Area Tematica allestita alla Triennale di Milano, accessibile con lo stesso biglietto di ingresso dell'Esposizione Universale – con l'itinerario dedicato esclusivamente ai bambini e agli adolescenti, che potranno sperimentare un percorso "vietato agli adulti": una sezione che declina il tema della relazione tra arti e cibi attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere pensati appositamente per il mondo dell'infanzia. Fanno parte del percorso 100 quadri di Andy Warhol destinate ai più piccoli.

Si segnala l'intensa programmazione di laboratori messa a punto nella Cascina Triulza ad opera della Società Civile: sarà quotidiana e di grande qualità. Tutta la Cascina è molto accogliente per le famiglie, con un'offerta picnic a misura di bambino.

Le Organizzazioni Internazionali hanno messo in campo contributi pensati per i bambini, come i video "Leonardo" proposti da ONU-UNESCO presso il Children Park e le grafiche create appositamente da ONU per i bambini nell'ambito dell'itinerario Zero Hunger Challenge.

L'Unione Europea accoglie i visitatori con un film – la storia di Alex e Sylvia – pensato per coinvolgere anche i bambini nel "Coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore".

Save The Children ha allestito un villaggio esperienziale per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo.

Nel Padiglione Italia troviamo la bellissima mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" con la giostra "Nutrire il Pianeta" ed il Juke-box dei desideri curata da MUST di Milano per Confindustria, e nel Vivaio Scuole del Palazzo Italia, ogni giorno sono programmati laboratori.

Nella Piazza della Biodiversità/Slowfood la chiocciola di Slow Food guida, attraverso una mostra interattiva e attività didattiche, grandi e piccini alla scoperta del meraviglioso mondo della biodiversità.



22 Aprile 2015

Molte iniziative sono dei Paesi Partecipanti: tra questi l'Austria, che nel suo Padiglione Breathe.Austria, ha sviluppato con il Museo dei Bambini di Vienna alcune installazioni per giocare con l'Aria. La Svizzera ha allestito una Kids Corner con attività per bambini e anche... una caccia al tesoro che si snoda in tutto il padiglione.

L'Angola assicura di considerare i più piccoli veri protagonisti: ha infatti allestito un "vegetable garden", giochi per bambini in tutto il padiglione e un'area workshop solo per loro! Il Qatar, nel suo sontuoso padiglione, ha una Creative Play Area for Kids. I Cluster offrono molti interessanti spunti: nel Cluster del Cacao e Cioccolato c'è "La fabbrica del cioccolato" e Choco lab! tenda e piroga del Mali nel Cluster delle Zone Aride, mentre la Mauritania propone un pozzo da cui attingere l'acqua ed un cammello su cui salire! Nel Cluster delle Isole, una programmazione di attività e il gioco delle Pesca alle Maldive! Eventi proposti da Illy nel cluster del Caffè (con Immaginario scientifico).

L'Area Kinder+Sport è interamente dedicata ai ragazzi: intende promuovere uno stile di vita sano per le nuove generazioni attraverso un percorso di esperienze e giochi legati al movimento.

Nella Kids Area di Ethiad Alitalia, i piccoli visitatori avranno l'opportunità di partire per un viaggio all'insegna del divertimento e della scoperta. Nel Padiglione Intesa SanPaolo una programmazione di spettacoli per bambini.

Da segnalare anche il contributo di CONAI nel proporre materiali cartacei e video per promuovere la raccolta differenziata degli imballaggi. Laboratori sull'acqua grazie a San Pellegrino, sull'energia con Enel, intrattenimenti proposti da MSC.

La programmazione degli eventi per bambini sarà disponibile sul sito, ma l'appuntamento con la parata di Foody è per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio!!!

Durante l'incontro è stato infine illustrato il programma delle attività del progetto Childrenshare, che consente di ospitare a Milano, durante il semestre, i 20 progetti selezionati tra i 125 che hanno partecipato alla International Call lanciata lo scorso mese di novembre. Si tratta di una programmazione di valore di laboratori, spettacoli e mostre per bambini sui temi dell'Esposizione Universale. Tutti questi progetti saranno ospitati da Fondazione Muba presso la Rotonda di via Besana e affiancati dalla mostra gioco Childrenshare a cura di Muba. Si inizia il primo maggio con la performance partecipata "Workshop dei fiori danzanti" dell'artista francese Alexander Deng!



Milano, 22 aprile 2015

Expo 2015 SpA – Ufficio Stampa



A Expo Milano 2015 arriva il cioccolato “Buono” di dolci libertà

22 aprile 2015

Condividi Tweet 2 Mi piace 3

È un cioccolato buono in tutti i sensi quello proposto a Expo Milano 2015 da Dolci Libertà, impresa di Alta Qualità Sociale, presente con un proprio street stand nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

«Abbiamo raccolto volentieri la sfida posta da Expo sul tema dell’Alimentazione, cogliendo l’opportunità di questa straordinaria vetrina internazionale per proporre una serie di prodotti a base di cacao e cioccolato buoni per tutti (anche per chi deve fare i conti con eventuali intolleranze alimentari) e realizzati nel rispetto dell’Ambiente e delle Persone che lo producono», afferma Dionigi Colombo, fondatore e amministratore del Progetto Dolci Libertà, che realizza tutte le sue produzioni all’interno della Casa Circondariale di Busto Arsizio.

In particolare, nell’ambito della ricerca partner che Eurochocolate sta portando avanti con l’obiettivo di costruire un calendario eventi in grado di valorizzare al meglio i Paesi produttori presenti nel Cluster, Dolci Libertà proporrà cioccolato realizzato utilizzando semilavorati monorigine selezionati, provenienti prevalentemente da quelle Nazioni.

Al Camerun sarà reso omaggio con un cioccolato al latte 38%, alla Costa d’Avorio con cioccolato fondente al 65% e 70%. Cuba e São Tomé e Príncipe saranno protagonisti con monorigini fondenti, il Ghana con un monorigine latte al 40% e anche il Gabon sarà adeguatamente rappresentato.

«Il nostro progetto – sottolinea Colombo – vede spesso coinvolti detenuti provenienti proprio dai Paesi produttori di Cacao, permettendo loro di diventare consapevoli della straordinaria risorsa di cui dispongono, e fornendo ulteriori motivazioni al loro pieno reinserimento sociale».

Oltre ad una straordinaria scelta di Dragées e Tavolette abbinata a frutta secca di altissima qualità, Dolci Libertà proporrà nel proprio street stand anche Mini Panettoni classici e al cioccolato in confezioni speciali in onore della città che ospita l’evento. Tante sorprese che saranno di volta in volta presentate nello spazio eventi a partire dal cioccolatino allo zafferano coltivato in Brianza alla realizzazione di prodotti personalizzati tramite le nuove tecnologie di stampa 3D.

Eurochocolate e Dolci Libertà vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

A Expo Milano 2015 arriva il cioccolato "buono" di dolci libertà realizzato utilizzando Monorigine selezionati dei paesi produttori

Redazione Cronaca 22 Aprile 2015



(ASI) Milano. È un cioccolato buono in tutti i sensi quello proposto a Expo Milano 2015 da Dolci Libertà, impresa di Alta Qualità Sociale, presente con un proprio street stand nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

«Abbiamo raccolto volentieri la sfida posta da Expo sul tema dell'Alimentazione, cogliendo l'opportunità di questa straordinaria vetrina internazionale per proporre una serie di prodotti a base di cacao e cioccolato buoni per tutti (anche per chi deve fare i conti con eventuali intolleranze alimentari) e realizzati nel rispetto dell'Ambiente e delle Persone che lo producono», afferma Dionigi Colombo, fondatore e amministratore del Progetto Dolci Libertà, che realizza tutte

le sue produzioni all'interno della Casa Circondariale di Busto Arsizio.

In particolare, nell'ambito della ricerca partner che Eurochocolate sta portando avanti con l'obiettivo di costruire un calendario eventi in grado di valorizzare al meglio i Paesi produttori presenti nel Cluster, Dolci Libertà proporrà cioccolato realizzato utilizzando semilavorati monorigine selezionati, provenienti prevalentemente da quelle Nazioni.

Al Camerun sarà reso omaggio con un cioccolato al latte 38%, alla Costa d'Avorio con cioccolato fondente al 65% e 70%. Cuba e São Tomé e Príncipe saranno protagonisti con monorigini fondenti, il Ghana con un monorigine latte al 40% e anche il Gabon sarà adeguatamente rappresentato.

«Il nostro progetto - sottolinea Colombo - vede spesso coinvolti detenuti provenienti proprio dai Paesi produttori di Cacao, permettendo loro di diventare consapevoli della straordinaria risorsa di cui dispongono, e fornendo ulteriori motivazioni al loro pieno reinserimento sociale».

Oltre ad una straordinaria scelta di Dragées e Tavolette abbinata a frutta secca di altissima qualità, Dolci Libertà proporrà nel proprio street stand anche Mini Panettoni classici e al cioccolato in confezioni speciali in onore della città che ospita l'evento. Tante sorprese che saranno di volta in volta presentate nello spazio eventi a partire dal cioccolatino allo zafferano coltivato in Brianza alla realizzazione di prodotti personalizzati tramite le nuove tecnologie di stampa 3D.

Eurochocolate e Dolci Libertà vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!



**22 Aprile 2015 - 10:51**

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 174 volte

A Expo Milano 2015 arriva il Cioccolato "Buono" di Dolci Libertà realizzato utilizzando

monorigine selezionati dei paesi produttori

È un cioccolato buono in tutti i sensi quello proposto a Expo Milano 2015 da Dolci Libertà, impresa di Alta Qualità Sociale, presente con un proprio street stand nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



g+

«Abbiamo raccolto volentieri la sfida posta da Expo sul tema dell'Alimentazione, cogliendo l'opportunità di questa straordinaria vetrina internazionale per proporre una serie di prodotti a base di cacao e cioccolato buoni per tutti (anche per chi deve fare i conti con eventuali intolleranze alimentari) e realizzati nel rispetto dell'Ambiente e delle Persone che lo producono», afferma **Dionigi Colombo**, fondatore e amministratore del Progetto **Dolci Libertà**, che realizza tutte le sue produzioni all'interno della **Casa Circondariale di Busto Arsizio**.

In particolare, nell'ambito della ricerca *partner* che **Eurochocolate** sta portando avanti con l'obiettivo di costruire un calendario eventi in grado di valorizzare al meglio i Paesi produttori presenti nel Cluster, **Dolci Libertà** proporrà cioccolato realizzato utilizzando **semilavorati monorigine selezionati**, provenienti prevalentemente da quelle Nazioni.

Al **Camerun** sarà reso omaggio con un **cioccolato al latte 38%**, alla Costa d'Avorio con cioccolato **fondente al 65% e 70%**. **Cuba e São Tomé e Príncipe** saranno protagonisti con **monorigini fondenti**, il **Ghana** con un **monorigine latte al 40%** e anche il **Gabon** sarà adeguatamente rappresentato.

«Il nostro progetto -- sottolinea Colombo -- vede spesso coinvolti detenuti provenienti proprio dai Paesi produttori di Cacao, permettendo loro di diventare consapevoli della straordinaria risorsa di cui dispongono, e fornendo ulteriori motivazioni al loro pieno reinserimento sociale».

Oltre ad una straordinaria scelta di Dragées e Tavolette abbinata a frutta secca di altissima qualità, **Dolci Libertà** proporrà nel proprio *street stand* anche Mini **Panettoni** classici e al cioccolato in confezioni speciali in onore della città che ospita l'evento. Tante sorprese che saranno di volta in volta presentate nello spazio eventi a partire dal cioccolatino allo zafferano coltivato in Brianza alla realizzazione di prodotti personalizzati tramite le nuove tecnologie di stampa 3D.

Eurochocolate e Dolci Libertà vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

di **Dino Bortone**



"FESTEGGIA CON EUROCHOCOLATE A EXPO 2015" - MILANO (MI)

22 Apr 2015

A cura di **Redazione di www.vogliadisalute.it****FESTEGGIA I TUOI MOMENTI IMPORTANTI A EXPO MILANO 2015!****NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO PUOI PRENOTARE IL ROOF GARDEN FIRMATO EUROCHOCOLATE**

Festeggia i tuoi momenti importanti a Expo Milano 2015! Puoi farlo nel Cluster Cacao e Cioccolato, prenotando l'esclusivo **Roof Garden**, firmato Eurochocolate, capace di ospitare fino a 100 persone e realizzato sul tetto del Padiglione Distretti Italiani del Cioccolato.

Un'opportunità imperdibile per festeggiare in maniera originale lauree, compleanni, anniversari aziendali e per trascorrere dolci e irripetibili momenti in compagnia di amici e parenti.

«**La nostra proposta** - dichiara Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate - è rivolta a tutti coloro che hanno intenzione di celebrare qualcosa di importante nella loro vita o che vogliono sottolineare un momento o un traguardo significativo per la propria azienda. Siamo entusiasti di poter mettere a loro disposizione alcuni degli esclusivi spazi che compongono il paesaggio dell'imminente Esposizione Universale».

«Organizzare la propria festa nella fantastica cornice di Expo Milano 2015 può sembrare impossibile, ma grazie ad Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, questo desiderio può diventare realtà».

Un'idea semplice e da prendere al volo, approfittando anche della vantaggiosa offerta del ticket serale per invitare chi si vuole.

Spegnere la propria torta di compleanno, rigorosamente al cioccolato, o improvvisare un'avvincente caccia al tesoro nel più dolce dei Cluster sono solo alcune delle iniziative possibili per arricchire di emozioni una giornata indimenticabile.

Per saperne di più e ricevere tutte le informazioni necessarie, basta scrivere un'email all'indirizzo myparty@cocoachocolatecluster.org, indicando ad oggetto "Party Roof Garden" e specificando il proprio nome, cognome, la data d'interesse e un recapito telefonico al quale essere contattati.

La mia Laurea? Il mio compleanno? L'anniversario aziendale?

Io li festeggio ad Expo Milano 2015! E tu cosa aspetti?!

www.eurochocolate.com



Cuba participará en Exposición Universal Milán 2015

23.04.2015

 E-mail  Imprimir

Por: Indira Román

Cuba: camino hacia la soberanía alimentaria será el tema central del pabellón de la Mayor de Las Antillas en **Expo Milán 2015**, un evento al cual se espera asistan más de 20 millones de personas.

Especialistas de la Cámara de Comercio de Cuba aseguraron al **Grupo Excelencias** que aspiran a que el Stand cubano sea una ventana de negocios de la Isla hacia el mundo. Una oportunidad para estimular la inversión extranjera directa, impulsar la exportación de productos y servicios y consolidar el destino turístico Cuba en el mercado europeo, particularmente, en Italia.

Quienes visiten este Pabellón encontrarán la historia de la Isla a través de su cocina, fusión de los aborígenes, españoles, africanos, francés, chino, árabes y criollos. Disfrutarán de un buen tabaco, ron, café y cacao. Precisamente, el stand es parte del Cluster del Cacao, pues Cuba también describe su Estación de Investigación de este producto. La Isla llevará, también, sus experiencias en biotecnología agrícola.

Presentaciones de artistas y productos, degustaciones, informaciones sobre oportunidades para el comercio, las inversiones y el turismo en Cuba serán algunas de las propuestas del Pabellón cubano.

Aunque matizada por su condición entonces de colonia española, Cuba participa desde las primeras exposiciones en el Siglo XIX. Una de sus muestras más llamativa fue el proyecto del Acueducto de Albear laureado en las Exposiciones Universales de Filadelfia, en 1876, y París, en 1878, donde obtuvo medalla de oro y fue calificada como una de las construcciones más relevantes del siglo XIX a nivel mundial.

Esta vez, la Expo Universal tendrá un área de un millón de metros cuadrados. Ciencia para la seguridad y calidad alimentaria, Innovación en la cadena de abasto de alimento agropecuarios, Tecnología para la agricultura y la biodiversidad, Educación nutricional, Solidaridad y cooperación en alimentos, Alimentos para mejores niveles de vida y Alimentos en las culturas del mundo y grupos étnicos serán los subtemas.

Las Exposiciones Universales tiene lugar cada cinco años, y están consideradas los espacios más importante donde las naciones exponen sus políticas sociales y resultados sobre temáticas de sumo interés para el planeta.

EXPO 2015 – Pronta la fabbrica del cioccolato di Lindt

apr 23, 2015. 👁 11 🗨 0

CONDIVIDI



MILANO – Tutto pronto per “The Chocolate Factory”, la fabbrica del cioccolato di Lindt Italia, filiale del gruppo svizzero Lindt & Sprüngli, big mondiale del cioccolato di qualità. Lindt Italia è official sponsor di Expo.

“The Chocolate Factory” si colloca sul Decumano, a fianco del cluster del cacao e del cioccolato, dove saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao.

Il cuore della “The Chocolate Factory”, si estende su 240 metri quadrati, sarà proprio l’area dedicata ai maîtres chocolatiers.

La multinazionale svizzera ha creato la Maîtres Chocolatiers Academy, un progetto di formazione dedicato ai giovani.

Nel progetto sono stati coinvolti istituti alberghieri e di pasticceria, tra i quali l’Ifse di Piobesi Torinese e l’Istituto De Filippi di Varese, così come un gruppo di professionisti del settore.

“Siamo orgogliosi di partecipare a questo evento – commenta Fabrizio Parini, ceo di Lindt Italia – che ci permetterà di essere interlocutori privilegiati sui temi legati all'alimentazione. Lindt, infatti, grazie al controllo del processo produttivo, dalle fave di cacao sino al prodotto finito, è da sempre una azienda che fa della qualità, della tecnologia produttiva e della sicurezza alimentare elementi centrali della propria missione. Racconteremo i progetti di sostenibilità e di tracciabilità con particolare focalizzazione sull'approvvigionamento sostenibile del cacao e delle altre materie prime del cioccolato, spiegheremo perché il cioccolato Lindt è così unico e faremo vedere l'arte, la maestria, la passione dei nostri maîtres chocolatiers”.

Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, la “The Chocolate Factory” Lindt si aprirà con un percorso emozionale ed educativo dedicato ai segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta, passando per le diverse fasi di lavorazione come la tostatura, la raffinazione, il concaggio, il modellaggio e il confezionamento.

A seguire un'area dedicata ai fondatori David Sprüngli, che in una piccola pasticceria nella città vecchia di Zurigo iniziò con il figlio a produrre cioccolato, e Rodolphe Lindt che nel 1879 inventò la prima “conca”, una speciale macchina per produrre il cioccolato fondente che si scioglie in bocca.

Lindt & Sprüngli ha 8 stabilimenti più i 4 della neo acquisita Russell Stover. Il fatturato 2014 è stato di 3,39 miliardi di franchi svizzeri, +17,4% rispetto al 2013

FAIRTRADE PORTA IL COMMERCIO EQUO SOLIDALE A EXPO: PREVISTI 30 EVENTI

 Inserito Giovedì, 23 aprile, 2015 - 12:30

Dal 1 maggio al 30 ottobre Fairtrade porta a Milano la best practice di un circuito internazionale che, coinvolgendo aziende e consumatori, sostiene gli agricoltori e i lavoratori di Asia, Africa e America Latina, promuovendo l'empowerment, ovvero lo sviluppo, di tutti i protagonisti delle filiere agricole.



Nutrire il pianeta sì, ma a quali condizioni? Sostenibilità sociale, economica ed ambientale: questo è il filo conduttore della partecipazione di Fairtrade ad Expo. Un percorso che toccherà le varie sfaccettature dell'impegno del commercio equo certificato nell'assicurare più giustizia lungo le filiere alimentari.

Fairtrade infatti lavora per garantire ai produttori migliori condizioni di lavoro, rispetto delle comunità locali e della biodiversità; alle aziende offre opportunità di caratterizzare i propri approvvigionamenti nei termini della sostenibilità, mentre ai consumatori propone di sostenere un'economia virtuosa attraverso la spesa quotidiana, grazie ad un Marchio riconoscibile sulle confezioni di migliaia di prodotti, il Marchio etico più riconosciuto al

mondo (Globescan 2013). Appuntamenti per tutto il semestre.

L'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto, l'assemblea dei soci, e il Fairtrade day (la giornata Expo dedicata a Fairtrade) sono alcuni degli appuntamenti istituzionali, a cui si aggiungono convegni, workshop, la proiezione di corto e lungometraggi che affronteranno il tema dei diritti dei lavoratori, dell'empowerment delle donne, del rispetto dell'ambiente.

Complessivamente, da maggio ad ottobre, saranno una trentina gli eventi organizzati da Fairtrade Italia e in collaborazione con partner, tra cui l'Università Ca' Foscari, i soci di Fairtrade Italia come GVC Italia e Coop, Chico Mendes Modena, ma anche organizzazioni come Next, Carbonsink e Iscos. Inoltre è prevista la partecipazione ad alcuni eventi organizzati dal Ministero degli Affari Esteri. Prodotti con una storia. All'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate, per tutta la durata della manifestazione, sarà presente uno stand Fairtrade, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alce Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti. Inoltre, all'interno del supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico. Infine, nell'Area Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato e nell'Exhibition Area di fronte al Supermercato del futuro, avranno luogo degli incontri di approfondimento sulla storia dei prodotti organizzati dalle aziende partner. Oltre ad alcuni incontri sulle filiere gestiti da Coop, la Fucina delle Scienze realizzerà degli science show, Alce Nero dei choco show e dei racconti sul cacao, mentre Otto Chocolates ha in programma degustazioni, choco fusion, giochi e proiezioni video.

I volti di Fairtrade. La partecipazione del circuito internazionale Fairtrade sarà rappresentata da Marike De Peña, presidente di Fairtrade International e ambasciatrice del progetto dedicato alle donne di Expo2015, "WE- Women for Expo". Presidente della cooperativa di bananeros Banelino, De Peña è anche direttrice del network di produttori Fairtrade dell'America Latina (CLAC). Ad alcune iniziative parteciperanno anche agricoltori Fairtrade di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, banane, cacao, zucchero di canna e noci dell'Amazzonia: porteranno ad Expo le istanze del mondo contadino sul futuro delle produzioni agricole. La loro partecipazione sarà possibile grazie alla collaborazione con partner quali Coop Italia, Coop Lombardia e Coop. Chico Mendes Modena. Un blog dedicato racconta il percorso che Fairtrade svolgerà nel semestre, tra le produzioni sostenibili e l'empowerment degli agricoltori di oltre 70 Paesi in via di sviluppo.

Il calendario completo degli eventi sarà disponibile per l'inaugurazione della manifestazione.

Pronta la fabbrica del cioccolato di Lindt per Expo

Tutto pronto per "The Chocolate Factory", la fabbrica del cioccolato di **Lindt Italia**, filiale del gruppo svizzero Lindt & Sprüngli, big mondiale del cioccolato di qualità. Lindt Italia è official sponsor di Expo. "The Chocolate Factory" si colloca sul Decumano, a fianco del cluster del cacao e del cioccolato, dove saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao.



Rendering della fabbrica del cioccolato Lindt

Il cuore della "The Chocolate Factory", si estende su 240 metri quadrati, sarà proprio l'area dedicata ai maîtres chocolatiers. La multinazionale svizzera ha creato la Maîtres Chocolatiers Academy, un progetto di formazione dedicato ai giovani. Nel progetto sono stati coinvolti istituti alberghieri e di pasticceria, tra i quali l'Ifse di Piobesi Torinese e l'Istituto De Filippi di Varese, così come

un gruppo di professionisti del settore.

"Siamo orgogliosi di partecipare a questo evento – commenta Fabrizio Parini, ceo di Lindt Italia – che ci permetterà di essere interlocutori privilegiati sui temi legati all'alimentazione. Lindt, infatti, grazie al controllo del processo produttivo, dalle fave di cacao sino al prodotto finito, è da sempre una azienda che fa della qualità, della tecnologia produttiva e della sicurezza alimentare elementi centrali della propria missione. Racconteremo i progetti di sostenibilità e di tracciabilità con particolare focalizzazione sull'approvvigionamento sostenibile del cacao e delle altre materie prime del cioccolato, spiegheremo perché il cioccolato Lindt è così unico e faremo vedere l'arte, la maestria, la passione dei nostri maîtres chocolatiers".

La squadra di maîtres chocolatiers Lindt lavorerà ogni giorno per fare assaggiare le loro esclusive creazioni e le boules Lindor, uno dei prodotti icona dell'azienda svizzera. Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, la "The Chocolate Factory" Lindt si aprirà con un percorso emozionale ed educativo dedicato ai segreti della produzione



Un maitre chocolatier Lindt

del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta, passando per le diverse fasi di lavorazione come la tostatura, la raffinazione, il concaggio, il modellaggio e il confezionamento.

A seguire un'area dedicata ai fondatori David Sprüngli, che in una piccola pasticceria nella città vecchia di Zurigo iniziò con il figlio a produrre cioccolato, e Rodolphe Lindt che nel 1879 inventò la prima "conca", una speciale macchina per produrre il cioccolato fondente che si scioglie in bocca.

Lindt & Sprüngli ha 8 stabilimenti più i 4 della neo acquisita Russell Stover. Il fatturato 2014 è stato di 3,39 miliardi di franchi svizzeri, +17,4% rispetto al 2013

CHOCO COCKTAIL! SE CACAO E CIOCCOLATO FINISCONO NELLO SHAKER... PLANET ONE SERVICE CON EUROCHOCOLATE A EXPO MILANO 2015

**CHOCO COCKTAIL! SE CACAO E CIOCCOLATO FINISCONO NELLO SHAKER...
PLANET ONE SERVICE CON EUROCHOCOLATE A EXPO MILANO 2015**

Il mondo dei *cocktail* incontra quello del cacao e cioccolato. Avviene ad **Expo Milano 2015**, grazie alla collaborazione fra **Eurochocolate** e **Planet One Service**, insieme nel **Cluster Cacao e Cioccolato**. Una



partnership suggellata da cinquantquattro appuntamenti dedicati all'arte della *miscelazione*, perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. **Choco Cocktail** è il nome degli spettacolari e coinvolgenti appuntamenti durante i quali l'ingrediente più dolce finirà nello *shaker* per diventare ancora più irresistibile. A far volteggiare le bottiglie in modo *scenografico*, saranno *bartender* del calibro di **Bruno Vanzan**, campione del mondo di *Flair* (le tecniche acrobatiche nella preparazione di *cocktail*) che ha conseguito 23 vittorie internazionali in oltre 100 gare disputate in venticinque Paesi. Insieme a lui, altri esperti *mixologist* daranno prova di talento e abilità, esercitandosi in cinque aree tematiche: **Cocktail Design** (per trasformare i *cocktail* in golose opere d'arte), **Mixology** (per sperimentare nuovi abbinamenti fra distillati e cioccolato), **Ice Cream Cocktail** (per proporre deliziose creazioni a base di gelato), **Coffee&Cocoa** (per favorire l'incontro fra due grandi eccellenze italiane), **Chocoa Flair** (per realizzare favolosi *cocktails*). Ingrediente principe sarà ovviamente il cioccolato, senza mai dimenticare il cacao e i principali Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

Per tutta la durata di Expo Milano 2015 [Planet One Service](#), che dal 1991 rappresenta il primo network in Italia per la **formazione e consulenza nel settore Beverage**, animerà il Sabato sera del grande Teatro all'aperto dalle **ore 19.00 alle ore 21.00** con *performance* e sessioni che coinvolgeranno i **migliori professionisti del settore**.

