



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 IV

INDICE

QUOTIDIANI

CORRIERE DELLA SERA, 1 Maggio 2015, *Cluster, nove viaggi all'incrocio dei mondi*

CORRIERE DELLE ALPI, 1 Maggio 2015, *Mirco Della Vecchia a Expo*

GIORNALE DI SONDRIO ed. Centrovalle, 1 Maggio 2015, *Expo, oggi si alza il sipario. La Valtellina sarà presente*

IL GIORNALE DELL'UMBRIA, 1 Maggio 2015, *Le eccellenze umbre a Milano, ma non solo per mettersi in mostra*

IL GIORNALE DELL'UMBRIA, 1 Maggio 2015, *Via all'Expo, tutto il mondo ci guarda*

IL GIORNO ed. Gran Milano, 1 Maggio 2015, *Nove grandi fotografi in gara per raccontare colori, spezie e sapori di tutto il mondo*

IL GIORNO ed. Gran Milano, 1 Maggio 2015, *Un viaggio unico nell'universo cacao con 40 maestri cioccolatieri al lavoro*

LA PROVINCIA ed. Varese, 1 Maggio 2015, *Birra, cioccolato e innovazione. La Varese che si presenta al mondo*

L'ARENA, 1 Maggio 2015, *Cacao e Cioccolato*

LA REPUBBLICA, 1 Maggio 2015, *La mappa del sito*

LA REPUBBLICA, 1 Maggio 2015, *La casa comune del cibo*

MILANO FINANZA, 1 Maggio 2015, *Da oggi il mondo è a Milano*

QN, 1 Maggio 2015, *Un viaggio unico nell'universo cacao con 40 maestri cioccolatieri al lavoro*

QN, 1 Maggio 2015, *Nove grandi fotografi in gara per raccontare colori, spezie e sapori di tutto il mondo*

QN, 1 Maggio 2015, *Mettetevi a tavola con gli chef più famosi*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 3 Maggio 2015, *Il Cluster del Cacao non passa inosservato*

IL GIORNALE DELL'UMBRIA, 3 Maggio 2015, *Expo, Cluster del cioccolato acchiappa vip*

IL GIORNALE DI BRESCIA, 3 Maggio 2015, *Spettacolo di luci e architetture. I Paesi raccontano se stessi*

IL GIORNALE DI VICENZA, 3 Maggio 2015, *Agenda di maggio*

LA NAZIONE ed. Umbria, 3 Maggio 2015, *L'Umbria "strega" Expo 2015*

LA PREALPINA, 3 Maggio 2015, *Nel cluster il cacao di Dolci Libertà*

LA SICILIA ed. Ragusa, 3 Maggio 2015, *Modica diventa protagonista nel cluster del cioccolato*

LA NAZIONE ed. Umbria, 4 Maggio 2015, *"Expo 2015" il trionfo del cacao*

LA PROVINCIA ed. Como, 4 Maggio 2015, *Buona la partenza. Nel fine settimana 650mila visitatori*

LA PROVINCIA ed. Lecco, 4 Maggio 2015, *Buona la partenza. Nel fine settimana 650mila visitatori*

LA PROVINCIA ed. Sondrio, 4 Maggio 2015, *Buona la partenza. Nel fine settimana 650mila visitatori*

L'ECO DI BERGAMO, 4 Maggio 2015, *Buona la partenza. Nel fine settimana 650mila visitatori*

LA PROVINCIA ed. Lecco, 5 Maggio 2015, *Vetrina sul mondo Icam e la sfida. Viaggio nel cacao*

LA PROVINCIA ed. Lecco, 5 Maggio 2015, *"Tanti stranieri e un bello spot per i nostri affari"*

LEGGO ed. Milano, 5 Maggio 2015, *"Lavori finiti a metà maggio"*

PUBBLICITÀ ITALIA TODAY, 5 Maggio 2015, *Pernigotti contributing sponsor del cluster cacao e cioccolato*

ECO RISVEGLIO, 6 Maggio 2015, *Proposta, un marchio per il Cusio*

QUOTIDIANO DI SICILIA, 6 Maggio 2015, *Modica presente ad Expo 2015*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 7 Maggio 2015, *La tradizione del made in Umbria nei "piatti" di Milano*

DAILY MEDIA, 7 Maggio 2015, *Pernigotti contrinuting sponsor del cluster cacao e cioccolato*

LA SICILIA ed. Ragusa, 7 Maggio 2015, *Due dolcieri dall'Expo al Comune*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 9 Maggio 2015, *Il cluster di Cacao e Cioccolato fa il pieno di visitatori e di contatti*

CORRIERE DI NOVARA, 9 Maggio 2015, *Alla Fiera internazionale di Milano arriva anche il "marchio Cusio"*

IL GIORNALE DELL'UMBRIA, 9 Maggio 2015, *Successo per il cluster cacao e cioccolato*

IL MESSAGGERO ed. Umbria, 9 Maggio 2015, *Perugina, un mondo di Baci all'Expo*

LA NAZIONE ed. Umbria, 9 Maggio 2015, *Eurochocolate è già a quota quarantamila*

LA VALLÉE, 9 Maggio 2015, *Stefano Collomb e il cioccolato all'Expo*

LA GAZZETTA DELLO SPORT, 10 Maggio 2015, *La Mappa*

GAZZETTA MATIN, 11 Maggio 2015, *La Thuile, le dolci eccellenze di Chocolat sul palco dell'Expo*

CORRIERE DELLA SERA ed. Milano, 12 Maggio 2015, *Movida Expo, porte aperte fino a mezzanotte*

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO, 12 Maggio 2015, *Al cluster del cacao alle signore una tavoletta fondente*

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO ed. Lecce, 12 Maggio 2015, *Al cluster del cacao alle signore una tavoletta fondente*

LA STAMPA ed. Vercelli, 12 Maggio 2015, *Nei padiglioni collettivi il cibo da tutto il mondo*

MI-TOMORROW, 12 Maggio 2015, *(Oltre) Expo: l'agenda di domani*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 13 Maggio 2015, *Ceramiche Tagina veste gli stand della Perugina e anche della Cina*

ITALIA OGGI, 13 Maggio 2015, *Domani a Expo*

LIBERO, 13 Maggio 2015, *Dai kebab di cioccolato al toast dolce. Così il mondo prende i turisti per la gola*

MF, 13 Maggio 2015, *Domani a Expo (e dintorni)*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 14 Maggio 2015, *App del Cluster del Cioccolato*

CORRIERE DELL'UMBRIA, 15 Maggio 2015, *Apri i battenti lo spazio per eventi dedicati all'Expo*

LIBERO, 15 Maggio 2015, *Reti sospese, alveari e cioccolato. Giochi e delizie da non perdere*

MI-TOMORROW, 15 Maggio 2015, *Cacao e cioccolato col Gabon*

PUBBLICITÀ ITALIA TODAY, 15 Maggio 2015, *Icam, incontri, degustazioni e laboratori alla scoperta del cacao con Slow Food e IL PIME*

PUBBLICOM NOW, 15 Maggio 2015, *Icam protagonista del Cluster Cacao e Cioccolato*

PERIODICI

AGRICOLTURA, 1 Maggio 2015, *La sfida del cibo sostenibile per tutti*

BARGIORNALE, 1 Maggio 2015, *Che cosa vedere a Expo*

DOLCESALATO, 1 Maggio 2015, *Notizie dall'Esposizione Universale*

GIARDINAGGIO, 1 Maggio 2015, *Expo 2015: piante e fiori da scoprire in giro per il mondo*

MEDIAFORUM, 1 Maggio 2015, *La factory del cioccolato*

PASTICCERIA INTERNAZIONALE, 1 Maggio 2015, *Conpait, l'essenza del dolce a Expo 2015*

PASTICCERIA INTERNAZIONALE, 1 Maggio 2015, *ICAM in Expo*

PASTICCERIA INTERNAZIONALE, 1 Maggio 2015, *Nutrendo il pianeta ad Expo*

STYLE PICCOLI, 1 Maggio 2015, *Milano val bene un'Expo*

VOGUE ITALIA, 1 Maggio 2015, *Chocolate cult*

OGGI, 6 Maggio 2015, *Tutto il mondo in un'area di oltre un milione di metri quadrati*

VIVIMILANO, 6 Maggio 2015, *Dentro Expo*

VIVIMILANO, 6 Maggio 2015, *Strano ma buono*

INTERNAZIONALE, 8 Maggio 2015, *Le architetture dell'Expo*

360.COM, 11 Maggio 2015, *Grande successo per Lindt Italia a Expo con "The Chocolate Factory"*

OGGI, 20 Maggio 2015, *Cena: 220 euro. Ma si mangia anche con 10*

SALE E PEPE, 1 Giugno 2015, *Sapori e profumi dal mondo*

AGENZIE STAMPA

ADNKRONOS.COM, 1 Maggio 2015

ASKANEWS.IT, 1 Maggio 2015

PRIMAPRESS.IT, 1 Maggio 2015

AGI.IT, 2 Maggio 2015

ANSA.IT, 3 Maggio 2015

PRIMAPAGINANEWS.IT, 6 Maggio 2015

AGI.IT, 8 Maggio 2015

AGI.IT, 8 Maggio 2015

ANSA.IT/CANALE_EXPO2015, 10 Maggio 2015

ANSAMED.INFO/CANALE_EXPO2015, 10 Maggio 2015

ADNKRONOS.COM, 11 Maggio 2015

ADNKRONOS.COM, 11 Maggio 2015

ANSA.IT/CANALE_EXPO2015, 11 Maggio 2015

ASKANEWS.IT, 11 Maggio 2015

PRIMAPAGINANEWS.IT, 11 Maggio 2015

ANSA.IT/CANALE_EXPO2015, 13 Maggio 2015

ANSAMED.INFO/CANALE_EXPO2015, 13 Maggio 2015

ANSA.IT/CANALE_EXPO2015, 14 Maggio 2015

ANSAMED.INFO/CANALE_EXPO2015, 14 Maggio 2015

SITI INTERNET

ACQUAEMENTA.COM, 30 Aprile 2015

ANASITALIA.ORG, 30 Aprile 2015

CNA.IT, 30 Aprile 2015

CRONACHEDIGUSTO.IT, 30 Aprile 2015

EVENTINEWS24.COM, 30 Aprile 2015

FRATMAT.INFO, 30 Aprile 2015

GLOBALPRESS.EU, 30 Aprile 2015

INFOBOOM.IT, 30 Aprile 2015

ITALIAOGGI.IT, 30 Aprile 2015

ITINERARIDARS.COM, 30 Aprile 2015

MASTERVIAGGI.IT, 30 Aprile 2015

QUOTIDIANODIRAGUSA.IT, 30 Aprile 2015

ROMAONLINE.ORG, 30 Aprile 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 30 Aprile 2015

BABYSHOWERITALY.COM, 1 Maggio 2015

BLOG.TRAVELTIK.IT, 1 Maggio 2015

BRINDISISEVENTH.IT, 1 Maggio 2015

CONTATTONNEWS.IT, 1 Maggio 2015

CORRIEREDELLUMBRIA.CORR.IT, 1 Maggio 2015

EINFORMAZIONE.IT, 1 Maggio 2015

ETALIA.NET, 1 Maggio 2015

EVENTINEWS24.COM, 1 Maggio 2015

EXPO.RAI.IT, 1 Maggio 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 1 Maggio 2015

INFORMAZIONI.IT, 1 Maggio 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 1 Maggio 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 1 Maggio 2015

IT.NOTIZIE.YAHOO.COM, 1 Maggio 2015

LADIGE.IT, 1 Maggio 2015

LAVOCEDINEWYOIRK.COM, 1 Maggio 2015

MILANO.REPUBBLICA.IT, 1 Maggio 2015

NEWS.ABIDJAN.NET, 1 Maggio 2015

NICEMATIN.COM, 1 Maggio 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 1 Maggio 2015

POLISMAGAZINE.IT, 1 Maggio 2015

UMBRIA24.IT, 1 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 1 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 1 Maggio 2015

VIVIMILANO.CORRIERE.IT, 1 Maggio 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 1 Maggio 2015

AMICODELPOPOLO.IT, 2 Maggio 2015

CANALE74.COM, 2 Maggio 2015

DAILYSLOW.IT, 2 Maggio 2015

DONNAMODERNA.COM, 2 Maggio 2015

ECODEGLIBLEI.COM, 2 Maggio 2015

ETALIA.NET, 2 Maggio 2015

EURORICETTE.IT, 2 Maggio 2015

EURORICETTE.IT, 2 Maggio 2015

ISINSARDEGNA.IT, 2 Maggio 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 2 Maggio 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 2 Maggio 2015

LAPROVINCIADIVARESE.IT, 2 Maggio 2015

LIBERO.IT, 2 Maggio 2015

MILANO.REPUBBLICA.IT, 2 Maggio 2015

MILANO.REPUBBLICA.IT, 2 Maggio 2015

MILANO.REPUBBLICA.IT, 2 Maggio 2015

RADIORTM.IT, 2 Maggio 2015

RAGUSAOGGI.IT, 2 Maggio 2015

RAI.TV, 2 Maggio 2015

RAINNEWS.IT, 2 Maggio 2015

RETEIBLEA.IT, 2 Maggio 2015

SECOLONUOVO.IT, 2 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 2 Maggio 2015

VINIESAPORI.NET, 2 Maggio 2015

AFFARITALIANI.TRIBUNAPOLITCAWEB.IT, 3 Maggio 2015

ATRIBUNE.COM, 3 Maggio 2015

CANALE74.COM, 3 Maggio 2015

COMUNICAFFE.IT, 3 Maggio 2015

ETALIA.NET, 3 Maggio 2015

EURORICETTE.IT, 3 Maggio 2015

EVENTINEWS24.COM, 3 Maggio 2015

EVENTINEWS24.COM, 3 Maggio 2015

FAI.INFORMAZIONE.IT, 3 Maggio 2015

FAI.INFORMAZIONE.IT, 3 Maggio 2015

ILDEUTSCHITALIA.COM, 3 Maggio 2015

MILANO.REPUBBLICA.IT, 3 Maggio 2015

MILANOTODAY.IT, 3 Maggio 2015

MONDIALIBRASILE.COM, 3 Maggio 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 3 Maggio 2015

ONLINE-NEWS.IT, 3 Maggio 2015

QUOTIDIANODIRAGUSA.IT, 3 Maggio 2015

RAGUSAH24.IT, 3 Maggio 2015

RAGUSAOGGI.IT, 3 Maggio 2015

SKY24NEWS.BLOGSPOT.IT, 3 Maggio 2015

SMTVSANMARINO.SM, 3 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 3 Maggio 2015

VINIESAPORI.NET, 3 Maggio 2015

VIVIMILANO.CORRIERE.IT, 3 Maggio 2015

VOCE.COM.VE, 3 Maggio 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 3 Maggio 2015

BARGIONALE.IT, 4 Maggio 2015

LAGAZZETTARAGUSANA.IT, 4 Maggio 2015

LIBERO.TI, 4 Maggio 2015

LIBERO.IT, 4 Maggio 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 4 Maggio 2015

PANORAMA.IT, 4 Maggio 2015

RADIORTM.IT, 4 Maggio 2015

RAGUSA.GDS.IT, 4 Maggio 2015

RAGUSAOGGI.IT, 4 Maggio 2015

TRAVELNOSTOP.COM, 4 Maggio 2015

VIVIMILANO.CORRIERE.IT, 4 Maggio 2015

COMUNICAFFE.IT, 5 Maggio 2015

COMUNICAFFE.IT, 5 Maggio 2015

FINEDININGLOVERS.IT, 5 Maggio 2015

GOODMORNINGKITCHEN.IT, 5 Maggio 2015

ILSUSSIDIARIO.NET, 5 Maggio 2015

LIQUIDA.IT, 5 Maggio 2015

ROBERTADEIANA.COM, 5 Maggio 2015

TRAVELNOSTOP.COM, 5 Maggio 2015

URBANPOST.IT, 5 Maggio 2015

CATTOLICANEWS.IT, 6 Maggio 2015

CORRIEREDELLUMBRIA.CORR.IT, 6 Maggio 2015

FCINTERNEWS.IT, 6 Maggio 2015

GOSSIP.LIBERO.IT, 6 Maggio 2015

HPIERRE.COM, 6 Maggio 2015

INDUSTRIAVICENTINA.IT, 6 Maggio 2015

LIBERO.IT, 6 Maggio 2015

LIMEGATOR.IT, 6 Maggio 2015

PERUGIAONLINE.NET, 6 Maggio 2015

QUOTIDIANODIRAGUSA.IT, 6 Maggio 2015

SIVIAGGIA.IT, 6 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 6 Maggio 2015

VALLEDAOSTA.GLOCAL.IT, 6 Maggio 2015

VIVIMILANO.CORRIERE.IT, 6 Maggio 2015

YOUFEED.IT, 6 Maggio 2015

ARIANNAGANDOLFI.IT, 7 Maggio 2015

EVENTINEWS24.COM, 7 Maggio 2015

GAZZETTAMATIN.COM, 7 Maggio 2015

ICSOLOINTERPV.WORDPRESS.COM, 7 Maggio 2015

ITALYFOOD24.IT, 7 Maggio 2015

LIFETASTE.TV, 7 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 7 Maggio 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 7 Maggio 2015

CANALE74.COM, 8 Maggio 2015

CORRIEREDELLUMBRIA.CORR.IT, 8 Maggio 2015

CORRIEREDELLUMBRIA.CORR.IT, 8 Maggio 2015

E2oEXPRESS.IT, 8 Maggio 2015

ILCAFFEGEOPOLITICO.ORG, 8 Maggio 2015

LIBERO.IT, 8 Maggio 2015

RADIORTM.IT, 8 Maggio 2015

RAGUSAOGGI.IT, 8 Maggio 2015

SAPEREFood.IT, 8 Maggio 2015

TIMESINITALY.COM, 8 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 8 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 8 Maggio 2015

UMBRIALEFT.IT, 8 Maggio 2015

ECODEGLIBLERE.IT, 9 Maggio 2015

EVENTINEWS24.COM, 9 Maggio 2015

GAZZETTA.IT, 9 Maggio 2015

HALOCOMUNICAZIONE.IT, 9 Maggio 2015

RAGUSAOGGI.IT, 9 Maggio 2015

UN-EXPO.ORG, 9 Maggio 2015

URBANPOST.IT, 9 Maggio 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 9 Maggio 2015

DIANACOMARI.BLOGSPOT.IT, 10 Maggio 2015

IT.BLASTINGNEWS.COM, 10 Maggio 2015

METEOWEB.EU, 10 Maggio 2015

QUOTIDIANODIRAGUSA.IT, 10 Maggio 2015

URBANPOST.IT, 10 Maggio 2015

24ORENEWS.IT, 11 Maggio 2015

AFFARITALIANI.IT, 11 Maggio 2015

APPRODONNEWS.IT, 11 Maggio 2015

CONTATTONNEWS.IT, 11 Maggio 2015

DAILYMOTION.COM, 11 Maggio 2015

ECODIBERGAMO.IT, 11 Maggio 2015

EVENTINEWS24.COM, 11 Maggio 2015

EVENTREPORT.IT, 11 Maggio 2015

FISCAL-FOCUS.INFO, 11 Maggio 2015

HORSEMOONPOST.COM, 11 Maggio 2015

ILMETROPOLITANO.IT, 11 Maggio 2015

INFORMAZIONE.IT, 11 Maggio 2015

IT.FINANCE.YAHOO.COM, 11 Maggio 2015

IT.GEOSNEWS.COM, 11 Maggio 2015

ITALYFOOD24.IT, 11 Maggio 2015

LAGOCCIA.EU, 11 Maggio 2015

LAGOCCIA.EU, 11 Maggio 2015

LETTERA43.IT, 11 Maggio 2015

LIBERO.TI, 11 Maggio 2015

LIBERO.IT, 11 Maggio 2015

NEWS.OURNET.IT, 11 Maggio 2015

NOTIZIE.TISCALI.IT, 11 Maggio 2015

NOTIZIEINUNCLICK.IT, 11 Maggio 2015

PIUECONOMIA.IT, 11 Maggio 2015

SMARTWEEK.IT, 11 Maggio 2015

TERZOBINARIO.IT, 11 Maggio 2015

TTGITALIA.COM, 11 Maggio 2015

TUSCIAUP.COM, 11 Maggio 2015

TUSCIAWEB.EU, 11 Maggio 2015

VIDEO.ILSOLE24ORE.COM, 11 Maggio 2015

WEBPEDIA.ALTERVISTA.ORG, 11 Maggio 2015

YOUFEED.IT, 11 Maggio 2015

ECODEGLIBILEI.IT, 12 Maggio 2015

ETALIA.NET, 12 Maggio 2015

ILDISTRETTO.IT, 12 Maggio 2015

INFORMAZIONE.IT, 12 Maggio 2015

MILANO.CORRIERE.IT, 12 Maggio 2015

PALERMO.GDS.IT, 12 Maggio 2015

PG.CAMCOM.GOV.IT, 12 Maggio 2015

STRETTOWEB.COM, 12 Maggio 2015

VOCEARANCIO.INGDIRECT.IT, 12 Maggio 2015

WEBITMAG.IT, 12 Maggio 2015

1AAIT.COM, 13 Maggio 2015

ALLNEWS24.COM, 13 Maggio 2015

CANALE74.COM, 13 Maggio 2015

COLLEGI.UNICATT.IT, 13 Maggio 2015

COMUNICAFFE.IT, 13 Maggio 2015

CORRIEREQUOTIDIANO.IT, 13 Maggio 2015

ESSEPRESS.COM, 13 Maggio 2015

EVENTREPORT.IT, 13 Maggio 2015

FRESHPLAZA.IT, 13 Maggio 2015

INSTOREMAG.IT, 13 Maggio 2015

LAGAZZETTARAGUSANA.IT, 13 Maggio 2015

LIBERO.IT, 13 Maggio 2015

LIBERO.IT, 13 Maggio 2015

LIBERO.IT, 13 Maggio 2015

OKNOTIZIE.VIRGILI.IT, 13 Maggio 2015

PASTICCERIAEXTRA.IT, 13 Maggio 2015

PERUGIAONLINE.NET, 13 Maggio 2015

RADIORTM.IT, 13 Maggio 2015

SCOOP.IT, 13 Maggio 2015

SICILIANS.IT, 13 Maggio 2015

AMBIENTECUCINAWEB.IT, 14 Maggio 2015

FOCUS-ONLINE.IT, 14 Maggio 2015

HITECHWEB.INFO, 14 Maggio 2015

ITALYFODD24.IT, 14 Maggio 2015

LECCONOTIZIE.COM, 14 Maggio 2015

LECCOTODAY.IT, 14 Maggio 2015

LIBERO.IT, 14 Maggio 2015

MSN.COM, 14 Maggio 2015

PADOVA24ORE.IT, 14 Maggio 2015

UMBRIAJOURNAL.COM, 14 Maggio 2015

YESNEWS.IT, 14 Maggio 2015

24ORENEWS.IT, 15 Maggio 2015

E-DUESSE.IT, 15 Maggio 2015

ETALIA.NET, 15 Maggio 2015

GARANZIAGIOVANIVENETO.IT, 15 Maggio 2015

LIBERO.IT, 15 Maggio 2015

ORIGINALITALY.COM, 15 Maggio 2015

PUBBLICITAITALIA.IT, 15 Maggio 2015

QUOTIDIANODIRAGUSA.IT, 15 Maggio 2015

SAPEREFood.IT, 15 Maggio 2015

SCATTIDIGUSTO.IT, 15 Maggio 2015

TARGATOCN.IT, 15 Maggio 2015

ULTIMORA.UMBRIAONLINE.COM, 15 Maggio 2015

UMBRIANOTIZIEWEB.IT, 15 Maggio 2015



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

QUOTIDIANI

36.000

i metri quadrati a disposizione dei nove padiglioni tematici, che ospitano le ricerche di 19 università di tutto il mondo

24.000

le cannucce in Pvc, sospese nel padiglione delle Zone Aride, servono a simulare una tempesta di sabbia nel deserto

Cluster, nove viaggi all'incrocio dei mondi

I padiglioni tematici che raggruppano i Paesi meno ricchi ma legati allo stesso prodotto sono la principale novità di questa edizione. In queste «piazze» del cibo e del clima una vetrina sulla speranza



Oggetti eterni
«The Last Supper» 2014, un'opera della coppia nippono-australiana Ken + Julia Yonetani. Sotto, Vanuatu di Alessandra Sanguinetti e, in fondo, «Pane alla birra» di Joel Meyerowitz

di **Paolo Marelli**

La Liberia, la Corea del Nord con una storia incentrata sul ginseng e un po' di India (che non partecipa ufficialmente per effetto del caso marò), con l'Amity University che cura il Basmati Pavillion. È continuata fino all'ultimo l'adesione dei Paesi a Expo 2015 nei cluster, i nove padiglioni tematici e condivisi (oltre ai padiglioni nazionali) che raggruppano gli Stati meno «ricchi», ma legati allo stesso prodotto (riso, cacao, caffè, frutta, spezie e cereali) e altri aggregati per un clima che li accomuna: Bio-Mediterraneo, Zone Aride e Isole.

I cluster sono la principale novità di questa edizione dell'Esposizione universale. Sono un incrocio di culture e culture, tradizioni ed esperienze. Incontro di ecosistemi e di popoli. Ma soprattutto sono una vetrina offerta agli «ultimi»: le Nazioni più povere, o più piccole. Una chance per farsi conoscere e per essere artefici del proprio sviluppo. «Con i cluster garantiamo pari dignità a tutti i Paesi che possono esprimere la loro storia e la loro cultura all'interno di architetture che non sfigurano di fronte a quelle dei "grandi". Ecco perché queste aree si affacceranno sul Decumano, la via principale dell'Esposizione», spiega Filippo Ciantia, 60 anni, direttore del progetto cluster.

Questi padiglioni condivisi hanno tutti la stessa struttura: ciascun Paese ha un suo spazio, poi c'è una zona comune per il mercato e luoghi per la degustazione. Un viaggio ritmato dalle immagini di nove fotografi dell'Agenzia Magnum che con i loro scatti accompagnano l'esperienza del visitatore. Guardare, fare acquisti, mangiare e anche imparare. Non a caso i nove padiglioni tematici (in totale 36 mila metri quadrati) sono il risultato di un lungo lavoro di squadra: 19 università di cinque continenti hanno messo a fuoco il concept, poi 9 atenei italiani (7 di Milano, più Venezia e Napoli) hanno preparato ricerche su ciascuno di essi.

Il risultato? In ognuna di queste «piazze» del cibo e del clima si raccontano angoli di mondo, piccole storie e miracoli quotidiani che sono una grande lezione di speranza. Come la rinascita del Ruanda nel padiglione del caffè (con un percorso dalla terra alla tazzina in cinque tappe), dove la coltivazione di questo prodotto ha permesso al Paese africano di risorgere dopo il genocidio del 1994. Ma se i cluster sono scenografici, lo sono per far riflet-



Il simbolo

Le aree si affacceranno sul Decumano per sottolineare la forza di queste culture

L'organizzazione

Ciascun Paese ha il suo spazio nel padiglione e poi c'è uno spazio comune per il mercato

tere i 20 milioni di visitatori attesi. In quello del riso, per esempio, si tocca il tema della nutrizione e il suo rovescio: la malnutrizione. C'è una risaia in miniatura, con le piantine che cresceranno nei 6 mesi di Expo, ma c'è anche il fatto che il riso è il cibo base per la metà della popolazione mondiale, che i maggiori consumatori sono i poveri.

Mangiare sano invece nel segno dell'olio, del vino, dei pomodori, delle vongole tipici della dieta mediterranea. È questo il filo rosso che unisce il padiglione Bio-Mediterraneo. Ispirato all'immagine delle città del Mare Nostrum, si sviluppa attorno a una grande piazza semicoperta, teatro di una fusione di culture (anche culinarie), di popoli e di religioni. Il cluster delle Isole riproduce gli atolli del Pacifico, con canne di bambù e specchi d'acqua.

Paradisi blu che però rischiano di sparire per colpa del progresso: un'area interattiva mostrerà come il nostro stile di vita può condizionare l'ecosistema. E dal Pacifico sbarcheranno all'Expo anche le Vanuatu. Questo arcipelago di 82 isole, vicine alle più note Fiji, sarà fra i protagonisti del cluster delle spezie: qui ingredienti per la cucina, rimedi medici e prodotti per la cosmesi si uniranno in un viaggio storico, esotico e sensoriale (con tanto di mappe) sulle rotte di «tesori» che sono stati razziati o comprati nel corso dei secoli.

A proposito di terre sconosciute, andando all'Esposizione si scoprirà anche São Tomé e Príncipe, arcipelago dove per la prima volta in Africa fu coltivato il cacao. Ma questo cluster sarà anche un pellegrinaggio gustoso in una grande fabbrica di cioccolato: un percorso dalla polvere alla tavoletta. Un Giardino dell'Eden per i golosi, con tanto di giungla fra piantagioni tropicali e subtropicali in cui avventurarsi.

Riflettori puntati invece sulla quinoa delle Ande, nel cluster di cereali e tuberi, dove i visitatori passeranno fra campi di grano, sacchi di orzo e ceste di patate. Così come cammineranno fra orti e frutteti in un cluster che ci inviterà a cambiare abitudini alimentari in nome delle vitamine per contrastare le malattie del nostro secolo. E infine i datteri e le loro centinaia di varietà nel padiglione delle Zone Aride, con un ecosistema unico: il deserto. Ventiquattromila cannuce in pvc sospese per aria simuleranno una tempesta di sabbia. E una grande fontana al centro a ricordare le oasi. Protagoniste le donne, che in quest'angolo di mondo si occupano di cibo, famiglia e hanno il vitale compito di trovare l'acqua.

I 9 cluster

Riso

Il più importante cereale coltivato dall'uomo è ospitato in una sorta di risaia che muta colore con il crescere delle piantine.

Cacao e cioccolato

Lo scenario ricorda le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali dove viene coltivato il seme con cui si produce il «Cibo degli Dei».

Caffè

Sullo sfondo, le immense piantagioni in Africa e in America Latina.

Frutta e legumi

In un frutteto miti, leggende, tradizioni legate a questi prodotti della terra.

Spezie

Un universo sensoriale completo come è completo questo elemento: ingrediente, rimedio medico o prodotto di cosmesi.

Cereali e tuberi

In una valle, le colture che hanno favorito l'incontro di civiltà.

Bio-

Mediterraneo

Salute, bellezza e armonia in mille tonalità di azzurro.

Isole, mare

e cibo

L'idea del cluster è «nutrire l'anima» attraverso suoni, colori e odori tipici di questo paesaggio.

Zone aride

La sfida di vivere e sfruttare il territorio in zone dove esistono sorprendenti risorse vitali nascoste

CIOCCOLATO E DINTORNI

Mirco Della Vecchia a Expo

«Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato». A



dichiararlo è Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, alla vigilia dell'inaugurazione dell'esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno. «Sveleremo in diretta – spiega Della Vecchia - segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. L'appuntamento si terrà ogni venerdì cominciando da domani, primo giorno dell'Expo». Cna

Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di Smeg. Della Vecchia mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.

Expo di Milano ■ Mirco Della Vecchia sarà presente per svelare in diretta i segreti e le tecniche dell'alta cioccolateria

Expo, oggi si alza il sipario La Valtellina sarà presente **IL GRANDE EVENTO**



Expo, da oggi tutto il mondo guarda a Milano

E' il più grande evento mai realizzato sul tema dell'alimentazione: "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". 145 Paesi presenti distribuiti su un'area di 1,1 milioni di metri quadri dove è previsto l'arrivo di 20 milioni di visitatori nei sei mesi di esposizione.

(ces) Finalmente ci siamo. Dopo mesi di lavoro e polemiche Expo Milano 2015 è partito. L'Esposizione Universale che l'Italia ospita dal primo maggio al 31 ottobre è il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Per sei mesi Milano diventa una vetrina mondiale in cui 145 Paesi mostrano il meglio delle proprie tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri. Un'area espositiva di 1,1 milioni di metri quadri, che accoglierà oltre 20 milioni di visitatori attesi. 53 Paesi sono presenti con un proprio padiglione, mentre altri partecipano all'interno dei Cluster, una delle novità di Expo Milano 2015, che raggruppano gli espositori per identità tematiche e filiere alimentari. I "gruppi" sono 9: Riso, Cacao e Cioccolato, Caffè, Frutta e Legumi, Spezie, Cereali e Tuberi, Bio-Mediterraneo, Isole mare e cibo, Zone aride. Ci sono poi 5 aree tematiche che esprimono il tema dell'evento sotto diversi punti di vista: Padiglione Zero, Future Food District, Children Park, Biodiversity Park, Arts & Food. E' prevista anche la partecipazione di aziende che si presentano con un proprio padiglione "Corporate": China Corporate United Pavilion, New Holland Agriculture, Vanke, JooMoo, Federalimentare, Coca-Cola. Anche Slow Food avrà un suo spazio nell'area internazionale: si tratta di un'area di 3.500 metri quadri composta da tre edifici modulari che richiama i cascinali rurali lombardi.



Valtellina in «Exposizione» nel cuore di Milano Un'unica regia per l'evento garantisce visibilità

La nostra terra sarà presente all'esposizione universale grazie al piano B dopo la querelle col Comune di Milano

SONDRIO {zmr} «La Valtellina Espone a Milano». È questo lo slogan di Valtellina for Expo, il progetto che la cabina di regia provinciale ha messo a punto per il grande evento milanese che è caratterizzato, forse per la prima volta, da una vera unità dell'intera provincia.

E proprio il concetto dell'unità è stato sottolineato da tutti gli attori coinvolti, a partire da **Emanuele Bertolini**, il presidente della Camera di Commercio: «Si tratta - ha detto - di una straordinaria occasione da portare, per la prima volta in maniera così compatta, la Valtellina a Milano. Inizialmente la nostra zona sarebbe dovuta essere quella di piazza XXV Aprile, poi negata dal Comune di Milano. Ma il piano B che avevamo preparato su via Dante (l'arteria che collega il Castello Sforzesco a Piazza Duomo) è quasi migliore della location precedente. Abbiamo investito parecchio e abbiamo anche promosso la partecipazione ai bandi che la Regione Lombardia ha premiato in maniera considerevole. La prova che stando assieme si possono raggiungere risultati straordinari».

«Il nostro territorio ha aggiunto **Luca Della Bitta**, presidente della Provincia - è pronto per questa avventura. Credo che sapremo prendere importanti soddisfazioni anche grazie a fatto che siamo riusciti ad addivenire a un'unica cabina di regia».

Tra i veicoli promozionali vi è anche quello del calendario eventi: «Voglio sottolineare ha dichiarato **Marc Bonat**, segretario generale della Camera di Commercio - la straordinarietà dei risultati raggiunti. Per la prima volta, ad esempio, abbiamo un

calendario eventi unitario e strutturato, e pensato in modo che ogni evento sia di volano tutti gli altri. Tutto questo in un

contesto delicato per molti fattori, non ultimo le difficoltà a dialogare con gli organizzatori di Expo».

Lo spazio espositivo in via Dante sarà dedicato alla Valtellina per una settimana a giugno (dall'8 al 15) e per tre settimane a settembre. Avrà un ingresso segnalato coi marchi Valtellina, uno spazio di 120 metri quadrati a piano terra più due scale laterali che condurranno a un piano superiore di circa 500 metri quadrati dove si svolgeranno la gran parte degli eventi.

«L'importanza di essere in via Dante - ha precisato **Simona Nava** - è assai rilevante visto il tipo di flusso turistico senza dispersione. Proveremo a svolgere un lavoro promozionale univoco a vantaggio di tutto il territorio, promuovendone, ovviamente, soprattutto le eccellenze enogastronomiche fra cui quella del ristorante touch, in cui grazie a dei dispositivi elettronici basterà posare il piatto su uno di essi per vederne illustrate le caratteristiche».

Insomma la Valtellina sta scaldando i motori per Expo con tutta una serie di iniziative interessanti che, soprattutto, saranno veicolate attraverso un'unica regia, il che non potrà che agevolarne l'efficacia.



VALTELLINA EXPONE L'ingresso dello spazio espositivo riservato alla Valtellina a Milano



UNITI PER EXPO
 Da sinistra, Marco Negrini, Filippo Compagnoni, Annamaria Seliger, Tiziano Maffezzini, Luca Della Bitta, Emanuele Bertolini, Simona Nava, Marino Del Cunto e Marco Bonat

Le eccellenze umbre a Milano, ma non solo per mettersi in mostra Progettazioni e prodotti da far scoprire

L. F.

PERUGIA - L'Expo 2015 di Milano è anche un po' umbra. Basti pensare che sono i prodotti Cruciani della Maglital ad essere official luxury accessories sponsor per l'evento, in rappresentanza dell'eccellenza italiana nel mondo. E visto che, per fare un altro esempio, dietro al cluster di cacao e cioccolato c'è la mano di Eugenio Guarducci, patron di Eurochocolate, e del suo staff. La partecipazione umbra, sia nella realizzazione concreta dell'evento che come presenza, è decisamente consistente con le sue realtà produttive oltre a Regione, Università, Sviluppo Umbria. Ci sono i prodotti della Tagina di Gualdo Tadino per esempio. Oppure la Isa di Bastia Umbra con i suoi banchi frigo, oppure la Atmo che ha provveduto agli allestimenti interni del cluster, la Sgm studi associati, la Ecosuntek che ha installato a Milano i suoi pannelli solari e che sarà nel padiglione Nestlé-Perugina, la Planet One di Perugia che si occuperà di far bere bene gli ospiti, L.A. Cost di Bettona, industria del legno, che ha realizzato il padiglione "Waterstone" di Intesa San Paolo. Nel padiglione di Intesa San Paolo si colloca anche la rete di imprese Agrimech Umbria (Dondi spa, Errepi srl, Faza srl, Giunti spa,

Grigi Nuovo Molino Assisi, Nardi spa, Sitrex spa e Spapperi srl). Rpa ha progettato quello dell'Iran. E ancora: Costruttori di dolcezze, Artigiano perugino, Distretti del cioccolato, Fabbrica del cioccolato. Vannucci di Pantalla per quanto riguarda cacao e cioccolato.

Il "debutto" dell'Umbria sarà con l'iniziativa "Tuttofood", dal 3 al 6 maggio, a cui, tramite Unioncamere, prendono parte 18 aziende agroalimentari regionali che si presenteranno sotto l'unico marchio "Umbria" con una ricca differenziazione delle produzioni di qualità che spazia dall'olio ai vini, dal tartufo alla pasta, dai legumi alla pasticceria, pizze e prodotti da forno e salse.

Le aziende presenti nello spazio Umbria al padiglione 6 sono Casa Corneli; Cooperativa della lenticchia di Norcia; Dos Specialità al tartufo; Dolciaria Severini; ElleEsse; Europizza; Bartolini; Fattorie Umbre; Frantoio Priorelli; Giovagnini; Pastificio La Romagna; La Valletta Colfiorito; Marfuga; Oleificio Melchiorri Spoleto Umbria; Organic Oils Italia; Passeri Tartufi; Poddi Tartufi; Terre Umbre.

Sotto la "guida" di Coldiretti, saranno presenti 70 prodotti tradizionali, 9 Dop/Igp, "affiancati" dai 1280 agriturismi, ma anche dalle

149 fattorie di "Campagna Amica". Tra le numerose partecipazioni, quelle di Cantina Lungarotti, al padiglione del vino con Consorzio tutela vini Montefalco e Istituto Grandi Marchi, Duca della Corogna, Viticoltori Broccatelli Galli, Decugnano dei Barbi di Orvieto, presenti nel padiglione Vino (i vini potranno essere assaggiati nella zona dedicata alle aziende del gruppo Wine Reserch guidato da Riccardo Cotarella), la Farchioni Olii spa, è presente al padiglione "Cibus è vita", con la birra Mastri Birrai Umbria e i vini di Terra de La Custodia, nello stesso padiglione anche la Monini di Spoleto. Il gruppo Grigi con i suoi prodotti sarà alla Biblioteca del vino, Tartufi Urbani sarà a Eataty. Nel padiglione dell'Accademia per il design industriale cucine didattiche, spillatori di birra e piani di cottura della Ms Service di Bastia, mentre gli impianti della Meccanica Spadoni di Orvieto si trovano nello spazio allestito dal Centro estero Umbria. I prodotti della Organic oils Italia di Mugnano, invece, sono nel padiglione Biodiversità.

L'Umbria, al di là delle diverse iniziative promosse da associazioni di categoria o partner di Expo, sarà nel Padiglione Italia dal 31 luglio al 20 agosto, mentre nella Cascina Triulza, in maniera perma-

nente per la durata dell'evento, saranno esposti gli scatti "Sensational Umbria" di Steve McCurry.



Ultimi ritocchi in vista dell'apertura dell'esposizione universale che proseguirà per sei mesi **LAPRESSE**

Via all'Expo, tutto il mondo ci guarda

Apertura, note e tensione
Eccellenze umbre in vetrina



BORRELLI, FIORUCCI PAGINE 22, 23 E 37

La vetrina globale che racconta il cibo del mondo

Concerto inaugurale, proteste e disordini Oggi alle 10 aprono i cancelli, città blindata Renzi: la scommessa è far ripartire il Paese

di **MATTEO BORRELLI**

MILANO - «La scommessa di Expo è la ripartenza del Paese» ha detto ieri il presidente del Consiglio, Matteo Renzi, nel giorno della lunga vigilia. La corsa per rientrare nei tempi è arrivata al capolinea, dopo le pulizie e la bonifica da parte della polizia, dalle 101' esposizione universale dedicata al cibo e alla Terra sarà aperta al pubblico. Ieri, con il concerto di Andrea Bocelli, insieme al tenore Francesco Meli, il baritono Simone Piazzola e i soprani, Diana Damrau e Maria Luigia Borsi, accompagnati dal coro del Teatro alla Scala, diretto da Bruno Casoni e dall'orchestra di Teatro e Accademia della Scala, dirette da Marco Armiliato, e con l'esibizione di Lang Lang (17 brani in tutto), Expo ha preso il via ufficialmente.

Sei mesi
La manifestazione
prosegue
fino
al 31 ottobre



EXPO 2015

Atto conclusivo di una giornata ad alta tensione con il corteo No Expo degli studenti. Si sono registrati imbrattamenti e danneggiamenti a banche e società interinali, ma anche una lite intestina tra le anime diverse del movimento, tra black bloc e giovani dei collettivi studenteschi, che hanno sfiorato la rissa.

Poco prima della partenza del corteo, due manifestanti sono saliti sulla struttura dell'Expo Gate, in centro a Milano, e hanno affisso uno striscione con la frase "Grande evento

Incidenti
Danni e fermi
Oggi nuovo
corteo dei
"NoExpo":
è allerta

uguale grande bufala, No Expo: un altro mondo è possibile".

Nel pomeriggio poi, a conclusione della manifestazione (che non ha fatto registrare violenze di rilievo), la polizia ha effettuato un blitz nel centro sociale. Gli agenti lo hanno messo a soqquadro dopo aver perquisito un appartamento in uno stabile vicino, dove era stato trovato del materiale atto a offendere, e una traccia che ha portato gli investigatori verso il centro sociale, già in passato finito nel mirino degli investigatori per essere stato la sede di alcuni incontri tra anarchici poi coinvolti nelle indagini No Tav. Alla fine è stato trovato un borsone pieno di mazze ferrate e una decina di attivisti, tra cui alcuni No Expo spagnoli, sono stati accompagnati in questura. In mattinata, invece, le forze dell'ordine erano entrate in un appartamento popolare occupato abusivamente in via Bobbio, trovandolo vuoto ma con diversi letti in uso, senza però scovare materiale potenzialmente pericoloso. Gli investigatori lo hanno definito "un covo freddo". L'Aler ha provveduto poi a sigillare l'abitazione.

La notte precedente, invece, la polizia aveva fermato un furgone sospetto con targa tedesca e vetri oscurati, con a bordo tre cittadini tedeschi. All'interno c'erano una bomboletta spray urticante victata, 58 bombolette di vernice e tre passamontagna. I tre tedeschi sono stati accompagnati in questura per identificazione. Uno è stato denunciato per il possesso dello spray urticante.

Timori per l'annunciata manifestazione che prenderà il via alle 14 da porta Ticinese. Altissima l'allerta, soprattutto per la possibile presenza di black bloc che starebbero confluendo nel capoluogo lombardo da tutta Europa.

SEI MESI IN GIRO PER IL MONDO

La manifestazione è prevista quattro ore dopo l'apertura dell'esposizione universale. Da oggi alle 10, infatti, i tornelli che regolano gli ingressi alle quattro entrate del sito (Rosario,

Triulza, Fiorenza e Merlata) inizieranno a girare. Fino al 31 ottobre, a Rho, il mondo si confronterà sul tema "Nutrire il pianeta - energia per la vita". All'Open Air Theatre alle 12, l'inaugurazione ufficiale. Previ-

sti gli interventi del presidente del Bic, Ferdinand Nagy, dell'amministratore delegato di Expo Spa, Giuseppe Sala, e del presidente del Consiglio, Matteo Renzi.

I numeri di Expo 2015 sono imponenti a partire dai Paesi partecipanti, cioè 145. La manifestazione che si estende su 110 ettari a nord ovest di Milano, sono presenti 3 organizzazioni sovranazionali (Onu, Ue, Comunità Caraibica) e 13 organizzazioni civili, da Save the Children al Wwf, da Action Aid alla Caritas).

Ci sono poi 9 padiglioni collettivi dedicati a Paesi uniti in nome di una caratteristica comune: 6 cluster riguardano l'alimento che unisce i Paesi presenti (cacao e cioccolato, caffè, riso, grano, frutta, spezie), 3 riguardano la caratteristica geografica (Zone Aride, Mare e Isole, Biomediterraneo). Nel complesso invece i padiglioni sono oltre 80, una cinquantina sono "self-built" (54 Paesi ne hanno uno proprio), cioè

realizzati direttamente dai Paesi o dalle realtà partecipanti, 5 sono padiglioni di aziende private.

Padiglione Italia è un quartiere che si sviluppa lungo una strada di 325 metri intorno alla quale, orga-



nizzate in borghi e piazzette, vengono presentate le eccellenze italiane. Qui c'è anche Palazzo Italia, struttura avveniristica di 5 piani, simbolo del made in Italy con l'Albero della Vita, ideato da Marco Balich, come sua icona. Realizzato in acciaio e legno da un consorzio di 19 aziende (Orgoglio Brescia) è alto 35 metri e ha una "chioma" larga 42 con luci e giochi pirotecnici per offrire 1.260 spettacoli, uno ogni ora per i sei mesi dell'esposizione.

Oltre 3.700 uomini in più sono stati mandati a Milano dal Viminale per assicurare la sicurezza all'esposizione. L'intero perimetro del sito è protetto da una barriera metallica di 3,15 metri. Oltre 2.000 telecamere per un controllo costante da una sala operativa centrale, 750 gli uomini della vigilanza presenti in ogni turno. Per quanto riguarda i soldi, il budget previsto (per il periodo 2009-2015) dovrebbe essere rispettato.

La previsione dei costi si attesta su 1.3 miliardi di euro, si stima un fatturato di 10 miliardi di euro, 19mila posti di lavoro all'interno del sito, poco meno di 80mila all'esterno. Per un popolo di visitatori pari a 20 milioni.

Nove grandi fotografi in gara per raccontare colori, spezie e sapori di tutto il mondo

Tour nel Parco delle Biodiversità
alla scoperta delle filiere
le spezie di Webb e il caffè di Salgado

-MILANO-

È IL PRIMO Expo dei cluster. I Paesi che non hanno un padiglione in proprio non sono suddivisi in spazi comuni in base alla loro provenienza geografica, come sempre avvenuto finora, ma secondo i loro ambienti e le loro filiere di produzione alimentare. Ci sono tre cluster riferiti a identità tematiche e ambientali - Bio-Mediterraneo, Zone Aride, Isole - e collocati vicini al Parco della Biodiversità; sei distribuiti lungo il decumano (l'asse longitudinale del sito) e dedicati alle filiere alimentari - frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, caffè, cacao, riso. Il più grande è il cluster Biomediterraneo, con una superficie di 7.300 metri quadrati, il più piccolo, quello delle Isole, è di 2.500 metri su un unico piano. Per i cluster sono stati coinvolti anche privati. Eurochocolate è fornitore di contenuti per il padiglione del Cacao, Illy è partner del cluster del caffè, le Farine Varvello sponsor di quello dei cereali, mentre Huiyuan Juice Group, il più grande produttore di succhi della Cina, è sponsor di quelli dedicati a Frutta e Spezie. I contenuti dei cluster sono affidati

ad altrettante università: sette milanesi (Bocconi, Statale, Iulm, Politecnico, Bicocca, Cattolica, San Raffaele), Iuav di Venezia e Federico II di Napoli. Expo spa ha poi chiesto a nove fotografi di fama internazionale di interpretare i temi dei Paesi presenti nel cluster per delle mostre all'interno delle strutture. Gianni Berengo Gardin ha indagato per anni la coltura e la raccolta del riso. Il siciliano Ferdinando Scianna, invece, si è occupato delle foto per il cluster Bio-Mediterraneo, mentre la svizzera Irene Kung propone i suoi scatti sugli alberi da frutto per il cluster frutta e legumi. Per il cluster del cacao c'è Martin Parr, presidente dell'agenzia Magnum. Il fotografo brasiliano Sebastião Salgado si dedica al caffè, mentre l'americano George Steinmetz, mostra le Zone Aride del mondo dall'alto, attraverso un suo deltaplano costruito appositamente. Alessandra Sanguinetti di Magnum invece si occupa della vita delle famiglie nelle Isole Oceaniche per il padiglione. Alex Webb, membro di Magnum e di National Geographic, racconta la varietà la Via delle Spezie e i mercati

dell'Asia. Infine, l'americano Joel Meyerowitz si dedica alle varietà delle diverse specie di pane del mondo.

Cosimo Firenzani



Un viaggio unico nell'universo cacao con 40 maestri cioccolatieri al lavoro

- MILANO -

UN'AREA CHE SARÀ interamente dedicata al cacao con la presenza di sei Paesi produttori: Cuba, Ghana, Costa d'Avorio, Gabon, Sao Tomé e Camerun.

Le strutture sono state costruite da Expo spa, mentre la scelta dei contenuti e l'organizzazione sono stati affidati agli organizzatori di Eurochocolate, la manifestazione punto di riferimento per il cioccolato che si svolge a Perugia dal 1993.

«Grazie alla presenza di alcuni dei maggiori produttori di cacao al mondo offriremo ai visitatori un viaggio unico nel suo genere», afferma Stefano Gatti, direttore generale delle divisioni partecipanti di Expo spa.

Costa d'Avorio e Ghana, per esempio, esportano rispettivamente il 28 e il 20 per cento della produzione mondiale di fave di cacao, ma il consumo mondiale di cioccolato cresce continuamente, tanto che due multinazionali del settore poche settimane fa hanno lanciato l'allarme sul rischio che i prezzi tocchino vette troppo alte.

Ma all'interno del cluster, ideato dagli architetti Fabrizio Leoni, Mauricio Cardenas, Isabella Vegni e Cesare Ventura verranno promossi anche i distretti italiani della cioccolata (Perugia-Umbria, Torino-Piemonte e Modica-Sicilia) con la presenza di un laboratorio dove lavoreranno 40 mastri cioccolatieri.



CLAUDIO CORALLO coltiva cacao e produce cioccolato

Birra, cioccolato e innovazione La Varese che si presenta al mondo

■ A.AI.

Expo 2015, ecco cosa ci sarà da vedere nei padiglioni: c'è anche il meglio del "made in Varese". Da non perdere, per conoscere facce che vedremo girare per i prossimi sei mesi sul nostro territorio, è il padiglione tedesco, uno dei più ambiziosi e innovativi (lo slogan è "Be active"), in cui operano a turno 160 persone che alloggiano tra Gallarate e Busto Arsizio (Le Robinie). Così come il padiglione olandese ("Share, Grow, Live"), uno degli ultimi ad aver firmato il contratto per partecipare ad Expo, la cui delegazione soggiorna a Varese.

Da tenere d'occhio anche i padiglioni del Kazakistan ("Land of Opportunities") e del Principato di Monaco ("L'eccellenza solidale", molto originale, realizzato con dei veri container merci) alla cui costruzione ha contribuito un'azienda di Gallarate, l'Impresa Bossi. Poi c'è il padiglione lombardo "Pianeta Lombardia", che il governatore **Roberto Maroni** inaugurerà ufficialmente domenica: racconterà il meglio dei territori lombardi. Ma sono alcune delle imprese del "food" più importanti della nostra provincia i veri punti caldi della visita ad Expo.

Papille in sollazzo

All'incrocio tra il Cardo e il Decumano ci sarà un giardino di luppoli che accoglierà i visitatori nella piazzetta della birra allestita dal Birrifico Angelo Poretti del gruppo Carlsberg, birra ufficiale di Padiglione Italia. L'eccellenza dell'azienda di Induno Olona si esprimerà nell'innovazione: come l'innovativo sistema di spillatura DraughtMaster con fusti in Pet riciclabili, per i quali verrà calcolato in tempo

reale il risparmio di CO2 in atmosfera, o la nuovissima birra champagne "10 luppoli" pensata appositamente per Expo. Anche Lindt, altra eccellenza del "made in Varese", sarà presente con la sua "The Chocolate Factory" che si affaccerà sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato dove saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao. Su una superficie di 240 metri quadri, il cuore sarà l'area dedicata ai Maitres Chocolatiers Lindt, scelti in un'apposita Academy, un importante progetto di collocamento e di formazione dedicato ai giovani, nel quale sono stati coinvolti importanti istituti alberghieri e di pasticceria, tra cui il De Filippi di Varese.

E ancora, la Goglio Spa di Daverio, azienda leader nel packaging, sarà tra i protagonisti del padiglione di Federalimentare

"Cibus è Italia": presenterà la soluzione flessibile "Fres-co System" per la filiera agroalimentare, «sinonimo di conservazione e protezione, leggerezza e praticità». Sempre nel padiglione di Federalimentare c'è anche un'altra azienda varesina, Burro Prealpi.

Spazio anche...all'evasione

Infine in ambito sociale va segnalata la presenza, nel Cluster del Cacao e del Cioccolato, di uno street stand di "Dolci Libertà", l'azienda di **Dionigi Colombo** che cura il laboratorio di pasticceria e cioccolateria del carcere di Busto Arsizio.

Insomma, c'è anche una Varese che si confronterà con il mondo per i prossimi sei mesi.

L'Arena

1 Maggio 2015

CACAO E CIOCCOLATO

>> Un piacere prezioso

Una vera e propria giungla di gusto e sapore: ecco come è stato organizzato il cluster dedicato al cacao e al cioccolato. In un'atmosfera che ricorda i luoghi in cui questo alimento viene coltivato, ovvero le foreste tropicali e subtropicali, vengono raccontate le tante storie possibili sul cacao, per scoprire perché da sempre viene definito "il cibo degli dei". Completano il padiglione un'area eventi, una zona verde e uno spazio dedicato alle degustazioni di questo alimento prezioso e delicato.

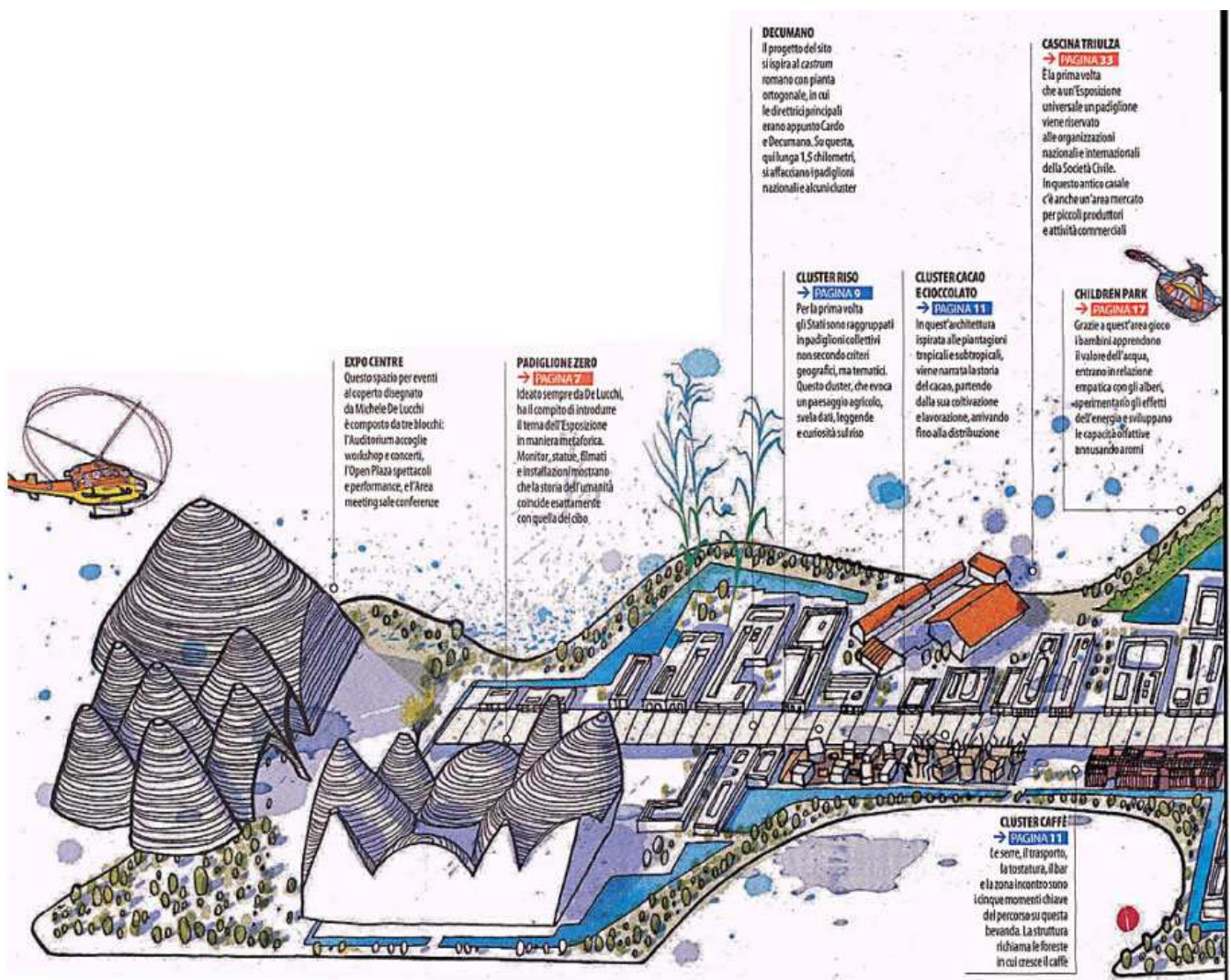
In the cluster dedicated to cocoa and chocolate has been organized a real jungle of taste and flavors. In an atmosphere that recalls places where this food is cultivated, the tropical and subtropical forests, many stories as possible are told about the cocoa, to find out why it has always been called "the food of Gods". To complete the pavilion there is a event area, a green zone and a space dedicated to tastings of this valuable and delicate food.

Paesi presenti

Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe



Un lungo asse, il Decumano, attraversato da un viale più breve, il Cardo, su cui si allineano i padiglioni. Ma l'Esposizione non è solo un grande evento che dura sei mesi. Perché ispira interventi urbani e architettonici che influenzano lo sviluppo e il destino di Milano



LA MAPPA DEL SITO

A pagina 38
TUTTE LE INFORMAZIONI
PER ANDARE ALL'EXPO

CLUSTER FRUTTA E LEGUMI

→ **PAGINA 11**
Piante piccole e grandi, castella e questo cluster in cui vengono presentate leggende e tradizioni collegate a frutta e legumi. L'atmosfera è quella di un bosco coltivato

IL MERCATO
Al termine della visita al cluster Frutta e legumi si può fermare qui per acquistare qualche prodotto. Il mercato funziona come elemento di congiunzione con la parte successiva, cioè quella sulle spezie

CLUSTER SPEZIE

→ **PAGINA 11**
Qui si attraversano continenti, terra e mare seguendo le antiche rotte delle spezie. Poi si osserva come i Paesi del cluster le coltivano, preparano e utilizzano in cucina, come rimedio medico o prodotto di cosmesi

PALAZZO ITALIA

→ **PAGINA 6**
L'edificio, destinato a diventare dopo l'Expo un polo d'innovazione tecnologica, ospita, tra l'altro, la riproduzione di tre mercati, mostre sui territori italiani e un percorso sensoriale al buio. Per la "pelle" che lo riveste è stata ideata una texture geometrica che simula l'irregolare casuale di rami

ALBERO DELLA VITA

→ **PAGINA 6**
Il simbolo del Padiglione Italia, alto 35 metri e fatto in acciaio e legno di larice, si acciuga ogni ora con effetti speciali di acqua, luce e musica

LANE ARENA

→ **PAGINA 6**
L'Arena della Vita sorge al centro di questo bacino d'acqua del diametro di circa 90 metri

CLUSTER BIO-MEDITERRANEO

→ **PAGINA 13**
In questa costruzione, dove le diverse tonalità d'azzurro del pavimento ricordano le sfumature del Mare Nostrum, si racconta lo spirito della cucina mediterranea usando immagini, cinema e letteratura

CLUSTER ISOLE MARE E CIBO

→ **PAGINA 11**
L'obiettivo è fare sperimentare ai visitatori l'armonia del paesaggio marino, senza però risparmiare le loro sfide che queste isole devono affrontare. Fra gli autore costruiscono le pareti esterne del padiglione

CLUSTER ZONE ARIDE

→ **PAGINA 13**
Migliaia di cilindri trasparenti si mulano una tempesta di sabbia nel deserto. Immagine intorno a cui ruota tutto il cluster. Qui, infatti, si approfondiscono le difficoltà e le risorse vitali delle popolazioni che vivono in aree con scarsi d'acqua

PARCO DELLA BIODIVERSITÀ

→ **PAGINA 9**
Al suo interno un teatro edue padiglioni, una dedicato alla mostra della biodiversità e l'altro alla produzione biologica. Lo scopo è valorizzare le eccellenze italiane ambientali, agricole e agroalimentari

SLOW FOOD

→ **PAGINA 15**
Il padiglione, progettato dallo studio Herzog & de Meuron, è in legno di larice proveniente da foreste gestite in modo sostenibile. I tre moduli smontabili verranno poi riciclati da istituzioni, scuole e organizzatori del terzo settore

PONTE SU A4 E A8

Una sequenza di archi sfalsati domina l'area Expo. Questo ponte, firmato da Antonio Citterio e Patricia Viel, si sviluppa per circa 600 metri e scavalca le autostrade A4 e A8. A completare l'intervento sono una galleria e una rotonda

COLLINA MEDITERRANEA

Grazie ai suoi dolci seni d'altezza, è il punto più suggestivo da cui godersi la vista panoramica del sito espositivo. Qui, si può anche passeggiare in un bosco fatto di sugheri, lecci, cipressi e roverelle

IL PROGETTO

Il masterplan dell'Expo 2015 è stato ideato da un team di progettisti, tra cui Stefano Boeri, Richard Burdett, Jacques Herzog, William McDonough e Nurio Garbi, che ha anche firmato il progetto preliminare del sito espositivo. «Per la prima volta tutti i Paesi hanno democraticamente lo stesso albedo di 20 metri su Decumano», precisa Matteo Garbi



EATALY

→ **PAGINA 27**
Oltre a venti ristoranti regionali e a quelli dedicati a piadina e pizza, prevede installazioni e mostre sulla biodiversità. Quella intitolata "Il tesoro d'Italia" espone più di cento opere originali che vanno dal Medioevo all'arte contemporanea

FUTURE FOOD DISTRICT

→ **PAGINA 12**
Quest'area trea possibili scenari legati all'applicazione delle nuove tecnologie a ogni passaggio della catena alimentare. Si anche può provare un'isola di innovativa esperienza d'acquisto nel Supermercato del Futuro

CONFERENCE CENTRE E AUDITORIUM

Il primo è uno spazio per incontri e dibattiti organizzato in diversi moduli. Il secondo, invece, ha una capienza di circa mille posti

CARDO

→ **PAGINA 6**
Il Decumano si incontra con il Cardo, un viale coperto da tende di lago 35 metri e largo 35m. Su questa strada sorge il Padiglione Italia che rappresenta Comuni, Province e Regioni. Nella parte nord-est c'è l'edificio che ospita l'Ue

PIAZZA ITALIA

È il cuore dell'Esposizione universale e il luogo in cui simbolicamente l'Italia incontra il mondo. Agli angoli della piazza sono installati i "Portali di Expo", quattro sculture monumentali a forma di albero deinate

OPEN AIR THEATRE

Si tratta di uno spazio per eventi all'aperto che può accogliere circa 11 mila persone su prato e gradinate. La struttura che protegge il palco è dotata di pannelli solari che producono energia

CLUSTER CEREALIE E TUBERI

→ **PAGINA 9**
Il pubblico scopre la filiera produttiva che si nasconde dietro a questi frutti della terra. Ad accompagnarlo nell'esplorazione della valle di cereali e tuberi sono gli odori, i colori e le suggestioni tipici dei campi coltivati

ILLUSTRAZIONE: CARLO STAMPA

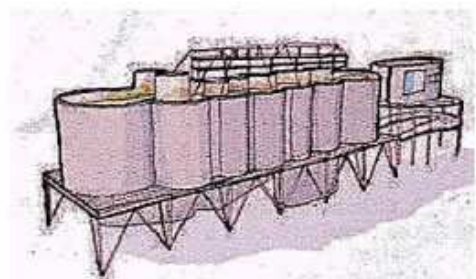
CLOE PICCOLI

Da Rho, l'Esposizione universale, come nella miglior tradizione dal Crystal Palace di Londra alla torre Eiffel di Parigi, si espande trasformando Milano con interventi urbani e architettonici che cambiano il volto della città in modo permanente. Fra i progetti legati a Expo e quelli già programmati che entrano in sinergia con il grande evento, Milano è al centro di una metamorfosi urbana e, forse, sociale che mostra ora i primi segnali.

Notevole l'intervento di riqualificazione della Darsena fra Porta Genova e Porta Ticinese, che riporta l'acqua nel centro della città, rilancia l'intera zona dei Navigli e rimette in funzione il sistema delle vie d'acqua leonardesco, che dal centro si estende in tutta la zona sud, quella più agricola e legata alla terra. Importante l'intervento sul sistema viario a nord di Milano, con un raccordo di ponti e strade che collegano A4 e A8 progettato da Antonio Citterio. Mentre proprio accanto all'Expo inizia a funzionare il nuovo quartiere di Cascina Merlata con torri, case e scuole che estendono la città verso nord. E intanto

Milano cresce. In zona Tortona apre il nuovo Museo delle Culture all'interno della zona ex industriale dell'Ansaldo. A nord, fra le torri di Porta Nuova Garibaldi, Fondazione Catella e Fondazione Trussardi piantano un campo di grano di 50mila metri quadrati. Mentre c'è grande attesa per l'apertura della Fondazione Prada firmata Rem Koolhaas e per la Fondazione Feltrinelli di Herzog & de Meuron. Opere che resteranno anche dopo Expo, il cui sito, sembra, diventerà una cittadella della scienza e dell'università dedicata agli studi su cibo e sostenibilità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ARGENTINA

Vari silos di diametro diverso, accostati e connessi. Così appare la costruzione principale del padiglione, che rappresenta la potenza agricola del Paese. C'è, però, anche un enorme ingranaggio come simbolo dell'industrializzazione



Una delle novità di questa edizione sono i padiglioni collettivi. Queste aree non raggruppano più i Paesi per ambito geografico, bensì sulla base delle comuni culture gastronomiche oppure di una particolare realtà ambientale

LA CASA COMUNE DEL CIBO

SIBILLA DI PALMA

Assaggiare il caffè proveniente dal Ruanda, dall'Etiopia o dal Guatemala o, ancora, assistere a come avviene la coltivazione del riso in tempo reale in Bangladesh o in Sierra Leone. Così i Paesi in via di sviluppo cambiano pelle e, in occasione di Expo 2015, si presentano con una veste più attraente grazie alla formula dei cluster. Ossia spazi espositivi e luoghi di coabitazione (che occupano un totale di 36.500 metri quadrati) che si pongono come alternativa alla formula dei Joint Pavilions delle Expo precedenti, aree marginali in cui si riunivano i Paesi che non volevano partecipare con un proprio padiglione o non erano in grado di costruirlo. «Nelle precedenti edizioni, il criterio era il raggruppamento in padiglioni per ambito geografico», spiega Marco Chiodi, senior architect del progetto Cluster Expo, sul quale sono stati investiti cento milioni di euro. «Questa volta abbiamo invece cercato di dare a questi Paesi una dignità che non hanno mai avuto, creando un modello di partecipazione più nobilitante, con singoli edifici dedicati all'interno dei quali ciascuna realtà ha a disposizione uno spazio espositivo individuale».

Un'altra novità riguarda inoltre il raggruppamento per ambito tematico "legato alle principali colture alimentari (riso, cacao, caffè, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi) o a una particolare realtà ambientale (mare e isole, Mediterraneo, zone aride)". Un nuovo modello frutto di un workshop internazionale tenutosi al Politecnico di Milano che ha coinvolto università e studenti provenienti da tutto il mondo. Tra i Paesi che partecipano (82 in tutto, con l'aggiunta dell'Unione Europea, delle Nazioni Unite e dell'organizzazione internazionale Caricom, che rappresenta otto nazioni

della Regione Caraibica), alcuni vengono sostenuti da Expo anche per l'allestimento degli interni (per esempio, la Costa d'Avorio, la Bolivia, Haiti e l'Egitto), «mentre altri dotati di una maggiore disponibilità economica hanno realizzato a proprie spese l'allestimento, come il Venezuela, Malta o San Marino», specifica Chiodi.

A caratterizzare questo modello innovativo è inoltre la presenza di aree comuni capaci di ospitare fino a mille persone, gestite da una serie di partner (tra i quali Illycaffè, la regione Sicilia ed Eurochocolate) che sono animate da mercati, mostre tematiche, eventi, degustazioni e aree di ristoro. La collaborazione con Illy ha portato in particolare alla realizzazione di nove mostre fotografiche negli spazi comuni dei cluster. In quello dedicato al caffè è prevista un'esposizione che punta a raccontare la coltivazione e la lavorazione della bevanda attraverso le fotografie di Sebastião Salgado; mentre, grazie alla collaborazione con Magnum Photos e Contrasto, è stato possibile coinvolgere altri otto fotografi di fama mondiale (da Alex Webb ad Alessandra Sanguinetti, fino a George Steinmetz) nella realizzazione di campagne fotografiche sviluppate attorno ai temi dei cluster.

Numerose le altre attrazioni previste: «Abbiamo realizzato due serre con vere piante di caffè, molto difficili da importare, ed è possibile assaggiare il prodotto tostato proveniente da diversi Paesi, come Etiopia e Ruanda», racconta Chiodi. I visitatori, oltre ad assistere alla coltivazione del riso in tempo reale o a showcooking sul cacao realizzati da Eurochocolate, possono assaggiare piatti tipici preparati con cereali ancora sconosciuti in Italia. Sempre nel cluster del riso, si può visitare il Basmati Pavilion, la cui realizzazione è stata affidata all'Indiana Amity University. «Per frutta e spezie c'è invece un vero mercato gestito da un partner cinese».

82

I Paesi che partecipano ai nove cluster, a cui vanno aggiunti l'Unione Europea, Oceano e Caraibi (che rappresenta otto nazioni della Regione Caraibica)

36.615

Metri quadrati occupati dai cluster all'interno dell'Expo. Di questi, circa 11 mila sono coperti dall'area espositiva, mentre agli eventi ne sono stati riservati 3.872

2.542

Milioni di tonnellate di cereali prodotti nel 2014 nel mondo, ossia l'1% in più rispetto al 2013. Per quest'anno si prevede una diminuzione, ma solo dell'1%

EUROPA

Separatamente qui, in Argentina e in Asia Centrale, secondo la Fao, è aumentata la produzione cerealicola nel 2014, considerato un anno record

744.7

Milioni di tonnellate di riso ottenuti nel 2014, da cui è stato ricavato circa mezzo miliardo di tonnellate di prodotti raffinati

CINA

Originario delle valli di questo Paese, il riso si è poi diffuso nel resto del Pianeta. Oggi la Cina, insieme all'India, vanta oltre il 50% della produzione mondiale

10.000

Le varietà di cereali e tuberi che esistono nel mondo. Tuttavia, sono poche quelle che continuano a essere coltivate da oltre due mila anni

90%

La porzione di apporto energetico che nell'alimentazione mondiale deriva da un numero limitato di prodotti, come cereali e tuberi



Il presidente del consiglio, Renzi, inaugura l'Esposizione Universale: record di paesi partecipanti (145)

DA OGGI IL MONDO È A MILANO

Sei mesi di eventi all'insegna del cibo e del progresso

DI LUISA CONTRI

Ci siamo! Stamani alle 10,00 apre al pubblico Expo Milano 2015, la trentacinquesima esposizione universale della storia e la seconda assegnata a Milano, dopo quella del 1906.

Expo Milano 2015, la cui cerimonia ufficiale d'inaugurazione si terrà a dalle 12,00 alle 13,30, alla presenza del presidente del Consiglio, **Matteo Renzi**, si svolge in un'area di 1,1 mln di mq a due passi dal polo fieristico di Rho-Pero di Fiera Milano, e durerà fino al 31 ottobre prossimo, quando, con una cerimonia di chiusura, l'Italia e Milano passeranno il testimone a **Expo Dubai 2020**.

Questo di Milano è il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Proprio la forza e l'ineludibilità per l'umanità del tema scelto dall'Italia quando s'è candidata a ospitare l'esposizione universale: «*Nutrire il pianeta. Energia per la vita*», ci è valso un largo consenso fra i paesi aderenti al **Bureau International des Expositions** (Bie). In 86, il 31 marzo 2008, hanno votato a favore dell'attribuzione all'Italia e a Milano dell'organizzazione dell'edizione 2015 del World Expo.

E non è tutto. L'impronta data dal team organizzatore all'Expo Milano 2015 è

stata talmente apprezzata che ha ravvivato l'interesse del mondo verso questo tipo di manifestazione, come dimostra il fatto, prima mai verificatosi, che stanno già arrivando al Bie le prime candidature per l'edizione 2025. La Francia si propone d'ospitare il **World Expo a Parigi**, prevedendo di poter attrarre 80 mln di visitatori, e l'Olanda starebbe pensando di candidare **Rotterdam**.