Insieme a **Planet One Service**, saranno sul palco anche **Sanpellegrino e Goldplast**: le due storiche aziende, da sempre punto di riferimento per il settore *Beverage* metteranno a disposizione i loro prodotti per rendere eccezionale e unica questa reinterpretazione del cioccolato tutto da bere!

Sanbittèr, il brand di aperitivi analcolici del Gruppo Sanpellegrino che da più di 50 anni accompagna i momenti più intensi degli italiani, si confermerà ancora una volta protagonista del mondo della *mixology*. Dalle mani esperte dei *bartender* nasceranno infatti, all'ora dell'aperitivo, sorprendenti cocktail a base Sanbittèr Emozioni (alla frutta e alle spezie) mixati in modo inedito e creativo con il gusto vellutato del cioccolato.

Planet One Service ed **Eurochocolate** sono pronti ad accogliere i visitatori di **Expo Milano 2015**: non mancate, vi inebrieremo di cacao e cioccolato!



Fairtrade porta commercio equo

Ansa · 19 ore fa

 **Consiglia** 0

 **Tweet** 0

 **+1** 0

Produttori da Cuba, Perù, Panama, Brasile e Nicaragua a Milano. Tra gli appuntamenti in programma a Milano, l'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto del commercio equo, l'assemblea dei soci e il 'Fairtrade day' (la giornata Expo ...

Leggi la notizia

 Fairtrade Italia RT @btboresette: #FairTrade porta il #commercioequo a #Expo2015 @Fairtradeditalia @Expo2015Milano <http://t.co/BV6pPTfmbz>

Persone: fairtrade cioccolato cavalier

Luoghi: cuba nicaragua amazzonia

Tags: commercio prodotti lavoratori fairtrade italia expo coop eurochocolate



Fairtrade Italia

Il commercio equo ad Expo



30 eventi, produttori da Cuba, Perù, Panama, Brasile e Nicaragua: la voce dei piccoli agricoltori, delle aziende responsabili e dei consumatori a Milano

Dal 1 maggio al 30 ottobre Fairtrade porta a Milano la best practice di un circuito internazionale che, coinvolgendo aziende e consumatori, sostiene gli agricoltori e i lavoratori di Asia, Africa e America Latina, promuovendo l'empowerment, ovvero lo sviluppo, di tutti i protagonisti delle filiere agricole.

Nutrire il pianeta sì, ma a quali condizioni? Sostenibilità sociale, economica ed ambientale: questo è il filo conduttore della partecipazione di Fairtrade ad Expo. Un percorso che toccherà le varie sfaccettature dell'impegno del commercio equo certificato nell'assicurare più giustizia lungo le filiere alimentari. Fairtrade infatti lavora per garantire ai produttori migliori condizioni di lavoro, rispetto delle comunità locali e della biodiversità; alle aziende offre opportunità di caratterizzare i propri approvvigionamenti nei termini della sostenibilità, mentre ai consumatori propone di sostenere un'economia virtuosa attraverso la spesa quotidiana, grazie ad un Marchio riconoscibile sulle confezioni di migliaia di prodotti, il Marchio etico più riconosciuto al mondo (Globescan 2013).

Appuntamenti per tutto il semestre. L'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto, l'assemblea dei soci, e il Fairtrade day (la giornata Expo dedicata a Fairtrade) sono alcuni degli appuntamenti istituzionali, a cui si aggiungono convegni, workshop, la proiezione di corto e lungometraggi che affronteranno il tema dei diritti dei lavoratori, dell'empowerment delle donne, del rispetto dell'ambiente. Complessivamente, da maggio ad ottobre, saranno una trentina gli eventi organizzati da Fairtrade Italia e in collaborazione con partner, tra cui l'Università Ca' Foscari, i soci di Fairtrade Italia come GVC Italia e Coop. Chico Mendes Modena, ma anche organizzazioni come Next, Carbonsink e Iscos. Inoltre è prevista la partecipazione ad alcuni eventi organizzati dal Ministero degli Affari Esteri.

Prodotti con una storia. All'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate, per tutta la durata della manifestazione, sarà presente uno stand Fairtrade, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alce Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti. Inoltre, all'interno del supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico. Infine, nell'Area Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato e nell'Exhibition Area di fronte al Supermercato del futuro, avranno luogo degli incontri di approfondimento sulla storia dei prodotti organizzati dalle aziende partner. Oltre ad alcuni incontri sulle filiere gestiti da Coop, la Fucina delle Scienze realizzerà degli science show, Alce Nero dei choco show e dei racconti sul cacao, mentre Otto Chocolates ha in programma degustazioni, choco fusion, giochi e proiezioni video.

I volti di Fairtrade. La partecipazione del circuito internazionale Fairtrade sarà rappresentata da Marike De Peña, presidente di Fairtrade International e ambasciatrice del progetto dedicato alle donne di Expo2015, "WE- Women for Expo". Presidente della cooperativa di bananeros Banelino, De Peña è anche direttrice del network di produttori Fairtrade dell'America Latina (CLAC).

Ad alcune iniziative parteciperanno anche agricoltori Fairtrade di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, banane, cacao, zucchero di canna e noci dell'Amazzonia: porteranno ad Expo le istanze del mondo contadino sul futuro delle produzioni agricole. La loro partecipazione sarà possibile grazie alla collaborazione con partner quali Coop Italia, Coop Lombardia e Coop. Chico Mendes Modena.

Un blog dedicato racconta il percorso che Fairtrade svolgerà nel semestre, tra le produzioni sostenibili e l'empowerment degli agricoltori di oltre 70 Paesi in via di sviluppo. Il calendario completo degli eventi sarà disponibile per l'inaugurazione della manifestazione.

Expo: Fairtrade porta commercio equo in 30 eventi

Produttori da Cuba, Perù, Panama, Brasile e Nicaragua a Milano

postato 19 ore fa da ANSA



(ANSA) - ROMA, 23 APR - Il commercio equo arriva ad Expo. A portarlo è Fairtrade nel sostenere agricoltori e lavoratori di Asia, Africa e America Latina, offrendo la possibilità ai consumatori di sostenere un'economia virtuosa attraverso la spesa quotidiana grazie al marchio riconoscibile sulle confezioni di migliaia di prodotti. Tra gli appuntamenti in programma a Milano, l'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto del commercio equo, l'assemblea dei soci e il 'Fairtrade day' (la giornata Expo dedicata a

Fairtrade), a cui si aggiungono convegni, workshop e proiezione di corto e lungometraggi sul tema dei diritti dei lavoratori, dell'empowerment delle donne e del rispetto dell'ambiente. Complessivamente, da maggio ad ottobre, saranno una trentina gli eventi organizzati da Fairtrade Italia. All'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate sarà presente uno stand Fairtrade, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alce Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti. All'interno del supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico. Ad alcune iniziative parteciperanno agricoltori Fairtrade di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, banane, cacao, zucchero di canna e noci dell'Amazzonia: porteranno ad Expo le istanze del mondo contadino sul futuro delle produzioni agricole.(ANSA).



23 Aprile 2015

Pasticceria Internazionale e il Cluster Cocoa & Chocolate ad Expo 2015: nuove complicità

Giovedì, 23 Aprile 2015 07:54



È ufficializzata la partnership di **Icam** con **Eurochocolate**, Official Content Provider del **Cluster del Cacao e Cioccolato** ad Expo 2015, l'esposizione di Milano dedicata alle opportunità poste dalla sfida di un'alimentazione sana, sicura, sufficiente per tutti gli uomini e sostenibile per il Pianeta.

Anche noi di "Pasticceria Internazionale" siamo coinvolti nel Cluster su diversi fronti, curando un piano coordinato di comunicazione integrata con la regia di Eurochocolate e il sostegno di Icam, oltre alla complicità di più realtà e artigiani, compresa la **Conpait**.

Fra i tanti, saranno ospiti del cluster **Claudia Prati**, autrice del "Manuale sulla Ghiaccia Reale" (Chiriotti Editori), che curerà degli show decorating, e i protagonisti del **Premio Cioccolato Giovani**, il concorso nazionale dedicato alle scuole professionali. Ovviamente, per appuntamenti e novità, potrete seguire i social network di Pasticceria Internazionale.

Il Cluster del Cacao e Cioccolato propone ai visitatori un viaggio dalla piantagione di cacao al prodotto di cioccolato finito e confezionato, accogliendoli in un concept architettonico che riproduce l'atmosfera di una giungla stilizzata, ispirato proprio alle piantagioni di cacao presenti nelle aree tropicali e subtropicali del mondo.

Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe sono i 6 Paesi produttori che appartengono al Cluster. Nelle loro aree dedicate raccontano la propria storia legata alla coltivazione della pianta del cacao, oltre alle tradizioni e alla cultura dei rispettivi popoli.

Nel padiglione dedicato ai Distretti Italiani del Cioccolato, con 3 territori storicamente legati alla produzione di cioccolato di qualità (Torino-Piemonte, Perugia-Umbria, Modica-Sicilia), lo stand Icam ospita una postazione di lavoro dimostrativa. Durante i 6 mesi di Expo, i professionisti della cioccolateria italiana ed internazionale presenteranno il proprio percorso di ricerca, mostrando lavorazioni e offrendo degustazioni.

Conpait è presente nel Cluster del Cacao e Cioccolato tutte le domeniche pomeriggio. 26 appuntamenti che vedono protagonisti i pasticceri di tutte le delegazioni italiane che, a turno, si alterneranno sul palco dello show cooking per realizzare prodotti tipici regionali rivisitati in chiave internazionale. Conpait Paper 2015 è la pubblicazione in programma che conterrà le ricette proposte durante le demo.

Dalla piantagione alla tavola, la lunga vita del cioccolato

Aromaticità, rotondità, pulizia, persistenza: ecco il codice di degustazione del cioccolato, i canoni dell'eccellenza. Il cacao come rito, culto, cultura: all'Expo di Milano va in scena il cibo degli dei (nella foto, una pianta di cacao). Nel Cluster animato da Domori, storico brand del cioccolato gourmet, ed Eurochocolate, a maggio si alza il sipario su Cocoa and chocolate experience, uno dei format che animeranno l'area eventi. Al «Teatro all'aperto», ogni venerdì alle 17 Gianluca Franzoni, presidente di Domori, incontrerà artisti, musicisti e chef per illustrare il rapporto tra cioccolato, arte e musica. E far conoscere al pubblico i paesi produttori presenti nel padiglione collettivo, dal Camerun a Cuba.

Milano: all'Expo in mostra i prodotti di "Dolci Libertà" dal carcere di Busto Arsizio



Adnkronos, 23 aprile 2015



Un cioccolato buono in tutti i sensi quello proposto a Expo Milano 2015 da "Dolci Libertà", impresa di Alta qualità sociale, presente con un proprio street stand nel cluster Cacao e cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider. "Abbiamo raccolto volentieri - afferma Dionigi Colombo, fondatore e amministratore del Progetto Dolci Libertà, che realizza tutte le sue produzioni all'interno della Casa circondariale di Busto Arsizio - la sfida posta da Expo sul tema dell'alimentazione, cogliendo l'opportunità di questa straordinaria vetrina internazionale per proporre una serie di prodotti a base di cacao e cioccolato buoni per tutti, anche per chi deve fare i conti con eventuali intolleranze alimentari, e realizzati nel rispetto dell'ambiente e delle persone che lo producono".

In particolare, nell'ambito della ricerca partner che Eurochocolate sta portando avanti con l'obiettivo di costruire un calendario eventi in grado di valorizzare al meglio i Paesi produttori presenti nel cluster, "Dolci Libertà" proporrà cioccolato realizzato utilizzando semilavorati monorigine selezionati, provenienti prevalentemente da quelle nazioni. Al Camerun sarà reso omaggio con un cioccolato al latte 38%, alla Costa d'Avorio con cioccolato fondente al 65% e 70%. Cuba e Sao Tomé e Principe saranno protagonisti con monorigini fondenti, il Ghana con un monorigine latte al 40% e anche il Gabon sarà adeguatamente rappresentato.

"Il nostro progetto - sottolinea Colombo - vede spesso coinvolti detenuti provenienti proprio dai Paesi produttori di cacao, permettendo loro di diventare consapevoli della straordinaria risorsa di cui dispongono, e fornendo ulteriori motivazioni al loro pieno reinserimento sociale". Oltre a una straordinaria scelta di Dragées e tavolette abbinate a frutta secca di altissima qualità, 'Dolci Libertà' proporrà nel proprio street stand anche mini panettoni classici e al cioccolato in confezioni speciali in onore della città che ospita l'evento. Tante sorprese che saranno di volta in volta presentate nello spazio eventi a partire dal cioccolatino allo zafferano coltivato in Brianza alla realizzazione di prodotti personalizzati tramite le nuove tecnologie di stampa 3D.

LAVORARE PER GLI EVENTI DEL FOOD. SPAZIO A STANDISTI, PROMOTER E ANIMATORI



Redazione Saperefood.it 23 aprile 2015 Eventi, Primo Piano



Posizioni aperte per hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte. Per Expo richieste almeno due lingue straniere

di Redazione

Giovani collaboratori cercasi. Sono in arrivo Gluten Free Fest, Malto Livello e Piacere Barbecue, le manifestazioni gastronomiche in programma fra il 29 maggio e il 21 giugno a Perugia. E l'agenzia Sedicieventi è alla ricerca di ragazzi e ragazze di età compresa fra i 18 e i 25 anni, interessati a ricoprire i ruoli di **venditori, hostess, animatori, standisti, camerieri e mascotte.**

Per presentare la domanda c'è tempo fino al prossimo 8 maggio 2015. Per le candidature bisognerà **collegarsi al sito dell'agenzia e compilare i campi suggeriti** indicando uno o più eventi per i quali si desidera lavorare. Ai candidati saranno richieste **propensione al contatto con il pubblico** e cordialità. Inoltre, costituirà un criterio preferenziale di selezione la residenza o il domicilio in Provincia di Perugia.

Ma le opportunità di lavoro per i volenterosi non finiscono qui. Anche Eurochocolate, altro brand di Eugenio Guarducci, è in cerca di personale per il Cluster del Cacao e del Cioccolato, una delle aree tematiche di **Expo2015** in programma a Milano dal 1 maggio al 31 ottobre.

L'organizzazione è alla ricerca di hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte non solo per gli 'street stand', ma anche presso gli spazi firmati da alcune delle più importanti aziende cioccolatiere italiane ed internazionali e presso le aree riservate ai Distretti Italiani del Cioccolato. Ai candidati è richiesta ottima proprietà di linguaggio, perfetta **padronanza di italiano e inglese, buona conoscenza del francese**, spiccata propensione al contatto con il pubblico, cordialità, disponibilità ed esperienza nel settore.

Per candidarsi è necessario inviare un'email all'indirizzo **expo2015@eurochocolate.com**, indicando nell'oggetto "Lavora Con Noi - Expo Milano 2015" e allegando il proprio curriculum vitae. I candidati riceveranno una risposta con tutte le indicazioni per il colloquio di selezione, data e orario della convocazione. Per maggiori informazioni riguardo le candidature sia per gli eventi perugini che per quello milanese: tel. 075.5003848.



23 Aprile 2015

CHOCO COCKTAIL! SE CACAO E CIOCCOLATO FINISCONO NELLO SHAKER! PLANET ONE SERVICE CON EUROCHOCOLATE A EXPO MILANO 2015



CHOCO COCKTAIL! SE CACAO E CIOCCOLATO FINISCONO NELLO SHAKER...
PLANET ONE SERVICE CON EUROCHOCOLATE A EXPO MILANO 2015 Il mondo dei cocktail incontra quello del cacao e cioccolato. Aviene ad Expo Milano 2015 , grazie alla collaborazione fra Eurochocolate e Planet One Service , insieme nel Cluster Cacao e Cioccolato . Una partnership suggellata da cinquantaquattro appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione , perché cioccolato e cacao, di cui molto si è detto e che in innumerevoli modi sono stati gustati, si prestano continuamente a nuove interpretazioni e ricette. [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#)





24 Aprile 2015

Personale da inserire negli stand di Expo

Eurochocolate cerca personale per il cluster del Cacao e del cioccolato, l'area tematica dell'Esposizione Universale. Le candidature sono ancora aperte e la ricerca è rivolta a ragazzi e ragazze che vogliono ricoprire ruoli di **hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte** non solo presso gli street stand, ma anche presso gli spazi firmati da alcune delle più importanti aziende cioccolatiere italiane ed internazionali e presso le aree riservate ai distretti italiani del cioccolato.

Ai candidati si richiede ottima proprietà di linguaggio, perfetta padronanza di italiano e inglese, buona conoscenza del francese, spiccata propensione al contatto con il pubblico, cordialità, disponibilità ed esperienza nel settore.

Per candidarsi basta mandare un'email all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com, indicando in oggetto Lavora Con Noi - Expo Milano 2015 e allegando il proprio curriculum vitae. Ogni candidato riceverà un'e-mail di risposta, completa di tutte le indicazioni per il colloquio di selezione, data e orario della convocazione.



| Yogorino porta il franchising yogurteria a Expo 2015

0

DI REDAZIONE 24/04/2015

RISTORAZIONE

Yogorino, brand di **franchising yogurteria**, sarà presente nel Cluster Cacao e Cioccolato di cui Eurochocolate è Official Content Provider. “Siamo orgogliosi di avere l'opportunità di partecipare ad un evento di portata mondiale come Expo Milano 2015 – fanno sapere dall'azienda che con il suo franchising yogurteria si sta espandendo anche al di fuori dei confini italiani – e siamo pronti a raccogliere una sfida impegnativa e coerente con la nostra mission che promuove un'alimentazione sana, equilibrata e naturale. Per questo, per garantire la genuinità e l'unicità del nostro prodotto sosteniamo continuamente la ricerca e produciamo in esclusiva per i nostri affiliati uno Yogorino genuino realizzato con ingredienti altamente selezionati, naturali e di alta qualità”.

Inoltre, i cosiddetti Street Stand, dodici strutture destinate alla vendita di prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato, con il loro percorso sinuoso ricreeranno la giungla equatoriale in cui crescono le piantagioni di cacao. Gli Street Stand offrono una vastissima gamma di prodotti: dal cioccolato al taglio, agli spiedini di frutta con il cioccolato, passando per praline, tavolette e dragees di tutti i tipi e gusti. È possibile trovare cacao e cioccolato in ogni declinazione e scoprire le tante eccellenze italiane e internazionali presenti nel Cluster.

Sapori e Profumi dal mondo



{ 24.04.2015 }

Sale&Pepe e la sua Scuola di Cucina raccontano attraverso **Sapori e profumi dal mondo** le tradizioni, i patrimoni gastronomici, le ricette dei **Cluster di Expo Milano 2015** presso Un Posto a Milano, il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna.

Dopo l'appuntamento dedicato al caffè, **lunedì 27 aprile, dalle 10.30 alle 18.30**, si terrà l'**ultimo dei 9 appuntamenti** con Sapori e Profumi dal mondo dedicato questa volta al **Cluster Cacao**.

Ecco il programma:

Dalle 10.30 alle 18.30: conferenze, showcooking e degustazioni con gli Chef di Sale&Pepe, personaggi famosi e cuochi d'eccezione

10:30

Welcome coffe e conferenza stampa di presentazione dei Cluster di Expo Milano 2015.

Intervengono:

Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate,
Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato
e il direttore di Sale&Pepe **Laura Maragliano**



24 Aprile 2015

12:00

Showcooking con Ernst Knam, Chef Ambassador di Expo Milano 2015.

Lo chef prepara: Cioccolato Sao Thomè e lamponi

15:00

Incontro con lo Chef scienziato **Marco Bianchi**

Presentazione del suo libro "Io mi voglio bene, gli indispensabili in cucina"

e showcooking del "biancocuore al cacao".

16:00

A lezione di cioccolato con **Diners Club International**

Lo Chef di Sale&pepe Andrea Bevilacqua preparerà

"Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer".

17:00

Showcooking con **Davide Comaschi**, maestro pasticcere

e campione mondiale di cioccolateria 2013.

Lo chef prepara: Incantesimo di cioccolato

EXPO MILANO 2015: CLAUDIO CORALLO PROTAGONISTA DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO - dal 22 al 25 Maggio 2015 @expo2015

PROTAGONISTA DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

A **Expo Milano 2015**, **Claudio Corallo**, l'unico al mondo che (con oltre 40 anni di esperienza di lavoro in piantagione) coltiva cacao e produce cioccolato nello stesso luogo, **São Tomé e**



Príncipe, sarà protagonista del **Cluster Cacao e Cioccolato**, di cui **Eurochocolate** è **Official Content Provider**.

«Siamo stati i primi produttori a coltivare il nostro proprio cacao» conferma **Corallo**, fiorentino che da 25 anni vive e lavora nel secondo più piccolo Stato africano che agli inizi del '900 produceva la maggior quantità di cacao al mondo.

«Le nostre piante - sottolinea **Corallo**, impegnato in prima persona nella coltivazione - sono le discendenti delle prime piante di cacao che arrivarono in Africa, a **Príncipe**, intorno al 1819. Nella piantagione tutti i lavori sono seguiti con la massima cura in modo da produrre il migliore cacao e quindi il miglior cioccolato possibile. Per questo le mie tavolette hanno il sapore del campo, non della fabbrica».

Per raccontare le motivazioni di una scelta di vita e di lavoro all'insegna di una meticolosa e paziente ricerca della perfezione, **dal 22 al 25 Maggio**, **Claudio Corallo** sarà protagonista del **Teatro del Cluster**, portando così la sua testimonianza ai visitatori che potranno anche degustare il suo pregiato cioccolato, scrupolosamente controllato in ogni fase del processo di produzione. Con una costante attenzione per il prodotto, **Claudio Corallo** lavora utilizzando i migliori ingredienti e tutto l'accurato processo di produzione è fatto interamente a mano.

Il pubblico potrà, inoltre, degustare la cioccolata calda e fredda che **Corallo**, utilizzando pochi strumenti e solo il suo cacao, acqua e zucchero, preparerà *live* nel **Roof Garden**, il tetto dei *Distretti Italiani del Cioccolato*, riservato a incontri istituzionali ed eventi a invito.

Per l'intero mese di Maggio, tutti i visitatori potranno acquistare e degustare questo cioccolato unico e dal *packaging* raffinato in uno dei 12 *street stand* del Cluster, le eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato. Fuori da Expo, il **Cioccolato Corallo**, distribuito in Italia da **Velier**, è in vendita nelle migliori enoteche, gastronomie e *boutique* del cioccolato.

Claudio Corallo ed Eurochocolate vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

www.claudiocorallo.com

www.cocoachocolatecluster.org

Nel Cluster Cacao e Cioccolato arriva Yogorino.

BY ITALY FOOD 24 – 24 APRILE 2015

POSTED IN: EXPO 2015

C'è anche una postazione dedicata a Yogorino, fra i 12 street stand, presenti nel Cluster Cacao e Cioccolato di cui Eurochocolate è Official Content Provider.



Per l'occasione, nell'elegante ed originale struttura saranno proposti frozen yogurt, che ben si sposano con la stagione estiva con copertura a base di cacao e cioccolato, e inediti abbinamenti ideati appositamente per l'imminente Esposizione Universale che dal 1° Maggio al 31 Ottobre richiamerà l'attenzione sul tema di un'Alimentazione sana sicura e sufficiente per gli uomini e sostenibile per il Paese.

«Siamo orgogliosi di avere l'opportunità di partecipare ad un evento di portata mondiale come Expo Milano 2015 – fanno sapere dall'Azienda – e siamo pronti a raccogliere una sfida impegnativa e coerente con la nostra mission che promuove un'alimentazione sana, equilibrata e naturale.

Per questo, per garantire la genuinità e l'unicità del nostro prodotto sosteniamo continuamente la ricerca e produciamo in esclusiva per i nostri affiliati uno Yogorino genuino realizzato con ingredienti altamente selezionati, naturali e di alta qualità». Ad arricchire ulteriormente la chocolate experience dei visitatori del Cluster Cacao e Cioccolato, saranno anche gli altri Street Stand, le 12 eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di tantissimi prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato. Posizionati lungo tutto il sinuoso percorso ispirato alla giungla equatoriale in cui prosperano le piantagioni di cacao, gli Street Stand offrono una vastissima gamma di prodotti: dal cioccolato al taglio, agli spiedini di frutta con il cioccolato, passando per praline, tavolette e dragees di tutti i tipi e gusti. È possibile trovare cacao e cioccolato in ogni declinazione e scoprire le tante eccellenze italiane e internazionali presenti nel Cluster. La scelta è davvero vasta con tante golosità a tema cioccolato pensate anche per l'estate di Expo Milano 2015.

ufficiostampa@eurochocolate.com – www.eurochocolate.com

Eurochocolate e Yogorino ad Expo Milano 2015

Venerdì 24 Aprile 2015 16:09 | Scritto da Redazione | 

[Cultura e Società](#)



Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider



Ad Expo Milano 2015, tra i 12 street stand, presenti nel Cluster Cacao e Cioccolato di cui Eurochocolate è Official Content Provider, arriva la postazione dedicata a Yogorino. Per l'occasione, nell'elegante ed originale struttura saranno proposti frozen yogurt, che ben si sposano con la stagione estiva con copertura a base di cacao e cioccolato, e inediti abbinamenti ideati appositamente per l'imminente Esposizione Universale che dal 1° Maggio al 31 Ottobre richiamerà l'attenzione sul tema di un'Alimentazione sana sicura e sufficiente per gli uomini e sostenibile per il Paese.

"Siamo orgogliosi di avere l'opportunità di partecipare ad un evento di portata mondiale come Expo Milano 2015 - fanno sapere dall'Azienda - e siamo pronti a raccogliere una sfida impegnativa e coerente con la nostra mission che promuove un'alimentazione sana, equilibrata e naturale. Per questo, per garantire la genuinità e l'unicità del nostro prodotto sosteniamo continuamente la ricerca e produciamo in esclusiva per i nostri affiliati uno Yogorino genuino realizzato con ingredienti altamente selezionati, naturali e di alta qualità".

Ad arricchire ulteriormente la chocolate experience dei visitatori del Cluster Cacao e Cioccolato, saranno anche gli altri Street Stand, le 12 eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di tantissimi prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato. Posizionati lungo tutto il sinuoso percorso ispirato alla giungla equatoriale in cui prosperano le piantagioni di cacao, gli Street Stand offrono una vastissima gamma di prodotti: dal cioccolato al taglio, agli spiedini di frutta con il cioccolato, passando per praline, tavolette e dragees di tutti i tipi e gusti. È possibile trovare cacao e cioccolato in ogni declinazione e scoprire le tante eccellenze italiane e internazionali presenti nel Cluster. La scelta è davvero vasta con tante golosità a tema cioccolato pensate anche per l'estate di Expo Milano 2015.

Sapori e Profumi dal mondo: si chiudono gli incontri con i Cluster Expo

24 aprile 2015 · Marco Valerio

Food & Drink · News



Si chiude il ciclo di incontri *Sapori e Profumi dal mondo* con l'appuntamento di lunedì 27 aprile dedicato al **Cluster Cacao e Cioccolato**. Da febbraio il mensile culinario **Sale&Pepe** e la sua Scuola di Cucina hanno raccontato in un viaggio fatto di parole, sapori e profumi le tradizioni, i patrimoni gastronomici, le ricette dei **Cluster di Expo Milano 2015** presso **Un Posto a Milano**, il ristorante all'interno di **Cascina Cuccagna**.

I Cluster sono una delle novità di [Expo 2015](#): per la prima volta i Paesi non vengono raggruppati in padiglioni collettivi secondo criteri geografici, ma secondo identità tematiche e filiere alimentari. In questo modo il Tema Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita viene trattato in modo diffuso rendendo concreto lo spirito di questi spazi che è proprio teso alla condivisione, al dialogo e all'interazione.

La giornata si apre alle 10.30 con il welcome coffe e la conferenza stampa di presentazione dei Cluster di Expo Milano 2015 in cui intervengono **Eugenio Guarducci**, presidente di **Eurochocolate** e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato e **Laura Maragliano**, direttore di **Sale&Pepe**. Alle 12.00 lo chef Ambassador di Expo Milano 2015 **Ernst Knam** delizia tutti i presenti (e i loro palati) preparando il dolce Cioccolato São Tomé e lamponi. Alle 15.00 un altro Ambassador Expo Milano 2015 incontra il pubblico: lo chef scienziato **Marco Bianchi** che presenta il suo libro *Io mi voglio bene, gli indispensabili in cucina* e prepara il biancocuore al cacao.

Il pomeriggio continua all'insegna della dolcezza: alle 16.00 inizia la lezione di cioccolato con **Diners Club International** e lo Chef di **Sale&Pepe** **Andrea Bevilacqua** prepara Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer. A chiudere l'incontro alle 17.00 è lo showcooking di **Davide Comaschi**, maestro pasticciere e campione mondiale di cioccolateria 2013 che prepara Incantesimo di cioccolato.

Una "cabina di regia" per EXPO Modica

Categoria: Ragusa e dintorni Pubblicato: 24 Aprile 2015 Scritto da: Redazione Visite: 63



valuta 5

VALUTAZIONE

Share / Save



Modica, 24 aprile 2015 – Si è tenuto a Modica dal 17 al 20 Aprile il CORSO DI FORMAZIONE "CIOCCOLATO DI MODICA: CONNUBIO PRODOTTO- TERRITORIO" Promosso dal Comune di Modica e reso possibile dal Consorzio Turistico di Modica che ne ha finanziato l'attuazione in collaborazione con il Consorzio del Cioccolato di Modica. Coordinato dal Prof. Vincenzo Russo dello IULM di Milano è stato patrocinato dai Cluster del Cacao e Cioccolato e del Bio-Mediterraneo.

Il Corso è stato inaugurato dal Sindaco Ignazio Abbate presenti: Vincenzo Russo Università IULM Milano, Giuseppe Barone Università di Catania, Grazia Dormiente Direttore Culturale CTCM, Giovanni Di Stefano Università della Calabria – Cosenza, Salvo Peluso Presidente Consorzio Cioccolato di Modica, Paolo Failla V. Presidente Consorzio Turistico, Rosario Petriglieri Cabina Regia ModicaExpo2015, Nino Scivoletto Direttore CTCM. Hanno fatto pervenire il loro saluto Eugenio Guarducci manager del Cluster del Cacao e Dario Cartabellotta del Cluster Bio-Mediterraneo.

Al corso hanno partecipato sei studenti provenienti dallo IULM di Milano che presenzieranno il Distretto del Cioccolato di Modica per promuovere territorio e prodotto; vi hanno partecipato anche i giovani selezionati da Gioform e che saranno addetti alla vendita del cioccolato di Modica che venti tre produttori hanno già inviato a Milano, e i comunicatori museali del Museo del Cioccolato di Modica.

Il calendario fitto delle lezioni ha registrato la presenza di autorevoli docenti:

Prof. Grazia Dormiente, Le origini del cioccolato di Modica e la tecnica settecentesca di lavorazione;

Prof. Giovanni Di Stefano, L'Ercole di Modica attrattore culturale e turistico; Aw. Sergio Mastroeni, Quasimodo un Nobel per l'Expo;

Dir. Nino Scivoletto, Il cioccolato di Modica verso l'EXPO iniziative ed eventi; Maestro Accursio Capraro, Enogastronomia d'eccellenza a Modica;

Prof. Vincenzo Russo, Management e comunicazione del Made in Modica: promozione enogastronomica e valorizzazione delle eccellenze del territorio;

Prof. Giuseppe Barone: Storia di Modica e patrimonio monumentale risorsa fondamentale per lo sviluppo turistico di Modica;

Dott. Cesare Comisso, Modica: ricettività turistica a Modica;

Dott.ssa Lucia Lo Presti, Tour monumentale della città di Modica;

Maestro Ignazio Iacono, preparazione del cioccolato di Modica;

Dott. Ernesto Ruta, Il parco Archeologico di Cava Ispica.

Sabato 18, evento nell'evento, nell'Auditorium Triberio, si è tenuto un incontro speciale tra gli stagisti IULM e i cento studenti dell'Università di Firenze Facoltà di Architettura ospiti del Comune di Modica, su iniziativa dell'Ing. Giorgio Linguanti Vice Sindaco della Città.

Stagisti Iulm e studenti di Architettura hanno così potuto scambiare le loro impressioni sui rispettivi percorsi formativi. L'incontro ha registrato gli interventi di tutti i docenti del Corso IULM ed è stato concluso dal Prof. Paolo Di Nardo dell'Università di Firenze.

La Direzione del Corso ringrazia quanti si sono prodigati per la buona riuscita della iniziativa e in particolare il Panificio Amore che ha offerto agli stagisti un apprezzato pranzo a sacco composto dalle eccellenze della rosticceria tradizionale modicana.



24 Aprile 2015 - 12:42

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 512 volte

Expo Milano 2015: nel Cluster Cacao e Cioccolato arriva tutta la freschezza di

Yogorino

C'è anche una postazione dedicata a Yogorino, fra i 12 street stand, presenti nel Cluster Cacao e Cioccolato di cui Eurochocolate è Official Content Provider.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



Per l'occasione, nell'elegante ed originale struttura saranno proposti **frozen yogurt**, che ben si sposano con la stagione estiva con copertura a base di cacao e cioccolato, e inediti abbinamenti ideati appositamente per l'imminente **Esposizione Universale** che dal 1° Maggio al 31 Ottobre richiamerà l'attenzione sul tema di un'Alimentazione sana sicura e sufficiente per gli uomini e sostenibile per il Paese.

«Siamo orgogliosi di avere l'opportunità di partecipare ad un

*evento di portata mondiale come **Expo Milano 2015** - fanno sapere dall'Azienda - e siamo pronti a raccogliere una sfida impegnativa e coerente con la nostra mission che promuove un'alimentazione sana, equilibrata e naturale. Per questo, per garantire la genuinità e l'unicità del nostro prodotto sosteniamo continuamente la ricerca e produciamo in esclusiva per i nostri affiliati uno **Yogorino** genuino realizzato con ingredienti altamente selezionati, naturali e di alta qualità».*

Ad arricchire ulteriormente la *chocolate experience* dei visitatori del **Cluster Cacao e Cioccolato**, saranno anche gli altri **Street Stand**, le 12 eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di tantissimi prodotti d'eccellenza a base di **cacao** e **cioccolato**. Posizionati lungo tutto il sinuoso percorso ispirato alla giungla equatoriale in cui prosperano le piantagioni di cacao, gli Street Stand offrono una vastissima gamma di prodotti: dal cioccolato al taglio, agli spiedini di frutta con il cioccolato, passando per praline, tavolette e dragees di tutti i tipi e gusti. È possibile trovare cacao e cioccolato in ogni declinazione e scoprire le tante eccellenze italiane e internazionali presenti nel Cluster. La scelta è davvero vasta con tante golosità a tema cioccolato pensate anche per l'estate di Expo Milano 2015.

Eurochocolate e Yogorino vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

Offerte di lavoro MILANO (EXPO 2015) - HOSTESS, STEWARD, STANDISTA, CASSIERE, PROMOTER, ANIMATORE, MASCOTTE

Data Annuncio	24/04/2015
Tipologia Annuncio	Annuncio di lavoro ITALIA
Ente/Azienda	EUROCHOCOLATE
Telefono	075 5003848
Fax	
Zona	Provincia di Milano
Sede	RHO
Descrizione	
<p>Eurochocolate cerca personale per il Cluster del Cacao e del Cioccolato, la più golosa area tematica dell'attesa Esposizione Universale, in programma a Milano dal 1° Maggio al 31 Ottobre all'insegna del claim "Nutrire il pianeta, Energia per la vita".</p> <p>Le candidature sono ancora aperte e la ricerca è rivolta a ragazzi e ragazze che vogliano ricoprire ruoli di hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte.</p> <p>Per maggiori informazioni consultare il documento allegato.</p>	
Email	Contattami
Sito web	
Contatto	
Fonte	Comunicato stampa dell'azienda
Note	
Categoria di lavoro	Turismo ed Alberghiero
Riferimento Annuncio	
Allegati	Eurochocolate_Expo.pdf

| [Altri](#)

[Invia la tua candidatura](#)



24 Aprile 2015

EXPO MILANO 2015: CLAUDIO CORALLO PROTAGONISTA DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO - dal 22 al 25 Maggio 2015 @expo2015



PROTAGONISTA DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO A Expo Milano 2015 , Claudio Corallo , l'unico al mondo che (con oltre 40 anni di esperienza di lavoro in piantagione) coltiva cacao e produce cioccolato nello stesso luogo, São Tomé e Príncipe , sarà protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato , di cui Eurochocolate è Official Content Provider . « Siamo stati i primi produttori a coltivare il nostro proprio cacao » conferma Corallo , fiorentino che da 25 anni vive e lavora nel secondo più piccolo Stato africano che agli inizi del '900 produceva la maggior quantità di cacao al mondo. [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#)



SAPORI E PROFUMI DAL MONDO LEZIONI DI EXPO 2015



"Sapori e profumi dal mondo con i Cluster di Expo Milano 2015"

SPECIALE EXPO 2015

la Scuola di Cucina
sale & pepe

Ti invita a
Sapori e Profumi dal mondo
con i Cluster di Expo Milano 2015

Lunedì 27 aprile dalle 10.30 alle 18.30
Cacao

presso **Un Posto a Milano**, il ristorante all'interno di **Cascina Cuccagna**
(via Cuccagna 2/4, ang. via Muratori)

Dalle 10.30 alle 18.30
presentazione del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015,
showcooking e incontri con ospiti d'eccezione:

Ernst Knam, chef Ambassador Expo Milano 2015,
Davide Comaschi, maestro pasticcere
e campione mondiale di cioccolateria 2013,
Marco Bianchi, "chef scienziato" e autore del libro
Io mi voglio bene, gli indispensabili in cucina

Intervengono:
Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate,
Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato
di Expo Milano 2015
Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe

PER IL PROGRAMMA COMPLETO
www.salepepe.it/expo-2015 www.expo2015.org
#saporieprofumi #Expo2015 @salepepe_it @Expo2015Milano

Un evento promosso da In collaborazione con **sale pepe** Si ringrazia **UN POSTO A MILANO** **CASCINA CUCCAGNA** **Diners Club INTERNATIONAL**

MONDADORI

Milano: **lunedì 27 aprile 2015**, dalle ore **10.30**, presso **"Un posto a Milano"**, il ristorante all'interno di **Cascina Cuccagna** (via Cuccagna 2/4 ang. via Muratori). Protagonista dell'appuntamento sarà il **Cluster Cacao e Cioccolato**. Parteciperanno **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate - Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015 e **Laura Maragliano**, direttore di Sale&Pepe.

Ospiti d'eccezione: lo chef Ambassador di Expo Milano 2015 **Ernst Knam**, il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi**, lo "chef scienziato", Ambassador dell'Esposizione Universale e autore del libro "Io mi voglio bene, gli indispensabili in cucina" **Marco Bianchi**.

Ernst Knam Marco Bianchi e Davide Comaschi presentano per "Sapori e profumi dal mondo" per Expo 2015 il cluster Cacao e Cioccolato

Posted on 25 aprile 2015, 8:05 By Barbara Barbieri



Lunedì 27 aprile nell'ultima giornata del ciclo di incontri "Sapori e profumi dal mondo", organizzato dal magazine di cucina Sale&Pepe diretto da Laura Maragliano con la collaborazione di Expo 2015, si parlerà di Cacao e Cioccolato con ospiti prestigiosi ad approfondire con racconti, informazioni, suggestioni e ricetti per la presentazione di questo ultimo cluster. Anche questo incontro si svolgerà a Milano presso la Cascina Cuccagna e il ristorante Un posto a Milano, dove si sono svolti tutti gli altri incontri dedicati alla presentazione di tutti i cluster presenti ad Expo 2015, che hanno riscosso un notevole successo sia tra il pubblico, sia tra gli addetti ai lavori. La giornata aperta al pubblico inizierà alle ore 10.30 con la conferenza di presentazione del Cluster: Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, illustrerà le specificità del progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe. Saranno presenti Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, e Vittorio Castellani, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, con uno storytelling su aspetti peculiari e curiosità dell'alimento protagonista della giornata. Alle ore 12.00 ci sarà l'atteso showcooking dello chef Ernst Knam, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per

50 SFUMATURE DIGITALI

25 Aprile 2015



l'Esposizione Universale proprio il cacao.

Ernst Knam cucinerà "Cioccolato Sao Thomè e lamponi". Alle ore 15.00 si prosegue con l'incontro con lo "chef scienziato" Marco Bianchi che presenta il libro "Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina (Mondadori) a cui seguirà la preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao". Alle ore 16.00 ci sarà una lezione sul cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di Sale&Pepe Andrea Bevilacqua presenterà "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate,




gianduia e wafer".

Alle ore 17.00, l'atteso appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 Davide Comaschi, che presenterà lo showcooking "Incantesimo di cioccolato". Le attività termineranno alle ore 18.30.

Expo Countdown: - 6. Alla scoperta dei cluster

Il countdown dell'ultima settimana all'inizio di Expo è scattato. Venerdì 1 maggio i riflettori del mondo si accenderanno su Milano e sulla Lombardia. In questi giorni Kristell Lowell e Affari Italiani vi accompagneranno, attraverso questa rubrica, alla scoperta di Expo e dei suoi segreti. Oggi parliamo di Cluster del Riso, del Cacao e Cioccolato, del Caffè e della Frutta e Legumi.

Sabato, 25 aprile 2015 - 09:25:00

 **Mi piace** Piace a 83.511 persone.

 **Segui @Affaritaliani**



By Kristell Lowell (www.theshowear.com)

I Cluster sono una delle novità di Expo: per la prima volta i Paesi non sono raggruppati in padiglioni collettivi secondo criteri geografici, ma secondo identità tematiche e filiere alimentari. I Cluster sono caratterizzati da aree comuni, che si sviluppano attraverso spazi funzionali: mercato, mostra, eventi, degustazioni. Ogni Paese presente nei Cluster ha uno spazio espositivo individuale.



expo cluster

[Guarda la gallery](#)

CLUSTER DEL RISO: ABBONDANZA E SICUREZZA - L'atmosfera della campagna, con i colori e i profumi provenienti dal mondo agreste, accoglie il visitatore all'interno del Cluster del Riso con un paesaggio che ricorda un'immensa risaia. Versatile e nutriente, il riso è stato uno dei primi cereali coltivati dall'uomo oltre diecimila anni fa, partendo da una specie spontanea cinese. Dalle valli della Cina il riso si è diffuso in tutto il mondo: conoscerne il passato e la miriade di varietà è fondamentale per apprezzarne il contributo all'arricchimento della biodiversità. All'interno di un percorso tematico il visitatore può attraversare le tappe della storia del riso intrecciando i racconti provenienti dai diversi Paesi e approfondendo le innovazioni introdotte nel corso del tempo. I Paesi appartenenti al Cluster: Bangladesh, Cambogia, Sierra Leone, Myanmar, Repubblica Democratica Popolare Laos

CACAO E CIOCCOLATO, IL CIBO DEGLI DEI - Entrando nel Cluster del Cacao e del Cioccolato, il visitatore ha l'impressione di entrare in una giungla. Il concept trae infatti ispirazione dai luoghi in cui il cacao viene coltivato: le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali. Le facciate degli edifici sono realizzate in un tessuto leggero e chiaro che si apre lasciando in vista i rivestimenti interni: una metafora della necessità di proteggere un prodotto prezioso e aromatico come il cacao. Il Cluster del Cacao e del Cioccolato accoglie nello spazio comune una serie di pali di diverse altezze e forme, metafora degli alberi sotto i quali il cacao cresce. L'atmosfera è quella densa e accogliente di una foresta, dove la luce penetra dalle chiome degli alberi e si diffonde tra i padiglioni. I Paesi appartenenti al Cluster: Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomè Principe.

CAFFÈ, L'ENERGIA DELLE IDEE - Le immense piantagioni di caffè distese all'ombra delle foreste tropicali in Africa e in America Centrale hanno ispirato il progetto del Cluster del Caffè. L'architettura degli spazi richiama infatti i rami più alti degli alberi all'ombra dei quali crescono le piante di caffè, mentre i padiglioni sono una metafora dei loro tronchi. I toni caldi e i colori naturali che caratterizzano l'ambiente cambiano in base alla luce che filtra dall'esterno attraverso la copertura, influenzando sulla percezione dello spazio e dando al visitatore l'illusione di trovarsi proprio in una foresta. Creato in comunione d'intenti con l'International Coffee Organization (ICO) il padiglione racconta il passato, il presente e il futuro del caffè nelle sue tre dimensioni: il prodotto e il suo percorso dal chicco alla tazzina; la creatività, l'arte e la cultura che si sviluppano attorno alla tazzina di caffè; le storie e le tradizioni dei Paesi coltivatori e di quelli consumatori. I Paesi appartenenti al Cluster: Burundi, El Salvador, Kenya, Ruanda, Uganda, Yemen, Etiopia, Guatemala, Repubblica Dominicana, Timor Leste

CLUSTER DI FRUTTA E LEGUMI - Piccole e grandi piante da frutto che diffondono il loro profumo e invogliano il visitatore a scoprirne l'origine, la storia e le leggende costellano il Cluster Frutta e Legumi. Gli spazi, i prodotti dei Paesi e le strutture architettoniche creano passaggi e giochi di luce e ombra dando al visitatore la sensazione di trovarsi in un bosco coltivato. Negli spazi del Cluster Frutta e Legumi vi sono aree coltivate con piante da frutto di diverse tipologie. Intorno a una piazza centrale, ispirato dalle forme, dai profumi e dai colori, il visitatore può partecipare agli eventi e ammirare gli allestimenti tematici. I Paesi appartenenti al Cluster: Benin, Gambia, Guinea, Guinea Equatoriale, Kirgizstan, Repubblica Democratica del Congo, Uzbekistan, Zambia

Fonte: expo2015.org

Milano: Ernst Knam, Marco Bianchi e Davide Comaschi a "Sapori e profumi dal mondo"

8.03 - Vini e Sapori


 0
  0
 

*Ernst Knam, Marco Bianchi e Davide Comaschi protagonisti di "Sapori e profumi dal mondo" per una giornata dedicata al Cluster Cacao e Cioccolato. Lunedì 27 aprile 2015, dalle ore 10:30, presso Un posto a Milano, il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna. Sale&Pepe, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, dedica al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di **Sapori e profumi dal mondo**, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di **Expo Milano 2015** e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno. La giornata aprirà alle ore 10.30 con la conferenza di presentazione del Cluster: **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, illustrerà le specificità del progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe. Insieme a lui **Laura Maragliano**, direttore di *Sale&Pepe*, e **Vittorio Castellani**, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, racconteranno aspetti peculiari e curiosità dell'alimento protagonista della giornata. Alle ore 12.00 sarà la volta dello showcooking dello chef **Ernst Knam**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef cucinerà "Cioccolato Sao Thomè e lamponi". Alle ore 15.00, incontro con lo "chef scienziato" **Marco Bianchi**, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao". Alle ore 16.00 sarà il momento della lezione di cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di *Sale&Pepe* Andrea Bevilacqua presenterà "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduja e wafer". Infine, alle ore 17.00, appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi** per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato". Le attività termineranno alle ore 18.30. **Vini e Sapori**: portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Web: www.viniesapori.net*

Expo Milano 2015: nel Cluster Cacao e Cioccolato arriva tutta la freschezza di Yogorino

118 voti

25/04/2015 - C'è anche una postazione dedicata a Yogorino, fra i 12 street stand, presenti nel Cluster Cacao e Cioccolato di cui Eurochocolate è Official Content Provider. Per l'occasione, nell'elegante ed originale struttura saranno proposti frozen yogurt, che ben si sposano con la stagione estiva con copertura a base di cacao e cioccolato, e inediti abbinamenti ideati appositamente per l'imminente Esposizione Universale che dal 1° Maggio al 31 Ottobre richiamerà l'attenzione sul tema di un'Alimentazione sana sicura e sufficiente per gli uomini e sostenibile per il Paese. «Siamo orgogliosi di avere l'opportunità di partecipare ad un evento di portata mondiale come Expo Milano 2015 - fanno sapere dall'Azienda - e siamo pronti a raccogliere una sfida impegnativa e coerente con la nostra mission che promuove un'alimentazione sana, equilibrata e naturale. Per questo, per garantire la genuinità e...

Programma Eurochocolate Perugia

PUBBLICATO IL 25 APRILE 2015



Eurochocolate, la più importante manifestazione a livello internazionale sul **cioccolato**, si svolgerà come ogni anno a **Perugia**. Quest'anno è stata programmata **dal 16 al 25 Ottobre**.

In queste date il centro storico di Perugia sarà invaso dagli stand dei più importanti produttori di cioccolato che in occasione di questa **ventiduesima edizione** proporranno l'assaggio dei loro prodotti e regaleranno ai visitatori i loro gadget.

Gli stand saranno aperti **tutti i giorni dalle ore 9 alle ore 20**. In loco gli organizzatori forniranno una brochure contenente la cartina con l'indicazione di tutte le aziende partecipanti e presenti con il loro stand e la loro ubicazione nel centro storico. Nella brochure ci sarà anche il **programma** dettagliato che prevede alcuni eventi specifici:

18 ottobre: esposizione di sculture di cioccolato

19 ottobre: conferenze sulla valorizzazione dei prodotti legati al cioccolato

21 ottobre: incontri sulla creazione di piattaforme per la creazione del cacao

24 ottobre: motoraduno e conferenze sul rapporto tra acne e cioccolato.

Questa edizione di **Eurochocolate**, come ogni anno, sarà dedicata ad un tema specifico: il **bafo**.

Sarà cioè messo in risalto il look del baffo nel corso degli anni con una mostra dedicata. In quest'ambito i pasticceri presenti tenteranno anche di battere un **Guinness World Record** che consisterà nel creare i baffi di cioccolato più grandi al mondo.

Quindi non resta che partecipare alla manifestazione e leccarsi i baffi!

Vucciria, Demetra e Kore. La Sicilia di Expo 2015. Sono 200 le aziende selezionate

27 aprile 2015 • Di Roberto Conigliaro

Per gli imprenditori che non vogliono bucare Expo, lo spazio dedicato è “Piazzetta Sicilia” al Padiglione Italia. Sono già 10 milioni i biglietti venduti per la Kermesse di Maggio-Ottobre



Un **grande successo** annunciato nonostante i ritardi. Il biglietto da visita dell'**Expo 2015** sono i 10 milioni di visitatori che hanno già acquistato il **ticket** per la visita della manifestazione, che aprirà le porte il prossimo 1 maggio a **Milano**. La Sicilia è partner di Expo, con il coordinamento del **Cluster Bio-mediterraneo** e l'esposizione al Padiglione Italia e la partecipazione al Cluster del Cacao. La Regione Sicilia ha speso in tutto per Expo, 11 milioni di euro, 3 dell'Assessorato all'Agricoltura per il Cluster e circa 8 di fondi europei coordinati dall'Assessorato alle Attività produttive.

Tra le diverse iniziative in cantiere per rappresentare la Sicilia da maggio a ottobre, l'esposizione della tela di **Guttuso**, La **Vucciria** e l'esposizione delle due divinità arcaiche, **Demetra** e **Kore**, da **Morgantina**. La **Vucciria**, custodita a **Palazzo Steri** nella sede del Rettorato dell'Università di Palermo, durante la sua assenza sarà sostituita da una fotografia di Enzo Brai. Anche l'Università ha messo in cantiere alcune iniziative per l'Expo. Una è l'App di divulgazione scientifica e culturale, **Vucciri**, con la quale è possibile navigare dentro il quadro di Guttuso. L'App è stata progettata da **InformAmuse**, spin-off accademico dell'Università di Palermo specializzata in soluzioni ICT, insieme a "Sintesi", la società in-house providing dell'Ateneo palermitano.

Lunedì, 27 aprile dalle ore 14 alle 22 verranno esposte nella sede del **Museo Salinas**, in Piazza Olivella – gli acroliti di Morgantina che raffigurano le due divinità, Demetra e Kore, prima della loro partenza per l'Expo di Milano, dove rappresenteranno la **storia millenaria** della Sicilia. Le due dee rinvenute clandestinamente a Morgantina alla fine degli anni '70, furono immesse nel mercato antiquario statunitense e acquistate da un noto miliardario che nel 2002 le donò al museo dell'Università della Virginia, con l'impegno che non fossero restituite alla Sicilia prima di cinque anni. Trascorso questo periodo, l'Università della Virginia ne curò la restituzione all'Italia. Dal 2009 le due dee sono esposte al **Museo Archeologico di Aidone**. Si tratta di pregevoli e rare opere di età arcaica (VI a.C.) realizzate in marmo di Taso (isola greca del mar Egeo).

Prima della loro partenza per Milano le sculture sono state sottoposte, nei laboratori del Museo Salinas, a una serie di complesse analisi diagnostiche e di accurati interventi di restauro da parte del Centro Regionale per la Progettazione e il Restauro. Oggi, quindi, anche solo per poche ore, a Palermo si potranno ammirare le due divinità sedute nei loro troni e avvolte nelle stole di **Marella Ferrera**. Nel frattempo sono stati 40 i raggruppamenti di imprese e aziende selezionati dall'Assessorato Attività Produttive. I raggruppamenti coinvolgono 200 imprese di artigianato pregiato, coralli e gioielli, imprese di elettronica, Comuni e Università. Per le 200 imprese, e per chiunque voglia essere presente a Milano per stabilire accordi commerciali, è disponibile lo spazio riunioni di **"Piazzetta Sicilia"** del Padiglione Italia.

Lindt apre le porte della Chocolate Factory e presenta l'esclusiva Special Edition creata per Expo Milano 2015



● Rho (MI) - EXPO MILANO

● dal 01 maggio 2015 al 31 ottobre 2015

di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)



La passione e la creatività dei *Maitres Chocolatiers Lindt* hanno dato vita a quattro nuove tavolette in *Special Edition*, declinate nei colori iconici del logo di Expo Milano 2015

A pochi giorni dal taglio del nastro dell'Expo, Lindt Italia svela il suo progetto che sorgerà all'interno della manifestazione di cui è uno degli sponsor ufficiali.