L'innovazione più apprezzata a livello globale dell'Expo Milano 2015 è stata l'idea di rompere con la prassi di raggruppare i paesi «minori» in base all'appartenenza geografica (negli World Expo passati spesso i padiglioni collettivi erano in posizione defilata) per aggregarli in cluster, ossia in

gruppi, in base alle loro produzioni alimentari prevalenti o alle caratteristiche orografiche e climatiche (1 **cluster sono nove: Cacao e cioccolato, Caffè, Frutta e legumi, Spezie, Cereali e Tuberi, Bio-Mediterraneo, Isole Mare e Cibo e Zone aride**). Cluster che, al pari dei padiglioni individuali dei paesi partecipanti, affacciano tutti sul decumano, il viale ombreggiato lungo 1,5 km e rotti, che taglia in due per la lunghezza il sito espositivo e che s'interseca col cardo, il viale perpendicolare lungo il quale si sviluppa il padiglione dell'Italia con **Palazzo Italia**, di fronte al **Padiglione dell'Unione Europea**, il grande padiglione del vino, quello delle Regioni e, lungo il cardo sud, i padiglioni di **Coldiretti**

e **Confindustria**.

Altra innovazione dell'Expo Milano 2015 è l'invito a partecipare esteso alle organizzazioni della società civile, tutte ospitate presso **Cascina Triulza**, unica struttura preesistente sul sito espositivo, che è stata completamente ristrutturata.

Ne consegue che l'Expo Milano 2015 ha battuto il record d'adesioni. Sono ben 145 i paesi partecipanti, in rappresentanza del 94% della popolazione mondiale. A questi s'aggiungono quattro organizzazioni internazionali: **Onu, Ue, Cern** e **Caricom** (Comunità dei Caraibi); sei padiglioni corporate, ossia **Cibus** è Italia di **Federalimentare**, **China corporate pavilion** e **Vanke** (entrambi cinesi), **JooMoo** (asiatico) e **New Holland**

Agriculture (macchine agricole), **Coca-Cola**; e **15 organizzazioni della società civile**: *Action Aid, Alliance 2015/Cesvi, Amity university/Global foundations, Caritas, Fairtrade int'l, Eso/Onda, Famiglia salesiana Dbn/Vis, Fondazione Triulza, Kip int'l school, Lions Clubs int'l, Oxfam, Save the children, Veneranda fabbrica del Duomo di Milano, Waa-Amia/Conaf, Wwf.*

È da record anche il numero dei padiglioni individuali, ben 54 (a **Expo Shanghai 2010** erano 42). Mentre 91 sono i paesi che hanno trovato spazio nei cluster.

All'Expo Milano 2015 i 20 mln di visitatori attesi, dei quali 8-8,5 mln provenienti dall'estero, potranno farsi un'idea del meglio delle tec-

nologie per dare una risposta concreta all'esigenza di garantire cibo sano, sicuro e sufficiente a tutti i popoli, nel rispetto del pianeta e dei suoi equilibri, sviluppate dai singoli paesi, enti e organizzazioni partecipanti. Percorsi di visita che potranno adattarsi agli interessi di ciascuno. Chi, per esempio, è interessato ad approfondire temi come i cibi, la gastronomia, le tradizioni, l'arte, la cultura dei paesi partecipanti potrà scegliere di visitare l'Expo in occasione delle «**giornate nazionali**». Le celebreranno 115 paesi partecipanti. Per un giorno – cinque giorni solo

nel caso di Shanghai e Pechino – tutto il sito espositivo prenderà il colore della nazione in festa. Oppure nei 12 giorni in cui si celebrano le «**Feste di Expo 2015**». Di queste 11 sono dedicate ciascuna a una filiera alimentare: latte, pane, pizza, ortofrutta, cacao, pesce, vino, riso, caffè, olio e pasta e la dodicesima, il 20 giugno, sarà la notte bianca del cinema e del teatro, durante la quale saranno scandagliati, ovviamente, i modi in cui queste forme d'arte interpretano il cibo. Chi invece è interessato alle tematiche sociali, ambientali e relative al futuro dell'umanità, potrà scegliere di visitare

l'Expo in una delle 26 «**giornate internazionali verso la Carta di Milano**» durante le quali si terranno eventi delle organizzazioni internazionali: dalla giornate dell'Europa, a quella delle famiglie, dell'ambiente, della gioventù, dell'eradicazione della povertà, al forum agricolo internazionale, o a quello della cultura (31 luglio-1° agosto), cui il ministro dei Beni e delle attività culturali e del turismo, **Dario Franceschini**, i suoi omologhi dei paesi partecipanti. Oppure in qualcuna delle 16 giornate «**Women for Expo**», in cui saranno approfonditi il ruolo e il contributo per lo sviluppo sostenibile, la sicurezza alimentare, l'educazione e l'empowerment delle donne.



A destra l'Albero della Vita, sullo sfondo Palazzo Italia

La mappa del sito espositivo

Un viaggio unico nell'universo cacao con 40 maestri cioccolatieri al lavoro

Co.Fi.

– MILANO –

UN'AREA CHE SARÀ interamente dedicata al cacao con la presenza di sei Paesi produttori: Cuba, Ghana, Costa d'Avorio, Gabon, Sao Tomé e Camerun.

Le strutture sono state costruite da Expo spa, mentre la scelta dei contenuti e l'organizzazione sono stati affidati agli organizzatori di Eurochocolate, la manifestazione punto di riferimento per il cioccolato che si svolge a Perugia dal 1993.

«Grazie alla presenza di alcuni dei maggiori produttori di cacao al mondo offriremo ai visitatori un viaggio unico nel suo genere», afferma Stefano Gatti, direttore generale delle divisioni partecipanti di Expo spa.

Costa d'Avorio e Ghana, per esempio, esportano rispettivamente il 28 e il 20 per cento della produzione mondiale di fave di cacao, ma il consumo mondiale di cioccolato cresce continuamente, tanto che due multinazionali del settore poche settimane fa hanno lanciato l'allarme sul rischio che i prezzi tocchino vette troppo alte.

Ma all'interno del cluster, ideato dagli architetti Fabrizio Leoni, Mauricio Cardenas, Isabella Vegni e Cesare Ventura verranno promossi anche i distretti italiani della cioccolata (Perugia-Umbria, Torino-Piemonte e Modica-Sicilia) con la presenza di un laboratorio dove lavoreranno 40 mastri cioccolatieri.



CLAUDIO CORALLO coltiva cacao e produce cioccolato

Nove grandi fotografi in gara per raccontare colori, spezie e sapori di tutto il mondo

Tour nel Parco delle Biodiversità
alla scoperta delle filiere
le spezie di Webb e il caffè di Salgado

Cosimo Firenzani

- MILANO -

È IL PRIMO Expo dei cluster. I Paesi che non hanno un padiglione in proprio non sono suddivisi in spazi comuni in base alla loro provenienza geografica, come sempre avvenuto finora, ma secondo i loro ambienti e le loro filiere di produzione alimentare. Ci sono tre cluster riferiti a identità tematiche e ambientali - Bio-Mediterraneo, Zone Aride, Isole - e collocati vicini al Parco della Biodiversità; sei distribuiti lungo il decumano (l'asse longitudinale del sito) e dedicati alle filiere alimentari - frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, caffè, cacao, riso. Il più grande è il cluster Biomediterraneo, con una superficie di 7.300 metri quadrati, il più piccolo, quello delle Isole, è di 2.500 metri su un unico piano. Per i cluster sono stati coinvolti anche privati. Eurochocolate è fornitore di contenitori per il padiglione del Cacao, Illy è partner del cluster del caffè, le Farine Varvello sponsor di quello dei cereali, mentre Huiyuan Juice Group, il più grande produttore di succhi della Cina, è sponsor di quelli dedicati a Frutta e Spezie. I con-

tenuti dei cluster sono affidati ad altrettante università: sette milanesi (Bocconi, Statale, Iulm, Politecnico, Bicocca, Cattolica, San Raffaele), Iuav di Venezia e Federico II di Napoli. Expo spa ha poi chiesto a nove fotografi di fama internazionale di interpretare i temi dei Paesi presenti nel cluster per delle mostre all'interno delle strutture. Gianni Berengo Gardin ha indagato per anni la coltura e la raccolta del riso. Il siciliano Ferdinando Scianna, invece, si è occupato delle foto per il cluster Bio-Mediterraneo, mentre la svizzera Irene Kung propone i suoi scatti sugli alberi da frutto per il cluster frutta e legumi. Per il cluster del cacao c'è Martin Parr, presidente dell'agenzia Magnum. Il fotografo brasiliano Sebastião Salgado si dedica al caffè, mentre l'americano George Steinmetz, mostra le Zone Aride del mondo dall'alto, attraverso un suo deltaplano costruito appositamente. Alessandra Sanguinetti di Magnum invece si occupa della vita delle famiglie nelle Isole Oceaniche per il padiglione. Alex Webb, membro di Magnum e di National Geographic, racconta la varietà la Via delle Spezie e i mercati

dell'Asia. Infine, l'americano Joel Meyerowitz si dedica alle varietà delle diverse specie di pane del mondo.



Mettetevi a tavola con gli chef più famosi

Degustare, scoprire e stupire con Peck, Eataly e Slow food

di PAOLO GALLIANI
- MILANO -

SARA anche vero che *The answer is blowing in the wind*, come ripete il patron di Eataly Farinetti che a Expo da oggi e per 6 lunghi mesi gestirà e promuoverà la cucina di una ventina di regioni e di quasi un centinaio di chef in trasferta a Milano per rappresentare la loro terra. Certo, la risposta è nel vento. Per la verità, vista la sfida ambiziosa dell'Esposizione Universale (sfamare il mondo), la risposta sarà anche nella capacità della comunità internazionale di trasformare il cibo in un'occasione di riscatto per l'umanità. Ma i milioni di visitatori attesi a Milano dovranno pur mangiare, anzi degustare, scoprire, stupire. E allora eccola l'autentica macchina da guerra che l'Expo mette in campo per mettere a tavola decine di migliaia di persone ogni giorno. Riflettori puntati sul Padiglione Italia, con il brand meneghino Peck che dovrà rappresentare il Belpaese al meglio, affidandosi a uno chef di valore come Matteo Vigotti, e a un ristorante al quarto piano e a una lounge-terrazza al quinto che promettono di stuzzicare e non solo le papille gustative degli ospiti. Per la verità le occasioni per mettersi a tavola sono infinite, se è vero che oggi cominciano a operare non meno di 140 tra ristoranti, chioschi e postazioni da street food, che aree tematiche come quella di Slow Food non mancheranno certo di lasciare il segno e che i più intriganti e golosi tra i Cluster possono intercettare una larga fetta di pubblico in cerca di emozioni gastronomiche informali e non troppo impegnative, con previsioni da hit parade per l'area tematica dedicata al cacao (sulla destra del decumano entrando dagli ingressi Triulza o Fiorenza), che sfoggia ben 3 distretti del cioccolato (Torino-Piemonte, Perugia-Umbria e Modica), un teatro all'aperto per lo show cooking, perfino una "fabbrica del cioccolato" dove mostrare tecniche di lavorazione. Viaggio anche nel mappamondo, come rivela la presenza di ristoranti in quasi tutti i Padiglioni presenti, con punte di interesse e attesa per la Francia (lungo il Decumano a pochi passi da Piazza Italia), la Spagna, il Giappone e la Thailandia ma anche per Paesi meno noti che a Milano cercano un credito come destinazioni ma anche come terre di gastronomia virtuosa. Ovvio, l'interesse è anche puntato sulle performance degli chef-star italiani e internazionali, un piccolo esercito (si parla di non meno di 7-800 cuochi di prestigio) che ha uno dei suoi riferimenti preferiti nell'area «Identità Expo». I nomi parlano da soli, a cominciare da quello di Massimo Bottura, artista dei fornelli all'Osteria Francescana di Modena, che fino a domenica pretenderà il palcoscenico, prima di dare il cambio ad altri talenti come Davide Oldani, Ugo Alciati, Moreno Cedroni e Claudio Sadler.



Claudio Sadler, Massimo Bottura e Davide Oldani sono tra gli chef più famosi d'Italia. L'Expo può essere un'occasione per gustare i loro piatti a un prezzo ribassato



IL PARTICOLARE**IL CLUSTER DEL CACAO
NON PASSA INOSSERVATO**

C'era anche Segolene Royal fra i vip che ieri hanno visitato il cluster cacao e cioccolato. L'esponente del partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal primo ministro Daniel Kablan Duncan ed Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate.

Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro Andrea Gaspari e decorato con i colori del Paese, presente nel cluster con il tema "Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile". Il tangibile entusiasmo del padiglione dedicato al Cibo degli Dei, che ha avuto ospite sul palco anche lo Chef Ambassador Ernst Knam non è passato inosservato ai visitatori, incluso il presidente del Consiglio Matteo Renzi.



Il tangibile entusiasmo del padiglione dedicato al Cibo degli Dei, che ha avuto ospite sul palco anche lo Chef Ambassador Ernst Knam non è passato inosservato ai visitatori, incluso il presidente del Consiglio Matteo Renzi. ◀

Expo, Cluster del cioccolato acchiappa vip

MILANO - C'era anche Segolene Royal fra i vip che hanno visitato il Cluster cacao e cioccolato all'Expo di Milano. L'esponente del Partito socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, in-

contrandone la delegazione guidata dal primo ministro Daniel Kablan Duncan ed Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate (foto). Gli ospiti hanno potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro Andrea Gaspari.



Spettacolo di luci e architetture I Paesi raccontano se stessi

Imponenza tedesca, video di Obama per gli Usa Il panificio francese e le tapas spagnole

Guido Lombardi

MILANO. Welcome, bienvenue, willkommen, bienvenida... Benvenuti ad Expo, dove i visitatori per sei mesi potranno sentirsi cittadini del mondo. Un'esperienza unica per intensità e ricchezza, che ciascuno può vivere seguendo il proprio intuito, la curiosità e anche, considerando il tema, i gusti culinari.

Un itinerario. Nel giorno dell'inaugurazione, abbiamo provato a seguire un itinerario lungo i padiglioni dei Paesi più grandi, che all'Esposizione universale mettono in evidenza la propria potenza, soprattutto economica, ma anche creatività e tradizione. Nasce così uno spettacolo di colori, luci e architetture che permettono ai differenti territori di raccontare se stessi.

Percorrendo il Decumano, circa a metà strada, ecco il padiglione della Spagna, una struttura in legno, vetro e alcune pareti colorate con il giallo e il rosso nazionali. All'interno, gli spagnoli - che di cucina se ne intendono - declinano il tema di Expo («Nutrire il pianeta, energia per la vita») puntando sul concetto di linguaggio del sapore, uno strumento di comunicazione universale che, senza parole, tutti pos-

sono capire. Un'intuizione che è forse alla base di tutta l'Expo milanese. La Spagna presenta se stessa e i propri prodotti e ovviamente li fa provare: ecco così due bar di tapas, uno all'interno e uno all'esterno, e un negozio per comprare il pata negra o i vini della Rioja.

Poco lontano spicca il padiglione francese, cui si accede passeggiando in un giardino dove grandi schermi mostrano immagini dell'attrezzatissima agricoltura transalpina. All'interno della struttura in legno e vetri colorati, ecco appesi al soffitto i diversi prodotti tipici, ma anche gli strumenti di lavoro. Fedeli a se stessi, i francesi trasmettono video e canzoni unicamente nella propria lingua. Prima di uscire si incontra una bancarella con il pane fresco, prodotto da panettieri parigini che offrono ovviamente baguettes e croissants. Ironicamente chi compra «du pain» si trova subito dopo davanti all'enorme scritta «Non di solo pane» che campeggia sul padiglione della Santa Sede.

La Germania. Dopo quello italiano, l'avveniristico padiglione tedesco è il più grande di Expo. Al piano superiore si trova una terrazza panoramica con un ristorante di lusso e un chiosco per assaggiare brezel

e birra. Sotto un percorso espositivo dedicato all'agricoltura tedesca. Il padiglione è completato da una piccola arena dove si esibiscono diversi gruppi.

Nel giorno dell'apertura, il sito più visitato è comunque quello statunitense, dove campeggia la scritta «American Food 2.0». Con una passerella di legno si sale al piano superiore, dove gli Stati Uniti, anche grazie a un video di Obama e ad immagini dedicate al settore primario, intendono dare un'immagine diversa dagli stereotipi legati al cibo americano. L'architettura intende riproporre il classico granaio americano.

Ma sono Giappone e Cina, tra i grandi Paesi, a colpire di più il visitatore. Al padiglione del Sol Levante si accede con una passerella affiancata da pareti di legno e arricchita da

I «GRANDI PAESI»

Spagna.

Il padiglione della Spagna propone un «viaggio del sapore» che inizia con una valigia di 5x4 metri.

Francia.

Entrando da un labirinto-giardino si arriva ad un'ampia grotta.

Stati Uniti.

Il padiglione si ispira a un tradizionale granaio americano e si sviluppa come una struttura aperta su più piani.

Giappone.

Il sito del Sol Levante è composto da 17.000 pezzi di legno

incastrati tra loro in modo da lasciar penetrare la luce solare.




Video
200mila visitatori
al giorno:
[giornaledibrescia.it/
storie/expo-2015](http://giornaledibrescia.it/storie/expo-2015)

Cibo a stelle e strisce. Il padiglione degli Stati Uniti d'America. // REPORTER FAVRETTO

Spettacolo. //



Dall'Oriente. L'affascinante architettura del padiglione cinese, uno dei più visitati nel primo giorno d'apertura. // ANSA



Cioccolato. La fabbrica Lindt accanto al cluster Cacao. // REPORTER FAVRETTO

gli immancabili bonsai (dell'azienda italiana Crespi). La struttura è stata realizzata con 17.000 pezzi di legno incastrati tra loro per far passare la luce. Dentro, i buongustai possono trovare un ristorante di sushi e un palco su cui due donne giapponesi in costume preparano da mangiare. Nel teatro, cui si accede dopo una lunga coda, ecco fantastici giochi di luce ed ombra, caratteristici della cultura con occhi a mandorla.

La prima volta della Cina. Colpisce subito il visitatore la forma ondulata del padiglione cinese, realizzato sempre con gli immancabili vetro e legno. La Cina partecipa per la prima volta ad Expo e ha voluto fare le cose in grande, proponendo al visitatore un percorso espositivo che ripercorre i progressi nel campo agricolo e invita ad una riflessione su come sfamare il pianeta e sul rapporto tra campagna e urbanizzazione. Il padiglione è molto ricco e presenta una terrazza panoramica cui si accede tramite ascensore, un teatro e un negozio di souvenir.

Non perdetevi, infine, la passeggiata sulla rete interattiva del Brasile, dove i vostri movimenti modificheranno i suoni e le luci circostanti.



Legno. Il padiglione della Spagna. // REPORTER FAVRETTO

AGENDA di maggio

www.infolabagency.it

Le giornate nazionali, le giornate internazionali, le feste dell'Esposizione Universale e Women for Expo: questi 4 percorsi tematici che, per 184 giorni, dal 1° maggio al 31 ottobre, scandiranno il calendario dell'Esposizione 2015. Un'offerta, già di per sé molto ricca, ulteriormente ampliata da una serie di eventi collaterali che andranno ad animare il capoluogo meneghino.

3 maggio Padiglione Italia

Italian & International best chefs
Massimo Bottura, numero 3 al mondo secondo la "50 Best", apre la sfilata dei re della cucina creativa, nazionali e internazionali, che si ritroveranno dietro i fornelli dell'edificio firmato Identità Golose. Due appuntamenti giornalieri, alle 12.30 e alle 19.30, presso Padiglione Italia.

3 maggio Turkmenistan

"L'acqua è la vita"
E' il Turkmenistan a inaugurare le giornate nazionali (in tutto 115). Antico crocevia, sulla Grande Via della seta, guarda al progresso focalizzandosi sulla sostenibilità e il risparmio di acqua. I meloni, chiamati wharaman, famosi in tutto il mondo, sono l'emblema dell'alimentazione del Paese.

4 maggio Cluster Cacao

Chocoo Show con Martina Presta
Dalle 15.00 alle 17.00 il palco del Teatro del Cluster Cacao si anima con la spettacolare esibizione live della giovane pasticciera Martina Presta, ex concorrente del cooking talent show "Il più grande pasticciere".

4 maggio Slow Food Theater

Biodiversità a tutta birra
Appuntamento alle 15.00 presso lo Slow Food Theater con Luigi Terzagio, Consigliere della Fisar, Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori, che ci racconta sfaccettature, ingredienti e sapori del mondo della birra.

4 maggio San Siro

**Zanetti and Friends
Match for Expo Milano 2015**
Appuntamento, alle 20.45, con la "Scala del calcio". A San Siro si accendono le luci sull'amichevole-evento, curata dalla Fondazione PUPI. Da Baggio a Figo, da Maldini a Eto'o, da Inzaghi a Vieri, tantissimi i campioni in campo per promuovere lo sport e la cultura dell'alimentazione. La serata, che sarà trasmessa da Rai Uno, vedrà anche la partecipazione de Il Volo, vincitori di Sanremo, e Lorenzo Fragola, trionfatore a X Factor.

12 maggio Padiglione Usa

**Cooking Up Change
- The American Food Movement**
Dalle 16.00 alle 17.00 incontro con uno dei maggiori esperti americani del sistema alimentare, la professoressa Marion Nestle del Dipartimento di Studi Alimentazione, nutrizione e salute della New York University. Durante il suo intervento fornirà una panoramica dei cambiamenti in corso nel sistema alimentare americano così come la sua tabella di marcia per il futuro.

13 maggio Cluster zone aride

Sudan "Terra di agricoltura, opportunità e sicurezza alimentare"
Seconda giornata nazionale in programma, vede protagonista il Sudan, presente a EXPO nel Cluster dell'Agricoltura e della Nutrizione nelle zone aride.



IL GIORNALE DI VICENZA

3 Maggio 2015

 **3 maggio**
Padiglione Svizzera

Vivi i sapori con tutti i sensi

Va in scena, dalle 10.00 alle 21.00, una vera e propria caccia al tesoro che, per ogni tappa, prevede la scoperta di qualcosa sui cinque sensi.

 **3 maggio**
Padiglione Germania


Kitty Hoff

Si salpa sulle onde di bossa nova, jazz, chanson, pop e raffinati testi di canzoni tedesche di Kitty Hoff, la più famosa promessa dello scenario della chanson tedesca che spicca anche nel panorama musicale. Previsti due appuntamenti, alle 11.00 e alle 21.00.

 **3 maggio**
Teatro del Cluster

Chocoa Lab


Chocoa Lab è il format con tante attività per bambini e famiglie. Il compito di coinvolgere i partecipanti spetterà ad Andrea Iurato per conto del Distretto modicano del Cioccolato. Appuntamento alle ore 11.00.

 **3-7 maggio**
Slow Food Theater

I formaggi della settimana

Slow Food propone un'appetitosa degustazione nell'area Slow Cheese. Bitto Dop, Castelmagno di montagna, Vastedda della valle del Belice e Bleu d'Auvergne: questi i quattro protagonisti della prima settimana espositiva. Le degustazioni sono a pagamento, 8 Euro per la sola selezione di formaggi, 10 Euro per accompagnare con un buon bicchiere di vino.



 **6 maggio**
Cascina Triulza

Un mondo (bio)diverso, l'agrobiodiversità in un mondo che cambia

Dalle 10.00 alle 18.00 una giornata di confronto per riflettere sull'interazione dei fattori che influenzano il mutamento dell'agrobiodiversità nel mondo, organizzato da Direzione Generale della Cooperazione allo Sviluppo (DGCS) e Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (MAECI).

 **9 maggio**

Giornata dell'Europa

Apre il calendario delle giornate internazionali. Un appuntamento chiave per la partecipazione europea ad Expo a cui parteciperanno il Presidente del Parlamento Europeo, Martin Schulz, e il Vice Presidente della Commissione Europea, Federica Mogherini. Saranno loro i protagonisti del "Citizens' Dialogue", un appuntamento tradizionale a cui prenderanno parte più di mille cittadini per dialogare con i rappresentanti delle istituzioni europee.

 **13 maggio**
Open Air Theater


Cirque du Soleil

Debutta "Allavita!", lo spettacolo realizzato appositamente per l'Esposizione che verrà presentato solo a Expo Milano 2015 e non verrà ripetuto. Saranno impegnati 48 artisti, 23 dei quali italiani. Lo show, che miscela la meraviglia dell'arte del circo contemporaneo con quella del teatro, della danza e le esibizioni dei pagliacci, sarà in scena fino al 30 agosto, da mercoledì a domenica alle 21.30.

 **14 maggio**
Padiglione Germania

XTRA LARGE

Tre figure in formato XL, se non addirittura XXL, catturano lo sguardo. Un poetico pezzo di teatrodanza, un'opera sulla ricerca dell'identità e sulla socializzazione. Il filo conduttore è rappresentato dalla mela. Appuntamento alle 13.30 e alle 17.30.

 **15 maggio**
Padiglione Repubblica Ceca

"Laboratorio di vita"

Protagonista della terza giornata nazionale la Repubblica Ceca, il primo Paese a completare il proprio padiglione a circa un mese dall'inaugurazione. L'acqua, resa manifesta dalla presenza di numerosi centri benessere e piscine, è l'elemento principale della sua Esposizione.

 **15 maggio**

International days of Families

Seconda giornata internazionale. Istituita dalle Nazioni Unite nel 1994, viene celebrata dal 1995. Un'occasione per celebrare e porre l'attenzione sull'importanza della famiglia, pilastro insostituibile della comunità.

L'Umbria «strega» Expo 2015

Con Eurochocolate

Eurochocolate conquista subito Milano

Migliaia di visitatori al padiglione del cioccolato. La star è Segolene Royal

Sofia Coletti

—PERUGIA—

APRE L'EXPO e l'Umbria conquista subito il suo ruolo da protagonista. La fa a colpi di dolcezze, di intuizioni e sorprese al gusto di cioccolato, sull'onda dell'alto gradimento conquistato dal «Cluster del Cacao e del Cioccolato», una delle nove aree tematiche dell'evento mondiale di Milano, firmata da Eurochocolate nel ruolo di «Official Content Provider». E venerdì si è fatta trovare pronta al taglio del nastro e ha così accolto, in un'atmosfera emozionata e festosa, le migliaia di persone che fin dalla mattina hanno varcato i cancelli dell'Expo.

TUTTO, insomma, secondo le (migliori) previsioni. La kermesse perugina del cioccolato è stata incaricata di curare la progettazione di contenuti, la creazione dei padiglioni e la gestione commerciale degli eventi del Cluster e nei giorni si era detta pronta a vivere l'avventura con un ruolo di primissimo piano. Adesso arrivano le parole, piene di entusiasmo, di Eugenio Guarducci. «Lo spettacolo scenografico che si è offerto allo sguardo stupito dei visitatori è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi. Siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che fino al 31 ottobre vorranno visitare Expo Milano 2015».

CERTO, il cioccolato va sempre

fortissimo e da subito i cittadini e autorità che hanno calcato il Decumano dell'Expo hanno affollato il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei. Tra i vip della giornata d'apertura è arrivata anche Segolene Royal. L'esponente del Partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrando la delegazione guidata dal Primo Ministro Daniel Kablan Duncan insieme allo stesso Guarducci. Ma tante sono state le

presenze eccellenti nel Cluster che vede protagonisti i sei maggiori paesi produttori di cacao al mondo (Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe) e regala un ruolo di primo piano, anche i Distretti Italiani del Cioccolato: Perugia, rappresentato dall'assessore regionale alla cultura Fabrizio Bracco e dal Presidente della Camera di Commercio Giorgio Mencaroni, insieme a Modica e Torino.

E ADESSO la festa entra davvero nel vivo, perché, secondo una formula di successo varata da Eurochocolate, il Cluster proporrà iniziative tutti i giorni dalle 10 alle 21 nella. In questa prima settimana si susseguiranno nel Teatro 5 format: Chocoo Show (spettacolari esibizioni live di pasticceri, cioccolatieri, chef), Chocoo Lab (attività per bambini e famiglie), Chocoo: Seeds of Creativity (per dar voce alle arti e alla creatività), Chocoo Stories (con tanti video) e

Chocoo Experience (con talk show, presentazioni di libri a tema e progetti di cooperazione).



**GIORNATA
D'APERTURA**
Tra i vip Segolene Royal;
a sinistra Eugenio Guarducci
e Giorgio Mancaroni

Nel cluster il cacao di Dolci Libertà

Panettoncini con il logo di Busto e tavolette dedicate a Paesi produttori



RHO - (a.g.) Un panettoncino al cioccolato con il logo di Busto Arsizio. La piccola Manchester ha un posto d'onore a Expo grazie al laboratorio Dolci Libertà attivo nel carcere di via per Casano. Le praline e le tavolette che i detenuti realizzano e confezionano sono in vendita nel cluster che accorpa i Paesi e le realtà che hanno a che fare con il cacao. «Abbiamo aggiunto dei prodotti speciali alla nostra gamma tradizionale - spiegano i volontari attivi dietro il bancone, esposti domenica al freddo e alla pioggia battente che dal pomeriggio ha creato qualche disagio - C'è il

panettoncino che vuole essere un omaggio a Milano, città di Expo, ma anche alla nostra casa madre, Busto Arsizio. Abbiamo poi aggiunto alla gamma delle tavolette mono-origine quelle con cacao di alcuni Paesi che in questa esposizione volevano essere presenti. Sono Costa d'Avorio, Ghana, Sao Tomè, Cuba e Camerun. Ci sono sia al cioccolato fondente sia al latte».

I dolci vengono apprezzati dai visitatori e i dépliant aiutano a conoscere una realtà che favorisce il reintegro dei detenuti: cibo che porta la vita, in linea con gli intenti del semestre.

L'ALTRA FACCIA DELL'EXPO

Modica diventa protagonista nel cluster del cioccolato



Il taglio del nastro della presenza modicana al cluster del cacao e del cioccolato

Non poteva mancare ad Expo la delegazione modicana, che ha presenziato all'inaugurazione dei Distretti Italiani del Cioccolato, dove Modica occupa un posto di rilievo nell'ambito del cluster del cacao e del cioccolato. Modica è presente unitamente a due città di centenaria tradizione e prestigio nella lavorazione del cioccolato: Torino e Perugia. Il sindaco Ignazio Abbate ha rappresentato a Expo Milano 2105 l'intera comunità modicana, presenti i vertici del Consorzio di Tutela del Cioccolato con il presidente Salvo Peluso e il direttore Nino Scivoletto e Francesco Frasca Polara, presidente del Consorzio Turistico di Modica. "Si tratta - ha commentato il sindaco Abbate - di un momento straordinario per l'Italia e per Modica. Siamo orgogliosi di essere presenti e di promuovere il nostro territorio durante l'evento più importante realizzato negli ultimi cento anni. Expo Milano 2015 è un'irripetibile occasione di visibilità non solo per le imprese artigiane qui presenti ma anche per il turismo, il commercio e per l'intero tessuto economico della nostra città". "Siamo certi - ha aggiunto - che Expo Milano 2015 sarà uno straordinario volano per la Sicilia e l'Italia intera: siamo orgogliosi di poter rappresentare la nostra città in un contesto mondiale".

CONCETTA BONINI



«EXPO 2015» Il trionfo del cacao

– PERUGIA –

E' STATA una grande domenica per la presenza umbra a «Expo 2015». In particolare, il cluster del cioccolato gestito da Eurochocolate ha registrato la presenza ininterrotta di folla dal momento dell'apertura a quello della chiusura.

Le aziende e le associazioni umbre che partecipano all'evento e alla gestione dello spazio di «Expo 2015» dedicato al cacao sono: Street Stand, Artigiano Perugino Ercolani, Costruttori di Dolcette, Palco Planet One, Tagna pavimenti, Distretti italiani del cioccolato e Fabbrica del Cioccolato, Ecosuntek pannelli solari che alimentano fontane di cioccolato, Isa banchi frigo teatro, Distretti e Fabbrica Atmo, allestimenti interni Sgm studi associati.

Ieri l'area curata da Eurochocolate ha ospitato i «Maestri cioccolatieri» di Modica. La delegazione siciliana era guidata da Andrea Iurato e Gianluca Rizza.

Buona la partenza Nel fine settimana 650 mila visitatori

Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo fine settimana di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre ieri, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia, che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare.

E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. Il commissario Giuseppe Sala, in conferenza stampa, ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto «una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative». Insomma, guadagni più del previsto.

Pienone a «Identità Golose» per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del padiglione collettivo («cluster») del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della rinomata e golosa torta Sacher, mentre nell'area shop del noto cioccolato Lindt, intitolata «The Chocolate Factory» («La Fattoria del cioccolato») spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca diecimila presenze. Per l'apertura completa

dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 Paesi, sono aperti solo 48.

Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia, che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura e dunque i loro stand sono ancora in fase di allestimento. ■



La folla in coda ieri mattina per entrare all'Expo ANSA

Buona la partenza Nel fine settimana 650 mila visitatori

Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo fine settimana di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre ieri, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia, che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare.

E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. Il commissario Giuseppe Sala, in conferenza stampa, ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto «una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative». Insomma, guadagni più del previsto.

Pienone a «Identità Golose» per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del padiglione collettivo («cluster») del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della rinomata e golosa torta Sacher, mentre nell'area shop del noto cioccolato Lindt, intitolata «The Chocolate Factory» («La Fattoria del cioccolato») spiegano che in tre giorni si sono regi-

strate all'incirca diecimila presenze. Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 Paesi, sono aperti solo 48.

Il motivo principale, spiega da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia, che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura e dunque i loro stand sono ancora in fase di allestimento. ■



La folla in coda ieri mattina per entrare all'Expo ANSA

Buona la partenza Nel fine settimana 650 mila visitatori

Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo fine settimana di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre ieri, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia, che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare.

E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. Il commissario Giuseppe Sala, in conferenza stampa, ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto «una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative». Insomma, guadagni più del previsto.

Pienone a «Identità Golose» per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del padiglione collettivo («cluster») del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della rinomata e golosa torta Sacher, mentre nell'area shop del noto cioccolato Lindt, intitolata «The Chocolate Factory» («La Fattoria del cioccolato») spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca diecimila presenze. Per l'apertura completa

dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 Paesi, sono aperti solo 48.

Il motivo principale, spiega da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia, che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura e dunque i loro stand sono ancora in fase di allestimento. ■



La folla in coda ieri mattina per entrare all'Expo ANSA.

Buona la partenza Nel fine settimana 650 mila visitatori

Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo fine settimana di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre ieri, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia, che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare.

E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. Il commissario Giuseppe Sala, in conferenza stampa, ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto «una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative». Insomma, guadagni più del previsto.

Pienone a «Identità Golose» per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del padiglione collettivo («cluster») del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della rinomata e golosa torta Sacher, mentre nell'area shop del noto cioccolato Lindt, intitolata «The Chocolate Factory» («La Fattoria del cioccolato») spiegano che in tre giorni si sono regi-



La folla in coda ieri mattina per entrare all'Expo ANSA

strate all'incirca diecimila presenze. Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 Paesi, sono aperti solo 48.

Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia, che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura e dunque i loro stand sono ancora in fase di pallestimento. ■

Vetrina sul mondo Icam e la sfida Viaggio nel cacao

«Nel nostro stand di Expo raccontiamo al mondo chi siamo. Abbiamo tutte le carte in regola per giocarci al meglio l'opportunità che ci arriva dalla straordinaria vetrina sul mondo che è Expo, con la quale Icam si apre ai visitatori dal mondo per la prima volta in un modo così importante e massiccio», dice Luca Barindelli, che nell'azienda coordina le iniziative dell'esposizione universale. Icam è tra le aziende protagoniste con un proprio stand nello spazio dei "distretti italiani del cioccolato" del "cluster cacao e cioccolato" coordinato da Eurochocolate.

Oggi Icam diffonderà il suo fitto calendario di appuntamenti con cui nei sei mesi di Expo accompagnerà i visitatori

nello stand in un «viaggio nei territori del cacao». Un viaggio che è già un successo visto che, in collaborazione col Pime, Icam si prepara ad accogliere circa 16.000 ragazzi in visita al suo stand.

Solo nella giornata di ieri, spiega Barindelli, ne sono arrivati 400 per imparare come si produce il cioccolato e soprattutto per conoscere gli aspetti legati alla filiera produttiva e alle loro implicazioni etiche. Un punto importante, quest'ultimo, per l'azienda che fin dai primi anni Ottanta ha rapporti diretti con le cooperative d'origine di produzione di cacao, dalle quali acquista materia prima «senza intermediari

«Tanti stranieri e un bello spot per i nostri affari»

Soddisfazione tra le principali aziende lecchesi che hanno scelto di investire nell'esposizione

MARIA G. DELLA VECCHIA

— A pochi giorni dall'inaugurazione le industrie e gli artigiani locali presenti a Expo si dicono soddisfatti della loro scelta di partecipare con sponsorizzazioni, stand propri o di gruppo all'esposizione universale.

A confortare gli espositori nei primigiorni è stato l'arrivo, ci spiegano imprenditori lecchesi, «di un gran numero di visitatori, fra cui moltissimi stranieri, non frettolosi e seriamente interessati ai prodotti», un aspetto che viene vissuto come buon auspicio per l'arrivo degli altri visitatori, i buyer esteri, attesi con certezza nelle prossime settimane grazie ad appuntamenti già concordati.

Già tre milioni di indotto

Le critiche dei "no Expo" (al netto degli estremisti devastatori), i disagi per il lavoro non ancora terminati ma anche i giudizi severi arrivati dalla stampa tedesca che descrive Expo come «un'orgia di spreco di materiali organizzata in dimensione epocale», non sembrano raggiungere gli imprenditori che prima hanno deciso di credere nella manifestazione con cospicui investimenti e oggi riconfermano la loro scelta sottolinean-

do anche un certo orgoglio. Così ci dicono i lecchesi, con due grandi industrie come il **Salumificio Fratelli Beretta** che parla di «emozione nella giornata inaugurale» e Icam che esprime «fiducia che il grande interesse duri per mesi» e i «piccoli» dell'artigianato, con il presidente di Confartigianato **Daniele Riva** che, presente al "fuori Expo" del Makers Village con la rete d'impresa Pib, sottolinea che «al di là dell'aspetto commerciale per noi è importante portare le nostre innovazioni in un evento così importante».

E anche chi non ci è andato può guardare con ottimismo ai prossimi sei mesi di durata dell'esposizione. Per il primo week end di Expo albergatori e ristoratori hanno stimato, secondo dati diffusi dall'ufficio studi della Camera di Commercio di Monza e Brianza, un giro d'affari complessivo aggiuntivo di 30 milioni di euro per Milano, Brianza e Lago. Sul totale, Milano a parte, tre milioni di euro si sono riversati sull'indotto del Monzese e del lago tra Lecco e Como. In diversa misura e ciascuno con le proprie possibilità le aziende lecchesi stanno rispondendo a Expo. C'è chi fa le cose in grande, come Beretta che proprio ieri fra l'altro ha festeggiato il 203mo anniversario nel suo stand di 400

metri quadri di "Piazzetta Beretta 1812", e Icam, grande protagonista al "cluster cacao e cioccolato", coordinato da Eurochocolate.

Grandi e piccoli

Ma ci sono anche le piccole, come **Molino Colombo** di Paderno d'Adda, main sponsor del "cluster cereali e tuberi", 7 edifici uniti da un corridoio centrale e dedicati a singole nazioni, che presenterà l'innovazione della farina "Integralbianco".

E poi ci sono gli artigiani presenti in varie sedi, a partire dall'Italian Makers Village che ospita in settimane tematiche anche una decina di aziende lecchesi e, fuori dal Village, nella "Galleria del gusto" ci sarà anche "Dulac", birrifico artigianale di Galbiate del giovane imprenditore **Alessandro Andreotti**. ■



La festa continua tra i padiglioni dell'esposizione universale. Ma c'è spazio anche per il business



L'AD SALA

«Lavori finiti a metà maggio»

Romanò a pagina 20

«Finora è andato tutto bene», ha proseguito Sala, che si dice «contento dell'attività delle forze dell'ordine sul sito, perché sono una presenza discreta ma rassicurante». La "cittadella Expo" è sicura: lo si ve-

«Lavori finiti a metà maggio»

Soddisfatto il commissario Sala: «Tutto funziona, non ci sono cali di affluenza»
In arrivo 600mila studenti, anche dall'estero. Prossimi all'apertura tutti i cluster

Simona Romanò

Expo vola sempre più in alto, sebbene gli spazi non siano tutti aperti. «Entro metà maggio puntiamo a sistemare tutte le cose che ci sono ancora da fare, il bilancio di partenza è molto positivo» ha dichiarato il commissario unico Giuseppe Sala, ricordando «il piccolo incidente nel padiglione della Turchia», dove è caduta un placca metallica a sei metri di altezza, che ha ferito in modo lieve una donna.

Ieri è stata un'altra giornata di folla nel sito a Rho-Però e le scuole hanno già prenotato una visita per 600mila alunni. Ma un quarto dei padiglioni sono ancora chiusi - dal Camerun allo Zambia - e i 9 cluster tematici si fanno attendere: oggi sarà inaugurato quello del riso, mentre è parzialmente aperto quello del cacao e del cioccolato, che ha spopolato da subito perché alla gola non si comanda. Attira migliaia di italiani anche il cluster del caffè.

de nella pratica in questi primi quattro giorni di ressa. Si pensava ad un calo di pubblico dopo il boom del fine settimana, invece l'affluenza è altissima e si sono viste centinaia di scolaresche, provenienti da tutta Italia. «Attendiamo scuole anche dall'estero» ha poi precisato soddisfatto il commissario.

I visitatori sono incuriositi dalle architetture dal forte impatto visivo dalla mega rete del Brasile da percorrere per poter arrivare all'interno del padiglione all' maestosità dell'Albergo della Vita, agli enormi touch screen degli Stati Uniti per partecipare a gioco multimediale sull'alimentazione sostenibile. Oltre all'effetto coreografico occorre orientarsi sui contenuti. Un percorso che potrebbe partire proprio da tanti studenti Expo-ottimisti, che sono pronti a varcare le porte d'ingresso dell'Esposizione.

«Pensavo di rilassarmi ma sono quasi più teso ora, perché adesso

è il momento di fissare i problemi», ha aggiunto Sala, annunciando che sta lavorando per «lanciare un assist alla candidatura di Roma per le Olimpiadi». Intanto, ieri l'azienda triestina Illy, con il suo presidente Andrea Illy, ha anticipato «un progetto per sostenere la produzione del caffè in Etiopia, per dare un futuro alla popolazione e ridurre la povertà».



FOLLA NEI PADIGLIONI La coda per entrare nel padiglione della Malaysia. A lato, una comitiva di scolari in gita al sito dell'Esposizione

UNO SPAZIO DA 120 MQ

PERNIGOTTI CONTRIBUTING SPONSOR DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

Pernigotti è presente a Expo Milano 2015 in qualità di Contributing Sponsor all'interno del Cluster Cacao e Cioccolato, di cui **Eurochocolate** è Official Content Provider. "Expo 2015 è un'occasione unica per Pernigotti, brand storico della tradizione dolciaria italiana, di raccontare il mondo del cioccolato, in una delle più importanti vetrine a livello nazionale e internazionale" ha affermato **Massimo Potenza**, amministratore delegato Pernigotti. Pernigotti ha personalizzato lo spazio di ben 120 Mq con un corner per la vendita di prodotti di cioccolato, un'area per la somministrazione del Gelato artigianale e un laboratorio a vista.

Proposta, un marchio per il Cusio

Incontro Promosso da Forza Italia a Gozzano si è svolto il 27 aprile scorso

GOZZANO - Si è svolto lunedì 27 aprile scorso nella sala consigliare del comune di Gozzano un incontro promosso dal comitato provinciale novarese di Forza Italia dal titolo "Un marchio per il Cusio". «Era già stato promosso un incontro al 27 novembre del 2013 - ricorda il sindaco Carla Biscuola - e questa conferenza riprende il tema che era stato trattato cioè la proposta di un marchio per il Cusio in cui inserire un po' tutte le eccellenze del territorio che riguardano il turismo ma anche la produzione industriale. Per noi avere un marchio che propone un intero territorio è assolutamente un valore aggiunto. La proposta, condivisa con Alberto Cirio, parlamentare europeo, è quella di portare questo progetto all'interno del padiglione Europa di Expò. Ci stiamo lavorando, ci lavoreremo anche con l'ausilio politico di chi ci sta intorno». Alla serata erano presenti Diego Sozzani, Consigliere Regionale e presidente del comitato provinciale FI, Paolo Rovellotti, delegato Expò CCIAA Novara, Claudia Porchietto, Consigliere Regionale ed esperta di sviluppo economico e Laura Travaini, presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori e curatrice dell'evento "Andar per laghi in Expò" nel Cluster di Eurochocolate.

«Per questa partecipazione - spiega Travaini - ho raggruppato alcune persone con le quali collaboro da tempo, Marco e Michela di Missione Felicità, attori, un parrucchiere che parlerà di come si curano i capelli con il cioccolato,

una estetista, grandi chef e molti altri».

Dalla provincia

Modica presente ad Expo 2015



MODICA (RG) – L'Expo di Milano ha aperto i battenti e Modica e il suo cioccolato hanno già cominciato questa nuova avventura. Sono 21 le imprese modicane di dolcieri ad essere presenti nella grande area del cacao e del cioccolato che ospita i paesi produttori e le città di Modica, Torino e Perugia. Il distretto di Modica, inoltre, 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 del Kiwanis alla presenza di 250 delegati provenienti da ogni parte del mondo. Modica, però, non sarà solo cioccolato: nel Cluster del Bio Mediterraneo, infatti, la città della Contea sarà presente con i suoi prodotti tipici - olio, fava, formaggi e tanto altro - nei giorni dedicati al territorio ibleo ovvero dal 26 al 28 giugno. "Ci prepariamo da un anno per centrare questo appuntamento - ha detto il sindaco Ignazio Abbate - consapevoli di avere accesso su di noi un riflettore mediatico di livello mondiale. Sono certo che faremo bene con la sobrietà, la cortesia e la passione per il lavoro che sono elementi tipici dei modicani" (sz)

LA TRADIZIONE DEL MADE IN UMBRIA NEI "PIATTI" DI MILANO

EXPO *La Coldiretti ospita le aziende agricole, mentre al cluster del cioccolato arriva Ranocchia*

► **PERUGIA**

L'Umbria sempre più presente a Expo Milano 2015. La nostra regione, infatti, ha portato nel capoluogo lombardo - dal 1 maggio fino al 31 ottobre, grande vetrina affacciata sul mondo - le proprie eccellenze. A partire da quelle della terra, con i suoi prodotti agroalimentari. Ad ospitare i piatti della tradizione contadina umbra, che si alternerà con quella di altre regioni, è il padiglione della Coldiretti. Ad indicarlo, l'enorme scritta "No farmers no party" e le maxi foto dei volti di veri agricoltori, che tappezzano le pareti esterne. "Una rappresentazione unica - sottolinea Coldiretti - che vuole essere il giusto riconoscimento al lavoro di 2,5 miliardi di produttori presenti nel mondo, che si impegnano quotidianamente nel garantire cibo, tutela e sicurezza ambientale".

All'interno del padiglione, i visitatori possono vivere una full immersion nella campagna, raccontando il legame tra la società italiana e i suoi agricoltori, soffermandosi sul loro ruolo di produttori, custodi della campagna, innovatori, protagonisti del made in Italy. E i produttori sono presenti in prima persona, portando i piatti della ristorazione contadina all'interno del "farmers inn" di Campagna amica, dove le regioni italiane si alternano a rotazione. "Anche l'agricoltura umbra

sarà presente nel corso dei sei mesi dell'esposizione universale", spiega il presidente regionale Coldiretti, Albano Agabiti, che sottolinea come le eccellenze saranno esposte e spiegate ai visitatori di tutto il mondo e "diversi eventi - precisa - saranno centrati sulla nostra terra, anch'essa protagonista all'Expo. L'Umbria può contare, tra l'altro, su 70 prodotti tradizionali, 9 Dop/Igp, 15 vini Docg/Doc, "affiancati" da 1280 agriturismi e anche dalle 149 fattorie di Campagna amica, ovvero il più grande circuito europeo di vendita diretta degli agricoltori".

Fra i prodotti della terra, non manca quello più goloso: il cioccolato. E proprio al cluster "Cacao e cioccolato" ha fatto tappa il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, che ha incontrando Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate.

La passione per la cucina del campione neroazzurro è cosa nota, non stupisce quindi che abbia visitato Expo Milano 2015, cogliendo l'occasione per sollecitare la riflessione sul tema della nutrizione e per conoscere da vicino cultura e storia alimentare dei Paesi che partecipano all'esposizione universale, inclusi quelli del padiglione collettivo dedicato al "cibo degli dei".

Inoltre, arriva a Milano anche la "cucina multimediale": un gioiel-

lo tecnologico nato dalla sinergia tra Università dei sapori professional, Ms Service e Paretti Design che sarà presentato ad Expo, nello spazio Adi - Associazione per il disegno industriale. ◀



Expo Il capitano dell'Inter al cluster del cioccolato. Ad accoglierlo, Guarducci



Pernigotti contributing sponsor del cluster Cacao e Cioccolato

Pernigotti, brand storico della tradizione dolciaria italiana, è presente a Expo in qualità di contributing sponsor all'interno del cluster Cacao e Cioccolato, che vede protagonisti alcuni tra i principali produttori di cacao: Costa d'Avorio, Cuba, Sao Tomé e Principe, Gabon, Ghana e Camerun. Unica azienda presente con un proprio allestimento nel raggruppamento di cui Eurochocolate è Official content provider, Pernigotti ha personalizzato uno spazio di 120 mq con un corner per la vendita di prodotti di cioccolato, un'area per il gelato artigianale e un laboratorio a vista che permette di assistere al lavoro dei maestri gelatieri. Lo storico brand, attivo dal 1860, si è avvalso della collaborazione di alcune aziende partner: Iceteam1927 gruppo Ali per le attrezzature di produzione, IFI per le vetrine e il bancone, Desmon per gli impianti di refrigerazione, Pomati per le scioglitrici di cioccolato, SPM per i granitori e UPM per l'allestimento. L'azienda si propone di raccontare il mondo del cioccolato offrendo la migliore gamma di prodotti Pernigotti realizzati con l'utilizzo di materie prime selezionate e di altissima qualità.



PALAZZO S. DOMENICO

Due dolcieri dall'Expo al Comune

a. o.) Il sindaco, Ignazio Abbate, ha ricevuto a Palazzo san Domenico, i dolcieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza, appartenenti al Cctm, presenti nello spazio Modica nel Cluster del Cacao e del Cioccolato alla inaugurazione di Expo Milano 2015. I due giovanissimi artigiani, nei tre giorni di permanenza, hanno effettuato una serie di dotte dimostrazioni sulla creazione del cioccolato di Modica che hanno riscosso l'interesse di numerosissimi visitatori e di addetti ai lavori. "Un'esperienza straordinaria - commentano i due dolcieri - non solo per la città e il suo cioccolato che sono stati i protagonisti assoluti ma anche personalmente visto che abbiamo accresciuto la nostra esperienza".

Il particolare

Il cluster di Cacao e cioccolato fa il pieno di visitatori e di contatti

► PERUGIA

Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di Expo Milano 2015, hanno visitato il cluster Cacao e Cioccolato, realizzato da Eurochocolate, assistendo a ben 47 eventi. Più di 1.500 bambini hanno partecipato ai laboratori didattici, mentre il pubblico ha potuto



scegliere fra 3.000 referenze, prodotti alimentari e gadget. Grande successo per The Chocolate factory: 35.000 golosi hanno visitato il padiglione di Lindt Italia. Il successo del cluster corre anche sui social: Twitter ha registrato il +35% di menzioni del profilo ufficiale

@Expo2015Cocoa e ben 180.000 visualizzazioni. Su Facebook, le visualizzazioni dei post della settimana della pagina Expo 2015 Cocoa&Chocolate cluster hanno raggiunto quota 76.000. Intanto patron Guarducci ha voluto ringraziare "Nestlé-Perugina per averci affidato l'incarico di progettazione, costruzione e gestione del proprio padiglione". ◀

Alla Fiera internazionale di Milano arriva anche il “marchio Cusio”

GOZZANO Dal 27 maggio e con cadenza mensile (la presentazione successiva sarà il 10 giugno) sino a conclusione dell'evento “Expo 2015”, (a ottobre) sarà promosso all'interno di uno spazio del padiglione Europa il “marchio Cusio”.

Lo annuncia il sindaco Carla Biscuola precisando i termini di un'idea già esplicitata a novembre 2013 in un convegno promosso dal Comune in sinergia con l'Ente regionale Sviluppo Piemonte Turismo, in collaborazione con Provincia, Camera di Commercio, Unione dei Comuni del Cusio e patrocinata dall'Università degli Studi del Piemonte Orientale.

Ora un nuovo incontro, presso la sala consiliare, promosso dal Comitato provinciale novarese di Forza Italia sul tema condiviso con l'europarlamentare Alberto Cirio. Al recente incontro gozzanese era-



no presenti Diego Sozzani (consigliere regionale e presidente Comitato provinciale FI), Paolo Rovellotti (delegato Expo della Camera di commercio - Novara), Claudia Porchietto (consigliere regionale) e Laura Travaini (presidente Associazione Scrittori e Sapori e promotrice di un evento legato al Cusio

nell'ambito di “Eurochocolate”).

Il primo cittadino rende anche nota la partecipazione a Bruxelles (sempre il 27 maggio) di una rappresentanza del Comune ad un incontro presso il Parlamento europeo cui sono stati invitati i sindaci del territorio.

m.a.t.

Successo per il cluster cacao e cioccolato

Alcuni dei "numeri" della prima settimana di eventi nel padiglione di Eurochocolate

PERUGIA - Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di Expo Milano 2015, hanno visitato il cluster cacao e cioccolato, di cui Eurochocolate è Official content provider, assistendo a ben 47 eventi che si sono susseguiti nel teatro all'aperto, distribuiti fra i format Chococoa Lab, Chococoa Stories, Chococoa Experience, Chococoa Show e Chococoa: Seeds Of Creativity.

Più di 1.500 bambini hanno partecipato ai laboratori didattici mattutini, mentre il pubblico ha potuto scegliere fra 3.000 referenze, prodotti alimentari e gadget, a tema cacao e cioccolato in vendita nel padiglione dedicato al "Cibo degli Dei" che vede protagonisti sei Paesi produttori (Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe) e tre territori nei distretti Italiani del Cioccolato (Modica-Sicilia, Perugia-Umbria e Torino-Piemonte).

Grande successo per "The chocolate factory": 35.000 golosi hanno visitato il padiglione di Lindt Italia, progettato e costruito in collaborazione con Eurochocolate. Al suo interno, il team di Maitres Chocolatiers Lindt ha creato dal vivo 5.500 esclusive praline, 13.000 raffinate tavolette con golosi ingredienti a vista e 15.000 boules Lindor dalla nota e irresistibile scioglievolezza. Tremila gli assaggi di cioccolato Icam. Distribuiti anche 1.500 Authentic bagua cocoa vanini in sei esclusive varianti, distribuita una tonnellata di gelato nel laboratorio live Pernigotti.

Più di 55 ore di ricarica cellulare sono state erogate dalle originali postazioni power charging.

Il successo del cluster corre anche sui social: Twitter ha registrato il +35% di menzioni del profilo ufficiale @Expo2015Cocoa e ben 180.000 visualizzazioni. Su Facebook, le visualizzazioni dei post della settimana della pagina Expo 2015 Cocoa & chocolate cluster hanno raggiunto quota 76.000, con un incremento del 1000% del coin-

volgimento degli utenti.

Complessivamente 116 persone, ragazzi e ragazze, si sono avvicinate in diversi ruoli per accogliere i visitatori e per gestire le attività che animano il cluster cacao e cioccolato e che continueranno a susseguirsi ininterrottamente per tutta la durata dell'esposizione universale.

«Ringrazio la Nestlé-Perugina - ha detto il patron di Eurochocolate, Eugenio Guarducci - per averci affidato l'incarico di progettazione, costruzione e gestione del proprio padiglione, una delle aree satelliti che ad Expo Milano 2015 sviluppa il tema del Cluster Cacao e Cioccolato. Siamo orgogliosi di contribuire ad un progetto così importante, che può avere risvolti determinanti per il tessuto economico della nostra città, e contenti che i nostri prodotti "Costruttori di Dolcezza" facciano parte del fortunato format Perugina Chocostore, presente all'esposizione universale di Milano con uno spazio dedicato».

Nel progetto sono state coinvolte numerose aziende umbre fra le quali Isa, La Cost, Ecosuntek e Tagina. Il padiglione è stato impreziosito anche dagli arredi esterni di Myyour e dall'Ape brandizzata Baci, realizzata da Business On the Road.



Perugina, un mondo di Baci all'Expo

L'INIZIATIVA

Un padiglione blu, con le stelle d'argento e il pavimento a "cartigli". Con questa veste (progettata da Eurochocolate con il giusto orgoglio di Eugenio Guarducci) la Perugina e il suo Bacio si presentano in qualità di official sponsor all'Expo di Milano. Dove 20 milioni di visitatori potranno scoprire il mondo della marca, le sue origini - dai primi del '900 - e il suo successo, nel padiglione sul Decumano. «L'Expo - ha detto Corrado Castrovillari, direttore generale della divisione dolciari di Nestlé Italiana durante la presentazione delle iniziative del marchio a Milano - è una vetrina davvero unica e vogliamo promuovere Baci Perugina come un'esperienza di italianità: gusto, storia, stile di vita e attenzione al territorio. Crediamo fortemente in questa partnership con Expo 2015 e nelle concrete possibilità che offre in termini di consolidamento dell'export, uno degli asset strategici su cui vogliamo puntare per supportare la marca e lo stabilimento di San Sisto, dove il Bacio viene prodotto per tutto il mondo». «Il padiglione Perugina Nestlé - ha sottolineato la presidente della Regione, Catuscia Marini-, è una presenza importante per l'Umbria nel contesto dell'esposizione universale, per la sua competenza produttiva nell'agroalimentare, e per la prospettiva di un rafforzamento della presenza industriale nella nostra regione». E viste le iniziative previste nello stand per il riciclo dell'alluminio, come ha sottolineato il vicesindaco Urbano Barrelli, «il Bacio sarà non solo messaggero d'amore ma anche di attenzione all'ambiente».

Eurochocolate è già a quota quarantamila

IL «CLUSTER» BOOM DI VISITATORI NEGLI SPAZI GESTITI DALLA KERMESSE

- PERUGIA -

EUROCHOCOLATE dà i numeri. E sono decisamente dolci, a inquadrare il bel successo ottenuto, a una settimana dall'inaugurazione di Expo Milano, dal «Cluster del Cacao e del Cioccolato», di cui la kermesse perugina è 'Official Content Provider'.

NEI PRIMI SETTE giorni i visitatori hanno assistito ai 47 eventi che si sono susseguiti nel Teatro all'aperto, distribuiti fra i cinque format del cartellone. Oltre 1.500 bambini hanno partecipato ai laboratori didattici mattutini, il pubblico ha potuto scegliere fra tremila referenze, prodotti alimentari e gadget, a tema cacao e cioccolato in vendita nel padiglione che vede protagonisti sei paesi produttori di cacao e tre Distretti italiani del cioccolato, e cioè Perugia-Umbria con Modica e Torino. Grande successo per The «Chocolate Factory», visitato da 35mila golosi, dove sono stati create dal vivo 5.500 praline e 13mila tavolette. Sempre sul fronte delle prelibatezze, i maestri gelatieri hanno accolto i visitatori con una tonnellata di gelato, mentre più di 55 ore di ricarica cellulare sono state erogate dalle postazioni 'power charging'.

IL SUCCESSO del Cluster corre anche sui social: Twitter ha registrato il +35% di menzioni del profilo ufficiale @Expo2015Cocoa e ben 180mila visualizzazioni mentre, su Facebook, le visualizzazioni dei post della settimana della pagina «Expo 2015 Cocoa & Chocolate Cluster» hanno raggiunto quota 76mila, con un incremento del 1000% del coinvolgimento degli utenti. Complessivamente 116 ragazzi e ragazze si sono avvicinati in diversi ruoli per accogliere i visitatori e per gestire le attività che animano il Cluster

Cacao e Cioccolato, che continueranno per tutta la durata dell'Esposizione Universale, fino al 31 ottobre.

CIFRE IMPORTANTI

Oltre 1.500 bimbi impegnati nei laboratori mattutini
Spettacoli, social e gadget



PROVE DI GUSTO

«Golosi» assaggi negli spazi di Eurochocolate a Expo 2015

Stefano Collomb e il cioccolato all'Expo

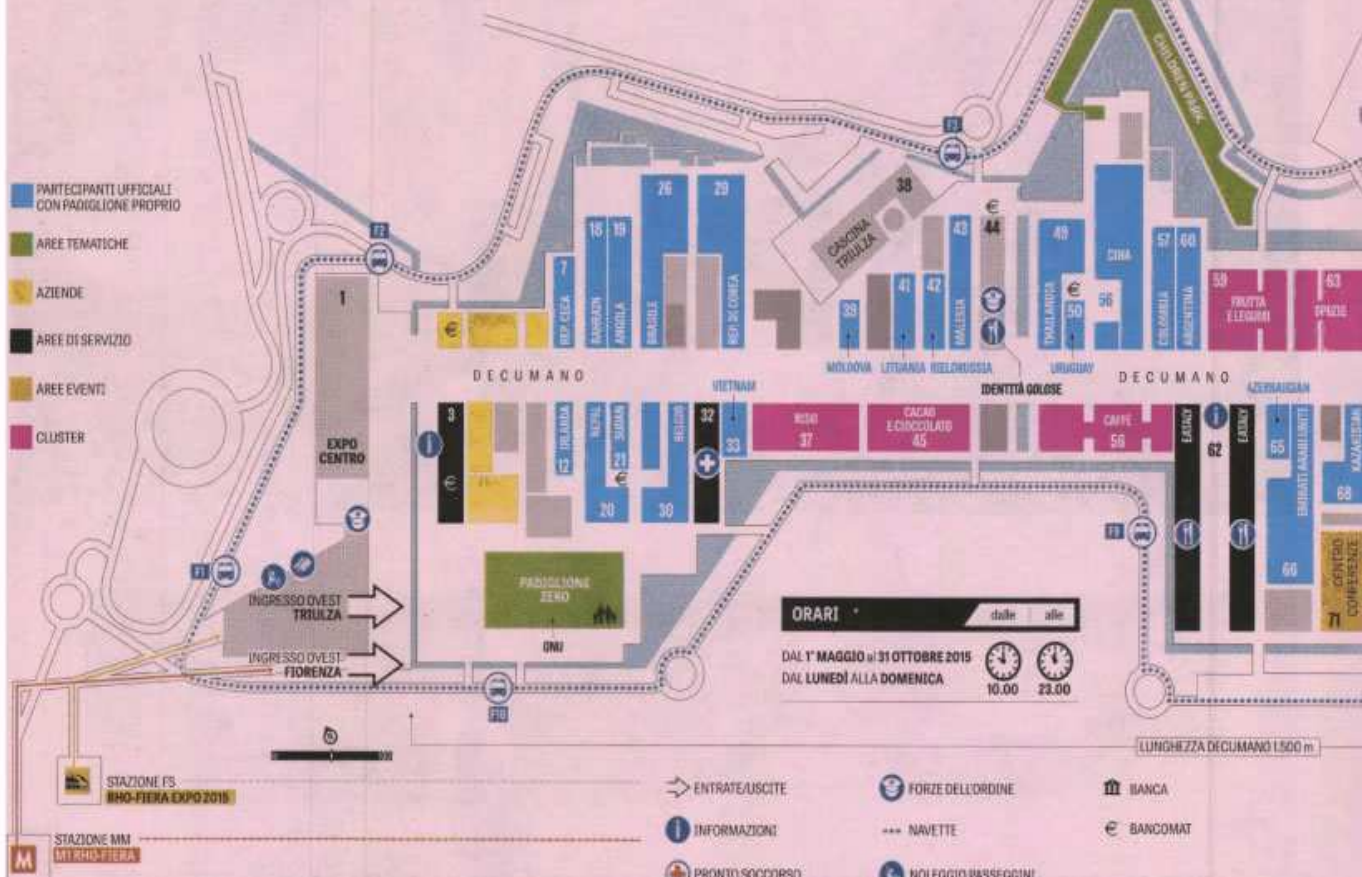
LA THUILE (mny) Ieri, venerdì 8 maggio, e il giorno prima, giovedì 7, Stefano Collomb (nella **foto**) della Pasticceria Cioccolateria Chocolat di La Thuile era presente a Milano all'Expo 2015 nel cluster del Cacao e Cioccolato, nel cuore del padiglione dei distretti italiani del cioccolato. Stefano Collomb ha raccontato la sua passione trentennale per il cioccolato, attraverso la produzione di cioccolatini arricchiti dei sapori tipici della Valle d'Aosta. Il pasticcere si è illustrato in dimostrazioni e ha presentato il tartufo di cioccolato Chaudelune con i vini della Cave



du vin blanc de Morgex et de La Salle e il quadretto di fondente al ginepro selvatico raccolto a La Thuile.

laMappa

Situato su un'area di circa un milione di metri quadrati, lungo l'asse che collega la Fiera di Milano (Rho) a Malpensa, il **sito** espositivo di Expo Milano 2015 ospita 145 Paesi e resterà aperto sei mesi, sino al 31 ottobre. Non è difficile arrivarci in auto, taxi, autobus, metropolitana e persino in bicicletta. Mentre per muoversi all'interno della Fiera è attivo il servizio di navetta **People Mover**. «Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita» è il tema e il filo conduttore dell'Esposizione Universale che animerà il confronto internazionale con l'obiettivo di dare una **risposta** concreta a un'esigenza vitale per l'umanità: garantire cibo sano e sufficiente per tutti nel rispetto della natura e dei suoi delicati equilibri. Sono attesi **20 milioni di visitatori**, soprattutto cinesi. E sei mesi di appuntamenti ed eventi, tra tutti l'affascinante spettacolo quotidiano del **Cirquo du Soleil**, poi mostre ed eccezionali **percorsi** per conoscere le identità culturali e culinarie di ogni angolo del mondo. Una città nella città dotata di servizi e attrazioni anche per i più piccoli.



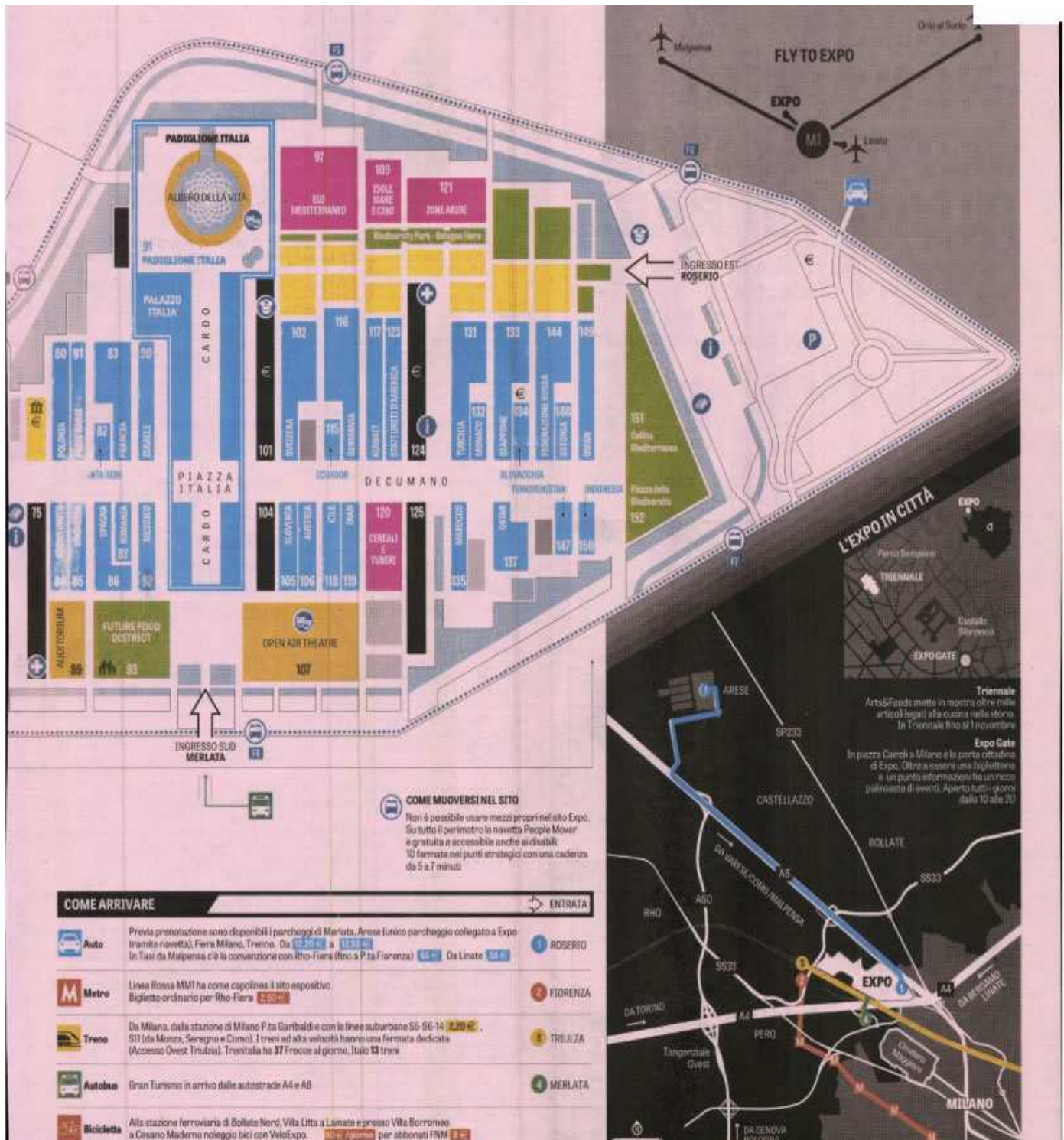
CLUSTER	
37 RISO Bangladesh, Cambogia, Myanmar, Rep. Dem. Del Laos, Sierra Leone, Basmati Pavilion, India	61 FRUTTA E LEGUMI Baruti, Gambia, Guinea Equatoriale, Kirghizistan, Rep. Dem. del Congo, Sri Lanka, Uzbekistan, Zambia
45 CACAO E CIOCCOLATO Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé & Principe	64 SPEZIE Afghanistan, Brunei Darussalam, Rep. Unita della Tanzania, Vanuato-Pacific Islands Forum (Isole Marshall, Isole Salomone, Kiribati, Niue, Papua Nuova Guinea, Samoa, Tonga, Tuvalu)
50 CAFFÈ Burundi, El Salvador, Etiopia, Guatemala, Kenya, Rep. Dominicana, Ruanda, Timor Est, Uganda, Yemen	97 BIO-MEDITERRANEO Albania, Algeria, Egitto, Grecia, Libano, Malta, Montenegro, San Marino, Serbia, Tunisia
108 ISOLE, MARE E CIBO Caricom (Barbados, Belize, Dominica, Grenada, Guyana, Sain Vincent e Grenadine, Saint Lucia, Suriname), Comore, Corea del Nord, Guinea Bissau, Madagascar, Maldive	120 CEREALI E TUBERI Boliivia, Congo, Haiti, Mozambico, Tongo, Venezuela, Zimbabwe
121 ZONE ARIDE Eritrea, Gibuti, Giordania, Liberia, Mali, Mauritania, Palestina, Senegal, Somalia	

DA SAPERE

- BIGLIETTERIA**
Il ticket si acquista online al sito www.expo2015.org tramite App per smartphone o tablet oppure presso Expo Gate (p.le Cairoli, Milano), alcuni rivenditori autorizzati e nelle biglietterie sul Sito Espositivo
- PREZZI**
da 10 € a 29 €
Ticket serale 6 € dopo le ore 19
- RIDUZIONI**
Per le famiglie, i gruppi e gli over 65, mentre i bambini sotto ai 4 anni e gli accompagnatori di persone disabili hanno diritto all'ingresso gratuito
- PER NON PERdersi**
L'applicazione Expo Milano 2015 per Smartphone o tablet Android/iOS e i Totem Digitali oltre alle mappe distribuite nei punti informazione. Si può anche noleggiare un tablet all'ingresso Ovest Triluzza
- EXPO FAMILY**
L'area **Children Park** è la più ampia. All'ingresso Ovest Triluzza, nel **Padiglione Zero** una ricostruzione 1 a 1 degli animali dei continenti. All'ingresso Sud Merlata il **Future Food District**, un supermercato per piccoli (da 3 anni in su). In quasi tutti i padiglioni ci sono aree dedicate ai bimbi. Per allattare o cambiare i piccoli ci sono
- Nursery presso tutte le aree di Servizio e nelle toilette degli spazi di ristorazione di Eataly
- CUCINA ITALIANA**
Nello spazio di **Identità Golose** (Pad. 44) 200 chef stellati si alternano ai fornelli. La cucina regionale invece si gusta da **Eataly** (Pad. 62)
- SPETTACOLI**
Due spazi, la **Lake Arena** da 20.000 posti e l'**Open Air Theatre** dove fino al 30 agosto si esibisce il **Cirquo du Soleil**

in esclusiva con
La Gazzetta dello Sport
 Tutto il rosa  della vita

10 Maggio 2015



COME MUOVERSI NEL SITO
 Non è possibile usare mezzi propri nel sito Expo. Su tutto il perimetro la navetta Pango Mover è gratuita e accessibile anche ai disabili. 10 fermate nei punti strategici con una cadenza da 5 a 7 minuti.