Per il grande evento espositivo Lindt ha creato una *Special Edition* di tavolette dedicate alla celebrazione di questo evento di portata internazionale. Le referenze *Special Edition* saranno acquistabili dal 1° maggio al 31 ottobre nell'area

shop della "The Chocolate Factory", lo spazio Lindt posizionato sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato. Una vera e propria oasi di piacere per tutti gli amanti del cioccolato che potranno deliziare il palato.

Il compito di coadiuvare le operazioni all'interno della struttura è stato affidato a un team esperto di *Maitres Chocolatiers*, selezionati tra giovani talenti degli istituti alberghieri e pasticceri, con il ruolo di indirizzare i visitatori lungo un percorso non esclusivamente degustativo ed emozionale, ma anche cognitivo, fornendo le informazioni che sono alla base della produzione di cioccolato, dalla produzione delle materie prime e loro tracciabilità, fino alle tecniche di lavorazione seguite prima di giungere alla realizzazione del prodotto finale.

La passione e la creatività dei *Maitres Chocolatiers Lindt* hanno dato vita a quattro nuove tavolette in *Special Edition*, declinate nei colori iconici del logo di Expo Milano 2015. Le Tavolette *Special Edition for Expo Milano 2015* sono disponibili nella versione di *cioccolato fondente 72%*, con incarto giallo e verde, e nella versione di cioccolato al latte, con incarto azzurro e magenta.

Le Tavolette *Special Edition for Expo Milano 2015* da 100 gr. sono disponibili nell'area *shop* allestita nella "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 e in alcuni punti vendita Lindt selezionati - prezzo al pubblico consigliato: 3,50 euro.

L'originale ricetta di *cioccolato al latte* creata con maestria dai *Maitres Chocolatiers Lindt* si declina nelle quattro **Mini Tavolette Special Edition for Expo Milano 2015**.

Le Mini Tavolette Special Edition for Expo Milano 2015 da 15 gr. sono disponibili nell'area shop allestita nella "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 e in alcuni punti vendita Lindt selezionati - prezzo al pubblico consigliato: 1,00 euro.

A Expo Milano 2015 anche i "grandi classici" di Lindt in nuove confezioni regalo...

Per chi ama il gusto intenso e deciso del finissimo cioccolato fondente Lindt ottenuto dalla miscela dei cacao più pregiati, la storica Casa del cioccolato svizzero ha creato la **Maxi Tavoletta Excellence Special Edition for Expo 2015**, l'esclusiva confezione contenente le cinque ricette più amate di sempre: *Excellence 70%*, *Excellence 85%*, *Excellence 90%*, *Excellence Orange Intense* ed *Excellence Fior di Sale*.

La Maxi Tavoletta Excellence contenente 5 tavolette Excellence da 100 gr. nel formato sottile da degustazione è disponibile nell'area shop allestita nella "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 e in alcuni punti vendita Lindt selezionati - prezzo al pubblico consigliato: 15,00 euro.

Per tutti gli appassionati dell'irresistibile scioglievolezza di Lindor, Lindt ha creato la Maxi Tavoletta Lindor Special Edition for Expo Milano 2015 contenente tre tavolette Lindor Latte e due tavolette Lindor 60% cacao. La ricetta segreta di Lindor, creata oltre 60 anni fa dai *Maitres Chocolatiers Lindt*, divenuta poi celebre in tutto il mondo, non poteva certo mancare ad Expo Milano 2015!

La Maxi Tavoletta Lindor contenente 5 tavolette Lindor da 100 gr. è disponibile nell'area shop allestita nella "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 e in alcuni punti vendita Lindt selezionati - prezzo al pubblico consigliato: 15,00 euro.

CLUSTER CACAO

🕒 26 aprile 2015 | ✍️ EXPO

👤 0

Un'area tematica interamente dedicata al cioccolato: è il **Cluster Cacao di Expo Milano 2015**, che ospita i principali Paesi produttori della pianta in uno spazio espositivo ispirato

all'ambiente naturale delle coltivazioni. Difatti **la sensazione è quella di passeggiare in una giungla tropicale e subtropicale, con tutte le piante di cacao attorno!**

All'ombra di queste installazioni, è possibile conoscere la storia del cacao e della sua lavorazione, ma anche degustare le varietà di cioccolato in un'apposita area relax o anche assistere semplicemente a speciali performance gastronomiche.

I BAMBINI A EXPO MILANO 2015 PRESENTATA LA FAMILY MAP PER L'ESPOSIZIONE UNIVERSALE

Una mappa che indica i principali luoghi e le iniziative dedicate a bambini e genitori all'interno dell'Esposizione Universale. È stata presentata oggi la Family Map di Expo Milano 2015. Uno strumento pratico e utile per le famiglie, che illustra la ricchezza delle proposte dei Paesi Partecipanti e il palinsesto di eventi che renderanno divertente e memorabile la visita. La mappa verrà aggiornata periodicamente: sarà distribuita ai visitatori e sarà scaricabile dal sito www.Expo2015.org. L'esposizione Universale di Milano è una straordinaria opportunità educativa: lo sforzo congiunto di moltissimi attori, attorno ad un tema importante, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Per questo motivo, la società Expo 2015 ha sostenuto sin dall'inizio il progetto di un'Area Tematica per i bambini, il Children Park, dando così un forte segnale di attenzione al mondo dell'infanzia. Nel corso dell'incontro, il Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015 Giuseppe Sala ha spiegato: "I bambini sono per noi visitatori speciali: per loro abbiamo messo in campo molte energie a cominciare da un'Area Tematica dedicata, il Children Park. E abbiamo pensato altre iniziative come 'Childrenshare', un progetto di inclusione che ha consentito di selezionare 20 testimonianze dell'importante lavoro che tante organizzazioni portano avanti tutti i giorni nel promuovere partecipazione e conoscenza sul tema dell'alimentazione e dell'attenzione al corretto uso delle risorse. Anche gli spazi e i laboratori che i Paesi e gli altri Partecipanti hanno attivato per valorizzare l'esperienza di visita 'in famiglia' rispondono a una nostra precisa intenzione: fare di Expo Milano 2015 un evento realmente family friendly". Il progetto Children Park, l'Area Tematica per i più piccoli, è frutto del lavoro del team di Reggio Children rappresentato da Claudia Giudici, Presidente dell'Istituzione dei Nidi e delle Scuole dell'infanzia del Comune di Reggio Emilia. "Il concept e il contenuto educativo del percorso di gioco sono racchiusi nel sottotitolo 'Ring around the Planet, Ring around the Future': la metafora del gioco del girotondo come partecipazione positiva e consapevole alle sorti del pianeta, che deve essere di tutti. Si tratta di un giardino, un percorso lineare in otto tappe, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione, valorizzando la collaborazione e partecipazione di tutti i bambini". La gestione del Children Park, che sarà impegnativa e fattore chiave per la qualità educativa del progetto, è affidata alla competenza dei Servizi Educativi del Comune di Milano, rappresentati in conferenza dall'Assessore del Comune di Milano, Francesco Cappelli. Sabina Cantarelli, curatore del Children Park, e impegnata nell'analisi dell'offerta complessiva verso questo speciale pubblico, ha avuto modo di verificare che l'attenzione all'infanzia, che si esprime anche nei servizi per le famiglie offerti da Chicco Artsana su tutto il sito espositivo, è comune a moltissimi Padiglioni espositivi. Per questo è stata preparata una mappa che evidenzia alcuni punti di interesse. Le Aree Tematiche sono, nel percorso di vista con i bambini, punti imprescindibili: dal Parco della Biodiversità (con "Le avventure nell'orto" di Fiera Bologna), allo straordinario viaggio nel cibo del Padiglione Zero, al Future Food District con molte possibilità di interazione e scoperta anche per i più piccoli (c'è anche un robot!) proposte da Coop. Un altro punto di forza è la mostra Arts & Foods - Area Tematica allestita alla Triennale di Milano, accessibile con lo stesso biglietto di ingresso dell'Esposizione Universale - con l'itinerario dedicato esclusivamente ai bambini e agli adolescenti, che potranno sperimentare un percorso "vietato agli adulti": una sezione che declina il tema della relazione tra arti e cibi attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere pensati appositamente per il mondo dell'infanzia. Fanno parte del percorso 100 quadri di Andy Warhol destinate ai più piccoli. Si segnala l'intensa programmazione di laboratori messa a punto nella Cascina Triulza ad opera della Società Civile: sarà quotidiana e di grande qualità. Tutta la Cascina è molto accogliente per le famiglie, con un'offerta picnic a misura di bambino. Le Organizzazioni Internazionali hanno messo in campo contributi pensati per i bambini, come i video "Leonardo" proposti da Onu-unesco presso il Children Park e le grafiche create appositamente da Onu per i bambini nell'ambito dell'itinerario Zero Hunger Challenge. L'unione Europea accoglie i visitatori con un film - la storia di Alex e Sylvia - pensato per coinvolgere anche i bambini nel "Coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore". Save The Children ha allestito un villaggio esperienziale per raccontare l'importanza della nutrizione e il suo impatto sulla vita e la salute dei bambini nel mondo. Nel Padiglione Italia troviamo la bellissima mostra "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano" con la giostra "Nutrire il Pianeta" ed il Juke-box dei desideri curata da Must di Milano per Confindustria, e nel Vivaio Scuole del Palazzo Italia, ogni giorno sono programmati laboratori. Nella Piazza della Biodiversità/slowfood la chiocciola di Slow Food guida, attraverso una mostra interattiva e attività didattiche, grandi e piccini alla scoperta del meraviglioso mondo della biodiversità. Molte iniziative sono dei Paesi Partecipanti: tra questi l'Austria, che nel suo Padiglione Breathe.austria, ha sviluppato con il Museo dei Bambini di Vienna alcune installazioni per giocare con l'Aria. La Svizzera ha allestito una Kids Corner con attività per bambini e anche...una caccia al tesoro che si snoda in tutto il padiglione. L'Angola assicura di considerare i più piccoli veri protagonisti: ha infatti allestito un "vegetable garden", giochi per bambini in tutto il padiglione e un'area workshop solo per loro! Il Qatar, nel suo sontuoso padiglione, ha una Creative Play Area for Kids. I Cluster offrono molti interessanti spunti: nel Cluster del Cacao e Cioccolato c'è "La fabbrica del cioccolato" e Choco lab! tenda e piroga del Mali nel Cluster delle Zone Aride, mentre la Mauritania propone un pozzo da cui attingere l'acqua ed un cammello su cui salire! Nel Cluster delle Isole, una programmazione di attività e il gioco delle Pesca alle Maldive! Eventi proposti da Illy nel cluster del Caffè (con Immaginario scientifico). L'area Kinder+sport è interamente dedicata ai ragazzi: intende promuovere uno stile di vita sano per le nuove generazioni attraverso un percorso di esperienze e giochi legati al movimento. Nella Kids Area di Ethiad Alitalia, i piccoli visitatori avranno l'opportunità di partire per un viaggio all'insegna del divertimento e della scoperta. Nel Padiglione Intesa Sanpaolo una programmazione di spettacoli per bambini. Da segnalare anche il contributo di Conai nel proporre materiali cartacei e video per promuovere la raccolta differenziata degli imballaggi. Laboratori sull'acqua grazie a San Pellegrino, sull'energia con Enel, intrattenimenti proposti da Msc. La programmazione degli eventi per bambini sarà disponibile sul sito, ma l'appuntamento con la parata di Foody è per tutti i giorni alla mattina e al pomeriggio!!! Durante l'incontro è stato infine illustrato il programma delle attività del progetto Childrenshare, che consente di ospitare a Milano, durante il semestre, i 20 progetti selezionati tra i 125 che hanno partecipato alla International Call lanciata lo scorso mese di novembre. Si tratta di una programmazione di valore di laboratori, spettacoli e mostre per bambini sui temi dell'Esposizione Universale. Tutti questi progetti saranno ospitati da Fondazione Muba presso la Rotonda di via Besana e affiancati dalla mostra gioco Childrenshare a cura di Muba. Si inizia il primo maggio con la performance partecipata "Workshop dei fiori danzanti" dell'artista francese Alexander Deng!

EXPO NEL SEGNO DEI CLUSTER

SCRITTO DA PAOLA MONTONATI.



Nell'imminente Expo 2015, che aprirà il 1 maggio a Milano, un ruolo molto importante lo giocheranno i cluster, cioè le diverse aree tematiche in cui verranno riuniti i padiglioni degli stati ospitanti.

Vediamo nel dettaglio quali sono i nove cluster che si potranno visitare a Expo 2015 e chi sono i paesi che ne faranno parte.

Bio - Mediterraneo

Con uno stile facile e immediato al tempo stesso, questo cluster racconta non solo la cucina del Mediterraneo, ma

anche il valore di un incontro presso una tavola, dove c'è il piacere di mangiare insieme, sempre distinzioni di classe e razza.

La struttura del cluster ricorda una grande piazza semicoperta, con un pavimento composto di piastrelle dalle diverse tonalità di azzurro a ricordare il mare e le sue atmosfere, mentre alcuni showcooking e una mostra racconto per immagini, filmati e brani di opere letterarie danno un valore aggiunto al progetto.

Paesi partecipanti

Albania, Algeria, Egitto, Grecia, Libano, Libia, Malta, Montenegro, San Marino, Serbia, Tunisia.





Cacao e cioccolato

Chi entra nel cluster dedicato al cacao e cioccolato, ha quasi l'impressione di essere in una giungla tropicale, grazie anche al gran numero di pali che simboleggiano gli alberi sotto ai quali cresce e si sviluppa la coltivazione del cacao.

Icone e vari pannelli raccontano la storia del cacao, un percorso principale collega il cluster alla zona eventi e a quella dedicata alla degustazione, mentre in una zona verde alcune panche e tavoli sono disponibili per chi desidera riposarsi.

Paesi partecipanti

Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe.

Caffè

L'architettura del cluster dedicato al caffè s'ispira alle foreste tropicali dell'Africa e dell'America Centrale, con toni caldi e colori che cambiano in base alla luce che filtra dall'esterno.

Curato da Illycaffè, il padiglione è un viaggio nel passato, presente e futuro di una bevanda amatissima dai popoli del Sud America e fu importata alla fine del Cinquecento in Europa, attraverso cinque stazioni che ospitano un'area mercato e un'area eventi.

Paesi partecipanti

Burundi, Costa Rica, El Salvador, Kenya, Ruanda, Uganda, Yemen, Etiopia, Guatemala, Repubblica Dominicana, Timor - Leste.





Cereali e tuberi

Pochi conoscono la lunga storia dietro i cereali e tuberi, che il cluster a loro dedicato cerca di riprodurre tramite l'incontro di suoni, odori e superfici legati alla loro coltivazione.

La forma del cluster è simile a quella di un grande camino, naturalmente è attrezzata una zona dove degustare i piatti tipici dei paesi che fanno parte del padiglione.

Paesi partecipanti

Bolivia, Congo, Haiti, Mozambico, Togo, Venezuela, Zimbabwe.

Frutta e legumi

Sono le storie e leggende legate al mondo ortofrutticolo a costituire l'asse portante del cluster sulla frutta, in una combinazione ideale di profumi che arrivano da molto lontano.

Molte delle aree del padiglione presentano piante da frutto delle tipologie più disparate, mentre nella piazza centrale hanno luogo gli eventi e si può partecipare a un mercato.

Paesi partecipanti

Benin, Gambia, Guinea, Guinea Equatoriale, Kirgystan, Repubblica Democratica del Congo, Uzbekistan, Zambia.



Isole, mare e cibo

L'idea del cluster sul mondo del mare e delle isole è che la natura aiuti e stimoli l'anima, come se la nutrisse, e i suoni e gli odori che introducono i visitatori a questo padiglione lo confermano in pieno.

All'esterno frasi dei più grandi scrittori che hanno raccontato il mare nelle loro opere introducono a una piazza centrale che ospita un'area ristorazione e una eventi dalla forma di un grande cubo.

Paesi partecipanti

Barbados, Belize, Capo Verde, Comore, Comunità caraibica, Dominica, Grenada, Guinea Bissau, Guyana, Madagascar, Maldive, Saint Lucia, Saint Vincent e Grenadine, Suriname.

Riso

Ideato dall'Italia, il cluster del riso accompagna il visitatore in un viaggio tematico nella storia di questo prelibato alimento, con racconti e leggende che arrivano da tutto il mondo.

All'interno di una risaia in miniatura ci sono alcuni chioschi per la distribuzione del riso, oltre ad un gioco interattivo per grandi e piccini, mentre la mostra di Gianni Berengo Gardin racconta come veniva coltivato il riso alla fine dell'Ottocento e oggi, e come le nuove tecnologie hanno sostituito molto del lavoro manuale tra cui quello delle mondine.



Paesi partecipanti

Bangladesh, Cambogia, Sierra Leone, Myanmar, Repubblica Democratica Popolare del Laos, Italia.



Spezie

Idealmente collegato al cluster della frutta, il padiglione delle spezie, in un mix di odori che sembrano giungere direttamente dall'Oriente, ricostruisce come queste piante siano non solo un cibo prezioso, ma anche un valido prodotto per la cosmesi e utile rimedio medico.

Nel cluster ci sono le mappe che raccontano le rotte seguite nei secoli dai navigatori e alcune aree sensoriali che hanno lo scopo di stimolare i cinque sensi, oltre ad eventi e degustazioni.

Paesi partecipanti

Afghanistan, Brunei Darussalam, Repubblica Unita della Tanzania, Vanuatu.

Zone aride

L'idea base del cluster delle zone aride ruota attorno alla tempesta di sabbia, da sempre simbolo delle difficoltà di sfruttare e usare un territorio davvero ostile.

Dopo essere entrati nella tempesta, i visitatori vedrono nel padiglione alcune pietre, che ospitano al loro interno i paesi del cluster, oltre ad un'oasi con una fonte d'acqua che ospita le performance e gli eventi, mentre alla fine del padiglione un colorato mercato, dove si possono comprare i prodotti che sono coltivati in quest'ambiente dal clima difficile.



Paesi partecipanti

Eritrea, Gibuti, Mauritania, Mali, Palestina, Senegal, Somalia, Giordania.

Expo: Sapori e profumi dal mondo con il Cluster Cacao e Cioccolato

Publicato: 27 Aprile 2015. Categoria: Fiere



Milano



Milano - "Sapori e profumi dal mondo con i Cluster di Expo Milano 2015", si terrà oggi lunedì 27 aprile, dalle ore 10.30, presso "Un posto a Milano", il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna (via Cuccagna 2/4 ang. via Muratori).

Protagonista dell'appuntamento sarà il Cluster Cacao e Cioccolato. Parteciperanno Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate - Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015 e Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe. Ospiti d'eccezione: lo chef Ambassador di Expo Milano 2015 Ernst Knam, il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013

Davide Comaschi, lo "chef scienziato", Ambassador dell'Esposizione Universale e autore del libro "Io mi voglio bene, gli indispensabili in cucina" Marco Bianchi.

La Redazione

Knam e Comaschi alla giornata per il Cluster del Cacao di Expo 2015

apr. 27, 2015 24 0

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace

0



Tweet

0



Knam e Comaschi alla giornata per il Cluster del Cacao di Expo 2015. E' successo lunedì 27 a Milano grazie a **Sale&Pepe**, il magazine di cucina diretto da **Laura Maragliano**, che ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di **Sapori e profumi dal mondo**, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di **Expo Milano 2015** e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno.

Protagonista dell'appuntamento è stato il **Cluster Cacao e Cioccolato**. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione.

Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao.

Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno.

Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio [Camerun](#), [Costa D'Avorio](#), [Cuba](#), [Gabon](#), [Ghana](#), [Sao Tomé Principe](#).

La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster: **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano, ha illustrato le specificità dello spazio espositivo. Insieme a lui Laura Maragliano e **Vittorio Castellani**, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, hanno raccontato aspetti peculiari e curiosità dell'alimento protagonista della giornata.

È stata poi la volta dello showcooking dello chef **Ernst Knam (FOTO di Andrea Delbò con Laura Maragliano)**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi".

Nel pomeriggio si è svolto l'incontro con lo "chef scienziato" **Marco Bianchi**, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao".

A seguire lezione di cioccolato a cura di Diners Club International: lo chef di *Sale&Pepe* Andrea Bevilacqua ha presentato "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer".

Infine, appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi** per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato".

Per seguire e condividere l'iniziativa sui social **#saporieprofumi #Expo2015**.

Il programma completo è disponibile su www.salepe.it/expo-2015 e www.expo2015.org.

Expo 2015: Guarducci produttori, protagonisti al cluster cacao

Autore: **Redazione** - 27 aprile 2015

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace

0



Tweet

1

Perugia, 27 apr. - "Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel Cluster Cacao e Cioccolato; il cantiere e' ormai al termine e dobbiamo ringraziare le numerose realtà che ci stanno sostenendo in questo viaggio ambizioso". Lo ha affermato Eugenio Guarducci, l'architetto perugino, ideatore della manifestazione Eurochocolate di ottobre a Perugia, presente all'expo di Milano come Official Content Provider del Cluster Cacao e

Cioccolato.

Il viaggio vedrà protagonisti i 6 paesi produttori, dal Camerun, Cuba, Costa d'Avorio, Gabon, Ghana e Sao Tomè e Principe che racconteranno la loro storia, cultura e tradizioni insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa, ossia il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori. È Lind a firmare The Chocolate Factory alla scoperta delle fasi che scandiscono la lavorazione del cioccolato; poi il padiglione Italian Chocolate District con le tre eccellenze italiane Modica-Sicilia, Perugia-Umbria, Torino-Piemonte che proporranno al pubblico, un intenso percorso emozionale e informativo. Presente Icam azienda cioccolatiera leccese, mentre luogo di incontro sarà il Teatro all'aperto del cluster affacciato sul Decumano dove si susseguiranno show cooking, talk show e attività all'aperto per bambini e scuole, con autori di libri a tema, associazioni e aziende. Presenti aziende per la lavorazione del cioccolato, pastorizzatrici del gelato, e ombre come la Isa, specializzata nella refrigerazione e allestimento Bar-pasticcerie-gelaterie.

Expo 2015: Guarducci produttori, protagonisti al cluster cacao

Eurochocolate, official content provider Cluster cioccolato

Perugia, 27 apr. (askanews) - "Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel Cluster Cacao e Cioccolato; il cantiere è ormai al termine e dobbiamo ringraziare le numerose realtà che ci stanno sostenendo in questo viaggio ambizioso". Lo ha affermato Eugenio Guarducci, l'architetto perugino, ideatore della manifestazione Eurochocolate di ottobre a Perugia, presente all'expo di Milano come Official

Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato.

Il viaggio vedrà protagonisti i 6 paesi produttori, dal Camerun, Cuba, Costa d'Avorio, Gabon, Ghana e Sao Tomè e Príncipe che racconteranno la loro storia, cultura e tradizioni insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa, ossia il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori. E' Lind a firmare The Chocolate Factory alla scoperta delle fasi che scandiscono la lavorazione del cioccolato; poi il padiglione Italian Chocolate District con le tre eccellenze italiane Modica-Sicilia, Perugia-Umbria, Torino-Piemonte che proporranno al pubblico, un intenso percorso emozionale e informativo. Presente Icam azienda cioccolatiera leccese, mentre luogo di incontro sarà il Teatro all'aperto del cluster affacciato sul Decumano dove si susseguiranno show cooking, talk show e attività all'aperto per bambini e scuole, con autori di libri a tema, associazioni e aziende. Presenti aziende per la lavorazione del cioccolato, pastorizzatrici del gelato, e umbre come la Isa, specializzata nella refrigerazione e allestimento Bar-pasticcerie-gelaterie.



27 Aprile 2015

Eurochocolate
pronta ad incontrare il mondo a Expo Milano

*Dal 01 Maggio al 31 Ottobre 2015
Milano (MI)*



Il conto alla rovescia è ormai iniziato ed Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo ad Expo Milano 2015!

Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè, il Cluster Cacao e Cioccolato attende i visitatori per un entusiasmante viaggio che ha come protagonisti, innanzi tutto, i 6 paesi produttori Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe che racconteranno la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa: il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori.

«Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel Cluster Cacao e Cioccolato», afferma Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. «Il cantiere è ormai al termine e dobbiamo ringraziare le numerose realtà che ci stanno sostenendo in questo viaggio così ambizioso».

E' Lindt a firmare The Chocolate Factory dove, oltre a un interessante storytelling, alla scoperta delle fasi che scandiscono la lavorazione del cioccolato, il pubblico potrà ammirare le creazioni live di abili Maîtres Chocolatiers che si esibiranno tutti i giorni, regalando uno spettacolo goloso e coinvolgente.

Per chi lo desidera, sarà inoltre possibile scattare simpatiche foto nel corner appositamente dedicato e acquistare irresistibili capolavori all'interno dello shop allestito nella struttura.

Il padiglione Italian Chocolate Districts accoglierà le eccellenze della tradizione cioccolatiera tipica di Modica-Sicilia, Perugia-Umbria, Torino-Piemonte, proponendo al pubblico un intenso percorso emozionale e informativo. Lo spazio dedicato ai 3 territori italiani che hanno segnato il legame del nostro Paese con la produzione di Cioccolato di qualità, porta la firma di: Comune di Modica; Regione Umbria, Comune di Perugia, Camera di Commercio di Perugia; Regione Piemonte, Comune di Torino, Camera di Commercio di Torino. Presente in quest'area anche Icam, la nota azienda cioccolatiera lecchese, che trasporta i visitatori in un "viaggio nei territori del cacao" e li stupisce con esibizioni live per ammirare la lavorazione in loco diquisite creazioni. A completare lo spazio Italian Chocolate Districts è il Roof Garden Eurochocolate: un'esclusiva terrazza, riservata a incontri su invito, arredata con le originali creazioni di design siglate Myyour e con i pavimenti Tagina le cui mattonelle personalizzate in ceramica arredano anche i suddetti padiglioni.



27 Aprile 2015

Luogo di confronto, incontro e spettacolo è il Teatro all'aperto del Cluster, strategicamente affacciato sul Decumano, dove ogni giorno si susseguiranno show cooking, talk show e attività per bambini e scuole. Protagonisti delle iniziative che animeranno la grande area eventi all'aperto, saranno non solo maestri pasticceri, cioccolatieri e chef ma anche autori di libri a tema, associazioni, aziende del settore e numerose altre realtà con un progetto a tema cacao e cioccolato da raccontare. Fra questi, Pacari, Planet One con i Choco Cocktails, Cna Alimentare, Conpait, Associazione Scrittori e Saperi, Claudio Corallo e molti altri ancora.

Oltre ad avvincenti Special Event, cinque diversi format animeranno il coinvolgente palinsesto del palco: Chocoo Show, Chocoo Lab, Chocoo: Seeds of Innovation, Chocoo Stories e Chocoo

INSIEME A TUTTI I PROTAGONISTI DEL CLUSTER DEL CACAO E CIOCCOLATO

Experience, con il termine "Chocoo" che rimanda alla perfetta fusione tra cioccolato e cacao, all'insegna del confronto e delle sinergie tra questi due mondi che il Cluster si propone di promuovere.

A firmare i macchinari impiegati nel teatro, così come quelli di tutte le altre aree, è Selmi: la storica azienda specializzata nella realizzazione di attrezzature e macchine per la lavorazione del cioccolato le cui temperatrici consentiranno di avere sempre un cioccolato lucido e cremoso. A tenere fresche le dolci prelibatezze ci penserà Isa, la nota azienda umbra specializzata nella refrigerazione professionale e nell'arredamento di bar, gelaterie e pasticcerie. Bravo sarà presente con le sue macchine pastorizzatrici per il gelato e Centrale del Latte di Torino assicurerà la fornitura di latte genuino e soffice panna. A meravigliare i visitatori ci penseranno le spettacolari fontane di cioccolato alimentate ad energia solare grazie ai pannelli di Ecosuntek per un Expo davvero ecosostenibile.

I visitatori potranno completare la propria chocolate experience presso i 12 street stand del Cluster:

Artigiano Perugino, Costruttori di Dolcezza, Dolci Libertà e Domori sono alcuni dei brand che firmano le eleganti strutture dedicate alla vendita che vedranno protagonisti anche Yogorino, Sweet and Chocolate, To Ciocch e Fairtrade, la nota Organizzazione Internazionale che, attraverso il marchio di certificazione etica, assicura migliori condizioni di vita e lavoro per i produttori. È, infine, affidato a Mainetti il compito di realizzare le utilissime shopper per portare a casa i dolci acquisti!

L'elegante chiosco in legno di Caffarel, realizzato a pochi metri dal Decumano e dal Children Park, sarà immerso in un'area verde dove potersi rilassare e degustare le creazioni della storica azienda che dal 1826 offre la più seducente esperienza della cultura torinese del cioccolato: dal Gianduia 1865, l'originale gianduiotto di Torino che quest'anno festeggia il 150° anniversario, al gelato soft.

Per chi vuole prendersi una pausa durante l'Esposizione, c'è una simpatica e utile power charging station con sedute a forma di golosi cubetti di cioccolato, realizzati da Vergaplast e attrezzati per permettere ai visitatori di ricaricare i propri dispositivi mobili: un'utile e piacevole sosta per tutti coloro che vorranno tener pronti tablet e smartphone per fotografare, postare e condividere la propria esperienza ad Expo Milano 2015! E per vivere il Cluster Cacao e Cioccolato, sia in tempo reale che virtuale, basterà scaricare l'applicazione ad hoc che sarà realizzata da IQUII.

Seguiteci anche sui social!

Fb: @Expo2015Cocoa

Tw: Expo 2015Cocoa & Chocolate Cluster

Chocolexpo

Eurochocolate ringrazia Pasticceria Internazionale, Media Partner del Cluster.

EXPO MILANO 2015: LABORATORI DIDATTICI E SOSTENIBILITÀ FIRMATI PACARI SUL PALCO DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO @expo2015

A Expo Milano 2015, laboratori e svelano l'essenza del cioccolato Pacari. L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sarà fra i protagonisti del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, il cui calendario è curato da Eurochocolate.



cacao cosecha

Un'occasione irripetibile

per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo, assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera:

«
Peralta -

- ricorda il co-fondatore Santiago

Nel Teatro del Cluster, Pacari darà ai visitatori l'opportunità di conoscere da vicino il proprio prodotto e racconterà il proprio progetto, ispirato ad una visione etica ed equa. Un modo per sottolineare ulteriormente il legame inscindibile con l'Ecuador, anche in ottica di con gli altri Paesi produttori presenti nel Cluster: Camerun, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomè e Príncipe.

In particolare, nell'ambito di **Chocoo Lab**, uno dei sette **laboratori** che animeranno il Teatro, per tutti i sei mesi dell'Esposizione si svolgeranno gli *educational* per adulti e bambini, per permettere ai visitatori di prendere coscienza della provenienza delle materie prime e del processo di lavorazione che trasforma le fave di cacao in cioccolato. Fra gli appuntamenti da ricordare, il laboratorio « **Il cacao e il cioccolato** » che guiderà i partecipanti alla degustazione e all'analisi sensoriale del cioccolato.

Da segnalare anche i laboratori riservati ai più piccoli che avranno come protagonisti **Il mondo magico del cioccolato**. I due simpatici personaggi condurranno i bambini in un mondo magico e nelle foreste dell'Amazzonia ecuadoriana per raccontar loro tutto quello che avviene nell'universo del cioccolato.

Nell'ambito di **Cocoa and Chocolate Experience**, seguendo la formula del **laboratorio** l'appuntamento **Il cacao e il cioccolato** due domeniche al mese dalle 17:00 alle 18:00, « **Il cacao e il cioccolato** » metterà al centro dell'attenzione il ruolo delle donne nella produzione del cioccolato, con particolare riferimento a quelle ecuadoriane. « **Il cacao e il cioccolato** » ripercorrerà, invece, la storia millenaria dell'Ecuador come produttore di cacao, soffermandosi sulle tappe che hanno scandito la nascita del progetto **Pacari**.

Eurochocolate e Pacari vi aspettano ad Expo Milano 2015! Non mancate!

Si chiude in dolcezza il ciclo di incontri Sapori e Profumi dal mondo con il Cluster Cacao e Cioccolato

27
apr

27 aprile



Si chiude il ciclo di incontri "**Sapori e Profumi dal mondo**" con l'appuntamento di **lunedì 27 aprile** dedicato al **Cluster Cacao e Cioccolato**. Da febbraio **Sale&Pepe** e la sua Scuola di Cucina hanno raccontato in un viaggio fatto di parole, sapori e profumi le tradizioni, i patrimoni gastronomici, le ricette dei **Cluster di Expo Milano 2015** presso "Un Posto a Milano", il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna.

Una conclusione dolcissima: il Cluster Cacao e Cioccolato tra racconti e assaggi

La giornata si apre alle 10.30 con il welcome coffe e la conferenza stampa di presentazione dei Cluster di Expo Milano 2015 in cui intervengono **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato e **Laura Maragliano**, direttore di Sale&Pepe. Alle 12.00 lo chef Ambassador di Expo Milano 2015 **Ernst Knam** delizia tutti i presenti (e i loro palati) preparando il dolce "Cioccolato São Tomé e lamponi". Alle 15.00 un altro Ambassador Expo Milano 2015 incontra il pubblico: lo chef scienziato **Marco Bianchi** che presenta il suo libro "Io mi voglio bene, gli indispensabili in cucina" e prepara il "biancocuore al cacao". Il pomeriggio continua all'insegna della dolcezza: alle 16.00 inizia la lezione di cioccolato con **Diners Club International** e lo Chef di Sale&Pepe **Andrea Bevilacqua** prepara "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer". A chiudere l'incontro alle 17.00 è lo showcooking di **Davide Comaschi**, maestro pasticciere e campione mondiale di cioccolateria 2013 che prepara "Incantesimo di cioccolato".

Il cluster del cacao

Dalla coltivazione alla lavorazione, dalla distribuzione al trasporto: la storia del cioccolato e dei paesi che lo producono

Condividi:   



Ci sono le prove scientifiche: il cioccolato fa bene. Ciò non significa che dobbiamo abusarne, ma grazie ad alcune sostanze che contiene il cioccolato, soprattutto quello fondente, si è dimostrato utile per la salute cardiovascolare, per ridurre l'ipertensione, migliorare l'efficienza cognitiva e delle nostre difese immunitarie. Fa bene anche all'umore, ma di quello ce se ne accorge istantaneamente, e tralasciando i percorsi più fantasiosi che vedono il consumo di cioccolato anche responsabile del numero di premi nobel vinti da una Nazione, come pubblica il [New England Journal of Medicine](#), le prove sul rapporto tra consumo di cioccolato e salute del cuore sembrano molto solide.

Le sostanze "miracolose" responsabili di questi effetti sono i flavanoli, soprattutto epicatechina, ma anche catechine e procianidine, che sono maggiormente presenti nel cioccolato fondente e che possono aumentare la dilatazione vascolare e migliorare il flusso di sangue, riducendo così il rischio di cardiovascolare. Si ritiene inoltre che i flavanoli aumentino i livelli e l'azione dell'ossido nitrico, un composto che si trova naturalmente nel corpo che agisce come vasodilatatore, aumenta la sensibilità all'insulina, e rallenta il processo arteriosclerotico.

Quello che si riscontra negli studi è che chi ha un consumo maggiore di cioccolato rispetto a chi non lo consuma quasi mai ha un minor rischio cardiovascolare (riduzione del 37%), di diabete (31% di diminuzione), e di ictus (29%) e basterebbero 1-2 porzioni alla settimana per avere una più bassa incidenza, Ma a quanto corrisponde una porzione? Non è cosa da poco, ben 50 grammi, quindi la metà delle tavolette in commercio, che sono quasi sempre di 100 grammi. Ma è necessario ricordare che la maggior parte dei prodotti a base di cioccolato sono ricchi di zuccheri, grassi e calorie.

Mentre gran parte del grasso è il tipo che non aumenta i livelli di colesterolo, però le calorie rimangono. 50 grammi di cioccolato fondente apportano ben 260 Kcal. Altro che spuntino! Non è saggio perciò per tutti e in particolare per chi è sovrappeso o obeso aggiungere calorie alla propria dieta, ma piuttosto guadagnarle... con una bella corsetta di mezz'ora!



27 Aprile 2015

Trenta eventi, produttori da Cuba, Perù, Panama, Brasile e Nicaragua Fairtrade porta il commercio equo e solidale a Expo

Dall'1 maggio al 30 ottobre Fairtrade porta a Milano la *best practice* di un circuito internazionale che, coinvolgendo aziende e consumatori, sostiene gli agricoltori e i lavoratori di Asia, Africa e America Latina, promuovendo l'*empowerment*, ovvero lo sviluppo di tutti i protagonisti delle filiere agricole.



Nutrire il pianeta sì, ma a quali condizioni?

Sostenibilità sociale, economica e ambientale: questo è il filo conduttore della partecipazione di Fairtrade a Expo. Un percorso che toccherà le varie sfaccettature dell'impegno del **commercio equo certificato** nell'assicurare più giustizia lungo le filiere alimentari. Fairtrade infatti lavora per garantire ai produttori migliori condizioni di lavoro, rispetto delle comunità locali e della biodiversità; alle aziende offre opportunità di caratterizzare i propri approvvigionamenti nei termini della sostenibilità, mentre ai consumatori propone di sostenere un'economia virtuosa attraverso la spesa quotidiana, grazie a un marchio riconoscibile sulle confezioni di migliaia di prodotti, il marchio etico più riconosciuto al mondo (*Globescan 2013*).

Appuntamenti per tutto il semestre

L'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto, l'assemblea dei soci, e il *Fairtrade day* (la giornata Expo dedicata a Fairtrade) sono alcuni degli appuntamenti istituzionali, a cui si aggiungono convegni, workshop, la proiezione di corto e lungometraggi che affronteranno il tema dei diritti dei lavoratori, dell'*empowerment* delle donne, del rispetto dell'ambiente. Complessivamente, da maggio a ottobre, saranno una trentina gli eventi organizzati da Fairtrade Italia, in collaborazione con partner, tra cui l'Università Ca' Foscari, i soci di Fairtrade Italia come GVC Italia e Cooperativa Chico Mendes Modena, ma anche organizzazioni come Next, Carbonsink e Iscos. Inoltre è prevista la partecipazione ad alcuni eventi organizzati dal Ministero degli Affari Esteri.

Prodotti con una storia

All'interno del Supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico. Inoltre, all'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate, per tutta la durata della manifestazione, sarà presente uno stand Fairtrade, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alice Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti.

Infine, nell'Area Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato e nell'Exhibition Area di fronte al Supermercato del futuro, avranno luogo degli incontri di approfondimento sulla storia dei prodotti organizzati dalle aziende partner.

I volti di Fairtrade

La partecipazione del circuito internazionale Fairtrade sarà rappresentata da Marike De Peña, presidente di Fairtrade International e ambasciatrice del progetto dedicato alle donne di Expo2015, "*WE- Women for Expo*". Presidente della cooperativa di bananeros Banelino, De Peña è anche direttrice del network di produttori Fairtrade dell'America Latina (CLAC).

Ad alcune iniziative parteciperanno anche agricoltori Fairtrade di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, banane, cacao, zucchero di canna e noci dell'Amazzonia: porteranno a Expo le istanze del mondo contadino sul futuro delle produzioni agricole. La loro partecipazione sarà possibile grazie alla collaborazione con partner quali Coop Italia, Coop Lombardia e Cooperativa Chico Mendes Modena.

Un **blog** mirato racconta il percorso che Fairtrade svolgerà nel semestre, tra le produzioni sostenibili e l'*empowerment* degli agricoltori di oltre 70 Paesi in via di sviluppo. Il calendario completo degli eventi sarà disponibile per l'inaugurazione della manifestazione.

Ernst Knam, Marco Bianchi e Davide Comaschi: protagonisti di “Sapori e Profumi dal Mondo per una giornata dedicata al Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015 !

aprile 27, 2015



Sale&Pepe, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di Sapori e profumi dal mondo, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di Expo Milano 2015 e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno.

Protagonista dell'appuntamento di oggi presso Un posto a Milano (il ristorante di Cascina Cuccagna) è stato il Cluster Cacao e Cioccolato. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe.

La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster: Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, ha illustrato le specificità dello spazio espositivo. Insieme a lui Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, e Vittorio Castellani, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, hanno raccontato aspetti peculiari e curiosità dell'alimento protagonista della giornata.

È stata poi la volta dello showcooking dello chef Ernst Knam, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi".

Nel pomeriggio si è svolto l'incontro con lo "chef scienziato" Marco Bianchi, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina (Mondadori) e preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao".

A seguire lezione di cioccolato a cura di Diners Club International: lo chef di Sale&Pepe Andrea Bevilacqua ha presentato "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer".

Infine, appuntamento con il maestro pasticciere e campione mondiale di cioccolateria 2013 Davide Comaschi per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato".

Si chiude in dolcezza il ciclo di incontri Sapori e Profumi dal mondo con il Cluster Cacao e Cioccolato

EXPO-Milano2015 | 5 ore fa

 **Consiglia** 0  **Tweet** 0  **+1** 0

Una conclusione dolcissima: il Cluster Cacao e Cioccolato tra racconti e assaggi La giornata si apre alle 10.30 con il welcome coffe e la conferenza stampa di presentazione dei Cluster di Expo Milano 2015 in cui intervengono Eugenio Guarducci ...

[Leggi la notizia](#)

 Marianne Vantaggiato RT @Expo2015Milano: Si chiude in dolcezza il ciclo #Saporieprofumi con @Expo2015Cocoa. Tra poco a @unpostoamilano <http://M.co/QnsDMtmGBX> ht...

Persone: pepe ambassador ambassador expo milano 2015

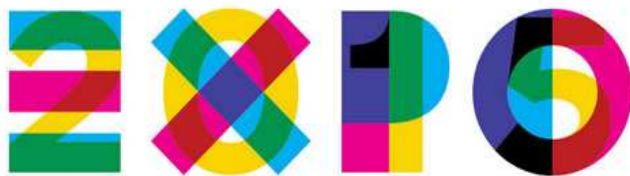
Luoghi: milano cascina

Tags: sapori profumi chef cluster cioccolato cluster cacao eurochocolate





27 Aprile 2015



MILANO 2015

EXPO 2015



NEWS

Ernst Knam, Marco Bianchi e Davide Comaschi protagonisti di "Sapori e Profumi dal Mondo" per la giornata dedicata al Cluster Cacao e Cioccolato di EXPO Milano 2015

lunedì 27 aprile, è stato il **Cluster Cacao e Cioccolato**. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, **Costa D'Avorio**, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe. La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster. **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, ha illustrato insieme a **Laura Maragliano**, direttore di *Sale&Pepe*, le specificità dello spazio espositivo e alcune curiosità dell'alimento protagonista della giornata. Poi, è stata la volta dello showcooking dello chef **Ernst Knam**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi". Nel pomeriggio, incontro con lo "chef scienziato" **Marco Bianchi**, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancuore al cacao". Alle ore 16.00 è stato il momento della lezione di cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di *Sale&Pepe* **Andrea Bevilacqua** ha presentato "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer". Infine, appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi** per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato".

Lunedì 27 Aprile 2015

Ernst Knam, Marco Bianchi e Davide Comaschi protagonisti di "Sapori e Profumi dal Mondo" per la giornata dedicata al Cluster Cacao e Cioccolato di EXPO Milano 2015

Sale&Pepe, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di *Sapori e profumi dal mondo*, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di **Expo Milano 2015** e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno.

Il programma

Protagonista dell'appuntamento di oggi,





27 Aprile 2015

Expo: Eurochocolate si prepara ad incontrare il mondo

(AGI) - Perugia, 27 apr. -Eurochocolate, official content provider del cluster cacao e cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015. Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè', il cluster cacao e cioccolato attende i visitatori per un entusiasmante viaggio che ha come protagonisti, innanzi tutto, i 6 paesi produttori: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe che racconteranno la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa, il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori. " Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel cluster cacao e cioccolato" afferma Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate. E' Lindt a firmare 'The Chocolate Factory', dove il pubblico potrà ammirare le creazioni live di abili maîtres chocolatiers che si esibiranno tutti i giorni, regalando uno spettacolo goloso e coinvolgente. Luogo di confronto, incontro e spettacolo e' il Teatro all'aperto del Cluster, strategicamente affacciato sul Decumano, dove ogni giorno si susseguiranno show cooking, talk show e attività per bambini e scuole. Protagonisti delle iniziative che animeranno la grande area eventi all'aperto, saranno non solo maestri pasticceri, cioccolatieri e chef ma anche autori di libri a tema, associazioni, aziende del settore e numerose altre realtà con un progetto a tema cacao e cioccolato da raccontare. I visitatori potranno completare la propria chocolate experience presso i 12 street stand del Cluster: artigiano perugino, costruttori di dolcezze, dolci liberta' e domori sono alcuni dei brand che firmano le eleganti strutture dedicate alla vendita.(AGI) Pg2/SepVai sul sito di AGI.it

Expo: Eurochocolate si prepara ad incontrare il mondo

ALTRO 27/04/2015, 12:26

(AGI) - Perugia, 27 apr. -Eurochocolate, official content provider del cluster cacao e cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015. Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè, il cluster cacao e cioccolato attende i visitatori per un entusiasmante viaggio che ha come protagonisti, innanzi tutto, i 6 paesi produttori: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe che racconteranno la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa, il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori. " Siamo pronti a vivere con un

Expo 2015: Guarducci produttori, protagonisti al cluster cacao

 Sicilia Internazionale  27 Aprile 2015  23:00  Notizie da: Regione Sicilia 

Perugia, 27 apr.) – “Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel Cluster Cacao e Cioccolato;



Lunedì 27 Aprile 2015

MERCATI & IMPRESE

Fairtrade all'Expo con il commercio equo

Dal primo maggio al 30 ottobre **Fairtrade** porta a Milano la best practice di un circuito internazionale che, coinvolgendo aziende e consumatori, sostiene gli agricoltori e i lavoratori di Asia, Africa e America Latina, promuovendo l'empowerment, ovvero lo sviluppo, di tutti i protagonisti delle filiere agricole.

Nutrire il pianeta sì, ma a quali condizioni? Sostenibilità sociale, economica ed ambientale: questo è il filo conduttore della partecipazione di Fairtrade ad Expo. Un percorso che toccherà le varie sfaccettature dell'impegno del commercio equo certificato nell'assicurare più giustizia lungo le filiere alimentari. Fairtrade infatti lavora per garantire ai produttori migliori condizioni di lavoro, rispetto delle comunità locali e della biodiversità; alle aziende offre opportunità di caratterizzare i propri approvvigionamenti nei termini della sostenibilità, mentre ai consumatori propone di sostenere un'economia virtuosa attraverso la spesa quotidiana, grazie ad un Marchio riconoscibile sulle confezioni di migliaia di prodotti, il Marchio etico più riconosciuto al mondo (Globescan 2013).

Appuntamenti per tutto il semestre. L'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto, l'assemblea dei soci, e il Fairtrade day (la giornata Expo dedicata a Fairtrade) sono alcuni degli appuntamenti istituzionali, a cui si aggiungono convegni, workshop, la proiezione di corto e lungometraggi che affronteranno il tema dei diritti dei lavoratori, dell'empowerment delle donne, del rispetto dell'ambiente. Complessivamente, da maggio ad ottobre, saranno una trentina gli eventi organizzati da Fairtrade Italia e in collaborazione con partner, tra cui l'Università Ca' Foscari, i soci di Fairtrade Italia come GVC Italia e Coop. Chico Mendes Modena, ma anche organizzazioni come Next, Carbonsink e Iscos. Inoltre è prevista la partecipazione ad alcuni eventi organizzati dal Ministero degli Affari Esteri.

Prodotti con una storia. All'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate, per tutta la durata della manifestazione, sarà presente uno stand Fairtrade, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alce Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti. Inoltre, all'interno del supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico. Infine, nell'Area Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato e nell'Exhibition Area di fronte al Supermercato del futuro, avranno luogo degli incontri di approfondimento sulla storia dei prodotti organizzati dalle aziende partner. Oltre ad alcuni incontri sulle filiere gestiti da Coop, la Fucina delle Scienze realizzerà degli science show, Alce Nero dei choco show e dei racconti sul cacao, mentre Otto Chocolates ha in programma degustazioni, choco fusion, giochi e proiezioni video.

I volti di Fairtrade. La partecipazione del circuito internazionale Fairtrade sarà rappresentata da **Marika De Peña, presidente di Fairtrade International** e ambasciatrice del progetto dedicato alle donne di Expo2015, "WE- Women for Expo". Presidente della cooperativa di bananeros Banelino, De Peña è anche direttrice del network di produttori Fairtrade dell'America Latina (CLAC).

Ad alcune iniziative parteciperanno anche **agricoltori Fairtrade** di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, **banane**, cacao, zucchero di canna e **noci** dell'Amazzonia: porteranno ad Expo le istanze del mondo contadino sul futuro delle produzioni agricole. La loro partecipazione sarà possibile grazie alla collaborazione con partner quali Coop Italia, Coop Lombardia e Coop. Chico Mendes Modena.

Un blog dedicato racconta il percorso che Fairtrade svolgerà nel semestre, tra le produzioni sostenibili e l'empowerment degli agricoltori di oltre 70 Paesi in via di sviluppo. Il calendario completo degli eventi sarà disponibile per l'inaugurazione della manifestazione.



27 Aprile 2015

Expo: Eurochocolate si prepara ad incontrare il mondo

AGI | 21 ore fa

12:18 27 APR 2015 (AGI) - Perugia, 27 apr. -Eurochocolate, official content provider del cluster cacao e cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015. Collocato fra quello dedicato ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [so tom](#)

[eugenio guarducci](#)

Organizzazioni: [expo pg2](#)

Prodotti: [eurochocolate](#)

Luoghi: [cuba camerun](#)

Tags: [cluster cacao](#)



ERNST KNAM, MARCO BIANCHI E DAVIDE COMASCHI PROTAGONISTI DI "SAPORI E PROFUMI DAL MONDO" PER LA GIORNATA DEDICATA AL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO DI EXPO MILANO 2015

Scritto da: REDAZIONE | 27/04/2015 | in MILANO EXPO 2015 | Commenti disabilitati

Tweet
 Mi piace
 +1
 Share
 Pin it

Segrate, 27 aprile 2015 - *Sale&Pepe*, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di *Sapori e profumi dal mondo*, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di **Expo Milano 2015** e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno.



27 Aprile 2015

Il programma

Protagonista dell'appuntamento di oggi, **lunedì 27 aprile**, è stato il **Cluster Cacao e Cioccolato**. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe.

La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster. **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, ha illustrato insieme a **Laura Maragliano**, direttore di *Sale&Pepe*, le specificità dello spazio espositivo e alcune curiosità dell'alimento protagonista della giornata.

Poi, è stata la volta dello showcooking dello chef **Ernst Knam**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi".

Nel pomeriggio, incontro con lo "chef scienziato" **Marco Bianchi**, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao".

Alle ore 16.00 è stato il momento della lezione di cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di *Sale&Pepe* Andrea Bevilacqua ha presentato "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer".

Infine, appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi** per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato".

Per seguire e condividere l'iniziativa sui social **#saporieprofumi #Expo2015**.

Il programma completo è disponibile su www.salepe.it/expo-2015 e www.expo2015.org.

I partner

illycaffè, Official Coffee Partner di Expo Milano 2015 e curatore del Cluster Caffè, durante la giornata ha offerto agli ospiti la possibilità di degustare il proprio caffè.

Gli assaggi saranno accompagnati dai vini della Tenuta Sette Ponti, Cantina dell'Anno per la "Guida d'Italia 2015" del Gambero Rosso. L'azienda aretina ha proposto il suo vino di punta, Oreno, elegante taglio bordolese pluripremiato a livello internazionale e Crognolo, miglior selezione di sangiovese. Per gli amanti del bianco invece è stato offerto il Grillo di Feudo Maccari, cantina della stessa "famiglia", dislocata nella Valle di Noto.

Tutte le pietanze sono state servite su contenitori per alimenti biodegradabili, compostabili e riciclabili offerti da BIOPAP®.

Diners Club, nata nel 1950 è la prima Carta di Credito emessa al mondo e in Italia, ed una storia che nasce proprio a tavola, in un ristorante di New York. Diners è un brand riconosciuto a livello mondiale e offre soluzioni di pagamento, sia per i consumer che per le aziende, con servizi esclusivi come l'accesso alle oltre 550 VIP lounge nei migliori aeroporti internazionali. Oggi è presente in 185 paesi nel mondo ed è stata scelta come partner da 22 milioni di esercizi commerciali e da 8 milioni di Soci.

Expo 2015 S.p.A. è la società che organizza e gestisce l'Esposizione Universale che si terrà a Milano dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. La società si occupa di realizzare le opere di preparazione e costruzione del



sito espositivo e le opere di natura tecnologica che lo riguardano. Oltre 140 Paesi del mondo hanno confermato la propria presenza alla manifestazione. Informazioni e aggiornamenti sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e sulle attività d



Le ricette di Expo 2015 S.p.A. sono disponibili sul sito

www.expo2015.org.

Sale&Pepe è la testata leader tra i mensili di cucina di alta gamma, punto di riferimento per chi ama la tavola ed è alla ricerca di proposte gastronomiche esclusive e raffinate, raccontate ogni mese con attenzione ai dettagli e un'alta qualità fotografica. Nel 2011, dall'esperienza di *Sale&Pepe* nasce la Scuola di Cucina: corsi rivolti a grandi e bambini per imparare a scegliere gli ingredienti e a sperimentare il proprio talento ai fornelli, guidati dagli chef del magazine e docenti qualificati.

Il mondo di *Sale&Pepe* comprende inoltre il portale food Salepepe.it con Salepepe.tv, dedicato alle video ricette; gli speciali tematici *Sale&Pepe Wedding*, *Sale&Pepe Veg*, *Il meglio di Sale&Pepe*, e la collana di libri illustrati *Sale&Pepe Collection*.