COME ARRIVARE	ENTRATA
Auto Principali prenotazioni sono disponibili i parcheggi di Merlata, Arese (unico parcheggio collegato a Expo tramite navetta), Fiera Milano, Treviso. Da € 2,50 a 11,33 . In Taxi da Mulpensa c'è la convenzione con Ifo-Fiera (fino a P.ta Firenze) € 2 . Da Linate € 6 .	1 ROSERIO
Metro Linea Rossa MMT ha come capolinea il sito espositivo. Biglietto ordinario per Rho-Fiera € 2,50 .	2 FIORENZA
Treno Da Milano, dalla stazione di Milano P.ta Garibaldi e con le linee suburbane 55-56-14 € 2,20 . S11 (da Monza, Segrate e Corni). I treni ad alta velocità hanno una fermata dedicata (Accesso Ovest, Trivulzio). Trenitalia ha 37 Freccie al giorno, Italo 13 treni.	3 TRIVULZIO
Autobus Gran Turismo in arrivo dalle autostrade A4 e AB.	4 MERLATA
Bici Alla stazione ferroviaria di Bollate Nord, Villa Litta a Lamate e presso Villa Borromeo a Cesano Maderno noleggio bici con VeloExpo. 10€/giorno per abbonati FNM 8€ .	

Il numero massimo di visitatori che l'Esposizione è in grado di accogliere in un solo giorno. Si calcola che nei sei mesi di Expo i 20 milioni di presenze stimate genereranno un indotto turistico del valore di circa 3,5 miliardi e consumeranno 27 milioni di pasti all'interno dell'area.

250.000

La Thuile, le dolci eccellenze di Chocolat sul palco dell'Expo

Erika David

LA THUILE - Un palcoscenico mondiale per due eccellenze del nostro territorio.

Stefano Collomb titolare della cioccolateria Chocolat a La Thuile è stato invitato da Icam, la linea professionale di cacao e cioccolato, a presentare le sue specialità all'interno del Cluster del Cacao e Cioccolato, nel cuore del padiglione dei Distretti italiani del Cioccolato all'Expo 2015 di Milano, giovedì 7 e venerdì 8 maggio.

Il cioccolatiere di La Thuile ha fatto assaggiare il tartufo Chaudelune, preparato con il prezioso vendemmiato nelle notti di luna piena, e il quadretto al ginepro selvatico raccolto ai 1800 metri di altitudine di La Thuile.

«È stata una bellissima esperienza e una grande soddisfazione per me - commenta Collomb -. Una vetrina importante che ha interessato i turisti in visita. Tanti gli stranieri, interessati soprattutto al Chaudelune e all'abbinamento col ginepro. Ho trovato qualcuno che conosceva la Valle d'Aosta e La Thuile e sono convinto che qualcun altro verrà a trovarci. Credo che le ricadute positive ci saranno, già solo parlare a una platea così vasta è importante».

La passione per il cioccolato, nata circa 34 anni fa, è stata tramandata a Stefano dal papà Umberto. Dopo numerosi stages con i migliori maestri cioccolatieri d'Europa e alla Scuola nazionale di pasticceria francese, inizia un lungo percorso alla ricerca dell'eccellenza, che lo vede tuttora impegnato nella selezione delle materie prime sia sul mercato nazionale che internazionale per la realizzazione delle sue specialità.

Tra i suoi clienti eccellenti ha

annoverato anche Papa Wojtyła.



Stefano Collomb con i tartufi Chaudelune

Movida Expo, porte aperte fino a mezzanotte

Sala ai commissari: spostiamo la chiusura di un'ora. Da risolvere la questione dell'ultima corsa del metrò
Nessun Paese obbligato ad accettare la proroga. Protestano i settori isolati, la società: pullman anche a Roserio

Le undici di sera, orario di chiusura dell'Expo, erano passate da un quarto d'ora e gli olandesi continuavano a metter su crêpes. I gelatai del cluster cacao a riempire coni. I banchetti della Repubblica Ceca a spillare birra. Succedeva sabato. Ma non è che buttar fuori la gente nelle altre sere sia più facile. Così ieri il commissario dell'Expo, Giuseppe Sala, aprendo il primo vertice dei commissari dei Paesi partecipanti dal giorno del via ha buttato lì una proposta: spostare la chiusura a mezzanotte.

L'idea deve ancora essere formalizzata ma pare sia solo questione di trovare la quadra sull'unico limite impossibile da ignorare: e cioè l'ultima corsa del metrò per tornare a Milano, alle 0.40 nei weekend e ancora prima nei feriali. «D'altra parte siamo un Paese latino — ha detto Sala ai commissari — ed è normale che soprattutto andando verso l'estate la gente resti fuori fino a tardi volentieri». Nessuno dei padiglioni sarà obbligato a prolungare il proprio orario, bar e ristoranti potranno scegliere cosa fare. Ma a giudicare dai commenti raccolti all'uscita del vertice la proposta piace.

Le riserve di alcuni tra i presenti, che ne avevano parlato a Sala in separata sede, riguardano piuttosto altri punti e uno su tutti: il senso di «isolamento» che padiglioni pur molto belli come quello dell'Oman e aree tematiche straordinarie come il Parco della Biodiversità, o la collina mediterranea, e lo stesso Children Park, continuano a patire a causa della loro posizione. Perché si trovano così laterali o talmente in fondo, rispetto alla grande rambla del decumano, che nessuno ci

arriva. E sì che da quella parte c'è l'entrata di Roserio, concepita come punto di accesso per tutti coloro che arrivano con le navette dal parcheggio di Arese. Peccato che, almeno finora, quel parcheggio sia vuoto e da Roserio entrino quattro gatti.

Di qui l'ulteriore contromisura annunciata ai commissari da Sala, che prevede il dirottamento su Roserio di almeno una parte dei pullman (cioè scuole e gruppi) che finora invece alimentano la passerella Merlata: quella che scende direttamente sul cardo e verso l'Albero della Vita.

«Del resto — diceva ieri il ministro Maurizio Martina, commentando a sua volta la conclusione del vertice — era stata una precisa scelta strategica quella di favorire gli accessi all'Expo via metrò e ferrovia». Che infatti convergono sull'entrata Triulza, esattamente opposta. «E il fatto che la maggior parte delle persone abbia seguito tale indicazione — ancora Martina — ha consentito finora di impedire l'esplosione del traffico intorno all'area». «Ma certamente interverremo con opportuni correttivi — è il punto di Sala — che comprenderanno anche una segnaletica migliore all'interno del sito. La soddisfazione di alcuni non può andare a discapito della delusione di altri: sarebbe un danno per tutti».

L'altra rassicurazione che il commissario ha voluto ribadire riguarda le panchine, miraggio di chiunque sia anche solo alla seconda vasca sul decumano e magari dopo sei-sette code. Arriveranno presto, ha detto Sala.

Paolo Foschini
Il manager

● Giuseppe Sala (foto), commissario di Expo 2015, ha proposto di posticipare l'orario di chiusura: non più le 23 ma mezzanotte
● Dovrà essere considerato l'orario della metropolitana, nei weekend ultima corsa alle 0.40, nei feriali prima
● I padiglioni, come bar e ristoranti non saranno obbligati a prolungare l'orario



Ingresso ridotto Dalle 19 l'ingresso al sito espositivo dell'evento a Rho-Pero scende da 39 a cinque euro. Nella foto, il Palazzo Italia illuminato



AL CLUSTER DEL CACAO ALLE SIGNORE UNA TAVOLETTA FONDENTE

Nella nuova «cittadina» milanese offerti cioccolatini a tutte le mamme

MILANO – Anche Expo 2015 rende omaggio alle mamme nel giorno della loro festa: rose e cioccolatini sono alcuni dei regali che hanno ricevuto passeggiando tra i padiglioni con le loro famiglie. Al cluster del cacao ogni mamma in visita ha ricevuto una tavoletta di cioccolato fondente prodotto interamente in Ecuador da piccoli coltivatori. Lo spazio comune del cluster ha ospitato un evento dedicato alle «mamme del cacao», le madri che nei villaggi del Sudamerica coltivano il cacao in piccoli appezzamenti di terreno e mantengono così le loro famiglie. Anche l'Ecuador ha festeggiato le mamme con un regalo speciale che proviene dalle Ande. Le prime



mille che hanno visitato il padiglione hanno ricevuto in dono la rosa con il gambo più lungo del mondo, che ha un colore intenso, è profumatissima e resiste per molti giorni in un vaso. «E' una rosa unica come voi mamme», hanno spiegato le hostess all'ingresso. C'è anche chi vuole sensibilizzare i visitatori sulla condizione delle madri nel mondo, come la Onlus Save the Children che all'ingresso del suo spazio ha illustrato alcuni dati relativi all'ultimo rapporto sullo Stato delle madri, presentato alcuni giorni fa. Dai dati si evince che la Somalia è il posto peggiore dove vivere per una mamma e per i suoi figli, mentre la Norvegia si piazza al primo posto.

Nella nuova «cittadina» milanese offerti cioccolatini a tutte le mamme AL CLUSTER DEL CACAO ALLE SIGNORE UNA TAVOLETTA FONDENTE

MILANO – Anche Expo 2015 rende omaggio alle mamme nel giorno della loro festa: rose e cioccolatini sono alcuni dei regali che hanno ricevuto passeggiando tra i padiglioni con le loro famiglie. Al cluster del cacao ogni mamma in visita ha ricevuto una tavoletta di cioccolato fondente prodotto interamente in Ecuador da piccoli coltivatori. Lo spazio comune del cluster ha ospitato un evento dedicato alle «mamme del cacao», le madri che nei villaggi del Sudamerica coltivano il cacao in piccoli appezzamenti di terreno e mantengono così le loro famiglie. Anche l'Ecuador ha festeggiato le mamme con un regalo speciale che proviene dalle Ande. Le prime



mille che hanno visitato il padiglione hanno ricevuto in dono la rosa con il gambo più lungo del mondo, che ha un colore intenso, è profumatissima e resiste per molti giorni in un vaso. «E' una rosa unica come voi mamme», hanno spiegato le hostess all'ingresso.

C'è anche chi vuole sensibilizzare i visitatori sulla condizione delle madri nel mondo, come la Onlus Save the Children che all'ingresso del suo spazio ha illustrato alcuni dati relativi all'ultimo rapporto sullo Stato delle madri, presentato alcuni giorni fa. Dai dati si evince che la Somalia è il posto peggiore dove vivere per una mamma e per i suoi figli, mentre la Norvegia si piazza al primo posto.

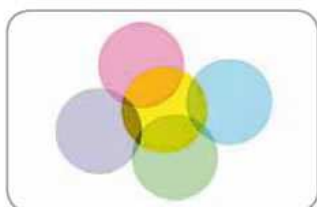
Alla fiera

Nei padiglioni collettivi il cibo da tutto il mondo

Il riso è protagonista di uno dei sei cluster alimentari di Expo. Si tratta di padiglioni collettivi dedicati ai Paesi del mondo che hanno in comune una caratteristica agricola, geografica o alimentare. Gli altri temi sono caffè, cacao e cioccolato, cereali e tuberi, frutta e legumi, spezie. Il cluster del riso ha come slogan «Abbondanza e sicurezza»: è strutturato da edifici coperti di specchi che ricordano il cielo riflesso nell'acqua e una serie di risaie a terra. All'interno vengono narrate leggende, miti, storie e informazioni sul mondo risicolo. Fanno parte del cluster Bangladesh, Cambogia, Sierra Leone, Myanmar, Repubblica democratica popolare Laos, e padiglione Basmati. Il Vercellese, tramite l'Ente nazionale risi, è presente nel padiglione Federalimentare «Cibus è Italia»: qui una serie di pannelli informativi e touch screen descrivono la produzione locale, il mare a quadretti e le aziende. Una sezione è dedicata agli eventi a Vercelli: dalle iniziative in Arca alla Fattoria in città. [R.MAG.]

(Oltre) Expo: l'agenda di domani

FINO AL 31 OTTOBRE VI SEGNEREMO GLI EVENTI PIÙ INTERESSANTI DEL GIORNO DOPO QUATTRO APPUNTAMENTI SELEZIONATI DA MI-TOMORROW DENTRO E FUORI DAL SITO



LABORATORIO EXPO

All'interno della cornice del *Festival Docucity – Documentare la città*, organizzato dall'Università degli Studi di Milano, nasce il progetto *Laboratorio Expo*, voluto da Fondazione Giangiacomo Feltrinelli e da Expo Milano 2015: il workshop dal titolo *I cinque sensi di Milano: emozioni urbane di una città in attesa di Expo* vuole raccontare Milano nel periodo dell'Esposizione Universale attraverso mappature, video, fotografia e arti visive.

DOVE E QUANDO

Domani, alle 10.00
Fondazione Giangiacomo Feltrinelli
Via Romagnosi, 3



MOSTRA FOTOGRAFICA

Nella mostra *Ritratti di Milano. Ricomponendo l'immaginario* il fotografo Andrea Rovati tratta l'identità della città proponendo una composizione di architetture e di una serie di ritratti dove il cibo diventa elemento ironico e giocoso di relazione con la persona. I cibi rappresentati sono indicati come protettivi per la salute da SmartFood, progetto di ricerca in Scienza della Nutrizione dell'Istituto Europeo di Oncologia/Centro Cardiologico Monzino.

DOVE E QUANDO

Domani, alle 12.00
La porta di Milano
Terminal 1, Aeroporto Milano Malpensa



EVENTI AL CIOCCOLATO

Eurochocolate, presenta *Se uno scrittore e uno chef s'incontrano*, evento in cui scrittori e chef porteranno la propria testimonianza nell'ambito del format *Cocoa and Chocolate Experience*; inoltre, ci sarà 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.

DOVE E QUANDO

Domani, alle 12.00
Cluster Cacao e Cioccolato - Expo 2015
Rho (MI)



CIBO E DESIGN

Creativi e aziende milanesi non hanno mai spento le luci dopo il Salone del Mobile. E così per Expo 2015 arriva l'iniziativa *Design Meets Food. Milano Meets the World*, un viaggio nelle location più suggestive della città, per immergersi in un dialogo tra i protagonisti dell'arredamento italiano, da Ron Gilad ad Andrea Rosso, e quelli dell'alta cucina del nostro Paese, da Andrea Berton a Davide Oldani. Primo appuntamento domani con Rossella Pugliatti che incontrerà lo chef Paolo Reina.

DOVE E QUANDO

Domani, alle 18.30
Showroom Giorgetti
Via Gabrio Serbelloni, 14

L'Expo di Milano parla sempre più gualdese con le sue eccellenze produttive oltre che artistiche

Ceramiche Tagina veste gli stand della Perugina e anche della Cina

► **GUALDO TADINO**

Non solo Matteo da Gualdo e Paolo Rubboli a rappresentare la città ad Expo. Infatti anche la Tagina Ceramiche d'Arte, azienda Umbra che dal 1973 si fa testimone della cura e della sartorialità tipiche del Made in Italy, è presente a Milano scelta da importanti espositori di Expo 2015 come partner di fiducia dei propri padiglioni.

L'intervento di Tagina è evidente nel Cluster Cacao e Cioccolato, ed in particolare negli stand di Perugina, Lindt e Icam, dove l'azienda ha tradotto in materia l'immagine popolare dei brand. Grandi piastrelle quadrate sulle quali sono ricreati i cartigli d'amore tipici del Bacio Perugina, le stelline blu della carta con cui è avvolto o l'effigie del grifone o, ancora, le piastrelle con impresso la parola "cioccolato" in tutte le lingue del mondo sono l'esatta dimostrazione della ricerca e della sperimentazione condotta dal laboratorio Tagina, un "Atelier" in grado di sviluppare e produrre il più adeguato vestito ceramico per qualsiasi progetto.

"Per alcuni mesi il nostro team di Atelier Tagina si è interamente dedicato allo studio



di pavimentazioni, pareti d'arredo e rivestimenti personalizzati: in questo caso il termine customizzazione potrebbe sembrare quasi riduttivo visto che abbiamo realizzato un numero di prototipi davvero sorprendente" - commenta Loris Cardoni, designer di Tagina Ceramiche d'Arte "Il nostro laboratorio interno, attento all'innovazione, è infatti in grado di fornire prodotti personalizzati che rispondono alle esigenze dei professionisti attraverso un processo coordinato che com-

bina artigianalità e industria e valuta le migliori soluzioni per trasformare la ceramica in un racconto".

Il racconto continua anche all'interno del China Corporate United Pavillon, padiglione che con il suo concept "Seeds of China" affronta vari temi spaziando dall'origine della vita al tema della nutrizione. I visitatori che ne percorreranno i diversi ambienti potranno ammirare la parete decorata con gli speciali manufatti ceramici "Dot to Dot" realizzati sui colori istituzio-

nali del committente fino ad arrivare alla terrazza del padiglione, dove un'isola a forma di seme è interamente rivestita con il materiale Tagina; sempre di Tagina, infine, sono i rivestimenti dei bagni della zona Vip del padiglione, che contiene un'esposizione sviluppata su 4.590 mq.

Tagina Ceramiche d'arte si distingue perché in grado di coniugare le tecniche più moderne di produzione industriale con l'eredità proveniente dalla tradizione ceramica e dalla cultura artigiana di cui proprio Gualdo Tadino, città nella quale l'azienda viene fondata nel 1973, è ricca.

La combinazione di impianti produttivi tecnologicamente all'avanguardia, la competenza e il know-how, uniti ad un laboratorio di ricerca unico nel suo genere interno all'azienda, consentono a Tagina di proporsi al mercato nazionale e internazionale della ceramica con altissimi standard qualitativi e con prodotti facilmente innovativi e differenziati dal resto delle proposte del settore. Importante ambito è quello del Contract, che Tagina riesce a coprire con una proposta, customizzata. Insomma Gualdo Tadino è a Milano in forze. ◀

DOMANI A **EXPO**

DENTRO EXPO. Dalle 10,30 alle 18,30, presso l'Expo Conference centre, Conferenza internazionale sulla dieta mediterranea, con i rappresentanti di Cnr, Ciheam Bari, Cra, Enea, Forum on Mediterranean Food Cultures e il ministro alle politiche agricole, Maurizio Martina.

DENTRO EXPO. Dalle 18 alle 19, presso il teatro del Cluster Cacao e cioccolato, il ciclo d'incontri «Chocoa: seeds of creativity» dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si esibirà Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica.

FUORI EXPO. Alle ore 19, presso il Velodromo Vigorelli di via Arona 19 a Milano, nell'ambito del palinsesto Expo in città, «Bicycle Film Festival», festival internazionale di proiezioni per un'immersione completa nel mondo delle due ruote attraverso il cinema. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

FUORI EXPO. Alle ore 19, negli spazi del laboratorio creativo di via Savona 52 a Milano, nell'ambito degli eventi Fuori Expo della Confederazione nazionale artigiani, presentazione del libro di Massimo Gelati Aceto balsamico con le ricette dei grandi chef, un volume che racconta la storia e i segreti dell'aceto balsamico Igp di Modena.

FUORI EXPO. Alle ore 20, presso il Forum austriaco di cultura di piazza Liberty 8 a Milano, spettacolo di danza Silk contrasts - Feeding the planet with contrasts,

ispirato al tema dell'Expo. Danza la ballerina Silke Grabinger, accompagnata dal violinista Martin Walch. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Dai kebab di cioccolato al toast dolce Così il mondo prende i turisti per la gola

Non solo gelati

M. BAR.

■ ■ ■ Dolci, dolci a volontà. È questo il piatto preferito dai visitatori di Expo 2015. Dai semplici gelati, alle granite fatte di frutta fresca e dolcissime, passando per le crepe alla Nutella e i kebab di cioccolato "che vanno a ruba". In una Esposizione Universale in cui il tema è Nutrire il Pianeta sembra esserci già una certezza: nel futuro, i dolci, non mancheranno e anzi saranno tra le pietanze più richieste e ambite. A esserne un esempio è la grande quantità di punti ristoro che prevedono un'ampia offerta di piatti zuccherini. E mentre il cluster del Cacao è ormai stato rinominato dalle scolaresche "il paradiso del cioccolato" grazie alla varia offerta di tavolette, waffles ricoperti di cioccolato fuso (anche rosa e verde, grazie a degli speciali coloranti naturali) e soprattutto per merito della fabbrica del cioccolato della Lindt in cui tuffare le mani nelle vasche di Lindor disponibili in tantissime varianti, i dolci dei paesi da tutto il mondo rimangono tra le curiosità a cui i turisti non riescono a dire di no.

Partendo dall'inizio del Decumano, l'appuntamento è subito al punto ristoro Algida dove ogni giorno vengono venduti migliaia di gelati. Dai Magnum rosa e neri, edizione speciale di questa estate 2015, fino ai richiestissimi caffè zero, granite al gusto di espresso, cappuccino, mocaccino che, come ci spiegano alcuni dei volontari «aiutano a sopportare il caldo soffocante di questi giorni». Sempre in tema gelati, nel padiglione Thailandia, la tappa d'obbligo è del piccolo shop che ricorda un vero supermarket. Qui, oltre alle bevande dolcissime come il succo al mango, il più richiesto è il gelato al cocco. Morbidissimo, dolcissimo e soprattutto economico: la maxi coppa, costa 4 euro.

Per chi invece non vuole far a meno del cioccolato ma lo vuole declinare o meglio, accompagnare, a un piatto più tipico, i mini pancakes venduti in un food truck all'ingresso del padiglione Olanda sono la scelta giusta. Cinque euro per otto pezzi ricoperti di Nutella e zucchero a velo. Gusti classici, come i gelati di Grom, si incontrano a dolci ormai sdoganati anche in Italia e apprezzatissimi, come i cookies in vendita nei food truck del padiglione America o i dolcetti marocchini, in vendita sia singoli e da consumare al momento accompagnati da un bicchiere di tè alla menta o in una scato-

letta regalo, da consumare nella tranquillità della propria casa. Imperdibile, ma solo per i buongustai, il toast dolce (4 euro) proposto da Cir Food e preparato nel ristorante Let's toast: una fetta di pane bianco morbido ricoperta di cioccolato, fragole e nocchie croccanti. E per chi non vuole mettere mano al portafogli, nessun problema: nel padiglione Russia, ogni giorno e a intervalli regolari, si possono gustare le torte e i dolcetti tipici dello stato. Gratis.



Le mini crepes olandesi imbottite di Nutella

DOMANI A EXPO (E DINTORNI)

CONFERENCE CENTER

Dalle 10,30 alle 18,30, presso l'Expo Conference centre, Conferenza internazionale sulla Dieta Mediterranea, con i rappresentanti di Cnr, Ciheam Bari, Cre, Enea, Forum on Mediterranean Food Cultures e il ministro alle Politiche Agricole, Maurizio Martina.

CLUSTER CACAO

Dalle 18,00 alle 19, presso il teatro del Cluster Cacao e cioccolato, il ciclo d'incontri «Chocoa: seeds of creativity» dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si esibirà Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica.

VIGORELLI

Alle ore 19, presso il Velodromo Vigorelli di via Arona 19 a Milano, nell'ambito del palinsesto Expo in città, è in calendario «Bicycle Film Festival», festival internazionale di proiezioni per un'immersione completa nel mondo delle due ruote attraverso il cinema. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

ARTIGIANI

Alle ore 19, negli spazi del laboratorio creativo di via Savona 52 a Milano, nell'ambito degli eventi Fuori Expo della Confederazione nazionale degli Artigiani, è in cartellone la presentazione del libro di Massimo Gelati dal titolo «Aceto balsamico con le ricette dei grandi chef», un volume che racconta la

storia e i segreti dell'aceto balsamico Igp di Modena. A seguire prevista la degustazione di prodotti tipici e specialità all'aceto balsamico.

IL PARTICOLARE**APP DEL CLUSTER
DEL CIOCCOLATO****► PERUGIA**

C'è anche l'Umbria tra le nove regioni promotrici di "Paesaggi come metafora del futuro", l'iniziativa organizzata dalla conferenza delle Regioni e Province autonome in programma sabato 16 maggio ad Expo Milano 2015, a partire dalle 14 nell'auditorium - Padiglione Unione europea. Obiettivo dell'evento, di cui sono partner anche Toscana, come Regione capofila, Emilia Romagna, Lazio, Puglia, Abruzzo, Piemonte, Sardegna e Provincia Autonoma di Trento, è di presentare il complesso di azioni e provvedimenti sviluppati in questi anni per la salvaguardia e la valorizzazione del paesaggio. L'incontro si articolerà su tre "focus" tematici: "Nutrire la città: territorio periurbano come territorio agricolo", "Vigneti e paesaggio, alla ricerca di una coevoluzione sostenibile" e "Riattivare i paesaggi rurali marginali come scelta strategica". "Umbria: un patto con il paesaggio" è il contributo che la Regione Umbria darà nell'ambito del terzo "focus". Ulteriori informazioni sull'iniziativa sono reperibili nei portali istituzionali regionali: UmbriaPaesaggio (www.umbriapaesaggio.regione.umbria.it) e UmbriaGeo (www.umbriageo.regione.umbria.it). Sempre sul fronte Expo il centro servizi camerale "Galeazzo Alessi", l'antica borsa merci di Perugia, da oggi diventa la sede di Unica, Umbria per Expo 2015.

E intanto è arrivata l'App evento ufficiale del cluster cacao e cioccolato! Realizzata da Iquii, società specializzata nello sviluppo di strategie digitali e applicazioni mobile/wearable, l'App permette di consultare in tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster. Grazie ad una piattaforma social, sviluppata ad hoc, gli utenti possono postare e condividere foto, commenti e contenuti fra loro, oltre che su Facebook e Twitter. ◀

APRE I BATTENTI LO SPAZIO PER EVENTI DEDICATI ALL'EXPO

L'iniziativa Al centro servizi Galeazzo Alessi inaugurata la location a disposizione del territorio

Enrico Agamennone

► MILANO

L'Umbria punta molto sull'Expo di Milano. È un'occasione importante per valorizzare e promuovere il territorio attraverso un palcoscenico internazionale. Un territorio fatto di persone, imprese ed eccellenze che si dimostrano da sempre dotate di grandi capacità. Unire le forze e collaborare, potrebbe dare la spinta necessaria per un'ulteriore crescita delle realtà produttive della nostra regione. Grazie al lavoro della Camera di commercio di Perugia è stato inaugurato ieri lo spazio "Unica, Umbria per Expo 2015" presso il centro servizi camerali Galeazzo Alessi, in via Mazzini, nel pieno centro storico del capoluogo. Uno spazio, messo a disposizione del territorio, delle istituzioni e degli imprenditori interessati, dove creare il giusto clima di collaborazione, necessario per presentare al meglio specificità, eccellenze, offerte turistiche e realtà imprenditoriali. Un luogo, quindi, dove incontrarsi per promuovere progetti e percorsi di collaborazione, ma anche per ospitare delegazioni

estere che, passando dall'esposizione internazionale, attraverseranno le regioni italiane incontrando gli imprenditori locali. "Il centro servizi deve essere a disposizione di tutta la regione - sostiene Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di commercio - non solo per l'agroalimentare ma per qualunque altro tema da affrontare". "È un luogo che è stato allestito grazie al lavoro di artigiani e imprenditori che lo hanno reso assolutamente rappresentativo della bellezza dell'Umbria, il posto giusto dove sviluppare importanti progetti".

Tanti i rappresentanti delle istituzioni presenti all'inaugurazione, tra cui il prefetto Antonella De Miro che ha elogiato l'iniziativa in grado di "promuovere un territorio splendido, ricco di storia e di arte che ha fatto dell'economia e dell'imprenditorialità, in particolare quella agroalimentare e tessile, un'eccellenza". Anche il sindaco di Perugia, Andrea Romizi, ha espresso grande soddisfazione e riconoscenza per lo spazio messo a disposizione. "Gli umbri e in particolare i perugini, sono da sempre per-

sone abili e tenaci, l'unico difetto può essere, alle volte, un eccessivo individualismo. È importante avere aziende ec-

cellenti, ma solo lavorando insieme è possibile raggiungere grandi obiettivi. Questo spazio e la forte rappresentanza che la nostra città ha portato a Milano sono una grande opportunità da cogliere, per mostrare i tanti prodotti d'eccellenza che la nostra regione e la nostra città hanno da offrire". Uno spazio che non sarà soltanto fisico, ma anche virtuale. Unica Umbria per Expo 2015 sarà online per fornire approfondimenti a chi vuole conoscere aziende, ricchezze culturali ed eventi. Uno strumento di ultima generazione per internazionalizzare aziende e contenuti tramite web, social network e un app in grado di fornire percorsi personalizzati attraverso manifestazioni, monumenti e imprese. Anche Eugenio Guarducci, patron di Eurochocolate è intervenuto all'inaugurazione in videoconferenza da Milano, testimoniando il grande successo, l'euforia e l'entusiasmo che stanno caratterizzando l'Expo, in particolare il cluster del Cacao dove Perugia è

ben rappresentata.



Reti sospese, alveari e cioccolato Giochi e delizie da non perdere

Come arrivare, dove trovare i passeggini e cosa visitare per far divertire i più piccoli
La guida che ottimizza i tempi

■■■ MARIANNA BAROLI

■■■ Vivere una giornata a Expo con i propri figli può diventare un'impresa quasi titanica. Il segreto per sopravvivere? Organizzare ogni istante della propria giornata in modo da non perdere tempo prezioso in fila per padiglioni che per i più piccoli risulterebbero noiosi o in attesa di spettacoli che potrebbero non iniziare mai. Innanzitutto è bene prendere coscienza del fatto che, a Expo, si cammina. E anche tanto. Il primo passo per una visita più comoda è arrivare all'**ingresso Ovest di Triulza**. Qui, poco prima dei metal detector, ci sono le Welcome Area per i più firmate Chicco. All'interno è possibile (previa prenotazione attraverso l'applicazione prr smartphone di Chicco) ottenere **passeggini di cortesia gratuiti**. Un piccolo ma essenziale dettaglio, messo a disposizione dei genitori per consentire loro di muoversi liberamente, senza dover portare il passeggino da casa. E una vera e propria salvezza per i bambini che potranno così riposare quando stanchi di camminare, e non dovranno rinunciare al sonnellino di rito. All'interno della welcome area, poi, Chicco regala ai più piccini un kit contenente una mappa cartacea e digitale dei servizi family friendly del sito Expo unitamente a prodotti utili come, ad esempio, le salviettine detergenti. Una volta sbrigata questa piccola ma essenziale tappa, potrete iniziare il vostro tour alla scoperta di Expo.

Il primo punto da noi consigliato e

da inserire tra gli imperdibili, sicuramente, è il **padiglione del Brasile**. Situato immediatamente all'ingresso del Decumano dal lato Ovest, con la sua rete elastica sospesa sopra coltivazioni, piante e frutti, offre un divertente momento per tutta la famiglia. Provate a sfidare l'elastico e a correre, senza saltellare, sulla corda. Un'esperienza sicura, certo, ma ad alto livello di divertimento. Il lato negativo? Essendo uno dei padiglioni preferiti dai bambini e, quindi, dalle scolaresche, potreste trovare un pochettino di coda all'ingresso.

Procedendo dritti sul Decumano, superando i cluster del Riso e del Cacao, ci si trova una piccola fabbrica tutta blu. È la casa della **Lindt**, un luogo in cui il profumo del cioccolato stuzzica il palato fino a rendersi completamente irresistibile. «Tanti vorrebbero inserire le mani nella nostra macchina del cioccolato» ci raccontano i maestri cioccolatieri che ogni giorno preparano centinaia di cioccolatini dal cuore morbido. La degustazione, gratuita, avviene molteplici volte durante la giornata. Ma la vera meraviglia è il piccolo shop all'uscita della fabbrica. Qui, le mani nelle vasche di Lindor a ogni gusto potrete inserirle senza paura di essere sgridati.

Ancora un po' più in là, all'interno del **padiglione ad alveare della Gran Bretagna**, giocate a scoprire le apine virtuali nascoste all'interno delle pareti del grande labirinto. Salite poi nella grande struttura di metallo e guardate, dall'interno del grande al-

veare, la gente che passeggia all'interno del Decumano. A questo punto, avrete già camminato moltissimo.

Un riposino, dunque, è d'obbligo. La scelta giusta è recarsi al **Children Park**, un'area di gioco dedicata ai bambini dai 4 ai 10 anni, costruita alle spalle del padiglione Cina. Qui i più piccoli potranno perdersi tra campane aromatiche in cui potranno divertirsi come pazzi a riconoscere gli odori delle piante e dei fiori, oppure immergersi in una grossa nuvola di gocce, un gioco utile e che fa riflettere sull'importanza dell'acqua per tutti gli esseri viventi del pianeta.

Spingetevi poi fino a Piazza Italia, il cuore di Expo 2015. A pochi passi da qui potrete vedere il **padiglione della Svizzera** svettare verso il cielo con le sue quattro torri. Ogni giorno davanti all'ingresso i simpatici personaggi simboli del padiglione, una mela, una goccia d'acqua, un chicco di caffè e una saliera, saranno disponibili per foto ricordo con grandi e piccini. La giornata sta per finire e come concludere nel migliore dei modi se non facendo un salto nello **spazio Kinder** di Expo, un'area gioco in cui cioccolato e sport si uniscono nel connubio perfetto tra salute e divertimento.

La parata di Foody

Ogni giorno, alle 11.30 e alle 16, la mascotte di Expo con altri amici (personaggi in costume di frutta e ortaggi) fa una breve parata a suon di musica lungo il Decumano, la via principale attraverso cui si sviluppa il sito espositivo



I passeggini

La Welcome Area Chicco (posizionata prima dei tornelli di Triulza) offre passeggini di cortesia gratuiti. Il servizio richiede la prenotazione e registrazione tramite l'app di Chicco e il blocco di una caparra attraverso carta di credito



P&G/L



I prezzi dei biglietti

1 adulto e 1 bambino

49,50 euro

2 adulti e 1 bambino

84,50 euro

1 adulto e 2 bambini

64 euro

2 adulti e 2 bambini

99 euro

P&G/L

Cacao e Cioccolato col Gabon

DOMANI C'È L'INAUGURAZIONE. TUTTI GLI EVENTI

(C.Prad.) È un palinsesto tutto da gustare quello messo a punto da Eurochocolate per il Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, centro degli eventi che si susseguono ininterrottamente nel padiglione dedicato al cibo degli dei. Da oggi al 21 maggio, i visitatori potranno scegliere fra tanti appuntamenti in calendario, anche se l'atteso *special event* della settimana vedrà come protagonista il Gabon che domani, dalle 10.00 alle 11.30, inaugurerà il proprio padiglione. Per l'occasione, intervengono il commissario generale, Nina Alina Abouna e il ministro gabonese dell'Economia, Régis Immongault. Pacari, con il suo pregiato cioccolato, sarà protagonista dei *Chocoa Lab* in programma dalle 11.00 alle 12.00 di mercoledì 20 e giovedì 21. Nel corso della settimana, la coinvolgente formula della *Chocoa Experience*



vedrà susseguirsi 8 appuntamenti. Saranno appositamente dedicate alle scuole le iniziative firmate Icam in programma lunedì 18 e giovedì 21 dalle 12.00 alle 13.00. Mercoledì 20, nella stessa fascia oraria, l'appuntamento sarà firmato da Otto Chocolates in collaborazione con Fairtrade Italia. Dalle 17.00 alle 18.00, lunedì, martedì e giovedì, i riflettori si accenderanno su Icam Linea Professionale. Il primo appuntamento avrà come protagonista il maestro pasticciere e cioccolatiere

Andrea Galli, il secondo appuntamento vedrà in scena Tiziana Iseppi, il terzo incontro sarà a cura di Stefano Collomb. Mercoledì 20, dalle 17.00 alle 18.00, tornerà l'appuntamento con *Se uno scrittore e uno chef s'incontrano*. Il giornalista e scrittore Roberto Barbolini presenterà *Sade in drogheria*. *Racconti perversi* e incontrerà lo chef Federico Preti. A seguire, CHOCODoReMi con Antonio Disabato alla fisarmonica che allietterà il pubblico con le canzoni popolari del Piemonte.

ICAM, SEI MESI ALLA
 SCOPERTA DEL CACAO CON
 SLOW FOOD E IL PIME

DENTROEXPO

Icam, incontri, degustazioni e laboratori alla scoperta del cacao con Slow Food e il PIME

FOCUS SULLA NUOVA LINEA DI CIOCCOLATO VANINI

Icam, storica azienda cioccolatiera di Lecco, presenta il suo programma di appuntamenti all'interno di **Expo 2015**. Nel corso dei sei mesi dell'esposizione universale, all'interno del **Cluster Cacao e Cioccolato**, di cui **Eurochocolate** è official content provider del cluster, si svolgeranno incontri e degustazioni con il coinvolgimento di partner come **Slow Food**, pasticceri di fama nazionale e internazionale e rappresentanti delle cooperative di produzione del cacao da tutto il mondo. **Vanini**, la nuova linea Icam di cioccolato premium realizzato con il migliore cacao proveniente da piantagioni altamente selezionate, sarà protagonista degli incontri-degustazione guidati dai docenti dei Master of Food di Slow Food: 12 appuntamenti, in inglese e italiano, dal 22 maggio al 23 ottobre presso l'**Eurochocolate Roof Garden**, nel corso dei quali il cioccolato Vanini sarà abbinato ad alcuni prodotti selezionati da Slow Food: distillati, vino, birra e tisane. Il Roof Garden sarà anche sede di appuntamenti di degustazione patrocinata da **Caffè Milani** che metterà a disposizione le più pregiate e aromatiche miscele di caffè abbinate al cioccolato Vanini. All'interno del padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, nell'apposita working station si esibiranno circa 65 professionisti della cioccolateria e pasticceria, italiani e stranieri,

che utilizzeranno i prodotti di Icam Linea Professionale. Gli appuntamenti sono previsti da inizio maggio fino al 14 ottobre. Icam ospiterà le delegazioni di coltivatori di cacao provenienti dai Paesi da cui l'azienda acquista la materia prima, tra cui Perù, Repubblica Dominicana e Uganda. Il 26 maggio sarà organizzato il primo appuntamento sul tema della biodiversità in America Latina e nello specifico in Perù con la cooperativa **Aprocam** e Fondazione Slow Food. Icam, infine, aprirà le porte alle scuole con due progetti dedicati, con l'obiettivo di far scoprire a ragazzi e bambini la filiera che trasforma il cacao in cioccolato. I sei incontri si svolgeranno presso il Teatro del cluster del Cacao e del Cioccolato e per le scuole ci saranno laboratori organizzati in collaborazione con il **PIME** (Pontificio Istituto Missioni Estere). Per approfondimenti è possibile visitare i siti web: cocoachocolatecluster.org; icamcioccolato.com; icamprofessionale.it; vaninicioccolato.com.



ICAM protagonista nel Cluster Cacao e Cioccolato

ICAM, storica azienda cioccolatiera di Lecco, presenta il suo programma di appuntamenti all'interno di Expo 2015, dedicati a tutti gli appassionati di cacao e cioccolato. Nel corso dei sei mesi dell'esposizione universale, all'interno del Cluster Cacao e Cioccolato – di cui Eurochocolate è Official Content Provider del Cluster – si svolgeranno incontri e degustazioni che vedranno il coinvolgimento di importanti partner come Slow Food, pasticceri di fama nazionale ed internazionale e rappresentanti delle cooperative di produzione del cacao provenienti da tutto il mondo. Vanini, la nuova linea Icam di cioccolato premium realizzato con il migliore cacao proveniente da piantagioni altamente selezionate, sarà protagonista degli incontri-degustazione guidati dai docenti dei Master of Food di Slow Food. Sono previsti 12 appuntamenti, in inglese e italiano, nel corso dei quali il cioccolato Vanini sarà abbinato ad alcuni prodotti selezionati da Slow Food: distillati, vino, birra e tisane. Il Roof



Garden sarà anche sede di gustosi appuntamenti di degustazione patrocinata da Caffè Milani che metterà a disposizione le più pregiate ed aromatiche miscele di caffè per esaltare e apprezzare le note aromatiche del cioccolato Vanini.



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

PERIODICI

SPECIALE **EXPO 2015**



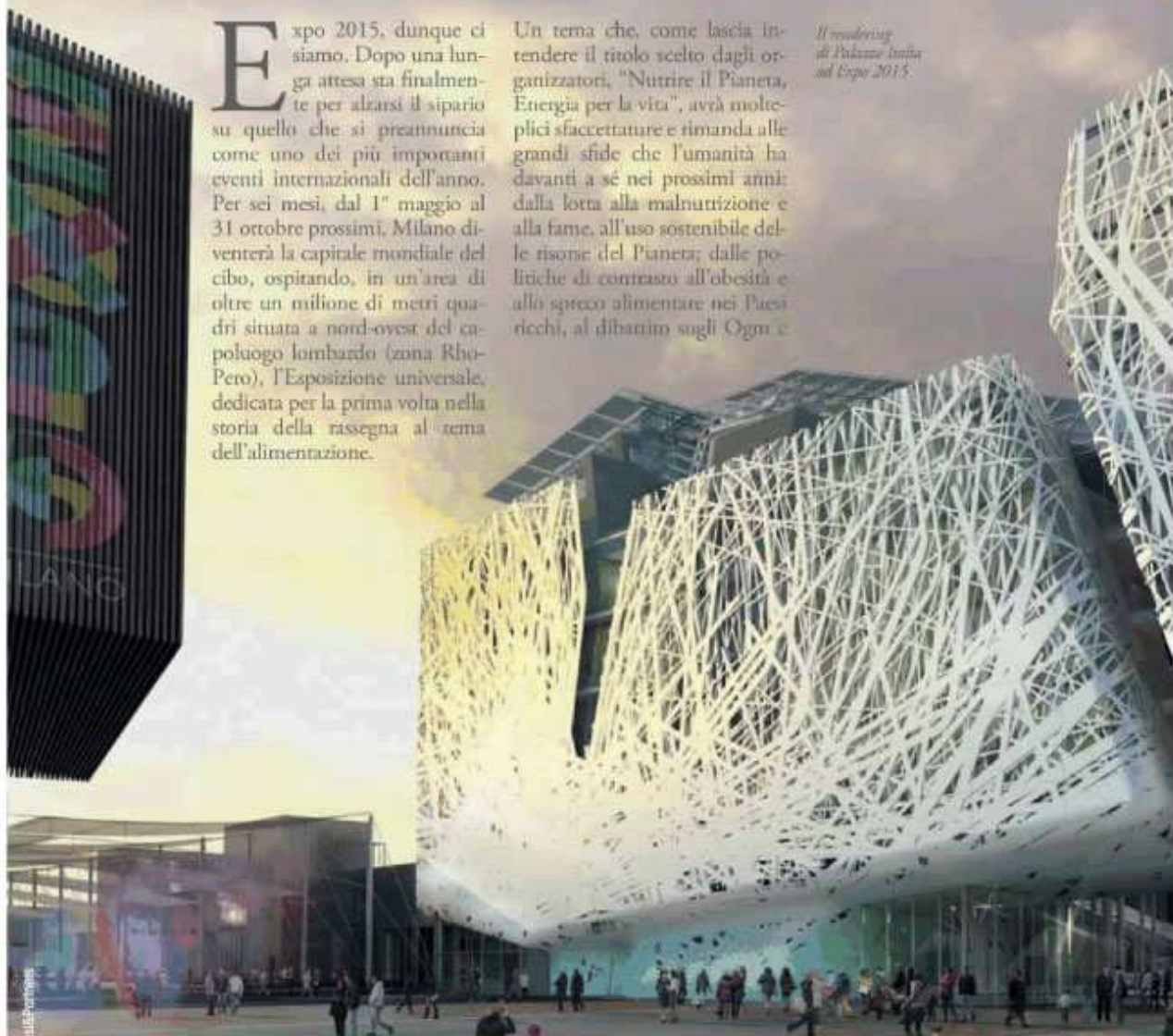
La sfida del cibo *sostenibile e per tutti*

Al via il grande appuntamento. "Nutrire il Pianeta, energia per la vita" il filo conduttore di sei mesi di incontri, iniziative, progetti. Oltre 140 i Paesi partecipanti

Expo 2015, dunque ci siamo. Dopo una lunga attesa sta finalmente per alzarsi il sipario su quello che si preannuncia come uno dei più importanti eventi internazionali dell'anno. Per sei mesi, dal 1° maggio al 31 ottobre prossimi, Milano diventerà la capitale mondiale del cibo, ospitando, in un'area di oltre un milione di metri quadri situata a nord-ovest del capoluogo lombardo (zona Rho-Pero), l'Esposizione universale, dedicata per la prima volta nella storia della rassegna al tema dell'alimentazione.

Un tema che, come lascia intendere il titolo scelto dagli organizzatori, "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita", avrà molteplici sfaccettature e rimanda alle grandi sfide che l'umanità ha davanti a sé nei prossimi anni: dalla lotta alla malnutrizione e alla fame, all'uso sostenibile delle risorse del Pianeta; dalle politiche di contrasto all'obesità e allo spreco alimentare nei Paesi ricchi, al dibattito sugli Ogm e

Il rendering di Palazzo Italia ad Expo 2015.





IL PRESIDENTE MATTARELLA: «UNA SFIDA CHE NON PUÒ ANDARE DELUSA»

Sarà presentata il prossimo 28 aprile, alla vigilia dell'inaugurazione ufficiale dell'Expo, la prima versione della Carta di Milano, il manifesto di impegni e priorità per il diritto al cibo e contro gli sprechi su cui ha lavorato negli ultimi mesi Laboratorio Expo, il think tank internazionale di oltre 600 esperti, riuniti in 42 tavoli tematici, coordinati da Salvatore Veca.

Da Milano deve partire un segnale di riscossa rivolta a tutto il Paese. «Una sfida che non può andare delusa», è l'esortazione del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, a conclusione di Italia 2015, tappa di avvicinamento all'evento milanese, in scena a fine marzo a Firenze. Anche per il presidente del Consiglio, Matteo Renzi, l'Expo «è una grande occasione di rilancio per il Paese».

La Carta, come ha sottolineato il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, è la vera "eredità morale" che l'Esposizione universale vuole lasciare al mondo e sarà consegnata il prossimo 16 ottobre al segretario generale delle Nazioni Unite, Ban Ki-moon, in occasione della sua visita a Milano.

Papa Francesco, ricordando le parole pronunciate dal suo predecessore Giovanni Paolo II, ha parlato di "paradosso dell'abbondanza": «C'è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre lo spreco, il consumo eccessivo e l'uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi».

In alto, un'immagine di Cucina Virtuale, lo spazio dedicato alla società civile

sulle nuove tecnologie per garantire a una popolazione mondiale che cresce senza sosta cibo sufficiente per tutti.

Sarà proprio il confronto su questi temi il filo conduttore di Expo, che vedrà la partecipazione di 145 Paesi, un record, in rappresentanza del 94% della popolazione mondiale, con 20 milioni di visitatori attesi, il 30% dall'estero, come ha ricor-

dato il commissario unico Giuseppe Sala. Se parliamo invece dell'impegno finanziario per far sorgere la cittadella del cibo, gli investimenti pubblici sono ammontati a circa 1,3 miliardi di euro, di cui 833 milioni stanziati dallo Stato e i restanti 467 da Regione Lombardia, Provincia, Comune di Milano e locale Camera di commercio. Il tutto – stando alle stime – dovrebbe

generare un giro d'affari di miliardi di euro.

La Carta di Milano

Grandi numeri a parte, c'è un ben più ambizioso traguardo che l'Italia si è proposta di raggiungere al termine della maxi-kermesse: il decollo della cosiddetta Carta di Milano, un documento di impegni condivisi dal maggior numero di Paesi per promuovere una nuova cultura della produzione e del consumo alimentare all'insegna della sostenibilità. Tuttavia va da sé che l'Expo milanese ha un'inevitabile valenza di carattere produttivo-commerciale, con tutti i Paesi e le imprese partecipanti impegnati a mostrare il meglio delle proprie specialità e delle tecnologie più avanzate.

E sotto questo profilo l'Italia e in particolare l'Emilia-Romagna, regione europea leader nel campo dei prodotti Dop e Igp, hanno tutte le carte in regola per ben figurare. Vediamo allora in sintesi com'è strutturato il sito espositivo milanese e cosa si potrà vedere visitando i padiglioni.

Un giro virtuale tra i padiglioni

Il nostro viaggio virtuale all'interno della cittadella di Expo, la cui planimetria ricorda vagamente la forma di un pesce (piantina e relativa legenda alle pagine VIII-IX), non può che partire da Piazza Italia, che sorge all'incrocio tra il decumano e il cardo, i due viali che attraversano l'intera area: il primo di circa 1,5 Km, disposto lungo l'asse est-ovest e il secondo, più corto (350 metri), in direzione sud-nord. Piazza Italia sarà il cuore di Expo. È collocata al centro dell'omonimo padiglione dove si dispiega la nostra presenza alla rassegna mondiale.

Padiglione Italia è composto da un edificio principale – Palazzo Italia, quartier generale del Governo – e da una serie di spazi espositivi lungo il cardo, le cui architetture ricordano un tipico borgo italiano, con piazzette, terrazze e portici. Queste strutture ospiteranno mostre sulle eccellenze e le filiere del *made in Italy* e altre iniziative per dare visibilità alle identità territoriali e delle singole regioni.

Palazzo Italia, un edificio di quattro piani dal design ultramoderno realizzato con materiali innovativi, è l'unica costruzione destinata a rimanere anche dopo Expo. I quattro piani del palazzo saranno allestiti con opere d'arte e installazioni che rappresentano idealmente altrettanti punti di forza del Belpaese: la potenza del "sapere fare", della "bellezza", del "limite" e del "futuro".

All'estremità nord del cardo, vicino a Palazzo Italia, troviamo Lake Arena, specchio d'acqua al cui centro si erge l'Albero della Vita, una grande struttura in legno e acciaio alta 37 metri a metà tra monumento, scultura e installazione per giochi e spettacoli pirotecnici che è il simbolo stesso dell'Expo. Sul lato opposto, all'estremità sud dell'area espositiva, l'Open Air Theater,

che ospiterà i più importanti eventi all'aperto come concerti e cerimonie.

Le aree tematiche

Quattro le aree tematiche che si snodano attraverso percorsi didattici e multimediali. C'è il Padiglione Zero, la porta d'ingresso a Expo, che racconta la storia dell'uomo sulla Terra attraverso il suo rapporto con il cibo; il Future Food District, che mostrerà ai visitatori come la tecnologia cambierà le modalità di produzione, distribuzione, acquisto e consumo del cibo; il Children Park, dedicato ai bambini; il Parco della biodiversità e del biologico, realizzato in partnership con Bologna Fiere e Sana. Milano città, alla Triennale, ospiterà invece Arts & Foods, quinta area tematica, una mostra che racconta l'evoluzione del rapporto tra arte e cibo nei secoli.

A Expo 2015 i Paesi presenti con un proprio padiglione sono 53, record assoluto della manifestazione. I padiglioni sono disposti su due lati del decumano e al loro interno ogni Paese svilupperà un proprio progetto espositivo, con mostre, eventi e ovviamente, ristorazione. Gli altri Paesi, invece,

UN MONDO DI CONTRADDIZIONI

- Circa **805 milioni** di persone nel mondo soffrono ogni giorno la fame, mentre **1,5 miliardi** sono obese.
- **36 milioni** di individui ogni anno muoiono per mancanza di cibo, mentre **29 milioni** per malattie dovute all'eccesso di cibo.
- Ogni anno nel mondo sono sprecate **1,3 miliardi di tonnellate** di alimenti, 4 volte la quantità necessaria a nutrire gli **805 milioni di persone** malnutrite.
- La domanda globale di biocarburanti arriverà a **172 miliardi di litri** nel 2020, richiedendo la conversione di **40 milioni di ettari** di terreni alle colture per combustibili.

Per saperne di più:
expo2015.org/it/ta-carta-di-milano

troveranno posto all'interno di uno dei nove Cluster tematici, padiglioni collettivi dove ciascuna realtà avrà comunque un proprio spazio. In passato il raggruppamento dei Paesi avveniva su base geografica, per continenti; stavolta, invece, si è scelto un criterio tematico. Tre "grappoli" sono dedicati ai temi ambientali: le Zone aride, le Isole e il Bio-Mediterraneo; gli altri sei sono legati alle filiere produttive: caffè, riso, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, cacao e cioccolato. ■



La piazza interna di Palazzo Italia



GUIDA AGLI EVENTI SALIENTI DELL'ESPOSIZIONE
UNIVERSALE, AGLI APPUNTAMENTI
IN CITTÀ, AGLI INCONTRI, ALLE DIMOSTRAZIONI
E INIZIATIVE DA NON PERDERE

di Giuseppe Stabile

Eventi, spettacoli, mostre, convegni, incontri B2B. Ce n'è davvero per tutti i gusti nell'elenco delle iniziative che accompagneranno i sei mesi dell'Expo e che declineranno a 360° il tema della nutrizione e della sostenibilità. Un ricco programma, che avrà come epicentro il sito espositivo e la città di Milano, in grado di soddisfare le curiosità e l'interesse anche dei professionisti del settore horeca, che potranno aggiornare le loro conoscenze con il meglio di quanto disponibile in Italia e nel mondo nel campo delle eccellenze alimentari, novità di prodotto, servizi e attrezzature.





IL FOOD PROTAGONISTA

Cominciamo con Federalimentare che, nel padiglione Cibus è Italia, racconterà le filiere alimentari italiane, con la presenza di 420 aziende e consorzi, attraverso un percorso che si snoda in 11 sezioni merceologiche (Latte e Formaggi, Pasta, Riso, Dolci & Snack, Vegetali, Carni e Salumi, Filiera della carne bovina, Olio, Aceti e condimenti, Prodotti ittici, Bere Italiano) e 3 aree tematiche legate al food (Territori, Tecnologie Sostenibili, Marca & Gusto). Il programma prevede incontri con operatori esteri e diverse iniziative riservate a

un pubblico di professionisti. Un tour gastronomico delle regioni con piatti tradizionali a base di riso è invece l'iniziativa di Riso Gallo, fornitore esclusivo di riso di Padiglione Italia, che per la preparazione delle ricette utilizzerà un nuovo prodotto, Gran Gusto, creato appositamente per Expo. A un'altra eccellenza del patrimonio italiano è dedicata la piazzetta dell'Olio e dell'Ulivo, realizzata e curata dall'azienda Coppini Arte Olearia. Una vetrina sulle filiere agricole italiane sarà offerta anche dal padiglione/ristorante di McDonald's, official sponsor di Expo, che di recente ha lanciato

IL NUOVO VOLTO DI MILANO



Il progetto Fattore Futuro, per aiutare i giovani agricoltori nello sviluppo delle loro aziende. La sostenibilità è la chiave del progetto che Granarolo ha realizzato con il ministero delle Politiche Agricole e Cefar Onlus per sostenere la nascita di una cooperativa di piccoli produttori di latte in Tanzania, che sarà presentato nel Padiglione Zero, creato in collaborazione con l'Onu, come best practise sulla sicurezza alimentare. Lezioni, conferenze e cooking show animeranno Identità Expo, dedicato alla

cucina d'autore, dove si alterneranno i migliori cuochi d'Italia e del mondo. Al progetto promosso da Identità Golose e San Pellegrino partecipa anche Italia del vino, consorzio che riunisce 12 primarie realtà vitivinicole italiane.

VINO, BIRRE E SPIRITS

Taste of Italy è lo spazio che celebra la ricchezza vitivinicola della Penisola. Il padiglione, realizzato da VeronaFiere-Vinitaly e ministero delle Politiche Agricole, ospiterà esposizioni interattive su storia e cultura del vino, con un'area, la Biblioteca del Vino, per la degustazione dei vini delle regioni partecipanti. In questo ambito, nello spazio esposi-

tivo del Trentino, una sezione è dedicata alle bollicine di montagna Trento-doc. Sempre nel campo delle bollicine, Cantine Ferrari avrà un proprio spazio, Ferrari Spazio Bollicine, all'interno del padiglione Eataly, uno dei templi che celebrano la biodiversità della cucina e dei prodotti agroalimentari italiani. All'interno del padiglione Eataly troverà posto anche Campari, brand sinonimo di Milano e della sua cultura dell'aperitivo. Birra Moretti ha invece scelto una bottega costruita in rame e legno per presentare 11 diverse qualità di birra, tra le quali le nuove Birre delle Regioni, che verranno spillate senza aggiunta di anidride carbonica.

Da sinistra: la Bottega della birra Moretti, lo spazio espositivo di Eataly e quello di Federalimentare



IL NUOVO volto di MILANO

È con un volto profondamente rinnovato che Milano si prepara ad accogliere i visitatori dell'Expo. Negli ultimi anni la città è stata toccata da una serie di interventi che hanno profondamente cambiato l'aspetto di interi quartieri, ai quali si è aggiunta un'intensa attività di restyling che ha interessato alcune aree storiche della città, per renderle più

funzionali e accattivanti non solo agli occhi dei 20 milioni di turisti attesi, ma anche per migliorare la qualità della vita dei suoi cittadini.

PORTA NUOVA

Sicuramente il progetto di maggior rilievo è quello di Porta Nuova, che ha riguardato la riqualificazione e ricomposizione di tre quartieri nell'area Nord-Est della città, Garibaldi, Varesine e Isola, e che si estende su una superficie complessiva di 290.000 metri quadrati. Un progetto che rappresenta un perfetto connubio tra identità cittadina e visione europea, con nuovi edifici residenziali, prestigiosi business centre, aree verdi, piste ciclabili, zone pedonali e con i grattacieli che hanno ridisegnato lo skyline della città. Cuore

del nuovo quartiere è l'avveniristica piazza Gae Aulenti, uno spazio di 100 metri quadrati con tre fontane a sfioro, punteggiate da luci colorate, che ospita la Unicredit Tower, che con i suoi 231 metri di altezza è il grattacielo più alto d'Italia. La piazza, ricca di attività commerciali e punto di ritrovo dei milanesi, attraverso un passaggio pedonale è collegata a Corso Como, una delle aree principali della vita notturna di Milano. Nelle vicinanze sorge il Bosco Verticale, la struttura residenziale a due torri (80 e 112 metri di altezza) interamente ricoperta di piante progettata da Stefano Boeri, considerato il grattacielo più sostenibile del mondo e un prototipo delle città green del futuro. Tra i grattacieli di Porta Nuova i visitatori

La birra sarà protagonista anche del padiglione della Repubblica Ceca, dove ad accompagnare le specialità della cucina tradizionale del Paese sarà la Pilsner Urquell non pastorizzata, la madre di tutte le "chiare". La Terrazza, allestita da Martini, invece, sarà il luogo dove scoprire i segreti dell'arte della miscelazione, con i migliori bartender e con tanti giovani talenti italiani che proporranno nuove ricette di cocktail utilizzando prodotti regionali italiani. Coca Cola, sponsor di Expo per i soft

drink, racconterà il proprio modello di sostenibilità, basato sulla promozione di stili di vita attivi e un'alimentazione equilibrata, l'innovazione di prodotto e delle confezioni e la protezione dell'ambiente.

VIAGGIO INTORNO AL CAFFÈ

Lavazza, Official Coffee Partner di Padiglione Italia, nella Piazzetta del Caffè proporrà i Caffè Regionali, un viaggio nel patrimonio della tradizione della caffetteria regionale italiana, per far conoscere e valorizzare varietà di gusti, profumi e aromi. La casa torinese, inoltre, avrà cura della formazione e rivalutazione del ruolo del barista, attraverso il progetto Vivaio, che vedrà operativi

Il Lake Arena, bacino d'acqua circondato da gradinate per circa 3.000 spettatori. A lato, il ristorante ViaVal gestito da CirFood



MILANO

troveranno anche un'attrazione strettamente collegata al tema di Expo: il campo di grano «Wheatfield», opera d'arte ambientale dell'artista americana Agnes Denes. Un'area di 50.000 metri quadri di campi seminati a grano che, attraverso un percorso pedonale (MiCoitivo, The Green Circle, aperto tutti i giorni della settimana), permetterà di osservare la crescita e la maturazione delle piante in attesa della mietitura a luglio, quando cittadini e turisti saranno chiamati a partecipare alla grande festa del raccolto.

CITYLIFE

Corse contro il tempo, invece, per consentire l'accesso ai visitatori alla Torre Isozaki (207 m di altezza), uno dei tre grattacieli previsti dal progetto CityLife per la riqualificazione dell'area che un

tempo ospitava la Fiera di Milano. La costruzione degli altri due edifici, la Torre Hadid (175 m) e la Torre Libeskind (180 m), saranno completate entro il 2018. Già aperta una porzione del grande parco pubblico, altro elemento caratterizzante del progetto e che una volta completato sarà il terzo spazio verde più grande della città.

IL CASTELLO, PORTA DI EXPO

Ma il luogo centrale di Expo in città è Piazza Castello, dove si trova l'Expo Gate, costituito da due alte piramidi speculari in ferro bianco poste su via Luca Beltrami, che introducono il pubblico all'Esposizione Universale. La piazza è stata modificata, chiudendola al traffico ed eliminando marciapiedi, cartelli, semafori e cordoli, in modo da creare uno spazio unico. La pavimentazione è stata

Il fuori Expo

Ricco anche il programma di appuntamenti che accompagnerà i sei mesi di Expo, in diversi punti di Milano.

Tra questi l'**ITALIAN MAKERS VILLAGE**, il Fuori Expo di Confartigianato allestito in via Tortona 32, che ha come obiettivo la promozione delle realtà e dei prodotti d'eccellenza del Made in Italy. Densissimo anche il palinsesto di eventi che rientrano nella cornice di Expo in città, progetto del Comune e della Camera di Commercio di Milano. Tra questi **MILANO WINE GARDEN** (Piazza sant'Ambrogio 15, dal 3 maggio a settembre), degustazioni di vini guidate da sommelier; fatto stile italiano. **TASTE OF MILAN** (3-7 giugno, Superstudiopiù, via Tortona 27), che propone il più grande ristorante di Milano, grazie alla partecipazione di 20 ristoranti stellati da tutto il mondo; **IN SALOTTO CON IL BIRRAIO** (maggio-ottobre, via Solferino 66) che ogni 1° martedì del mese propone un incontro con un produttore di birre.

E poi il mix tra arte e cibo, con **ARTS&FOODS**,

a rotazione gli studenti di alcuni istituti alberghieri milanesi.

Dalla terra alla tazzina è il tema del ClusterCaffè del Padiglione Italia, curato da illycaffè. Un progetto sviluppato con l'International Coffee Organization (ICO) per raccontare il prodotto, il percorso dal chicco alla tazzina, le storie e tradizioni dei Paesi coltivatori e di quelli consumatori.

GELATO E CIOCCOLATO

La squadra di Maitres Chocolatiers

L'Albero della Vita, simbolo di Expo 2015. Accanto, la Piazzetta Lavazza, dove saranno proposti i differenti gusti dei caffè regionali italiani

Lindt, nello spazio The Chocolate Factory creato con Eurochocolate, svelerà i segreti della produzione della casa svizzera, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta, passando per le diverse fasi di lavorazione.

La gelateria artigianale Rigoletto, che gestisce l'area tematica dedicata al Gelato e Cioccolato del Padiglione Italia, proporrà il gelato delle regioni: 30 nuovi gusti realizzati con i migliori prodotti agro-gastronomici italiani, tra cui molti Dop e Igp. Le degustazioni saranno accompagnate da un'attività di infotainment, con video e informazioni che racconteranno la storia dei prodotti e dei territori di provenienza. ★

area tematica di Expo al Palazzo della Triennale (viale Alemagna 6), curata da Germano Celant e dallo Studio Italo Rota, che documenta le soluzioni adottate per relazionarsi al cibo, dagli strumenti di cucina alla tavola imbandita e al picnic, bar e ristoranti. Da segnalare anche il **LAVAZZA - NOVAMONT Sustainability Hub**, in Cascina Cuccagna (via Cuccagna 2-4), polo dedicato alla sostenibilità in cui sarà possibile seguire incontri tematici e percorsi didattici. Infine da non perdere le tante iniziative **CAMPARI** nella capitale dell'aperitivo (maggio - settembre): cuore pulsante del programma sarà il Camparino in Galleria (Piazza del Duomo 21) che, per quattro serate, si trasformerà in un ambiente anni'30 riprendendo la tendenza dello speakeasy, nuova espressione della mixology internazionale. Non solo Camparino, ma anche 100 luoghi di consumo, tra bar, ristoranti e alberghi, proporranno, un aperitivo in perfetto stile italiano.



MILANO

coperta con una ghiaia sottile proveniente dal Parco Sempione, creando un effetto neve sull'intera superficie.

A stupire i visitatori contribuisce anche "quantomais", una vera piantagione di mais di 360 metri quadri con oltre 1.500 piante, realizzata in via Beltrami dallo studio A4A Rivolta Savioni Architetti per celebrare il tema della biodiversità.

Novità anche al Castello Sforzesco, dove i visitatori potranno visitare, tra le altre cose, la Pietà Rondanini, l'ultima opera di Michelangelo, nel nuovo spazio a lei interamente dedicato nell'ex ospedale spagnolo e che costituisce, con la Sala delle Asse affrescata da Leonardo, uno dei due gioielli del Castello.

LA DARSENA E I NAVIGLI

Il più grande intervento sul centro storico realizzato per l'Expo riguarda la riqualificazione della Darsena, grazie alla realizzazione di un nuovo approdo per la navigazione dei barconi che percorrono i Navigli, e la sistemazione delle sponde con nuovi spazi di passeggio e la realizzazione di una passerella ciclopedonale che collega le due sponde. Rinnovata anche l'adiacente Piazza XXIV Maggio, centro del sistema dei Navigli, divenuta un'isola semipedonale e la presenza di uno specchio d'acqua, grazie alla riapertura parziale del corso interrato del Ticinello, un canale difensivo costruito nel XII secolo.

IN PRIMO PIANO
EXPO 2015

— di Monica Viani

NOTIZIE *dall'Esposizione* UNIVERSALE



LINDT: THE CHOCOLATE FACTORY

Lindt Italia, parte del gruppo svizzero Lindt & Sprüngli, è Official Sponsor di Expo 2015. Ai visitatori dell'Esposizione Universale apre le porte con la sua sua "The Chocolate Factory", che 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** (nella foto), 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 un'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, spiegheremo perché il cioccolato Lindt è così unico e speciale e faremo vedere l'arte, la maestria, la passione dei nostri Maitres Chocolatiers».

REPUBBLICA CECA: NON PUÒ MANCARE LA BIRRA!

Il padiglione della Repubblica Ceca è un omaggio moderno alle linee semplici e squadrate dell'architettura funzionalista che ha disegnato la storia e il patrimonio architettonico del Paese. I progettisti hanno optato per una struttura modulare e componibile, che consente di giocare con i volumi per collegare gli ambiti indoor e garantire la massima libertà di movimento. I giovani architetti hanno pensato all'acqua come leitmotiv del loro progetto, che si rifà ai tre grandi fiumi del Paese e alle acque termali. La citazione più eclatante e al tempo stesso glamour sul tema dell'acqua è la splendida piscina che domina lo spazio antistante il padiglione. Con il bar a bordo piscina, questo spazio open è il cuore pulsante del padiglione, dove la gente si raccoglie e si rilassa e dove, dopo il tramonto, prendono vita eventi e intrattenimenti by night. Qui si beve la birra, orgoglio del popolo ceco: Pilsner Urquell Repubblica Ceca.

A MILANO SI SAPRÀ COS'È UN CAMPO DI GRANO...

Un campo di 50mila metri quadrati di frumento è stato seminato nel centro di Milano, a Porta Nuova, un'estensione che a luglio si potrà mietere. **Agnes Denes, artista di origini ungheresi, firma un progetto di land-art.** Sono stati scelti i semi Odisseo, una varietà di grano duro a ciclo medio diffusa in Italia, con un buon potenziale produttivo, resistenza ai patogeni e buona qualità di glutine. Dopo la mietitura, si seminerà l'erba medica alfa-alfa.





**EXPO 2015: PIANTE E
FIORI DA SCOPRIRE IN
GIRO PER IL MONDO**

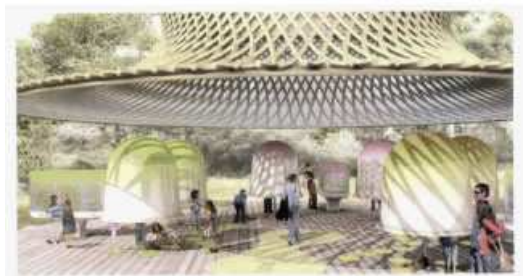
UN GIRO D'ANTEPRIMA FRA LE PROPOSTE ANNUNCIATE DAI PAESI CHE PARTECIPANO AL GRANDE EVENTO, APERTO DAL 1° MAGGIO.

Di Lorena Lombroso

"Nutrire il pianeta, energia per la vita": lo slogan scelto dalla grande esposizione universale che apre i battenti il primo maggio 2015 a Milano lascia immaginare l'importanza di questo evento, che si annuncia come il più grande mai realizzato sui temi dell'alimentazione e della nutrizione degli uomini e anche degli animali. Fino a ottobre Milano è vetrina mondiale del cibo in tutte le sue forme, e sono quasi 150 i Paesi del mondo che espongono e presentano le loro risorse e tecnologie attuali e future che mirano a dare una soluzione a un problema enorme: avere cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri. Oltre 20 milioni i visitatori attesi. Oltre al discorso della scoperta di progetti innovativi, Expo Milano 2015 si propone anche come un momento di intrattenimento straordinario e ricchissimo di curiosità: si potranno conoscere e assaggiare ingredienti e ricette di ogni angolo del pianeta e scoprire le eccellenze della tradizione gastronomica di ogni Paese, partecipare a momenti artistici e musicali, convegni, spettacoli, laboratori creativi e mostre collaterali.

I "CLUSTER" PER CONOSCERE PIANTE E PRODUZIONI ALIMENTARI

Mentre scriviamo, i lavori di preparazione fervono e molti Paesi hanno già scelto e presentato la loro area espositiva. Ma ci sono dei percorsi "trasversali" che uniscono diversi Paesi che producono ai tanti, forse tutti, che utilizzano: sono i "cluster", percorsi di identità tematiche che fanno riferimento a particolari filiere alimentari. I "cluster" sono aree comuni che sviluppano in forme diverse (mercato, mostra, eventi, degustazioni) particolari temi. Cacao (e quindi cioccolato, ma non solo), caffè e i suoi derivati, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, riso sono alcuni di questi "cluster", grazie ai quali è possibile conoscere meglio tutto ciò che in qualche modo sta dietro a una baretta al cacao che consumiamo distratti, o al caffè che beviamo frettolosamente la mattina. I "cluster" si propongono di svelare il percorso di questi cibi che hanno un'importanza globale e che viaggiano per migliaia di chilometri, attraversando i mari o volando nei cargo aerei per soddisfare i consumatori sparsi nei continenti. Nel "cluster" delle spezie, per esempio, è prevista la presentazione delle mappe che storicamente hanno guidato gli esploratori alla scoperta del mondo e alla ricerca delle spezie, con degustazioni, installazioni ed eventi. Nell'ultimo decennio, la produzione annuale di spezie è cresciuta. Consumatori più esigenti, abitudini alimentari più salutari, l'aumento dei guadagni





L'albero della vita, una struttura avveniristica

L'albero della vita è una ciclopica struttura metallica alta 35 metri al centro della lake Arena di Expo 2015 come icona del Padiglione Italia, arricchita da installazioni tecnologiche per ottenere immagini, proiezioni, schermi d'acqua, nuvole di fumo e bolle di sapone: 1.260 spettacoli di 10-12 minuti circa ciascuno che si alterneranno durante i sei mesi dell'esposizione.

e la globalizzazione favoriranno nei prossimi anni un nuovo incremento nel loro commercio anche nei Paesi poveri dove è possibile produrre le spezie di origine tropicale. Nel "cluster" di frutta e legumi, invece, sono previste piante da frutto di diverse tipologie protette da una copertura di legno che ricorda una pergola. Al termine della visita ci si può fermare a curiosare ed eventualmente acquistare prodotti nel mercato dei frutti e dei

legumi, che si trova come elemento di unione tra questo "cluster" e quello delle spezie. In quello dedicato al bio-Mediterraneo ci sarà una selezione di alcuni prodotti tipici della cucina mediterranea: l'olio d'oliva, il pane, il vino, ed è prevista la possibilità di assistere alla preparazione dei cibi e agli *showcooking* programmati con grandi chef.

FIORI E ALBERI IN ALLESTIMENTI SPETTACOLARI

I circa 145 Paesi che hanno confermato la loro presenza stanno preparando spettacolari aree espositive. L'Austria, per esempio, ha progettato uno spazio in cui architettura, natura, cultura e ricerca si fondono in un unico viaggio esperienziale. All'interno del padiglione Austria è riprodotta una foresta austriaca che fornisce ossigeno fresco assorbendo anidride carbonica e regalando benessere e bellezza. La foresta, accompagnata dallo slogan "Respira Austria", è un polmone verde che evoca il desiderio di un mondo più pulito e più naturale. I progettisti hanno previsto in questa area ben 54 alberi imponenti, tra cui un carpino di 12 metri, e oltre 12mila piantine da sottobosco. Israele, che è tra i Paesi leader nel campo dell'innovazione agricola, a Expo 2015 realizza un padiglione straordinario che comprenderà una grande parete verticale coltivata con ortaggi e piante ornamentali, allo scopo di mostrare come le tecnologie innovative possono supplire alla carenza di spazio ottenendo comunque produzioni elevate in termini di qualità e quantità. Anche gli USA portano una parete vegetale: l'allestimento del padiglione degli Stati Uniti, progettato dal premiato architetto James Biber, rende omaggio alla ricca storia agricola dell'America con una struttura aperta delimitata da una grande zona agricola verticale da cui si otterrà un raccolto tutti i giorni. L'edificio, completamente sostenibile, dispone di una passerella in legno recuperato che proviene dal lungomare di Coney Island, di un'imponente video-installazione, aree espositive interattive e una terrazza panoramica.

Brand / Lindt

La factory del cioccolato

Lindt Italia, parte del gruppo svizzero Lindt & Sprungli, leader mondiale nel mercato del cioccolato di qualità, allo Swiss Corner di Milano ha annunciato alla stampa la partecipazione a Expo Milano 2015 in qualità di Official Sponsor, attraverso il progetto di "The Chocolate Factory". L'ampio 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 del mondo. Alla conferenza stampa è intervenuto Fabrizio Parini, Ceo di Lindt Italia, per raccontare nel dettaglio le motivazioni per cui Lindt ha scelto di 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, ovvero che rendono il nostro cioccolato unico e speciale». Uno dei valori chiave dell'azienda è la qualità che dev'essere condivisa con i consumatori. Per questo motivo, "The Chocolate Factory" a Expo Milano 2015 ospiterà la squadra composta da undici Maîtres 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 aggiunto Parini -. I maîtres sono pronti a preparare in sei mesi circa 1,5 milioni di prodotti».

Conpait, l'essenza del dolce ad Expo 2015

Sarà Conpait, la Confederazione Pasticceri Italiani, a rappresentare la pasticceria artigianale italiana ad Expo Milano 2015.