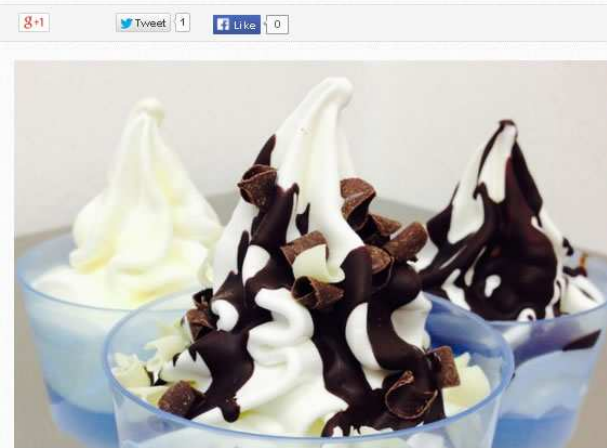
Vittorio Castellani è conosciuto anche come Chef Kumalè. Giornalista, scrittore e studioso, è un "gastronomade" senza frontiere: ha girato il mondo e ha assaggiato e visto preparare ricette in ogni angolo del pianeta. Lui stesso si definisce uno storyteller, ed è proprio per la sua capacità di raccontare storie che evocano viaggi e profumi lontani che *Sale&Pepe* lo ha scelto come guida per uno speciale alla scoperta dei cluster di Expo2015. www.ilgastronomade.com

Cascina Cuccagna è una delle più antiche cascine agricole milanesi (dal 1695). Dopo anni di abbandono, grazie ad un attento progetto di rigenerazione realizzato e interamente finanziato da Associazione Consorzio Cantiere Cuccagna, nel 2012 ha riaperto le sue porte alla città. Oggi è un amatissimo punto d'incontro e partecipazione, dove prendono vita numerose attività e progetti legati all'alimentazione, alla cultura e al territorio. Un luogo che ripensa il rapporto tra la campagna e la città; un centro di promozione e valorizzazione di stili di vita sostenibili.

www.cuccagna.org
Un Posto a Milano - cucina, bar e foresteria in Cascina Cuccagna Il menu e le ricette si basano sulla richiesta e rintracciabilità delle migliori risorse stagionali del territorio. Pane, pasta e dolci sono fatti in casa. Molti piatti sono vegetariani e senza glutine. Lo chef è Nicola Cavallaro. Gli alloggi si affacciano sulla corte rurale della cascina, sedici posti letto in piccole e grandi stanze, dove si dorme bene dal 1695. Un progetto d'accoglienza e ristorazione a cura di *esterni*. Cucina e bar aperti da martedì a domenica dalle 10.00 alle 01. Chiuso il lunedì. www.unpostoamilano.it

EXPMILANO 2015: NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO ARRIVA TUTTA LA FRESCHEZZA DI YOGORINO

27 aprile, 2015



C'è anche una postazione dedicata a Yogorino, fra i 12 street stand, presenti nel Cluster Cacao e Cioccolato di cui Eurochocolate è Official Content Provider. Per l'occasione, nell'elegante ed originale struttura saranno proposti frozen yogurt, che ben si sposano con la stagione estiva con copertura a base di cacao e cioccolato, e inediti abbinamenti ideati appositamente per l'imminente Esposizione Universale che dal 1° Maggio al 31 Ottobre richiamerà l'attenzione sul tema di un'Alimentazione sana sicura e sufficiente per gli uomini e sostenibile per il Paese.

«Siamo orgogliosi di avere l'opportunità di partecipare ad un evento di portata mondiale come Expo Milano 2015 – fanno sapere dall'Azienda – e siamo pronti a raccogliere una sfida impegnativa e coerente con la nostra mission che promuove un'alimentazione sana, equilibrata e naturale.

Per questo, per garantire la genuinità e l'unicità del nostro prodotto sosteniamo continuamente la ricerca e produciamo in esclusiva per i nostri affiliati uno Yogorino genuino realizzato con ingredienti altamente selezionati, naturali e di alta qualità».

Ad arricchire ulteriormente la chocolate experience dei visitatori del Cluster Cacao e Cioccolato, saranno anche gli altri Street Stand, le 12 eleganti strutture destinate alla vendita e somministrazione di tantissimi prodotti d'eccellenza a base di cacao e cioccolato. Posizionati lungo tutto il sinuoso percorso ispirato alla giungla equatoriale in cui prosperano le piantagioni di cacao, gli Street Stand offrono una vastissima gamma di prodotti: dal cioccolato al taglio, agli spiedini di frutta con il cioccolato, passando per praline, tavolette e dragees di tutti i tipi e gusti. È possibile trovare cacao e cioccolato in ogni declinazione e scoprire le tante eccellenze italiane e internazionali presenti nel Cluster. La scelta è davvero vasta con tante golosità a tema cioccolato pensate anche per l'estate di Expo Milano 2015.

Eurochocolate e Yogorino vi aspettano a Expo Milano 2015: non mancate!

VIAGGIO ALLE ORIGINI DEL CACAO

Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, il cacao è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Ora a Expo Milano 2015 un intero Cluster è dedicato proprio al cacao

[Tweet](#) [+1](#) [Pin it](#) [Condividi](#) [504](#) [Stampa](#)



Le preziose varietà di **fave di cacao**, trasformate e vendute oggi sotto forma di tavolette di **cioccolato** o in raffinate praline, venivano utilizzate fin dai tempi più remoti dagli Indios nativi del Mesoamerica in preparazioni molto diverse da quelle che tutti conosciamo comunemente.

Il termine cacao deriva dalla cultura Olmeca, la madre di tutte le civiltà pre-colombiane e venne coniato verso il secondo secolo avanti Cristo per essere adottato dai **Maia** e dagli **Aztechi**, che se ne servivano per indicare una delle molte bevande che preparavano con il nome di "acqua di cacao" o cacaoatl, in lingua náhuatl.

Esistono molte interpretazioni sulla trasformazione di questa denominazione in "cioccolato"; per molti si tratterebbe di un semplice adattamento linguistico, una rivisitazione del termine operato dai Conquistadores, per altri rappresenterebbe piuttosto la trascrizione **onomatopeica** del rumore che si produceva quando si miscelava la cioccolata con l'acqua in un contenitore: **choco**, choco, choco... In origine dunque il cacao rappresentava una bevanda spumeggiante, la cui schiuma si formava travasando il composto da un contenitore all'altro; l'utilizzo del batidor o molinillo (un utensile in legno per mescolare velocemente) sarebbe infatti una tecnica introdotta solo in epoche successive, dagli spagnoli.

Gli Aztechi confezionavano svariate **bevande** a base di mais fermentato o cacao, che chiamavano indistintamente **cacaoatl**, insieme al cacao miscelevano però sempre altri ingredienti: miele, peperoncini, spezie coloranti ed eccitanti. Analogamente a quanto avvenne per il caffè tra gli Etiopi e gli Yemeniti e per il tè, in Cina e Giappone, le bevande a base di cacao erano molto apprezzate dai popoli nativi mesoamericani per le virtù stimolanti della teobromina che contiene questo alimento.

Dal centro America la coltivazione del cacao si è diffusa attraverso i conquistadores spagnoli e portoghesi in diversi paesi (tra questi Costa D'Avorio, primo produttore al mondo, Camerun, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe, ospiti tutti del Cluster Cacao di Expo 2015); tant'è che alcuni tra i migliori cru di cacao oggi arrivano dall'America Latina e dall'Africa.

Il termine **cru** viene comunemente usato per indicare quei tipi di **cacao monorigine** che vengono selezionati direttamente nelle piantagioni per il cioccolato finissimo e di pregio. Come accade per le diverse tipologie d'uva nel vino, ogni cacao ha un aroma che lo caratterizza. Analogamente a quanto avvenuto per il caffè, nel sud del mondo un tempo ci si limitava a produrre le fave di cacao, mentre la trasformazione e la produzione di cioccolato si faceva tradizionalmente in Europa e negli States. Oggi non mancano alcuni produttori pionieri in **Messico**, Guatemala, in Belize, se parliamo di Centro America o in Ecuador e Brasile, in sud America, che oltre ad una spiccata sensibilità nei confronti della tutela dell'ambiente, ottengono importanti riconoscimenti dall'International Chocolate Awards.

Tutti i paesi produttori di fave di cacao presenti nel **Cluster di Expo** hanno la caratteristica di essere "nuovi" produttori, nel senso che essendo le fave di cacao originarie del Messico, non possono vantare una cultura nativa. Di fatto tutti questi Paesi hanno acquisito nel corso dei secoli, a partire dall'epoca coloniale, per mano di spagnoli, portoghesi, francesi, olandesi o tedeschi una cultura legata alla produzione, seppur non riferita al consumo tradizionale, come invece è accaduto nelle antiche culture del Meso America.

Vittorio Castellani



Expo 2015: Guarducci produttori, protagonisti al cluster cacao

 AUTORE REDAZIONE  PUBBLICATO 27 APRILE 2015  COMMENTI 0

Perugia, 27 apr.) – “Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel Cluster Cacao e Cioccolato; il cantiere è ormai al termine e dobbiamo ringraziare le numerose realtà che ci stanno sostenendo in questo viaggio ambizioso”. Lo ha affermato Eugenio Guarducci, l'architetto perugino, ideatore della manifestazione Eurochocolate di ottobre a Perugia, presente all'expo di Milano come Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato.

Il viaggio vedrà protagonisti i 6 paesi produttori, dal Camerun, Cuba, Costa d'Avorio, Gabon, Ghana e Sao Tomè e Principe che racconteranno la loro storia, cultura e tradizioni insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabbossa, ossia il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori. E' Lind a firmare The Chocolate Factory alla scoperta delle fasi che scandiscono la lavorazione del cioccolato; poi il padiglione Italian Chocolate District con le tre eccellenze italiane Modica-Sicilia, Perugia-Umbria, Torino-Piemonte che proporranno al pubblico, un intenso percorso emozionale e informativo. Presente Icam azienda cioccolatiera leccese, mentre luogo di incontro sarà il Teatro all'aperto del cluster affacciato sul Decumano dove si susseguiranno show cooking, talk show e attività all'aperto per bambini e scuole, con autori di libri a tema, associazioni e aziende. Presenti aziende per la lavorazione del cioccolato, pastorizzatrici del gelato, e ombre come la Isa, specializzata nella refrigerazione e allestimento Bar-pasticcerie-gelaterie.



Eurochocolate è pronta ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015

🕒 27 aprile 2015

[Condividi](#) [Tweet](#) 2 [Like](#) 3

Il conto alla rovescia è ormai iniziato ed Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo ad Expo Milano 2015!

Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè, il Cluster Cacao e Cioccolato attende i visitatori per un entusiasmante viaggio che ha come protagonisti, innanzi tutto, i 6 paesi produttori Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe che racconteranno la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa: il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori.

«Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel Cluster Cacao e Cioccolato», afferma Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. «Il cantiere è ormai al termine e dobbiamo ringraziare le numerose realtà che ci stanno sostenendo in questo viaggio così ambizioso».

E' Lindt a firmare The Chocolate Factory dove, oltre a un interessante storytelling, alla scoperta delle fasi che scandiscono la lavorazione del cioccolato, il pubblico potrà ammirare le creazioni live di abili Maîtres Chocolatiers che si esibiranno tutti i giorni, regalando uno spettacolo goloso e coinvolgente. Per chi lo desidera, sarà inoltre possibile scattare simpatiche foto nel corner appositamente dedicato e acquistare irresistibili capolavori all'interno dello shop allestito nella struttura.

Il padiglione Italian Chocolate Districts accoglierà le eccellenze della tradizione cioccolatiera tipica di Modica-Sicilia, Perugia-Umbria, Torino-Piemonte, proponendo al pubblico un intenso percorso emozionale e informativo. Lo spazio dedicato ai 3 territori italiani che hanno segnato il legame del nostro Paese con la produzione di Cioccolato di qualità, porta la firma di: Comune di Modica; Regione Umbria, Comune di Perugia, Camera di Commercio di Perugia; Regione Piemonte, Comune di Torino, Camera di Commercio di Torino. Presente in quest'area anche Icam, la nota azienda cioccolatiera lecchese, che trasporta i visitatori in un "viaggio nei territori del cacao" e li stupisce con esibizioni live per ammirare la lavorazione in loco di squisite creazioni. A completare lo spazio Italian Chocolate Districts è il Roof Garden Eurochocolate: un'esclusiva terrazza, riservata a incontri su invito, arredata con le originali creazioni di design siglate Myyour e con i pavimenti Tagina le cui mattonelle personalizzate in ceramica arredano anche i suddetti padiglioni.

Luogo di confronto, incontro e spettacolo è il Teatro all'aperto del Cluster, strategicamente affacciato sul Decumano, dove ogni giorno si susseguiranno show cooking, talk show e attività per bambini e scuole. Protagonisti delle iniziative che animeranno la grande area eventi all'aperto, saranno non solo maestri pasticceri, cioccolatieri e chef ma anche autori di libri a tema, associazioni, aziende del settore e numerose altre realtà con un progetto a tema cacao e cioccolato da raccontare. Fra questi, Pacari, Planet One con i Choco Cocktails, Cna Alimentare, Conpait, Associazione Scrittori e Sapori, Claudio Corallo e molti altri ancora.

Oltre ad avvincenti Special Event, cinque diversi format animeranno il coinvolgente palinsesto del palco: Chocoo Show, Chocoo Lab, Chocoo: Seeds of Innovation, Chocoo Stories e Chocoo Experience, con il termine "Chocoo" che rimanda alla perfetta fusione tra cioccolato e cacao, all'insegna del confronto e delle sinergie tra questi due mondi che il Cluster si propone di promuovere.

A firmare i macchinari impiegati nel teatro, così come quelli di tutte le altre aree, è Selmi: la storica azienda specializzata nella realizzazione di attrezzature e macchine per la lavorazione del cioccolato le cui temperatrici consentiranno di avere sempre un cioccolato lucido e cremoso. A tenere fresche le dolci prelibatezze ci penserà Isa, la nota azienda umbra specializzata nella refrigerazione professionale e nell'arredamento di bar, gelaterie e pasticcerie. Bravo sarà presente con le sue macchine pastorizzatrici per il gelato e Centrale del Latte di Torino assicurerà la fornitura di latte genuino e soffice panna. A meravigliare i visitatori ci penseranno le spettacolari fontane di cioccolato alimentate ad energia solare grazie ai pannelli di Ecosuntek per un Expo davvero ecosostenibile.

I visitatori potranno completare la propria chocolate experience presso i 12 street stand del Cluster: Artigiano Perugino, Costruttori di Dolcezza, Dolci Libertà e Domori sono alcuni dei brand che firmano le eleganti strutture dedicate alla vendita che vedranno protagonisti anche Yogorino, Sweet and Chocolate, To

Ciock e Fairtrade, la nota Organizzazione Internazionale che, attraverso il marchio di certificazione etica, assicura migliori condizioni di vita e lavoro per i produttori. È, infine, affidato a Mainetti il compito di realizzare le utilissime shopper per portare a casa i dolci acquisti!

L'elegante chiosco in legno di Caffarel, realizzato a pochi metri dal Decumano e dal Children Park, sarà immerso in un'area verde dove potersi rilassare e degustare le creazioni della storica azienda che dal 1826 offre la più seducente esperienza della cultura torinese del cioccolato: dal Gianduia 1865, l'originale gianduiotto di Torino che quest'anno festeggia il 150° anniversario, al gelato soft.

Per chi vuole prendersi una pausa durante l'Esposizione, c'è una simpatica e utile power charging station con sedute a forma di golosi cubetti di cioccolato, realizzati da Vergaplast e attrezzati per permettere ai visitatori di ricaricare i propri dispositivi mobili: un'utile e piacevole sosta per tutti coloro che vorranno tener pronti tablet e smartphone per fotografare, postare e condividere la propria esperienza ad Expo Milano 2015! E per vivere il Cluster Cacao e Cioccolato, sia in tempo reale che virtuale, basterà scaricare l'applicazione ad hoc che sarà realizzata da IQUII.

Seguiteci anche sui social!

Fb: @Expo2015Cocoa

Tw: Expo 2015Cocoa & Chocolate Cluster

Chocolexpo

Eurochocolate ringrazia Pasticceria Internazionale, Media Partner del Cluster.

Eurochocolate si prepara ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015

27/04/2015 - 17:55



MILANO – Eurochocolate, official content provider del cluster cacao e cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015. Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè, il cluster cacao e cioccolato attende i visitatori per un entusiasmante viaggio che ha come protagonisti, innanzi tutto, i 6 paesi produttori: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe che racconteranno la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa, il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori.

"Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel cluster cacao e cioccolato" afferma Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate. E' Lindt a firmare. 'The Chocolate Factory', dove il pubblico potrà ammirare le creazioni live di abili

mâtres chocolatiers che si esibiranno tutti i giorni, regalando uno spettacolo goloso e coinvolgente. Luogo di confronto, incontro e spettacolo è il Teatro all'aperto del Cluster, strategicamente affacciato sul Decumano, dove ogni giorno si susseguiranno show cooking, talk show e attività per bambini e scuole.

Protagonisti delle iniziative che animeranno la grande area eventi all'aperto, saranno non solo maestri pasticceri, cioccolatieri e chef ma anche autori di libri a tema, associazioni, aziende del settore e numerose altre realtà con un progetto a tema cacao e cioccolato da raccontare. I visitatori potranno completare la propria chocolate experience presso i 12 street stand del Cluster: artigiano perugino, costruttori di dolcezze, dolci liberta' e domori sono alcuni dei brand che firmano le eleganti strutture dedicate alla vendita.

Eurochocolate è pronta ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015. Insieme a tutti i protagonisti del cluster del cacao e cioccolato

Redazione **Cronaca** 27 Aprile 2015



(ASI) Milano . Il conto alla rovescia è ormai iniziato ed Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo ad Expo Milano 2015!

Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè, il Cluster Cacao e Cioccolato attende i visitatori per un entusiasmante viaggio che ha come protagonisti, innanzi tutto, i 6 paesi produttori Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe che racconteranno la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa: il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori.

«Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel Cluster Cacao e Cioccolato», afferma Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. «Il cantiere è ormai al termine e dobbiamo ringraziare le numerose realtà che ci stanno sostenendo in questo viaggio così ambizioso».

E' Lindt a firmare The Chocolate Factory dove, oltre a un interessante storytelling, alla scoperta delle fasi che scandiscono la lavorazione del cioccolato, il pubblico potrà ammirare le creazioni live di abili Maîtres Chocolatiers che si esibiranno tutti i giorni, regalando uno spettacolo goloso e coinvolgente. Per chi lo desidera, sarà inoltre possibile scattare simpatiche foto nel corner appositamente dedicato e acquistare irresistibili capolavori all'interno dello shop allestito nella struttura.

Il padiglione Italian Chocolate Districts accoglierà le eccellenze della tradizione cioccolatiera tipica di Modica-Sicilia, Perugia-Umbria, Torino-Piemonte, proponendo al pubblico un intenso percorso emozionale e informativo. Lo spazio dedicato ai 3 territori italiani che hanno segnato il legame del nostro Paese con la produzione di Cioccolato di qualità, porta la firma di: Comune di Modica; Regione Umbria, Comune di Perugia, Camera di Commercio di Perugia; Regione Piemonte, Comune di Torino, Camera di Commercio di Torino. Presente in quest'area anche Icam, la nota azienda cioccolatiera lecchese, che trasporta i visitatori in un "viaggio nei territori del cacao" e li stupisce con esibizioni live per ammirare la lavorazione in loco di squisite creazioni. A completare lo spazio Italian Chocolate Districts è il Roof Garden Eurochocolate: un'esclusiva terrazza, riservata a incontri su invito, arredata con le originali creazioni di design siglate Myyour e con i pavimenti Tagina le cui mattonelle personalizzate in ceramica arredano anche i suddetti padiglioni.

Luogo di confronto, incontro e spettacolo è il Teatro all'aperto del Cluster, strategicamente affacciato sul Decumano, dove ogni giorno si susseguiranno show cooking, talk show e attività per bambini e scuole. Protagonisti delle iniziative che animeranno la grande area eventi all'aperto, saranno non solo maestri pasticceri, cioccolatieri e chef ma anche autori di libri a tema, associazioni, aziende del settore e numerose altre realtà con un progetto a tema cacao e cioccolato da raccontare. Fra questi, Pacari, Planet One con i Choco Cocktails, Cna Alimentare, Conpait, Associazione Scrittori e Sapori, Claudio Corallo e molti altri ancora.

Oltre ad avvincenti Special Event, cinque diversi format animeranno il coinvolgente palinsesto del palco: Chocoo Show, Chocoo Lab, Chocoo: Seeds of Innovation, Chocoo Stories e Chocoo Experience, con il termine "Chocoo" che rimanda alla perfetta fusione tra cioccolato e cacao, all'insegna del confronto e delle sinergie tra questi due mondi che il Cluster si propone di promuovere.

A firmare i macchinari impiegati nel teatro, così come quelli di tutte le altre aree, è Selmi: la storica azienda specializzata nella realizzazione di attrezzature e macchine per la lavorazione del cioccolato le cui temperatrici consentiranno di avere sempre un cioccolato lucido e cremoso. A tenere fresche le dolci prelibatezze ci penserà Isa, la nota azienda umbra specializzata nella refrigerazione professionale e nell'arredamento di bar, gelaterie e pasticcerie. Bravo sarà presente con le sue macchine pastorizzatrici per il gelato e Centrale del Latte di Torino assicurerà la fornitura di latte genuino e soffice panna. A meravigliare i visitatori ci penseranno le spettacolari fontane di cioccolato alimentate ad energia solare grazie ai pannelli di Ecosuntek per un Expo davvero ecosostenibile.

I visitatori potranno completare la propria chocolate experience presso i 12 street stand del Cluster: Artigiano Perugino, Costruttori di Dolci, Dolci Libertà e Domori sono alcuni dei brand che firmano le eleganti strutture dedicate alla vendita che vedranno protagonisti anche Yogorino, Sweet and Chocolate, To Clock e Fairtrade, la nota Organizzazione Internazionale che, attraverso il marchio di certificazione etica, assicura migliori condizioni di vita e lavoro per i produttori. È, infine, affidato a Mainetti il compito di realizzare le utilissime shopper per portare a casa i dolci acquisti!

L'elegante chiosco in legno di Caffarel, realizzato a pochi metri dal Decumano e dal Children Park, sarà immerso in un'area verde dove potersi rilassare e degustare le creazioni della storica azienda che dal 1826 offre la più seducente esperienza della cultura torinese del cioccolato: dal Gianduia 1865, l'originale gianduotto di Torino che quest'anno festeggia il 150° anniversario, al gelato soft.

Per chi vuole prendersi una pausa durante l'Esposizione, c'è una simpatica e utile power charging station con sedute a forma di golosi cubetti di cioccolato, realizzati da Vergaplast e attrezzati per permettere ai visitatori di ricaricare i propri dispositivi mobili: un'utile e piacevole sosta per tutti coloro che vorranno tener pronti tablet e smartphone per fotografare, postare e condividere la propria esperienza ad Expo Milano 2015! E per vivere il Cluster Cacao e Cioccolato, sia in tempo reale che virtuale, basterà scaricare l'applicazione ad hoc che sarà realizzata da IQUII.

Seguiteci anche sui social!

Fb: @Expo2015Cocoa

Tw: Expo 2015Cocoa & Chocolate Cluster

Chocolexpo

Eurochocolate ringrazia Pasticceria Internazionale, Media Partner del Cluster.

VEGGETTI
• SINCE 1910 •

27 Aprile 2015

EVENTO EXPO 2015



Civil Society Participant



VEGGETTI
• SINCE 1910 •



Evento
Expo 2015
Prodotti con
una storia.

All'interno del **Cluster Cacao e Cioccolato** gestito da **Eurochocolate**, per tutta la durata della manifestazione, sarà presente uno stand **Fairtrade**, dove si potranno acquistare i **nostri prodotti a base di Cacao e Cioccolato della Linea di Pasticceria Biologica e Fairtrade**, come i **Baci di Dama alla Mandorla e Cioccolato, Baci di Dama al Cacao, Ungherese al Cacao e Cioccolato e Grappoli al Fondente**.

Infine, nell'Area Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato e nell'Exhibition Area di fronte al Supermercato del futuro, avranno luogo degli incontri di approfondimento sulla storia dei prodotti.



27 Aprile 2015

EXPO MILANO 2015: LABORATORI DIDATTICI E SOSTENIBILITÀ FIRMATI PACARI SUL PALCO DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO @expo2015

Mi piace 0 +1 0

cacao cosecha A Expo Milano 2015 , laboratori e talk show svelano l'essenza del cioccolato Pacari . L'azienda ecuadoriana sinonimo di eccellenza sarà fra i protagonisti del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato , il cui calendario è curato da Eurochocolate . Un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale, considerato "buono" non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche perché viene realizzato nel rispetto dell'ambiente e garantendo il giusto salario a chi lavora per produrlo, assicurando al consumatore finale l'intero controllo della filiera: dall'albero alla tavoletta . [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#)



Expo: Cluster cacao e cioccolato, dal Camerun a Cuba

Publicato: 28 Aprile 2015 Categoria: Fiere



Segrate



Segrate (Mi) - Sale&Pepe ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di Sapori e profumi dal mondo, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di Expo Milano 2015 e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno. Protagonista dell'appuntamento di oggi, lunedì 27 aprile, è stato il Cluster Cacao e Cioccolato. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro

economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe. La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster. Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, ha illustrato insieme a Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, le specificità dello spazio espositivo e alcune curiosità dell'alimento protagonista della giornata. Poi, è stata la volta dello showcooking dello chef Ernst Knam, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi". Nel pomeriggio, incontro con lo "chef scienziato" Marco Bianchi, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao". Alle ore 16.00 è stato il momento della lezione di cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di Sale&Pepe Andrea Bevilacqua ha presentato "Cioccolato ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer". Infine, appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 Davide Comaschi per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato".

La Redazione

Sapori e profumi dal mondo" - Cluster Cacao e cioccolato - 27.04.15

**ERNST KNAM, MARCO BIANCHI E DAVIDE COMASCHI
PROTAGONISTI DI "SAPORI E PROFUMI DAL MONDO"**

**PER LA GIORNATA
DEDICATA AL
CLUSTER CACAO E
CIOCCOLATO DI
EXPO MILANO 2015**

*Lunedì 27 aprile dalle ore
10.30 presso Un posto a
Milano, il ristorante
all'interno di Cascina
Cuccagna*



Ernst Knam (crediti foto Andrea Delbò)

Segrate, 27 aprile 2015 -

Sale&Pepe, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di **Sapori e profumi dal mondo**, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di **Expo Milano 2015** e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno.

Il programma

Protagonista dell'appuntamento di oggi, **lunedì 27 aprile**, è stato il **Cluster Cacao e Cioccolato**. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe.

La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster. **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, ha illustrato insieme a **Laura Maragliano**, direttore di *Sale&Pepe*, le specificità dello spazio espositivo e alcune curiosità dell'alimento protagonista della giornata.

Poi, è stata la volta dello showcooking dello chef **Ernst Knam**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi".

Nel pomeriggio, incontro con lo "chef scienziato" **Marco Bianchi**, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao".