Sei mesi durante i quali Conpait, con i suoi pasticceri, darà voce ai nostri dolci prodotti tipici, reinterpretandoli in chiave internazionale.

Mancano poche settimane all'inizio di **Expo 2015**, l'Esposizione Universale che l'Italia avrà l'onore di ospitare dal **1° maggio al 31 ottobre**. Sei mesi durante i quali Milano diventerà vetrina mondiale dando vita al più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Parliamo di un'area espositiva di 1,1 milioni di mq, con più di 140 Paesi e Organizzazioni internazionali coinvolti, ed oltre 20 milioni di visitatori attesi. Un evento internazionale che vede la nostra Nazione protagonista assoluta sotto gli occhi vigili di tutto il mondo; un appuntamento che diverrà piattaforma per un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, stimolando la creatività dei Paesi ospiti e promuovendo innovazioni e proposte per un futuro sostenibile.

Una kermesse mondiale alla quale la **Conpait** non poteva mancare! Una presenza che vede la **Confederazione Pasticceri Italiani** impegnata su più fronti e per l'intero periodo di Expo Milano 2015. Si parte con il **Big Event** in programma **giovedì 4 giugno**, all'interno del Padiglione "Casa Don Bosco" – Padiglione Società Civile con il convegno "Il Dolce, il benessere della vita – La pasticceria italiana nel mondo: come difendere la tradizione nella globalizzazione".

Una giornata per aprire le porte alla pasticceria artigianale in una dimensione più ampia e globale com'è quella di Expo 2015, divisa in due momenti: il convegno della

matina, nato nell'ottica di creare confronto, scambio ed informazione in una visione allargata che parte dal dolce fino ad arrivare ai concetti chiave di alimentazione e nutrizione, grazie alla presenza di professionisti assolutamente eterogenei tra loro, in grado di offrire una visione allargata del **food**. Il tutto, con un'attenzione particolare rivolta ai giovani che, da sempre, ricoprono un ruolo di primaria importanza nelle attività dell'Associazione e su quali Conpait ha sempre creduto ed investito. Basti pensare ai corsi di formazione di 80 ore studiati per tutti coloro, giovani, ma non solo, che vogliono intraprendere la professione del pasticciere; agli associati Conpait Young, categoria alla quale sono riservati momenti di formazione e stage, e a tutte le competizioni a livello nazionale – Campionato Italiano Pasticceria Juniores e Campionato Italiano Pasticceria Seniores – attraverso le quali Conpait scopre e valorizza il talento di giovani promesse.

La giornata prosegue nel pomeriggio con la parte tecnica che vede i pasticceri alternarsi in un susseguirsi di demo live, con la partecipazione di grandi nomi d'eccellenza della pasticceria italiana (il programma con i relatori sarà reso noto a breve sul sito – www.conpait.it).

Inoltre, **Conpait**, in condivisione con **MoMo Lab**, dal **29 maggio al 12 giugno**, sarà presente sempre nel Padiglione "Casa Don Bosco" – Padiglione della Società Civile, all'in-

crocio tra il Decumano e il Cardo, le due principali vie del villaggio Expo Milano 2015, con un corner espositivo oltre all'esposizione permanente di tre pièce artistiche realizzate dai pasticceri della Confederazione ed ispirate al tema dell'Esposizione "Nutrire il Pianeta – Energia per la Vita".

Altro importante appuntamento per la Confederazione Pasticceri Italiani, all'interno di **Expo Milano 2015**, è nel **Cluster Cocoa & Chocolate**, con una presenza di due ore tutte le domeniche pomeriggio, nella fascia oraria che va dalle 15 alle 17. Ben 26 appuntamenti, a coprire l'intera durata dell'Esposizione Universale, che vedrà protagonisti i pasticceri di tutte le delegazioni italiane che, a turno, si alterneranno sul palco dello show cooking realizzando prodotti tipici rivisitati in chiave internazionale. Ogni delegazione, infatti, porterà e svilupperà dolci appartenenti alla propria regione, interpretando gli stessi in chiave moderna ma, soprattutto, internazionale. Ma non finisce qua, perché a conclusione di Expo Milano 2015, Conpait lavorerà ad una pubblicazione – **Conpait Paper 2015** – che conterrà le ricette proposte durante le demo nel Cluster Cocoa & Chocolate – Eurochocolate; report e scatti fotografici del Big Event e spazio per le aziende partner che, anche in questa stimolante avventura, seguiranno la Confederazione, portando così avanti l'importante lavoro di partnership intrapreso in questi mesi.

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

1 Maggio 2015

Mentre fervono i preparativi per Expo, Conpait prosegue con la sua attività di formazione, spaziando tra i corsi base di 80 ore – **A Scuola di Pasticceria e Cake Design** – in programma a maggio e giugno in tutte le delegazioni italiane (per info, <http://www.conpait.it/formazione>), i master e corsi professionali a cura di ogni delegazione e gli stage formativi in collaborazione con le aziende partner.

In ultimo, ma non per importanza, da segnalare l'apertura di una nuova sede Conpait in Sicilia: sarà il pasticcere Giovanni Cappello, dell'omonima pasticceria Cappello di Palermo, a guidare la neonata delegazione Conpait Sicilia Occidentale che affiancherà la già collaudata Conpait Sicilia Orientale, presieduta da Peppe Leotta a Catania.



Ufficio Stampa
& Marketing
Conpait

ufficiostampa

@conpait.it

marketing

@conpait.it

www.conpait.it

ICAM IN EXPO UN PALCOSCENICO SUL MONDO



Linea Professionale

In questa esperienza Icam coinvolge una rosa di clienti **Icam Linea Professionale**, a loro volta rappresentanti delle eccellenze della produzione artigianale, e condivide con loro il proprio ruolo da protagonista nel **Cluster Cacao e Cioccolato** (di cui **Eurochocolate** coordina le attività e organizza i contenuti).

Lo stand Icam, nel cuore del padiglione dedicato al **Distretti Italiani del Cioccolato**, con 3 territori storicamente legati alla produzione di cioccolato di qualità (Tucini-Piemonte, Perugia-Umbria, Modica-Sicilia), ospita infatti una postazione di lavoro dimostrativa: un palcoscenico sul mondo che l'azienda mette a disposizione degli interpreti del cioccolato, con le loro lavorazioni ed abbinamenti tipici del proprio territorio.

Durante i 6 mesi della manifestazione si avvicendano infatti professionisti della cioccolateria italiana ed internazionale, presentando il proprio percorso di ricerca, mostrando le lavorazioni e offrendo degustazioni. I pasticceri sono protagonisti con la propria professionalità, le proposte caratterizzate per tecniche particolari, gli ingredienti tipici del territorio, le proprie storie ed esperienze, le attività storiche o le ricette moderne.

I pasticceri professionisti coinvolti dimostrano la propria produzione, interagendo con i visitatori, propongono assaggi, raccontano il proprio modo di vivere il cioccolato o la pasticceria, sia allo stand Icam che sul Teatro del Cluster. Una piattaforma di comunicazione "rimbalza" anche fuori quanto accade in Expo: integrata tra web e strumenti tradizionali cartacei, tra target professionale e consumatori, italiano ed internazionale, permetterà di "vivere Expo" anche dopo l'evento.

Icam accompagna al contempo i visitatori in un viaggio alla scoperta del mondo del cioccolato. Grazie ad appositi schermi e a *storytelling* interattivi, racconta l'accurata scelta della materia prima, i passaggi produttivi e i sistemi di tracciabilità fino ad arrivare alla ricetta del cioccolato.

- ✓ **Attenzione ai temi di sostenibilità**, con una visione di largo respiro che coinvolge il futuro e lo sviluppo dei coltivatori e dei partner, dell'ambiente, della bio-diversità, il rispetto del cliente e del consumatore, al quale Icam offre prodotti di grande qualità aromatica e di totale sicurezza alimentare.
- ✓ **Gestione e controllo di tutta la filiera produttiva**, attraverso importanti investimenti tecnologici e infrastrutturali.
- ✓ **Conoscenza accurata della materia prima**, grazie all'individuazione delle migliori piantagioni da cui deriva un prodotto di alta qualità.
- ✓ **Valore del Made in Italy**, di un'azienda interamente italiana, in grado di garantire un prodotto 100% Made in Italy, rispondente alle più restrittive certificazioni internazionali.
- ✓ **Approccio sostenibile al business**, con sviluppo di importanti progetti di partnership con le comunità/cooperative dei diversi Paesi di provenienza del cacao.
- ✓ **Propensione all'innovazione ed alla ricerca** di prodotti eccellenti e al contempo accessibili al mercato, in grado di offrire esperienze di gusto nel rispetto delle materie prime e dell'ambiente.

"Siamo orgogliosi di essere fra gli interlocutori che si confrontano sugli importanti temi legati all'alimentazione affrontati da Expo - afferma **Angelo Agostoni**, presidente di Icam -, La nostra 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 mantenere i più elevati standard qualitativi in ogni fase della produzione".

Icam ospita inoltre delegazioni di coltivatori di cacao provenienti dai Paesi da cui l'azienda acquista la materia prima, tra i quali Perù, Repubblica Dominicana ed Uganda. In queste occasioni i coltivatori raccontano la propria storia di sostenibilità e la collaborazione virtuosa con Icam.

Seguite tutti gli appuntamenti di Expo su
www.icamprofessionale.it
www.cocoachocolatecluster.org



Foody, la mascotte di Expo Milano 2015, in visita allo stand Icam a Sigep. Il personaggio rappresenta la comunità, la diversità e il cibo inteso nella sua accezione più estesa.



ICAM aspetta i visitatori ad Expo Milano 2015
Cluster Cacao e Cioccolato
Padiglione dei Distretti Italiani



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

1 Maggio 2015

NUTRENDO IL PIANETA AD EXPO

Questo il tema di **Expo Milano 2015** – l'Esposizione Universale che l'Italia ospita **dal 1° maggio al 31 ottobre 2015** – il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Per sei mesi

Milano diventerà una vetrina mondiale in cui i Paesi mostrano il meglio delle proprie tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri. Un'area espositiva di oltre un milione di metri quadri, più di 140 nazioni e Organizzazioni internazionali coinvolte.

Expo punta ad essere la piattaforma di confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, a stimolare la creatività dei Paesi e promuovere le innovazioni per un futuro sostenibile. Ma non solo. Expo offre la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica di ogni Paese. Per 6 mesi la città di Milano e il Sito Espositivo saranno animati da eventi artistici e musicali, convegni, spettacoli, laboratori creativi e mostre.

Il **Sito Espositivo** si sviluppa su due assi, il Cardo e il Decumano, che si ispirano alla struttura del *castrum* latino. Su questi assi si affacciano i padiglioni dei Paesi partecipanti, costruiti all'insegna di soluzioni futuristiche, innovative, tecnologiche.

Il **Padiglione Italia** è un edificio foresta, che poggia su tronchi e radici; all'esterno sembra un parallelepipedo ricoperto da pannelli, ma il punto forte è dentro: una piazza sovrastata da un lucernario rivestito da sensori fotovoltaici da cui si sviluppano altri quattro edifici. Il tutto ospita il Palazzo Italia, edificio di rappresentanza dello Stato e del Governo italiano, la cultura, le tradizioni legate all'alimentazione e i prodotti tipici italiani, uffici, auditorium, e un ristorante, dotato di terrazza giardino da cui ammirare l'Expo.

Nove i **cluster** dedicati all'alimentazione: Terre di riso, Frutta e legumi, Cereali e tuberi, Cacao e cioccolato, Caffè, Isole del Pacifico, Biomediterraneo, In volo sui deserti e La via delle spezie. Nove tematiche raccontate da grandi fotografi che guidano i visitatori nella conoscenza delle modalità con cui le diverse coltivazioni e il lavoro dell'uomo nutrono il pianeta e i suoi abitanti fornendo l'energia del futuro.

Proseguendo si incontrano le installazioni di arte contemporanea sempre a tema alimentare, e il distretto del cibo del futuro.

La **Lake Arena** è la parte centrale di tutta l'area, con al centro l'**Albero della Vita**, il più grande spazio aperto: un bacino d'acqua circondato da gradinate e una piazza capace di accogliere 20.000 persone e circa 100 alberi. Un luogo destinato a spettacoli e concerti. C'è anche l'**Open Air Theater**, un grande teatro all'aperto anche per cerimonie ufficiali. La copertura che si trova sopra il palco è dotata di pannelli solari che producono energia per gli eventi. La **Collina Mediterranea** è un punto suggestivo da cui godere della vista panoramica su tutto il Sito Espositivo. Qui si trovano le più tipiche vegetazioni e colture dell'ecosistema mediterraneo e gli spazi dell'associazione Slow Food. Un'antica costruzione rurale, la cascina Triulza, è stata recuperata per ospitare il **Padiglione della Società Civile**.

Le Aree di servizio, collocate a distanza regolare lungo il Decumano, forniscono tutto ciò che serve a rendere gradevole la visita: bar, ristoranti, servizi igienici, spazi commerciali.

Anche noi di "Pasticceria Internazionale" siamo coinvolti, ovviamente nel cluster del cacao e cioccolato, con la regia di Eurochocolate, il sostegno di Icam e la complicità di più realtà e artigiani, compresa la Conpait. Seguiteci sui nostri social network per conoscere appuntamenti e novità.

FAR VACANZA
1

MILANO VAL BENE UN'EXPO

DA MAGGIO A GIUGNO 145 PAESI
DEL MONDO SI SONO DATI
APPUNTAMENTO SOTTO LA MADONNINA
(O MEGLIO, A RHO). ECCO GLI
APPUNTAMENTI IMPERDIBILI FUORI
E DENTRO L'ESPOSIZIONE SE SI HANNO
MENO DI 12 ANNI

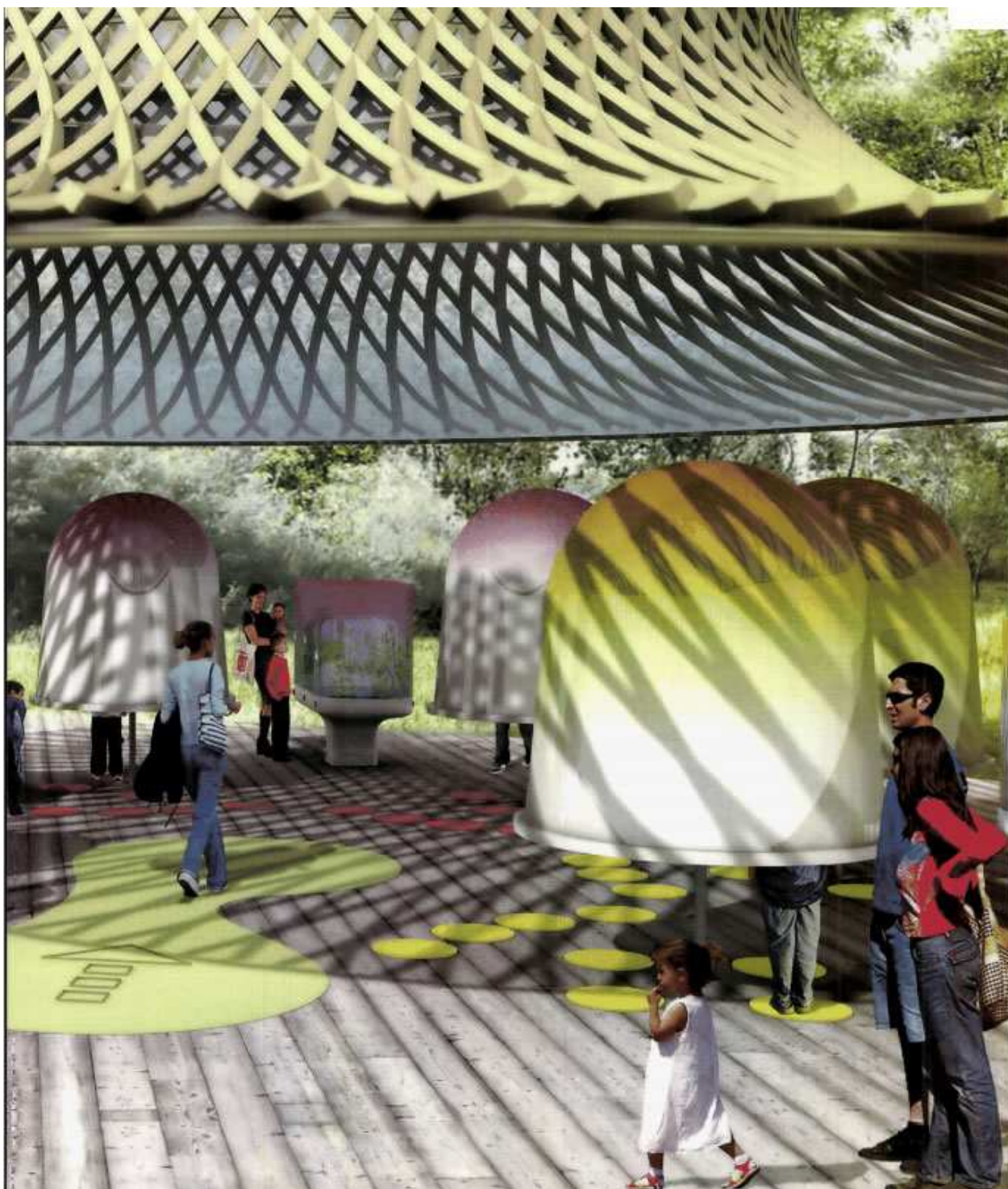
di Severino Colombo

Le «Campane aromatiche»
al Children Park, spazio
sviluppato da Reggio Children



Style
PICCOLI

1 Maggio 2015





In questa pagina, rendering dell'Esposizione a Rho: la mostra «Fab Food» al Padiglione Italia, «Energia a pedali» al Children Park e l'«Albero della Vita» Nella foto grande «Arts & Food» alla Triennale.



Tre, due, uno... Expo comincia. E cominciano anche le domande. A partire da quella: cosa facciamo? Circa 24 milioni - più o meno come l'intera popolazione di Svezia, Danimarca, Norvegia e Finlandia messe assieme - sono gli arrivi stimati a Milano per Expo. Di questi oltre un terzo (43 per cento) saranno famiglie. Da qui la necessità di una guida ragionata a eventi, spazi e attività. Per sapere sempre cosa fare dal primo maggio al 31 ottobre. La prima fondamentale distinzione è tra soluzioni in e off. Tra ciò che avviene negli spazi di Expo e ciò che invece si tiene in città.

Expo in the Expo

La fiera è un villaggio-mondo, qualcosa di simile a un Paese delle Meraviglie e una Città dei Balocchi: è attraversato da due strade principali, il Cardo e il Decumano, che si incrociano in piazza Italia e lungo le quali sono collocati i padiglioni dei 145 Stati partecipanti (www.expo2015.org). Sette le tappe obbligate.

1) La prima è sicuramente il **Padiglione zero**, straordinario viaggio nel mondo del cibo. A colpire la fantasia dei più piccoli saranno l'albero della conoscenza alto 26





metri che sfonda il soffitto e la sala dedicata all'«addomesticazione animale», con cavalli, mucche, maiali, galline scolpiti in scala naturale e centinaia di pesci volanti.

2) Il **cluster** – ovvero uno spazio a tema – **dedicato al cacao**. Come riconoscerlo? Basta cercare una giungla tropicale e, soprattutto, quattro spettacolari sculture di cioccolato. Dentro il cluster ci sono anche un teatro e una Fabbrica del Cioccolato da far invidia a Willy Wonka.

3) Il **Parco della Biodiversità** dove dai semi sono nate parole: *Book & Seeds / Libri & Semi* è una mostra-concorso con 205 libri (il vincitore è *Frigo vuoto* di Gaëtan Dorémus)

per illustrare il tema di Expo, «Nutrire il pianeta, Energia per la vita».

4) Il posto dove sentirsi a casa è il **Padiglione Italia**. Che ospita tra l'altro la mostra-gioco *Fab Food*. Test d'ingresso: qual è il tuo cibo preferito? In base alla risposta un juke-box dei Desideri vi dà le dritte per andare avanti, fino all'attrazione clou: missione salvare la Terra.

5) Sempre nel Padiglione italiano una grande installazione raccoglie le opere di land art realizzate da 550 mila bambini per il **Creative Lab** di Collezione Peggy Guggenheim e OVS. E a proposito di formati big size occhio alla super-mega-fanta torta

di Expo. Tanto grande da provare a entrare nel Guinness: avrà la forma di stivale e ogni regione darà il proprio contributo. Gira voce che cerchino assaggiatori...

6) Altri approdi sicuri e confortevoli dentro l'Esposizione sono il **Children Park**, spazio ludico ed educativo messo a punto da Muba e Reggio Children, articolato in otto grandi installazioni, e le aree per la Children Hospitality, curate da Chicco. Poi la **Lake Arena**, con piattaforme galleggianti, giochi d'acqua e, al centro, l'Albero della Vita, scultura degna di un film di Miyazaki; l'**Open Air Theatre**, spazio (da 11 mila posti) per concerti e spettacoli live tra cui lo show *Alla-*



Nella foto qui sopra, un'installazione di «Childrenshare», al Muba. In alto Cascina Cuccagna, a destra «Il viaggio di Milo e Maya» di Opera Education

vita? del Cirque du Soleil (i biglietti si acquistano sul sito di Expo a 32 euro).

7) Altro punto di riferimento per le famiglie è Cascina Triulza, Padiglione della Società Civile, vicino al Children Park. Qui ci sono la Biberoneria (baby area) per dar da mangiare ai piccoli da zero a quattro anni, e il Children Lab, con tre laboratori al giorno (ore 11, 15 e 17) per bambini da quattro a dieci anni. E c'è pure un'area picnic nel verde. Chi preferisce mangiare al tavolo, all'Expo può soddisfare ogni golosità nei 150 punti ristoro fra caffetterie, ristoranti e chioschi gourmet.

Expo in the City

1) Cose fare? No, stavolta la domanda da cui partire è un'altra: quale è l'edificio più alto di Milano (e d'Italia)? Ad oggi la **torre Unicredit** di César Pelli. Ma tra qualche settimana chissà... Potrebbe essere la **Leggo Tower Expo 2015**, una torre fatta di mattoncini colorati. C'è solo un piccolo particolare: l'edificio ancora non esiste. L'impresa avrà luogo in una piazza ancora top secret dal primo al 7 giugno. Forza. C'è bisogno dell'aiuto di tutti (info: <http://it.expoincitta.com>).

2) Tutti all'opera. E l'invito vale anche in un altro senso. In occasione di Expo, **Opera Education**, innovativo percorso di avvicinamento alla lirica, moltiplica i formati: c'è quello per neonati, 0-36 mesi, con lo spettacolo *Miloemaya*, quello per bambini da tre a

cinque anni, *Il viaggio di Milo e Maya* (il 31 maggio, ore 10.30 e 16 al Teatro Ringhiera) e quello da sei a 13 anni, *Milo, Maya e il giro del mondo* (il 9 maggio, Teatro degli Arcimboldi; biglietti da dieci euro, altre date su www.operadomani.org).

3) I bambini fanno «Ohhh» ma pure «Slurp» e «Bleah» al **Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica** che lancia una nuova serie di attività a partire dalla mostra-lab **#FoodPeople** sui cambiamenti che hanno segnato il nostro modo di mangiare; merende biotecnologiche e macedonie di dna (www.muscoscienza.org; ingresso dieci euro, ridotto 7,50; gratis under tre; i laboratori compresi nel biglietto). Cose dell'altro mondo, anzi da altri mondi sono quelle raccolte nel neonato **Museo delle Culture**

o Mudec, negli spazi ex Ansaldo (www.mudec.it; ingresso 15 euro, ridotto 13), con un calendario di proposte di attività per bambini curate da ADMaiora. Eccone due: baby esploratori nel mondo delle creature selvagge con la visita-gioco *Leoni & Stregoni* e famiglie intere alle prese con una fantasmagorica versione di *Mercante in fiera*.

4) In Triennale, nella mostra *Arts & Food. Rituali dal 1851*, i bambini hanno uno spazio solo per loro dove gli adulti non possono entrare (www.triennale.org; ingresso 12 euro, ridotto dieci; ingresso gratuito con il biglietto di Expo) neppure volendo, perché non passano dalla porticina d'ingresso! Disegni e illustrazioni per l'infanzia realizzati dal papà della Pop Art Andy Warhol saranno appesi ad altezza bambino. Accanto all'arte, i giocattoli: camioncini, vetture, vagoni e tutto ciò che serve per trasportare il cibo dalla fabbrica alla casa, in cucina e in tavola. Pure quelle presenti in formato baby.

5) Che ne dite di un po' di moto? Nei mesi dell'Expo il Fai organizza per i più piccoli percorsi, cacce al tesoro, attività didattiche in fattoria, camminate e pedalate nei dintorni di Milano (www.faiवालattea.it). A proposito di passeggiate un insider d'eccezione, il sindaco Giuliano Pisapia consiglia un salto alla Rotonda della Besana. Perfetta anche per divertirsi: è la sede del Muba (www.muba.it), il Museo dei Bambini che per ha ideato *Childrenshare*, un progetto che si rinnova ogni settimana con laboratori, momenti di svago e convivialità attorno alla tavola (otto euro bambini, sei euro adulti).

6) E ora, cosa facciamo? Alcune risposte potrete trovarle in *111 luoghi di Milano che devi proprio scoprire* (Emons, 14,95 euro). Per altre fatevi aiutare dai bambini. Con pratiche guide baby: quella colorata de *La mia Milano* (Electa Kids, 14,90 euro), quella affascinante di *Milano Millestorie* (Babalibri, 16,50 euro) o quella bilingue dove è la cagnolina a pois a portarvi a spasso (*Pimpa va a Milano*, Franco Panini, 6,5 euro). Infine non può mancare nello zainetto *Expo Diario* (si scarica gratis da www.radiomamma.it assieme alla *Guida Expo 2015 per famiglie*), un libro fai da te da colorare, ritagliare, e riempire di esperienze. :)

DOVE DORMIRE

Hotel Magna Pars

via Forcella 6, tel. 02 8338371
www.magnapars-suitesmilano.it

Cinque stelle di design con 39 suites. All'interno c'è il ristorante Da Noi In, con lo chef Fulvio Siccardi (due stelle Michelin). Family executive suite 1 notte (2 adulti + 2 bambini) 540 euro.

Un posto a Milano - Cascina Cuccagna

via Cuccagna 2, tel. 02 5457785
www.unpostoamilano.it
Foresteria, cucina, bar. Si dorme in due camerette da sei (da 25 euro a notte) o in due camere doppie con bagno (da 70 euro).

Ostello Bello

via Medici 4, tel. 02 36582720
www.ostellobello.com
Atmosfera internazionale

e arredamento vintage per questo ostello economico a due passi dal Duomo e dalla zona Navigli. Il bar è molto frequentato all'ora dell'aperitivo. Servizio babysitter. Camera tripla da 110 euro a notte; quadrupla da 150 euro a notte.

DOVE MANGIARE

Ratanà

via de Castiglia 28
tel. 02 87128855
www.ratana.it
All'interno del giardino della Fondazione Catella, con un bel parco giochi per bambini. Ai fornelli lo chef Expo Ambassador Cesare Battisti. Prezzo medio: 45 euro.

Al Tempio d'Oro

via delle Leghe 23
tel. 02 26145709
www.altempiodoro.it
Locale informale (zona viale

Monza) che ha fatto del meticcio di sapori e culture la sua regola. Prezzo medio: 15 euro.

Mom's the family bar

via Fogazzaro 11
tel. 02 5512799
Cuscini per allattamento, bagni con fasciatoio e area giochi. Per gattinare in libertà. Primi 5 euro, secondi 6,50 euro.

BIGLIETTI EXPO

I biglietti famiglia per Expo costano 82 euro (2 adulti + 2 bambini) o 41 euro (1 adulto + un bambino). L'ingresso costa 5 euro per chi entra dopo le 19 (chiude alle 20); il ticket per gli adulti costa 27 euro (con data visita fissata)/ 32 (data aperta). Il pass stagionale con ingressi illimitati costa 119 euro per adulti, 57 euro per bambini da 4-13 anni. Si acquistano su www.expo2015.org



All'Ostello Bello, in posizione strategica per raggiungere il centro città, si respira un'aria internazionale, proprio come all'Expo. Provate a passarci all'ora dell'aperitivo

Food Forward

[www.vogue.it/
people-are-talking-
about/vogue-arts](http://www.vogue.it/people-are-talking-about/vogue-arts)

54

● 100% vegan, lavorati a crudo e realizzati con cacao ecuadoriano e zucchero di cocco bio. Sono i cioccolatini, le praline e le tavolette di Grezzo Raw Chocolate, pasticceria crudista gourmet di Roma, in arrivo anche a Milano (grezzoitalia.it)

Chocolate cult by Francesca Reboli

Il cacao scarseggia. La sua biodiversità è a rischio. Per fortuna c'è chi si batte per preservarla. E produrre un cioccolato extra

Rinfranca lo spirito, per non parlare del palato. Fa passare il mal di testa e tornare il buonumore. Affina la mente e cura il corpo (20 grammi al giorno abbassano la pressione, per esempio). Nel 1950 Kerouac scriveva: «Una barretta di cioccolato adesso mi salverebbe l'anima». In "Grazie per la cioccolata" di Chabrol, una sulfurea Isabelle Huppert la utilizza come arma impropria per somministrare di nascosto sonniferi ai suoi famigliari. Qualunque sia l'uso che se ne vuole fare, meglio pensarci in fretta, perché ormai la domanda supera l'offerta. La produzione di cacao non tiene il passo del consumo che, grazie anche al vorace mercato cinese, ha raggiunto la vetta di 110 miliardi di dollari l'anno. Qualcuno ha già lanciato l'allarme: il cacao scarseggia; il più grande regalo del Sudamerica al mondo potrebbe finire. In realtà il rischio non riguarda le varietà più comuni, ibridi sviluppati 50 anni fa, ma le specie di nicchia, quelle che danno il cioccolato più pregiato. A essere minacciata è la biodiversità: rischiamo di perdere le note floreali del

cacao del Madagascar o quelle pungenti dell'Ecuador. Tra le cause, l'abbandono delle piantagioni a favore di colture più redditizie come l'olio di palma o di karité. «Evitare che numero e qualità delle coltivazioni diminuiscano e far entrare più soldi nelle tasche dei produttori è il rimedio. Magari, aprendo aziende di trasformazione in quei paesi che producono le fave di cacao», spiega il presidente di Eurochocolate, Eugenio Guarducci. Una mossa che Claudio Corallo, agronomo fiorentino da 40 anni in Africa, ha saputo anticipare. Dopo essersi occupato per lungo tempo di caffè in Zaire, nel 1993 si è trasferito a São Tomé e Príncipe, piccola nazione africana di bellezza giurassica, e ha cominciato la sua ricerca del cacao – e quindi del cioccolato – perfetto. «Assaggiando il cioccolato, avvertivo al palato un retrogusto amaro non naturale. Ero convinto che dipendesse da un difetto di trasformazione o stoccaggio». Così, si è dedicato prima a selezionare e recuperare le varietà di cacao autoctone, abbandonate da tempo dai locali,



e le ha piantate nel suo podere di Terreiro Velho. Poi, ha messo in piedi un laboratorio in cui, molte prove e degustazioni dopo, è riuscito a eliminare dal cioccolato la sgradevole vena amara. «Il sapore che percepisco oggi è tutto naturale». Le sue tavolette sono profumo da mangiare e, come ogni buon vino, hanno dentro tutti gli aromi del terroir. «Si sente la terra», per dirla con lui. «Arrivare al cioccolato è complicato. Gli alberi, per esempio, sono ventimila e devono essere potati a una certa altezza, perché provvedano alla giusta ombra e l'aria possa circolare tra le piante di cacao. Poi c'è la selezione meticolosa delle fave, le varie fasi della lavorazione e, infine, l'affiatamento della mia squadra. Siamo 250». Un buon cioccolato è dunque il frutto di una ricerca ossessiva? Piuttosto dell'ostinazione di un sognatore pragmatico. Come è anche Simone Sabaini, un passato nella finanza e un presente da maître chocolatier a Modica con il marchio Sabadi. Sfruttando la conoscenza della biodiversità del cacao acquisita lavorando per Altromercato in Sudamerica, ha rivoluzionato la tradizione del cioccolato modicano. «Lo lavoro a temperature più basse. Risultato: dura più a lungo e il burro di cacao non affiora e non si separa più dallo zucchero». Da provare.



Sopra e in senso orario. Claudio Corallo al lavoro nella piantagione di Terreiro Velho. La bellezza intatta di São Tomé e Príncipe. I frutti del cacao. Le fave di cacao tostate di Claudio Corallo (il suo cioccolato si compra su claudiocorallo.com). Una tavoletta Venchi con un blend di cacao fondente puro. Il cioccolato modicano rivisitato di Sabadi (sabadi.it).

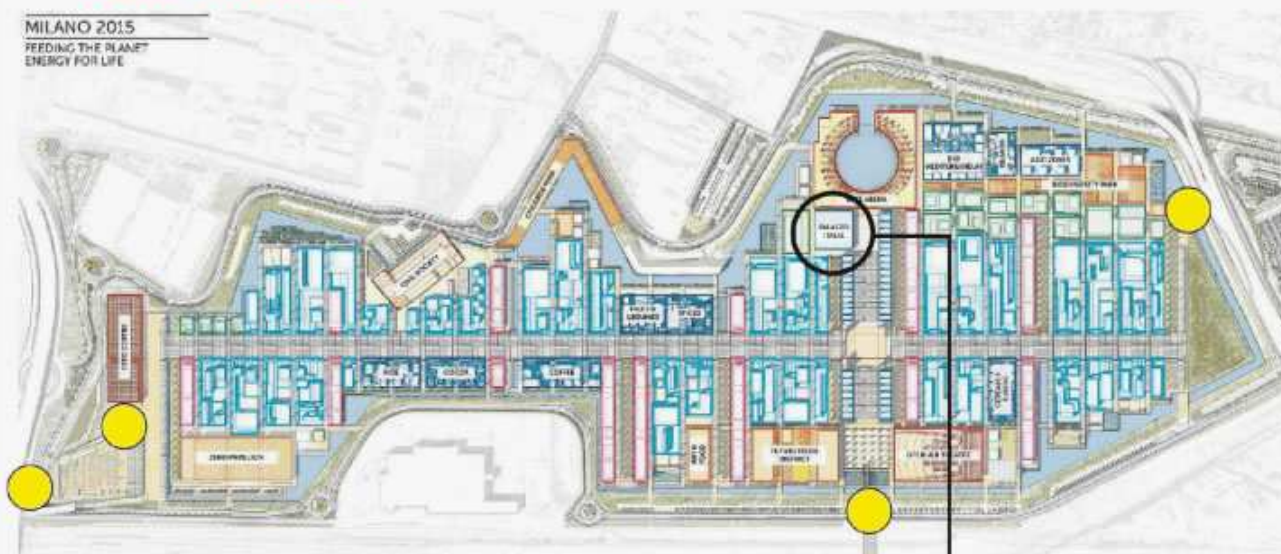


OGGI

6 Maggio 2015

Tutto il mondo in un'area di oltre un milione di metri quadri

MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



Expo 2015, *Nutrire il pianeta, energia per la vita*, apre il 1° maggio e chiude il 31 ottobre. Orari: 10 - 23.

COME ARRIVARE

Quattro gli ingressi (nei tondi gialli): Firenze (Ovest, per il metrò), Triulza (Ovest, per i treni), Merlata (Sud), Roserio

(Est). Con il metrò Linea 1, la rossa, si arriva a Rho Fiera Milano. Ci sono posti auto (da prenotare) e per i bus.

I BIGLIETTI

Si possono acquistare sul sito www.expo2015.org/it/biglietti. Data fissa: 27 €. Aperta: 32 €. Over 65: 20 €.

Studenti 14-25 anni: 23 €. Bambini 4-13 anni: 16 €. 2 adulti + 2 bambini: 67 €.

COSA VEDREMO

54 i padiglioni nazionali, disposti tra Cardo e Decumano: **Palazzo Italia** si trova sul Cardo, vicino all'Albero della Vita. Il

padiglione più grande, tra gli stranieri, è quello della Germania.

I Paesi senza padiglione autonomo avranno uno spazio nei nove cluster tematici: riso; cacao; caffè; frutta e legumi; spezie; bio mediterraneo; mare e isole; zone aride; cereali e tuberi.

IL MEGLIO
della settimana



MERCOLEDÌ 6



Laboratorio sul cacao

«Chocola Lab» è un laboratorio per scoprire tutto, ma proprio tutto, sul mondo del cioccolato e del cacao. È destinato a bambini, scuola e famiglie e si tiene ogni mattina nel cluster del Cacao, per tutta la durata di Expo.

■ **CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO**, ORE 11

A lezione di ballo

Al Padiglione Germania potete seguire una lezione aperta a tutti per imparare i due balli del momento: lo swing e l'hip hop. Alexander, Cristian e Gaetano Genaro (entrambi maestri di ballo e membri dell'Associazione toscana degli insegnanti di ballo) guidano infatti un workshop in cui abitano i passi sulle musiche degli anni 30 allo swing da raper, Azzardato? Mica tanto: charleston e hip hop non sono poi così lontani...

■ **PADIGLIONE GERMANIA**, ORE 13.30 E 17.30

La pizza creativa

Lo chef veneto Simone Peccan è il primo protagonista di identità di P.zza, lo spazio settimanale dedicato al mondo della pizza nel Padiglione Identità golosa. Peccan è considerato l'inventore della nuova pizza italiana, quella da degustazione (e infatti nel suo ristorante «Il Figlio a San Bonifacio, nel Veronese, la serve sin dalle scuole, dalla più delicata alla più saporita, come si fa con i vini); all'incontro spiega quale strada sta prendendo la pizza creativa del futuro.

■ **IDENTITÀ EXPO**, ORE 11. INGRESSO SOLO SU PRENOTAZIONE (MAGENTA) BUREAU.IT

D'Orazio e Pantelleria

La voce de Pòla racconta la passione per l'isola siciliana.

■ **CLUSTER BIOMEDITERRANEO**, ORE 17.30. VEDI VIVIXPO A PAGINA 5

Votate la vostra Expo

Votate i padiglioni, il cibo e tutto quello che vi sa maggiormente colpito.

■ **CASA CORRIERE**, ORE 19. VEDI VIVIXPO A PAGINA 8.

GIOVEDÌ 7

Mozart sulle dita

Si chiama «Theater mit Hand und Fuß», letteralmente teatro con mani e piedi, la particolarissima forma di intrattenimento proposta da Anne Klings. Offre una versione davvero originale del «Flauto magico» di Wolfgang Amadeus Mozart nella quale tutti i personaggi sono rappresentati con costumi, piccole parrucche e accessori di gomma applicati alle dita e alle piante dei piedi. Un'esibizione artificiale fra marionette e performance ideata dalla creatrice del «Fusstheater».

■ **PADIGLIONE GERMANIA**, ORE 13.30 E 17.30



Folk olandese

La band Misior & Mississippi in concerto.

■ **PADIGLIONE OLANDA**, ORE 17 E 20. VEDI VIVIXPO A PAG. 13

Lirica da Israele

All'intero del programma del Padiglione Israele si esibiscono le cantanti liriche Ori Gavriel (mezzo soprano) e Sivan Goldman (soprano) con un programma di celebri arie operistiche.

■ **PADIGLIONE ISRAELE**, ORE 19

Incontrate Severgnini

Reppe Severgnini inaugura gli «AperIncontra».

■ **CASA CORRIERE**, ORE 19.30. VEDI VIVIXPO A PAG. 8



Il corto di Olmi

Proiezione del documentario il pianeta che ci ospita diretto da Ermanno Olmi: undici minuti che sono il risultato di tre anni di riprese effettuate in tutta Italia, dall'isola di Lampedusa fino al Monte Bianco, mostrando gli abitanti e i tanti mondi naturali e urbanizzati della Penisola.

■ **SLOW FOOD THEATER**, ORE 20

VENERDÌ 8

Workshop antisprechi

Altroconsumo organizza un workshop alla Cascina Triulza per insegnare ai bambini a mangiare tutto il cibo nel piatto, evitando così sprechi e formazione di germi e batteri.

■ **CASCINA TRIULZA**, DALLE 10.15 ALLE 18

I colori del caffè

Degustazione a cura dell'Università del caffè.

■ **CLUSTER CAFFÈ**, ORE 11.30. VEDI VIVIXPO A PAGINA 10



Aperitivo con basso

Jazz con il contrabbassista Furio Di Castri.

■ **«THE WATERSTONE» INTESA SANPAOLO**, ORE 18.30. VEDI VIVIXPO A PAGINA 13

Lovino, fotografo

Il fotografo Fabio Lovino, autore della mostra «Mothers. L'amore che cambia il mondo» (Stazione Centrale, dal 6 al 16 maggio), è ospite di «AperIncontra».

■ **CASA CORRIERE**, ORE 19.30

Cinema bavarese

Vincitore del premio bavarese per il cinema, «Die geliebten Schwestern» (Le amate sorelle) di Dominik Graf è stato scelto per rappresentare la Germania agli ultimi Oscar, anche se poi non ha ricevuto la nomination. Interpretato da Hannah Herzsprung, Henriette Confurius, Florian Stetter e Claudia Messner, la pellicola racconta del travagliato rapporto fra le nobili (ma decadute) sorelle Langefeld, Charlotte e Carolina, e il poeta Friedrich Schiller (di cui Charlotte diventerà costretto).

■ **PADIGLIONE GERMANIA**, ORE 21



SABATO 9



La gara del pane

Per l'inaugurazione del padiglione dell'Unione Europea, sfidata a gara tra panificatori.

■ AUDITORIUM, DALLE ORE 12. VEDI VIVIXPO A PAG. 8

Inaugurazione Caritas

L'edicola della Caritas si presenta con una cerimonia alle 12. In programma una visita guidata, alla scoperta dell'attrazione principale: l'installazione «Energia» dell'artista Wolf Vostell, del 1973. Rappresenta una Cadillac, simbolo del consumismo, circondata da cane avvolto in giornali.

■ EDICOLA CARITAS, DECUMANO (INGRESSO OVEST), ORE 12

Chef dalla Puglia

Incontro con lo chef Peope Zullo da Slow Food.

■ SLOW FOOD THEATER, ORE 15. VEDI VIVIXPO A PAG. 10

Dj set da Tel Aviv

Primo appuntamento con i dj set al tramonto.

■ PADIGLIONE ISRAELE, ORE 19. VEDI VIVIXPO A PAG. 13

Il lavoro per Cucinelli

Per gli «Aperincontran» di #CasaCorriere spazio a Brunello Cucinelli, l'imprenditore del cachemire, uno dei simboli del capitalismo umanico, racconta la propria avventura e la propria esperienza, che parte dal rispetto per l'ambiente e per il lavoro della persona.

■ CASA CORRIERE, ORE 19.30

House da Amburgo

Si balla con le selezioni del dj tedesco Jay Frog.

■ PADIGLIONE GERMANIA, ORE 21. VEDI VIVIXPO A PAG. 11



DOMENICA 10

Rebecca al clarinetto

Fra le figure più stimolanti del giovane jazz contemporaneo nasce in Germania, la ventottenne clarinettista e compositrice Rebecca Trischer, originaria di Tubinga, appiada al Padiglione Germania con il suo attuale progetto «Fluxtote» e i brani dell'ultimo disco «Nudnasa» (secondo della sua produzione con il debutto con «Suda» nel 2012). Dividono la ribalta con lei (che si alterna fra clarinetto e clarinetto basso) Joachim Lenhardt al sassofono, Filip Wisniewski alla chitarra, Max Leiss al contrabbasso e Julian Fau alla batteria.

■ PADIGLIONE GERMANIA, ORE 21 E 19



Cioccolato fai-da-te

I più golosi non possono mancare ai laboratori gratuiti proposti dal padiglione svizzero per imparare tutti i segreti dell'arte cioccolatiere. La partecipazione è aperta ad adulti e bambini, curano un'ora e sono un'occasione unica per poter creare con le proprie mani una tavoletta di cioccolato da portare a casa e gustare in compagnia.

■ PADIGLIONE SVIZZERO, ORE 11 E 14

Scrivere è un gioco

Si inaugurano oggi le attività per bambini di #CasaCorriere: giochi, letture, animazione e attività didattiche. Si comincia con la scrittrice Lodovica Lima che guida i bambini dai 6 a 10 anni nella scoperta della scrittura-gioco: il suo laboratorio didattico si intitola «Cucina di scrittura».

■ CASA CORRIERE, ORE 11.30



Dolci vegani

Lezione dedicata a «Sweet & Vegano», torte & co. da creare senza uova e senza latte.

■ IDENTITÀ EXPO, ORE 16. VEDI VIVIXPO A PAGINA 10

LUNEDÌ 11



Musica thailandese

Il padiglione della Thailandia ogni giorno mette in scena i suoi fiori all'occhiello, dallo spettacolo di marionette a quello delle percussioni, fino alla thai box. In programma c'è anche il «Pong Mang Kok», si tratta di un tradizionale concorso musicale tra due bande, in cui gli spettatori fanno da giuria.

■ PADIGLIONE THAILANDIA, ORE 11, MAR, ORE 17, GIOV, ORE 21 E 25, VEN, ORE 17 E 22, DOM, ORE 21 E 25

Drink al femminile

Show di mixology dedicato ai drink di Terrazza Martini con la barista Elena DeImagno del «Mag Caba» di Milano.

■ PADIGLIONE ITALIA, TERRAZZA MARTINI, ORE 18-20. VEDI VIVIXPO A PAGINA 12

Cambiamenti climatici

In vista della prossima Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici che si terrà a Parigi alla fine di quest'anno, il Padiglione Francia ospita una conferenza-dibattito sul tema «agricoltura, alimentazione e cambiamenti climatici». Scopo dell'incontro è illustrare le sfide politiche della pianificazione alimentare, sia a livello locale sia globale. La conferenza è organizzata dalla Fondazione ENI Enrico Mattei o da ICCG (International Center for Climate Governance).

■ PADIGLIONE FRANCIA, ORE 18.30

MARTEDÌ 12

Commedia dell'Arte

La Commedia dell'Arte sbarca a Expo: i giovani attori della Scuola del Piccolo diretti da Stefano de Luca mettono in scena «Attori mercanti, corsari alle origini della Commedia dell'Arte», all'interno del Padiglione Italia. Lo spettacolo (alle 19, ingresso libero) si inserisce nella giornata «Teatro Scienza», che prevede anche spettacoli ideati dagli studenti di scuole milanesi. Al mattino invece c'è una tavola rotonda sul tema «La cultura scientifica come motore dell'innovazione».

■ PADIGLIONE ITALIA, ORE 19



Dallo spazio al piatto

Qual è l'influenza della ricerca che si fa nello spazio sulla nostra vita e su quel che mangiamo? Lo potete scoprire sulla terrazza degli Usa, nell'incontro con Ellen Stofan, scienziata della Nasa.

■ PADIGLIONE USA, ORE 20

Show cooking

Il riso è il protagonista dello show cooking per il lancio della tredicesima campagna nazionale Focsiv «Abbiamo RISO per una casa seria. La fame si vince in famiglia», che sarà sabato 16 e domenica 17 maggio in mille piazze per finanziare le comunità contadine nei Paesi emergenti.

■ PADIGLIONE ITALIA, COLORETTI, SUL GARDO, ORE 20



Il jazz di Rava

Il trombettista triestino Enrico Rava, uno dei protagonisti del jazz italiano, si esibisce in concerto per un'anteprima del «Cicino Jazz Festival».

■ AUDITORIUM, ORE 21. VEDI VIVIXPO A PAGINA 13

strano *ma* **buono**

Kebab sì, ma «choco»

Ma che ci fa un kebabbaro davanti all'area dedicata al cioccolato? Appena il tempo di pensare che il baracchino è fuori posto, che ci raggiunge un inequivocabile profumo di cacao. Questo «choco kebab» è un cilindretto bicolore piantato



su uno spiedo verticale. Strati di cioccolato bianco e al latte: con una lama lo raschiano, ricavando frammenti sottili accolti in un quadratone di pandispagna (3 euro). **v.m.v.**

■ CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO.
TUTTI I GIORNI DALLE 10 ALLE 21

Le architetture dell'Expo

Il tema dell'esposizione universale è nutrire il pianeta, ma è stato oscurato dalla gara tra singoli paesi e multinazionali a chi ha il padiglione più bello

Visti dagli altri

Jean-Jacques Larrochelle, *Le Monde*, Francia

isogna essere in ottima forma e pieni di entusiasmo per fare su e giù lungo la sfilza dei 147 padiglioni dell'esposizione universale di Milano, che durerà fino al 31 ottobre. Il sito di questo evento planetario si estende su entrambi i versanti di un imponente asse centrale lungo un chilometro e mezzo - ispirato al decumano degli antichi accampamenti romani - e occupa quasi 110 ettari, una superficie cinque volte più piccola dell'esposizione universale del 2010 a Shanghai. La zona dell'Expo si trova ai margini della città, nel cuore di un intreccio poco piacevole di binari ferroviari e tracciati autostradali.

È in questo contesto che la maggioranza dei paesi del mondo (non c'è l'India, grande assente) dovranno confrontarsi su un unico tema scelto dagli organizzatori

32 Internazionale 1101 | 8 maggio 2015

italiani: "Nutrire il pianeta. Energia per la vita". Un'idea molto nobile che salvo rare eccezioni ha partorito un eccesso indigesto di opere architettoniche.

In fondo un'esposizione universale non è molto diversa da una fiera commerciale, se non fosse per i mezzi di cui dispongono gli espositori. Per le nazioni che partecipano è un'occasione troppo bella e troppo rara per confrontare i rispettivi padiglioni, quest'anno modellati essenzialmente in legno (materiale dall'immagine sempre tranquilla e rispettabile), oppure rivestiti di un candore verginale. Occupa un posto di

primo piano anche la moltitudine delle specie vegetali che sono state piantate, le cui trasformazioni, promettono gli organizzatori, saranno percepibili nel corso dei sei mesi di durata della manifestazione.

A questo concorso di bellezza virtuosa imposto dal tema scelto dagli italiani si sono aggiunti nuovi candidati. Infatti i "negozi" dei padiglioni nazionali sono ormai fiancheggiati da noti marchi che tentano anche loro di distinguersi, più grazie alla visibilità dei loghi che agli ornamenti architettonici.

Il padiglione della McDonald's - uno degli sponsor di Expo Milano 2015 - è incuneato tra quello del Qatar e quello del Turkmenistan. È leggermente arretrato rispetto all'asse principale dell'esposizione e sulla cartina ufficiale consegnata a ogni visitatore è citato tra i luoghi di "sosta per famiglie". Ancor più discreto è l'edificio molto *corporate* della Coca-Cola, grande come quattro campi da tennis e collocato in una delle zone più tranquille dell'Expo, che sovrasta il *cluster* (il giardino) bio-Mediterraneo.

La presenza di queste aziende alimentari non piace al movimento no expo, che il 1 maggio ha manifestato per le vie di Milano contro l'esposizione universale (migliaia di persone sono scese in strada, non solo il blocco nero). La Lindt, meno esposta alla vendetta popolare, è stata più fortunata: il suo padiglione dalla facciata blu è stato sistemato in un posto privilegiato vicino all'ingresso principale, proprio nel cuore del *cluster* cacao e cioccolato, che affianca quello del riso e del caffè.

Il Palazzo Italia, invece, corre lungo tutto il cardo, l'asse secondario del sito, che è perpendicolare al decumano e finisce con l'Albero della vita ("l'oggetto dell'Expo che sarà più fotografato", promettono gli organizzatori). Il padiglione italiano non ha esitato a sistemare una accanto all'altra le vetrine delle regioni e quelle di noti marchi nazionali (Granarolo, San Pellegrino, Martini & Rossi, Lavazza). Una decisione che

rischia di confondere il visitatore disattento.

Le tre fasi

Tuttavia i marchi commerciali, grazie alla loro esperienza in materia e proprio perché i loro prodotti si pagano, sono meno esposti alla pressione continua del pubblico. Invece i padiglioni nazionali, le cui esposizioni sono visitabili liberamente e gratuitamente, non potevano restare indifferenti alla manna rappresentata da questo afflusso di visitatori.

Attrarre i visitatori non basta però, bisogna anche riuscire a farli pazientare nel caso in cui gli spazi interni siano pieni di gente. Una regola da applicare più o meno in tutti i padiglioni, visto che il 1 maggio, nella giornata inaugurale, l'Expo è stata visitata da più di 200mila persone.

L'organizzazione dei vari padiglioni si articola su tre fasi: quella della gestione della fila d'attesa, generalmente accompagnata da distrazioni (immagini animate e

Milano, 1 maggio 2015. Il padiglione di New Holland



GRANDE SUCCESSO PER LINDT ITALIA A EXPO CON "THE CHOCOLATE FACTORY" PROTAGONISTI DELL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE

35 mila persone hanno già visitato il padiglione dedicato alla cultura del cioccolato di qualità, prodotto secondo tradizione nel rispetto di principi etici e di sostenibilità di Ottavia Quartieri

Ad una settimana dall'inaugurazione dell'Esposizione Universale, sono già oltre 35.000 i visitatori che hanno potuto apprezzare e ammirare "The Chocolate Factory", il padiglione creato da Lindt Italia, all'interno del sito di Expo Milano 2015, affacciato sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato dove sono presenti i maggiori paesi produttori di cacao. L'obiettivo è diffondere la cultura del cioccolato di qualità secondo la tradizione che anima l'azienda fin dal 1845, producendolo nel rispetto dei più elevati principi etici e di sostenibilità. Il team di Maîtres Chocolatiers Lindt ha già deliziato i visitatori con la realizzazione live di 5.500 esclusive praline decorate secondo la tradizione Lindt, 13.000 raffinate tavolette con golosi ingredienti a vista e 15.000 boule Lindor, famose e amate in tutto il mondo per l'irresistibile scioglievolezza. Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, la "The Chocolate Factory" Lindt si apre con un percorso emozionale ed educativo dedicato ai segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla elezione 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 fondevole che si scioglie in bocca, ancora oggi punto di forza dell'azienda.

OGGI

20 Maggio 2015

Cena: 220 euro. Ma si mangia anche con 10

Per entrare all'Expo, una famiglia di due adulti e due bambini sotto i 13 anni paga 99 euro. Escluso il costo del cibo. Ci sono state polemiche sui prezzi del ristorante al padiglione giapponese (nella foto): pranzo a 80 euro, cene da 110 a 220. Ma all'Expo ci sono prezzi per tutte le tasche. Eccone alcuni.

Davide Oldani, chef stellato: risotto allo zafferano 10 euro, assaggi salati 8, dolci 4.
 Spazio Spumante Ferrari: bicchiere 6,50, bottiglia 32.

Ristorante Veneto: prosecco bicchiere 4, bottiglia 20.

Padiglione Franciacorta: bicchiere 5, bottiglia 30.

Pizza Rossopomodoro: margherita 7,50, capricciosa 10.

Bielorussia: gelato alla vodka 3.

Chiosco Beretta: panini crudo, salame, mortadella 2,50.

Ristorante di lusso italiano Identità Golose con chef stellati a turni settimanali: menu con vino e caffè 75, piatti 25.

Corea: piatto Bibimbap Soban (cavolo piccante) 15, alghe croccanti 2, the alla prugna 3.

Cascina Triulza, ristorante Villani: primi 8, secondi 15.

Ristorante **Piemonte**: hamburger di fassona con fonduta 12.

Angola: Mucamba (pollo con frutto tropicale) 8.



Ristorante Tracce: bicchiere acqua 0,30, bibite 2,80, bicchiere birra 4.

Belgio: patatine fritte 4, birra 4.

Ape Bello&Buono: caprese 5, pizza 5, centrifugati 5, macedonia 3.

Bahrein: Madrooba (pollo) 8, insalata datteri, pollo e feta 6.

Ristorante Calabria: pasta con 'nduja e pecorino 11.

Chocostore Perugina: un chilo di baci 43.

Ristorante Lazio: pasta amatriciana 13, caciopepe 10.

Chiosco Cina: miso ramen 10, torikarage (pollo fritto) e patatine 8.

McDonald's: cheeseburger 1,5.

Oman: ristorante Sablah, piatto principale 14.

Ristorante Emilia-Romagna: piadina 6,50.

Rep. Ceca: birra Pilsner Urquell 0,3 litri 4 euro, boccale mezzo litro 6, un litro 12. Wafer 1 euro.

Carretto Toast&Zuppe: toast 5, zuppa verdure 6.

Ristorante Friuli: frico (formaggio, patate e pancetta) 10.

Stand Algida: cornetto 2, cremini calippi ghiaccioli biscotti 1,5.

Ristorante Eataly: piatto prosciutto San Daniele 6,50.

Yogorino: carretto con frozen yogurt 3.

Ristorante Toscana: peposo (spezzatino) di chianina 16.

Stand Pernigotti: gelato cono piccolo 2,50. **Mauro Suttora**

EVENTI

LE NOSTRE INIZIATIVE TRA CIBO E CULTURA

Sapori e profumi dal mondo

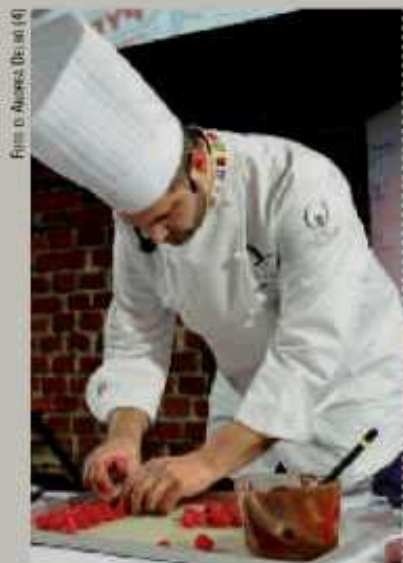


Foto: M. Marzetti (2) - Ansa (4)



**ANCORA GOLOSE
DEGUSTAZIONI
ALLA SCUOLA DI
SALE&PEPE PER
APPROFONDIRE
I TEMI DEI CLUSTER
DI EXPO MILANO 2015**



Qui sopra, i dolci realizzati da Davide Comaschi (sopra); a destra Andrea Berton al lavoro ed Ernst Knam con la sua creazione.

Nell'accogliente cornice di Un posto a Milano, il ristorante di Cascina Cuccagna, si sono tenuti gli ultimi due incontri dei nove dedicati dalla Scuola di cucina di Sale&Pepe ai Cluster di Expo2015. A parlare del Cluster Caffè c'era il direttore di Sale&Pepe Laura Maragliano e Vittorio Castellani, giornalista esperto in culture straniere. Nel corso della giornata sono intervenuti Andrea Berton, Ambassador di Expo Milano 2015, con una Capasanta al caffè, e un Tiramisù nel bicchiere, Maurizio ed Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano e Lisa Casali, Ambassador di Women for Expo. Poi Diego Allaix dell'Università del Caffè, il centro di eccellenza creato da Illy, ha descritto l'enorme varietà di aromi e sapori del caffè. Nell'ultimo incontro, dedicato al Cluster Cacao e Cioccolato, delle inimitabili mani dello chef pasticciere e Ambassador Expo 2015 Ernst Knam è uscito un dolce con cioccolato Sao Thomè e lamponi. Nel pomeriggio l'intervento di Marco Bianchi, divulgatore scientifico e consulente per la Fondazione Umberto Veronesi, e lo showcooking dello chef di Sale&Pepe Andrea Bevilacqua, che ha realizzato una carta di credito in cioccolato e menta, intitolata a Diners Club International. Per concludere poi con una creazione del campione mondiale di Cioccolateria, il maestro pasticciere Davide Comaschi. E con un dolcissimo arrivederci: a Expo2015.

Un evento promosso da





MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

AGENZIE DI STAMPA

Expo, Modica Perugia e Torino: protagonisti i distretti italiani del cioccolato

Annunci Google

FIRMA contro VITALIZIO

Cancelliamo una Vergogna NO Vitalizio ai Politici
Condannati
riparteilfuturo.it

Noleggio Auto Elettrica

Entri in Centro e Parcheggio Gratis. Offerte Noleggio
Smart Elettrica
www.edilfarrent.it

Ampla Gamma Parquet

Ampla gamma di Parquet Rovere, Prefinito a Prezzi
Incredibili!
www.iperoceramica.it/parquet_rovere

MI piace Condividi 29 Tweet 0 Condividi



Articolo pubblicato il: 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. "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, Guarducci: facce stupite ripagano lavoro e impegno

Soddisfatto l'"architetto del cioccolato" umbro

Perugia, 1 mag. (askanews) - "Lo spettacolo che si è offerto allo sguardo stupito dei visitatori è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi, siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che da oggi al 31 ottobre vorranno visitare Expo". Lo ha detto Eugenio Guarducci, l'"architetto del cioccolato" umbro, ideatore e Presidente di Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, nel giorno dell'inaugurazione. Il Cluster si è trovato pronto all'appuntamento, accogliendo in un atmosfera festosa quanti hanno varcato i cancelli dell'Esposizione Universale, tornata a Milano dopo oltre un secolo.

Tra i protagonisti, nel padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, alcuni dei Paesi produttori di Cacao, Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Presenti, con un ruolo di primo piano, i Distretti Italiani del Cioccolato, Torino; Perugia; Modica. Nel Cluster molti appuntamenti, la scultura di cioccolato di Andrea Gaspari, la presentazione del libro "La degustazione del Cioccolato" di Roberto Caraceni, proiezioni video a tema cacao e cioccolato. Modica, con Andrea Iurato e Gianluca Rizza, è protagonista della prima serata del Cluster Cacao e Cioccolato. Per i sei mesi tante iniziative tutti i giorni dalle 10.00 alle 21.00 nell'area eventi del Cluster.

EXPO: LA SCIA DELLE FRECCE TRICOLORI ABBRACCIA I DISTRETTI ITALIANI DEL CIOCCOLATO

Maggio 1, 2015 Scritto da RED-COM Pubblicato in Expo

0

Tweet

0

Mi piace

Condividi

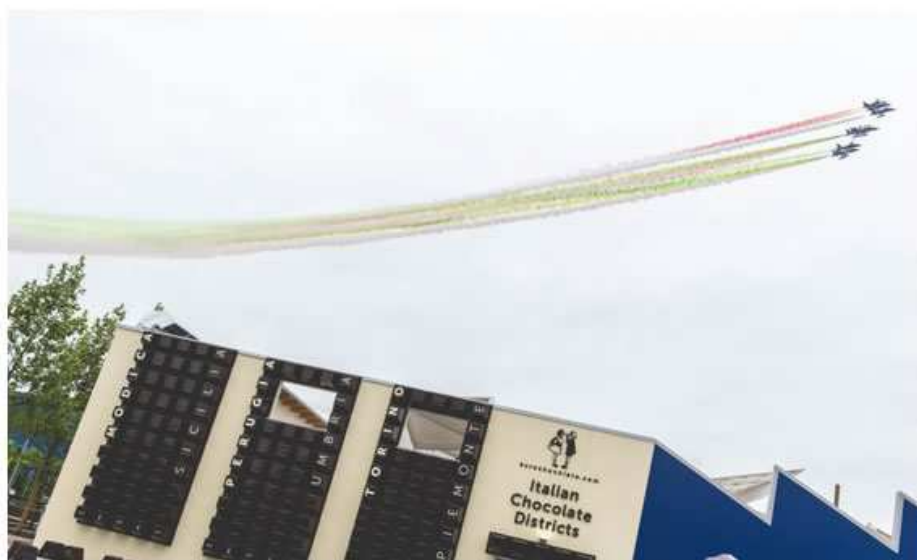
0

8-1

Letto 268

dimensione font

- +



(PRIMAPRESS) MILANO - Anche il Cluster Cacao e Cioccolato e il Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato: Modica, Perugia e Torino sono stati abbracciati dalla grande scia delle Frece Tricolori che questa mattina hanno sorvolato il sito di Expo Milano 2015, chiudendo così la cerimonia d'apertura dell'Esposizione Universale. Dopo essere passati sul Teatro all'aperto, lasciando la scia di colori della bandiera italiana, i nove Aerei dell'Aeronautica Militare sono tornati a sfrecciare seguendo la via del Decumano dove si aprono i vari padiglioni e chiudendo così la cerimonia d'inaugurazione di Expo Milano 2015. (PRIMAPRESS)

Expo: Cna Alimentare, cioccolato e cacao protagonisti il venerdì

11:23 02 MAG 2015

(AGI) - Roma, 2 mag. - "Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni.

Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato".

Lo ha dichiarato Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, commentando l'inaugurazione dell'Esposizione universale nella

quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno.

"Sveleremo in diretta - ha spiegato Della Vecchia - segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì".

Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo".

Cna Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di SMEG.

Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tome' e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.

Oltre mezzo mln di visite nel week-end

Secondo Coldiretti, cucinati 800 mila pasti multietnici

Redazione ANSA MILANO 03 MAGGIO 2015 18:46



© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE +



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione



Stampa

(di Bianca Maria Manfredi) (ANSA) - MILANO, 3 MAG - Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo week-end di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio.

Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare.

E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. Il commissario Giuseppe Sala in conferenza stampa ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto "una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative". Insomma guadagni più del previsto.

Secondo Coldiretti, nei tre giorni sono stati consumati 800 mila pasti fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataly. Si parla di una tonnellata di cibo e bevande multiculturali: dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger americani.

Pienone a Identità Golose per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze.

Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48. Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura. (ANSA).



Tur - Expo 2015, il capitano dell'Inter Ranocchia visita il Cluster Cacao e Cioccolato

Roma - 6 mag (Prima Pagina News) Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. La passione per la

cucina del campione neroazzurro è cosa nota, non stupisce quindi che abbia visitato Expo Milano 2015, cogliendo l'occasione per sollecitare la riflessione sul tema della nutrizione e per conoscere da vicino cultura e storia alimentare dei Paesi che partecipano all'Esposizione Universale, inclusi quelli del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei. Fra i molti volti dello sport, scesi in campo come Ambassador per i temi della sostenibilità, dell'ambiente e della produzione alimentare (su cui Expo Milano 2015 intende promuovere il confronto per individuare soluzioni condivise), anche molti calciatori, incluso lo storico capitano dell'Inter Javier Zanetti che nel lasciare la maglia neroazzurra aveva designato proprio Ranocchia come suo erede sul campo.

Expo: successo per il Cluster Cacao e Cioccolato

13:08 08 MAG 2015

(AGI) - Perugia, 8 mag. - Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di Expo Milano 2015, hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate e' Official Content Provider, assistendo a 47 eventi che si sono susseguiti nel Teatro all'aperto, distribuiti fra i format Chocoo Lab, Chocoo Stories, Chocoo Experience, Chocoo Show e Chocoo: Seeds Of Creativity. Piu' di 1.500 bambini hanno partecipato ai laboratori didattici mattutini, mentre il

pubblico ha potuto scegliere fra 3.000 referenze, prodotti alimentari e gadget, a tema cacao e cioccolato in vendita nel padiglione dedicato al Cibo degli Dei che vede protagonisti sei Paesi produttori (Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, Sao Tome' e Principe) e tre territori nei Distretti Italiani del Cioccolato (Modica-Sicilia, Perugia-Umbria e Torino-Piemonte). Il successo del Cluster corre anche sui social: Twitter ha registrato il +35% di menzioni del profilo ufficiale @Expo2015Cocoa e ben 180.000 visualizzazioni. Su Facebook, le visualizzazioni dei post della settimana della pagina EXPO 2015 Cocoa & Chocolate Cluster hanno raggiunto quota 78.000, con un incremento del 1000% del coinvolgimento degli utenti.(AGI) Pg2/Sep

Success for Cocoa and Chocolate Cluster at Expo Milan

(AGI) Perugia, May 8 - A series of events dedicated to chocolate held at the Universal Exposition hosted by Milan were a resounding success. A week after the inauguration of Expo Milan 2015, a large number of people visited the 'Cocoa and Chocolate Cluster', where 47 events were organised to pay tribute to the popular sweet. Eurochocolate, an annual chocolate festival, was official content provider for the events held in the Open Air Theatre. There were several formats: 'Chococoa Lab', 'Chococoa Stories', 'Chococoa Experience', 'Chococoa Show' and 'Chococoa: Seeds Of Creativity'. More than 1,500

children participated in the educational workshops held in the morning, while the public could choose among 3,000 food products and chocolate-themed gadgets that were sold at the pavilion set up by six chocolate-producing countries (Cameroon, Cuba, Ivory Coast, Gabon, Ghana, Sao Tome and Principe) and three areas in the Expo's Italian Chocolate District (Modica-Sicily, Perugia-Umbria and Turin-Piedmont). The success of the Chocolate Cluster was echoed on the social media: Twitter recorded a 35 percent increase in mentions of the official profile @Expo2015Cocoa and 180,000 views. On Facebook, 76,000 people read the post of the week of the EXPO 2015 Cocoa & Chocolate Cluster, a 1000 percent rise..

Rose e cioccolatini alle mamme in visita

Save the Children racconta le madri nel mondo in giorno di festa

Redazione ANSA MILANO 10 MAGGIO 2015 14:44



© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

(ANSA) - MILANO, 10 MAG - Anche Expo 2015 rende omaggio alle mamme nel giorno della loro festa: rose e cioccolatini sono alcuni dei regali che hanno ricevuto passeggiando tra i padiglioni con le loro famiglie. Al cluster del cacao ogni mamma in visita ha ricevuto una tavoletta di cioccolato fondente prodotto interamente in Ecuador da piccoli coltivatori. Lo spazio comune del cluster ha ospitato un evento dedicato alle 'mamme del cacao', le madri che nei villaggi del Sudamerica coltivano il cacao in piccoli appezzamenti di terreno e mantengono così le loro famiglie. Anche l'Ecuador ha festeggiato le mamme con un regalo speciale che proviene dalle Ande. Le prime mille che hanno visitato il padiglione oggi hanno ricevuto in dono la rosa con il gambo più lungo del mondo, che ha un colore intenso, è profumatissima e resiste per molti giorni in un vaso. "E' una rosa unica come voi mamme", hanno spiegato le hostess all'ingresso. C'è anche chi vuole sensibilizzare i visitatori sulla condizione delle madri nel mondo, come la Onlus Save the Children che all'ingresso del suo spazio ha illustrato alcuni dati relativi all'ultimo rapporto sullo Stato delle madri, presentato alcuni giorni fa. Dai dati si evince che la Somalia è il posto peggiore dove vivere per una mamma e per i suoi figli, mentre la Norvegia si piazza al primo posto. (ANSA).

Rose e cioccolatini alle mamme in visita

Save the Children racconta le madri nel mondo in giorno di festa

Redazione ANSA MILANO 10 MAGGIO 2015 14:44



© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE



(ANSA) - MILANO, 10 MAG - Anche Expo 2015 rende omaggio alle mamme nel giorno della loro festa: rose e cioccolatini sono alcuni dei regali che hanno ricevuto passeggiando tra i padiglioni con le loro famiglie. Al cluster del cacao ogni mamma in visita ha ricevuto una tavoletta di cioccolato fondente prodotto interamente in Ecuador da piccoli coltivatori. Lo spazio comune del cluster ha ospitato un evento dedicato alle 'mamme del cacao', le madri che nei villaggi del Sudamerica coltivano il cacao in piccoli appezzamenti di terreno e mantengono così le loro famiglie. Anche l'Ecuador ha festeggiato le mamme con un regalo speciale che proviene dalle Ande. Le prime mille che hanno visitato il padiglione oggi hanno ricevuto in dono la rosa con il gambo più lungo del mondo, che ha un colore intenso, è profumatissima e resiste per molti giorni in un vaso. "E' una rosa unica come voi mamme", hanno spiegato le hostess all'ingresso. C'è anche chi vuole sensibilizzare i visitatori sulla condizione delle madri nel mondo, come la Onlus Save the Children che all'ingresso del suo spazio ha illustrato alcuni dati relativi all'ultimo rapporto sullo Stato delle madri, presentato alcuni giorni fa. Dai dati si evince che la Somalia è il posto peggiore dove vivere per una mamma e per i suoi figli, mentre la Norvegia si piazza al primo posto. (ANSA).

A.a.a. cercasi ragazzi per cluster Cacao e cioccolato

Mi piace 13 0



Articolo pubblicato il: 11/05/2015

A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il **Cluster Cacao e Cioccolato** continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale. Le candidature sono aperte e la ricerca è rivolta a ragazzi e ragazze che vogliano 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.

Candidarsi è semplice e veloce: 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.

Expo: cluster cacao e cioccolato cerca altro personale per boom visitatori

Mi piace Condividi 0 Tweet 0 Condividi



Articolo pubblicato il: 12/05/2015

A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il cluster Cacao e cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al cibo degli dei, cerca ulteriore personale.

Le candidature sono 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. Basta mandare un'email all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com, indicando in oggetto Lavora Con Noi - Expo Milano 2015 e allegando il proprio curriculum vitae.

Di scena dolci Monreale e cacao Modica

Showcooking e sculture di cacao nei Cluster

Redazione ANSA PALERMO 12 MAGGIO 2015 10:42



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione




Stampa

(ANSA) - PALERMO, 12 MAG - Questa mattina protagonista della piazza del cluster Bio Mediterraneo sarà "Il viaggio di un chicco: dal grano ai prodotti da forno siciliani". L'azienda "Ai sapori di un tempo" illustra la storia, mostrerà come si prepara la pasta del tipico biscotto di Monreale, elemento della cucina normanna in Sicilia, e lo propone in degustazione. Seguirà uno show cooking con degustazione sul tema della cucina araba in Sicilia. Dalle 18 alle 19, al teatro del Cluster Cacao e cioccolato, il ciclo d'incontri "Chocoo: seeds of creativity" dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si esibirà Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica. (ANSA).

Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt

Un percorso espositivo tra storia, gusto e sostenibilità

Mi piace 0 facebook twitter google+ e-mail

 Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt



Rho-Pero (askanews) - Quarantamila visitatori in 9 giorni di Esposizione: è il risultato raggiunto da "The Chocolate Factory" il padiglione proposto da Lindt Italia a Expo Milano 2015, posizionato a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato.

Ilaria Cereda communication manager di Lindt Italia: "Abbiamo deciso di partecipare ad Expo con tre obiettivi: innanzitutto raccontare il processo di produzione del cioccolato. In secondo luogo fare assaggiare il nostro cioccolato, e abbiamo portato una squadra di 11 maitres chocolatiers, che per 180 giorni faranno assaggiare i loro capolavori. Ultimo punto raccontare i progetti di sostenibilità del gruppo Lindt".

Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, "The Chocolate Factory" racconta i segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta. Una piccola area è dedicata ai fondatori dell'azienda e alla prima "conca", la speciale macchina inventata da Rodolphe Lindt nel 1879 che permette di realizzare il cioccolato fondente così come lo conosciamo oggi.

Una sezione importante della Chocolate Factory è dedicata però al programma di sostenibilità della Lindt.

"Lindt dal 2008 ha iniziato un progetto che ci ha permesso di arrivare alla tracciabilità totale delle fave di cacao provvigionata dal Ghana. Fate conto che si tratta di risalire a ben 45mila agricoltori locali che conosciamo ad uno ad uno, e con i quali abbiamo sviluppato dei progetti produzione sostenibile e di sviluppo delle comunità locali. Ad oggi il 91 per cento del cacao utilizzato da Lindt è tracciato".



Tur - Expo 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato fa il pieno di visitatori

Roma - 11 mag (Prima Pagina News) A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le

parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale. Le candidature sono 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 e 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.


Protagonisti biscotti Monreale e cioccolato Modica

Showcooking e sculture di cacao nei Cluster

Redazione ANSA 13 MAGGIO 2015 09:59



Modica © Ansa

CLICCA PER
INGRANDIRE 

 Condividi  Suggestisci

 Scrivi alla redazione  Stampa

(ANSA) - MILANO, 12 MAG - Sicilia protagonista a Expo. Nella piazza del cluster Bio Mediterraneo "Il viaggio di un chicco: dal grano ai prodotti da forno siciliani". L'azienda "Ai sapori di un tempo" illustra la storia, mostra come si prepara la pasta del tipico biscotto di Monreale, elemento della cucina normanna in Sicilia, e lo propone in degustazione. Quindi uno show cooking con degustazione sul tema della cucina araba in Sicilia. Al teatro del Cluster Cacao e cioccolato, partito il ciclo d'incontri "Chocoo: seeds of creativity" che dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si è esibita Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica. (ANSA).

Protagonisti biscotti Monreale e cioccolato Modica

Showcooking e sculture di cacao nei Cluster

Redazione ANSA 13 MAGGIO 2015 09:59



Modica © Ansa

CLICCA PER
INGRANDIRE 

 Condividi

 Suggestisci

 Scrivi alla redazione

 Stampa

(ANSA) - MILANO, 12 MAG - Sicilia protagonista a Expo. Nella piazza del cluster Bio Mediterraneo "Il viaggio di un chicco: dal grano ai prodotti da forno siciliani". L'azienda "Ai sapori di un tempo" illustra la storia, mostra come si prepara la pasta del tipico biscotto di Monreale, elemento della cucina

normanna in Sicilia, e lo propone in degustazione. Quindi uno show cooking con degustazione sul tema della cucina araba in Sicilia. Al teatro del Cluster Cacao e cioccolato, partito il ciclo d'incontri "Chocoa: seeds of creativity" che dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di

artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si è esibita Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica. (ANSA).

Sculture cioccolato artista modicana

Al cluster del cacao spazio alla creatività

Redazione ANSA PALERMO 14 MAGGIO 2015 14:55



© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

 Condividi

 Suggestisci

 Scrivi alla redazione

 Stampa

(ANSA) - PALERMO, 14 MAG - Si svolgerà questo pomeriggio, dalle 18 alle 19, al teatro del Cluster Cacao e cioccolato a expo Milano 2015, il ciclo d'incontri "Chocoa: seeds of creativity" che dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si esibirà Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica (Rg). (ANSA).

Expo: artista siciliana creerà sculture cioccolato

Al cluster del cacao spazio alla creatività

14 maggio, 18:21

g+ 0

Tweet 2

Consiglia 0

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci



1 di 1



Expo: artista siciliana creerà sculture cioccolato

- Si svolgerà al teatro del Cluster Cacao e cioccolato a expo Milano 2015, il ciclo d'incontri "Chocoa: seeds of creativity" che dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si esibirà Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica (Rg). (ANSA).



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

SITI INTERNET



30 Aprile 2015

Cluster cacao e cioccolato: il padiglione più goloso di Expo 2015

by acquaementa 0 Comments 30.apr.2015



Volenti o nolenti, domani apre **EXPO Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita"** e non ci sarà più tempo per le polemiche, i ritardi, le inchieste. Per i prossimi sei mesi "the show must go on" e, continuando con le citazioni, "comunque vada sarà un successo!". Noi (che vi vogliamo bene!) abbiamo deciso di aprire in dolcezza l'EXPO parlandovi di quello che, senza tema di smentite, sarà uno dei padiglioni più visitati: il [Cluster cacao e cioccolato](#).

Alla Expo, i cluster ospitano **realità di piccole nazioni** (almeno a livello economico) che singolarmente non avrebbero avuto possibilità di partecipare. Per la prima volta i cluster non saranno organizzati per regioni (Africa, Asia, ecc..) ma per **filieri di prodotti**, e in tutto saranno nove: riso, cacao e cioccolato, caffè, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, bio-mediterraneo, isole mare e cibo, zone aride.



Senza nulla togliere agli altri cluster e ai vari padiglioni nazionali, probabilmente ogni singolo visitatore di EXPO 2015 passerà o vorrà passare per questo spazio perché **il cioccolato non ha target**, piace a tutti, senza distinzioni di sesso, età, ed estrazione sociale.

Per potervi raccontare di questo cluster, siamo stati ad un evento di presentazione organizzato da **Sale&Pepe** nei bellissimi spazi di **Un posto a Milano** presso **Cascina Cuccagna**. Ad aprire la giornata, interamente dedicata al cioccolato, la direttrice di Sale & Pepe **Laura Maragliano** ed **Eugenio Guarducci**, presidente di **Eurochocolate** ed *Official Content Provider* del Cluster (mentre gli altri cluster sono firmati da una grande azienda del settore – ad esempio Illy per il caffè – per il cioccolato non c'è stata una *main sponsorship*).



Eugenio Guarducci ne ha approfittato per fare da cabina di regia, riuscendo a coinvolgere diversi più soggetti per i 6.000 mq – tra spazi interni ed esterni – di estensione del più grande tra i cluster). Per capire il livello della giornata, tra gli ospiti intervenuti c'erano un certo **Ernst Knam** (dicono se la cavi col cioccolato) e tale **Marco Bianchi**, dei quali vi parleremo più avanti in post dedicati.



Il cacao ha una sua storia e una sua origine, che va a braccetto con quella del cioccolato, ma non vi si sovrappone. Per questo motivo, visto che all'inizio il Cluster era cacao, Guarducci ha convinto i responsabili di EXPO ad aggiungere il cioccolato. L'**allestimento del padiglione è ispirato ad una piantagione di cacao**, e ogni spazio è dedicato a un paese produttore (Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomè Principe). Purtroppo non sono rappresentati tutti i paesi, mancano ad esempio Malesia, Vietnam, Venezuela ed Ecuador, solo per citarne alcuni. Nel cluster è presente però anche un Teatro, che riequilibrerà la geografia del cacao con appuntamenti dedicati ai paesi mancanti. Sono già previsti più di 600 eventi e il numero è destinato a salire.



Tra gli stand, il 4 sarà gestito da Pernigotti con una **gelateria "live"** che utilizzerà i diversi cacao del cluster, lo stand 8 sarà affidato a Lindt, il 9 ai **distretti italiani del cioccolato** (Torino, Perugia e Modica) e comprenderà 51 aziende della piccola e media impresa. Il 12 sarà lo *street stand*, con proposte di **street food al cioccolato** (ci sarà anche Domori tra questi) mentre lo stand 2 ospiterà **mostre open-air**: uno storytelling della filiera del cacao e un racconto fotografico di Martin Parr (ag. Magnum / Contrasto) dedicato al cacao e al cioccolato. Sparse si trovano anche alcune aree satellite gestite, ad esempio, da Perugina e Caffarel.

Ad un'estremità è presente uno spazio che affaccia sull'acqua, che contiene spazi più intimi per trovarsi a discutere sul roof garden. Sulla sponda del corso d'acqua sarà possibile sedersi su cubi a forma di blocco di cioccolato.



L'intervento di Eugenio Guarducci non ha riguardato solo il cluster, ma è stata l'occasione anche per qualche spunto di **riflessione sul cioccolato**. Di norma il cacao è coltivato da nuclei familiari che convogliano il raccolto a piccole cooperative locali che poi vendono a grandi gruppi di acquisto. Il paradosso è che il cacao non diventa cioccolato nei luoghi di produzione, ma lontano, in Europa ad esempio, e una volta completata la filiera di produzione ha un costo talmente elevato che **le popolazioni locali produttrici di cacao non possono più permettersi il cioccolato!** Il sogno di Guarducci è quello di aprire a San Pedro, il principale porto della Costa d'Avorio da cui partono le fave di cacao, un piccolo stabilimento produttivo destinato principalmente al consumo locale.

L'economia del cacao sta subendo profondi cambiamenti legati alle economie emergenti. Oggi il consumo di cioccolato procapite in Cina è di 70 grammi/anno, contro una media Europa di 7 kg e mezzo (4 kg e mezzo per l'Italia; 12 kg per la Svizzera). La traiettoria di crescita indica che in 10 anni la Cina decuplicherà il suo consumo, ridisegnando l'economia del settore. L'aumento della domanda porterà ad un aumento dei costi, e il cioccolato diventerà quasi un bene di lusso, se non si interviene rapidamente sulle piantagioni.



Nei paesi produttori attualmente **i contadini guadagnano di più con le banane** che con il cacao, quindi si stanno orientando più su quelle; l'industria paga ai contadini le fave di cacao 1,30 euro al kg, i frutti sono aperti col machete, svuotati ed essiccati sui tetti al sole girandoli tre/quattro volte al giorno e poi messi in sacchi da 50 kg e spediti in Europa dove il prezzo sale in maniera esponenziale. Bisogna quindi incentivare le coltivazioni di cacao per far fronte a una domanda mondiale sempre crescente.

Quando nel 1994 nacque Eurochocolate, il consumo procapite in Italia era di 2 kg all'anno; in 10 anni i consumi sono più che raddoppiati. **Eurochocolate ha aiutato a togliere i dogmi sul cioccolato e a sfatare alcuni falsi miti.** Ricordate lo slogan Ferrero "+ latte, - cacao"? con questa semplice e apparentemente innocente frase, Michele Ferrero per 40 anni ha veicolato un messaggio inconscio alle massaie, indotte a pensare che il cioccolato potesse fare male, dato che una prestigiosa azienda ne riduceva la quantità nei suoi prodotti a favore del latte. L'attenzione e la conoscenza portata da Eurochocolate negli anni hanno portato a una maggiore consapevolezza delle qualità del cacao e del buon cioccolato. Il cioccolato non è qualcosa di trasgressivo, o solo per occasioni e ricorrenze particolari. Eurochocolate ha stimolato la nascita di tanti piccoli artigiani e li ha valorizzati.



In Italia abbiamo la grande capacità di **abbinare il cioccolato a prodotti d'eccellenza**: i pistacchi di Bronte, la nocciola IGP del Piemonte, le mandorle di Avola, ma anche grappe e distillati. Abbiamo davvero una marcia in più!!!

A conclusione dell'intervento abbiamo assistito alla proiezione di un filmato con protagonista **Vittorio Castellini**, giornalista gastronomo, noto anche come **Chef Kumalé** (in piemontese "come va?").

Mentre si cimenta nella preparazione del *Mole Poblano*, piatto messicano a base di tacchino e cioccolato, ci racconta delle origini del cacao e del cioccolato. Il cioccolato come lo conosciamo oggi ha una origine recente, mentre **la fava di cacao è antichissima**. Il cacao era usato dalle civiltà precolombiane come moneta (più le fave erano grandi e regolari e più valevano; ma le fave venivano anche pressate insieme in una sorta di carta moneta), spezia, in riti e cerimonie (in queste ultime ad esempio si mescolavano sangue e cacao, tradizione poi rimasta ad esempio nel sanguinaccio), in bevande (in primis la *atole*, a base di cacao e mais) e in medicina, come stimolante. Il cacao venne prima utilizzato in piatti salati che in piatti dolci: ancora oggi è utilizzato nelle ricette di selvaggina perché copre il sapore selvatico delle carni come cinghiale, pernice, fagiano, ecc.



Gli spagnoli hanno diffuso il cacao e il cioccolato in Europa agli inizi del Cinquecento, **arrivando anche in Italia**, durante la dominazione della Sicilia, dove hanno lasciato il **cioccolato di Modica**, anello di congiunzione tra cioccolato antico e moderno (del cioccolato di Modica vi parleremo presto in occasione di una ghiotta ricetta! ndr)

A questo punto vi lasciamo all'apertura di EXPO Milano 2015, sperando che leggere queste righe sul cluster cacao e cioccolato vi abbia lasciato un po' della piacevole sensazione che solo un pezzo di cioccolato fondente 70% vi può regalare, ricordandovi che i suoi effetti benefici sul corpo e sulla mente, sono un ottimo rimedio contro il logorio della vita moderna!!

PS: se volete seguire sui social le attività legate ai cluster, usate questi hashtag: **#saporieprofumi #Expo2015 #Chocolexpo**

PPS: questo è il primo di una serie di post dedicati a questa giornata, ma fin da subito vogliamo ringraziare la redazione di Sale&Pepe e in particolare il Direttore Responsabile Laura Maraliano, Barbara Bottarelli e Barbara Roncarola per l'occasione offertaci e il tempo, l'attenzione che ci hanno dedicato e che ancora ci stanno dedicando. Grazie



A.N.A.S.
Associazione Nazionale di
Azione Sociale

30 Aprile 2015

Expo Milano 2015 Modica presente in due Cluster



Le attività della cabina di regia, costituita il 6 maggio dello scorso anno per supportare il programma Modica all'Expo Milano 2015, sono state illustrate questa mattina a Palazzo San Domenico nel corso di una conferenza stampa.

Presenti il sindaco, Ignazio Abbate, l'assessore Rita Floridia, i componenti la cabina di regia (Rosario Pedriglieri, Nino Scivoletto, Franco Savarino, Francesco Frasca Polara, mancava il prof. Giuseppe Barone) a meno di 48 ore dell'apertura ufficiale di Expo Milano 2015, Modica sarà ben presente nei due Cluster del

Cioccolato e del Cacao e in quello del Bio Mediterraneo nella tre giorni dedicata all'area iblea dal 26 al 28 giugno.

Ventuno imprese modicane di dolcieri che hanno condiviso il progetto saranno presenti a cicli 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 a quelle altre due città di grandissima storia e trazione cioccolattiera come Torino e Perugia. "I grandi colossi multinazionali, commenta l'agronomo Rosario Pedriglieri, con la lavorazione artigianale del cioccolato a confronto. Una sfida esaltante tra un prodotto unico al mondo e diverse tipologie di cioccolato.



Saranno i dolcieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza e lo scultore di cacao Salvatore Cicero ad essere presenti all'inaugurazione del Cluster con la lavorazione *live* del cioccolato di Modica alla presenza dei bambini e delle famiglie, nel mentre 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. Altri fotografi della città stanno preparando delle Slide show da proiettare nel proseguo di Expo.

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 del Kiwanis alla presenza di 250 delegati provenienti da ogni

parte del mondo.

"Abbiamo accettato una grande sfida, commenta Nino Scivoletto direttore del Ctm, proponendo Modica e il suo cioccolato nella più grande vetrina mediatica del mondo. La nostra forza sta nella coesione delle ventuno imprese dolciarie che hanno condiviso il progetto Expo Milano 2015. Non un ordine sparso ma un blocco operativo unico che avrà modo di illustrarsi nei sei mesi dell'esposizione universale in perfetta sintonia con il senso della manifestazione".



A.N.A.S.
Associazione Nazionale di
Azione Sociale

30 Aprile 2015

“La via più breve tra il cacao e il cioccolato” è un Kit utile alla preparazione, con strumenti semplici, del cioccolato di Modica che sarà disponibile in 1500 pezzi al Padiglione Italia. A corredo del Kit pubblicazioni sulla storia della città, sulla produzione del cioccolato e la tecnica di lavorazione di un prodotto tra i più salutistici del pianeta.

Modica non sarà solo cioccolato. Nel Cluster del Bio Mediterraneo, Modica sarà presente con i suoi prodotti tipici (olio, fava, formaggi etc...) nei giorni dedicati al territorio ibleo ovvero dal 26 al 28 giugno.

Franco Savarino della Coldiretti non ha dubbi sulla bontà della iniziativa: “Sono certo che il cioccolato farà da traino sapiente agli altri prodotti della nostra terra una realtà avicola tra le più consistenti del Paese. Porteremo dei semilavorati e illustreremo la loro bontà e la salubrità dei prodotti. Un appuntamento che non abbiamo voluto mancare ad onore delle nostre tradizioni e di quanti da decenni, da padre in figlio, continuano a produrre queste eccellenze gastronomiche”.

Il Consorzio degli operatori turistici della città si è dedicato alla comunicazione.

Nei due Cluster saranno presenti brochure, settanta mila cartoline, ovvero foto inedite della città con un pensiero letterario, poesia e piccoli stralci di romanzi, dei grandi autori del novecento che hanno scritto sulla città. Dal 1 Maggio sarà operativo anche il portale del Consorzio.

“Lavorando in piena sinergia, commenta il neo presidente del Consorzio Francesco Frasca Polara, tra i due consorzi con il coordinamento dell'amministrazione siamo riusciti a fare squadra. Abbiamo il compito alto di rendere sostenibile una ricettività in città che spero possa essere ricca nel periodo Expo. Un'occasione che non possiamo mancare”.

Nel Cluster del Cacao e del Cioccolato opereranno sei studentesse dello Iulm di Milano che sono state formate a Modica e renderanno servizio di ospitalità, di diffusione di notizie e di illustrazione della città e tre ragazze modicane specializzate in lingue straniere che supporteranno l'attività delle aziende produttrici il Cioccolato di Modica.

“Ci prepariamo da un anno per centrare questo appuntamento, commenta il sindaco, consapevoli di avere accesso su di noi un riflettore mediatico di livello mondiale. Sono certo che faremo bene con la sobrietà, la cortesia e la passione per il lavoro che sono elementi tipici dei modicani.

Il cioccolato e le altre eccellenze saranno i nostri efficaci ambasciatori perché tutto s'intreccia con l'identità della nostra collettività che idealmente sarà tutta presente a Expo Milano 2015.

Sapremo accogliere come sempre chi decide di venirci a trovare. Ritengo che la coesione degli obiettivi è il nostro punto di forza come dire che nei momenti importanti sappiamo tutti rimboccarci le maniche e andare avanti verso i traguardi che siamo prefissi”.



30 Aprile 2015

Cioccolato e cacao. Protagonisti ogni venerdì all'Expo con i maestri cioccolatieri di CNA Alimentare

"Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perchè trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato". Lo ha dichiarato **Mirco Della Vecchia**, presidente di CNA Alimentare, e maestro cioccolatiere, alla vigilia dell'inaugurazione dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno.

"Sveleremo in diretta – ha spiegato Della Vecchia - segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì. Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo".

CNA Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di SMEG.

Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tomé e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.

30 APR Vietato l'ingresso ai non golosi. Il Cluster del cacao e del cioccolato pronto a meravigliare

on 30 Aprile 2015. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'evento](#)



(Andrea Gaspari)

Due scultori del cioccolato, il brianzolo Andrea Gaspari e il modicano Salvatore Cicero, animeranno il Cluster Cacao e Cioccolato già all'apertura dell'Expo Milano 2015, il primo maggio.

Questo Cluster che ospita i maggiori paesi produttori di cacao e tre distretti italiani del cioccolato, Torino, Perugia e Modica, è pronto per accogliere i visitatori dell'esposizione universale con un ricco e coinvolgente calendario di eventi che nella prima settimana si susseguiranno nel Teatro del Cluster con 5 formule diverse, cioè: Chocoo Show con le spettacolari esibizioni live di pasticceri, cioccolatieri, chef, food blogger e gelatieri che prepareranno e racconteranno in diretta le più belle ricette a base di Cacao e Cioccolato); Chocoo Lab con molte attività per bambini e famiglie che potranno conoscere da vicino le tecniche di lavorazione di cacao e cioccolato; Chocoo Seeds of Creativity riservato al mondo delle arti e della creatività; Chocoo Stories che attraverso la proiezione di diversivideo aiuterà a far conoscere meglio il "Cibo degli Dei" e le sue origini; Chocoo Experience ospiterà 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 realizzata da un vero artista, Andrea Gaspari. Ammirata questa grandiosa opera di Gaspari, si continua con la proiezione dei video per lasciare spazio, alle ore 11, al Chocoo Lab che offrirà un'occasione veramente irripetibile, cioè la possibilità di poter conoscere da vicino il cioccolato Pacari, un prodotto che a tutte le gare, è sempre in testa alla classifica. Si prosegue con Roberto Caraceni che alle 12, con il suo libro "La degustazione del Cioccolato", sarà protagonista del format Chocoo Experience. Mentre dalle ore 15, ad entusiasmare gli appassionati di cioccolato, ci penserà il Chocoo Show di Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia. Che lascerà il palco alle ore 17 a Domori, un cioccolato di qualità, frutto del pregiatissimo cacao Criollo. Alle ore 18 è il turno di Chocoo: Seeds of Creativity, e che vedrà salire sul palco del teatro del Cluster, lo scultore del cioccolato Salvatore Cicero, in rappresentanza del Distretto modicano. E, poi, sarà il turno di Modica che con Andrea Iurato, che si esibirà dalle ore 19 alle ore 21, sarà protagonista della prima serata del Cluster Cacao e Cioccolato.



(Salvatore Cicero)

Dal 2 al 7 Maggio chi vorrà fare un viaggio alla scoperta del Cibo degli Dei, potrà documentarsi con le proiezioni di Chocoo Stories; ma, anche, partecipare ai Chocoo Lab proposti da Pacari tutti i giorni alle ore 11. Domenica 3 maggio il compito di coinvolgere i partecipanti spetterà ad Andrea Iurato per conto del Distretto modicano del Cioccolato. Il 2, alle ore 12 il format Chocoo Experience vedrà protagonista Aysiche racconterà il progetto portato avanti in Perù per la valorizzazione del cacao Criollo e il miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori. C'è anche il format con protagonista Pastiglie Leone, mentre il 5, 6 e 7 maggio sarà la volta di Icam. La storica azienda lecchese, proporrà interessanti approfondimenti.

Le Chocoo stories sono previste tutti i giorni dalle ore 13 alle ore 15, torneranno le Chocoo Stories; a cui seguirà, il 2 e 4 maggio Martina Presta che si alternerà con lo show cooking proposto dalla Confederazione Pasticceri Italiani (il 3 Maggio). Seguiranno gli appuntamenti dell'Associazione piemontese Scrittori e Sapori (il 6) e di Etoile Academy (il 7). La Chocoo Experience, alle ore 17, vedrà protagonisti l'Università Cattolica (il 2), Pacari (il 3), Icam Linea Professionale (il 4, 5 e 7). 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), Salvatore Cicero (3 e 7), Claudia Prati (il 4), e Matteo Ragni che il 5 presenterà il Chocomates Contest. Dalle 19 alle 21 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 Marina Presta.

EXPO MILANO 2015: NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO ARRIVA TUTTA LA FRESCHEZZA DI YOGORINO @Expo2015

**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**. 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!

Exposition universelle Milano 2015: Duncan rencontre les opérateurs économiques à Milan

jeudi, 30 avril 2015 19:09

Taille de police  | [Imprimer](#) | [E-mail](#)



Crédits: Paulin N. Zobo

A l'exposition universelle, la Côte d'Ivoire participe au « Cluster cacao » qui regroupe l'ensemble des pays producteurs et que le pays domine au plan mondial avec 1,7 million de tonnes de fève durant la campagne 2013-2014. Il vise 2 millions de tonnes en 2015.

Exposition universelle Milano 2015: Duncan rencontre les opérateurs économiques à Milan

Le Premier ministre, ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, Daniel Kablan Duncan, est arrivé dans la soirée du 29 avril, à Milan. Où il conduit une importante délégation ivoirienne à l'Exposition universelle Milano 2015 qui s'ouvre, officiellement, le vendredi 1er mai et qui durera six mois.

Il a été accueilli à l'aéroport de Milan Linate par un émissaire du gouvernement belge, le ministre ivoirien du Commerce, de l'Artisanat et de la Promotion des Pme, Jean-Louis Billon, de l'ambassadeur de Côte d'Ivoire près l'Italie, SEMme Janine Tagliante-Saracino et le



30 Aprile 2015

personnel de la chancellerie ainsi que le consul honoraire de Côte d'Ivoire à Milan. Dans un aéroport de Milan Linate pavés de drapeaux des pays participants en guise de "Benvenuti" (Bienvenue) aux délégations étrangères. Dans cette matinée du jeudi 30 avril, le chef du gouvernement ivoirien aura sa première rencontre avec les opérateurs économiques à son hôtel.

Kablan Duncan sera rejoint, à 10h, par le ministre du Tourisme, Roger Kacou et dans l'après-midi, par le ministre d'Etat, ministre des Affaires étrangères, Charles Koffi Diby.

A l'exposition universelle, la Côte d'Ivoire participe au « Cluster cacao » qui regroupe l'ensemble des pays producteurs et que le pays domine au plan mondial avec 1,7 million de tonnes de fèves durant la campagne 2013-2014. Il vise 2 millions de tonnes en 2015.

Cependant, le principal enjeu de sa présence, comme il ne cesse de le répéter durant ses missions économiques à l'étranger et les rencontres avec les investisseurs, c'est la diversification de l'économie ivoirienne. Notamment par la transformation des produits agricoles sur place en Côte d'Ivoire grâce à des unités industrielles à implanter. Il s'agit, ainsi, de passer de 33 à 35% de transformation de fèves actuellement à 50% d'ici 2020, date fixée pour l'atteinte de l'émergence selon l'ambition du Chef de l'Etat et de son gouvernement.

A côté du cacao, ce sont d'autres produits comme la noix de cajou (l'anacarde), très prisée pour dans les goûters en Italie, mais qui n'est transformée qu'à 5% pour une production de 550 mille tonnes, faisant de la Côte d'Ivoire le premier au plan africain. Ce qui permettra de donner plus de valeur ajoutée à l'économie nationale, créer davantage d'emplois, d'accroître la part du secteur agro-industrie dans le produit intérieur brut (Pib) et donc générer une croissance inclusive pour mieux lutter contre la pauvreté.

Et en la matière, comme la Belgique d'où il était quelques heures auparavant, l'Italie dispose de compétences, de technologies, d'expériences et d'investisseurs potentiels qu'il tentera de convaincre en présentant un environnement des affaires favorables à l'attrait de capitaux. L'une des armes privilégiées dans son lobbying, c'est le partenariat public-privé (Ppp).

Le chef de la délégation ivoirienne vient de Bruxelles (Belgique), où il a participé au titre de pays invité d'honneur à la deuxième édition du forum économique Africa Belgium Business Week (28-30 avril), regroupant une trentaine de pays participants et de nombreux chefs d'entreprises. Après l'édition d'avril 2014 où la RDC était à l'honneur.

PAULIN N. ZOBO

Envoyé spécial à Milan (Italie)

EXPO 2015



EXPO, CIOCCOLATO E CACAO PROTAGONISTI CON MAESTRI CIOCCOLATIERI CNA

AGG - 30/04/2015 15:00



Mi piace

ROMA (AGG) - "Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perchè trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato". Lo ha dichiarato Mirco

Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, alla vigilia dell'inaugurazione dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno. "Sveleremo in diretta - ha spiegato - segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì. Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo". Cna Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di SMEG. Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tomé e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.



CNA Nazionale aprile 30, 2015 - Nessun commento

★★★★★ 0 (0 voti)

EXPO MILANO, CNA ALIMENTARE PROTAGONISTA COL CIOCCOLATO

"Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perchè trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato". Lo ha dichiarato Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, alla vigilia dell'inaugurazione dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno.

"Sveleremo in diretta – ha spiegato Della Vecchia – segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì. Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo".

Cna Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di SMEG. Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tomé e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.

news e appuntamenti

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 Derflinger.

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.

30 Aprile 2015

CIOCCOLATO E CACAO- PROTAGONISTI DA DOMANI A EXPO MILANO CON I MAESTRI CIOCCOLATIERI DI CNA ALIMENTARE

30 aprile 2015 - by Ilaria D'Adamo - in eventi

Si comunica che da domani il CIOCCOLATO ed il CACAO, la filiera della lavorazione dolciaria sarà presente a EXPO MILANO. Si riportano qui sotto le affermazione di CNA:

” “Nella catena alimentare, il valore aggiunto” è RAPPRESENTATO “dal lavoro degli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato”.

Lo ha dichiarato Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, alla vigilia dell'inaugurazione dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno.

“Sveleremo in diretta – ha spiegato Della Vecchia – segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì. Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo”.

Cna Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di SMEG.

Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tomé e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.

CON EUROCHOCOLATE DOLCEZZA E DIVERTIMENTO S'INCONTRANO A RAINBOW MAGICLAND - DAL 25 AL 27 SETTEMBRE 2015.

M.V. Anno X - Nr 940 del 30.04.2015

Quella 2015 sarà un'edizione "Da leccarsi i baffi" ed **Eurochocolate** ne darà un'anteprima a **Rainbow MagicLand**, il più importante Parco Divertimenti del Centro Italia, situato a Valmontone in provincia di Roma.



L'appuntamento per chi vuole avere un assaggio delle dolcezze del grande **Festival Internazionale del Cioccolato** è dal **25 al 27 Settembre**. In questi giorni, le fantastiche attrazioni di Rainbow Magicland saranno arricchite da originali e innovative

aree a tema Cioccolato personalizzate da Eurochocolate, con golosi prodotti, divertenti animazioni e tanti giochi avvincenti.

«La voglia estiva di divertimento ben si sposa alla passione autunnale per il Cioccolato» afferma Bruno Fringuelli, Direttore di Eurochocolate. «Anche per questo siamo lieti della collaborazione fra Eurochocolate e Rainbow Magicland e siamo certi che avrà importanti sviluppi». «Porteremo nel Parco stand golosi, eventi a tema, giochi e animazioni per tutte le età per cospargere di dolcezza le formidabili attrazioni».

Eurochocolate porterà un tocco goloso al parco dando un dolce benvenuto ai visitatori: ad accoglierli nel Parco sarà la Chococornice , all'interno della quale grandi e piccoli potranno scattare simpatiche foto per portare con sé il ricordo di un giorno fantastico! Giochi, quiz e deliziosi omaggi aspettano il pubblico presso le ChocoTorrette, strategicamente posizionate nel Parco, mentre i bambini potranno vivere una sorprendente avventura aiutando Gattobaleno a far ritorno nel Castello Goloso.

Gli intrepidi potranno misurare il proprio coraggio partecipando a Mani in alto, questa è una pralina, o verificare la propria abilità sfidandosi a Cioccolato al Volo. Da non perdere neppure il Chocobowling per una sfida appassionante e golosa! L'immane Chocoparata con Fondente e Gianduia (i "bambini di Eurochocolate), la Donna vassoio, la Tazza di Cioccolata, Mario il muratore e tanti altri esilaranti personaggi porteranno dolcezza e allegria sfilando per il Parco. Molte altre attività arricchiranno il calendario della tre giorni, che prevede anche iniziative ludico-didattiche.

*«Si tratta solo di un'anteprima del grande Festival del Cioccolato che si tiene ogni anno a Perugia e che quest'anno presenta il tema MustaChoc, accompagnato dall'immagine di golosi baffi di cioccolato ricchi di dolcezza», ricorda **Bruno Fringuelli**.*

Gli amanti del divertimento e gli irriducibili del Cioccolato sono avvertiti: Eurochocolate vi aspetta a Rainbow Magicland dal 25 al 27 Settembre! Non mancate!

Expo Milano 2015, Modica al Cluster del Cacao e del cioccolato



Le attività della cabina di regia, costituita il 6 maggio dello scorso anno per supportare il programma Modica all'Expo Milano 2015, sono state illustrate questa mattina a Palazzo San Domenico nel corso di una conferenza stampa. Presenti il sindaco, Ignazio Abbate, l'assessore Rita Floridia, i componenti la cabina di regia (Rosario Pedriglieri, Nino Scivoletto, Franco Savarino, Francesco Frasca Polara, mancava il prof. Giuseppe Barone) a meno di 48 ore dell'apertura ufficiale di Expo Milano 2015, Modica

sarà ben presente nei due Cluster del Cioccolato e del Cacao e in quello del Bio Mediterraneo nella tre giorni dedicata all'area iblea dal 26 al 28 giugno. Ventuno imprese modicane di dolcieri che hanno condiviso il progetto saranno presenti a cicli 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 a quelle altre due città di grandissima storia e trazione cioccolattiera come Torino e Perugia. "I grandi colossi multinazionali, commenta l'agronomo Rosario Pedriglieri, con la lavorazione artigianale del cioccolato a confronto. Una sfida esaltante tra un prodotto unico al mondo e diverse tipologie di cioccolato. Saranno i dolcieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza e lo scultore di cacao Salvatore Cicero ad essere presenti all'inaugurazione del Cluster con la lavorazione live del cioccolato di Modica alla presenza dei bambini e delle famiglie, nel mentre 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. Altri fotografi della città stanno preparando delle Slide show da proiettare nel proseguo di Expo. 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 del Kiwanis alla presenza di 250 delegati provenienti da ogni parte del mondo. "Abbiamo accettato una grande sfida, commenta Nino Scivoletto direttore del Cctm, proponendo Modica e il suo cioccolato nella più grande vetrina mediatica del mondo. La nostra forza sta nella coesione delle ventuno imprese dolciarie che hanno condiviso il progetto Expo Milano 2015. Non un ordine sparso ma un blocco operativo unico che avrà modo di illustrarsi nei sei mesi dell'esposizione universale in perfetta sintonia con il senso della manifestazione". "La via più breve tra il cacao e il cioccolato" è un Kit utile alla preparazione, con strumenti semplici, del cioccolato di Modica che sarà disponibile in 1500 pezzi al Padiglione Italia. A corredo

del Kit pubblicazioni sulla storia della città, sulla produzione del cioccolato e la tecnica di lavorazione di un prodotto tra i più salutistici del pianeta. Modica non sarà solo cioccolato. Nel Cluster del Bio Mediterraneo, Modica sarà presente con i suoi prodotti tipici (olio, fava, formaggi etc...) nei giorni dedicati al territorio ibleo ovvero dal 26 al 28 giugno. Franco Savarino della Coldiretti non ha dubbi sulla bontà della iniziativa: "Sono certo che il cioccolato farà da traino sapiente agli altri prodotti della nostra terra una realtà avicola tra le più consistenti del Paese. Porteremo dei semilavorati e illustreremo la loro bontà e la salubrità dei prodotti. Un appuntamento che non abbiamo voluto mancare ad onore delle nostre tradizioni e di quanti da decenni, da padre in figlio, continuano a produrre queste eccellenze gastronomiche". Il Consorzio degli operatori turistici della città si è dedicato alla comunicazione. Nei due Cluster saranno presenti brochure, settanta mila cartoline, ovvero foto inedite della città con un pensiero letterario, poesia e piccoli stralci di romanzi, dei grandi autori del novecento che hanno scritto sulla città. Dal 1 Maggio sarà operativo anche il portale del Consorzio. "Lavorando in piena sinergia, commenta il neo presidente del Consorzio Francesco Frasca Polara, tra i due consorzi con il coordinamento dell'amministrazione siamo riusciti a fare squadra. Abbiamo il compito alto di rendere sostenibile una ricettività in città che spero possa essere ricca nel periodo Expo. Un'occasione che non possiamo mancare". Nel Cluster del Cacao e del Cioccolato opereranno sei studentesse dello Iulm di Milano che sono state formate a Modica e renderanno servizio di ospitalità, di diffusione di notizie e di illustrazione della città e tre ragazze modicane specializzate in lingue straniere che supporteranno l'attività delle aziende produttrici il Cioccolato di Modica. "Ci prepariamo da un anno per centrare questo appuntamento, commenta il sindaco, consapevoli di avere accesso su di noi un riflettore mediatico di livello mondiale. Sono certo che faremo bene con la sobrietà, la cortesia e la passione per il lavoro che sono elementi tipici dei modicani. Il cioccolato e le altre eccellenze saranno i nostri efficaci ambasciatori perché tutto s'intreccia con l'identità della nostra collettività che idealmente sarà tutta presente a Expo Milano 2015. Sapremo accogliere come sempre chi decide di venirci a trovare. Ritengo che la coesione degli obiettivi è il nostro punto di forza come dire che nei momenti importanti sappiamo tutti rimboccarci le maniche e andare avanti verso i traguardi che siamo prefissi".

Expo 2015 . Cioccolato e cacao protagonisti da domani con i maestri cioccolatieri di Cna Alimentare

CNA - Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Ieri, 17:12

Roma -

"Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perchè trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato".

Lo ha dichiarato Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, alla vigilia dell'inaugurazione dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno.

"Sveleremo in diretta - ha spiegato Della Vecchia - segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì. Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo".

Cna Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di SMEG.

Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tomé e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.



30 Aprile 2015

EUROCHOCOLATE È PRONTA AD INCONTRARE IL MONDO A EXPO MILANO 2015 INSIEME A TUTTI I PROTAGONISTI DEL CLUSTER DEL CACAO E CIOCCOLATO @expo2015

Mi piace 0 g+1 0

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. [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#)



Baby Shower Italy

1 Maggio 2015

Expo 2015: attività per i Bambini

Posted on 30/04/2015 by Alessia Scordo

Manca davvero pochissimo e si apriranno al mondo le porte di "Expo Milano 2015". Io ho deciso che **NOI ci saremo!**

A prescindere da tutto quello che si dice e che si sente da mesi, dalle polemiche più inutili, alle pubblicità più stupide, ho deciso che **mio figlio DEVE partecipare a EXPO 2015.**

Difficilmente capiterà di nuovo di prendere parte a un simile "grande evento". Noi siamo fortunati perchè viviamo a due passi e non affacciarsi a dare uno sguardo, sarebbe davvero un peccato.

Mentre mi informo per capire dove sia più economico acquistare i biglietti, mi documento anche sulle **attività che potremo fare insieme**, una volta che saremo lì.

Ecco le attività tra le quali sceglieremo, ammesso che un giorno di visita possa bastare!!! 😊



Laboratori piacciono tanto!!!

Visitare il **Children Park**: sarà il luogo principale in cui sicuramente incontreremo le famiglie con **bambini sotto i 10 anni** per visitare Expo. Si tratta di un **enorme giardino** che prevede **otto tappe e otto aree gioco**, ognuna delle quali propone un gioco e una riflessione sul tema «*Ring around the planet, ring around the future*». Nel parco saranno organizzati e tenuti da educatori specializzati, **tre Laboratori** dedicati al tema dell'**acqua**, del **risparmio energetico** e della **raccolta differenziata**. A Noi i

Per raggiungere il **Children Park** pare occorrerà percorrere metà del **Decumano**.

Sicuramente una volta lì incontreremo **Foody**, la celebre **mascotte di Expo 2015** che sfilerà ogni giorno, alle 11.30 e alle 16, in una **parata a suon di musica** nel **Children Park**, in compagnia di altri "amici" vegetali. Sempre nel **Children Park**, i **piccoli dai 4 anni**, potranno partecipare alle «**avventure nell'orto**» con la possibilità di **seminare e piantare con piccole zappe**.

Baby Shower Italy

1 Maggio 2015

Ci stiamo già esercitando col nostro Orto casalingo 😊

Proveremo a visitare il **centro sportivo** attrezzato da **Kinder** per sensibilizzare i genitori sull'importanza del movimento per **combattere l'obesità infantile**. Si trova vicino al **Children Park**, a metà del **Decumano** e sulla destra rispetto all'ingresso.

Non possiamo perderci poi il **Padiglione Zero: lo zoo virtuale** dove ammirare **tutti gli animali riprodotti in scala, presenti in molti Paesi che partecipano a Expo** e conoscere la fauna di diversi continenti.

Ovviamente non possiamo saltare la visita al **Padiglione Italia** dove ammireremo l'"**Albero della Vita**". Il padiglione si trova all'**incrocio tra il Cardo e il Decumano**, vicino al **Lake Arena**. Pare che nella zona del **Lake Arena** sono state ricreate delle zone desertiche con tanto di **piroghe del Mali, tende dei beduini, pozzi** a cui attingere l'acqua e **cammelli** su cui si potrà salire. :-O



Abbiamo anche scelto due **Cluster** da visitare assolutamente: il **Cluster del cacao e cioccolato** (dopo l'ingresso dalla porta Ovest), per fare tanti assaggi golosi nella **fabbrica di cioccolato** e per scoprire **come si crea il cioccolato** attraverso un laboratorio creativo; il **Cluster delle isole** per imparare a **pescare** come fanno i **Maldiviani** nelle loro isole, proteggendo i coralli e pescando solo ciò che serve.

Se ci rimane tempo (cosa che dubito fortemente!!!) e forze (non oso immaginare!!!) potremo visitare anche qualche **Padiglione di altri Paesi**. Pare che in quasi tutti siano state previste aree didattiche per i più piccini: in quello della **Svizzera** nel suo *kids corner*, si faranno delle **cacce al tesoro**; nel padiglione dell'**Austria** saranno organizzate attività con il **Museo dei Bambini di Vienna** a base di **bolle gonfiabili**. Il **Qatar** ha messo su un vero **luna park** con un'area creativa di gioco solo per bambini.

Questo aspetto della **multiculturalità** è quello che più mi attrae di **Expo**: la possibilità di **vivere e scoprire altri Mondi, respirare altre culture**, altrimenti molto lontani.

Spero proprio ci divertiremo!!! 😊

Info importanti per le famiglie: i bambini fino a 3 anni entrano gratis. Dovete ritirare il biglietto all'**Expo Gate** di **Piazza Cairolì** o alla **biglietteria dell'Expo**. Sul sito di EXPO c'è la sezione **Accoglienza Famiglie** con importanti informazioni per agevolare la visita a chi arriva con i bambini. Si può scaricare la **Mappa** realizzata da **Chicco** con le indicazioni di tutte le **Aree Nursery** e i vari servizi "**Baby Friendly**".

EXPO 2015: L'INAUGURAZIONE E LE IMPRESSIONI DELLA PRIMA VOLTA



Siamo stati all'inaugurazione di Expo a Milano e vi vogliamo raccontare com'è andata, in modo che possiate organizzare al meglio la vostra visita all'interno di questa grande esposizione.

Siamo sempre stati ottimisti su questa straordinaria manifestazione ed è per questo che abbiamo deciso di farci un giro già dall'inaugurazione, consapevoli che non sarebbe stato tutto perfetto: non siamo affatto rimasti delusi, anzi, non vediamo l'ora di tornarci con una bella giornata di vera primavera!

Il **padiglione zero** è stato il punto di entrata: a testa all'insù abbiamo guardato, fotografato e filmato gli schermi dove fluttuavano frutta e verdura multicolor in una sala le cui pareti erano interamente ricoperte di spezie. Poco dopo abbiamo raggiunto il Decumano, il viale lungo un chilometro e seicento metri, dove si trovano tutti i padiglioni, curiosi di scoprire cosa custodivano quelle costruzioni dalle mille forme.



Il blog dei vostri Travel Designer di fiducia!

1 Maggio 2015

Abbiamo iniziato dalla **Colombia** dove dei ragazzi molto cordiali ci hanno presentato il proprio Paese: le zone erano divise a seconda del clima e le proiezioni erano molto d'effetto. Ogni zona iniziava ricordandoci alcuni personaggi famosi nati in Colombia, da Shakira a Gabriel Garcia Marquez passando per calciatori e ciclisti.

Poi è stato il turno della **Gran Bretagna**, molto concettuale e filosofica che ha creato il padiglione sul tema dell'impollinazione. L'**Olanda** ha dato più spazio al food e meno alla struttura: dei deliziosi food truck proponevano piatti da mangiare nei tavolini adiacenti, curati nei minimi dettagli. Gli avrei rubato tutte le insegne da quanto erano carine! Un furgoncino offriva un'esperienza multisensoriale: assieme al piatto ti davano delle cuffie con della musica a tema, da provare!

Anche la **Spagna** ci è piaciuta molto: tradizione e innovazione in cucina con schermi, proiezioni, testi scritti sulle pareti e una sala con un effetto straordinario, da non perdere.

Camminando per il **Decumano**, si sentivano richiami di ogni genere dai vari padiglioni del mondo: l'Argentina aveva delle ballerine che danzavano sul ritmo dei tamburi, la Polonia aveva dei cantanti, il cluster Cacao aveva chioschi pieni di cioccolato, c'erano davvero mille attività da vedere. Mentre stavamo mangiando un cheeseburger nella zona degli Stati Uniti abbiamo sentito un boato: d'improvviso sopra le nostre teste sono passate le frecce tricolori e ci siamo subito spostati sulla terrazza per vederle di nuovo. Eccezionali!

Il padiglione **Alitalia/Etihad** ci ha stupito davvero. Inizialmente abbiamo provato un visore con delle cuffie che ci ha portati in varie città del mondo: sembrava di affacciarsi nelle vite di altri, da Londra a New York, dal deserto alle montagne. Dopo abbiamo scoperto la zona dedicata al simulatore di volo; è possibile prenotare gratuitamente dal sito di Alitalia il proprio volo con un pilota, assieme al quale effettuerete le manovre di decollo e atterraggio, proprio come accade per i piloti in fase di addestramento. L'attesa era un po' lunga ma promettiamo di tornarci, vogliamo provare l'ebbrezza di far decollare un Airbus!

Le aree da vedere sono così tante che non abbiamo neanche fatto in tempo a vederle tutte dall'esterno. Tipo la Thailandia, o il Messico, non sappiamo proprio dove siano e siamo curiosi di vedere cosa offrono.

Il padiglione a cui siamo più legati, quello delle **Maldivi**, nella zona Isole, Mare e cibo non era ancora aperto, lo sarà da domani, 2 maggio: qui troverete due rappresentanti del governo delle Maldive e degli studenti dell'Università Bicocca di Milano, pronti a mostrarvi cosa si trova sotto al mare di questo arcipelago. Ci saremo anche noi con **Taste of Maldives**, non dimenticate di sfogliarlo e se vi piace, acquistatelo!

Via all'Expo, inaugurato anche il cluster cacao e cioccolato: Perugia e l'Umbria tra i protagonisti

ALTRO 01/05/2015, 18:39



Sculture, presentazioni di libri, video, eventi e molto altro. Guarducci: «Spettacolo che ripaga dei tanti mesi di lavoro»

Sculture, ovviamente di cioccolato, presentazione di libri, laboratori, video e anche le Frece tricolori che hanno sorvolato l'area dell'Expo. È iniziato così il primo giorno di Expo 2015 al padiglione che ospita il cluster cacao e cioccolato, all'interno del quale sono protagonisti Perugia ed Eurochocolate. Insieme a loro protagonisti altre grandi realtà italiane del cioccolato come Torino e Modica, e importanti paesi produttori di cacao come Camerun, Cuba, Costa D'Avorio,

Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Dei circa 200 mila visitatori che hanno affollato Expo durante la prima giornata in tanti hanno visitato la zona dedicata al cibo degli dei.

Via a Expo A rappresentare l'Umbria c'erano l'assessore regionale al Turismo Fabrizio Bracco, il presidente della Camera di commercio di Perugia Giorgio Mencaroni ed Eugenio Guarducci, patron di Eurochocolate. «Lo spettacolo di oggi – ha detto Guarducci – è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi: siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che verranno da oggi al 31 ottobre». La giornata è trascorsa con le sculture di cioccolato di Andrea Gaspari e Salvatore Cicero, Choco Lab e Choco Show, quest'ultimo organizzato da Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia, mentre in serata la protagonista è stata Modica.

Expo, Guarducci: facce stupite ripagano lavoro e impegno

Autore: **Redazione** - 1 maggio 2015

CONDIVIDI



Mi piace

0

Tweet

1

Perugia, 1 mag. – “Lo spettacolo che si è offerto allo sguardo stupito dei visitatori è bastato a ripagarci del lavoro e dell’impegno di questi mesi, siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che da oggi al 31 ottobre vorranno visitare Expo”. Lo ha detto Eugenio Guarducci, l’“architetto del cioccolato” umbro, ideatore e Presidente di Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, nel giorno dell’inaugurazione. Il Cluster si è trovato pronto all’appuntamento, accogliendo in un

atmosfera festosa quanti hanno varcato i cancelli dell’Esposizione Universale, tornata a Milano dopo oltre un secolo.

Tra i protagonisti, nel padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, alcuni dei Paesi produttori di Cacao, Camerun, Cuba, Costa D’Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Presenti, con un ruolo di primo piano, i Distretti Italiani del Cioccolato, Torino; Perugia; Modica. Nel Cluster molti appuntamenti, la scultura di cioccolato di Andrea Gaspari, la presentazione del libro “La degustazione del Cioccolato” di Roberto Caraceni, proiezioni video a tema cacao e cioccolato. Modica, con Andrea Iurato e Gianluca Rizza, è protagonista della prima serata del Cluster Cacao e Cioccolato. Per i sei mesi tante iniziative tutti i giorni dalle 10.00 alle 21.00 nell’area eventi del Cluster.

Expo, Cluster Cacao e Cioccolato: inaugurazione ok

01/Maggio/2015 - 20:05



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

Il **Cluster Cacao e Cioccolato** si è trovato pronto all'appuntamento con **Expo Milano 2015**, accogliendo in un atmosfera emozionata e festosa le persone che fin dalla mattina hanno varcato i cancelli dell'Esposizione Universale, tornata a Milano dopo oltre un secolo.

Tanti i cittadini e le autorità che hanno calcato il Decumano soffermandosi anche nel padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei che vede fra i protagonisti alcuni dei Paesi produttori di Cacao: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Presenti, con un ruolo di primo piano, anche i Distretti Italiani del Cioccolato: Torino; Perugia, rappresentato dall'Assessore Regionale alla Cultura Fabrizio Bracco e dal

Presidente della Camera di Commercio di Perugia Giorgio Mencaroni; Modica, rappresentato dal Sindaco Ignazio Abbate e dal Presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato Artigianale di Modica Salvo Peluso.

«Lo spettacolo scenografico che si è offerto allo sguardo stupito dei visitatori è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi: siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che da oggi al prossimo 31 Ottobre vorranno visitare Expo Milano 2015», ha commentato il Presidente di Eurochocolate Eugenio Guarducci, invitato alla cerimonia di inaugurazione che si è svolta, alla presenza del Presidente del Consiglio, Matteo Renzi e dei rappresentanti di una ventina di Paesi.

Nella prima giornata dell'Esposizione anche il passaggio delle frecce tricolori e, in serata, la Turandot alla Scala.

Nel Cluster Cacao e Cioccolato dolci appuntamenti verranno proposti per l'intera giornata. Dopo la sorprendente scultura di cioccolato di Andrea Gaspari, i Chocoa Lab proposti da Pacari e la presentazione del libro "La degustazione del Cioccolato" di Roberto Caraceni, la giornata proseguirà con proiezioni video a tema cacao e cioccolato. I Chocoa 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 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 e Gianluca Rizza che si esibiranno 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 tante coinvolgenti iniziative 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.

Expo, Guarducci: facce stupite ripagano lavoro e impegno

ALTRO 01/05/2015, 17:49

Soddisfatto l'"architetto del cioccolato" umbro

Perugia, 1 mag. (askanews) - "Lo spettacolo che si è offerto allo sguardo stupito dei visitatori è bastato a ripagarci del lavoro edell'impegno di questi mesi, siamo lieti di poter finalmenteaccogliere tutti coloro che da oggi al 31 ottobre vorranno visitare Expo". Lo ha detto Eugenio Guarducci, l'"architetto delcioccolato" umbro, ideatore e Presidente di Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, nelgiorno dell'inaugurazione. Il Cluster si è trovato

prontoall'appuntamento, accogliendo in un atmosfera festosa quantihanno varcato i cancelli dell'Esposizione Universale, tornata aMilano dopo oltre un secolo.

Tra i protagonisti, nel padiglione collettivo dedicato al Cibodegli Dei, alcuni dei Paesi produttori di Cacao, Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Presenti, con un ruolo di primo piano, i Distretti Italiani del Cioccolato, Torino; Perugia; Modica. Nel Cluster molti appuntamenti, la scultura di cioccolato di Andrea Gaspari, la presentazione del libro "La degustazione del Cioccolato" di Roberto Caraceni, proiezioni video a tema cacao e cioccolato.

Modica, con Andrea Iurato e Gianluca Rizza, è protagonista della prima serata del Cluster Cacao e Cioccolato. Per i sei mesi tante iniziative tutti i giorni dalle 10.00 alle 21.00 nell'area eventi del Cluster.



Via all'Expo, inaugurato anche il cluster cacao e cioccolato: Perugia e l'Umbria tra i protagonisti

Sculture, presentazioni di libri, video, eventi e molto altro. Guarducci: «Spettacolo che ripaga dei tanti mesi di lavoro»

1 visita | 1 Maggio 19:14 - Umbria24 - Daniele

 Mi piace
  Condividi
  Tweet
  E-Mail

1 maggio 2015 Ultimo aggiornamento alle 19:14 Via all'Expo, inaugurato anche il cluster cacao e cioccolato: Perugia e l'Umbria tra i protagonisti

Sculture, presentazioni di libri, video, eventi e molto altro. Guarducci: «Spettacolo che ripaga dei tanti mesi di lavoro». I frati di Assisi: «Cibo, non essere corruttori, corrotti o corruttibili»

Mencaroni e Guarducci

Sculture, ovviamente di cioccolato, presentazione di libri, laboratori, video e anche le Frece tricolori che hanno sorvolato l'area dell'Expo. È iniziato così il primo giorno di Expo 2015 al padiglione che ospita il cluster cacao e cioccolato, all'interno del quale sono protagonisti Perugia ed Eurochocolate.

Insieme a loro protagonisti altre grandi realtà italiane del cioccolato come Torino e Modica, e importanti paesi produttori di cacao come Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Dei circa 200 mila visitatori che hanno affollato Expo durante la prima giornata in tanti hanno visitato la zona dedicata al cibo degli dei.

Via a Expo A rappresentare l'Umbria c'erano l'assessore regionale al Turismo Fabrizio Bracco, il presidente della Camera di commercio di Perugia Giorgio Mencaroni ed Eugenio Guarducci, patron di Eurochocolate. «Lo spettacolo di oggi - ha detto Guarducci - è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi: siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che verranno da oggi al 31 ottobre». La giornata è trascorsa con le sculture di cioccolato di Andrea Gaspari e Salvatore Cicero, Choco Lab e Choco Show, quest'ultimo organizzato da Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia, mentre in serata la protagonista è stata Modica.

I frati Da Assisi invece i frati francescani hanno voluto mandare un messaggio di ringraziamento a tutti coloro che hanno lavorato per allestire l'Esposizione Universale, dove sono presenti con numerose iniziative. «A mensa - hanno detto pensando al messaggio dell'affresco di Giotto, nella Basilica superiore, "Morte del cavaliere da Celano" - riconciliati con Dio, con gli uomini, con noi stessi e con il creato, ma anche con una attenzione verso gli ultimi». «Il Santo - ha spiegato padre Enzo Fortunato, direttore della sala stampa - invita a confessare i propri peccati prima di mangiare, per essere a tavola con l'altro con la coscienza retta e non corrotta: 'Vinto dalle tue preghiere sono entrato per mangiare in casa tua. Adesso obbedisci subito al mio avvertimento, poiché tu non qui mangerai, ma in altro luogo. Confessa con devozione e contrizione le tue colpe, e non resti peccato in te che non confessi. Oggi il Signore ti ricompenserà perché hai così devotamente accolto i suoi poverelli'».

Il messaggio «Da qui - ha sottolineato - il monito a vivere tutto ciò che ruota intorno al cibo con limpidezza, quindi a non essere corruttori, corrotti o corruttibili». I biografi di San Francesco, spiega poi il sacro convento, raccontano di pasti frugali con pane e acqua, al massimo accompagnati dalle erbe e dai frutti dell'orto, che il Santo condivideva con i primi compagni nel tugurio di Rivotorto, o in compagnia di Chiara alla Porziuncola. Eppure nei 28 episodi della vita di San Francesco raffigurati alle pareti della Basilica di Assisi scene di banchetto compaiono in un solo episodio: ambientato a Celano in Abruzzo dove il Santo, invitato in casa di un cavaliere, gli preannunciò la morte imminente e lo invitò a confessarsi e a regolare le cose terrene.

EXPO MILANO 2015 È PRONTO AD APRIRE I CANCELLI!
EUROCHOCOLATE SVELA IL CALENDARIO DEL CLUSTER
CACAO E CIOCCOLATO @expo2015

EXPO MILANO 2015 È PRONTO AD APRIRE I CANCELLI!
EUROCHOCOLATE
SVELA IL
CALENDARIO DEL
CLUSTER CACAO E
CIOCCOLATO



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: **Chocoa 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), **Chocoa Lab** (con tante 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 **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**, **Chocoa 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**

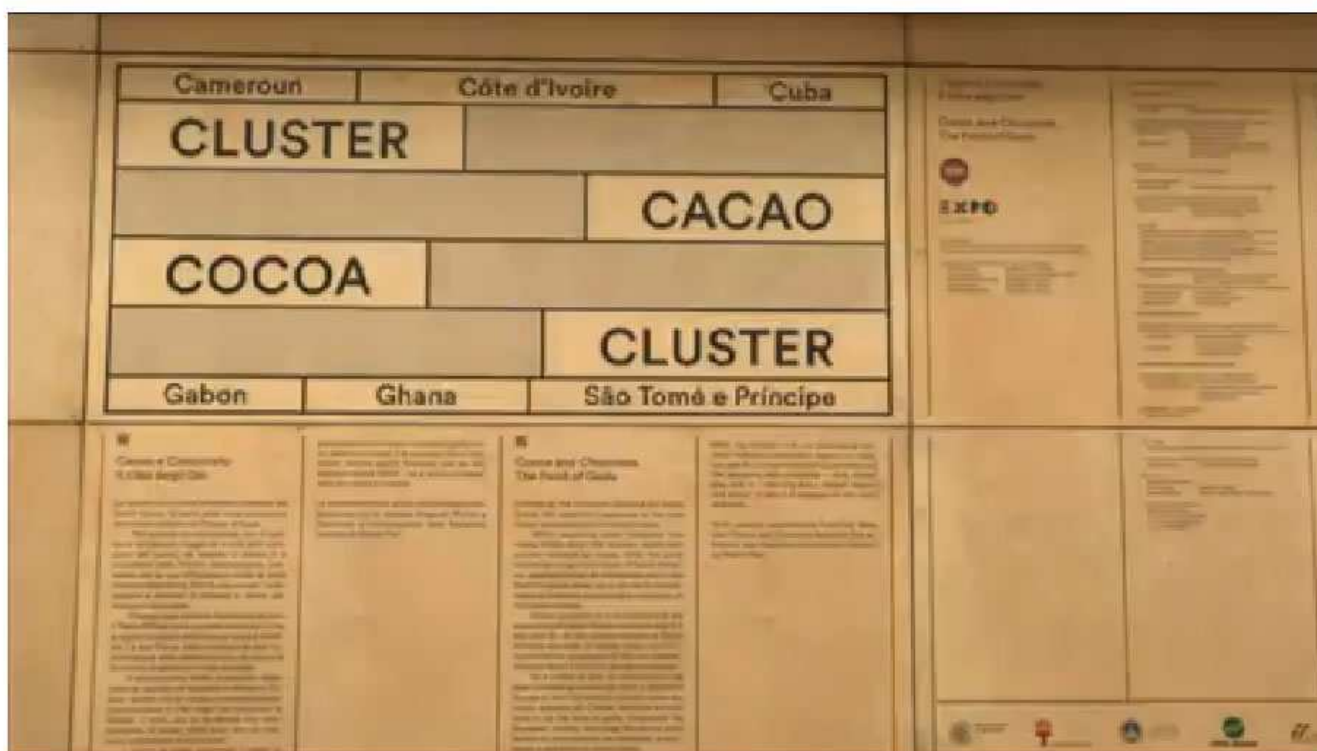
piemontese Scrittori e Sapori (il 6 Maggio) e di **Etoile Academy** (il 7 Maggio). Alle **ore 17.00**, la **Chocoa Experience** vedrà protagonisti l'**Università Cattolica** (il 2 Maggio), **Pacari** (il 3 Maggio), **Icam Linea Professionale** (il 4, 5 e 7 maggio). Alle **ore 18.00**, **Chocoa: Seeds 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 **Chocoa 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!**

Cluster cacao e cioccolato

1° maggio: le prime immagini del Padiglione

Condividi: [f](#) [t](#) [p](#)



[<> Embed](#) [v](#)

Costruito ispirandosi a una giungla, il cluster del **cacao** celebra un alimento coltivato da millenni, **simbolo di energia e vita**, risorsa economica fondamentale per oltre 30 paesi del mondo. Esteso su circa 3500 metri quadri, il cluster presenta nello spazio comune una serie di pali di diverse altezze e forme, metafora degli alberi sotto i quali il cacao cresce. Fanno parte del cluster **Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe**.

Expo: la scia delle Frece Tricolori abbraccia i distretti italiani del cioccolato

Prima - Agenzia Stampa Nazionale 16 ore fa

Anche il Cluster Cacao e Cioccolato e il Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato: Modica, Perugia e Torino sono stati abbracciati dalla grande scia delle Frece Tricolori che questa mattina hanno sorvolato il sito di ...

[Leggi la notizia](#)

 fabio colombo RT @secolourbano: Ecco a che cosa serve Expo 2015 <http://t.co/KtWkkJwT1A> via @wireditalia

Luoghi: modica perugia torino

Tags: scia cioccolato cerimonia expo teatro aeronautica militare



Via all'Expo, inaugurato anche il cluster cacao e cioccolato: Perugia e l'Umbria tra i protagonisti

01/05/2015 - 17:14 - Sculture, presentazioni di libri, video, eventi e molto altro. Guarducci: «Spettacolo che ripaga dei tanti mesi di lavoro» (Umbria24) - Sezione: [SPETTACOLO...](#) ([Leggi l'Articolo](#))

Expo 2015 Milano, la scia delle Frece Tricolori abbraccia i distretti italiani del cioccolato!

P Umbria Journal 1 Maggio 2015 16:08 Notizie da: Provincia di Perugia

Anche il Cluster Cacao e Cioccolato e il Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato: Modica, Perugia e Torino sono stati abbracciati dalla grande scia delle Frece Tricolori che questa mattina hanno sorvolato il sito di Expo Milano 2015, chiudendo così la cerimonia d'apertura dell'Esposizione Universale. Dopo essere

passati sul Teatro all'aperto, lasciando la scia di ... L'articolo Expo 2015 Milano, la scia delle Frece Tricolori abbraccia i distretti italiani del cioccolato! sembra essere il primo su Notizie e cronaca dall'Umbria, Perugia, Terni, Bastia Umbra, Foligno, Orvie...

Expo Milano 2015 apre i cancelli, festosa inaugurazione al cluster cacao e cioccolato

P Umbria Journal 1 Maggio 2015 15:30 Notizie da: Provincia di Perugia

Il Cluster Cacao e Cioccolato si è trovato pronto all'appuntamento con Expo Milano 2015, accogliendo in un'atmosfera emozionata e festosa le persone che fin dalla mattina hanno varcato i cancelli dell'Esposizione Universale, tornata a Milano dopo oltre un secolo. Tanti i cittadini e le

autorità che hanno calcato il Decumano soffermandosi anche nel padiglione ...
L'articolo Expo Milano 2015 apre i cancelli, festosa inaugurazione al cluster cacao e cioccolato sembra essere il primo su Notizie e cronaca dall'Umbria, Perugia, Terni, Bastia Umbra, Foligno, Orvieto, Lago Trasimeno, Città di...

Expo, Guarducci: facce stupite ripagano lavoro e impegno

askanews Scritto da XUM | Askanews - 16 ore fa

 Condividi  Tweet 0  g+1 0  Pin it  Stampa

Perugia, 1 mag. (askanews) - "Lo spettacolo che si è offerto allo sguardo stupito dei visitatori è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi, siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che da oggi al 31 ottobre vorranno visitare Expo". Lo ha detto Eugenio Guarducci, l'"architetto del cioccolato" umbro, ideatore e Presidente di Eurochocolate, Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato, nel giorno dell'inaugurazione. Il Cluster si è trovato pronto all'appuntamento, accogliendo in un atmosfera festosa quanti hanno varcato i cancelli dell'Esposizione Universale, tornata a Milano dopo oltre un secolo.

Tra i protagonisti, nel padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, alcuni dei Paesi produttori di Cacao, Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Presenti, con un ruolo di primo piano, i Distretti Italiani del Cioccolato, Torino; Perugia; Modica. Nel Cluster molti appuntamenti, la scultura di cioccolato di Andrea Gaspari, la presentazione del libro "La degustazione del Cioccolato" di Roberto Caraceni, proiezioni video a tema cacao e cioccolato. Modica, con Andrea Iurato e Gianluca Rizza, è protagonista della prima serata del Cluster Cacao e Cioccolato. Per i sei mesi tante iniziative tutti i giorni dalle 10.00 alle 21.00 nell'area eventi del Cluster.

Viaggio all'interno di Expo 2015 Il racconto del nostro inviato a Milano

C'è anche l'Adige, con Paolo Micheletto, alla prima giornata dell'esposizione universale. Già moltissimi i visitatori

🕒 Ven, 01/05/2015 - 10:40

 105
CONNECT

 3
TWITTER

 0
LINKEDIN

 0
EMAIL

 125
SHARE



PER APPROFONDIRE: [expo 2015](#)

Una vera e propria città. Che contiene tutto il mondo. Un luogo (non luogo) dove la Cina confina con la Colombia e l'Argentina e la Germania sta accanto al Kuwait. Un paese nel quale riso, cacao e caffè crescono a poca distanza tra loro.

Viaggiamo quindi nella «casa» dell'esposizione universale. Entriamo insieme. I punti di ingresso nell'area milanese sono quattro. Se raggiungerete l'**Expo** con il treno, il vostro approdo sarà all'ingresso «ovest Triulza». Una volta superati i cancelli, in un attimo sarete nel decumano, la via principale su cui si sviluppa la struttura e che attraversa l'intero sito da est a ovest per un chilometro.



Un consiglio: prima di entrare, organizzate un vostro tour virtuale, con alcune priorità ([10 cose che dovete sapere](#)). Vi accorgete subito che è praticamente impossibile visitare tutte le «attrazioni» offerte: meglio quindi avere le idee chiare su cosa preferite vedere. Già all'inizio si prospetterà quindi il primo «bivio»: meglio iniziare dal Padiglione Zero oppure dal decumano? Già, perché all'Expo il numero «zero» sta per un museo vero e proprio, in cui osservare quanto l'uomo ha prodotto dalla sua comparsa sulla terra fino a oggi, le trasformazioni del paesaggio naturale, la cultura e i rituali del consumo: insomma, se entrate nel Padiglione zero dedicate del tempo a questa struttura.

Una volta ritornati sul Decumano inizierete a vedere da vicino i padiglioni dei singoli paesi e - più avanti - i primi «cluster», vale a dire i «grappoli» che uniscono alcuni stati in base a determinate produzioni, come il cacao o le spezie. Via quindi con l'Irlanda e con il Nepal, la cui presenza assume un significato molto particolare dopo la terribile tragedia del terremoto. Poi lo splendido stand del Brasile e del Belgio, e quindi in serie i «cluster» del riso, del cacao e del caffè, di sicuro interesse anche per i bambini.

A proposito dei più piccoli: se i ragazzi iniziano a sentire la stanchezza, è forse arrivato il momento di una sosta al Children park, dove si intrecciano giochi ma anche esperienze a contatto con la natura. Dopo la sosta, ritornerete sul decumano: attenzione alla Cina e alla sua splendida montagna sacra ma anche all'Argentina. Di fronte troverete la Gran Bretagna e al progetto ispirato all'alveare, un cubo di 14 metri per lato, poggiato su colonne alte tre metri. Siamo quindi arrivati al punto in cui il decumano si incrocia il cardo: è qui dove si trova la piazza centrale dell'Expo, Piazza Italia, il luogo in cui simbolicamente l'Italia incontra il mondo.

Ai quattro estremi del Cardo e del Decumano sono situate alcune delle strutture più importanti: la collina mediterranea, proprio nella parte est dell'area, l'Expo Centre, l'Open Air Theatre (vicino all'ingresso sud) e la Lake Arena. Restiamo appunto in casa nostra, per parlare del Padiglione Italia, che si compone del Palazzo Italia, dei quattro edifici sul Cardo e appunto della Lake Arena, per un totale di 14.000 metri quadri. Lungo il Cardo trovano spazio, tra le varie realtà, anche le regioni italiane: ricordiamo che il Trentino avrà il proprio stand solo dal 1° luglio. I visitatori si soffermeranno ad ammirare la vera icona dell'evento, l'Albero della vita: 35,45 metri di altezza, 45 di larghezza, 90 tonnellate di acciaio, 7 chilometri di led.



Ritornando di nuovo sulla «via» principale, una visita va senza dubbio regalata ai nostri «vicini» di casa, l'Austria e la Germania: più all'insegna della natura i primi, più tecnologici i tedeschi. Infine, segnaliamo, nell'estremità est dell'esposizione universale, la piazza delle biodiversità e la collina mediterranea. Quest'ultima area è il punto più suggestivo e romantico da cui godersi una vista panoramica, dopo aver passeggiato tra sugheri, lecci, cipressi e roverelle.

Il sito espositivo si estende su un milione di metri quadri: spostarsi da un punto all'altro del perimetro può risultare difficile, faticoso e poco efficiente. Meglio quindi utilizzare per spostamenti una navetta, People mover: si tratta di un servizio interno ad uso gratuito che compie un percorso circolare lungo il perimetro del sito. La navetta segue un percorso in senso orario ed effettua dieci fermate, situate nei punti più strategici della manifestazione (cadenza dai cinque ai sette minuti).

Per fare il giro del mondo, assaggiando i sapori di ogni continente, i visitatori di Expo possono vedere i 52 padiglioni di singoli paesi costruiti lungo il Decumano, la strada che attraversa il sito da est a ovest. Ma, se preferiscono fare un'esperienza più rapida, possono soffermarsi solo nei 9 cluster (letteralmente «grappolo»), i padiglioni collettivi dove gli Stati che non hanno costruito un loro edificio sono stati raccolti non in base alla provenienza geografica ma ai temi che hanno in comune. In tutto, 72 realtà per raccontare al mondo cosa significhi «davvero» parlare di riso, caffè, frutta, biodiversità. Dei nove «grappoli» di Expo, tre sono dedicati a temi ambientali: le zone aride, le isole, e il Biomediterraneo. Sei invece sono legati alle singole produzioni: quelle di caffè, riso, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, cacao e cioccolato. L'idea di riunire i partecipanti in base a un tema è innovativa. Nelle esposizioni svolte finora, i Paesi erano infatti inseriti nei padiglioni collettivi per vicinanza geografica. Questa volta invece ad accomunarli è un tema, un progetto.



Ad una prima impressione, la struttura dei cluster ricorda quella di villaggi. Una parte è gestita direttamente dai Paesi, una parte è comune (per spettacoli, eventi, aree di vendita o di degustazione). Le misure variano. Come le architetture: il più grande, il Biomediterraneo, ha una superficie di 7.304 metri quadrati e un pavimento azzurro nella zona comune che richiama tutte le sfumature del mare; il più piccolo, quello delle Isole, è di 2.535 metri su un unico piano; le Zone aride cercano di ricreare l'effetto delle tempeste di sabbia con dei cilindri

semitrasparenti che pendono dal soffitto, mentre le facciate a specchio del padiglione del riso danno l'idea di un'immensa risaia riflettendo le vasche esterne dove crescono vere piantine. Il filo comune sono le immagini: nove grandi fotografi, dal brasiliano Sebastiao Salgado per il caffè a Gianni Berengo Gardin, raccontano i cibi che sfamano il mondo.

Entriamo nello specifico di qualche cluster. Quello dei cereali e dei tuberi è dedicato al pane e alle sue varie origini e declinazioni. Si compie un viaggio tra le diverse colture, da quelle più diffuse come mais, frumento, avena, segale, grano saraceno, fino a quelle meno conosciute, tipiche dell'Africa e delle zone andine, con il teff o la quinoa. Ma è un viaggio anche nel mondo dei tuberi, dalle patate fino al topinambur. I Paesi protagonisti sono sei: Bolivia, Congo, Haiti, Mozambico, Togo e Zimbabwe. Ognuno di essi racconta le coltivazioni tipiche, o un prodotto simbolo.

Sviluppato su un'area di oltre 3.000 metri quadri, il cluster accoglie il visitatore all'ingresso con una «valle di cereali», concepita come area comune, che simboleggia le diverse coltivazioni oggi sviluppate nel mondo. E durante Expo cresceranno in grandi vasi diverse colture di cereali, sotto gli occhi dei visitatori. Al centro del percorso, una grande mostra fotografica firmata dal newyorkese Joel Meyerowitz (Magnum Photo) racconta per immagini i pani del mondo. Quindi, in una struttura di vetro, è stato costruito un forno, per un percorso che va dalla coltivazione e trasformazione del raccolto fino al consumo dei prodotti finiti.

Gli organizzatori di Expo hanno invece concepito il cluster del Mediterraneo costruendolo come una grande piazza semicoperta su cui si affacciano strutture dedicate alla distribuzione dei prodotti tipici, come olio d'oliva, pane e vino. Il pavimento della piazza è stato realizzato in diverse tonalità di azzurro, proprio per richiamare il mar Mediterraneo. Lo spazio comune del cluster è coordinato dalla Sicilia. Qui, lungo tutto l'arco della giornata, saranno cucinati i cibi «mediterranei» che danno significato al cluster: le diverse sfumature che il significato di «dieta mediterranea» acquista declinata secondo le caratteristiche di ogni Paese.

Costa d'Avorio, Camerun, Cuba, Gabon, Ghana e il piccolo Sao Tomé e Principe raccontano a modo loro il cacao, dove nasce, come lo si coltiva, come e dove viene prodotto, raccolto, trasportato, esportato. Il cluster, con una superficie di 3.546 metri quadri, si ispira alle piantagioni e si sviluppa in sei pareti che corrispondono alla «facciata» di ciascun Paese. Ideato dagli architetti Fabrizio Leoni, Mauricio Cardenas, Isabella Vegni e Cesare Ventura, appare «fragile»: pannelli realizzati in tessuto leggero e chiaro e rivestimenti interni in vista. Una metafora della necessità di proteggere un prodotto prezioso.

L'atmosfera è quella di una foresta tropicale in cui la luce del sole penetra a fatica. Inizialmente il cluster doveva essere dedicato solo al cacao: «Poi abbiamo convinto Expo ad aggiungere a tema del cacao il tema del cioccolato - ha spiegato il presidente di Eurochocolate, Eugenio Guarducci - Perché sono due culture da valorizzare insieme, e ci sembrava giusto realizzare le condizioni per uno scambio culturale con i Paesi produttori che ancora non trasformano il cacao in cioccolato».

EXPO Milano 2015: il Piemonte si mette in vetrina a New York

Valentina Ieri

[30 Apr 2015 | 0 Comments | 2288 views]

[f Like](#) [Share](#) 3 [Tweet](#) 5 [Email To Friend](#)

Il Piemonte ha presentato all'ENIT sapori e tradizioni in occasione della sua partecipazione attiva all'EXPO Milano 2015. Il tema dell'EXPO sulla nutrizione e lo sviluppo sostenibile ovviamente favorisce la regione piemontese.



Maria Elena Rossi, Eugenio Magnani e Isabella Periotto

New York continua ad essere una vetrina internazionale per il Piemonte, che adesso è pronto a mettere in mostra l'arte, la natura, l'architettura, e la gastronomia storiche della sua regione alle porte- quasi spalancate - dell'EXPO di Milano 2015.

In una cerimonia organizzata il 27 Aprile dal Consolato Generale d'Italia in collaborazione con l'Italian National Tourist Board (ENIT) diretto da Eugenio Magnani, per promuovere l'iniziativa "EXPO and Regions", le bellezze dei territori Italiani all'EXPO, la Regione Piemonte ha colto l'opportunità di presentare a New York il proprio patrimonio culturale e turistico.

"In meno di quattro giorni all'EXPO Milano 2015" ha sottolineato il Console aggiunto Isabella Periotto, "Milioni di visitatori provenienti da ogni angolo del mondo assisteranno ad uno dei più grandi eventi al mondo. Perché l'EXPO è veramente internazionale [...] e non coinvolge solo Milano, ma tutta l'Italia e le sue regioni".

Il Piemonte rientra nel Patrimonio Culturale dell'UNESCO, grazie alle ricchezze naturali dei laghi, monti e colline presenti nel territorio.

"L'EXPO è una grossa opportunità vista la vicinanza, cosicchè molte persone possano scegliere Torino ed il Piemonte come base e poi spostarsi su EXPO," dice a La VOCE di New York Maria Elena Rossi, la European Project Manager and International Relationship per Sviluppo Piemonte Turismo.

A poco più di 30 minuti dalla città di Milano con il treno ad alta velocità, spiega Rossi, il Piemonte offrirà non solo la comodità di raggiungere la sede dell'EXPO in poco tempo, ma garantirà un soggiorno culturalmente e culinariamente stimolante per tutti coloro che decideranno di visitare Milano e i dintorni.

Il tema dell'EXPO sulla nutrizione e lo sviluppo sostenibile è molto vicino al Piemonte, in quanto da spunto per mostrare le produzioni tradizionali del territorio, come il riso, di cui il Piemonte è il primo esportatore d'Europa, dichiara Rossi.

"Il Piemonte non sarà solo presente all'interno del padiglione Italia ma avrà anche un posto speciale all'interno del padiglione cinese e del cluster del cioccolato, una delle nostre specialità più importanti," aggiunge Rossi.

Vi sono molte altre specialità gastronomiche nella regione, come il cioccolato, il tartufo, il formaggio, ed il vino tipico della zona meridionale delle Langhe e del Monferrato. Ciò che Sviluppo Piemonte Turismo offre, conclude Rossi, sono diversi tipi di percorsi che possano interessare diversi tipi di turisti, da quelli business alle famiglie, offrendo anche percorsi sui laghi o sulle colline delle Langhe.

Dal 19 al 24 giugno e dal 9 al 14 settembre, il Padiglione italiano dell'EXPO Milano 2015 sarà dedicato interamente alla regione Piemontese.

Inoltre dal 1 maggio al 31 ottobre il Piemonte parteciperà al "chocolate district" all'interno del cluster cacao e cioccolato.

Aprono i cancelli, Expo si presenta: i luoghi e i padiglioni



2,3K



7



2



2



2



2



▶ Slideshow

7 di 69



Exposition universelle Milano 2015: Duncan rencontre les opérateurs économiques à Milan

Publié le vendredi 1 mai 2015 | **Fraternité Matin**



© **Primature par DR**

Cérémonie de lancement des travaux d'aménagement d'urgence de 50 ha

Jeudi 9 avril 2015. Abidjan: Le Premier Ministre, Daniel Kablan Duncan a lancé les travaux d'aménagement d'urgence de 50 ha dans la nouvelle zone industrielle PK 24

▼ PUBLICITE

Le Premier ministre, ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, Daniel Kablan Duncan, est arrivé dans la soirée du 29 avril, à Milan. Où il conduit une importante délégation ivoirienne à l'Exposition universelle Milano 2015 qui s'ouvre, officiellement, le vendredi 1er mai et qui durera six mois.

Il a été accueilli à l'aéroport de Milan Linate par un émissaire du gouvernement belge, le ministre ivoirien du Commerce, de l'Artisanat et de la Promotion des Pme, Jean-Louis Billon, de l'ambassadeur de Côte d'Ivoire près l'Italie, SEMme Janine Tagliante-Saracino et le personnel de la chancellerie ainsi que le consul honoraire de Côte d'Ivoire à Milan. Dans un aéroport de Milan Linate pavoisé de drapeaux des pays participants en guise de "Benvenuti" (Bienvenue) aux délégations étrangères. Dans cette matinée du jeudi 30 avril, le chef du gouvernement ivoirien aura sa première rencontre avec les opérateurs économiques à son hôtel.



Kablan Duncan sera rejoint, à 10h, par le ministre du Tourisme, Roger Kacou et dans l'après-midi, par le ministre d'Etat, ministre des Affaires étrangères, Charles Koffi Diby.



A l'exposition universelle, la Côte d'Ivoire participe au « Cluster cacao » qui regroupe l'ensemble des pays producteurs et que le pays domine au plan mondial avec 1,7 million de tonnes de fèves durant la campagne 2013-2014. Il vise 2 millions de tonnes

en 2015.

Cependant, le principal enjeu de sa présence, comme il ne cesse de le répéter durant ses missions économiques à l'étranger et les rencontres avec les investisseurs, c'est la diversification de l'économie ivoirienne. Notamment par la transformation des produits agricoles sur place en Côte d'Ivoire grâce à dans unités industrielles à implanter. Il s'agit, ainsi, de passer de 33 à 35% de transformation de fèves actuellement à 50% d'ici 2020, date fixée pour l'atteinte de l'émergence selon l'ambition du Chef de l'Etat et de son gouvernement. ... [suite de l'article sur Fraternité Matin](#)

A la découverte de l'exposition universelle de Milan

Voter
0

Publié le vendredi 01 mai 2015 à 12h17

Je m'abonne

Réagir

Imprimer

Envoyer

Partager



Partager

Share

Tweeter

+1

Expo Milano 2015 ouvre ses portes sur 145 pays, un million de m² d'architecture futuriste, de technologies incroyables et un défi : nourrir la planète et ses 9 milliards d'habitants d'ici 2050.

Nourrir la planète, énergie pour la vie. » Dit comme ça, l'exposition universelle, qui ouvre ses portes ce vendredi au nord-ouest de Milan, ressemble à un rendez-vous sérieux. Il l'est, car la population mondiale va atteindre les 9,3 milliards d'individus d'ici à 2050, soit deux milliards de plus qu'aujourd'hui. La production alimentaire devra augmenter de 60 % pour remplir au mieux tous ces estomacs. Le défi est stressant ! Le réchauffement climatique va bouleverser l'agriculture. La population sera essentiellement concentrée dans les villes, qui vont grossir, tandis que la campagne va rapetisser.

Néanmoins, les cent quarante-cinq pays participants ne s'installent pas à Milan, pendant six mois - jusqu'au 31 octobre - pour donner le blues au monde entier. De part et d'autre du Decumanus, l'axe principal long d'un kilomètre et demi qui parcourt le site d'Expo Milano, les visiteurs vont littéralement globe-trotter : passer de la jungle aux zones arides, partir sur la route des épices, tester les traditions culinaires des uns et des autres, savourer, jouer avec les technologies les plus avancées et découvrir comment mieux s'alimenter. Expo Milano 2015 sera le plus grand restaurant du monde.

Mais ce sera aussi un marché prometteur pour les investisseurs en quête de filières d'avenir. Petit guide du spectaculaire et de l'insolite dans le monde de demain, sur lequel l'Italie lève le voile.

La ferme verticale des États-Unis



Un des longs murs du pavillon américain est planté comme un champ, mais à la verticale. Ce concept est appelé à se développer dans les prochaines décennies. Il permettra d'implanter, entre ciel et terre, des zones agricoles dans les villes.

En attendant, chaque jour, pendant six mois, des paysans acrobates iront cueillir leur récolte, suspendus dans le vide. Cela fait partie du concept de nourriture 2.0 proposé par les Américains, qui arrivent avec le *Food Truck Nation* : une flotte de petits fourgons qui servira, paraît-il des, « mets innovants ». Le hamburger Expo Milano est-il né ? Si oui, il est peut-être entièrement à base de légumes, car les humains vont consommer de moins en moins de viande.

Le supermarché interactif

Demain, on mangera high-tech. Le pavillon *Future Food District* abrite un supermarché futuriste, mais peut-être pas pour longtemps : fruits, légumes et caissières ont dû faire de la place à toutes sortes de moniteurs, écrans tactiles et tables interactives. Il sera impossible de faire des achats sans passer par eux.

Une fois cette immersion numérique terminée, il n'y aura plus qu'à filer en cuisine pour « *expérimenter de nouvelles façons de préparer des aliments* ». C'est sans doute l'occasion de tester quelques recettes du futur. *A priori*, celles-ci ne comptent pas parmi leurs ingrédients les vers de farine et grillons, annoncés comme une nourriture de masse, facile à produire.

Dans la jungle des cacaoyers

Les gourmands ne croqueront plus leur petit carré de chocolat, le soir devant la télé, sans se remémorer leur arrivée dans le cluster *Cacao*. D'abord, c'est quoi un cluster ? À Milan, certains pays ont pris un pavillon entier, pour promouvoir leurs produits, leur tourisme, et parler d'avenir. D'autres se sont regroupés autour de thématiques dans des clusters.

« Cacao et chocolat » en est un réunissant des pays producteurs comme le Cameroun, la Côte d'Ivoire, etc. Le visiteur aura l'impression de pénétrer dans une jungle, inspirée des zones tropicales et subtropicales où pousse naturellement le cacaoyer. Bien entendu, il y aura des dégustations. Il y a sept autres clusters à visiter, en particulier ceux du riz, du café et des épices.

Les murs de sable des Émirats



Dans la série paysages reconstitués, les Émirats arabes unis font aussi dans le sensationnel.

Pour parcourir ce pavillon de 4 386 m², on se faufile entre des murs de sable de douze mètres de haut, qui évoquent les sculptures du vent sur cette poudre dorée.

Au bout de l'exploration, on arrive sur une oasis et ses animations sur le thème du développement durable.

La démesure est aussi dans un écran vidéo de 65 mètres de long qui raconte les falajs, ces réseaux qui amènent l'eau jusqu'aux cultures dans les zones arides.

Le parc high-tech des enfants



Ce jardin des découvertes sensorielles et pédagogiques est une bonne raison de passer au moins deux jours à Milan, car il va retenir les familles plusieurs heures, le temps de réaliser un maximum d'expériences.

Celle du goutte-à-goutte est magique : les enfants vont recueillir l'eau qui perle d'un dôme cristallin et s'en servir pour faire pousser en quelques secondes des fleurs incroyables.

L'eau, c'est la vie, et il ne faut pas la gaspiller. Le but du jeu, c'est qu'ils n'oublient pas cette règle.

Les tissus de fruits de la France



Son pavillon en bois est une véritable halle, remplie de spécialités régionales. Produire plus et moins gaspiller, un des *credo* de la France, ne veut pas dire manger moins bien.

Les chefs français consacrés par les Bocuse d'or vont donc se succéder en cuisine, dans le *Café des chefs*, pour composer des menus entre 28 et 33 € - non inclus les vins sélectionnés par Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde.

La France va aussi proposer quelque cent quarante animations. Sans compter le off, dans le centre de Milan, où une exposition devrait donner des idées : *Textifood*, ou comment on peut manger un citron, le boire ou en faire un vêtement. Même les algues pourraient nous habiller, à défaut de nous nourrir gastronomiquement !

Le ciment dépolluant de l'Italie

Son pavillon est censé représenter un arbre qui abrite la ville. Sauf qu'il ressemble plus à un enchevêtrement de spaghettis. Une innovation s'est glissée dans le ciment : au contact de la lumière, il capture les polluants de l'air et les convertit en sels inertes. Une solution pour les villes trop fréquentées par les voitures, et peut-être une piste pour lutter contre les gaz à effet de serre qui donnent la fièvre à la terre.

Cioccolato, cibo degli dei. Il programma dei venerdì di CNA

1 maggio, 2015

g+

Tweet 2

Like 0



Expo 2015

All'interno del cluster del cioccolato i visitatori potranno godere di un percorso conoscitivo e educativo, alla scoperta dell'affascinante mondo del cacao. Verranno allestiti dei laboratori, delle degustazioni, degli spettacoli e mostre fotografiche, ogni Paese avrà l'occasione di mostrare la propria esperienza, condividendo con gli altri le opportunità e le soluzioni legate alle sfide della sostenibilità alimentare ed agricola del cacao e del cioccolato.

CNA porterà alcune eccellenze dell'artigianato italiano a sposare il cioccolato all'interno del cosiddetto "Cluster" del cacao per tutta la durata di Expo. Le aziende dell'agro-alimentare, selezionate sulla base di criteri qualitativi e di coerenza, porteranno un prodotto o un'interpretazione del proprio prodotto legato al tema principe del cioccolato. Ogni venerdì dunque sarà dato spazio ad approfondimenti, degustazioni e ad un vero e proprio show-cooking realizzato da alcune delle migliori eccellenze italiane del gusto, tutto con alla base il cibo degli dei, sua maestà il cioccolato.

Saranno presenti i Distretti del Cioccolato di Torino-Piemonte, Perugia Umbria e Modica-Sicilia, che metteranno in mostra le principali eccellenze dell'Italia in questo campo.

Qui in basso vi presentiamo il calendario degli appuntamenti CNA dei venerdì:



Presenta

I venerdì del Cioccolato

Laboratori, mostre, spettacoli, cultura e gusto

Maggio

1 - 8 - 15 - 22

ACCAMPAMENTI MAESTRI
CIOCCOLATIERI (Venezia)

29 TORTARETO (Piemonte)

Giugno

12 PASTA TIRRELLI (Lazio)

19 TORTARETO (Piemonte)

26 BILUMI CERAMICI
DOCESARTE e PARACCA
(Campania)

Luglio

3 L'AROMAGRIA (Umbria)

10 UNIONIBERRINI

Agosto

7 PASTA TIRRELLI (Lazio)

21 TORTARETO (Piemonte)

Settembre

11 TORTARETO (Piemonte)

25 BILUMI CERAMICI
DOCESARTE e PARACCA
(Campania)

18 DOCESM e TORO DI
JEYUZARDO (Emilia-Romagna)

Ottobre

16 BILUMI CERAMICI
DOCESARTE e PARACCA
(Campania)

23 DOCESM e TORO DI
JEYUZARDO (Emilia-Romagna)

30 PASTICCERIA
SCATURUSO (Campania)

Dove? Virtual tour – clicca qui



CLUSTER

Cacao e Cioccolato - Il cibo degli Dei

Il Cluster del Cacao e del Cioccolato accoglie nello spazio comune una serie di padiglioni 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.

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.

L'area eventi è formata da lunghe sedute disposte a ventaglio, progettate sia per essere un portone per il pubblico durante gli spettacoli sia per favorire un uso informale e comunitario dello spazio durante il resto della giornata. Uno spazio verde e illuminato ospita panche e tavoli per accogliere i passanti del Decumano o le persone che escono dai padiglioni.



Cacao e Cioccolato, Il mondo delle spezie, Isole mare e cibo: i Cluster Expo

Posted on 01/05/2015 da PolisMagazine in Notizie // Nessun commento



[Like](#) [Condividi](#) [Tweet](#) [g+](#) [Pin it](#)

I Cluster sono 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. I Cluster sono caratterizzati da aree comuni, che sviluppano la filiera alimentare attraverso spazi funzionali: mercato, mostra, eventi, degustazioni. Ogni Paese presente nei Cluster ha uno spazio espositivo individuale, dove sviluppa una sua propria interpretazione del Tema di Expo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

I Cluster sono spazi espositivi innovativi che raccolgono numerosi Paesi intorno a un tema centrale condiviso da tutti e rappresentativo di ciascuno. Questo approccio innovativo ha portato all'individuazione di due criteri:

Filiere alimentari: Riso, Caffé, Cacao, Cereali e tuberi, Frutta e legumi, Il mondo delle spezie.
Identità tematica: L'agricoltura e l'alimentazione delle zone aride, Isole Mare e Cibo, Bio-Mediterraneo – Salute, bellezza e armonia.



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. L'atmosfera è quella densa e accogliente di una foresta, dove la luce penetra dalle chiome degli alberi e si diffonde tra i padiglioni. Disegni, icone e immagini su pannelli raccontano le molte storie possibili sul cacao. 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. Usato come cibo, bevanda e moneta, il cacao divenne simbolo di energia, fertilità e vita.



PAESI APPARTENENTI AL CLUSTER

Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomé Principe

Via all'Expo, inaugurato anche il cluster cacao e cioccolato: Perugia e l'Umbria tra i protagonisti

Sculture, presentazioni di libri, video, eventi e molto altro. Guarducci: «Spettacolo che ripaga dei tanti mesi di lavoro». I frati di Assisi: «Cibo, non essere corruttori, corrotti o corruttibili»



MENCARONI E GUARDUCCI

Sculture, ovviamente di cioccolato, presentazione di libri, laboratori, video e anche le Freccie tricolori che hanno sorvolato l'area dell'Expo. È iniziato così il primo giorno di Expo 2015 al padiglione che ospita il cluster cacao e cioccolato, all'interno del quale sono protagonisti Perugia ed Eurochocolate. Insieme a loro protagonisti altre grandi realtà italiane del cioccolato come Torino e Modica, e importanti paesi produttori di cacao come Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Dei circa 200 mila visitatori che hanno affollato Expo durante la prima giornata in tanti hanno visitato la zona dedicata al cibo degli dei.

Via a Expo A rappresentare l'Umbria c'erano l'assessore regionale al Turismo Fabrizio Bracco, il presidente della Camera di commercio di Perugia Giorgio Mengaroni ed Eugenio Guarducci, patron di Eurochocolate. «Lo spettacolo di oggi – ha detto Guarducci – è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi: siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che verranno da oggi al 31 ottobre». La giornata è trascorsa con le sculture di cioccolato di Andrea Gaspari e Salvatore Cicero, Choco Lab e Choco Show, quest'ultimo organizzato da Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia,

mentre in serata la protagonista è stata Modica.

I frati Da Assisi invece i frati francescani hanno voluto mandare un messaggio di ringraziamento a tutti coloro che hanno lavorato per allestire l'Esposizione Universale, dove sono presenti con numerose iniziative. «A mensa – hanno detto pensando al messaggio dell'affresco di Giotto, nella Basilica superiore, "Morte del cavaliere da Celano" – riconciliati con Dio, con gli uomini, con noi stessi e con il creato, ma anche con una attenzione verso gli ultimi». «Il Santo – ha spiegato padre Enzo Fortunato, direttore della sala stampa – invita a confessare i propri peccati prima di mangiare, per essere a tavola con l'altro con la coscienza retta e non corrotta: 'Vinto dalle tue preghiere sono entrato per mangiare in casa tua. Adesso obbedisci subito al mio avvertimento, poiché tu non qui mangerai, ma in altro luogo. Confessa con devozione e contrizione le tue colpe, e non resti peccato in te che non confessi. Oggi il Signore ti ricompenserà perché hai così devotamente accolto i suoi poverelli'».

Il messaggio «Da qui – ha sottolineato – il monito a vivere tutto ciò che ruota intorno al cibo con limpidezza, quindi a non essere corruttori, corrotti o corruttibili». I biografi di San Francesco, spiega poi il sacro convento, raccontano di pasti frugali con pane e acqua, al massimo accompagnati dalle erbe e dai frutti dell'orto, che il Santo condivideva con i primi compagni nel tugurio di Rivotorto, o in compagnia di Chiara alla Porziuncola. Eppure nei 28 episodi della vita di San Francesco raffigurati alle pareti della Basilica di Assisi scene di banchetto compaiono in un solo episodio: ambientato a Celano in Abruzzo dove il Santo, invitato in casa di un cavaliere, gli preannunciò la morte imminente e lo invitò a confessarsi e a regolare le cose terrene.



Expo Milano 2015 apre i cancelli, festosa inaugurazione al cluster cacao e cioccolato

🕒 1 maggio 2015

[Condividi](#) [Tweet](#) 4 [Mi piace](#) 50

Il **Cluster Cacao e Cioccolato** si è trovato pronto all'appuntamento con **Expo Milano 2015**, accogliendo in un'atmosfera emozionata e festosa le persone che fin dalla mattina hanno varcato i cancelli dell'Esposizione Universale, tornata a Milano dopo oltre un secolo. Tanti i cittadini e le autorità che hanno calcato il Decumano soffermandosi anche nel padiglione collettivo dedicato al *Cibo degli Dei* che vede fra i protagonisti alcuni dei **Paesi produttori di Cacao: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe**. Presenti, con un ruolo di primo piano, anche i **Distretti Italiani del Cioccolato: Torino; Perugia**, rappresentato dall'Assessore Regionale alla Cultura **Fabrizio Bracco** e dal Presidente della Camera di Commercio di Perugia **Giorgio Mencaroni**; **Modica**, rappresentato dal Sindaco **Ignazio Abbate** e dal Presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato Artigianale di Modica **Salvo Peluso**.

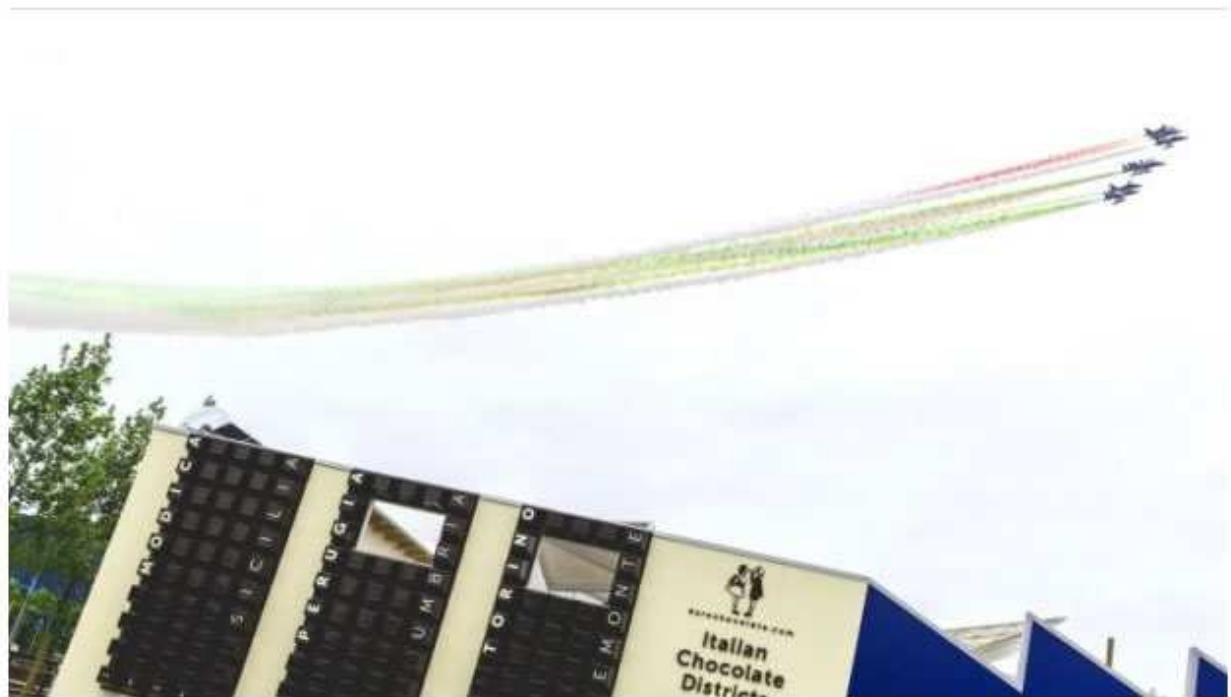


«Lo spettacolo scenografico che si è offerto allo sguardo stupito dei visitatori è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi: siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che da oggi al prossimo 31 Ottobre vorranno visitare Expo Milano 2015», ha commentato il Presidente di Eurochocolate **Eugenio Guarducci**, invitato alla cerimonia di inaugurazione che si è svolta, alla presenza del Presidente del Consiglio, **Matteo Renzi** e dei rappresentanti di una ventina di **Paesi**.

“

Nella prima giornata dell'Esposizione anche il passaggio delle frecce tricolori e, in serata, la Turandot alla Scala.

Nel Cluster Cacao e Cioccolato dolci appuntamenti verranno proposti per l'intera giornata. Dopo la sorprendente scultura di cioccolato di Andrea Gaspari, i Chocoo Lab proposti da Pacari e la presentazione del libro "La degustazione del Cioccolato" di Roberto Caraceni, la giornata proseguirà con proiezioni video a tema cacao e cioccolato. 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 e Gianluca Rizza che si esibiranno 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 tante coinvolgenti iniziative 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.



Expo 2015 Milano, la scia delle Freccie Tricolori abbraccia i distretti italiani del cioccolato!

🕒 1 maggio 2015

[f Condividi](#) [🐦 Tweet](#) 2 [f Like](#) 5

Anche il Cluster Cacao e Cioccolato e il Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato: Modica, Perugia e Torino sono stati abbracciati dalla grande scia delle Freccie Tricolori che questa mattina hanno sorvolato il sito di Expo Milano 2015, chiudendo così la **cerimonia** d'apertura dell'Esposizione Universale. Dopo essere passati sul Teatro all'aperto, lasciando la scia di colori della bandiera italiana, i nove Aerei dell'Aeronautica Militare sono tornati a sfrecciare seguendo la via del Decumano dove si aprono i vari padiglioni e chiudendo così la cerimonia d'inaugurazione di Expo Milano 2015.

vivi!EXPO



Choco Cocktail

DI FEDERICA MACCOTTA



EXPO - BY NIGHT



DOVE

Cacao - Largo Metropolitana
, Rho

DATE E ORARI

01/05/2015
 [Guarda gli orari](#)

Avete mai provato i cocktail al cacao o al cioccolato? Potete farlo **ogni sabato** (ore 19-21), dal 1° maggio al 31 ottobre, nel Teatro all'aperto del cluster dedicato a cacao e cioccolato. Durante le performance "Choco Cocktail" bar tender e mixologist si esibiscono, usando il cibo degli dei, nella preparazione di drink da scoprire e assaggiare.

CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO



1 Maggio 2015

EXPO MILANO 2015 È PRONTO AD APRIRE I CANCELLI! EUROCHOCOLATE SVELA IL CALENDARIO DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO @expo2015

Mi piace 1 +1 0

EXPO MILANO 2015 È PRONTO AD APRIRE I CANCELLI! EUROCHOCOLATE SVELA IL CALENDARIO DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO 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). [...]

Leggi l'articolo completo su [Eventi news24](#)



Cacao e cioccolato protagonisti all'Expo

"Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato". A dichiararlo è Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare e maestro cioccolatiere, all'inizio dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin da subito.

"Sveleremo", spiega Della Vecchia che per lungo tempo è stato anche presidente provinciale e regionale della Cna, "segreti e tecniche dell'alta cioccolateria e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari". L'appuntamento, che si terrà ogni venerdì, ha esordito già il primo giorno dell'Expo.

Ricordiamo che Cna Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di Smeg. Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tomé e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.

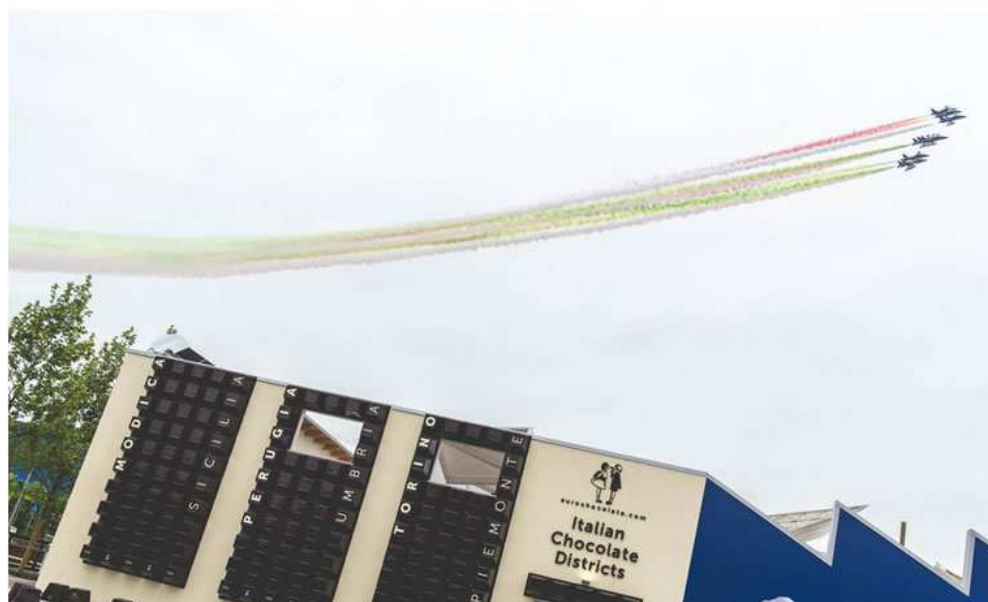


2 Maggio 2015

02/05/2015 12:37

Il cioccolato di Modica protagonista nel cluster del cacao e del cioccolato

Marcello Sarta News Evidenza Ragusa 02 Maggio 2015



Uno straordinario sforzo organizzativo del Consorzio del Cioccolato di Modica ha salutato l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato ad Expo 2015.

Presenti il Presidente e il Direttore del Consorzio, rispettivamente Salvo Peluso e Nino Scivoletto, sono stati i Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gian Luca Rizza ad animare il laboratorio live allestito, dentro l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, dalla ICAM.

Nel Cluster è altresì impegnato lo scultore Salvatore Cicero vincitore lo scorso anno del concorso di Chocosculature, unitamente, ed ex aequo, con Elisa Corallo.

La collaborazione tra l'industria ICAM, produttrice di Pasta Amara, ingrediente principale del Cioccolato di Modica, e il Consorzio, collaudata nelle iniziative modicane Chocobarocco e ChocoModica, ha consentito ai tantissimi visitatori, che hanno affollato il salone del Distretto di Modica, di degustare il cioccolato di Modica prodotto live dai maestri cioccolatieri.

La fase di avvio dell'Expo e la partecipata cerimonia di inaugurazione del Distretto del Cioccolato hanno confermato, ove ce ne fosse bisogno, la strategicità della scelta della Amministrazione Comunale, di puntare e investire sulla Esposizione Internazionale di Milano per promuovere sinergicamente il prodotto cioccolato e la città di Modica.

I produttori – ha dichiarato Salvo Peluso Presidente del Consorzio del cioccolato di Modica - manifestano un pubblico ringraziamento al Sindaco Ignazio Abbate e alla Amministrazione Comunale per essere riusciti a comporre un quadro unitario di rappresentanza del comparto produttivo del cioccolato di Modica presente a Milano con ben 21 produttori.

Il sostegno alle Imprese, ha concluso Peluso, rappresenta oggi la migliore forma di investimento e siamo certi che la opportunità di EXPO 2015, ed i risultati attesi, potranno diventare una occasione di crescita dei livelli di occupazione nel settore e nell'indotto.



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

MODICA (RG): RICAPITOLANDO...

By Redazione Daily on 02/05/2015

Like 3 Tweet 1 PinIt Share 1



San Pietro (www.sicilystockphoto.com)

Ovviamente non è possibile "ricapitolare" Modica, in quanto le sue bellezze, ricche di storia, non starebbero mai in una singola pagina web. Ma possiamo fornirvi le nostre (poche) indicazioni per una signora passeggiata, affinché vi sentiate (anche se momentaneamente) appagati.

Partiamo dalle due chiese principali: **San Giorgio e San Pietro**. E nominiamo solo le due principali! Perché Modica è un pullulare barocco di chiese. San Giorgio e San Pietro affondano le loro radici in un'antica rivalità, tanto che le due chiese madri hanno rivaleggiato per secoli, aggiungendo decorazioni a decorazioni e creando la ricchezza artistica di cui oggi è possibile godere con gli occhi e con l'anima.

In secondo luogo, nominiamo (per l'ennesima volta. Ma i giornalisti, si sa, sono dei gran golosi...) l'ormai famigerato **cioccolato di Modica**. Un alimento preparato a freddo e secondo la ricetta azteca. Agrumi, cannella, gelsomino: questi e altri gli aromatizzanti naturali, che rendono questa cioccolata unica al mondo. Inutile ricordare la sua presenza a Expo 2015, all'interno del cluster del cacao e del cioccolato.



Cioccolato di Modica (visitmodica.com)

Un altro *must* è l'escursione a **Cava d'Ispica**, di cui abbiamo **già parlato** tempo fa. Un canyon vero e proprio, ricco di cave abitate sin dalla Preistoria. Cava d'Ispica è un luogo importante non solo da un punto di vista archeologico ma anche da quello più strettamente biologico, in quanto al suo interno convivono molte specie della flora e della fauna mediterranee.



Cava d'Ispica (www.guidaturisticachiara.it)

E vedere **Modica di notte**? Ne vogliamo parlare? La città, arrampicata sui colli che la circondano, offre una vista a dir poco spettacolare. Insieme infera e sacra – come la definiva lo scrittore Bufalino – al buio dà il meglio di sé.

A proposito di Bufalino: Modica è una città di lettere e quello che vi consigliamo è appunto di fare una **passeggiata colta**, alla ricerca di Bufalino (che vi ambientò il romanzo "Argo il Cieco") e di Salvatore Quasimodo, cui Modica diede i natali. Dalla sua casa parte il cosiddetto parco letterario dedicato a lui.

Per ora – ma solo per ora – è tutto. Continuate a seguirci: non ve ne pentirete!

Entra in un cluster

Stai guardando: [10 cose da fare per goderti Expo 2015](#)

di **Isabella Colombo**



Credits: Olycom

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.

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**: un piccolo Paese delle meraviglie per chi ama le degustazioni. «L'esterno è ricoperto di pannelli che sembrano tavolette di fondente. L'interno

MODICA- LA CITTA' PRESENTE ALL' EXPO DI MILANO 2015 IN DUE CLUSTER



Expo Milano 2015. La città pronta al grande evento che si inaugura il 1° maggio
Illustrati gli obiettivi in conferenza stampa. Modica presente in due Cluster

Le attività della cabina di regia, costituita il 6 maggio dello scorso anno per supportare il programma Modica all'Expo Milano 2015, sono state illustrate questa mattina a Palazzo San Domenico nel corso di una conferenza stampa.

Presenti il sindaco, Ignazio Abbate, l'assessore Rita Floridia, i componenti la cabina di regia (Rosario Pedriglieri, Nino Scivoletto, Franco Savarino, Francesco Frasca Polara, mancava il prof. Giuseppe Barone) a meno di 48 ore dell'apertura ufficiale di Expo Milano 2015, Modica sarà ben presente nei due Cluster del Cioccolato e del Cacao e in quello del Bio Mediterraneo nella tre giorni dedicata all'area iblea dal 26 al 28 giugno.

Ventuno imprese modicane di dolcieri che hanno condiviso il progetto saranno presenti a cicli 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 a quelle altre due città di grandissima storia e trazione cioccolattiera come Torino e Perugia. "I grandi colossi multinazionali, commenta l'agronomo Rosario Pedriglieri, con la lavorazione artigianale del cioccolato a confronto. Una sfida esaltante tra un prodotto unico al mondo e diverse tipologie di cioccolato.

Saranno i dolcieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza e lo scultore di cacao Salvatore Cicero ad essere presenti all'inaugurazione del Cluster con la lavorazione live del cioccolato di Modica alla presenza dei bambini e delle famiglie, nel mentre 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. Altri fotografi della città stanno preparando delle Slide show da proiettare nel proseguo di Expo.

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 del Kiwanis alla presenza di 250 delegati provenienti da ogni parte del mondo.

"Abbiamo accettato una grande sfida, commenta Nino Scivoletto direttore del Ctom, proponendo Modica e il suo cioccolato nella più grande vetrina mediatica del mondo. La nostra forza sta nella coesione delle ventuno imprese dolciarie che hanno condiviso il progetto Expo Milano 2015. Non un ordine sparso ma un blocco operativo unico che avrà modo di illustrarsi nei sei mesi dell'esposizione universale in perfetta sintonia con il senso della manifestazione". "La via più breve tra il cacao e il cioccolato" è un Kit utile alla preparazione, con strumenti semplici, del cioccolato di Modica che sarà disponibile in 1500 pezzi al Padiglione Italia. A corredo del Kit pubblicazioni sulla storia della città, sulla produzione del cioccolato e la tecnica di lavorazione di un prodotto tra i più salutistici del pianeta. Modica non sarà solo cioccolato. Nel Cluster del Bio Mediterraneo, Modica sarà presente con i suoi prodotti tipici (olio, fava, formaggi etc...) nei giorni dedicati al territorio ibleo ovvero dal 26 al 28 giugno.

Franco Savarino della Coldiretti non ha dubbi sulla bontà della iniziativa: "Sono certo che il cioccolato farà da traino sapiente agli altri prodotti della nostra terra una realtà avicola tra le più consistenti del Paese. Porteremo dei semilavorati e illustreremo la loro bontà e la salubrità dei prodotti. Un appuntamento che non abbiamo voluto mancare ad onore delle nostre tradizioni e di quanti da decenni, da padre in figlio, continuano a produrre queste eccellenze gastronomiche".

Il Consorzio degli operatori turistici della città si è dedicato alla comunicazione.

Nei due Cluster saranno presenti brochure, settanta mila cartoline, ovvero foto inedite della città con un pensiero letterario, poesia e piccoli stralci di romanzi, dei grandi autori del novecento che hanno scritto sulla città. Dal 1 Maggio sarà operativo anche il portale del Consorzio.

"Lavorando in piena sinergia, commenta il neo presidente del Consorzio Francesco Frasca Polara, tra i due consorzi con il coordinamento dell'amministrazione siamo riusciti a fare squadra. Abbiamo il compito alto di rendere sostenibile una ricettività in città che spero possa essere ricca nel periodo Expo. Un'occasione che non possiamo mancare".

Nel Cluster del Cacao e del Cioccolato opereranno sei studentesse dello Iulm di Milano che sono state formate a Modica e renderanno servizio di ospitalità, di diffusione di notizie e di illustrazione della città e tre ragazze modicane specializzate in lingue straniere che supporteranno l'attività delle aziende produttrici il Cioccolato di Modica.

"Ci prepariamo da un anno per centrare questo appuntamento, commenta il sindaco, consapevoli di avere accesso su di noi un riflettore mediatico di livello mondiale. Sono certo che faremo bene con la sobrietà, la cortesia e la passione per il lavoro che sono elementi tipici dei modicani.

Il cioccolato e le altre eccellenze saranno i nostri efficaci ambasciatori perché tutto s'intreccia con l'identità della nostra collettività che idealmente sarà tutta presente a Expo Milano 2015. Sapremo accogliere come sempre chi decide di venirci a trovare. Ritengo che la coesione degli obiettivi è il nostro punto di forza come dire che nei momenti importanti sappiamo tutti rimboccarci le maniche e andare avanti verso i traguardi che siamo prefissi".

Marco Sammito

EXPO 2015 Milano, Segolene Royal fra i vip che hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato

1 visita | 2 Maggio 18:36 - Vini e Sapori

 Mi piace
  Condividi
  Tweet
  E-Mail

*Segolene Royal nel Cluster Cacao e Cioccolato: la politica francese ha visitato il padiglione della Costa d'Avorio ad EXPO 2015 Milano. C'era anche **Segolene Royal** fra i vip che ieri hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato. L'esponente del Partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal Primo Ministro **Daniel Kablan Duncan** ed **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate. Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro **Andrea Gaspari** e decorato con i colori del Paese, presente nel Cluster con il tema **"Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile"**. Il tangibile entusiasmo del Padiglione dedicato al *Cibo degli Dei*, che ha avuto ospite sul Palco anche lo *Chef Ambassador Ernst Knam* non è passato inosservato ai visitatori, incluso il Presidente del Consiglio **Matteo Renzi** che percorrendo il Decumano è transitato davanti al Cluster. C'era anche **Segolene Royal** fra i vip che ieri hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato. L'esponente del Partito*

*Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal Primo Ministro **Daniel Kablan Duncan** ed **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate.*

*Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro **Andrea Gaspari** e decorato con i colori del Paese, presente nel Cluster con il tema **"Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile"**. Il tangibile entusiasmo del Padiglione dedicato al *Cibo degli Dei*, che ha avuto ospite sul Palco anche lo *Chef Ambassador Ernst Knam* non è passato inosservato ai visitatori, incluso il Presidente del Consiglio **Matteo Renzi** che percorrendo il Decumano è transitato davanti al Cluster. **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

Euroricette

2 Maggio 2015

Presenti all'Expo i Distretti italiani del cioccolato

Anche il Cluster Cacao e Cioccolato e il Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato: Modica, Perugia e Torino sono stati abbracciati dalla grande scia delle Freccie Tricolori che questa mattina hanno sorvolato il sito di Expo Milano



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

2015, chiudendo così la cerimonia d'apertura dell'Esposizione Universale. Dopo essere passati sul Teatro all'aperto, lasciando la scia di colori della bandiera italiana, i nove Aerei dell'Aeronautica Militare sono tornati a sfrecciare seguendo la via del Decumano dove si aprono i vari padiglioni e chiudendo così la cerimonia d'inaugurazione di Expo Milano 2015.

Ufficio Stampa Eurochocolate
Silvana Leoni, Angela Torelli

Viale Centova, 6
06128 Perugia ITALY
T/F +39 075 5003848 - int.888
M +39 3334750015
www.eurochocolate.com

Notizia del 02/05/2015

Segolen Royal nel cluster cacao e cioccolato

La politica francese ha visitato il Padiglione della Costa d'Avorio dell'Expo Milano

C'era anche Segolene Royal fra i vip che ieri hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato. L'esponente del Partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal Primo Ministro Daniel Kablan Duncan ed Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate.



eurochocolate.com
International Chocolate Exhibition
Perugia - 16 | 25 October 2015

Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro Andrea Gaspari e decorato con i colori del Paese, presente nel Cluster con il tema "Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile". Il tangibile entusiasmo del Padiglione dedicato al Cibo degli Dei, che ha avuto ospite sul Palco anche lo Chef Ambassador Ernst Knam non è passato inosservato ai visitatori, incluso il Presidente del Consiglio Matteo Renzi che percorrendo il Decumano è transitato davanti al Cluster.

Ufficio Stampa Eurochocolate
Silvana Leoni, Angela Torelli
ufficiostampa@eurochocolate.com
T. 075 5003848 ext. 888 | M. 333 4750015

Expo: Cna Alimentare, cioccolato e cacao protagonisti il venerdì

ALTRO 02/05/2015, 10:53

(AGI) - Roma, 2 mag. - "Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato". Lo ha dichiarato Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, commentando l'inaugurazione dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno. "Sveleremo in diretta - ha spiegato Della Vecchia - segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì. Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo".

11:23 02 MAG 2015

(AGI) - Roma, 2 mag. - "Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato". Lo ha dichiarato Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, commentando l'inaugurazione dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno. "Sveleremo in diretta - ha spiegato Della Vecchia - segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì".

Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo".

Cna Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di SMEG.

Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tome' e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà

come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.

Expo 2015 Cluster cacao e cioccolato a Milano [FOTO GALLERY]

P Umbria Journal 📅 2 Maggio 2015 ⌚ 16:26 📍 Notizie da: [Provincia di Perugia](#) ■

L'articolo Expo 2015 Cluster cacao e cioccolato a Milano [FOTO GALLERY] sembra essere il primo su [Notizie e cronaca dall'Umbria, Perugia, Terni, Bastia Umbra, Foligno, Orvieto, Lago Trasimeno, Città di Castello.](#)

Expo. Il cioccolato protagonista nel cluster del cacao e del cioccolato di Modica

Radio RTM Modica 2 Maggio 2015 11:23 Notizie da: Provincia di Ragusa



Uno straordinario sforzo organizzativo del Consorzio del Cioccolato di Modica ha salutato l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato ad Expo 2015. Presenti il Presidente e il Direttore del Consorzio, rispettivamente Salvo Peluso e Nino Scivoletto, sono stati i Maestri Cioccolatieri Andrea

Iurato e Gian Luca Rizza ad animare il laboratorio live allestito, dentro l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, dalla ICAM. Nel Cluster è altresì impegnato lo scultore Salvatore Cicero vincitore lo scorso anno del concorso di Chocosculture, unitamente, ed ex aequo, con Elisa Corallo.

Birra, cioccolato e innovazione La Varese che si presenta al mondo

Expo 2015, ecco cosa ci sarà da vedere nei padiglioni: c'è anche il meglio del "made in Varese"

VARESE - Da non perdere, per conoscere facce che vedremo girare per i prossimi sei mesi sul nostro territorio, è il padiglione tedesco, uno dei più ambiziosi e innovativi (lo slogan è "Be active"), in cui operano a turno 160 persone che alloggiano tra Gallarate e Busto Arsizio (Le Robinie).

Così come il padiglione olandese ("Share, Grow, Live"), uno degli ultimi ad aver firmato il contratto per partecipare ad Expo, la cui delegazione soggiorna a Varese.

Da tenere d'occhio anche i padiglioni del Kazakistan ("Land of Opportunities") e del Principato di Monaco ("L'eccellenza solidale", molto originale, realizzato con dei veri container merci) alla cui costruzione ha contribuito un'azienda di Gallarate, l'Impresa Bossi. Poi c'è il padiglione lombardo "Pianeta Lombardia", che il governatore **Roberto Maroni** inaugurerà ufficialmente domenica: racconterà il meglio dei territori lombardi. Ma sono alcune delle imprese del "food" più importanti della nostra provincia i veri punti caldi della visita ad Expo.

Papille in sollazzo

All'incrocio tra il Cardo e il Decumano ci sarà un giardino di luppoli che accoglierà i visitatori nella piazzetta della birra allestita dal Birrifico Angelo Poretti del gruppo Carlsberg, birra ufficiale di Padiglione Italia. L'eccellenza dell'azienda di Induno Olona si esprimerà nell'innovazione: come l'innovativo sistema di spillatura DraughtMaster con fusti in Pet riciclabili, per i quali verrà calcolato in tempo reale il risparmio di CO2 in atmosfera, o la nuovissima birra champagne "10 luppoli" pensata appositamente per Expo. Anche Lindt, altra eccellenza del "made in Varese", sarà presente con la sua "The Chocolate Factory" che si affaccerà sul Decumano a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato dove saranno presenti i maggiori Paesi produttori di cacao. Su una superficie di 240 metri quadri, il cuore sarà l'area dedicata ai Maîtres Chocolatiers Lindt, scelti in un'apposita Academy, un importante progetto di collocamento e di formazione dedicato ai giovani, nel quale sono stati coinvolti importanti istituti alberghieri e di pasticceria, tra cui il De Filippi di Varese.

E ancora, la Goglio Spa di Daverio, azienda leader nel packaging, sarà tra i protagonisti del padiglione di Federalimentare "Cibus è Italia": presenterà la soluzione flessibile "Fres-co System" per la filiera agroalimentare, «sinonimo di conservazione e protezione, leggerezza e praticità». Sempre nel padiglione di Federalimentare c'è anche un'altra azienda varesina, Burro Prealpi.

Spazio anche...all'evasione

Infine in ambito sociale va segnalata la presenza, nel Cluster del Cacao e del Cioccolato, di uno street stand di "Dolci Libertà", l'azienda di **Dionigi Colombo** che cura il laboratorio di pasticceria e cioccolateria del carcere di Busto Arsizio.

Insomma, c'è anche una Varese che si confronterà con il mondo per i prossimi sei mesi.

The logo for LIBERO, featuring a stylized blue bird-like icon above the word "LIBERO" in orange capital letters.

2 Maggio 2015

Expo. Il cioccolato protagonista nel cluster del cacao e del cioccolato di Modica

Radio Rtm |  1 | 23 ore fa

Uno straordinario sforzo organizzativo del Consorzio del Cioccolato di Modica ha salutato l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato ad Expo 2015. Presenti il Presidente e il Direttore del ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [salvo peluso](#) [nino scivoletto](#)

Organizzazioni: [cioccolato consorzio](#)


Prodotti: [expo 2015](#)

Luoghi: [modica](#) [milano](#)

Tags: [cluster](#) [cioccolatieri](#)



Chocoa: seeds of creativity

 Cluster del cacao e del cioccolato - sito Expo 2015 - Rho

Facci sapere se ci andrai

0	0	0
 Ci andrò	 Forse	 Non ci andrò

Tutti i giorni alle 18 il Cluster del cacao e cioccolato a Expo dà spazio alla creatività con il format "Chocoa: seeds of creativity".

Il 2 maggio protagonista il cake design di Martina Presta, il 3 e il 7 Salvatore Cicero, il 4 Claudia Prati e il 5 il Chocomates Contest con Matteo Ragni.

Chocoa show

 Cluster del cacao e del cioccolato - sito Expo 2015 - Rho

Facci sapere se ci andrai

0	0	0
 Ci andrò	 Forse	 Non ci andrò

Dalle 19 alle 21 il Cluster del cacao e del cioccolato a Expo ospita una serie di cooking show.

Il 2 maggio l'appuntamento è con i Choco Cocktails di Planet One e con l'esibizione di Alessandro Cattani insieme ai barmen Cela Xhulian, Mattia Corunto e Jory Di Leone.

Il 3 maggio è la volta di Andrea Iurato, mentre il 4, 5 e 7 maggio spazio a Martina Presta.

[live cooking show,expo-2015-cluster-cacao_e_cioccolato](#)

Chocoa experience

 Cluster del cacao e del cioccolato – sito Expo 2015 – Rho

Facci sapere se ci andrai



Alle 12 il Cluster del cacao e cioccolato a Expo ospita il format "Chocoa experience".

Il 2 maggio protagonista di questo spazio sarà Avsi (Associazione volontari per il servizio internazionale), che racconterà il progetto condotto in Perù per la valorizzazione del cacao Criollo e il miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori.

Il 3 maggio sarà la volta di Pastiglie Leone e dal 5 al 7 maggio di Icam, storica azienda lecchese che proporrà approfondimenti sul mondo del cioccolato.

[incontri,expo-2015-cluster-cacao_e_cioccolato](#)



2 Maggio 2015

Expo. Il cioccolato protagonista nel cluster del cacao e del cioccolato di Modica

🕒 2 maggio 2015 ore 11:23 Fonte: redazione - 18 letture 📰 [Attualità](#) 🗣️ [Nessun commento](#)



Uno straordinario sforzo organizzativo del Consorzio del Cioccolato di Modica ha salutato l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato ad Expo 2015.

Presenti il Presidente e il Direttore del Consorzio, rispettivamente Salvo Peluso e Nino Scivoletto, sono stati i Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gian Luca Rizza ad animare il laboratorio live allestito, dentro l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, dalla ICAM.

Nel Cluster è altresì impegnato lo scultore Salvatore Cicero vincitore lo scorso anno del concorso di Chocosculature,

unitamente, ed ex aequo, con Elisa Corallo.

La collaborazione tra l'industria ICAM, produttrice di Pasta Amara, ingrediente principale del Cioccolato di Modica, e il Consorzio, collaudata nelle iniziative modicane Chocobarocco e ChocoModica, ha consentito ai tantissimi visitatori, che hanno affollato il salone del Distretto di Modica, di degustare il cioccolato di Modica prodotto live dai maestri cioccolatieri.

La fase di avvio dell'Expo e la partecipata cerimonia di inaugurazione del Distretto del Cioccolato hanno confermato, ove ce ne fosse bisogno, la strategicità della scelta della Amministrazione Comunale, di puntare e investire sulla Esposizione Internazionale di Milano per promuovere sinergicamente il prodotto cioccolato e la città di Modica.

I produttori – ha dichiarato Salvo Peluso Presidente del Consorzio del cioccolato di Modica – manifestano un pubblico ringraziamento al Sindaco Ignazio Abbate e alla Amministrazione Comunale per essere riusciti a comporre un quadro unitario di rappresentanza del comparto produttivo del cioccolato di Modica presente a Milano con ben 21 produttori.

Il sostegno alle Imprese, ha concluso Peluso, rappresenta oggi la migliore forma di investimento e siamo

certi che la opportunità di EXPO 2015, ed i risultati attesi, potranno diventare una occasione di crescita dei

livelli di occupazione nel settore e nell'indotto.

All'Esposizione Internazionale di Milano 2015

IL CIOCCOLATO DI MODICA PROTAGONISTA NEL CLUSTER DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO

 2  0  0  2



Uno straordinario sforzo organizzativo del Consorzio del Cioccolato di Modica ha salutato l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato ad Expo 2015.

Presenti il Presidente e il Direttore del Consorzio, rispettivamente Salvo Peluso e Nino Scivoletto, sono stati i Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gian Luca Rizza ad animare il laboratorio live allestito, dentro l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, dalla ICAM.

Nel Cluster è altresì impegnato lo scultore Salvatore Cicero vincitore lo scorso anno del concorso di Chocosculture, unitamente, ed ex aequo, con Elisa Corallo.

La collaborazione tra l'industria ICAM, produttrice di Pasta Amara, ingrediente principale del Cioccolato di Modica, e il Consorzio, collaudata nelle iniziative modicane Chocobarocco e ChocoModica, ha consentito ai tantissimi visitatori, che hanno affollato il salone del Distretto di Modica, di degustare il cioccolato di Modica prodotto live dai maestri cioccolatieri.

La fase di avvio dell'Expo e la partecipata cerimonia di inaugurazione del Distretto del Cioccolato hanno confermato, ove ce ne fosse bisogno, la

strategicità della scelta della Amministrazione Comunale, di puntare e investire sulla Esposizione Internazionale di Milano per promuovere sinergicamente il prodotto cioccolato e la città di Modica.

I produttori – ha dichiarato Salvo Peluso Presidente del Consorzio del cioccolato di Modica - manifestano un pubblico ringraziamento al Sindaco Ignazio Abbate e alla Amministrazione Comunale per essere riusciti a comporre un quadro unitario di rappresentanza del comparto produttivo del cioccolato di Modica presente a Milano con ben 21 produttori.

Il sostegno alle Imprese, ha concluso Peluso, rappresenta oggi la migliore forma di investimento e siamo certi che la opportunità di EXPO 2015, ed i risultati attesi, potranno diventare una occasione di crescita dei livelli di occupazione nel settore e nell'indotto.

▶ TRA I PADIGLIONI DI 'EXPO



NEL SITO DI RHO FINO AL 31 OTTOBRE

aa ✉ 🖨

#EXPO2015, LE COSE DA SAPERE PER GODERSI LA VISITA

Oltre 50 padiglioni, mostre, parate. Nell'esposizione universale c'è molto da vedere, ma anche da fare e da assaggiare.

Condividi 73

Tweet 22

+1 1

#RAI NEWS EXPO, IN GIRO TRA GIARDINI, INGRESSI E PADIGLIONI DI #EXPO2015 (FOTO)






In giro per i padiglioni Expo Milano 2015 (foto di Paola Cutini)

SLIDESHOW ▶

FOTO 59 DI 59





-  **Viaggio all'interno del 'Padiglione Zero'**
-  **Al padiglione giapponese va in scena la cerimonia del tè**
-  **#RainewsExpo - Ecco Palazzo Italia, il nostro biglietto da visita per il mondo**

di Paola Cutini

02 maggio 2015

Quando andrete a fare la vostra visita all'Esposizione universale mettete in conto di dover camminare molto e anche in questo caso non è detto che riusciate a vedere proprio tutto.

I Padiglioni 'self built', cioè costruiti direttamente dai paesi ospiti, hanno raggiunto la cifra record di 53 (all'esposizione di Shangai erano 42).

L'area di Expo di Milano è grande quanto 200 campi da calcio ed è attraversata dal viale

Decumano lungo circa un chilometro. Quindi vedere tutto quello che hanno da offrire i 144 paesi partecipanti sarà dura.

Le visite in alcuni padiglioni, sono un viaggio nella storia e nelle tradizioni e possono durare quasi un'ora (come quella del padiglione giapponese).

Poi ci sono parate, showcooking, proiezioni, workshop. E vanno messe in conto anche le file, anche se scorrevoli, perché soltanto nel primo giorno i visitatori sono stati più di 200mila.

Detto questo, non c'è da scoraggiarsi: basta scegliere su cosa concentrarsi in base ai propri interessi.

Si può paragonare l'Expo a una serie di mostre interessanti, che riservano sorprese e descrivono la cultura dei paesi ospitanti con filmati, foto, suoni, odori.

Ci sono padiglioni che propongono percorsi interattivi, quasi come si fosse in un parco giochi: il padiglione del Kazakhstan ha un teatro 3D con il pavimento roteante che enfatizza la sensazione di movimento, la rete elastica da percorrere nel padiglione del Brasile ricorda un tappeto elastico, grazie al dispositivo di oculus rift per la realtà virtuale nella sezione del Lazio in Palazzo Italia sembra di passeggiare all'interno dei giardini di Ninfa.

Tutti i paesi ospiti poi si raccontano anche e soprattutto attraverso il cibo. Il tema di Expo 2015 è infatti 'Nutrire il Pianeta, Energia per la vita' - ben introdotto nel Padiglione zero - che i partecipanti hanno interpretato focalizzandosi sulla biodiversità, sulla cultura enogastronomica, sui prodotti, sulle cerimonie legate alla cucina e all'ospitalità.

E molti padiglioni hanno i ristoranti che propongono prodotti e piatti tipici, dal classico slovacco al messicano, dagli snack di strada cinesi ai vari e coloratissimi furgoncini olandesi che propongono street food fino al cluster del cacao dove si può trovare dal chocokebab alle fontane di cioccolato.

Le pause per pranzo, merenda, cena, colazione, snack sono un'altra occasione per godersi al meglio l'Expo di Milano.

Expo. Il cioccolato modicano protagonista nel cluster del cacao



maggio 02 10:41
2015

da Redazione
0 Commenti

Stampa
< Condividi

Uno straordinario sforzo organizzativo del Consorzio del Cioccolato di Modica ha salutato l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato ad Expo 2015.

Presenti il Presidente e il Direttore del Consorzio, rispettivamente Salvo Peluso e Nino Scivoletto, sono stati i Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gian Luca Rizza ad animare il laboratorio live allestito, dentro l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, dalla ICAM.

Nel Cluster è altresì impegnato lo scultore Salvatore Cicero vincitore lo scorso anno del concorso di Chocosculature, unitamente, ed ex aequo, con Elisa Corallo.

La collaborazione tra l'industria ICAM, produttrice di Pasta Amara, ingrediente principale del Cioccolato di Modica, e il Consorzio, collaudata nelle iniziative modicane Chocobarocco e ChocoModica, ha consentito ai tantissimi visitatori, che hanno affollato il salone del Distretto di Modica, di degustare il cioccolato di Modica prodotto live dai maestri cioccolatieri.

La fase di avvio dell'Expo e la partecipata cerimonia di inaugurazione del Distretto del Cioccolato hanno confermato, ove ce ne fosse bisogno, la strategicità della scelta della Amministrazione Comunale, di puntare e investire sulla Esposizione Internazionale di Milano per promuovere sinergicamente il prodotto cioccolato e la città di Modica.

I produttori – ha dichiarato Salvo Peluso Presidente del Consorzio del cioccolato di Modica – manifestano un pubblico ringraziamento al Sindaco Ignazio Abbate e alla Amministrazione Comunale per essere riusciti

a comporre un quadro unitario di rappresentanza del comparto produttivo del cioccolato di Modica presente a Milano con ben 21 produttori.

Il sostegno alle imprese, ha concluso Peluso, rappresenta oggi la migliore forma di investimento e siamo certi che la opportunità di EXPO 2015, ed i risultati attesi, potranno diventare una occasione di crescita dei

livelli di occupazione nel settore e nell'indotto.

Wired a Expo, ecco cosa abbiamo visto in 13 ore

02/05/2015 Networking, Tech Marco Valsecchi



Cluster Cacao e Cioccolato

Dietro al cioccolato che mangiamo si nasconde il piccolo frutto del cacao, una risorsa fondamentale per l'economia di Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana e Sao Tomé Principe



Expo 2015 Cluster cacao e cioccolato a Milano [FOTO GALLERY]

🕒 2 maggio 2015

[f Condividi](#) [t Tweet](#) 2 [f Mi piace](#) 5





**2 Maggio 2015 - 18:30**

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 233 volte

EXPO 2015 Milano, Segolene Royal fra i vip che hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato

Segolene Royal nel Cluster Cacao e Cioccolato: la politica francese ha visitato il padiglione della Costa d'Avorio ad EXPO 2015 Milano.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



g+

C'era anche **Segolene Royal** fra i vip che ieri hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato. L'esponente del Partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal Primo Ministro **Daniel Kablan Duncan** ed **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate.

Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro **Andrea Gaspari** e decorato con i colori del Paese, presente nel Cluster con il tema **"Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile"**. Il tangibile entusiasmo del Padiglione dedicato al *Cibo degli Dei*, che ha avuto ospite sul Palco anche lo *Chef Ambassador Ernst Knam* non è passato inosservato ai visitatori, incluso il Presidente del Consiglio **Matteo Renzi** che percorrendo il Decumano è transitato davanti al Cluster.

di **Dino Bortone**

Expo. Il bilancio dei primi tre giorni. Coldiretti "650mila presenze, 800mila consumazioni"

domenica , 3 maggio 2015 - 18:57:00



Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo week-end di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio.

Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare.

E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. **Il commissario Giuseppe Sala in conferenza stampa ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto "una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative". Insomma guadagni più del previsto.**

Secondo Coldiretti, nei tre giorni sono stati consumati 800 mila pasti fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataly. Si parla di una tonnellata di cibo e bevande multiculturali: dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger americani.

Pienone a Identità Golose per lo chef Massimo Bottura. Declina le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze.

Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48. Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura.

Cluster cacao e cioccolato, Expo Milano 2015

Publicato il giorno domenica, 3 maggio 2015 · 0

◀ Galleria fotografia per l'articolo [Expo Updates: un'idea intelligente, ma ancora incompiuta. Ecco tutte le immagini dei Cluster tematici, dal caffè al riso](#) ▶



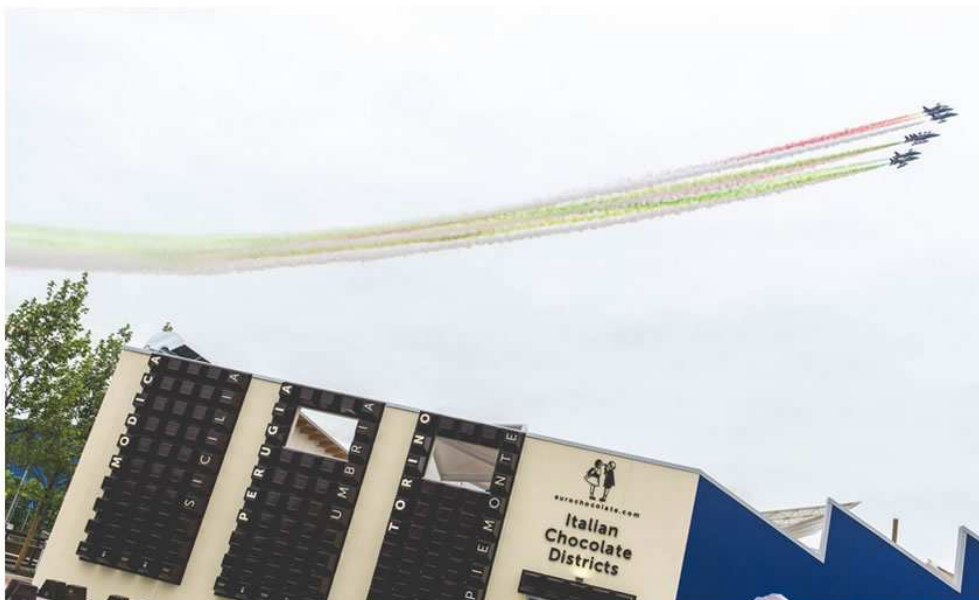


3 Maggio 2015

Domenica 3 Maggio 2015-12:53

Il cioccolato di Modica protagonista nel cluster del cacao e del cioccolato

Marcello Sarta News Evidenza Ragusa 02 Maggio 2015



Uno straordinario sforzo organizzativo del Consorzio del Cioccolato di Modica ha salutato l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato ad Expo 2015.

Presenti il Presidente e il Direttore del Consorzio, rispettivamente Salvo Peluso e Nino Scivoletto, sono stati i Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gian Luca Rizza ad animare il laboratorio live allestito, dentro l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, dalla ICAM.

Nel Cluster è altresì impegnato lo scultore Salvatore Cicero vincitore lo scorso anno del concorso di Chocosculature, unitamente, ed ex aequo, con Elisa Corallo.

La collaborazione tra l'industria ICAM, produttrice di Pasta Amara, ingrediente principale del Cioccolato di Modica, e il Consorzio, collaudata nelle iniziative modicane Chocobarocco e ChocoModica, ha consentito ai tantissimi visitatori, che hanno affollato il salone del Distretto di Modica, di degustare il cioccolato di Modica prodotto live dai maestri cioccolatieri.

La fase di avvio dell'Expo e la partecipata cerimonia di inaugurazione del Distretto del Cioccolato hanno confermato, ove ce ne fosse bisogno, la strategicità della scelta della Amministrazione Comunale, di puntare e investire sulla Esposizione Internazionale di Milano per promuovere sinergicamente il prodotto cioccolato e la città di Modica.

I produttori – ha dichiarato Salvo Peluso Presidente del Consorzio del cioccolato di Modica - manifestano un pubblico ringraziamento al Sindaco Ignazio Abbate e alla Amministrazione Comunale per essere riusciti a comporre un quadro unitario di rappresentanza del comparto produttivo del cioccolato di Modica presente a Milano con ben 21 produttori.

Il sostegno alle Imprese, ha concluso Peluso, rappresenta oggi la migliore forma di investimento e siamo certi che la opportunità di EXPO 2015, ed i risultati attesi, potranno diventare una occasione di crescita dei livelli di occupazione nel settore e nell'indotto.



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



eurochocolate.com

Official Cocoa and Chocolate Cluster Content Provider

Expo, inaugurato il cluster cacao e cioccolato

mag 3, 2015  10  0

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace



Tweet



Expo, inaugurato il cluster cacao e cioccolato, pronto all'appuntamento con Expo Milano 2015, accogliendo le persone che fin dalla mattina hanno varcato i cancelli dell'Esposizione Universale, tornata a Milano dopo oltre un secolo.

Tanti i cittadini e le autorità che hanno calcato il Decumano soffermandosi anche nel padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei che vede fra i protagonisti alcuni dei Paesi produttori di Cacao: Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe.

Presenti, con un ruolo di primo piano, anche i Distretti Italiani del Cioccolato: Torino; Perugia, rappresentato dall'Assessore Regionale alla Cultura Fabrizio Bracco e dal Presidente della Camera di Commercio di Perugia Giorgio Mencaroni; Modica, rappresentato dal Sindaco Ignazio Abbate e dal Presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato Artigianale di Modica Salvo Peluso.

«Lo spettacolo scenografico che si è offerto allo sguardo stupito dei visitatori è bastato a ripagarci del lavoro e dell'impegno di questi mesi: siamo lieti di poter finalmente accogliere tutti coloro che da oggi al prossimo 31 Ottobre vorranno visitare Expo Milano 2015», ha commentato il Presidente di Eurochocolate Eugenio Guarducci.

Nel Cluster Cacao e Cioccolato dolci appuntamenti verranno proposti per l'intera giornata. Dopo la sorprendente scultura di cioccolato di Andrea Gaspari, i Chocoo Lab proposti da Pacari e la presentazione del libro "La degustazione del Cioccolato" di Roberto Caraceni, la giornata proseguirà con proiezioni video a tema cacao e cioccolato.

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 e Gianluca Rizza che si esibiranno 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 tante coinvolgenti iniziative 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.

*Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i Distretti Italiani del Cioccolato hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri **Andrea Iurato** e **Gianluca Rizza** che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara ICAM, nella preparazione live del Cioccolato di Modica, fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il Cluster del Cacao e del Cioccolato, di cui Eurochocolate è 'Official Content Provider. Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, **Fabrizio De Pasquale**, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti*

affermato che: " È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è certamente dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto". Nel pomeriggio lo scultore

modicano, **Salvatore Cicero**, per due volte vincitore del primo premio nel concorso "Chocoscultore", ha inaugurato la sua opera sul palco del **Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato**. La consegna di martello e scalpello è stata fatta dal Direttore del Consorzio del Cioccolato, **Nino Scivoletto**, e dal Presidente del Consorzio Turistico, **Francesco Frasca Polara**. Con loro sul palco era presente **Ivana Vernuccio**, comunicatore museale presso il **Museo del Cioccolato di Modica**, la quale ha raccontato sia la storia del prodotto sia quella della città da cui proviene, trasmettendo anche la profonda cultura che contraddistingue la città di Modica. Centinaia di persone, in transito nel Decumano nel quale il teatro si affaccia, incuriosite dalla performance artistica hanno potuto così conoscere Modica e assaggiare il suo pregiatissimo Cioccolato. La giornata si infine è conclusa, sempre sul palco del Teatro, con l'intervista ai due Maestri Cioccolatieri, **Andrea Iurato** e **Gianluca Rizza**, i quali hanno parlato del Cioccolato di Modica rispondendo alle domande dei visitatori presenti, sottolineando le particolarità che lo distinguono da tutti gli altri. **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

Eurochocolate

3 Maggio 2015

Il cioccolato di Modica nel cluster del cacao e del cioccolato

Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i Distretti Italiani del Cioccolato hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara ICAM, nella preparazione live del Cioccolato di Modica, fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il Cluster del Cacao e del Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.



Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, Fabrizio De Pasquale, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti affermato che: "È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è certamente dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto".

Nel pomeriggio lo scultore modicano, Salvatore Cicero, per due volte vincitore del primo premio nel concorso "Chocoscultore", ha inaugurato la sua opera sul palco del Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato. La consegna di martello e scalpello è stata fatta dal Direttore del Consorzio del Cioccolato, Nino Scivoletto, e dal Presidente del Consorzio Turistico, Francesco Frasca Polara. Con loro sul palco era presente Ivana Vernuccio, comunicatore museale presso il Museo del Cioccolato di Modica, la quale ha raccontato sia la storia del prodotto sia quella della città da cui proviene, trasmettendo anche la profonda cultura che contraddistingue la città di Modica.

Centinaia di persone, in transito nel Decumano nel quale il teatro si affaccia, incuriosite dalla performance artistica hanno potuto così conoscere Modica e assaggiare il suo pregiatissimo. Cioccolato.

La giornata si infine è conclusa, sempre sul palco del Teatro, con l'intervista ai due Maestri Cioccolatieri, Andrea Iurato e Gianluca Rizza, i quali hanno parlato del Cioccolato di Modica rispondendo alle domande dei visitatori presenti, sottolineando le particolarità che lo distinguono da tutti gli altri.

Ufficio Stampa Eurochocolate
Silvana Leoni, Angela Torelli

Viale Centova, 6
06128 Perugia ITALY
T/F +39 075 5003848 - int.888
M +39 3334750015
www.eurochocolate.com

SEGOLEN ROYAL NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO, LA POLITICA FRANCESE HA VISITATO IL PADIGLIONE DELLA COSTA D'AVORIO @expo2015

SEGOLEN ROYAL NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

LA POLITICA FRANCESE HA VISITATO IL PADIGLIONE DELLA COSTA D'AVORIO

C'era anche Segolene Royal fra i vip che ieri hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato. L'esponente del Partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal



Primo Ministro Daniel Kablan Duncan ed Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate.

Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro Andrea Gaspari e decorato con i colori del Paese, presente nel Cluster con il tema "Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile". Il tangibile entusiasmo del Padiglione dedicato al *Cibo degli Dei*, che ha avuto ospite sul Palco anche lo *Chef Ambassador Ernst Knam* non è passato inosservato ai visitatori, incluso il Presidente del Consiglio Matteo Renzi che percorrendo il Decumano è transitato davanti al Cluster.

Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i **Distretti Italiani del Cioccolato** hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri **Andrea Iurato** e **Gianluca**



Rizza che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara **ICAM**, nella preparazione *live* del Cioccolato di Modica, fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il **Cluster del Cacao e del Cioccolato**, di cui **Eurochocolate** è *Official Content Provider*.

Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, **Fabrizio De Pasquale**, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti affermato che: *"È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è certamente dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto"*.

Nel pomeriggio lo scultore modicano, **Salvatore Cicero**, per due volte vincitore del primo premio nel concorso "Chocoscultore", ha inaugurato la sua opera sul palco del **Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato**. La consegna di martello e scalpello è stata fatta dal Direttore del Consorzio del Cioccolato, **Nino Scivoletto**, e dal Presidente del Consorzio Turistico, **Francesco Frasca Polara**. Con loro sul palco era presente **Ivana Vernuccio**, comunicatore museale presso il **Museo del Cioccolato di Modica**, la quale ha raccontato sia la storia del prodotto sia quella della città da cui proviene, trasmettendo anche la profonda cultura che contraddistingue la città di Modica.