Alle ore 16.00 è stato il momento della lezione di cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di *Sale&Pepe* Andrea Bevilacqua ha presentato "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer".

Infine, appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi** per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato".

Per seguire e condividere l'iniziativa sui social **#saporieprofumi #Expo2015**.

Il programma completo è disponibile su **www.salepe.it/expo-2015** e **www.expo2015.org**.

«Family map», la guida per genitori e bambini

Children Park, aree gioco interattive e sensoriali su cibo e natura Ogni giorno due parate di Foody con gli amici frutti e ortaggi

Simona Turini - Mar, 28/04/2015 - 07:00



commenta

g+1 0

Mi piace 0

Expo a misura di famiglie e bambini accolti come «visitatori speciali». A partire dal Children Park, cuore di itinerari e tappe che si snodano in tutto il sito espositivo e offrono molto ai più piccoli con tante iniziative anche nei Padiglioni. Conoscere, scoprire e divertirsi sono le parole d'ordine. Con l'appuntamento fisso, ogni giorno, alle 11.30 e alle 16, dell'allegria parata della mascotte Foody con gli amici frutti e ortaggi.

Concetti che si declinano concretamente nella «Family Map» realizzata da Expo in cui sono illustrate le tappe ideali e le informazioni per le famiglie: utilissima per programmare la visita, contiene anche le informazioni sull'accoglienza «family friendly» e i servizi utili. In versione cartacea e online, sarà distribuita ai visitatori e si può scaricare dal sito internet www.expo2015.org. Il Children Park, realizzato in collaborazione con Reggio Children e gestito dal Comune di Milano, propone otto aree di gioco dove i bambini, in particolare dai 4 ai 10 anni, sono coinvolti fra divertimento, apprendimento, esperienze sensoriali e interattive sul tema «Girotondo intorno al Mondo, girotondo intorno al Futuro».

Tappe da non perdere, fra le tante, lo spettacolare Padiglione Zero con le riproduzioni di decine di animali a misura reale, l'albero gigante che spunta dal pavimento e il viaggio nella storia del cibo, mentre il Parco della Biodiversità propone «aventure nell'orto». E ancora: Children Lab e area pic-nic a Cascina Triulza; cibo di domani, laboratori e un robot in azione al Future Food District. Nel Padiglione Italia troviamo la mostra «Fab Food. La fabbrica del gusto italiano» con la giostra Nutrire il Pianeta e il Juke-box dei desideri e nel Vivaio Scuole di Palazzo Italia, ogni giorno si potrà partecipare a laboratori. Ancora un esempio? «La fabbrica del cioccolato» e il Choco lab che si possono scoprire nel Cluster Cacao e Cioccolato.

L'area Kinder+Sport dedicata ai ragazzi promuove invece uno stile di vita sano con esperienze e giochi «in movimento». E Nel Padiglione esterno di Expo, alla Triennale (ingresso con lo stesso biglietto di Expo), alla mostra Arts&Foods c'è un percorso «vietato agli adulti»: arti e cibi attraverso giocattoli, animazioni, fumetti, costumi e opere per l'infanzia.

APR

28

Sapori e profumi dal mondo - Expo Milano 2015: Cluster Cacao e Cioccolato



Ernst Knam,, Marco Bianchi e Davide Corn'aschi protagonisti di "Sapori e profumi dal mondo" per la giornata dedicata al Cluster cacao e cioccolato di Expo Milano 2015

Segrate - **Sale&Pepe**, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di **Sapori e profumi dal mondo**, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di **Expo Milano 2015** e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno.

Protagonista dell'appuntamento di **lunedì 27 aprile** è stato il **Cluster Cacao e Cioccolato**. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe.



La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster. **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, ha illustrato insieme a **Laura Maragliano**, direttore di *Sale&Pepe*, le specificità dello spazio espositivo e alcune curiosità dell'alimento protagonista della giornata.



Poi, è stata la volta dello showcooking dello chef **Ernst Knam**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi".

Nel pomeriggio, incontro con lo "chef scienziato" **Marco Bianchi**, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao".

Alle ore 16.00 è stato il momento della lezione di cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di *Sale&Pepe* Andrea Bevilacqua ha presentato "Cioccolato ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer".

Infine, appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi** per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato".

Eurochocolate è pronta ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015

28/04/2015 - 09:05 - Il conto alla rovescia è ormai iniziato ed [Eurochocolate](#), Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo ad Expo Milano 2015! Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè, il Cluster Cacao e ... (Umbria Journal il sito degli umbri) - Sezione: [DALL'INTERNO](#) ([Leggi l'Articolo](#))

Expo: Sapori e profumi dal mondo con il Cluster Cacao e Cioccolato

28/04/2015 - 09:07 - Cioccolato Milano - "Sapori e profumi dal mondo con i Cluster di Expo Milano 2015", si terrà oggi lunedì 27 aprile, dalle ore 10.30, presso "Un posto a Milano", il ristorante all'interno di Cascina Cuccagna (via Cuccagna 2/4 ang. via Muratori).

Protagonista ... (AsseSempione.info) - Sezione: [DALL'INTERNO](#) ([Leggi l'Articolo](#))

Expo 2015: Guarducci produttori, protagonisti al cluster cacao

28/04/2015 - 09:03 - [Perugia](#), 27 apr. (askanews) - "Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel Cluster Cacao e Cioccolato; il cantiere e' ormai al termine e dobbiamo ringraziare le ... (askanews) - Sezione: [DALL'INTERNO](#) ([Leggi l'Articolo](#))

Expo: Eurochocolate si prepara ad incontrare il mondo

28/04/2015 - 09:00 - (AGI) - [Perugia](#), 27 apr. - [Eurochocolate](#), official content provider del cluster cacao e cioccolato, si prepara ad incontrare il mondo a Expo Milano 2015. Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè', il cluster cacao e cioccolato attende i ...
(AGI - Agenzia Giornalistica Italia) - Sezione: [DALL'INTERNO](#) ([Leggi l'Articolo](#))



28 Aprile 2015

Prodotti Fairtrade protagonisti a Expo

28.04.15 - (Autore: Redazione)



Una trentina di eventi, trasversali a più padiglioni e cluster

Non poteva mancare l'universo dei prodotti **Fairtrade**, il marchio di certificazione del commercio equo e solidale più conosciuto al mondo, all'**Expo** di Milano. Molti gli eventi in programmazione, circa una trentina, per dar voce, in pieno spirito con il titolo stesso dell'Esposizione Universale, ai piccoli agricoltori e lavoratori di Asia, Africa e America Latina che costituiscono il circuito internazionale Fairtrade.

Sostenibilità sociale, economica ed ambientale: questo è il filo conduttore della partecipazione di Fairtrade ad Expo con una serie di eventi trasversali a molti padiglioni e merceologie di prodotto. Ma anche l'evento annuale di presentazione dei dati sul venduto, l'assemblea dei soci, e il Fairtrade day (la giornata Expo dedicata a Fairtrade) si svolgeranno all'interno dell'area Expo di Milano.

Da maggio ad ottobre, una trentina di eventi scandiranno la presenza Fairtrade a Expo in collaborazione con molti partner, tra i quali l'Università Ca' Foscari, i soci di Fairtrade Italia come GVC Italia e Coop. Chico Mendes Modena, ma anche organizzazioni come Next, Carbonsink e Iscos. All'interno del Cluster Cacao e Cioccolato gestito da Eurochocolate, per tutta la durata della manifestazione, sarà presente uno **stand Fairtrade**, dove si potranno acquistare prodotti a base di cioccolato di Alce Nero, Baum, Cavalier, Chocolat Stella, Otto Chocolates e Veggetti. Anche all'interno del supermercato del futuro coordinato da Coop e nell'area della biodiversità sarà possibile acquistare più tipologie di prodotto Fairtrade, anche biologico. Infine, nell'Area Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato e nell'Exhibition Area di fronte al Supermercato del futuro, avranno luogo degli incontri di approfondimento sulla storia dei prodotti organizzati dalle aziende partner. Oltre ad alcuni incontri sulle filiere gestiti da Coop, la Fucina delle Scienze realizzerà degli science show, Alce Nero dei choco show e dei racconti sul cacao, mentre Otto Chocolates ha in programma degustazioni, choco fusion, giochi e proiezioni video.

Ad alcune iniziative, infine, parteciperanno anche **agricoltori Fairtrade di Panama, Cuba, Nicaragua, Brasile e Perù che si occupano della coltivazione di caffè, banane, cacao, zucchero di canna e noci dell'Amazzonia**. Un [blog](#) dedicato racconta il percorso che Fairtrade svolgerà nel semestre, tra le produzioni sostenibili e l'empowerment degli agricoltori di oltre 70 Paesi in via di sviluppo. Il calendario completo degli eventi sarà disponibile per l'inaugurazione della manifestazione.



Expo, cluster cacao: Sale&Pepe porta in scena i maghi del cioccolato e lo chef Knam

MILANO - **Sale&Pepe**, il magazine di cucina diretto da **Laura Maragliano**, ha dedicato al Cacao e al Cioccolato l'ultima giornata di *Sapori e profumi dal mondo*, il ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico per raccontare i Cluster di Expo Milano 2015 e i loro patrimoni gastronomici, a pochi giorni dall'inaugurazione del più grande appuntamento internazionale dell'anno.

CACAO E CIOCCOLATO Protagonista dell'appuntamento di oggi, lunedì 27 aprile, è stato il **Cluster Cacao e Cioccolato**. Tesoro gastronomico delle culture precolombiane, è diventato nei secoli delizioso oggetto di degustazione. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del cacao. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno. Le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali in cui viene coltivato ispirano il progetto architettonico del Cluster che ospiterà dal 1° maggio Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe.

La giornata si è aperta con la conferenza di presentazione del Cluster. **Eugenio Guarducci**, presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015, ha illustrato insieme a Maragliano le specificità dello spazio espositivo e alcune curiosità dell'alimento protagonista della giornata.

Poi, è stata la volta dello showcooking dello chef **Ernst Knam**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l'Esposizione Universale proprio il cacao. Lo chef ha cucinato "Cioccolato Sao Thomé e lamponi".

Nel pomeriggio, incontro con lo "chef scienziato" **Marco Bianchi**, anche lui Ambassador dell'Esposizione Universale, per la presentazione del libro *Io mi voglio bene. Gli indispensabili in cucina* (Mondadori) e, a seguire, preparazione della ricetta "Biancocuore al cacao".

Alle 16 è stato il momento della lezione di cioccolato a cura di Diners Club International. Lo chef di **Sale&Pepe** Andrea Bevilacqua ha presentato "Cioccolatino ripieno alle nocciole caramellate, gianduia e wafer".

Infine, appuntamento con il maestro pasticcere e campione mondiale di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi** per lo showcooking "Incantesimo di cioccolato".

(sopra, Maragliano con Guarducci; sotto, Maragliano con Knam e lo chef al lavoro - foto Andrea Delbò)



Expo Milano con i bambini: 20 cose da fare e da sapere



di Francesca Amé

Installazioni al Children Park, orti, aree tematiche sul cioccolato, giostre nel padiglione Italia, laboratori di Clow Food, sono alcune delle proposte di Expo per i bambini. Ecco la nostra «family map» con i 20 punti per orientarsi al meglio.

8 Giostre e juke-box

Giochi e musica nel Padiglione Italia: per i più piccoli è stata realizzata **la giostra “Nutrire il pianeta” (si sale su ortaggi e frutta) e il juke-box dei desideri**, in cui i bambini potranno lasciare per iscritto o con un disegno un loro pensiero sul tema del cibo.

9 Slow Food for kids

Slow Food organizza **attività didattiche** per spiegare ai bambini di età scolare il tema della biodiversità: si tratta di visite guidate gratuite nella piazza della biodiversità, nei pressi dell'ingresso Est (info: www.slowfood.com/expo2015 non ancora stati definiti gli orari).

10 Parchi giochi nei padiglioni stranieri

Quasi tutti i Paesi partecipanti presentano all'interno dei loro padiglioni anche delle attività didattiche per i più piccoli. Non tutti hanno ancora reso noto il programma dettagliato ma possiamo segnalarne alcuni piuttosto originali: nel **Padiglione Svizzera** ci sarà un “kids corner” con caccia al tesoro per bambini mentre nel **Padiglione Austria** il celebre Musei dei Bambini di Vienna ha portato ad Expo installazioni e **bolle gonfiabili per giocare con l'aria**. Un vero luna park nel grandissimo **Padiglione Qatar** con una “creative play area kids”, con giochi tradizionali e digitali di ultima generazione.

11 Cluster del cacao e cioccolato

Che cosa sono i cluster? Sono aree in cui Paesi diversi sono accumulati perché sensibili a uno stesso tema. Da non perdere con i bambini il cluster del cacao e cioccolato (sulla sinistra, lungo il Decumano, dopo l'ingresso dalla porta Ovest): qui ci sarà la golosa **«Fabbrica del cioccolato»** per assaggiare golosità di ogni genere e spiegare ai bambini come si crea il cioccolato. C'è anche un **choco-lab**: sculture e manipolazioni di cioccolato per i più piccoli.

12 Avventure nel deserto

Spostandosi nella zona del Lake Arena ci sono alcuni cluster adatti a bambini più grandi. Qui ci sono infatti i cluster delle zone aride con la **ricreazione di veri e propri paesaggi desertici**. Una piroga del Mali, le tende dei beduini, i pozzi cui attingere l'acqua e persino cammelli della Mauritania su cui salire.



28 Aprile 2015

DIARIO

La Regione Piemonte ad Expo 2015



La Regione Piemonte ha scelto di utilizzare la prestigiosa vetrina dell'Esposizione universale di Milano per far conoscere ai visitatori che arriveranno da tutto il mondo le caratteristiche e le opportunità offerte da un territorio che presenta notevoli punti di interesse.

Così in Padiglione Italia, all'interno della "Mostra delle Regioni", saranno rappresentati il paesaggio del Piemonte, il suo patrimonio architettonico-culturale, il "saper fare", la sfida del limite attraverso l'eccellenza della ricerca e dell'innovazione.

MILANO
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

La Regione animerà anche due delle cosiddette "Settimane di protagonismo": la prima è in calendario dal 19 al 24 giugno e sarà concomitante con lo spazio espositivo articolato sul modello del Convivium, la seconda dal 9 al 14 ottobre. A disposizione del "sistema Piemonte" in entrambe le settimane ci saranno l'auditorium, che verrà utilizzato per sei eventi, un palco all'aperto per tre eventi, una sala meeting per sei workshop e il ristorante per sei appuntamenti enogastronomici.

A questo programma si aggiungono l'organizzazione, in qualità di capofila nell'ambito dell'accordo con la Conferenza delle Regioni, di un evento internazionale sul tema della montagna (14 ottobre) e la partecipazione a due analoghi eventi sui temi del paesaggio e dell'acqua.

Significative anche le presenze nel Padiglione del Vino, tramite i Consorzi vitivinicoli, nel Cluster del Cacao, con Torino "distretto del cioccolato" insieme a Modica e Perugia, e nel Padiglione Cina, per quattro settimane nel mese di settembre.

Novità anche sul web: per far conoscere l'offerta territoriale Regione, Città di Torino e Turismo Torino hanno messo on line il nuovo portale www.inpiemonteintorino.it, che in cinque lingue (italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo) raccoglie la miriade di eventi organizzati in ogni angolo del Piemonte, mentre www.bookingpiemonte.com permette di organizzare in pochi click una vacanza in Piemonte.

EXPO 2015, nutrire il pianeta insieme con AVSI

Home > Notizie > EXPO 2015, nutrire il pianeta insieme con AVSI

Pubblicata il 29 aprile 2015

Eventi e collaborazioni con i paesi per portare all'Esposizione l'esperienza di AVSI in campo agricolo e nutrizionale. Si inizia il 2 maggio con un evento nel cluster del Cacao e Cioccolato, in collaborazione con Eurochocolate.



"C'è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre lo spreco, lo scarto, il consumo eccessivo e l'uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi", con queste parole **Papa Francesco** ha introdotto il suo discorso del **7 febbraio su EXPO 2015**. AVSI ha scelto di condividere il messaggio del Papa porta il suo impegno per far fronte alle nuove sfide della nutrizione anche all'interno dell'Esposizione con esempi di successo tra i tanti progetti che AVSI porta avanti nel mondo in campo agricolo e nutritivo, contro la malnutrizione e per promuovere sistemi sostenibili di produzione e utilizzo dei prodotti.

Sono due gli appuntamenti previsti nel padiglione del **cluster Cacao e Cioccolato**. Due talk show ospitati all'interno di EXPO per presentare un progetto speciale per la valorizzazione del cacao criollo in Perù.

Sabato 2 maggio alle ore 12 sarà presente Giorgio Capitanio, responsabile progetti Perù di AVSI, intervistato in merito alla cooperativa CEPROA, sostenuta da AVSI e formata da oltre 350 piccoli produttori di caffè e cacao. AVSI la accompagna in una formazione continua, pratica e teorica, per tutto ciò che riguarda la produzione, la vendita e il rafforzamento delle conoscenze di gestione aziendale, affinché i loro prodotti possano essere sfruttati al meglio e diventare veramente competitivi anche all'estero.

Il 27 maggio, sempre alle ore 12, un nuovo talk ospiterà due giornaliste di Io Donna, Giulia Calligari e Sara Magni, che ad aprile sono state in Perù in visita alla cooperativa CEPROA per realizzare un reportage. Racconteranno la loro esperienza nel paese sudamericano.



29 Aprile 2015

Il 12 giugno, presso il cluster Cereali e Tuberi, grazie a una collaborazione con Farine Varvello che sponsorizza il padiglione, AVSI parteciperà a un evento internazionale sul ruolo della moringa nella lotta alla malnutrizione, organizzato da Haiti e con partecipazione di Cuba. AVSI porterà le esperienze in Haiti insieme a Aquaplus, a sostegno della filiera di produzione e trasformazione di moringa, pianta tropicale e alimento ricco di sostanze nutritive. Sarà anche prevista una collaborazione continuativa con il padiglione, con l'esposizione di prodotti dimostrativi, come gallette e polvere di moringa.

AVSI sarà presente anche presso lo stand di San Marino, all'interno del cluster Bio-Mediterraneo, in cui sarà possibile approfondire il lavoro di AVSI in Libano, sostenuto dalla Repubblica. In particolare con interventi di riqualificazione dei sistemi irrigui e sostegno in campo agro-alimentare in tutto il Paese. Un lavoro che è andato di pari passo con il favorire la proficua convivenza tra la comunità sciita e quella cristiana. Proprio per garantire la gestione condivisa delle risorse, è nata la Cooperativa di Dardara, i cui membri appartengono ad entrambe le comunità.

Infine, AVSI collabora con il gruppo Syngenta per la 3a edizione di **Grow the Future**, progetto di **edutainment** nato per coinvolgere le nuove generazioni nelle grandi sfide dell'agricoltura di domani, nel padiglione Svizzera.



Eventi Cluster Cacao 1-7 maggio

Easy Expo Team 29/04/2015

Il 1° maggio, Expo 2015 aprirà i cancelli, permettendo ai visitatori di ogni parte del globo di esplorare i suoi padiglioni... e i suoi cluster. Tra questi ultimi, uno dei più interessanti è sicuramente il **Cluster Cacao e Cioccolato**, che ha presentato un **gustoso programma eventi** per la prima settimana di Esposizione Universale.

Dal 1° al 7 maggio, il Cluster Cacao e Cioccolato ospiterà cinque format differenti: **Chocoa Show**, con performance live di chef pasticceri, gelatai e food blogger; **Chocoa Lab**, con attività per famiglie e bambini; **Chocoa: Seeds of Creativity**, su arte e creatività; **Chocoa Stories**, con video per esplorare il mondo del cacao; **Chocoa Experience**, con incontri e talk show a tema cioccolato. Per non parlare del **cocktail a base di cioccolato** che saranno serviti il sabato dalle 19 alle 21.

Puoi scoprire il programma completo sul [sito ufficiale del Cluster Cacao e Cioccolato](#). Tuttavia, se dovessimo consigliare un evento, sceglieremmo l'incontro del 3 maggio all'interno della categoria Chocolate Experience sulle legendarie **Pastiglie Leone!**

EUROCHOCOLATE È PRONTA AD INCONTRARE IL MONDO A EXPO MILANO 2015 INSIEME A TUTTI I PROTAGONISTI DEL CLUSTER DEL CACAO E CIOCCOLATO @expo2015

Il conto alla rovescia è ormai iniziato ed **Eurochocolate**, **Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato**, si prepara ad incontrare il mondo ad **Expo Milano 2015!**

Collocato fra quello dedicato al riso e quello riservato al caffè, il **Cluster Cacao e Cioccolato**



attende i visitatori per un entusiasmante viaggio che ha come protagonisti, innanzi tutto, i 6 paesi produttori **Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana e São Tomé e Príncipe** che racconteranno la loro cultura, storia e tradizione insieme all'impegnativo lavoro di trasformazione della cabossa: il frutto del cacao che nasce e cresce nei loro territori.

*«Siamo pronti a vivere con un ruolo di primissimo piano questa nuova grande avventura e siamo impazienti di accogliere i visitatori nel **Cluster Cacao e Cioccolato**», afferma **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate. «Il cantiere è ormai al termine e dobbiamo ringraziare le numerose realtà che ci stanno sostenendo in questo viaggio così ambizioso».*

E' **Lindt** a firmare **The Chocolate Factory** dove, oltre a un interessante *storytelling*, alla scoperta delle fasi che scandiscono la lavorazione del cioccolato, il pubblico potrà ammirare le creazioni *live* di abili *Maîtres Chocolatiers* che si esibiranno tutti i giorni, regalando uno spettacolo goloso e coinvolgente. Per chi lo desidera, sarà inoltre possibile scattare simpatiche foto nel *corner* appositamente dedicato e acquistare irresistibili capolavori all'interno dello *shop* allestito nella struttura.

Il padiglione **Italian Chocolate Districts** accoglierà le eccellenze della tradizione cioccolatiera tipica di **Modica-Sicilia, Perugia-Umbria, Torino-Piemonte**, proponendo al pubblico un intenso percorso emozionale e informativo. Lo spazio dedicato ai 3 territori italiani che hanno segnato il legame del nostro Paese con la produzione di Cioccolato di qualità, porta la firma di: **Comune di Modica; Regione Umbria, Comune di Perugia, Camera di Commercio di Perugia; Regione Piemonte, Comune di Torino, Camera di Commercio di Torino**. Presente in quest'area anche **Icam**, la nota azienda cioccolatiera lecchese, che trasporta i visitatori in un "viaggio nei territori del cacao" e li stupisce con esibizioni *live* per ammirare la lavorazione in loco di squisite creazioni. A completare lo spazio **Italian Chocolate Districts** è il **Roof Garden Eurochocolate**: un'esclusiva terrazza, riservata a incontri su invito, arredata con le originali creazioni di *design* siglate **Myyour** e con i pavimenti **Tagina** le cui mattonelle personalizzate in ceramica arredano anche i suddetti padiglioni.

Luogo di confronto, incontro e spettacolo è il **Teatro all'aperto** del Cluster, strategicamente affacciato sul Decumano, dove ogni giorno si susseguiranno *show cooking, talk show* e attività per bambini e scuole. Protagonisti delle iniziative che animeranno la grande area eventi all'aperto, saranno non solo maestri pasticceri, cioccolatieri e *chef* ma anche autori di libri a tema, associazioni, aziende del settore e numerose altre realtà con un progetto a tema cacao e cioccolato da raccontare. Fra questi, **Pacari, Planet One** con i **Choco Cocktails**, **Cna Alimentare, Conpait, Associazione Scrittori e Sapori, Claudio Corallo** e molti altri ancora.

Oltre ad avvincenti *Special Event*, cinque diversi *format* animeranno il coinvolgente palinsesto del palco: **Chocoa Show, Chocoa Lab, Chocoa: Seeds of Innovation, Chocoa Stories** e **Chocoa Experience**, con il termine "Chocoa" che rimanda alla perfetta fusione tra *cioccolato* e *cacao*, all'insegna del confronto e delle sinergie tra questi due mondi che il Cluster si propone di promuovere.

A firmare i macchinari impiegati nel teatro, così come quelli di tutte le altre aree, è **Selmi**: la storica azienda specializzata nella realizzazione di attrezzature e macchine per la lavorazione del cioccolato le cui temperatrici consentiranno di avere sempre un cioccolato lucido e cremoso. A tenere fresche le dolci prelibatezze ci penserà **Isa**, la nota azienda umbra specializzata nella

refrigerazione professionale e nell'arredamento di bar, gelaterie e pasticcerie. **Bravo** sarà presente con le sue macchine pastorizzatrici per il gelato e **Centrale del Latte di Torino** assicurerà la fornitura di latte genuino e soffice panna. A meravigliare i visitatori ci penseranno le spettacolari fontane di cioccolato alimentate ad energia solare grazie ai pannelli di **Ecosuntek** per un Expo davvero ecosostenibile.

I visitatori potranno completare la propria *chocolate experience* presso i **12 street stand** del Cluster: **Artigiano Perugino**, **Costruttori di Dolcezza**, **Dolci Libertà e Domori** sono alcuni dei *brand* che firmano le eleganti strutture dedicate alla vendita che vedranno protagonisti anche **Yogorino**, **Sweet and Chocolate**, **To Cioc** e **Fairtrade**, la nota Organizzazione Internazionale che, attraverso il marchio di certificazione etica, assicura migliori condizioni di vita e lavoro per i produttori. È, infine, affidato a **Mainetti** il compito di realizzare le utilissime *shopper* per portare a casa i dolci acquisti!

L'elegante chiosco in legno di **Caffarel**, realizzato a pochi metri dal Decumano e dal Children Park, sarà immerso in un'area verde dove potersi rilassare e degustare le creazioni della storica azienda che dal 1826 offre la più seducente esperienza della cultura torinese del cioccolato: dal *Gianduia 1865*, l'originale gianduiotto di Torino che quest'anno festeggia il 150° anniversario, al *gelato soft*.

Per chi vuole prendersi una pausa durante l'Esposizione, c'è una simpatica e utile *power charging station* con sedute a forma di golosi cubetti di cioccolato, realizzati da **Vergaplast** e attrezzati per permettere ai visitatori di ricaricare i propri dispositivi mobili: un'utile e piacevole sosta per tutti coloro che vorranno tener pronti *tablet* e *smartphone* per fotografare, postare e condividere la propria esperienza ad Expo Milano 2015! E per vivere il Cluster Cacao e Cioccolato, sia in tempo reale che virtuale, basterà scaricare l'applicazione *ad hoc* che sarà realizzata da **IQUII**.

Seguiteci anche sui **social**!

Fb: @Expo2015Cocoa

Tw: Expo 2015Cocoa & Chocolate Cluster

#Chocolexpo

Eurochocolate ringrazia Pasticceria Internazionale, Media Partner del Cluster.

6 things Expo Dubai can learn from Expo Milano

With the world's attention on Milan as Italy opens its six-month event, GN Focus looks at what partner Expo Dubai can take away from it



PUBLISHED: 12:38 APRIL 29, 2015
BY IONA STANLEY | SPECIAL TO GN FOCUS

SHARE |       4

As Expo 2020 Dubai takes shape under our very noses, it is prudent to keep an ear to the ground, and a close eye on its counterpart in Italy. Here's what the UAE event can learn from Expo Milano 2015.

Food for thought: Applying a theme to many areas

Admittedly, food forms the central theme of the event (Feeding the Planet - Energy for Life) but the organisers of Expo Milano have managed to extend it into events that are all-encompassing, and concepts that are truly multicultural.

The James Beard Foundation has announced a series of pop-up restaurants across Milan serving prix-fixe meals by famed American chefs including White House Executive Chef Criseta Comerford. The USA Pavilion has meanwhile confirmed its food trucks will deliver a taste of American culinary diversity ranging from burgers and lobster rolls to Korean tacos.

Also on the mobile food front, the French Pavilion is set to unveil Peugeot's Le Bistrot du Lion - an ingenious food truck that is an entire restaurant with portability. With specific areas for food preparation, dining and refreshments, the compact vehicle can be easily manoeuvred in tight urban environments, and is able to recycle all its waste.

In ingenious fashion that combines business with sheer delight, the expo will bring together the world's six largest cocoa-producing countries, with some 2,000 events at the 3,546 square meter Cocoa and Chocolate cluster. The plantation-style cluster will host Ivory Coast, Cameroon, Cuba, Gabon, Ghana, and Sao Tomé and Príncipe. Besides the clever co-joining, it aims to showcase and share Italian chocolate production technology, and thereby, is coordinated by Eurochocolate - Italy's annual chocolate festival. According to Eurochocolate Chief, Eugenio Guarducci, "It only seemed right for us to create the conditions for a cultural exchange with producing nations that do not yet transform cocoa into chocolate."

Other culinary aspects of the expo include a Future Food District, and of course, the official mascot, Foody, who looks like a fruit and vegetable salad on lettuce.

The package deal: Offering more than the norm

In early April, Dubai-based Vasco Worldwide was mandated to sell show permits for Expo Milano. While the Milan event is expected to attract 20 million visitors, in 2020, the Dubai Expo plans to attract 25 million visitors, and everyone who is anyone wants a hands-on feel.

Responding to the enthusiasm of the UAE-based business community is one thing, but taking it further is another. Besides six show packages that range from economy to luxury, Vasco Worldwide is offering exclusive elements to UAE residents who plan to visit Milan. These include a novelty dinner, tourist and travel cards, Eataly coupons, and a variety of tours on private chauffeured cars, private jets and helicopter.

Shankear Kannaiyan, Senior Vice President – Operations says, "We would like to provide bespoke itineraries for all travellers, in keeping with our commitment and contribution to the growth of the tourism industry. Being a global travel service provider across 86 countries, we are fully equipped to cater to all the needs of a visitor to Expo Milano 2015."

The Reality Show: Nothing is as attractive as authenticity

Expo Milano 2015 stepped into the spotlight with the third phase of its communication campaign in early April, when organisers released the video 'Your journey around the world'.

Unlike the first stage where Italian actor Antonio Albanese spoke about food in its many guises, or the second which showcased experiences and opportunities, the third commercial talks with and to visitors to the event.

With a virtual visit to the exhibition site, this video becomes a real voyage of discovery. The unique factor is not only the many countries who will participate, but also, the millions of people who will travel to Expo Milano 2015 - their foods, cultures, traditions, and shows.

The sustainability factor: Doing it today and thinking about tomorrow

Expo Milano 2015 has won an ISO 20121: 2012 certification for event sustainability, in recognition for its formalised system for the analysis and management of sustainability issues. This certification is the first for a world expo, and only the second for an event of international importance (after the London Olympics of 2012).

"We were working to ensure that we will be the first universal exposition to use tools that can help us to better manage our environmental, social and economic issues," says Giuseppe Sala, CEO of Expo 2015. "For this, I am very pleased with this important recognition granted by an external certification organisation. It allows us to continue to pursue efficiency, involvement and external transparency - all important goals for Milan Expo 2015."

Further demonstrating commitment to the environment is the publication of the second edition of the Sustainability Report – again the first expo to be equipped with a tool that allows everyone to monitor activities. In 2006, the Winter Olympics in Turin was the first Olympics to publish a Sustainability Report

The translation trick: Communication is always critical

Dubai will do well to keep in mind one area the Italian seem to be struggling with. The official website of Expo Milano 2015 leaves quite a lot to the imagination of English online visitors, and a January announcement is particularly vexing: "The result demonstrates the commitment of all the people who have actively participated in the project and have become the protagonists of a forward-looking and concrete approach that sees sustainability as a key point for the success of this important event."

Earlier, an announcement for the sale of student tickets also left everyone guessing. An excerpt read thus: "Student delegations from the dell'Istituto Statale di Istruzione Superiore, "Vincenzo Gioberti" and the Istituto Tecnico per il Turismo "C. Colombo" attended the meeting together with the students of Liceo Scientifico e Classico Statale "Peano-Pellico" who submitted the portal "Together in Expo" to the students of the Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" which, in representation of students from agricultural institutes and hotel in Italy, explained the project "MIUR-CNR Expo 2015"."

Time and scale: Stick to deadlines and commitments

This is another field Dubai organisers can expect to be judged on harshly. A little as three weeks before the scheduled opening, several things at Expo Milano didn't seem quite complete. Reuters reported that "the site of the showpiece event is still a mass of trucks raising dust and workers in hard hats racing to finish building after delays, graft and cost overruns".

For instance, the anchor Italian pavilion - originally budgeted at €63 million and now pegged at €92 million - may not be completed in time, together with several transport projects.

Local media reports have implied it will cost Italy over €1 million to camouflage all unfinished works, but Expo Commissioner Giuseppe Sala emphatically negated this at an April site visit: "When has it ever been the case for a project like an expo or the Olympics, that all building work has been finished 30 days before the opening?"

Modica al Cluster del cacao e cioccolato di Expo Milano 2015

🕒 Quotidiano di Ragusa 📅 29 Aprile 2015 ⌚ 00:04 📍 Notizie da: Provincia di Ragusa 🗨️

La partecipazione di Modica, presente in due Cluster (Cacao e Cioccolato) e Biomediterraneo, ad Expo Milano 2015, che aprirà i battenti il 1° maggio, verrà illustrata nel corso di una conferenza stampa fissata per mercoledì 29 aprile a Palazzo San Domenico alle ore 11. All'incontro con la stampa saranno presenti il

Sindaco, Ignazio Abbate e i componenti la cabina di regia, composta dallo storico Giuseppe Barone, dal direttore del Ctm, Nino Scivoletto, dal presidente del Consorzio turistico, Francesco Frasca Polara, Francesco Savarino della Coldiretti e dal dr. Rosar... continua

Eurochocolate. Il calendario del Cluster Cacao e Cioccolato.

BY ITALY FOOD 24 – 30 APRILE 2015

POSTED IN: EXPO 2015

Eurochocolate è pronta ad inaugurare il Cluster Cacao e Cioccolato! Il 1° Maggio Expo Milano 2015 aprirà i cancelli a turisti e visitatori, che avranno tempo fino al 31 Ottobre per visitare l'attesa Esposizione Universale.



Ricco e coinvolgente il calendario di eventi che durante la prima settimana si susseguiranno nel Teatro del Cluster secondo 5 format interessanti e avvincenti: Chocooa Show (con le spettacolari esibizioni live di pasticceri, cioccolatieri, chef, food blogger e gelatieri che prepareranno e racconteranno in diretta deliziose ricette a base di Cacao e Cioccolato), Chocooa Lab (con tante attività per bambini e famiglie che potranno conoscere da vicino le tecniche di lavorazione di cacao e cioccolato), Chocooa: Seeds of Creativity (per dar voce al mondo delle arti e della creatività), Chocooa Stories (con tanti video per conoscere meglio il Cibo degli Dei e le sue origini) e Chocooa Experience (con talk show, presentazioni di libri a tema, progetti di cooperazione nei Paesi produttori di cacao, testimonianze e momenti d'incontro).

Si comincia Venerdì 1° Maggio con una sorprendente scultura di cioccolato di Andrea Gaspari. Alle ore 10.00, sul palco verranno proiettati video e filmati a tema cacao e cioccolato. Alle ore 11.00, Chocooa Lab richiamerà l'attenzione su Pacari: un'occasione

irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale. Roberto Caraceni, con il suo libro "La degustazione del Cioccolato", sarà protagonista alle ore 12.00 del format Chocoo Experience, seguito alle ore 13.00 da nuove proiezioni video. I Chocoo Show di Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia entusiasmeranno la platea a partire dalle ore 15.00. Alle ore 17.00 protagonista sarà Domori, con il suo cioccolato di qualità, frutto del pregiatissimo cacao Criollo. Alle ore 18.00, nell'ambito di Chocoo: Seeds of Creativity, a salire sul palco sarà lo scultore del cioccolato Salvatore Cicero in rappresentanza del Distretto modicano. E proprio Modica, con Andrea Iurato che si esibirà dalle ore 19.00 alle ore 21.00, sarà protagonista della prima serata del Cluster Cacao e Cioccolato.

Per tutti i sei mesi dell'Esposizione tanti coinvolgenti appuntamenti aspettano i visitatori tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 21.00 nella grande area eventi all'aperto del Cluster Cacao e Cioccolato.

Dal 2 al 7 Maggio chi deciderà di intraprendere un formidabile viaggio alla scoperta del Cibo degli Dei, potrà documentarsi, alle ore 10.00, con le proiezioni di Chocoo Stories. Chi desidera scoprire tutto su cacao e cioccolato, potrà partecipare ai Chocoo Lab proposti da Pacari tutti i giorni alle ore 11.00. Domenica 3 Maggio il compito di coinvolgere i partecipanti spetterà ad Andrea Iurato per conto del Distretto modicano del Cioccolato. Il 2 Maggio, alle ore 12.00 il format Chocoo Experience vedrà protagonista Avsi che racconterà il Progetto portato avanti in Perù per la valorizzazione del cacao Criollo e il miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori. Domenica 3 Maggio, lo stesso format vedrà protagonista Pastiglie Leone, mentre il 5, 6 e 7 Maggio sarà la volta di Icam. La storica azienda lecchese, proporrà interessanti approfondimenti. Tutti i giorni dalle ore 13.00 alle ore 15.00, torneranno le Chocoo Stories, mentre alle ore 15.00 il palco si animerà con Martina Presta (il 2 e il 4 Maggio), a cui si alternerà lo show cooking proposto da Conpait – Confederazione Pasticceri Italiani (il 3 Maggio). Seguiranno gli appuntamenti dell'Associazione piemontese Scrittori e Sapori (il 6 Maggio) e di Etoile Academy (il 7 Maggio). Alle ore 17.00, la Chocoo Experience vedrà protagonisti l'Università Cattolica (il 2 Maggio), Pacari (il 3 Maggio), Icam Linea Professionale (il 4, 5 e 7 maggio). Alle ore 18.00, Chocoo: Seeds of Creativity darà spazio a tutti coloro che esercitano la propria creatività, ispirandosi a cacao e cioccolato: il cake design di Martina Presta (il 2 Maggio), Salvatore Cicero (il 3 e 7 Maggio), Claudia Prati (il 4 Maggio), e il giovane e affermato design Matteo Ragni che il 5 Maggio presenterà il Chocomates Contest insieme a uno dei protagonisti. Dalle 19.00 alle 21.00 i Chocoo Show, cooking show a base di cacao e cioccolato accenderanno l'entusiasmo dei visitatori che vorranno trascorrere la serata nel Cluster. In primo piano, il 2 Maggio ci saranno gli spettacolari e golosi Choco Cocktails di Planet One. Ad esibirsi sarà il brand ambassador Alessandro Cattani e i barman Cela Xhulian, Mattia Corunto, Jory Di Leone, seguiti il 3 maggio dalla performance di Andrea Iurato. Il 4, 5 e 7 Maggio sarà ancora la volta di Martina Presta.

ufficiostampa@eurochocolate.com



29 Aprile 2015

Modica al Cluster del cacao e cioccolato di Expo Milano 2015

29-04-2015 00:00 - Fonte: www.quotidianodiragusa.it

La partecipazione di Modica, presente in due Cluster (Cacao e Cioccolato) e Biomediterraneo, ad Expo Milano 2015, che aprirà i battenti il 1° maggio, verrà illustrata nel corso di una conferenza stampa fissata per mercoledì 29 aprile a Palazzo San Domenico alle ore 11. All'incontro con la stampa saranno presenti il Sindaco, Ignazio Abbate e i componenti la cabina di regia, composta dallo storico Giuseppe Barone, dal direttore del CtcM, Nino Scivoletto, dal presidente del Consorzio turistico, Francesco Frasca Polara, Francesco Savarino della Coldiretti e dal dr. Rosar... continua

1° Maggio al Cluster del cacao e cioccolato

 Cluster del cacao e del cioccolato – sito Expo 2015 – Rho

Facci sapere se ci andrai



La giornata inaugurale al Cluster del cacao e cioccolato a Expo inizia alle 10 con una sorprendente scultura di cioccolato di Andrea Gaspari mentre sul palco

verranno proiettati video e filmati a tema cacao e cioccolato.

Alle 11, Chocoa Lab richiamerà l'attenzione su Pacari: un'occasione irripetibile che vanta prestigiosi riconoscimenti a livello internazionale.

Roberto Caraceni, con il suo libro *La degustazione del cioccolato*, sarà protagonista alle 12 del format Chocoa Experience, seguito alle 13 da nuove proiezioni video.

Dalle 15 spazio ai Chocoa Show di Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia.

Alle 17 spazio a Domori con il suo cioccolato di qualità.

Alle 18, nell'ambito di "Chocoa: seeds of creativity", sale sul palco lo scultore del cioccolato Salvatore Cicero in rappresentanza del Distretto modicano.

Dalle 19 alle 21 ancora Modica sul palcoscenico con Andrea Iurato.

OGGI

29 Aprile 2015

POSTA

Guida all'



MILANO 2015

30 aprile 2015

Expo 2015: dove e cosa mangiare. Una guida per orientarsi



CONDIVIDI



0



0



0



Dalle creazioni raffinate degli chef stellati alle specialità internazionali: ecco cosa sarà possibile gustare all'evento più atteso dell'anno

OGGI

29 Aprile 2015

26 milioni di pasti per 250 mila visitatori al giorno per un totale di 46 mila tonnellate di alimenti, secondo le stime. 145 paesi del mondo con i loro sapori e le loro peculiarità, 200 le aree di ristorazione complessive. Questi i numeri straordinari di **Expo 2015**, il più grande evento sul tema dell'alimentazione che il primo maggio apre a Milano. Le possibilità di sperimentare prelibatezze Italiane e specialità straniere saranno moltissime; ecco una mini guida per orientarsi

[EXPO 2015: GUIDA ALL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE DI MILANO - VAI ALLO SPECIALE](#)

CENE D'AUTORE -IDENTITA' EXPO - Appuntamento con i migliori cuochi d'Italia e del mondo in un temporary restaurant d'eccezione con vista sul decumano tra i padiglioni della Malesia e della Thailandia. 200 grandi chef, oltre 450 eventi dedicati alla cultura del cibo dalle ore 10 alle 23 animeranno lo spazio, disegnato in collaborazione con grandi firme del mondo del design. **Da Bottura a Cracco, da Esposito a Oldani fino ad arrivare a Cannavacciuolo** e molti altri. Ma anche **chef internazionali come lo sloveno Kavčič, il peruviano Muñoz, lo statunitense Mantuano e il brasiliano Oliveira**. Per il pranzo della domenica una performance a quattro mani: una star italiana e una straniera dialogheranno in un appuntamento davvero unico e imperdibile. Ogni menu preparato dagli chef sarà di quattro portate e sarà proposto al prezzo di 75 euro, vini compresi. Il pranzo a quattro mani sarà invece proposto a 90 euro. Al di fuori del pranzo e della cena sarà sempre possibile gustare ottimi piatti della cucina italiana, creati da **Andrea Ribaldone**. E per tutta la giornata, la terrazza coperta al primo piano ospiterà un **cocktail bar d'autore**: sorsi di bontà a base vino e non solo, per una pausa diversa o un aperitivo di classe.

SPECIALITA' ENOGASTRONOMICHE DEI SINGOLI PAESI - All'interno dell'area espositiva di ogni singolo padiglione sarà possibile sperimentare i **ristoranti tipici** e avventurarsi alla scoperta della cucina autentica di ogni singolo paese. Nello spazio espositivo dell'Algeria ad esempio, che occuperà 375 metri quadri, saranno proposti i piatti tradizionali della cucina nazionale a base di cous cous e altri prodotti tradizionali del Paese. I ristoranti del padiglione svizzero offriranno formaggio, carne secca e cioccolato che rappresentano una parte importante della produzione locale e via dicendo. Da non perdere anche i nove **cluster**, ovvero i padiglioni comuni a più paesi che, in una cornice coreografica e particolare proporranno degustazioni e eventi su temi precisi, come ad esempio il **Cluster Cacao e cioccolato – Il Cibo degli Dei, Caffè – L'energia delle idee, Cereali e Tuberi – Vecchie e Nuove Culture** e via dicendo.

LE ISOLE REGIONALI DI EATALY - Eataly sarà presente all'interno dell'Esposizione Universale con **20 ristoranti per promuovere la biodiversità della cucina e dei prodotti di alta qualità enogastronomica italiana**, in linea con il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". **Venti isole di sapori, dedicate ai piatti tipici delle regioni italiane** dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, offriranno ai visitatori una grande varietà di piatti tipici locali con materie prime DOP. Oltre ai ristoranti regionali ci saranno **due ristoranti tematici: la pizza di Rossopomodoro e la piadineria dei fratelli Maioli, affiancati dallo spazio bollicine Ferrari e dal ristorante Italia del Gusto, oltre che dal Nutella Concept Bar**.

I PUNTI RISTORO DI CIR FOOD - Per quanto riguarda la ristorazione all'interno delle aree di servizio gestita direttamente da Expo il servizio è stato assegnato a **Cir Food**. L'azienda si occuperà di **20 locali tra bar, ristoranti e quick service**, offrendo ai 20 milioni di visitatori attesi l'esperienza diretta del cibo, parte integrante del tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". 4 i nuovi format studiati da CIR food per Expo Milano 2015: **"Tracce – Alla scoperta dei sapori" per il ristorante free flow, "Viavai" e "Let's Toast" per i quick service restaurant e "Chiccotosto" per la caffetteria e snack**. I 17 locali saranno presenti in 7 "Architetture di servizio", gli edifici in legno di grandi dimensioni dislocati lungo il Decumano, la via principale che unisce simbolicamente il luogo di consumo di cibo – la città – a quello di produzione – la campagna. A questi si aggiungono altri 3 punti ristoro all'interno di Cascina Triulza, il padiglione della società civile gestito da Fondazione Triulza.

Elisa Nata

Modica al Cluster del cacao e cioccolato di Expo Milano 2015



La partecipazione di Modica, presente in due Cluster (Cacao e Cioccolato) e Biomediterraneo, ad Expo Milano 2015, che aprirà i battenti il 1° maggio, verrà illustrata nel corso di una conferenza stampa fissata per mercoledì 29 aprile a Palazzo San Domenico alle ore 11. All'incontro con la stampa saranno presenti il Sindaco, Ignazio Abbate e i componenti la cabina di regia, composta dallo storico Giuseppe Barone, dal direttore del Cctm, Nino Scivoletto, dal presidente del Consorzio turistico, Francesco Frasca Polara,

Francesco Savarino della Coldiretti e dal dr. Rosario Pedriglieri della Corfilac, istituita il 6 maggio dello scorso anno in occasione dell'esposizione universale.



Eurochocolate, Expo Milano 2015 è pronto ad aprire i cancelli!

🕒 29 aprile 2015

[f Condividi](#) [🐦 Tweet](#) 1 [f Like](#) 4

Eurochocolate è pronta ad inaugurare il Cluster Cacao e Cioccolato! Il 1° Maggio Expo Milano 2015 aprirà i cancelli a turisti e visitatori, che avranno tempo fino al 31 Ottobre per visitare l'attesa Esposizione Universale.

Ricco e coinvolgente il calendario di eventi che durante la prima settimana si susseguiranno nel Teatro del Cluster secondo 5 format interessanti e avvincenti: Chocoo Show (con le spettacolari esibizioni live di pasticceri, cioccolatieri, chef, food blogger e gelatieri che prepareranno e racconteranno in diretta deliziose ricette a base di Cacao e Cioccolato), Chocoo Lab (con tante attività per bambini e famiglie che potranno conoscere da vicino le tecniche di lavorazione di cacao e cioccolato), Chocoo: Seeds of Creativity (per dar voce al mondo delle arti e della creatività), Chocoo Stories (con tanti video per conoscere meglio il Cibo degli Dei e le sue origini) e Chocoo Experience (con talk show, presentazioni di libri a tema, progetti di cooperazione nei Paesi produttori di cacao, testimonianze e momenti d'incontro).

Si comincia Venerdì 1° Maggio con una sorprendente scultura di cioccolato di Andrea Gaspari. Alle ore 10.00, sul palco verranno proiettati video e filmati a tema cacao e cioccolato. Alle ore 11.00, Chocoo Lab richiamerà l'attenzione su Pacari: un'occasione irripetibile per conoscere da vicino questo cioccolato che vanta i massimi riconoscimenti a livello internazionale. Roberto Caraceni, con il suo libro "La degustazione del Cioccolato", sarà protagonista alle ore 12.00 del format Chocoo Experience, seguito alle ore 13.00 da nuove proiezioni video.

I Chocoo Show di Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia entusiasmeranno la platea a partire dalle ore 15.00. Alle ore 17.00 protagonista sarà Domori, con il suo cioccolato di qualità, frutto del pregiatissimo cacao Criollo. Alle ore 18.00, nell'ambito di Chocoo: Seeds of Creativity, a salire sul palco sarà lo scultore del cioccolato Salvatore Cicero in rappresentanza del Distretto modicano. E proprio Modica, con Andrea Iurato che si esibirà dalle ore 19.00 alle ore 21.00, sarà protagonista della prima serata del Cluster Cacao e Cioccolato.

Per tutti i sei mesi dell'Esposizione tanti coinvolgenti appuntamenti aspettano i visitatori tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 21.00 nella grande area eventi all'aperto del Cluster Cacao e Cioccolato.

Dal 2 al 7 Maggio chi deciderà di intraprendere un formidabile viaggio alla scoperta del Cibo degli Dei, potrà documentarsi, alle ore 10.00, con le proiezioni di Chocoo Stories. Chi desidera scoprire tutto su cacao e cioccolato, potrà partecipare ai Chocoo Lab proposti da Pacari tutti i giorni alle ore 11.00. Domenica 3 Maggio il compito di coinvolgere i partecipanti spetterà ad Andrea Iurato per conto del Distretto modicano del Cioccolato. Il 2 Maggio, alle ore 12.00 il format Chocoo Experience vedrà protagonista Avsi che racconterà il Progetto portato avanti in Perù per la valorizzazione del cacao Criollo e il miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori.

Domenica 3 Maggio, lo stesso format vedrà protagonista Pastiglie Leone, mentre il 5, 6 e 7 Maggio sarà la volta di Icam. La storica azienda lecchese, proporrà interessanti approfondimenti. Tutti i giorni dalle ore 13.00 alle ore 15.00, torneranno le Chocoo Stories, mentre alle ore 15.00 il palco si animerà con Martina Presta (il 2 e il 4 Maggio), a cui si alternerà lo show cooking proposto da Conpait – Confederazione Pasticceri Italiani (il 3 Maggio). Seguiranno gli appuntamenti dell'Associazione piemontese Scrittori e Sapori (il 6 Maggio) e di Etoile Academy (il 7 Maggio). Alle ore 17.00, la Chocoo Experience vedrà protagonisti l'Università Cattolica (il 2 Maggio), Pacari (il 3 Maggio), Icam Linea Professionale (il 4, 5 e 7 maggio).

Alle ore 18.00, Chocoo: Seeds of Creativity darà spazio a tutti coloro che esercitano la propria creatività, ispirandosi a cacao e cioccolato: il cake design di Martina Presta (il 2 Maggio), Salvatore Cicero (il 3 e 7 Maggio), Claudia Prati (il 4 Maggio), e il giovane e affermato design Matteo Ragni che il 5 Maggio presenterà il Chocomates Contest insieme a uno dei protagonisti. Dalle 19.00 alle 21.00 i Chocoo Show, cooking show a base di cacao e cioccolato accenderanno l'entusiasmo dei visitatori che vorranno trascorrere la serata nel Cluster.

In primo piano, il 2 Maggio ci saranno gli spettacolari e golosi Choco Cocktails di Planet One. Ad esibirsi sarà il brand ambassador Alessandro Cattani e i barman Cela Xhulian, Mattia Corunto, Jory Di Leone, seguiti il 3 maggio dalla performance di Andrea Iurato. Il 4, 5 e 7 Maggio sarà ancora la volta di Martina Presta.

Il Cluster Cacao e Cioccolato è pronto ad alzare il sipario!
Venite a trovarci!

Expo/ Eurochocolate pronta al via per il Cluster Cacao e Cioccolato





29/04/2015 - 18:46



© Milano Weekend

PERUGIA – Eurochocolate e' pronta ad inaugurare il primo maggio il Cluster Cacao e Cioccolato di Expo dove, durante la prima settimana, si susseguiranno eventi raggruppati in cinque format: il Chocoo Show (con esibizioni live di pasticceri, cioccolatieri, chef, food blogger e gelatieri), Chocoo Lab (con attivita' per bambini e famiglie), Chocoo: Seeds of Creativity (per dar voce al mondo delle arti e della creativita'), Chocoo Stories (con dei video sul cioccolato) e Chocoo Experience (con talk show, presentazioni di libri a tema, progetti di cooperazione nei Paesi produttori di cacao, testimonianze e incontri).

Piu' in particolare, venerdi' prossimo verra' svelata una scultura in cioccolato di Andrea Gaspari, mentre Roberto Caraceni presentera' il suo libro "La degustazione del cioccolato", e un altro scultore del cioccolato, Salvatore Cicero, si esibira' con una propria creazione in rappresentanza del Distretto modicano.

Share / Save    



Nella fabbrica del cioccolato

DI ROSARITA CRISAFI





EXPO - PADIGLIONI E CLUSTER



DOVE

 Cacao - Largo Metropolitana
, Rho

DATE E ORARI

 dal 01/05/2015 al 31/05/2015
 [Guarda gli orari](#)

A fianco del cluster del cacao e del cioccolato, lungo il decumano, si trova "The Chocolate Factory", il padiglione dell'azienda svizzera Lindt progettato in collaborazione con Eurochocolate. Ci si sente un po' come Charlie e Willy Wonka nel film di Tim Burton di fronte alle creazioni dei maîtres chocolatiers che nel corso della giornata preparano esclusive prelibatezze tra cui la boule Lindor, icona del marchio. La visita è un percorso emozionale, un vero paradiso per bambini e genitori golosi, in cui si imparano tutti i segreti della produzione del cioccolato, dalla selezione delle fave di cacao alla realizzazione della tavoletta, attraverso le diverse fasi di lavorazione. Alla fine non può mancare la degustazione.