Centinaia di persone, in transito nel Decumano nel quale il teatro si affaccia, incuriosite dalla performance artistica hanno potuto così conoscere Modica e assaggiare il suo pregiatissimo Cioccolato.

La giornata si infine è conclusa, sempre sul palco del Teatro, con l'intervista ai due Maestri Cioccolatieri, **Andrea Iurato** e **Gianluca Rizza**, i quali hanno parlato del Cioccolato di Modica rispondendo alle domande dei visitatori presenti, sottolineando le particolarità che lo distinguono da tutti gli altri.

EXPO 2015 Milano, Segolene Royal fra i vip che hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato

77 voti

03/05/2015 - Segolene Royal nel Cluster Cacao e Cioccolato: la politica francese ha visitato il padiglione della Costa d'Avorio ad EXPO 2015 Milano. C'era anche Segolene Royal fra i vip che ieri hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato. L'esponente del Partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal Primo Ministro Daniel Kablan Duncan ed Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro Andrea Gaspari e decorato con i colori del Paese, presente nel Cluster con il tema "Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile". Il tangibile entusiasmo del Padiglione dedicato al Cibo degli Dei, che ha avuto ospite sul Palco anche lo Chef Ambassador Ernst Knam non è passato inosservato ai visitatori, incluso il Presidente del Consiglio Matteo Renzi... ([Leggi l'Articolo](#))

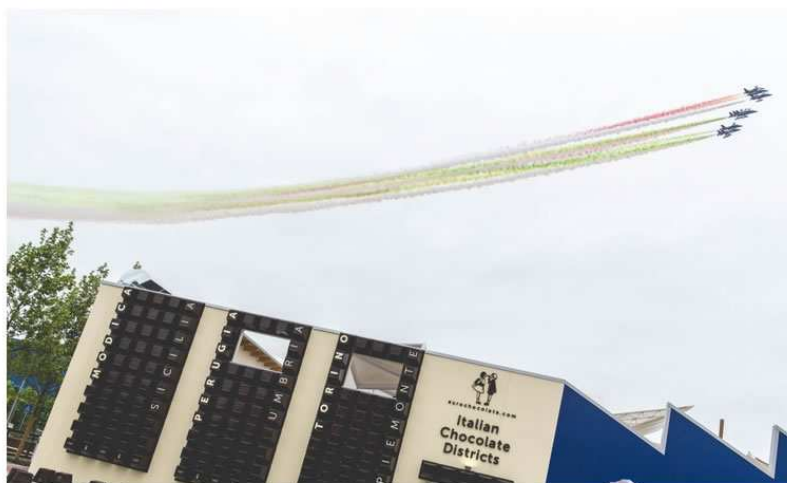
117 voti

03/05/2015 - Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i Distretti Italiani del Cioccolato hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara ICAM, nella preparazione live del Cioccolato di Modica, fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il Cluster del Cacao e del Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider. Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, Fabrizio De Pasquale, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti affermato che: "È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è... [\(Leggi l'Articolo\)](#)

EXPO: LA SCIA DELLE FRECCE TRICOLORI ABBRACCIA I DISTRETTI ITALIANI DEL CIOCCOLATO

LA REDAZIONE - 3 MAGGIO 2015

Condividi [f](#) [t](#) [g+](#) [in](#) [e](#)



(PRIMAPRESS) MILANO – Anche il **Cluster Cacao e Cioccolato** e il **Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato: Modica, Perugia e Torino** sono stati abbracciati dalla grande scia delle Frece Tricolori che questa mattina hanno sorvolato il sito di Expo Milano 2015, chiudendo così la cerimonia d'apertura dell'Esposizione Universale. Dopo essere passati sul Teatro all'aperto, lasciando la scia di colori della bandiera italiana, i **nove Aerei dell'Aeronautica Militare** sono tornati a sfrecciare seguendo la via del Decumano dove si aprono i vari padiglioni e chiudendo così la cerimonia d'inaugurazione di Expo Milano 2015.

Martin Parr: Oops...chocolate!

 Cluster del cacao e del cioccolato – sito Expo 2015 – Rho

Facci sapere se ci andrai



Da sempre guidato da una curiosità che lo spinge a indagare il mondo che lo circonda fin nelle pieghe della quotidianità, l'inglese Martin Parr, presidente di Magnum, nel corso dei suoi viaggi è stato testimone del modo con cui, nelle sue molte varietà, il cacao è presente nella vita di tutti gli abitanti del pianeta.

Nei suoi scatti – in mostra al Cluster del cacao e del cioccolato a Expo – il cioccolato, prodotto, consumato e venduto in tutto il mondo, ha perduto il suo originale mistero di cibo degli dei e di protagonista di complessi rituali, pur conservando quel suo particolare fascino tutto da scoprire.

Mostra fotografica,expo-2015-cluster-cacao_e_cioccolato

Expo, oltre 500mila i visitatori nel primo week-end di apertura

Addirittura 650mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco e' stato nella giornata di sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati



Redazione · 3 Maggio 2015



18



Consiglia

1.4k



Padiglione francese (foto Expo/Fb)

Sono stati piu' di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo week-end di apertura, addirittura 650mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco e' stato nella giornata di sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati.

Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare. E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. Il commissario **Giuseppe Sala** in conferenza stampa ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto "una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative".

Insomma guadagni piu' del previsto. Secondo Coldiretti, nei tre giorni sono stati consumati 800 mila pasti fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataty. Si parla di una tonnellata di cibo e bevande multiculturali: dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger americani. Pienone a Identita' Golose per lo chef Massimo Bottura.

annuncio promozionale

 **20.000 euro TAN fisso 5%**

Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze. Per l'apertura completa dei nove cluster (cioe' i padiglioni collettivi che ospitano piu' Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffe', dalle zone aride al biomediterraneo) si dovra' ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48. Il motivo principale, spiegano da Expo, e' che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura.

Expo, Perugia, Modica e il cioccolato

By *Stefania D.* - mag 3, 2015 · 47 · 0

SHARE  Facebook  Twitter  



Modica occupa un posto importante nella produzione del cacao e del cioccolato. Così insieme a Perugia vanta una tradizione centenaria nella lavorazione del cioccolato. Le due città saranno presenti a Expo Milano 2015.

Il sindaco Ignazio Abbate rappresenterà a Expo Milano 2015 la città di Modica, ci sono i vertici del Ctm con il presidente Salvo Peluso e il direttore Nino Scivoletto e Francesco Frasca Polara, presidente del Consorzio Turistico di Modica.

"Si tratta – ha commentato il Sindaco Abbate – di un momento straordinario per l'Italia e per Modica. Siamo orgogliosi di essere presenti e di promuovere il nostro territorio durante l'evento più importante realizzato negli ultimi cento anni. Expo Milano 2015 è un'irripetibile occasione di visibilità non solo per le imprese artigiane qui ma anche per il Turismo, il Commercio e per l'intero tessuto economico della nostra città".

A Milano c'è un cluster dedicato al cacao e del cioccolato ad Expo 2015, qui saranno presenti, lo scultore Salvatore Cicero che lo scorso anno ha vinto il concorso di Chocosculpture, ci sono stati oltre al Presidente e il Direttore del Consorzio, i Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gian Luca Rizza ad animare il laboratorio live.

Duecento mq con dove ogni Distretto ha a disposizione l'area attrezzata dove mostrare al pubblico le eccellenze tipiche della produzione dolciaria.

SEGOLENE ROYAL NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

3 maggio, 2015

8+1

Tweet 1

Like 0



LA POLITICA FRANCESE HA VISITATO IL PADIGLIONE DELLA COSTA D'AVORIO

C'era anche Segolene Royal fra i vip che ieri hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato. L'esponente del Partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal Primo Ministro Daniel Kablan Duncan ed Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate.

Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro Andrea Gaspari e decorato con i colori del Paese, presente nel Cluster con il tema "Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile". Il tangibile entusiasmo del Padiglione dedicato al Cibo degli Dei, che ha avuto ospite sul Palco anche lo Chef Ambassador Ernst Knam non è passato inosservato ai visitatori, incluso il Presidente del Consiglio Matteo Renzi che percorrendo il Decumano è transitato davanti al Cluster.

EXPO/ Nel primo week end mezzo milione di visitatori

 Like  Tweet  Pin it  Share  2

Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo week-end di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare. E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. Il commissario Giuseppe Sala in conferenza stampa ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto «una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative». Insomma guadagni più del previsto. Secondo Coldiretti, nei tre giorni sono stati consumati 800 mila pasti fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataly. Si parla di una tonnellata di cibo e bevande multiculturali: dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger americani. Pienone a Identità Golose per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze. Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48. Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura.

Modica protagonista con Perugia e Torino al Cluster del cioccolato di Expo



Una delegazione della città ha presenziato alla inaugurazione dei Distretti Italiani del Cioccolato, dove Modica occupa un posto di rilievo nell'ambito del Cluster del Cacao e del Cioccolato. Modica nei Distretti Italiani del Cioccolato è presente unitamente a due città di centenaria tradizione e prestigio nella lavorazione del cioccolato: Torino e Perugia. Il sindaco Ignazio Abbate ha inteso rappresentare a Expo Milano 2105 l'intera comunità modicana presenti i vertici del Ctm con il presidente Salvo Peluso e il direttore Nino Scivoletto e Francesco Frasca Polara, presidente del Consorzio Turistico di Modica. "Si tratta - ha commentato il Sindaco Abbate

- di un momento straordinario per l'Italia e per Modica. Siamo orgogliosi di essere presenti e di promuovere il nostro territorio durante l'evento più importante realizzato negli ultimi cento anni. Expo Milano 2015 è un'irripetibile occasione di visibilità non solo per le imprese artigiane qui presenti (il cui comparto artigianale produce 1/3 del Pil modicano) ma anche per il Turismo, il Commercio e per l'intero tessuto economico della nostra città". "Siamo certi - ha aggiunto - che Expo Milano 2015 sarà uno straordinario volano per la Sicilia e l'Italia intera: siamo orgogliosi di poter rappresentare la nostra Città in un contesto mondiale". Complessivamente, i Distretti Italiani del Cioccolato, occupano uno spazio di circa 200mq all'interno del quale ogni Distretto ha a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria. Uno straordinario sforzo organizzativo del Consorzio del Cioccolato di Modica ha salutato l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato ad Expo 2015. Oltre al Presidente e il Direttore del Consorzio, sono stati i Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gian Luca Rizza ad animare il laboratorio live allestito, dentro l'area dei Distretti Italiani del Cioccolato, dalla ICAM. Nel Cluster è altresì impegnato lo scultore Salvatore Cicero vincitore lo scorso anno del concorso di Chocosculture, unitamente, ed ex aequo, con Elisa Corallo. La collaborazione tra l'industria ICAM, produttrice di Pasta Amara, ingrediente principale del Cioccolato di Modica, e il Consorzio, collaudata nelle iniziative modicane Chocobarocco e ChocoModica, ha consentito ai tantissimi visitatori, che hanno affollato il salone del Distretto di Modica, di degustare il cioccolato di Modica prodotto live dai maestri cioccolatieri. La fase di avvio dell'Expo e la partecipata cerimonia di inaugurazione del Distretto del Cioccolato hanno confermato, ove ce ne fosse bisogno, la strategicità della scelta della Amministrazione Comunale, di puntare e investire sulla Esposizione Internazionale di Milano per promuovere sinergicamente il prodotto cioccolato e la città di Modica. I produttori - ha dichiarato Salvo Peluso Presidente del Consorzio del cioccolato di Modica - manifestano un pubblico ringraziamento al Sindaco Ignazio Abbate e alla Amministrazione Comunale per essere riusciti a comporre un quadro unitario di rappresentanza del comparto produttivo del cioccolato di Modica presente a Milano con ben 21 produttori. Il sostegno alle Imprese, ha concluso Peluso, rappresenta oggi la migliore forma di investimento e siamo certi che la opportunità di EXPO 2015, ed i risultati attesi, potranno diventare una occasione di crescita dei livelli di occupazione nel settore e nell'indotto.



3 Maggio 2015



LA FOTO DEL GIORNO

Il cuore dolce (e modicano) di Expo 2015

03.05.2015 • 11:17

[Condividi](#)

Ecco a voi l'ingresso del **padiglione dedicato al cacao e al cioccolato modicano** all'interno del padiglione Italia dell'**Expo di Milano**.

All'inaugurazione ha preso parte una folta delegazione guidata dal sindaco di Modica, **Ignazio Abbate**.

Modica nel **Distretti Italiani del Cioccolato** è presente unitamente a due città di centenaria tradizione e prestigio nella lavorazione del cioccolato: **Torino e Perugia**.

Il sindaco Ignazio Abbate ha inteso rappresentare a Expo Milano 2105 l'intera comunità modicana presenti i vertici del Cctm con il presidente **Salvo Peluso** e il direttore **Nino Scivoletto** e **Francesco Frasca Polara**, presidente del Consorzio Turistico di Modica.

"Si tratta di **un momento straordinario per l'Italia e per Modica** – ha detto Abbate – e siamo orgogliosi di essere presenti e di promuovere il nostro territorio durante **l'evento più importante realizzato negli ultimi cento anni**. Expo Milano 2015 è un'irripetibile occasione di visibilità non solo per le imprese artigiane qui presenti (il cui comparto artigianale produce **1/3 del Pil modicano**) ma anche per il Turismo, il Commercio e per l'intero tessuto economico della nostra città".



Andrea Iurato e Gianluca Rizza nel laboratorio dell'Expo 2015

IL CIOCCOLATO DI MODICA PROTAGONISTA NEL CLUSTER DEL CACO E DEL CIOCCOLATO



NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

NOURRIR LA PLANETE
ENERGIE POUR LA VIE

FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

Nel corso di tutto il secondo giorno della grande apertura di Expo 2015, l'Italian Chocolate District

ha visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara ICAM, nella preparazione live del Cioccolato di Modica fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il Cluster del Cacao e del Cioccolato.

Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, Fabrizio De Pasquale, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di

Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti affermato che: "E' una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è certamente dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto". Nel pomeriggio lo scultore modicano, Salvatore Cicero, per due volte vincitore del primo premio nel concorso "Chocoscultore", ha inaugurato la sua opera sul palco del Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato. La consegna di martello e scalpello è stata fatta dal Direttore del Consorzio del Cioccolato, Nino Scivoletto, e dal Presidente del Consorzio Turistico, Francesco Frasca Polara. Con loro sul palco era presente Ivana Vernuccio, comunicatore museale presso il Museo del Cioccolato di Modica, la quale ha raccontato sia la storia del prodotto sia quella della città da cui proviene, trasmettendo anche la profonda cultura che contraddistingue la città di Modica. Centinaia di persone, in transito nel Decumano nel quale il teatro si affaccia, incuriosite dalla performance artistica hanno potuto così conoscere Modica e assaggiare il suo pregiatissimo Cioccolato.

La giornata si infine è conclusa, sempre sul palco del Teatro, con l'intervista ai due Maestri Cioccolatieri, Andrea Iurato e Gianluca Rizza, i quali hanno parlato del Cioccolato di Modica rispondendo alle domande dei visitatori presenti, sottolineando le particolarità che lo distinguono da tutti gli altri.

EXPO 2015 ITALIA IL GIORNO DOPO (Le Foto, I Numeri)



Oltre **mezzo milione** i visitatori di Expo nel primo week-end di apertura, addirittura **650 mila** secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. La maggior affluenza sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la **Malesia**, con il suo spazio a forma di semi, la **Tailandia** che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli **Emirati Arabi**, il **Brasile** con una rete su cui arrampicarsi o camminare.



File anche per provare **cibi esotici**. Il commissario Giuseppe Sala in conferenza stampa ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto "una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative". Insomma **guadagni più alti del previsto**. Sono stati consumati **800 mila pasti** fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataly. Oltre una tonnellata di cibo e bevande multiculturali: dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger.



Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze. Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48. Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. Non è tutto finito perchè alcuni Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento.

Expò: nel primo week-end mezzo milione di visitatori



Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo week-end di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare. E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno. Il commissario Giuseppe Sala in conferenza stampa ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto "una fatturazione fuori dimensioni anche

rispetto alle loro aspettative". Insomma guadagni più del previsto. Secondo Coldiretti, nei tre giorni sono stati consumati 800 mila pasti fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataly. Si parla di una tonnellata di cibo e bevande multiculturali: dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger americani. Pienone a Identità Golose per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze. Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48. Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura.



Expo 2015, il cioccolato di Modica protagonista

🕒 3 maggio 2015

[Condividi](#) [Tweet](#) 3 [Mi piace](#) 1

Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i Distretti Italiani del Cioccolato hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara ICAM, nella preparazione live del Cioccolato di Modica, fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il Cluster del Cacao e del Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.






Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, Fabrizio De Pasquale, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti affermato che: "È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è certamente dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto".

Nel pomeriggio lo scultore modicano, Salvatore Cicero, per due volte vincitore del primo premio nel concorso "Chocoscultore", ha inaugurato la sua opera sul palco del Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato. La consegna di martello e scalpello è stata fatta dal Direttore del Consorzio del Cioccolato, Nino Scivoletto, e dal Presidente del Consorzio Turistico, Francesco Frasca Polara. Con loro sul palco era presente Ivana Vernuccio, comunicatore museale presso il Museo del Cioccolato di Modica, la quale ha raccontato sia la storia del prodotto sia quella della città da cui proviene, trasmettendo anche la profonda cultura che contraddistingue la città di Modica.

Centinaia di persone, in transito nel Decumano nel quale il teatro si affaccia, incuriosite dalla performance artistica hanno potuto così conoscere Modica e assaggiare il suo pregiatissimo Cioccolato.

La giornata si infine è conclusa, sempre sul palco del Teatro, con l'intervista ai due Maestri Cioccolatieri, Andrea Iurato e Gianluca Rizza, i quali hanno parlato del Cioccolato di Modica rispondendo alle domande dei visitatori presenti, sottolineando le particolarità che lo distinguono da tutti gli altri.

Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i Distretti Italiani del Cioccolato hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri **Andrea Iurato** e **Gianluca Rizza** che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara ICAM, nella preparazione live del Cioccolato di Modica, fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il Cluster del Cacao e del Cioccolato, di cui Eurochocolate e' Official Content Provider.

 Rss  Invia a un amico  Condividi su Facebook  Condividi su Twitter  g+1

Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, **Fabrizio De Pasquale**, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti affermato che: *“È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è certamente dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto”*.

Nel pomeriggio lo scultore modicano, **Salvatore Cicero**, per due volte vincitore del primo premio nel concorso “Chocoscultore”, ha inaugurato la sua opera sul palco del **Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato**. La consegna di martello e scalpello è stata fatta dal Direttore del Consorzio del Cioccolato, **Nino Scivoletto**, e dal Presidente del Consorzio Turistico, **Francesco Frasca Polara**. Con loro sul palco era presente **Ivana Vernuccio**, comunicatore museale presso il **Museo del Cioccolato di Modica**, la quale ha raccontato sia la storia del prodotto sia quella della città da cui proviene, trasmettendo anche la profonda cultura che contraddistingue la città di Modica.

Centinaia di persone, in transito nel Decumano nel quale il teatro si affaccia, incuriosite dalla performance artistica hanno potuto così conoscere Modica e assaggiare il suo pregiatissimo. Cioccolato.

La giornata si infine è conclusa, sempre sul palco del Teatro, con l'intervista ai due Maestri Cioccolatieri, **Andrea Iurato** e **Gianluca Rizza**, i quali hanno parlato del Cioccolato di Modica rispondendo alle domande dei visitatori presenti, sottolineando le particolarità che lo distinguono da tutti gli altri.



Un kebab al cioccolato

DI VALERIO M. VISINTIN

EXPO - STREET FOOD



DOVE

- Cluster CACAO
- Expo - Largo Metropolitana
1, Rho

PREZZO

3 euro

Ma che diavolo ci fa un kebabbaro davanti all'ingresso dell'area dedicata al cioccolato? Appena il tempo di pensare che quel baracchino sia fuori posto, che ci raggiunge un inequivocabile profumo di cacao. Questo "choco kebab" è un cilindretto bicolore piantato su uno spiedo verticale. Strati di cioccolato bianco e cioccolato al latte: con una lama, alla maniera del kebab di carne, lo raschiano, ricavando un panino di frammenti sottili accolti in un quadratone di pan di spagna.

Expo: nel primo week-end mezzo milione di visitatori

Publicato il 03 maggio 2015 da redazione



MILANO. – Sono stati più di mezzo milione i visitatori di Expo nel primo week-end di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati.

Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare. E non ha evitato neanche le file per provare cibi esotici o meno.

Il commissario Giuseppe Sala in conferenza stampa ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto "una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative". Insomma guadagni più del previsto. Secondo Coldiretti, nei tre giorni sono stati consumati 800 mila pasti fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataly.

Si parla di una tonnellata di cibo e bevande multiculturali: dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger americani. Pienone a Identità Golose per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze.

Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48.

Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura.



3 Maggio 2015

SEGOLEN ROYAL NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO, LA POLITICA FRANCESE HA VISITATO IL PADIGLIONE DELLA COSTA D'AVORIO @expo2015

 Mi piace  0  +1  0

SEGOLEN ROYAL NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO LA POLITICA FRANCESE HA VISITATO IL PADIGLIONE DELLA COSTA D'AVORIO C'era anche Segolene Royal fra i vip che ieri hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato. L'esponente del Partito Socialista francese si è soffermata in particolare nel Padiglione della Costa d'Avorio, incontrandone la delegazione guidata dal Primo Ministro Daniel Kablan Duncan ed Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. Un'atmosfera festosa ha accolto la rappresentanza istituzionale che ha potuto ammirare il cubo di cioccolato scolpito dal maestro Andrea Gaspari e decorato con i colori del Paese, presente nel Cluster con il tema "Produrre Cacao per il Pianeta in maniera sostenibile". [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#)



Che cosa vedere a Expo 2015

4 maggio 2015



Eventi, spettacoli, mostre, convegni, incontri B2B. Ce n'è davvero per tutti i gusti nell'elenco delle iniziative che accompagneranno i sei mesi dell'Expo e che declineranno a 360° il tema della nutrizione e della sostenibilità. Un ricco programma, che avrà come epicentro il sito espositivo e la città di Milano, in grado di soddisfare le curiosità e l'interesse anche dei professionisti del settore horeca, che potranno aggiornare le loro conoscenze con il meglio di quanto disponibile in Italia e nel mondo nel campo delle eccellenze alimentari, novità di prodotto, servizi e attrezzature.

Il food protagonista

Cominciamo con Federalimentare che, nel padiglione Cibus è Italia, racconterà le filiere alimentari italiane, con la presenza di 420 aziende e consorzi, attraverso un percorso che si snoda in 11 sezioni merceologiche (Latte e Formaggi, Pasta, Riso, Dolci & Snack, Vegetali, Carni e Salumi, Filiera della carne bovina, Olio, Aceti e condimenti, Prodotti ittici, Bere Italiano) e 3 aree tematiche legate al food (Territori, Tecnologie Sostenibili, Marca & Gusto). Il programma prevede incontri con operatori esteri e diverse iniziative riservate a un pubblico di professionisti. Un tour gastronomico delle regioni con piatti tradizionali a base di riso è invece l'iniziativa di Riso Gallo, fornitore esclusivo di riso di Padiglione Italia, che per la preparazione delle ricette utilizzerà un nuovo prodotto, Gran Gusto, creato appositamente per Expo.

A un'altra eccellenza del patrimonio italiano è dedicata la piazzetta dell'Olio e dell'Ulivo, realizzata e curata dall'azienda Coppini Arte Olearia. Una vetrina sulle filiere agricole italiane sarà offerta anche dal padiglione/ristorante di McDonald's, official sponsor di Expo, che di recente ha lanciato il progetto Fattore Futuro, per aiutare i giovani agricoltori nello sviluppo delle loro aziende. La sostenibilità è la chiave del progetto che Granarolo ha realizzato con il ministero delle Politiche Agricole e Cefar Onlus per sostenere la nascita di una cooperativa di piccoli produttori di latte in Tanzania, che sarà presentato nel Padiglione Zero, creato in collaborazione con l'Onu, come best practise sulla sicurezza alimentare. Lezioni, conferenze e cooking show animeranno Identità Expo, dedicato alla cucina d'autore, dove si alterneranno i migliori cuochi d'Italia e del mondo. Al progetto promosso da Identità Golose e San Pellegrino partecipa anche Italia del vino, consorzio che riunisce 12 primarie realtà vitivinicole italiane.

Vino, birre e spirits

Taste of Italy è lo spazio che celebra la ricchezza vitivinicola della Penisola. Il padiglione, realizzato da VeronaFiere-Vinitaly e ministero delle Politiche Agricole, ospiterà esposizioni interattive su storia e cultura del vino, con un'area, la Biblioteca del Vino, per la degustazione dei vini delle regioni partecipanti.

In questo ambito, nello spazio espositivo del Trentino, una sezione è dedicata alle bollicine di montagna Trentodoc. Sempre nel campo delle bollicine, Cantine Ferrari avrà un proprio spazio, Ferrari Spazio Bollicine, all'interno del padiglione Eataly, uno dei templi che celebrano la biodiversità della cucina e dei prodotti agroalimentari italiani. All'interno del padiglione Eataly troverà posto anche Campari, brand sinonimo di Milano e della sua cultura dell'aperitivo. Birra Moretti ha invece scelto una bottega costruita in rame e legno per presentare 11 diverse qualità di birra, tra le quali le nuove Birre delle Regioni, che verranno spillate senza aggiunta di anidride carbonica. La birra sarà protagonista anche del padiglione della Repubblica Ceca, dove ad accompagnare le specialità della cucina tradizionale del Paese sarà la Pilsner Urquell non pastorizzata, la madre di tutte le "chiare". La Terrazza, allestita da Martini, invece, sarà il luogo dove scoprire i segreti dell'arte della miscelazione, con i migliori bartender e con tanti giovani talenti italiani che proporranno nuove ricette di cocktail utilizzando prodotti regionali italiani.

Coca Cola, sponsor di Expo per i soft drink, racconterà il proprio modello di sostenibilità, basato sulla promozione di stili di vita attivi e un'alimentazione equilibrata, l'innovazione di prodotto e delle confezioni e la protezione dell'ambiente.

Viaggio intorno al caffè

Lavazza, Official Coffee Partner di Padiglione Italia, nella Piazzetta del Caffè proporrà i Caffè Regionali, un viaggio nel patrimonio della tradizione della caffetteria regionale italiana, per far conoscere e valorizzarne varietà di gusti, profumi e aromi. La casa torinese, inoltre, avrà cura della formazione e rivalutazione del ruolo del barista, attraverso il progetto Vivaio, che vedrà operativi a rotazione gli studenti di alcuni istituti alberghieri milanesi.

Dalla terra alla tazzina è il tema del ClusterCaffè del Padiglione Italia, curato da illycaffè. Un progetto sviluppato con l'International Coffee Organization (ICO) per raccontare il prodotto, il percorso dal chicco alla tazzina, le storie e tradizioni dei Paesi coltivatori e di quelli consumatori.

Gelato e cioccolato

La squadra di Maîtres Chocolatiers Lindt, nello spazio The Chocolate Factory creato con Eurochocolate, svelerà i segreti della produzione della casa svizzera, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta, passando per le diverse fasi di lavorazione.

La gelateria artigianale Rigoletto, che gestisce l'area tematica dedicata al Gelato e Cioccolato del Padiglione Italia, proporrà Il gelato delle regioni: 30 nuovi gusti realizzati con i migliori prodotti agro-gastronomici italiani, tra cui molti Dop e Igp. Le degustazioni saranno accompagnate da un'attività di infotainment, con video e informazioni che racconteranno la storia dei prodotti e dei territori di provenienza.

Modica, Frasca Polara: soddisfazione per l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato all'Expo

— 4 maggio 2015 |  |

 **Mi piace** Piace a 4 persone.

Expo Milano 2015. Il consorzio ben presente sostenendo una campagna di comunicazione



“Esprimo la mia soddisfazione per l'esaltante avvio della Esposizione Internazionale di Milano che vede la Città di Modica, unico Comune non capoluogo presente all'Expo, in una propria struttura autonoma. Il consorzio valuta positivamente la sinergia con il Consorzio del Cioccolato di Modica, che ha prodotto uno straordinario sostegno a favore del Comune di Modica che, scommettendo sull'evento, ha offerto alla città e agli imprenditori turistici in particolare, una opportunità storicamente irripetibile. Il consorzio ha attivato tutte le possibili collaborazioni spontanee e generose al fine di produrre, pur nella esiguità delle risorse disponibili, materiale promo - pubblicitario di grande qualità, che ha rappresentato un efficace strumento per fare conoscere la città, promuoverne le bellezze e in funzione di uno sviluppo turistico in linea con le aspettative e le potenzialità delle strutture ricettive”.

Questa è la riflessione del Presidente del consorzio degli operatori turistici di Modica, Francesco Frasca Polara, presente all'inaugurazione, il 1° di maggio, del Cluster del Cacao e del Cioccolato. Il consorzio degli operatori turistici della Città si è fatto carico di un pieghevole di grande impatto comunicativo, sei cartoline letterarie frutto della generosa collaborazione fra la Dott.ssa Simona Todaro, rappresentante dell'associazione Talia e la Prof. Grazia Dormiente; un elegante segnalibro dedicato al cioccolato di Modica e al Duomo di San Giorgio, hanno consentito ai tantissimi visitatori del Distretto del Cioccolato di Modica, di coniugare l'eccellenza dolciaria con il patrimonio monumentale. - redazione



4 Maggio 2015

Expo, il cioccolato di Modica conquista tutti fra gli stand

giornale di sicilia - ragusa |  1 | 5 ore fa

RAGUSA. Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i Distretti Italiani del Cioccolato hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza che si ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [andrea iurato](#) [fabrizio de pasquale](#)

Organizzazioni: [cioccolato cluster](#)

Prodotti: [expo 2015](#)

Luoghi: [modica milano](#)

Tags: [citt palco](#)



The logo for LIBERO, featuring a stylized blue bird-like icon above the word "LIBERO" in orange capital letters.

4 Maggio 2015

Modica, Frasca Polara: soddisfazione per l'inaugurazione del Cluster del Cacao e del Cioccolato all'Expo

La Gazzetta Ragusana | 19 ore fa

Expo Milano 2015. Il consorzio ben presente sostenendo una campagna di comunicazione " Esprimo la mia soddisfazione per l'esaltante avvio della Esposizione Internazionale di Milano che vede la Città ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: francesco frasca polara presidente

Organizzazioni: consorzio cioccolato

Luoghi: modica milano

Tags: cluster operatori turistici





Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i Distretti Italiani del Cioccolato hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gianluca Rizza che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara ICAM, nella preparazione live del Cioccolato di Modica, fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il Cluster del Cacao e del Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, Fabrizio De Pasquale, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti affermato che: "È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è certamente dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto".

Nel pomeriggio lo scultore modicano, Salvatore Cicero, per due volte vincitore del primo premio nel concorso "Chocosculatore", ha inaugurato la sua opera sul palco del Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato. La consegna di martello e scalpello è stata fatta dal Direttore del Consorzio del Cioccolato, Nino Scivoletto, e dal Presidente del Consorzio Turistico, Francesco Frasca Polara. Con loro sul palco era presente Ivana Vernuccio, comunicatore museale presso il Museo del Cioccolato di Modica, la quale ha raccontato sia la storia del prodotto sia quella della città da cui proviene, trasmettendo anche la profonda cultura che contraddistingue la città di Modica.

Centinaia di persone, in transito nel Decumano nel quale il teatro si affaccia, incuriosite dalla performance artistica hanno potuto così conoscere Modica e assaggiare il suo pregiatissimo Cioccolato.

La giornata si infine è conclusa, sempre sul palco del Teatro, con l'intervista ai due Maestri Cioccolatieri, Andrea Iurato e Gianluca Rizza, i quali hanno parlato del Cioccolato di Modica rispondendo alle domande dei visitatori presenti, sottolineando le particolarità che lo distinguono da tutti gli altri.

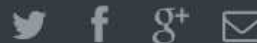
Expo 2015, fotocronaca delle prime giornate

Oltre mezzo milione di persone hanno affollato i viali e i padiglioni dell'esposizione di Milano nel finesettimana- ecco che cosa hanno visto



1/37

Expo, il padiglione Italia. ANSA/GIORGIO BENVENUTI





4 maggio 2015

[Panorama](#) / [News](#) / [Cronaca](#) / [Expo 2015, fotocronaca delle prime giornate](#)

P Redazione
Twitter Facebook Google+

Sono stati più di **mezzo milione i visitatori di Expo** nel primo week-end di apertura, addirittura 650 mila secondo le stime della Coldiretti, che

all'esposizione universale ha un proprio spazio. Il picco è stato nella giornata di sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati. Questo non ha evitato file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia che accoglie i visitatori con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare.

E non ha evitato neanche le file per provare **cibi esotici** o meno. Il commissario Giuseppe Sala in conferenza stampa ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto "una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative". Insomma guadagni più alti del previsto. Secondo Coldiretti, nei tre giorni sono stati consumati **800 mila pasti** fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataty. Si parla di una tonnellata di cibo e bevande multiculturali dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger americani.

Pienone a Identità Golose per lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze. Per l'apertura completa dei nove cluster (cioè i padiglioni collettivi che ospitano più Paesi legati a un unico tema, dal riso al caffè, dalle zone aride al biomediterraneo) si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48. Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura. (Ansa)



4 Maggio 2015

Modica. Expo Milano 2015. Il consorzio ben presente sostenendo una campagna di comunicazione

🕒 4 maggio 2015 ore 16:37 Fonte: redazione - 176 letture 📰 [Attualità](#) 🗣️ [Nessun commento](#)



“Esprimo la mia soddisfazione per l'esaltante avvio della Esposizione Internazionale di Milano che vede la Città di Modica, unico Comune non capoluogo presente all'Expo, in una propria struttura autonoma. Il consorzio valuta positivamente la sinergia con il Consorzio del Cioccolato di Modica, che ha prodotto uno straordinario sostegno a favore del Comune di Modica che, scommettendo sull'evento, ha offerto alla città e agli imprenditori turistici in particolare, una opportunità storicamente irripetibile.

Il consorzio ha attivato tutte le possibili collaborazioni spontanee e generose al fine di produrre, pur nella esiguità delle risorse disponibili, materiale promo – pubblicitario di grande qualità, che ha rappresentato un efficace strumento per fare conoscere la città, promuoverne le bellezze e in funzione di uno sviluppo turistico in linea con le aspettative e le potenzialità delle strutture ricettive”.

Questa è la riflessione del Presidente del consorzio degli operatori turistici di Modica, **Francesco Frasca Polara**, presente all'inaugurazione, il 1° di maggio, del Cluster del Cacao e del Cioccolato.

Il consorzio degli operatori turistici della Città si è fatto carico di un pieghevole di grande impatto comunicativo, sei cartoline letterarie frutto della generosa collaborazione fra la Dott.ssa Simona Todaro, rappresentante dell'associazione Talia e la Prof. Grazia Dormiente; un elegante segnalibro dedicato al cioccolato di Modica e al Duomo di San Giorgio, hanno consentito ai tantissimi visitatori del Distretto del Cioccolato di Modica, di coniugare l'eccellenza dolciaria con il patrimonio monumentale.

L'EVENTO MONDIALE

Expo, il cioccolato di Modica conquista tutti fra gli stand

04 Maggio 2015



RAGUSA. Nel corso della seconda giornata di Expo Milano 2015, i **Distretti Italiani del Cioccolato** hanno visto la rinnovata presenza dei Maestri Cioccolatieri **Andrea Iurato** e **Gianluca Rizza** che si sono impegnati nel laboratorio, e mediante l'utilizzo di pasta amara **ICAM**, nella preparazione live del Cioccolato di Modica, fatto assaggiare ai molti visitatori che entusiasti hanno affollato il **Cluster del Cacao e del Cioccolato**, di cui **Eurochocolate** è Official Content Provider.

Una visita attesa è arrivata da parte del Consigliere Comunale di Milano, **Fabrizio De Pasquale**, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Esposizione Universale. De Pasquale ha infatti affermato che: "È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è certamente dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto".

Nel pomeriggio lo scultore modicano, **Salvatore Cicero**, per due volte vincitore del primo premio nel concorso "Chocoscultore", ha inaugurato la sua opera sul palco del **Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato**. La consegna di martello e scalpello è stata fatta dal Direttore del Consorzio del Cioccolato, **Nino Scivoletto**, e dal Presidente del Consorzio Turistico, **Francesco Frasca Polara**. Con loro sul palco era presente **Ivana Vernuccio**, comunicatore museale presso il **Museo del Cioccolato di Modica**, la quale ha raccontato sia la storia del prodotto sia quella della città da cui proviene, trasmettendo anche la profonda cultura che contraddistingue la città di Modica.

Centinaia di persone, in transito nel Decumano nel quale il teatro si affaccia, incuriosite dalla performance artistica hanno potuto così conoscere Modica e assaggiare il suo pregiatissimo, Cioccolato.

La giornata si infine è conclusa, sempre sul palco del Teatro, con l'intervista ai due Maestri Cioccolatieri, **Andrea Iurato** e **Gianluca Rizza**, i quali hanno parlato del Cioccolato di Modica rispondendo alle domande dei visitatori presenti, sottolineando le particolarità che lo distinguono da tutti gli altri.

IL CIOCCOLATO DI MODICA PROTAGONISTA NEL CLUSTER DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO

Like 0 Tweet 0 g+1 0 Share



Al terzo giorno dall'apertura di uno dei più grandi eventi ospitati dall'Italia negli ultimi 100 anni, il Distretto del Cioccolato di Modica, presente presso il Cluster del Cacao e del Cioccolato all'Esposizione di Milano, conferma di essere un'importante protagonista.

Uno dei più grandi Maestri Cioccolatieri e Pasticceri Ernst Knam, nominato Chef Ambassador di Expo 2015, ha scelto di recarsi in visita proprio al distretto del Cioccolato di Modica sottolineando così la notorietà del prodotto. Il Maestro e Chef ha infatti speso delle parole di apprezzamento nei confronti del Cioccolato di Modica ed ha affiancato il Maestro Cioccolatiere, Gianluca Rizza, impegnato nella realizzazione in diretta del mitico cioccolato di iberica filiazione.

Nel pomeriggio, dalle 18 alle 21, il palco del Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato ha visto la presenza dei Maestri Cioccolatieri del Consorzio del Cioccolato di Modica, Andrea Iurato e Gianluca Rizza, i quali hanno dato dimostrazione di come viene preparato il Cioccolato di Modica offrendo al fitto pubblico presente la possibilità di degustarlo. Hanno parlato del prodotto tipico della loro città narrandone l'antica storia: ricordando che il Cioccolato di Modica fin dal 1746 viene preparato secondo una ricetta

giunta dalla Spagna nella Contea di Modica. L'intervento dei Maestri Cioccolatieri è stato supportato da un video che ha dato al folto pubblico presente nel teatro la possibilità di conoscere la città e i monumenti più importanti che sono valsi a Modica l'iscrizione nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Grande interesse ha suscitato la proiezione sulla tecnica settecentesca di produzione del cioccolato di Modica, registrata nella sezione "Dammusu ro ciucculattaru" sezione visitatissima del Museo del Cioccolato di Modica. Distribuito ai presenti il materiale promozionale prodotto dal Consorzio Turistico di Modica.

Apprezzata la performance dello scultore modicano Salvatore Cicero, presente contemporaneamente sul palco del Teatro, impegnato nel proseguimento della scultura di cioccolato.

di Sara Olocco

Galleria fotografica



Expo, 500mila visitatori in primo weekend. Farinetti: abbiamo servito 36mila pasti

04 MAGGIO 2015, 11.15 < EXPD2015



Hanno superato il mezzo milione i visitatori giunti nel primo weekend di apertura di Expo, per la Coldiretti si tratta di 650 mila persone. Il picco è stato registrato sabato, mentre domenica, complice anche il cielo grigio, gli arrivi si sono leggermente diradati.

Nonostante ciò si sono formate delle file davanti ai padiglioni di alcuni Paesi come la Malesia, con il suo spazio a forma di semi, la Thailandia che accoglie i visitatori

con una statua dorata di dragoni, gli Emirati Arabi, il Brasile con la rete su cui arrampicarsi o camminare.

Il commissario Giuseppe Sala ha spiegato che bar e ristoranti hanno avuto "una fatturazione fuori dimensioni anche rispetto alle loro aspettative".

Secondo Coldiretti, nei 3 giorni sono stati consumati 800 mila pasti fra colazioni, pranzi, cene e merende preparate nei tanti chioschi lungo le strade, nei ristoranti dei diversi padiglioni, negli spazi di Eataly. Si parla di una tonnellata di cibo e bevande multiculturali: dalle tajin marocchine, alle tapas spagnole, passando per cous cous nel Qatar e gli immancabili hamburger americani.

Pienone anche per 'Identità Golose' con lo chef Massimo Bottura. Decine le persone che hanno assistito agli show-cooking all'esterno del cluster del cacao, con molti che hanno preso appunti con i consigli degli chef sulla preparazione della torta Sacher, mentre nell'area shop della Lindt, intitolata 'The Chocolate Factory' spiegano che in tre giorni si sono registrate all'incirca 10 mila presenze.

Per l'apertura completa dei 9 cluster si dovrà ancora aspettare. Al momento su 65 spazi espositivi, che ospitano 84 paesi, sono aperti solo 48. Il motivo principale, spiegano da Expo, è che alcuni Paesi stanno ancora aspettando l'arrivo degli arredi espositivi. D'altronde ci sono Stati che hanno dato l'adesione ad Expo all'ultimo momento, come la Liberia che ha deciso di partecipare solo tre giorni prima dell'apertura.

"Expo per noi sta andando benissimo, siamo contentissimi, felici e apprezzati. Da venerdì abbiamo servito 36mila pasti con tutte le regioni che hanno lavorato molto bene". È il commento di Oscar Farinetti, patron di Eataly, sui primi giorni di manifestazione, a margine della presentazione del progetto di Ferrero Kinder+Sport al sito Expo.

È la cucina ligure quella più richiesta in questi giorni secondo Farinetti, che ha voluto commentare anche le polemiche sui prezzi troppo cari nei punti ristorazione di Expo. "Qui con 6, 7 euro si può mangiare cibo di qualità", ha detto.

Tra i principali appuntamenti che nelle prossime settimane saranno ospitati dal padiglione Eataly ad Expo, anche l'esposizione "Tesori d'Italia", che sarà inaugurata il 15 maggio e che mette in mostra alcuni capolavori italiani, tra l'altro di Tiziano e di Giotto, per un valore stimato superiore a 1,5 miliardi euro.

vivi! EXPO

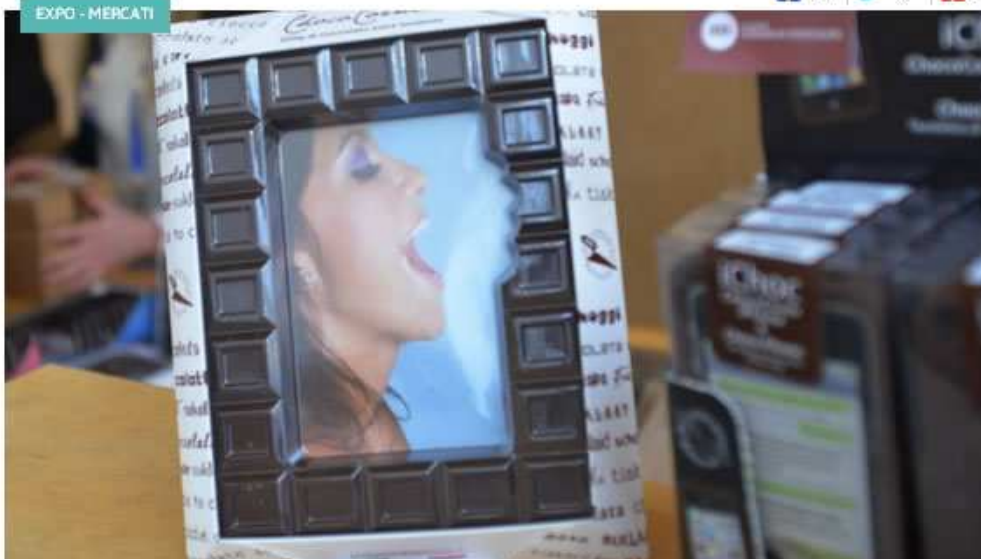


Mercato del Cacao e del Cioccolato

DI ROSARITA CRISAPI



EXPO - MERCATI



DOVE

- Cluster CACAO
- Expo - Largo Metropolitana,
Rho

ORARI

- dalle 10:00 alle 20:30

Imperdibile per i golosi e per chi si dedica alle avventure gastronomiche è l'area market che si trova all'interno del Cluster del Cacao e del Cioccolato. Nelle bancarelle all'esterno sono protagoniste le varietà rare e insolite della deliziosa polvere provenienti dai Paesi ospiti, Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana e Sao Tomé Principe e dagli altri produttori mondiali, oltre a cioccolato in tavolette dai gusti insoliti come ad esempio il variegato alla banana. All'interno c'è uno shop in cui si trovano tanti gadget e idee regalo originali a base di cioccolato come il papillon o la cornice per le foto tutta da mordere.

Expo, cioccolato e cacao protagonisti il venerdì

mag 5, 2015  3  0

CONDIVIDI



MILANO -Expo, cioccolato e cacao protagonisti il venerdì. Così anche il cluster del cacao-cioccolato ha iniziato le sue attività. Tra le prime quella sui segreti dell'alta cioccolateria.



"Nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano con il cioccolato", ha dichiarato Mirco Della Vecchia, presidente di Cna Alimentare, e maestro cioccolatiere, commentando l'inaugurazione dell'Esposizione universale nella quale la Confederazione avrà un ruolo importante fin dal primo giorno.

"Sveleremo in diretta – ha spiegato Della Vecchia – segreti e tecniche dell'alta cioccolateria, e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. Appuntamento ogni venerdì. Cominceremo domani, primo giorno dell'Expo",

Cna Alimentare è fra i partner del Cluster Cacao e Cioccolato, in accordo con Eurochocolate e con la partnership di SMEG.

Della Vecchia, insieme ad alcuni allievi dell'Accademia maestri cioccolatieri italiani, partendo dalle fave di cacao di Sao Tomè e Principe, provenienti uno dei sei Paesi produttori ospitati nel Cluster, mostrerà come nascono le creazioni della cioccolateria italiana.

Expo, ecco gli eventi del Cluster Cacao fino 7 maggio

mag 5, 2015  27  0

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace



Tweet



Expo, ecco gli eventi del Cluster Cacao fino 7 maggio. Un gustoso programma eventi per la prima settimana di Esposizione Universale.

Fino al 7 maggio, il Cluster Cacao e Cioccolato ospiterà cinque format differenti: Chocoo Show, con performance live di chef pasticceri, gelatai e food blogger; Chocoo Lab, con attività per famiglie e bambini; Chocoo: Seeds of Creativity, su arte e creatività; Chocoo Stories, con video per esplorare il mondo del cacao; Chocoo Experience, con incontri e talk show a tema cioccolato. Per non parlare dei cocktail a base di cioccolato che saranno serviti il sabato dalle 19 alle 21.

Il programma completo si può trovare 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 leggendarie Pastiglie Leone!



BLOG

A TU PER TU

GIANLUCA FRANZONI DI DOMORI: "IL MIO RUOLO NEL CACAO? UN TAGLIATORE DI GEMME"

DI GIORGIA CANNARELLA IL 05 MAGGIO, 2015



Nel 1993 un giovane bolognese laureato in economia, **Gianluca Franzoni**, parte per il Venezuela e scopre il mondo delle piantagioni di cacao. Se ne innamora, lì rimane e nel 1997 fonda *La Domori*.

Vent'anni dopo, l'azienda è *Official Event Sponsor* del *Cluster Caffè e Cioccolato* a *Expo Milano 2015*.

In mezzo, una lista di premi e primati, situazioni in cui Franzoni (che, non a caso, non teme di definirsi "un visionario, dal ruolo quasi spirituale nel mondo del cioccolato") ha aperto nuove strade: ha creato il primo **codice di degustazione** del settore, realizzato una **tavoletta 100%** senza burro né zucchero, recuperato varietà pregiatissime come il **Criollo**, e reso la *Domori* l'unica azienda in grado di controllare l'intero processo produttivo, dalla fava alla tavoletta.

Fine Dining Lovers gli ha rivolto qualche domanda, voi potete trovarlo ogni venerdì dalle 17 alle 18 al *Teatro all'aperto del Cluster Cacao e Cioccolato* in una serie di incontri tra gusto, arte e musica.

Immagino sia impossibile chiederle qual è la soddisfazione più grande.

Impossibile deciderlo, sì. Qualcosa di non sbandierato, ma che è intrinseco alla nostra attività e la permea tutta, è la **valorizzazione della filiera del cacao** dal punto di vista equosolidale ed ecosostenibile. Prima di noi, i coltivatori di cacao non sapevano valutare la qualità della materia prima: parlavano solo con gli intermediari e **non assaggiavano il cioccolato**. Erano incapaci di giudicare il prodotto finale, e quindi di contribuire al suo miglioramento. Io ho organizzato **eventi di formazione a livello sensoriale** e stabilito protocolli precisi di fermentazione, insieme a Enti Governativi e non, in Venezuela, Ecuador, Messico, Honduras, Nicaragua.

Lei è stato uno dei primi a parlare di varietà di cioccolato. Ha lavorato in particolare con il Criollo: vuole raccontarlo a chi non lo conosce?

La varietà più rara al mondo, lo 0,001% della produzione mondiale. Già conosciuta dalle civiltà mesoamericane, nel tempo era andata scomparendo: ha rese bassissime ed è molto fragile. Cosa lo rende speciale? Contiene pochissimi pigmenti antociani, e quindi ha un colore chiaro. Sotto l'aspetto tattile, potremmo definirlo - un po' volgarmente - cremoso, rotondo. Ha pochissima astringenza, aromi di frutta secca e crema di latte.

La sua passione per il cioccolato nasce fin da bambino?

Più che per il cioccolato, direi per il cibo in generale: cucino da quando avevo dieci, undici anni. E in particolare ho moltissimi ricordi olfattivi, legati agli odori e agli aromi. Quando ho "conosciuto" il cacao, in Venezuela, mi sono accorto che aveva **profumi che non trovavo nel mondo del cioccolato distribuito**. Ho deciso che bisognava **rendere merito al cacao** e, da lì, penso di aver creato un mondo. È stata un'avventura: ho ridefinito la produzione, cambiato i processi distributivi. Paragono spesso il mio ruolo a quello di un tagliatore di gemme: la qualità è già lì, nella fava di cacao, il mio compito è solo renderla più visibile.



Il suo cioccolato è ormai dovunque, nei menù dei grandi chef. Qual è la ricetta a cui è più legato?

Il cioccolato è estremamente duttile, ma al tempo stesso meno si contamina meglio è: si presta bene ad essere utilizzato in **mousse e soufflé**. Ricordo con piacere una ricetta del grande **Aimo Moroni**, uno dei miei primi clienti e soprattutto uno dei primi a credere in me: un tortino al cioccolato e olio extravergine d'oliva, che esaltava la nobiltà delle materie prime italiane.

Non è strano parlare di cioccolato "italiano"? A livello europeo non siamo ancora riusciti a creare un immaginario forte sul nostro cioccolato.

Rispetto a belgi, svizzeri, francesi, noi italiani non siamo riusciti a fare sistema: loro si uniscono e si sostengono, noi siamo individualisti, in questo come in altri comparti. Ma da quando ho cominciato a fare "evangelizzazione" sul cioccolato, ho trovato sempre una risposta entusiasta da parte degli italiani: abbiamo **grande sensibilità per la materia prima**.

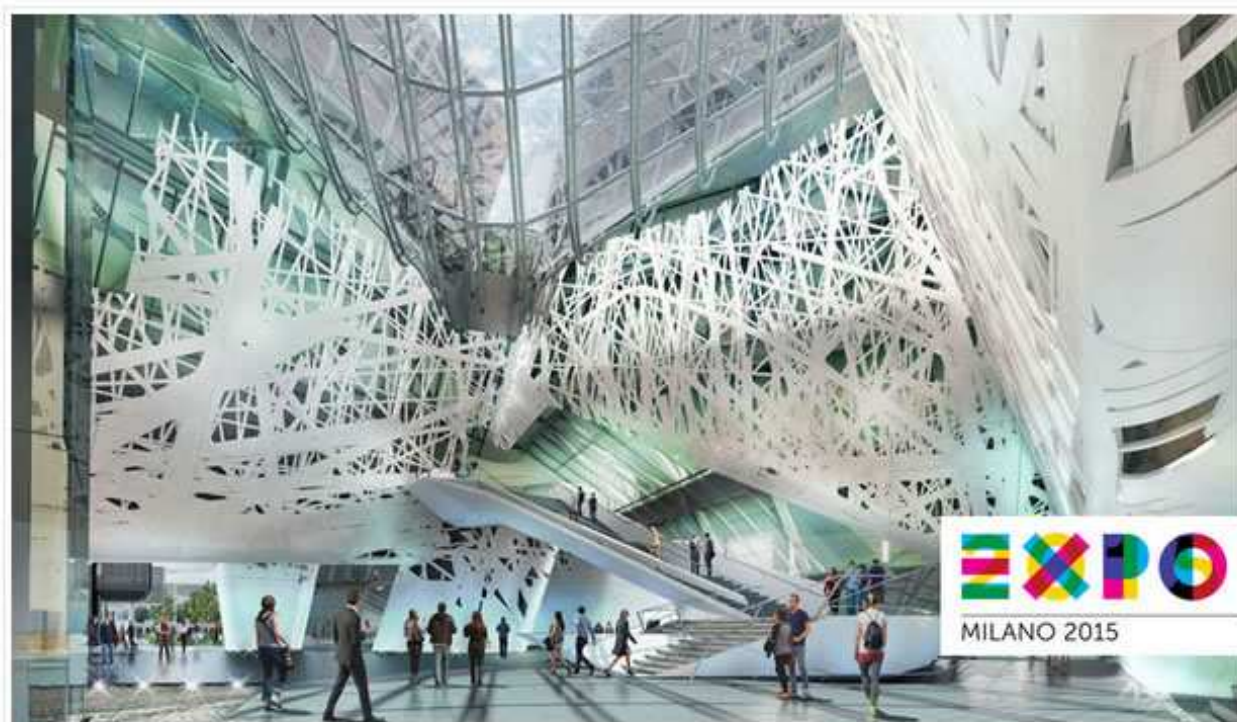


Un consiglio: quando assaggiamo un cioccolato fondente che non conosciamo, cosa ci avverte che è di cattiva qualità?

Mantenendoci sullo standard "medio" di un fondente al 70%, direi che deve essere abbastanza dolce, senza un amaro eccessivo. L'acidità deve essere bassa, non ci deve essere astringenza, e non dobbiamo sentire odori strani come muffa, acetone o affumicato.

Guida ai Cluster di Expo 2015

Published In *Curiosità Da* Giulia Causarano | 0 Commenti



Expo 2015 ha ufficialmente aperto le porte da qualche giorno e per chi ha avuto la possibilità di andare a scoprire questo luogo magico e suggestivo avrà ben visto come sia caratterizzato da tante novità, da scoprire una ad una. E' un vero e proprio viaggio che conduce, mano a mano, alla scoperta di tanti mondi, diversi e vicini tra di loro. Passeggiando all'interno di Expo 2015 non troverete soltanto le varie nazioni del mondo ma anche una novità assoluta, ovvero i **Cluster**. Quest'ultimi sono degli **spazi** in cui vengono rappresentati **temi dedicati** e che rappresentano una novità assoluta nel loro genere, nel panorama Expo. Poter passeggiare tra le varie nazioni e poi scoprire luoghi a tema come i Cluster, di fatto, rappresenta quella ciliegina sulla torta, inaspettata, che rende il visitatore felice e curioso al tempo stesso. Con oltre 160 paesi con culture, tradizioni e progetti diversi, i Cluster rappresentano un metodo alternativo di mostrare come potrà cambiare la nostra alimentazione cercando sempre di essere sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta. Come vi ho già anticipato, anche **GoodmorningKitchen partecipa a Expo 2015** all'interno del **ricettario ufficiale** dell'Esposizione Universale, denominato WorldRecipes. Ma adesso, è arrivato il momento di scoprire quali sono i Cluster e qual è il motivo per cui è obbligatorio visitarli.

Quanti e quali sono i Cluster



Vista aerea di Expo 2015

I **temi dei cluster** selezionati sono **9** e sono dei veri e propri percorsi tematici suddivisi in due grandi gruppi:

- **Filiere alimentari**
 - ◊ Riso, "abbondanza e sicurezza"
 - ◊ Caffé, "l'energia delle idee"
 - ◊ Cacao, "il cibo degli Dei"
 - ◊ Cereali e tuberi, "vecchie e nuove colture"
 - ◊ Frutta e legumi
 - ◊ Il mondo delle Spezie
- **Identità tematica**
 - ◊ L'agricoltura e l'alimentazione delle zone aride
 - ◊ Isole mare e cibo
 - ◊ Bio-mediterraneo, "salute, bellezza e armonia"

Cluster Cacao e Cioccolato



Anche questo padiglione è un vero e proprio **viaggio** immersi **nella giungla alla scoperta del cacao**. Fonte di ispirazione di dolci e tante preparazioni golose, il cacao viene riprodotto in tutte le fasi, dalla piantagione al confezionamento. I partecipanti si trovano immersi nella penombra di questi alberi immensi, che ricordano appunto la giungla. Sponsor del cacao è *Domori* che mette al centro della propria filosofia qualità, conservazione e controllo di uno dei prodotti più consumati al mondo.

EXPO 2015/ Milano, gli eventi in programma nei padiglioni oggi martedì 5 maggio



Immagine di archivio

EXPO 2015 GLI EVENTI IN PROGRAMMA OGGI

5 MAGGIO - Anche oggi 5 maggio tanti gli appuntamenti in programma all'Expo. I bambini sono ad esempio invitati dalle ore 11 al padiglione Eurochocolate Cluster Cacao dove si terranno dei giochi per l'Oro mentre al padiglione Huiyuan Cluster frutta dalle 11 alle 14 vari spettacoli sempre per bambini ma anche show cooking. Dalle 11 alle 12 al padiglione della Slovenia spettacolo dedicato all'artigianato locale mentre alle 11 e 30 il sindaco di Milano insieme a rappresentanti delle Nazioni unite prenderà parte alla presentazione del padiglione Save the children. Alle 15 il giornalista Beppe Severgnini presso il padiglione del Corriere della sera consiglierà cosa visitare mentre alle 18 spettacolo

musicale nel padiglione del Qatar e a seguire cena con specialità locali. Dalle 12 alle 13 al padiglione della Germania un concerto di musica swing e blues e dalle 13 e 30 musica hip hop. Il padiglione dell'Olanda invita a partire dalle ore 15 a degustazioni di cibo locale mentre alle 19 al padiglione del Belgio evento networking.

EXPO 2015 BIGLIETTO A PAGAMENTO PER ENTRARE IN DUOMO - Primi effetti dell'Expo nella città di Milano? La Veneranda Fabbrica del Duomo ha deciso che per tutta la durata dell'esposizione universale per visitare il Duomo bisognerà pagare due euro. Solo se sei turista: fedeli che desiderano pregare o partecipare alle liturgie avranno diritto a entrare gratis. C'è da capire come si potrà dimostrare di essere solo un fedele interessato alla preghiera invece che un turista, ma da oggi gli ingressi sono separati. La Fabbrica del Duomo spiega che l'arrivo di milioni di turisti nel semestre Expo significa raddoppio del personale e delle spese di servizio, dunque c'è bisogno di batter moneta per coprire le spese. Con il biglietto di ingresso il turista avrà diritto a visitare la basilica e anche la Sala delle Colonne nel museo sempre del Duomo. Per coloro che pregano è riservata tutta l'area che comprende il transetto nord, la cappella feriale e il primo settore della navata centrale. Si entra per pregare gratuitamente dalle 7 alle 19.



5 Maggio 2015

L'EXPO, il cioccolato e Matthew Mcconaughey

DA CONFESSIONS OF A FOOD STYLIST

Sabato 9 maggio alle 12 sarò ad Expo 2015. Mi trovate al Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato ospite del Cocoa and Chocolate Experience. Parlerò del mio libro Cioccolato, passione italiana e della storia del cioccolato in Italia, con molte curiosità degne del miglior numero della Settimana Enigmistica. Come al solito tratterò anche temi più [...] The post L'EXPO, il cioccolato e Matthew Mcconaughey appeared...



Confessions of a food stylist

le blog de Roberta Deiana

5 Maggio 2015

L'EXPO, il cioccolato e Matthew McConaughey

Posted on May 5, 2015 by Roberta · [Leave a comment](#)



Sabato **9 maggio alle 12** sarò ad [Expo 2015](#).

Mi trovate al **Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato** ospite del *Cocoa and Chocolate Experience*.

Parlerò del mio libro [Cioccolato, passione italiana](#) e della storia del cioccolato in Italia, con molte curiosità degne del miglior numero della **Settimana Enigmistica**.

Come al solito tratterò anche temi più prettamente **filosofici**, quali le somiglianze ontologiche tra **Matthew Mc Conaughey** e il cioccolato, chiaramente visibili nella foto in alto.

Non scherzo.

Cordinate spaziotemporali:

Expo 2015, sabato 9 maggio, h 12

@ Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato

Cocoa and Chocolate Experience

Credits: mia arguta rielaborazione di fotogramma tratto dal film *Magic Mike* (2012) e foto dal web.

Expo, Cioccolato di Modica protagonista nel Cluster del Cacao e Cioccolato

05 MAGGIO 2015, 10.45 < CRONACA



Successo per il Cioccolato di Modica al Cluster del Cacao e del Cioccolato di Expo 2015. All'inaugurazione erano presenti Salvo Peluso e Nino Scivoletto, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio, e i Maestri Cioccolatieri Andrea Iurato e Gian Luca Rizza.

La collaborazione tra l'industria ICAM, produttrice di Pasta Amara, ingrediente principale del Cioccolato di Modica, e il Consorzio, collaudata nelle iniziative

modicane Chocobarocco e ChocoModica, ha consentito ai visitatori di degustare il cioccolato prodotto live dai maestri cioccolatieri.

"I produttori - ha detto Salvo Peluso - manifestano un pubblico ringraziamento al sindaco Ignazio Abbate e alla Amministrazione Comunale per essere riusciti a comporre un quadro unitario di rappresentanza del comparto produttivo del cioccolato di Modica presente a Milano con ben 21 produttori. Il sostegno alle Imprese rappresenta la migliore forma di investimento e siamo certi che la opportunità di EXPO 2015, ed i risultati attesi, potranno diventare una occasione di crescita dei livelli di occupazione nel settore e nell'indotto".

Al Cluster è arrivato anche il Consigliere Comunale di Milano, Fabrizio De Pasquale, il quale ricordando le sue origini modicane ha speso qualche parola per congratularsi con la città di Modica per la sua presenza in un evento di importanza mondiale come l'Expo.

"È una grande emozione che una città come Modica, di grande storia, sia riuscita ad essere presente sul Decumano, arteria principale di Expo 2015. Questo è dovuto al fatto che ha valorizzato tantissimo il suo prodotto storico che è il cioccolato. Quindi complimenti ad una città che si è saputa valorizzare proprio attraverso questo prodotto", ha detto De Pasquale.

Lo scultore modicano, Salvatore Cicero, vincitore del concorso di Chocosculature, ha inaugurato la sua opera sul palco del Teatro del Cluster del Cacao e del Cioccolato. La consegna di martello e scalpello è stata fatta da Nino Scivoletto e da Francesco Frasca Polara, presidente del Consorzio Turistico.

Con loro sul palco Ivana Vernuccio, comunicatore museale presso il Museo del Cioccolato di Modica.

Milano Expo 2015: programma eventi di martedì 5 maggio

Milano Expo 2015: ecco il programma degli appuntamenti di oggi, martedì 5 maggio



Cosa accade a Expo 2015 nella giornata di martedì 5 maggio? Come in tutta la durata dell'Esposizione universale, che terminerà il 31 ottobre, i visitatori potranno dilettarsi tra **show-cooking, degustazioni** e spettacoli di intrattenimento.

Tanti gli appuntamenti da non perdere per chi oggi si troverà a visitare il sito espositivo. Alle **11** nel Padiglione **EUROCHOCOLATE** (Cluster Cacao) un'attività per i bambini, e in quello **HUIYUAN** (Cluster Frutta), dalle 11

alle 14, spettacoli vari, uno di Marionette e showcooking. Nel **Padiglione Slovenia** (ore 11-12) avrà luogo uno spettacolo di artigianato mentre alle 11.30 sarà

inaugurato quello **SAVE THE CHILDREN**, con la partecipazione del sindaco di Milano, Giuliano Pisapia, e dei rappresentanti delle Nazioni Unite.

Tra i vari appuntamenti del pomeriggio, invece, segnaliamo "Consigli e Caffè" in **CASA CORRIERE DELLA SERA**, alle 15, dove **Beppe Severgnini** offrirà suggerimenti per visitare Expo. Alle 18 musica nel **PADIGLIONE QATAR**, cena con menù a **IDENTITA' EXPO** e tanto, tanto altro. Per prendere visione del programma completo sarà sufficiente [cliccare qui](#) e scaricare il file con gli eventi di oggi 5 maggio.

Il gusto delle parole va a Expo

Presentazione al Cluster Cacao per il libro degli studenti del laboratorio di Editoria edito da Educatt: un menu dove ogni piatto è un romanzo, una degustazione di capolavori contemporanei che stimolano l'appetito e la voglia di leggere

News dalle Sedi, MILANO
Pubblicato: 06 maggio 2015

Il gusto delle parole. Assaggi editoriali di romanzi contemporanei è il titolo dell'ultima fatica degli studenti del Laboratorio di editoria legato alla cattedra di Editoria libraria e multimediale del professor Roberto Cicala. Come tutti gli altri volumi della serie, pubblicata per i tipi di Educatt, è stato interamente pensato e costruito dagli studenti che, ispirati dal tema di Expo 2015 (che ha patrocinato la pubblicazione), hanno allestito un'antologia di una cinquantina di casi letterari contemporanei disposti a comporre un interessante menu. Ogni piatto è un romanzo: dal *Pranzo di Babette* a *La fabbrica di cioccolato*, una vera e propria degustazione di capolavori contemporanei per stimolare l'appetito e la voglia di leggere con la stessa passione di Joanne Harris in *Chocolat*: «Assaggiarmi. Provami. Gustami».



E così, con il supporto della Fondazione per il Diritto allo Studio, dopo la tradizionale **presentazione al Salone del Libro di Torino il 15 maggio**, gli studenti-autori hanno organizzato altri due eventi dedicati al libro.

Il primo si terrà il **20 maggio** al collegio Marianum, dove, dopo l'**intervento del celebre critico gastronomico del "Corriere della Sera" Valerio M. Visentin**, è prevista una degustazione all'aperto - con commento dello chef - di carni e vini.

Il **12 giugno** sarà il **Cluster Cacao** di Expo, sviluppato a cura di ExpoLab dell'Università Cattolica sotto la guida del professor Pier Sandro Cocconcelli, a ospitare l'ultima, per ora, presentazione in programma (partner dell'iniziativa sarà il produttore di cioccolato Domori). Protagonista sarà dunque il cioccolato e i romanzi che gli studenti hanno scelto sul tema: *Chocolat* di Joanne Harris, *Dolce come il cioccolato* di Laura Esquivel, *La fabbrica del cioccolato* di Roald Dahl e *La scuola degli ingredienti segreti* di Erica Bauermeister.

Expo, il capitano dell'Inter Ranocchia visita il Cluster cacao e cioccolato

06/Maggio/2015 - 15:17



Il *capitano dell'Inter*, l'umbro Andrea **Ranocchia**, in visita ad **Expo Milano 2015**, ha fatto tappa nel *Cluster cacao e cioccolato*, incontrando Eugenio **Guarducci**, *presidente di Eurochocolate*. La passione per la cucina del campione nerazzurro è cosa nota, non stupisce quindi che abbia visitato Expo Milano 2015, cogliendo l'occasione per sollecitare la riflessione sul tema della **nutrizione** e per conoscere da vicino cultura e storia alimentare dei Paesi che partecipano all'Esposizione Universale, inclusi quelli del padiglione collettivo dedicato al cibo degli dei. Fra i molti volti dello sport, scesi in campo come **Ambassador** per i temi della sostenibilità, dell'ambiente e della produzione alimentare (su cui Expo Milano 2015 intende promuovere il confronto per individuare soluzioni condivise), anche molti calciatori, incluso lo *storico capitano dell'Inter Javier Zanetti* che nel lasciare la maglia nerazzurra aveva designato proprio **Ranocchia** come suo erede sul campo.

Expo, Ranocchia in visita al Cluster del cioccolato

07.05.2015 09:45 di [Christian Liotta](#) ✍️ Twitter: [@ChriLiotta396A](#) articolo letto 411 volte

Fonte: [Umbriajournal.com](#)



© foto di Matteo Gribaudi/Image Sport

Il capitano dell'Inter, **Andrea Ranocchia**, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate. La passione per la cucina del difensore neroazzurro è cosa nota, non stupisce quindi che abbia visitato Expo Milano 2015, cogliendo l'occasione per sollecitare la riflessione sul tema della nutrizione e per conoscere da vicino cultura e storia alimentare dei Paesi che partecipano all'Esposizione Universale, inclusi quelli del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Expo 2015, il capitano dell'Inter Ranocchia visita il Cluster Cacao e Cioccolato

PrimaPaginaNews · 15 ore fa

 0  0  0

Roma - 6 mag (Prima Pagina News) Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. La passione per la cucina del ...

[Leggi la notizia](#)

 Il solito baluba Regalo per i tifosi interisti: Embolo! Decisivo Ranocchia.

Personae: expo milano 2015 andrea ranocchia prima pagina news
Tags: capitano cioccolato produzione inter eurochocolate



La tecnologia H.Pierre per Chocostore a Expo2015

Al fianco di un cliente d'eccezione come **Chocostore**, il Franchising del cioccolato, anche H.Pierre è stata coinvolta nella grande avventura di Expo 2015, contribuendo al funzionamento di uno spazio espositivo che ospita una delle eccellenze gastronomiche nazionali: il cioccolato!

Chocostore infatti gestisce l'**Italian Chocolate Districts** e il **Cluster del Cacao e del Cioccolato**. Il Cluster ha un concept che ricorda una giungla e il visitatore ha l'effettiva sensazione di esplorare i Paesi coinvolti nella coltivazione del cioccolato: Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana e Sao Tomé Principe. L'Italian Chocolate Districts è lo spazio dedicato ai 3 territori italiani che identificano la produzione cioccolatiera nazionale: Modica-Sicilia, Perugia-Umbria e Torino-Piemonte. Quest'area propone un percorso emozionale ed informativo alla scoperta della tradizione del cacao, nel corso del quale si potranno ammirare squisite creazioni, partecipare ad eventi e incontri, e naturalmente degustare le golose specialità dei maestri pasticceri.

Il nostro lavoro per Chocostore ha permesso la realizzazione di **uno spazio funzionale che consente la vendita al dettaglio** dei prodotti in esposizione nello stand. Il progetto ha previsto l'impiego dei migliori gestionali H.Pierre e della nostra efficiente tecnologia Hardware. L'utilizzo sinergico delle nostre soluzioni ha reso possibile l'allestimento di **numerosi punti cassa, collegati al magazzino e alle bilance, oltre ad un sistema di controllo degli incassi anche in remoto**. L'obiettivo naturalmente è stato quello di realizzare un sistema di gestione del punto vendita efficiente, veloce e pratico, in cui casse e magazzino fossero perfettamente collegati e le vendite sempre monitorabili in tempo reale.

Nello specifico il cliente è stato fornito di:

- Postazioni Pc Orderman Columbus, gestionale Fata Le Touch e Stampante Fiscale Print F n. 13 postazioni
- Postazioni con Tablet PC T1000, gestionale Ready e Stampante fiscale Print F n. 12 postazioni
- Bilance WAAGE collegate ai punti cassa
- Trasmissioni Vendite su GET di H.Pierre per il controllo degli incassi
- Gestionale Magazzino Dock Express di H.Pierre

La sinergia tra gli strumenti garantisce un lavoro fluido e preciso, a iniziare dalla pesatura dei prodotti con le bilance WAAGE collegate direttamente ai punti cassa. Le stesse postazioni cassa sono dotate dei migliori prodotti Orderman: il PC Columbus e le comodissime postazioni Tablet T1000 su cui è installato il nostro gestionale Ready Android, per rendere il lavoro in mobilità veloce e efficiente. Le stampanti fiscali che abbiamo scelto consentono di collegare simultaneamente più postazioni per garantire ancora una volta velocità nel lavoro e semplicità d'uso.

A garantire un controllo giornaliero e completo degli incassi ci pensa il nostro GET: la soluzione che consente il controllo in mobilità di tutti i punti cassa per essere aggiornati in tempo reale sull'andamento dell'incasso.

In ultimo le informazioni provenienti da tutti i punti cassa confluiscono direttamente nel Gestionale Magazzino Dock Express, in grado di gestire in modo ottimale più punti vendita per un controllo costante e preciso dei rifornimenti.

Orgogliosi di aver dato il nostro meglio al nostro cliente, auguriamo un buon lavoro a Chocostore e a tutti coloro che nei prossimi mesi saranno impegnati a valorizzare le tante eccellenze del nostro Paese a Milano Expo 2015.



Bravo Spa presente ad Expo Milano 2015 nell'area dedicata al cluster Cacao e Cioccolato

L'azienda è all'Esposizione con due macchine Trittico e due eventi mensili dedicati alla gelateria.



Bravo Spa, azienda di Montecchio Maggiore che opera nel campo delle macchine professionali per la gelateria artigianale, pasticceria, cioccolato e ristorazione, sarà protagonista a **Expo Milano 2015** all'interno del cluster Cacao e Cioccolato, un'importante area raggruppata per tematica e filiera alimentare che si affaccia sul Decumano, principale arteria di passaggio del pubblico.

Presso il cluster sono presenti due macchine Trittico: la prima nel "**Distretto italiano del cioccolato**", che accoglie le eccellenze del cioccolato di qualità, l'altra nel **Teatro all'aperto** dove Bravo Spa organizzerà due eventi mensili dedicati al mondo della gelateria e pasticceria nelle sue forme più creative.

The logo for LIBERO, featuring a stylized blue bird-like icon above the word "LIBERO" in orange capital letters.

6 Maggio 2015

Expo Milano, il capitano dell'Inter Ranocchia visita il cluster del cacao

PerugiaOnline |  1 | 18 ore fa

Regione Umbria. Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. La ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [expo milano 2015](#) [andrea ranocchia](#)

Organizzazioni: [inter regione](#)

Prodotti: [eurochocolate](#)

Luoghi: [umbria](#)

Tags: [capitano cluster](#)





6 Maggio 2015

Iurato e Rizza, i dolci di Modica al Cluster del cioccolato di Expo

06-05-2015 00:30 - Fonte: www.quotidianodiragusa.it

Il sindaco, Ignazio Abbate, ha ricevuto questo pomeriggio a Palazzo san Domenico, i dolci Andrea Iurato e Gianluca Rizza, appartenenti al CTCM, presenti nello spazio Modica nel Cluster del Cacao e del Cioccolato alla inaugurazione di Expo Milano 2015. I due giovanissimi artigiani, nei tre giorni di permanenza, hanno effettuato una serie di dotte dimostrazioni sulla creazione del cioccolato di Modica che hanno riscosso l'interesse di numerosissimi visitatori e di addetti ai lavori. "Un'esperienza straordinaria, commentano i due dolci, non solo per la Cit... continua

Expo Milano, il capitano dell'Inter Ranocchia visita il cluster del cacao

di Redazione Perugia Online - 6 maggio 2015

Il giocatore ha incontrato il presidente di Eurochocolate Eugenio Guarducci.



FACEBOOK



TWITTER



REGIONE UMBRIA. Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. La passione per la cucina del campione neroazzurro è cosa nota, non stupisce quindi che abbia visitato Expo Milano 2015, cogliendo l'occasione per sollecitare la riflessione sul tema della nutrizione e per conoscere da vicino cultura e storia alimentare dei Paesi che partecipano all'Esposizione Universale, inclusi quelli del padiglione collettivo dedicato al *Cibo degli Dei*.

Fra i molti volti dello sport scesi in campo come *Ambassador* per i temi della sostenibilità, dell'ambiente e della produzione alimentare (su cui Expo Milano 2015 intende promuovere il confronto per individuare soluzioni condivise), anche molti calciatori, incluso lo storico capitano dell'Inter Javier Zanetti che nel lasciare la maglia neroazzurra aveva designato proprio Ranocchia come suo erede sul campo.

Iurato e Rizza, i dolci di Modica al Cluster del cioccolato di Expo



Il sindaco, Ignazio Abbate, ha ricevuto questo pomeriggio a Palazzo san Domenico, i dolci Andrea Iurato e Gianluca Rizza, appartenenti al CTCM, presenti nello spazio Modica nel Cluster del Cacao e del Cioccolato alla inaugurazione di Expo Milano 2015. I due giovanissimi artigiani, nei tre giorni di permanenza, hanno effettuato una serie di dotte dimostrazioni sulla creazione del cioccolato di Modica che hanno riscosso l'interesse di numerosissimi visitatori e di addetti ai lavori.

"Un'esperienza straordinaria, commentano i due dolci, non solo per la Città e il suo cioccolato che sono stati i protagonisti assoluti ma anche

personalmente abbiamo accresciuto la nostra esperienza in un proscenio internazionale dove il futuro è in linea. Crediamo che l'innovazione e un approccio culturale nuovo verso tutte le attività di preparazione dei prodotti sia salutare per quanti intendano investire nella loro professione. Siamo veramente orgogliosi di esserci spesi per la nostra città che tutti a Milano hanno dimostrato di conoscere grazie al prodotto di eccellenza che è parte integrante della nostra millenaria tradizione culinaria". Nello spazio Modica continua, intanto, l'attività dello scultore modicano Salvatore Cicero che sta plasmando un blocco di cacao; un lavoro che richiama la presenza di molti curiosi e appassionati. La presentazione di questa iniziativa è stata operata dal direttore del CTCM Nino Scivoletto nello spazio auditorium del Cluster del Cacao e del Cioccolato con alcune collaboratrici che hanno parlato non solo del cioccolato di Modica ma anche della città e delle sue bellezze architettoniche. "Ho avuto modo di ringraziare, commenta il sindaco Abbate, i due nostri dolci che hanno inaugurato la serie delle presenze a Expo Milano 2015 di questi valenti artigiani del cioccolato che avranno a disposizione una vetrina internazionale peraltro facilmente raggiungibile considerato il posto di eccellenza in cui è ubicato il Cluster del Cacao e del Cioccolato nel Decumano, che è la via principale per i migliaia di visitatori impegnati nella visita di Expo. Continueremo ad essere presenti in questa esposizione universale che è ormai diventata strumento mediatico e di comunicazione unico avendo acceso su di sé i riflettori dell'intero pianeta".

Expo 2015, il capitano dell'Inter Ranocchia visita il Cluster Cacao e ...



Roma - 6 mag (Prima Pagina News) Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. La passione per la cucina del ...

[LEGGI TUTTO](#)

Topic expo inter

Persone: expo milano 2015 / andrea ranocchia

Organizzazioni: inter

Tags: capitano / cioccolato



Expo 2015, il capitano dell'Inter visita il cluster del cacao e cioccolato

🕒 6 maggio 2015

[f Condividi](#) [🐦 Tweet](#) 2 [f Mi piace](#) 3

Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate.

La passione per la cucina del campione neroazzurro è cosa nota, non stupisce quindi che abbia visitato Expo Milano 2015, cogliendo l'occasione per sollecitare la riflessione sul tema della nutrizione e per conoscere da vicino cultura e storia alimentare dei Paesi che partecipano all'Esposizione Universale, inclusi quelli del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei.

Fra i molti volti dello sport, scesi in campo come Ambassador per i temi della sostenibilità, dell'ambiente e della produzione alimentare (su cui Expo Milano 2015 intende promuovere il confronto per individuare soluzioni condivise), anche molti calciatori, incluso lo storico capitano dell'Inter: Javier Zanetti che nel lasciare la maglia neroazzurra aveva designato proprio Ranocchia come suo erede sul campo.

ECCELLENZE VALDOSTANE | MERCOLEDÌ 06 MAGGIO 2015, 21:04

EXPO 2015: Il pasticcere Stefano Collomb racconta la sua passione e la sua VdA



Consiglia 0

All'interno del Cluster del Cacao e Cioccolato, nel cuore del padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato a EXPO 2015, ICAM apre il proprio spazio alle eccellenze del mondo della pasticceria, cioccolateria e gelateria per esprimere al meglio tutta la loro maestria nella produzione artigianale

Durante il ricco calendario di eventi "Un palcoscenico sul mondo", i professionisti della pasticceria italiana e internazionale sono invitati a interpretare il cioccolato di Linea Professionale raccontando la propria storia e proponendo abbinamenti tipici del proprio territorio.

La Valle d'Aosta sarà rappresentata da Stefano Collomb, della Pasticceria Cioccolateria Chocolat di La Thuile, sarà presente il 7 e l'8 maggio a Expo 2015 nello stand di ICAM per raccontare la sua passione trentennale per il cioccolato, attraverso la produzione di cioccolatini arricchiti dei sapori tipici della Valle d'Aosta.

Le dimostrazioni avverranno sia presso lo stand ICAM che sul palco centrale (nella giornata di giovedì 7 maggio dalle 17 alle 18), che nel roof garden (nella giornata dell'8 maggio dalle 15 alle 15.30).



Stefano Collomb presenterà il TARTUFO CHAUDELUNE con il prezioso vendemmiato della Cave du Vin Blanc De Morgex et de La Salle e il QUADRETTO AL GINEPRO SELVATICO raccolto a La Thuile a 1.800 mt di altitudine.

(Nella foto La Tometta di La Thuile il dolce di cioccolato con il quale Collomb ha ottenuto per La Thuile, nel 2009, il riconoscimento di Citta' del Cioccolato)

[Indietro](#)



Nella fabbrica del cioccolato

DI ROSARITA CRISAFI



EXPO - PADIGLIONI E CLUSTER



DOVE

📍 Expo - Fabbrica del cioccolato - Largo Metropolitana 1, 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 maitres 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.

The logo for YouFeedit, featuring the text "YouFeedit" in a blue, sans-serif font on a light blue rectangular background.

6 Maggio 2015

Expo 2015, il capitano dell'Inter Ranocchia visita il Cluster Cacao e...

Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate.



7 Maggio 2015



Domori

Domori nasce dalla mente creativa e dalla passione per la natura, la gastronomia e per il cacao di Gianluca Franzoni che nel 1993, dopo gli studi in economia, approda in Venezuela e, affascinato dalla magia del cacao, decide di costruire un modello per il riposizionamento del cacao fine.





7 Maggio 2015

Domori è stata la prima azienda al mondo a produrre un'ampia gamma di cioccolato a partire dalle varietà di cacao più pregiate e rare. La sua finalità principale è combattere l'estinzione delle varietà di cacao più rare e conservare le note aromatiche naturalmente presenti nelle fave, in modo da non aggiungere durante il processo di lavorazione zucchero, burro di cacao o aromi.

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

www.domori.com

Coordinamento: Sissi Semprini

Ufficio Stampa: Arianna Gandolfi

Social Media Strategist: Cristina Scateni

EXPO MILANO 2015: IL CAPITANO DELL'INTER ANDREA RANOCCHIA VISITA IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO @expo2015

**EXPO MILANO 2015:
IL CAPITANO DELL'INTER ANDREA RANOCCHIA
VISITA IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO**

Il capitano dell'Inter, **Andrea Ranocchia**, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando **Eugenio Guarducci**, Presidente di Eurochocolate.

La passione per la cucina del campione neroazzurro è cosa nota, non stupisce quindi che abbia visitato **Expo Milano 2015**, cogliendo l'occasione per sollecitare la riflessione sul tema della nutrizione e per conoscere da vicino cultura e storia alimentare dei Paesi che partecipano all'Esposizione Universale, inclusi quelli del padiglione collettivo dedicato al *Cibo degli Dei*.



Fra i molti volti dello sport, scesi in campo come *Ambassador* per i temi della **sostenibilità**, dell'**ambiente** e della **produzione alimentare** (su cui Expo Milano 2015 intende promuovere il confronto per individuare soluzioni condivise), anche molti calciatori, incluso lo storico capitano dell'Inter **Javier Zanetti** che nel lasciare la maglia neroazzurra aveva designato proprio Ranocchia come suo erede sul campo.

Expo 2015, il cioccolato di Stefano Collomb protagonista a Milano

Il titolare della cioccolateria di La Thuile presenterà oggi e domani le sue specialità al padiglione dei Distretti italiani del Cioccolato



Il tartufo Chaudelune, preparato con il prezioso vendemmiato nelle notti di luna piena, e il quadretto al ginepro selvatico raccolto ai 1800 metri di altitudine di La Thuile saranno le eccellenze valdostane del cioccolato, di Stefano Collomb (in foto), presentate oggi e domani, giovedì 7 e venerdì 8 maggio, all'interno del Cluster del Cacao e Cioccolato, nel cuore del padiglione dei Distretti italiani del Cioccolato all'Expo 2015 di Milano.

L'iniziativa è promossa da Icam, la linea professionale di cacao e cioccolato, per dare spazio alle eccellenze del mondo della pasticceria, cioccolateria e gelateria per esprimere al meglio tutta la loro maestria nella produzione artigianale. Durante il ricco calendario di

eventi "Un palcoscenico sul mondo", i professionisti della pasticceria italiana e internazionale sono invitati a interpretare il cioccolato di linea professionale raccontando la propria storia e proponendo abbinamenti tipici del proprio territorio.

A rappresentare la Valle d'Aosta Stefano Collomb, titolare della cioccolateria Chocolat di La Thuile, che presenterà le due specialità e racconterà la sua passione trentennale per il cioccolato, attraverso la produzione di cioccolatini arricchiti dei sapori tipici della Valle d'Aosta. Le dimostrazioni si terranno nello stand Icam sia sul palco centrale (nella giornata di giovedì 7 maggio dalle 17 alle 18), che nel roof garden (nella giornata dell'8 maggio dalle 15 alle 15.30).

(re.newsnda.it)



| NUOVO INTER CLUB | PAVIA | ITALIA | MONDO |

INTER CLUB
C'È SOLO L'INTER

7 Maggio 2015

EXPO, RANOCCHIA IN VISITA AL CLUSTER DEL CIOCCOLATO

7 maggio 2015 by Inter Club C'è solo l'Inter
Pavia

Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia, in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato, incontrando Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate. Leggi la notizia completa qui: <http://ift.tt/1lj9T27> May 07, 2015 at 09:45AM

Expo 2015. Teatro all'aperto del Cluster Cacao e Cioccolato.

BY ITALY FOOD 24 – 7 MAGGIO 2015

POSTED IN: EXPO 2015, MANIFESTAZIONI

Dopo il vorticoso palinsesto di eventi che per l'intera settimana si sono susseguiti nel Teatro all'aperto del Cluster Cacao e Cioccolato, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, continua a meravigliare i visitatori con tante spettacolari e golose attività in programma dall'8 al 15 Maggio.



Tutti i giorni (ad eccezione di Lunedì 11 Maggio), dalle ore 11.00 alle ore 12.00, il palco più dolce di Expo Milano 2015 sarà animato dai ChocoLab proposti da Pacari. Pia Rivera mostrerà ai visitatori, tecniche e segreti di lavorazione di questo cioccolato pluripremiato e rigorosamente biologico. Lunedì 11 Maggio, alla stessa ora, i riflettori torneranno ad accendersi su Modica che, attraverso i suoi maestri cioccolatieri esprimerà tutta la passione e la storia della propria produzione artigianale di cioccolato.

È dedicata alla coinvolgente formula della Chocoa Experience la fascia oraria dalle 12.00 alle 13.00 che, tutti i giorni, ad eccezione di Sabato 9 e Domenica 10 Maggio, vedrà protagonista ICAM, la storica azienda di Lecco, portavoce in tutto il mondo dell'eccellenza italiana nell'arte cioccolatiera, con un format appositamente pensato per le scuole. Sabato 9, a salire sul palco sarà Roberta Deiana che presenterà il suo libro "Cioccolato, passione italiana".

Dalle ore 15.00 alle ore 17.00, le Chocoo Stories (Lunedì 11 e Martedì 12 Maggio) si alterneranno ai coinvolgenti Chocoo Show (Venerdì 8, Sabato 9, Domenica 10, Mercoledì 13, Giovedì 14 e Venerdì 15 Maggio). Cna Alimentare sarà protagonista Venerdì 8 Maggio con il Presidente Mirco Della Vecchia, affiancato dagli scultori Giuseppe Punteri e Raffaele Rea. La Confederazione Nazionale Pasticceri Italiani (Conpait), salirà sul palco Domenica 10 Maggio con il Presidente Federico Anzellotti accompagnato da Mariella Cattani e Angela Zannella, mentre Mercoledì 13 Maggio sarà la volta dell'Associazione piemontese Scrittori e Sapori con performance a cura dello chef Federico Preti, del giornalista e scrittore Roberto Barbolini e degli artisti Marco Poletti e Michela Botta che torneranno a stupire con le loro installazioni di palloncini a tema. Venerdì 15 Maggio, i riflettori saranno di nuovo puntati su CNA Alimentare. Tutti i giorni dalle 17.00 alle 18.00, i visitatori potranno immergersi nella Chocoo Experience firmata rispettivamente da Pacari (Domenica 10 Maggio) e ICAM (Lunedì 11, Martedì 12 e Giovedì 14 Maggio) con i Maestri pasticceri e cioccolatieri Elia Vitalizi, Giacomo Boidi e Andrea Cacciotti. Venerdì 8 e 15 Maggio sarà di nuovo protagonista Domori con il suo fondatore, Gianluca Franzoni, che risponderà ad alcuni interessanti quesiti: "Quali sono le varietà più antiche di Cacao? Che sapore ha il Cacao Crollo?".

Dalle ore 18.00 alle ore 19.00, Chocoo: Seeds of Creativity, il format che dà spazio alle arti e alla creatività vedrà protagonista il Distretto modicano del Cioccolato che, da Venerdì 8 a lunedì 11 Maggio e poi di nuovo Giovedì 14 Maggio, porterà sul Palco gli scultori Salvatore Cicero ed Elisa Corallo. Martedì 12 Maggio il Cluster accoglierà Elisabetta Illy e le sue rappresentazioni, fotografiche e video, dedicate ai Paesi produttori di cacao da lei stessa visitati. La giovanissima Alessia Tunesi con i suoi quadri di cioccolato emozionerà i visitatori Venerdì 15 Maggio.

L'8, il 9, il 10, il 13, il 14 e il 15 Maggio, dalle ore 19.00 alle ore 21.00, a chiudere gli appuntamenti del Teatro saranno gli spettacolari Chocoo Show che Sabato vedranno protagonista Planet One con i barmen Jordy Di Leone e Mattia Cornuto e Modica con la lavorazione live del noto cioccolato siciliano. Nei restanti giorni, durante la stessa fascia oraria, il pubblico potrà scoprire curiosità, notizie e informazioni sul Cibo degli Dei e sui Paesi produttori, grazie alle proiezioni firmate Chocoo Stories curate, tra gli altri, da IFAD e Fairtrade. Proiezioni video sono in programma anche tutte le mattine, dalle ore 10.00 alle ore 11.00 e nel pomeriggio dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

Tutte le attività proposte sul palco del Cluster sono pensate per rendere omaggio ai Paesi produttori di cacao protagonisti (Costa D'Avorio, Ghana, Camerun, Sao Tomé e Principe, Cuba e Gabon) e per favorire un proficuo networking tra il mondo del cacao e quello del cioccolato.

www.eurochocolate.com

ALL'EXPO IL CIOCCOLATO SECONDO DOMORI



Tutti i venerdì del semestre **EXPO**, nel Teatro all'aperto del **Cluster Cacao e Cioccolato**, **Gianluca Franzoni** presidente di **Domori** 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**.

Nel calendario di appuntamenti, non mancheranno laboratori dimostrativi sulle tecniche di produzione del **cioccolato** e degustazioni sensoriali guidate.



7 Maggio 2015

| Appuntamenti di Maggio |

Decode Cacao | Venerdì 8 Maggio | Ore 17:00

Quali sono le varietà più antiche di cacao? E che sapore ha il cacao **Criollo**? Ce lo racconta **Gianluca Franzoni**, fondatore dell'azienda **Domori** che da **Hidalgo** del **cacao**, tra la casa sul mare e le piantagioni del **Venezuela**, ha fondato in Italia la prima azienda ad avere una piantagione di proprietà del pregiatissimo cacao **Criollo** in **Venezuela**. Una **storia** unica la sua, completamente dedicata a **combattere l'estinzione delle varietà di cacao più pregiate**.

Domori Lab | Venerdì 8 Maggio | Ore 17:00

Come nasce il cioccolato? E quali strumenti si utilizzano? Dimostrazione in diretta del procedimento che il **brand Domori** usa per la creazione del suo **prestigioso cioccolato**. Saranno **utilizzati tostino, mulino a biglie, temperatrice**.

Il cacao, i Maya e la Lacandon forest - Chiapas, Messico - | Venerdì 8 Maggio | Ore 17:00

Il racconto del cacao, dei Maya e della **Lacandon Forest** attraverso le immagini di **Fulvio Eccardi**, biologo e fotografo che nel corso degli **ultimi 30 anni** ha affrontato durante i suoi **reportage** i temi della **salvaguardia** della natura e della sua biodiversità, e l'uso consapevole delle risorse naturali, senza mai trascurare la cultura delle popolazioni e dei territori. Le sue foto sono state pubblicate tra gli altri, su Airone, BBC Wildlife and National Geographic.

Il cacao e il leggendario Quetzal | Venerdì 8 Maggio | Ore 17:00

Il racconto del cacao e del Quetzal – uccello mitico dalla **bellezza leggendaria** – attraverso le immagini di **Fulvio Eccardi**, **biologo** e **fotografo** che nel corso degli ultimi 30 anni ha approfondito i temi della salvaguardia della natura e della sua biodiversità, e l'uso consapevole delle risorse naturali, senza mai trascurare la cultura delle popolazioni e dei territori. Le sue foto sono state pubblicate tra gli altri, su **Airone, BBC Wildlife and National Geographic**. *Informazioni*



Expo Milano 2015, il cluster cacao e cioccolato continua a meravigliare

🕒 7 maggio 2015

[Condividi](#) [Tweet](#) 1 [Mi piace](#) 2

Dopo il vorticoso palinsesto di eventi che per l'intera settimana si sono susseguiti nel Teatro all'aperto del Cluster Cacao e Cioccolato, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, continua a meravigliare i visitatori con tante spettacolari e golose attività in programma dall'8 al 15 Maggio.

Tutti i giorni (ad eccezione di Lunedì 11 Maggio), dalle ore 11.00 alle ore 12.00, il palco più dolce di Expo Milano 2015 sarà animato dai ChocoLab proposti da Pacari. Pia Rivera mostrerà ai visitatori, tecniche e segreti di lavorazione di questo cioccolato pluripremiato e rigorosamente biologico. Lunedì 11 Maggio, alla stessa ora, i riflettori torneranno ad accendersi su Modica che, attraverso i suoi maestri cioccolatieri esprimerà tutta la passione e la storia della propria produzione artigianale di cioccolato.

È dedicata alla coinvolgente formula della Chocoo Experience la fascia oraria dalle 12.00 alle 13.00 che, tutti i giorni, ad eccezione di Sabato 9 e Domenica 10 Maggio, vedrà protagonista ICAM, la storica azienda di Lecco, portavoce in tutto il mondo dell'eccellenza italiana nell'arte cioccolatiera, con un format appositamente pensato per le scuole. Sabato 9, a salire sul palco sarà Roberta Deiana che presenterà il suo libro "Cioccolato, passione italiana".

Dalle ore 15.00 alle ore 17.00, le Chocoo Stories (Lunedì 11 e Martedì 12 Maggio) si alterneranno ai coinvolgenti Chocoo Show (Venerdì 8, Sabato 9, Domenica 10, Mercoledì 13, Giovedì 14 e Venerdì 15 Maggio). Cna Alimentare sarà protagonista Venerdì 8 Maggio con il Presidente Mirco Della Vecchia, affiancato dagli scultori Giuseppe Punteri e Raffaele Rea. La Confederazione Nazionale Pasticceri Italiani (Conpait), salirà sul palco Domenica 10 Maggio con il Presidente Federico Anzellotti accompagnato da Mariella Cattani e Angela Zannella, mentre Mercoledì 13 Maggio sarà la volta dell'Associazione piemontese Scrittori e Sapori con performance a cura dello chef Federico Preti, del giornalista e scrittore Roberto Barbolini e degli artisti Marco Poletti e Michela Botta che torneranno a stupire con le loro installazioni di palloncini a tema. Venerdì 15 Maggio, i riflettori saranno di nuovo puntati su CNA Alimentare. Tutti i giorni dalle 17.00 alle 18.00, i visitatori potranno immergersi nella Chocoo Experience firmata rispettivamente da Pacari (Domenica 10 Maggio) e ICAM (Lunedì 11, Martedì 12 e Giovedì 14 Maggio) con i Maestri pasticceri e cioccolatieri Elia Vitalizi, Giacomo Boidi e Andrea Cacciotti. Venerdì 8 e 15 Maggio sarà di nuovo protagonista Domori con il suo fondatore, Gianluca Franzoni, che risponderà ad alcuni interessanti quesiti: "Quali sono le varietà più antiche di Cacao? Che sapore ha il Cacao Crollo?".

Dalle ore 18.00 alle ore 19.00, Chocoo: Seeds of Creativity, il format che dà spazio alle arti e alla creatività vedrà protagonista il Distretto modicano del Cioccolato che, da Venerdì 8 a lunedì 11 Maggio e poi di nuovo Giovedì 14 Maggio, porterà sul Palco gli scultori Salvatore Cicero ed Elisa Corallo. Martedì 12 Maggio il Cluster accoglierà Elisabetta Illy e le sue rappresentazioni, fotografiche e video, dedicate ai Paesi produttori di cacao da lei stessa visitati. La giovanissima Alessia Tunesi con i suoi quadri di cioccolato emozionerà i visitatori Venerdì 15 Maggio.

L'8, il 9, il 10, il 13, il 14 e il 15 Maggio, dalle ore 19.00 alle ore 21.00, a chiudere gli appuntamenti del Teatro saranno gli spettacolari Chocoo Show che Sabato vedranno protagonista Planet One con i barmen Jordy Di Leone e Mattia Cornuto e Modica con la lavorazione live del noto cioccolato siciliano. Nei restanti giorni, durante la stessa fascia oraria, il pubblico potrà scoprire curiosità, notizie e informazioni sul Cibo degli Dei e sui Paesi produttori, grazie alle proiezioni firmate Chocoo Stories curate, tra gli altri, da IFAD e Fairtrade. Proiezioni video sono in programma anche tutte le mattine, dalle ore 10.00 alle ore 11.00 e nel pomeriggio dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

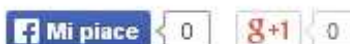
Tutte le attività proposte sul palco del Cluster sono pensate per rendere omaggio ai Paesi produttori di cacao protagonisti (Costa D'Avorio, Ghana, Camerun, Sao Tomé e Principe, Cuba e Gabon) e per favorire un proficuo networking tra il mondo del cacao e quello del cioccolato.

Vi aspettiamo!



7 Maggio 2015

EXPO MILANO 2015: IL CAPITANO DELL'INTER ANDREA RANOCCHIA VISITA IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO @expo2015



EXPO MILANO 2015: IL CAPITANO DELL'INTER ANDREA RANOCCHIA VISITA IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO Il capitano dell'Inter, Andrea Ranocchia , in visita ad Expo Milano 2015, ha fatto tappa nel Cluster Cacao e Cioccolato , incontrando Eugenio Guarducci , Presidente di Eurochocolate. La passione per la cucina del campione neroazzurro è cosa nota, non stupisce quindi che abbia visitato Expo Milano 2015 , cogliendo l'occasione per sollecitare la riflessione sul tema della nutrizione e per conoscere da vicino cultura e storia alimentare dei Paesi che partecipano all'Esposizione Universale, inclusi quelli del padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei . [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#)





8 Maggio 2015

EXPO: il cioccolato di Modica protagonista nel cluster del cacao e del cioccolato

Marcello Sarta **Attualità** 08 Maggio 2015



Una stretta collaborazione ed un rapporto virtuoso tra un'istituzione pubblica, il **Comune di Modica**, e due istituzioni private, il **Consorzio del Cioccolato di Modica** ed il **Consorzio degli Operatori Turistici**, rispettivamente rappresentate dal **Sindaco Ignazio Abbate**, dal **Presidente Salvo Peluso** e dal neoeletto **Presidente Francesco Frasca Polara**, hanno reso possibile la presenza della Città di Modica e del suo prodotto tipico all'interno dell'**Italian Chocolate District** compreso nel **Cluster del Cacao e del Cioccolato**.

Sul luogo sono presenti, Maestri cioccolatieri e scultori, e tre giovani modicane addette alla vendita ed alla promozione dei prodotti del Distretto di Modica: **Sandra Muriana**, **Ivana Vernuccio** e **Nicoletta Vindigni**. All'interno del Cluster del Cacao e del Cioccolato infatti, non si parla solo del prodotto tipico della città, ma anche della sua attrattività in quanto meta turistica di rilievo all'interno della Sicilia Barocca dove, a pochi chilometri dal mare, è possibile trovare la perfetta combinazione tra cultura e gusto.

In questa prima fase di apertura dell'Esposizione, svolgono un ruolo di supporto relativo alla comunicazione offline e online, oltre alla gestione degli eventi organizzati dal Distretto di Modica ed alla promozione del prodotto e del territorio di Modica, due stager dell'**Università di Lingue e Comunicazione IULM**, **Giorgia Ferrante** e **Sara Olocco**, coordinati dal Direttore del Consorzio del Cioccolato di Modica, **Nino Scivoletto**.

Gli stager ospitate, unitamente ad altri sei, nel mese di Aprile dalla Città di Modica e segnatamente dal Consorzio Turistico, hanno frequentato un corso di formazione full-immersion sul Cioccolato di Modica – Connubio Prodotto/Territorio che ha fornito loro i contenuti necessari per svolgere un'adeguata attività di comunicazione e promozione.

A tutti i visitatori distribuite brochure e originali segnalibro prodotti dal Consorzio degli Operatori Turistici di Modica.



FOTO In tanti al Cluster Cacao di Expo 2015, con Eurochocolate content provider

08/Maggio/2015 - 18:06



Expo Milano: grande successo del cluster cacao e cioccolato

08/Maggio/2015 - 17:57



Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di **Expo Milano 2015**, hanno visitato il **Cluster Cacao e Cioccolato**, di cui **Eurochocolate è Official Content Provider**, assistendo a ben 47 eventi che si sono susseguiti nel Teatro all'aperto, distribuiti fra i format Chocoa Lab, Chocoa Stories, Chocoa Experience, Chocoa Show e Chocoa: Seeds Of Creativity.

Più di 1.500 bambini hanno partecipato ai laboratori didattici mattutini, mentre il pubblico ha potuto scegliere fra 3.000 referenze, prodotti alimentari e gadget, a tema cacao e cioccolato in vendita nel padiglione dedicato al Cibo degli Dei che vede protagonisti sei Paesi produttori (Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe) e tre territori nei Distretti Italiani del Cioccolato (Modica-Sicilia, Perugia-Umbria e Torino-Piemonte).

Grande successo per The Chocolate Factory: 35.000 golosi hanno visitato il padiglione di Lindt Italia, progettato e costruito in collaborazione con Eurochocolate. Al suo interno, il team di Maîtres Chocolatiers Lindt ha creato dal vivo 5.500 esclusive praline, 13.000 raffinate tavolette con golosi ingredienti a vista e 15.000 boule Lindor dalla nota e irresistibile scioglievolezza.

Interpretando con la loro creatività il cioccolato Icam Linea Professionale, pasticceri selezionati hanno realizzato e distribuito circa 3.000 assaggi. Distribuiti anche 1.500 Authentic Bagna Coccoa Vanini in sei esclusive varianti.

Nel laboratorio live Pernigotti, dedicato alla preparazione e vendita del gelato, i maestri gelatieri hanno deliziato i visitatori con 1 tonnellata di gelato, preparato utilizzando come ingredienti anche il cacao di origine e i prodotti tipici dei Paesi presenti nel Cluster. Grande successo anche per l'area Pernigotti riservata al cioccolato, in cui i visitatori possono scegliere fra un'ampia varietà di prodotti, a partire dal classico gianduiotto.

Il successo del Cluster corre anche sui social: Twitter ha registrato il +35% di menzioni del profilo ufficiale @Expo2015Cocoa e ben 180.000 visualizzazioni. Su Facebook, le visualizzazioni dei post della settimana della pagina EXPO 2015 Cocoa & Chocolate Cluster hanno raggiunto quota 76.000, con un incremento del 1000% del coinvolgimento degli utenti.



8 Maggio 2015



**Perugina per Expo. A
Eurochocolate progettazione,
costruzione e gestione del
padiglione**

Il padiglione si trova su una delle
aree satellite del Cluster del Cacao
e Cioccolato e d...



Raccogliatrici di tè in Kenya | Foto di Neil Palmer (CIAT)

AFRICA E FOOD SECURITY: PROBLEMA, SFIDA E OBIETTIVO – II PARTE

 Beniamino Franceschini  8 maggio 2015  Africa, Aree geografiche, Expo 2015, Gli speciali, Primo Piano

 Facebook

 Twitter

 Google+

 LinkedIn

L'Africa è presente a Expo Milano 2015 con più di 30 Paesi, tre dei quali – Angola, Marocco e Sudan – hanno un proprio padiglione. Per gli altri lo spazio è nei cluster tematici, l'innovazione che ha consentito un'ampia partecipazione.

[Qui](#) la prima parte dell'articolo.

FOOD SECURITY AFRICANA IN BREVE – In un **precedente articolo** sul Caffè abbiamo illustrato in modo rapido le maggiori dinamiche connesse alla **food security** in Africa, ossia alle sfide e agli obiettivi che riguardano la regione subsahariana dal punto di vista degli attori locali e della comunità internazionale. Il continente nero si confronta da decenni con **climi e territori difficili**, sui quali gravano **carenze politiche e infrastrutturali** notevoli. Per di più, spesso l'azione degli **investitori stranieri** complica notevolmente la situazione, come dimostrano i **progetti di assistenza falliti** per errate valutazioni o i

danni comportati dai fenomeni del *land grabbing* e dell'*agribusiness*. A incidere profondamente, tuttavia, è la **mancanza di una forte rete sociale e politica**, capace di generare circoli virtuosi per lo sviluppo di linee programmatiche di lungo periodo. In alcune zone, progetti di **formazione degli agricoltori** e di **supporto microfinanziario** hanno prodotto risultati eccellenti, per di più valorizzando **le tradizioni locali** e integrando tutte le fasce della popolazione nel sistema produttivo. In **Burkina Faso**, in **Camerun** e in **Benin**, per esempio, sono stati compiuti grandi passi in avanti tramite esperimenti di **nuova divisione del lavoro**: a ogni componente del villaggio si affida una specifica mansione in base all'età e alla condizione fisica (per i bambini l'attività è leggera e coordinata con il percorso scolastico). Queste piccole catene produttive in continuità con l'economia familiare e tradizionale sono spesso affiancate da associazioni che compiono un'opera di *advocacy*, cioè di tutela dei diritti e di difesa legale. Molti Paesi, inoltre, si trovano – in numerosi casi per propria responsabilità – alle prese con il fenomeno del *land grabbing* con attori come la **Cina**, l'**Arabia Saudita** e il **Giappone** che acquistano immensi spazi per la produzione del proprio fabbisogno alimentare: la crescita della domanda interna o la scarsità di terreni spinge grandi investitori statali a ricercare alternative soprattutto in Africa. **Il cibo è una risorsa fondamentale** e la **sicurezza degli approvvigionamenti** è un aspetto cruciale della **geopolitica**. Il risultato nella regione subsahariana, però, è l'**allontanamento coatto di migliaia di persone**, private della propria terra da contratti capestro ai quali i Governi locali non si oppongono, per interesse o per impossibilità.

Nonostante ciò, in Africa rispetto al 1990 il numero di persone denutrite si è **dimezzato**, sebbene ancora si attesti **ben oltre i 200 milioni**. Il lavoro della comunità internazionale e le conseguenze degli investimenti nello sviluppo umano e politico si fanno sentire sempre più. Non è un caso che il continente nero abbia viaggiato negli ultimi quindici anni con un tasso di crescita prossimo al **+5%**.



Visualizza altre immagini come questa | ALEXANDER JOE | AFP

View image | [gettyimages.com](https://www.gettyimages.com)



L'AFRICA A EXPO 2015 – L'Expo di Milano, con il suo focus sulla *food security*, la sostenibilità e il diritto al cibo, è un passaggio fondamentale per i Paesi africani, che si sono presentati in gran numero: tra adesioni formali e informali, **le delegazioni sono più di 30**. Ad avere un proprio padiglione sono in tre, **Angola, Marocco e Sudan**, mentre **Sudafrica e Nigeria hanno rinunciato** per motivi economici. La partecipazione di così tanti Paesi africani è stata permessa dall'idea della suddivisione dell'Expo in **cluster**, grazie ai quali è possibile disporre di un'area propria, ma integrata in un contesto tematico internazionale che favorisce lo scambio di conoscenze e culture legate a esperienze simili.

IL PADIGLIONE DELL'ANGOLA – L'Angola è uno dei motori della nuova Africa e a Milano è presente con un proprio padiglione di oltre **2mila metri quadrati**, che si sviluppa attorno alla forma di un **baobab** e che propone una serie di spazi verdi con colture tipiche del Paese. Inoltre, sembra che alla fine dell'Expo il padiglione possa essere smontato e ricostruito a Luanda, dato che la struttura (ecosostenibile) consente una tale eventualità. Il tema scelto dall'Angola è "**Cibo e Cultura, Educare per Innovare**", che rimanda all'impegno del Paese per sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti dell'alimentazione. Ciò significa agire su più livelli, sia tramite il sistema scolastico (con l'educazione dei bambini e il sostegno alla ricerca), sia tramite il miglioramento del sistema politico-normativo. Contemporaneamente, però, l'Angola intende sottolineare come l'innovazione debba essere un obiettivo costante, soprattutto laddove la tecnologia e le nuove pratiche si affianchino alle tradizioni e al lascito storico, senza imporsi, ma limitandosi ad accompagnare e facilitare il percorso di sviluppo.

I PAESI AFRICANI NEI CLUSTER – Come accennato poco prima, il sistema dei cluster ha permesso a molti Stati africani di intervenire a Expo Milano, costituendo un fronte comprendente quasi un terzo dei partecipanti. Per esempio, due padiglioni fondamentali sono quelli del **Cacao** e del **Caffè**, prodotti che costituiscono una delle maggiori fonti economiche per la regione subsahariana e che interessano un ampio ventaglio di settori, dall'agricoltura, alla cosmesi. Nel cluster del **Cacao** sono presenti **Gabon, Ghana, Camerun, Costa d'Avorio e Sao Tomé e Principe**, alcuni tra i maggiori produttori mondiali. **Burundi, Kenya, Ruanda, Uganda ed Etiopia** sono invece nell'area del **Caffè**, forti di quei chicchi sempre più apprezzati dal mercato globale. La **Sierra Leone** trova spazio nel padiglione del **Riso**, la **Tanzania** in quello delle **Spezie**, mentre **Comore, Guinea Bissau e Madagascar** portano la propria esperienza legata al **Mare** e alla vita sulle **Isole**. Tra i cluster con più delegazioni africane c'è quello a tema **Frutta e Legumi**, con **Benin, Gambia, Guinea, Guinea Equatoriale, Repubblica Democratica del Congo e Zambia**. Da parte loro, **Gibuti, Eritrea, Mauritania, Mali, Senegal e Somalia** possono contare su un'ottima vetrina nel padiglione dedicato alle **Aree aride**, per mostrare i progressi compiuti in Paesi dove il clima ha causato **emergenze umanitarie** analoghe a quelle belliche. Solo un dato: la **carestia del 2010-2013 nel Corno d'Africa** ha causato la morte di circa **260mila persone**. La basilare coltivazione dei **Tuberi** ha come esempi **Repubblica del Congo, Mozambico, Togo e Zimbabwe**. I Paesi dell'Africa settentrionale (**Algeria, Egitto, Libia e Tunisia**) sono invece nel cluster **Bio-Mediterraneo**.

FOOD SECURITY: OBIETTIVO E SFIDA – Nonostante l'**assenza del Sudafrica e della Nigeria** (le prime due economie del continente), la scommessa di Milano è stata accettata in pieno dal resto del continente – basti pensare che cinque anni fa, a **Shanghai**, c'era un unico padiglione per tutta l'Africa. – proprio perché la *food security*, il tema della manifestazione, ha la particolarità di essere al contempo **una sfida e un obiettivo**: non è possibile per le regioni sahariana e subsahariana mancare quando si parla di cibo, ma analogamente **non è possibile parlare di cibo senza coinvolgere popolazioni dalle quali transiterà il futuro geopolitico mondiale**. Senza dimenticare la **grande varietà** di culture, cibi e tradizione, nonché la straordinaria **biodiversità** che caratterizzano l'**Africa**.



LIBERO

8 Maggio 2015

Expo: successo per il Cluster Cacao e Cioccolato

AGI |  1 | 8-5-2015

13:08 08 MAG 2015 (AGI) - Perugia, 8 mag. - Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di Expo Milano 2015, hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato, di cui ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [chocoa lab](#)

[chocoa stories](#)

Organizzazioni: [cioccolato](#)

[cluster cacao](#)

Prodotti: [facebook](#) [twitter](#)

Luoghi: [cuba](#) [camerun](#)

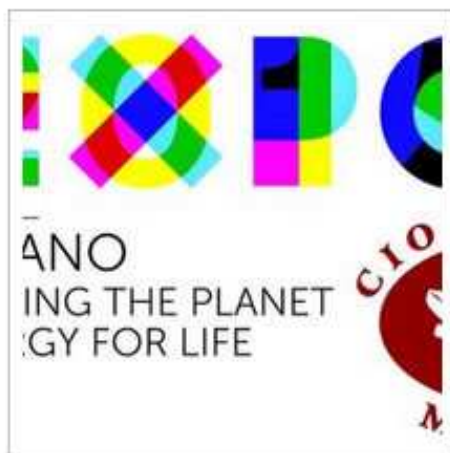
Tags: [successo](#) [visualizzazioni](#)



8 Maggio 2015

EXPO. IL CIOCCOLATO DI MODICA PROTAGONISTA NEL CLUSTER DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO

🕒 8 maggio 2015 ore 13:47 Fonte: Redazione - 151 letture 📰 [Attualità](#) 🗣️ [Nessun commento](#)



Una stretta collaborazione ed un rapporto virtuoso tra un'istituzione pubblica, il Comune di Modica, e due istituzioni private, il Consorzio del Cioccolato di Modica ed il Consorzio degli Operatori Turistici, rispettivamente rappresentate dal Sindaco Ignazio Abbate, dal Presidente Salvo Peluso e dal neoeletto Presidente Francesco Frasca Polara, hanno reso possibile la presenza della Città di Modica e del suo prodotto tipico all'interno dell'Italian Chocolate District compreso nel Cluster del Cacao e del Cioccolato.

Sul luogo sono presenti, Maestri cioccolatieri e scultori, e tre giovani modicane addette alla vendita ed alla promozione dei prodotti del Distretto di Modica: Sandra Muriana, Ivana Vernuccio e Nicoletta Vindigni. All'interno del Cluster del Cacao e del Cioccolato infatti, non si parla solo del prodotto tipico della città, ma anche della sua attrattività in quanto meta turistica di rilievo all'interno della Sicilia Barocca dove, a pochi chilometri dal mare, è possibile trovare la perfetta combinazione tra cultura e gusto.

In questa prima fase di apertura dell'Esposizione, svolgono un ruolo di supporto relativo alla comunicazione offline e online, oltre alla gestione degli eventi organizzati dal Distretto di Modica ed alla promozione del prodotto e del territorio di Modica, due stager dell'Università di Lingue e Comunicazione IULM, Giorgia Ferrante e Sara Olocco, coordinate dal Direttore del Consorzio del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto.

Gli stager ospitate, unitamente ad altri sei, nel mese di Aprile dalla Città di Modica e segnatamente dal Consorzio Turistico, hanno frequentato un corso di formazione full-immersion sul Cioccolato di Modica – Connubio Prodotto/Territorio che ha fornito loro i contenuti necessari per svolgere un'adeguata attività di comunicazione e promozione.

A tutti i visitatori distribuite brochure e originali segnalibro prodotti dal Consorzio degli Operatori Turistici di Modica.

Rapporto virtuoso tra il Comune e il Consorzio operatori turistici

IL CIOCCOLATO DI MODICA PROTAGONISTA NEL CLUSTER DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO

 Like  0  Tweet  0  +1  0

 Share



Una stretta collaborazione ed un rapporto virtuoso tra un'istituzione pubblica, il **Comune di Modica**, e due istituzioni private, il **Consorzio del Cioccolato di Modica** ed il **Consorzio degli Operatori Turistici**, rispettivamente rappresentate dal **Sindaco Ignazio Abbate**, dal **Presidente Salvo Peluso** e dal neoeletto **Presidente Francesco Frasca Polara**, hanno reso possibile la presenza della Città di Modica e del suo prodotto tipico all'interno dell'**Italian Chocolate District** compreso nel **Cluster del Cacao e del Cioccolato**.

Sul luogo sono presenti, Maestri cioccolatieri e scultori, e tre giovani modicane addette alla vendita ed alla promozione dei prodotti del Distretto di Modica: **Sandra Muriana**, **Ivana Vernuccio** e **Nicoletta Vindigni**. All'interno del Cluster del Cacao e del Cioccolato infatti, non si parla solo del prodotto tipico della città, ma anche della sua attrattività in quanto meta turistica di rilievo all'interno della Sicilia Barocca dove, a pochi chilometri dal mare, è possibile trovare la perfetta combinazione tra cultura e gusto.

In questa prima fase di apertura dell'Esposizione, svolgono un ruolo di supporto relativo alla comunicazione offline e online, oltre alla gestione degli eventi organizzati dal Distretto di Modica ed alla promozione del prodotto e del territorio di Modica, due stager dell'**Università di Lingue e Comunicazione IULM**, **Giorgia Ferrante** e **Sara Olocco**, coordinate dal Direttore del Consorzio del Cioccolato di Modica, **Nino Scivoletto**.

Gli stager ospitate, unitamente ad altri sei, nel mese di Aprile dalla Città di Modica e segnatamente dal Consorzio Turistico, hanno frequentato un corso di formazione full-immersion sul Cioccolato di Modica – Connubio Prodotto/Territorio che ha fornito loro i contenuti necessari per svolgere un'adeguata attività di comunicazione e promozione.

A tutti i visitatori distribuite brochure e originali segnalibro prodotti dal Consorzio degli Operatori Turistici di Modica.

UN PADIGLIONE AL BACIO: DA SAN SISTO A EXPO, PERUGINA PRESENTA AL MONDO IL CIOCCOLATINO ICONA DELLA DOLCE ITALIA



Redazione Saperefood.it 8 maggio 2015 Eventi, Primo Piano



Like 15 Tweet 3 g+1 0 in 1 + share

Presentate oggi a Palazzo Donini le iniziative della Nestlè Italia per l'Esposizione di Milano: schermi touch, laboratorio di riciclo dell'alluminio, fontane di cioccolato e il Muro dei Baci

di Redazione

Da San Sisto a Milano, per incontrare il mondo intero e fare del **Bacio Perugina** una passione globale. Regione Umbria e Comune di Perugia hanno presentato questa mattina, a **Palazzo Donini**, le iniziative del marchio come Official Sponsor di **Expo 2015**: 20 milioni di visitatori avranno la possibilità di scoprire il mondo Perugina, le sue origini, dai primi del '900, e il suo successo trasversale alle generazioni e alle mode. Perugina, infatti, è presente ad Expo 2015 con **un padiglione interamente dedicato** sul Decumano, la cui gestione e organizzazione è stata affidata a **Eugenio Guarducci**, presidente di **Eurochocolate**. "L'Expo di Milano - ha dichiarato **Corrado Castrovillari**, direttore

generale della divisione dolciari di Nestlé Italiana – è una vetrina davvero unica e vogliamo promuovere Baci Perugina come un'esperienza di italianità: gusto, storia, stile di vita e attenzione al territorio. Crediamo fortemente in questa partnership con Expo 2015 e nelle concrete possibilità che offre in termini di consolidamento dell'export, uno degli asset strategici su cui vogliamo puntare **per supportare la marca e lo stabilimento di San Sisto-Perugia**, dove il Bacio viene prodotto per tutto il mondo. Inoltre, il marchio è presente anche nello spazio Coop in Expo 2015 dedicato al 'Supermercato del futuro' dove gli **schermi touch racconteranno la storia del Bacio**, la sua produzione, le materie prime, i valori nutrizionali. All'esterno il padiglione si presenta come una sintesi dei codici della marca: il blu, le stelle e il pavimento "a cartigli" avvolgono immediatamente il visitatore nel mondo Baci. Inoltre, a richiamare il brand, il padiglione ospita in cima una terrazza privata che sarà riservata per occasioni speciali.

Sempre all'esterno i visitatori sono invitati a riciclare l'alluminio all'interno di un enorme contenitore a forma di Bacio, ricordando che **da 1 chilogrammo di alluminio si confezionano 3.156 Baci Perugina**. All'interno del Padiglione, i Baci Perugina raccontano la loro storia attraverso un suggestivo allestimento composto da stelle che cadono dall'alto create con la stessa carta stagnola che avvolge **il cioccolatino "icona" della storia dolciaria italiana** e che prevede anche l'interazione con i visitatori, i quali potranno postare i loro pensieri sul **"Muro dei Baci"**.

La location è impreziosita da **due fontane di cioccolato** alimentate a pannelli solari, con la stessa tecnologia presente nello stabilimento Perugina a San Sisto, che vanta un parco fotovoltaico grazie al quale nel 2014 è stata prodotta 1.459.345 kwh di energia evitando l'emissione di 295 tonnellate di Co2. Per il rappresentante della Regione Umbria, il Padiglione Perugina Nestlé nel contesto di Expo 2015 è una presenza importante per l'Umbria nel contesto dell'esposizione universale, per la sua competenza produttiva nell'agroalimentare, e per la **prospettiva di un rafforzamento** della presenza industriale nella nostra regione. L'impegno istituzionale dell'Umbria per Expo 2015 con la partecipazione alla mostra delle Regioni, la presenza presso Cascina Triulza, la visibilità nel Cluster del cioccolato, trova una forte sinergia con la scelta di Nestlé di essere presente nel sito di Expo valorizzando un marchio Perugina che rappresenta al meglio una parte importante dell'Umbria.

Al termine dell'Esposizione Universale, il Padiglione verrà trasferito presso lo stabilimento Nestlé di San Sisto. Ma non mancano le note stonate in questa giornata. Per **Michele Greco, Segretario generale Flai Cgil Umbria**, "si tratta di un segnale importante nell'ottica di un rafforzamento del brand Perugina in Italia e nel mondo, una scelta peraltro sollecitata fin dall'inizio dalle organizzazioni sindacali e dalla Rsu, consapevoli dell'importanza della vetrina rappresentata da Expo. Tuttavia – fa sapere il sindacato in una nota stampa – questo impegno, condivisibile e importante, **non avrà alcun effetto positivo se non sarà accompagnato da un piano industriale serio** e immediato, per il quale non è possibile aspettare ancora, visto che il contratto di solidarietà in essere scadrà tra un anno e bisognerà arrivare a quell'appuntamento con una fabbrica strutturata e in sicurezza dal punto di vista occupazionale". A tal proposito è fissato per il prossimo **14 maggio** un incontro tra le parti per aprire il dialogo sul futuro aziendale.

CIBO, PREZZI, PADIGLIONI: 20 CONSIGLI PRATICI PER VISITARE EXPO MILANO 2015

May 8, 2015 Written by Andrea Paternostro Published in Milano



© Milano Weekend

Senza le informazioni giuste, **la visita a Expo Milano 2015** può diventare una sfacchinata: è difficile vedere più del 20% delle **attrazioni** nel corso di una sola giornata, anche recandosi ai **cancelli** alle 10, l'orario di apertura. Proviamo a dare **20 consigli utili** per una prima visita dentro il grande parco a tema dell'**Esposizione Universale di Milano**. Finora abbiamo fatto tre puntate da circa mezza giornata l'una. Naturalmente terremo aggiornato questo articolo durante il semestre, per darvi **informazioni sempre più utili accurate**.

Arrivare con i mezzi. Il modo migliore per arrivare è senza dubbio la metro rossa (M1) o il treno, camminando poi per circa mezzo chilometro per raggiungere l'ingresso ovest (Triulza). Guardate prima la cartina, se il vostro obiettivo è dall'altro lato del Decumano (ad esempio, il padiglione di Slowfood).

Per approfondire -> [Come arrivare a Expo con i mezzi pubblici](#)

Usare l'auto. Se proprio avete bisogno delle quattro ruote, ricordatevi di prenotare prima uno dei parcheggi collegati al sito, inserendo online il codice del vostro biglietto Expo. Per chi invece ha un accredito con cordoncino e foto, di norma non è presente questo codice.

Non correre. Inutile pensare di vedere tutto in un solo giorno, è impossibile. I padiglioni sono 80, 144 i partecipanti tra Paesi, organizzazioni e aziende. Meglio scegliere prima alcuni padiglioni da visitare anche all'interno per goderne gli spettacoli e l'atmosfera (ad esempio: Cina e Thailandia).

Quali padiglioni visitare. Oltre a quelli citati e all'innovativo Palazzo Italia, il pubblico mostra un alto gradimento soprattutto per Germania, Giappone, Austria (è stato ricreato un piccolo bosco), Svizzera (sensibilizza sulle risorse finite: potete prendere del cibo, ma non sarà rinnovato nel semestre), Emirati Arabi e Azerbaijan (per l'architettura), Stati Uniti, Turkmenistan (si può salire su una terrazza panoramica, come per la Cina).

Per approfondire -> [Padiglione Cina Expo, le foto](#)

Cosa si trova nei padiglioni. Filmati divulgativi, giochi di luce, cartelli con informazioni pratiche sull'approccio al cibo in quel Paese. In alcuni, soprattutto gli orientali: piccoli teatri e danze tipiche. In altri, all'esterno (Polonia, Ungheria, Messico, Argentina): spettacoli di folklore, con musica e danze. Svizzera, Germania, Cina e Turkmenistan interessanti anche per la vista dall'alto. In tutti i padiglioni: un'area ristorante.

La fila ai padiglioni. Alcuni (Thailandia e Giappone ad esempio) indicano all'ingresso i minuti di attesa.

Cercare un posto per mangiare. Non fermatevi al primo posto che trovate e soprattutto andate nelle vie laterali. I punti di ristoro sono spesso al pian terreno nelle palazzine color legno chiaro.

Come sono i prezzi del cibo? Ovviamente molto variabili, è un giro del mondo. Se avete letto la nota polemica sullo scontrino da 115 euro per una cena al padiglione giapponese, il diretto interessato ha spiegato che si riferiva a un pregiato menu kaiseki, per cui quel prezzo è congruo e prevedibile. A noi è capitato di spendere (a pranzo) 7 euro per panino, acqua e caffè in un piccolo ristorante-chiosco, 13 euro per ottimi gamberoni, caffè a 1,20 euro. In altri casi si spende qualcosa in più di 20 euro per un antipasto e un primo. Necessaria un'attenta selezione. Buona esperienza anche in Germania (11,90 euro per wurstel al curry, patate e birra da 0,3 litri), promosso anche il gelato nel cluster Cacao e Cioccolato.

Pianificare una o più visite. L'importante è organizzarsi. Se siete adulti non senior e prevedete di tornare più volte, è consigliato il season pass (115 euro per entrare senza limiti fino al 31 ottobre e avere una corsia dedicata ai metal detector in ingresso).

Ingresso serale: show e risparmio. Fortemente consigliato: dopo le 19 si pagano solo cinque euro e si hanno a disposizione i ristoranti e il suggestivo spettacolo di luci dell'Albero della Vita. I padiglioni però in genere chiudono alle 21.

Trovare l'orario giusto. I cancelli di Expo aprono alle 10 e chiudono alle 23. Durante i giorni feriali sono in visita tantissime scolaresche, per cui i padiglioni possono risultare un po' più affollati, soprattutto nella tarda mattinata e nel primo pomeriggio.

Cosa fare con i bambini. Tutto, Expo è un luogo per (tornare) bambini. Saltare nelle reti elastiche del padiglione Brasile (poco dopo l'ingresso ovest a sinistra). Osservare la parata della mascotte Foody e di Rai YoYo alle 11 e alle 16.

Per i neonati. Sono disponibili fasciatori, pannolini e salviette, sia prima dell'ingresso ovest a sinistra (riconoscibile la scritta dello sponsor Chicco), sia in altri punti laterali all'interno del sito espositivo.

Dove si tengono gli show cooking. Alcuni, in vari orari (alle 14 o alle 18) ad esempio nel cluster del Cacao e del cioccolato o nei padiglioni di alcuni Paesi.

Dove si svolgono i dibattiti. Tra la Cascina Triulza (l'anima sociale di Expo, che si raggiunge dopo circa 300 metri, defilata a sinistra, entrando da ovest) e il Conference Centre si tengono gli incontri più seri e istituzionali.

Dove si esibisce il Cirque du Soleil. Dal 13 maggio nell'Open Air Theatre, situato vicino all'ingresso sud Merlata (quindi piuttosto lontano se arrivate da ovest, fermata Rho Fiera).

Organizzarsi per il metal detector. Ricordatevi che qualunque ingresso richiede un controllo accurato con le stesse regole restrittive che si applicano a un viaggio aereo.

Lasciare gli oggetti pesanti. Non è possibile usufruire di un deposito bagagli (presente solo in sala stampa). L'unico spazio che offre questo servizio al pubblico è Rho Fiera Milano.

Non portare animali. Non sono ammessi, tranne i cani guida per non vedenti e quelli strettamente necessari sempre per motivi di salute.

Il people mover. Per chi ha serie difficoltà motorie, è disponibile una navetta che fa 10 fermate dentro Expo. A noleggio disponibili anche sedie a rotelle.



Expo Milano 2015, successo per il cluster cacao e cioccolato

8 maggio 2015

[Condividi](#) [Tweet](#) 2 [Mi piace](#) 3

Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di Expo Milano 2015, hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider, assistendo a ben 47 eventi che si sono susseguiti nel Teatro all'aperto, distribuiti fra i format Chocoo Lab, Chocoo Stories, Chocoo Experience, Chocoo Show e Chocoo: Seeds Of Creativity.

Più di 1.500 bambini hanno partecipato ai laboratori didattici mattutini, mentre il pubblico ha potuto scegliere fra 3.000 referenze, prodotti alimentari e gadget, a tema cacao e cioccolato in vendita nel padiglione dedicato al Cibo degli Dei che vede protagonisti sei Paesi produttori (Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe) e tre territori nei Distretti Italiani del Cioccolato (Modica-Sicilia, Perugia-Umbria e Torino-Piemonte).

Grande successo per The Chocolate Factory: 35.000 golosi hanno visitato il padiglione di Lindt Italia, progettato e costruito in collaborazione con Eurochocolate. Al suo interno, il team di Maîtres Chocolatiers Lindt ha creato dal vivo 5.500 esclusive praline, 13.000 raffinate tavolette con golosi ingredienti a vista e 15.000 boule Lindor dalla nota e irresistibile scioglievolezza.

Nel laboratorio live Pernigotti, dedicato alla preparazione e vendita del gelato, i maestri gelatieri hanno deliziato i visitatori con 1 tonnellata di gelato, preparato utilizzando come ingredienti anche il cacao di origine e i prodotti tipici dei Paesi presenti nel Cluster. Grande successo anche per l'area Pernigotti riservata al cioccolato, in cui i visitatori possono scegliere fra un'ampia varietà di prodotti, a partire dal classico gianduiotto.

Più di 55 ore di ricarica cellulare sono state erogate dalle originali postazioni power charging: una sosta utile e indispensabile per le tante persone che hanno voluto godere di un momento di relax lungo la Darsena, il canale d'acqua che costeggia il Cluster.


Il successo del Cluster corre anche sui social: Twitter ha registrato il +35% di menzioni del profilo ufficiale @Expo2015Cocoa e ben 180.000 visualizzazioni. Su Facebook, le visualizzazioni dei post della settimana della pagina EXPO 2015 Cocoa & Chocolate Cluster hanno raggiunto quota 76.000, con un incremento del 1000% del coinvolgimento degli utenti.

Complessivamente 116 persone, ragazzi e ragazze, si sono avvicinate in diversi ruoli per accogliere i visitatori e per gestire le attività che animano il Cluster Cacao e Cioccolato e che continueranno a susseguirsi ininterrottamente per tutta la durata dell'Esposizione Universale: vi aspettiamo per un indimenticabile viaggio alla scoperta del Cibo degli Dei!



Perugina per Expo: Guarducci “Onorato di far parte del progetto”

8 maggio 2015

[f Condividi](#) [t Tweet](#) 1 [f Mi piace](#) 3 

«Ringrazio la Nestlé-Perugina per averci affidato l'incarico di progettazione, costruzione e gestione del proprio padiglione, una delle aree satelliti che ad Expo Milano 2015 sviluppa il tema del Cluster Cacao e Cioccolato».

Lo ha detto Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate a margine della conferenza stampa tenuta da Nestlé Italia che questa mattina, a Perugia, nella sede della Regione Umbria, ha presentato il progetto “Perugina per Expo 2015”.

«Siamo orgogliosi – ha aggiunto Guarducci – di contribuire ad un progetto così importante, che può avere risvolti determinanti per il tessuto economico della nostra città, e contenti che i nostri prodotti Costruttori di Dolcemente facciano parte del fortunato format Perugina Chocostore, presente all'Esposizione Universale di Milano con uno spazio dedicato».

Nel progetto sono state coinvolte numerose aziende umbre fra le quali Isa, La Cost, Ecosuntek e Tagina. Il padiglione è stato impreziosito anche dagli arredi esterni di Myyour e dall'Ape brandizzata Baci, realizzata da Business On the Road.

Expo: successo per il Cluster Cacao e Cioccolato curato da Eurochocolate

08/05/2015 - 18:10



PERUGIA – Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di Expo Milano 2015, hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate e' Official Content Provider, assistendo a 47 eventi che si sono susseguiti nel Teatro all'aperto, distribuiti fra i format Chocoo Lab, Chocoo Stories, Chocoo Experience, Chocoo Show e Chocoo: Seeds Of Creativity. Più di 1.500 bambini hanno partecipato ai laboratori didattici mattutini, mentre il pubblico ha potuto scegliere fra 3.000 referenze, prodotti alimentari e gadget, a tema cacao e cioccolato in vendita nel padiglione dedicato al Cibo degli Dei che vede protagonisti sei Paesi produttori (Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, Sao Tome' e Principe) e tre territori nei Distretti Italiani del Cioccolato (Modica-Sicilia, Perugia-Umbria e Torino-Piemonte).

Il successo del Cluster corre anche sui social: Twitter ha registrato il +35% di menzioni del profilo ufficiale @Expo2015Cocoa e ben 180.000 visualizzazioni. Su Facebook, le visualizzazioni dei post della settimana della pagina EXPO 2015 Cocoa & Chocolate Cluster hanno raggiunto quota 76.000, con un incremento del 1000% del coinvolgimento degli utenti.

MODICA - BILANCIO POSITIVO DEL CIOCCOLATO MODICANO ALL' EXPO DI MILANO



Expo Milano 2015, Bilancio positivo per il cioccolato e la città
Dati e appuntamenti futuri in conferenza stampa

Un bilancio assai incoraggiante quello della presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato nella prima settimana di Expo Milano 2015.

Il primo dato che emerge è la vendita delle barrette che ha superato abbondantemente quota tremila. Accanto a Perugia e Torino, la quota vendita del cioccolato di Modica, ha riferito il sindaco, vale un rapporto di 60 a 40 rispetto alle altre due realtà presenti.

Questo tra i titoli principali della conferenza stampa tenutasi stamani a Palazzo San Domenico alla presenza del Sindaco, Abbate, del suo vice Giorgio Linguanti, degli assessori Pietro Lorefice e Giorgio Belluardo. Presente l'intera cabina di regia: il prof. Giuseppe Barone, Nino Scivoletto, Franco Savarino e Francesco Frasca Polara. Presente anche il neo presidente del CTCM, Salvatore Peluso.

"Quella che abbiamo collaudato è un formula vincente, commenta il direttore del Cctm, Nino Scivoletto, ovvero il forte abbinamento cioccolato - Città unitamente al luogo fortunato e visibile dove il Cluster del Cacao e del Cioccolato è ubicato.

Centrale nel decumano e a 250 metri da uno degli ingressi principali di Expo Milano 2015. Tengo a precisare che il cioccolato di Modica, e le 21 aziende modicane, sono esclusivamente presenti in questo Cluster ed lì che svolgeranno la loro attività nei sei mesi della esposizione universale".

Lo spazio Modica, che peraltro ha usufruito, in questi giorni, anche delle aree degli altri due distretti, è stato occupato dalle presentazioni fatte da tre ragazze modicane, laureate in lingue ed adeguatamente formate come le sei studentesse dello Iulm di Milano, che oltre a illustrare le qualità del cioccolato di Modica descrivono la città presente con grandi immagini e filmanti, ultimo quello del regista Ivano Fachin, presentato alla stampa questa mattina.

"Si deve alla lungimiranza dell'amministrazione e del sindaco, afferma Giuseppe Barone, la buona presenza della città in questo evento importante. Ciò non nasce a caso; questo è il risultato di un progetto ideato e deciso nel corso di mesi di lavoro della cabina di regia fatto a Modica. Ciò ha creato un modello Modica che vale come un esempio sostenibile di programmazione e pianificazione degli eventi rispetto ad altre realtà ben più importanti". E di lungimiranza del sindaco parla anche il neo presidente del Consorzio del cioccolato artigianale di Modica, Salvatore Peluso, che ritiene utile e proficua la presenza delle aziende ad Expo perché l'investimento realizzato vale un ritorno reale e di immagine senza precedenti. Positivo viene valutato anche il bilancio dell'opera di comunicazione svolta dal CTM. Il presidente Francesco Frasca Polara ribadisce che non solo il cioccolato conquista la scena ma anche la città che all'Expo è veicolata con brochure, cartoline, segnalibro che rappresentano al meglio i luoghi di maggiore attrazione.

"Sono sinceramente orgoglioso dei risultati del lavoro di squadra, commenta il sindaco, che sta già producendo i primi significativi bilanci. Un numero consistente di tavolette vendute, la partecipazione attenta e costante dei visitatori negli spazi che abbiamo organizzato dove ogni quindici giorni verranno cambiati gli artigiani che propongono la degustazione e l'artista che realizzerà la scultura di cacao, sono un inizio incoraggiante per continuare nella strada intrapresa.

I prossimi appuntamenti che vedrà Modica e il suo cioccolato al centro dell'attenzione saranno il 30 maggio con la celebrazione dei cento anni del Kiwanis presente con 250 delegazioni provenienti da tutto il mondo. La vendita delle barrette di cioccolato con incarto speciale andranno in beneficenza per combattere il tetano infantile in Costa d'avorio, uno dei maggiori produttori al mondo di Cacao.

Il 4 giugno p.v. è prevista la presenza a Expo del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella e che noi inviteremo a fermarsi nel nostro Cluster facendogli gustare il nostro cioccolato.

Mi corre l'obbligo di ringraziare Stefano Gatti, direttore del Padiglione Italia, che ha creduto in modo fermo e convinto sulla nostra presenza ad Expo Milano 2015 e che ha firmato con noi e la regione Sicilia il protocollo d'intesa per il cluster del Bio Mediterraneo in cui, il mese prossimo, avremo modo di presentare i nostri prodotti enogastronomici che sono il pane, l'olio, la fava cottoia e i nostri straordinari formaggi".

Marco Sammito

EXPO MILANO 2015, SUCCESSO PER IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO, ALCUNI NUMERI DELLA PRIMA SETTIMANA @expo2015

Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di **Expo Milano 2015**, hanno visitato il **Cluster Cacao e Cioccolato**, di cui **Eurochocolate** è *Official Content Provider*, assistendo a **ben 47 eventi** che si sono susseguiti nel **Teatro all'aperto**, distribuiti fra i *format* **Chocoo Lab**, **Chocoo Stories**, **Chocoo Experience**, **Chocoo Show** e **Chocoo: Seeds Of Creativity**.

Più di **1.500 bambini** hanno partecipato ai laboratori didattici mattutini, mentre il pubblico ha potuto scegliere fra **3.000 referenze**, prodotti alimentari e *gadget*, a tema cacao e cioccolato in



vendita nel padiglione dedicato al *Cibo degli Dei* che vede protagonisti sei **Paesi produttori** (Camerun, Cuba, Costa D'Avorio, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe) e **tre territori** nei **Distretti Italiani del Cioccolato** (Modica-Sicilia, Perugia-Umbria e Torino-Piemonte).

Grande successo per **The Chocolate Factory**: **35.000 golosi** hanno visitato il padiglione di **Lindt Italia**, progettato e costruito in collaborazione con **Eurochocolate**. Al suo interno, il *team* di *Maîtres Chocolatiers* **Lindt** ha creato dal vivo **5.500 esclusive praline**, **13.000 raffinate tavolette con golosi ingredienti a vista** e **15.000 *boule* Lindor** dalla nota e *irresistibile scioglievolezza*.

Interpretando con la loro creatività il **cioccolato Icam Linea Professionale**, pasticceri selezionati hanno realizzato e distribuito circa **3.000 assaggi**. Distribuiti anche **1.500 Authentic Bagna Cacao Vanini** in sei esclusive varianti.

Nel laboratorio *live* **Pernigotti**, dedicato alla preparazione e vendita del gelato, i **maestri gelatieri** hanno deliziato i visitatori con **1 tonnellata di gelato**, preparato utilizzando come ingredienti anche il cacao di origine e i prodotti tipici dei Paesi presenti nel Cluster. Grande successo anche per l'area **Pernigotti** riservata al **cioccolato**, in cui i visitatori possono scegliere fra un'ampia varietà di prodotti, a partire dal classico gianduiotto.

Più di **55 ore di ricarica cellulare** sono state erogate dalle originali postazioni **power charging**: una sosta utile e indispensabile per le tante persone che hanno voluto godere di un momento di relax lungo la Darsena, il canale d'acqua che costeggia il Cluster.

Il successo del Cluster corre anche sui social: Twitter ha registrato il **+35% di menzioni** del profilo ufficiale **@Expo2015Cocoa** e ben **180.000 visualizzazioni**. Su Facebook, le visualizzazioni dei post della settimana della pagina **EXPO 2015 Cocoa & Chocolate Cluster** hanno raggiunto quota **76.000**, con un incremento del **1000%** del coinvolgimento degli utenti.

Complessivamente **116 persone**, ragazzi e ragazze, si sono avvicendate in diversi ruoli per accogliere i visitatori e per gestire le attività che animano il **Cluster Cacao e Cioccolato** e che continueranno a susseguirsi ininterrottamente per tutta la durata dell'Esposizione Universale: vi aspettiamo per un indimenticabile viaggio alla scoperta del *Cibo degli Dei!*

Expo, cioccolato e caffè delizie da assaggiare e... imparare

Lezioni, laboratori, giochi: un modo alternativo per introdurre i bambini all'Expo, in percorsi divertenti ma anche istruttivi. E poi un salto sulle reti del Brasile per vedere gli orti dall'alto

09 MAGGIO 2015 - MILANO



Eurochocolate, verso metà Decumano

Cosa fare all'Expo se si hanno dei figli. Tre idee (tra le molte) per visitare l'Esposizione con i ragazzi trovando qualcosa che possa coinvolgere, sorprendere, far crescere. Loro e forse non solo loro.

CIOCCOLATO – Verso metà Decumano, sulla destra, ci si imbatte in una piccola arena di legno, sponsorizzata da Eurochocolate. È lì che la Icam, azienda del settore dolciario, organizza incontri con il pubblico più giovane, curati dai volontari del Pontificio Istituto Missioni Estere, per raccontare come il cacao diventi cioccolato “equo e solidale”. Dalla collaborazione tra l’azienda comasca e il Pime, infatti, in alcune zone del mondo dove si produce cacao di qualità (Repubblica Dominicana, Uganda, Perù) è nato un progetto che taglia gli intermediari nell’acquisto della materia prima e punta a favorire lo sviluppo delle comunità dei lavoratori. “Paghiamo di più i coltivatori – spiega Luca Barindelli di Icam – a patto che loro investano per migliorare le condizioni in cui operano, per esempio i magazzini dove conservare il prodotto. L’idea è innescare un circolo virtuoso: lavorare in condizioni migliori aiuta anche ad avere più tempo e più mezzi per migliorare la vita al di fuori del lavoro”. Il 26 maggio, tra l’altro, una delegazione di lavoratori peruviani sarà all’Expo. Tema troppo difficile per i ragazzi? No, le lezioni catturano davvero e, comunque, c’è sempre il premio finale: nel vicino cluster dedicato al cioccolato, in cui si ritrovano i tre poli italiani del settore (Torino, Perugia e Modica) si può ammirare un pasticcere in azione. Ci sono state polemiche per i prezzi delle tavolette ma il commissario di Expo Giuseppe Sala ha promesso una verifica.

MOKA – Come nasce il caffè che beviamo ogni giorno? All’Expo potete imbattervi in un gioco che replica la divisione fra i vari tipi di chicchi, perché riconoscere la qualità è fondamentale: esistono infatti macchine bicromatiche che “fotografano” ciascun chicco in arrivo nei sacchi e individuano e scartano quelli immaturi o fermentati perché, dicono gli esperti, ne basta uno solo dei cinquanta che compongono una tazzina per rovinare un espresso. Ma un tempo questa selezione avveniva a mano. E allora, dietro al cluster del caffè (una decina di Paesi rappresentati, dall’Etiopia al Guatemala, percorso espositivo “dalla terra alla tazzina”, in programma anche visite guidate), c’è una sorta di “flipper” verticale con palline di diverse colore: il gioco consiste nell’imparare a scartare le palline del colore “sbagliato” e indirizzare quelle del colore “corretto”. Proprio come si farebbe con i chicchi di caffè.

SULLA CORDA – Candidato forte al titolo immaginario di padiglione più amato dai giovanissimi (e non solo), il Brasile attira grazie allo spettacolare percorso in corda che permette di arrampicarsi da terra ai piani superiori. L’attrazione irresistibile è lasciarsi dondolare sulle maglie tese nel vuoto – rifugio di qualunque scolarisca transiti per l’Esposizione – ma il padiglione del Paese sudamericano merita anche per i filmati e i disegni animati che, all’interno, spalmati su lunghi pannelli digitali, raccontano il Brasile nell’ottica dei temi dell’Expo e fanno riflettere su argomenti come la distribuzione delle risorse nel pianeta. Quando i ragazzi di ogni età sono scesi dalla rete, si può anche spiegare ai più curiosi cosa significhi: simbolo di connessione, unione e flessibilità, è una metafora delle tante diversità etniche e culturali del Paese che, intrecciandosi, hanno fatto la sua forza.

Scatti dall'EXPO 2015

9 maggio 2015

Alcuni scatti dall'Expo 2015 – Cluster Cacao e Cioccolato – Italian Chocolate Districts – il maestro cioccolatiere Stefano Collomb – Pasticceria Chocolat di La Thuile – ospite di Icam, ha allietato il pubblico e la stampa internazionale nelle giornate del 7 e 8 maggio con golose creazioni ispirate ai sapori della Valle D'Aosta: il "tartufo al Chaudelune" e il "quadretto al ginepro".



Stefano Collomb Expo 2015



Stefano Collomb al lavoro



Tartufi allo Chaudelune



Momenti assaggio Expo 2015



Quadretti al ginepro di La Thuile



Tartufi allo Chaudelune



I cioccolatini presentati all'Expo 2015



Sul palco centrale del cluster Cacao e cioccolato



Sul palco centrale del cluster Cacao e cioccolato



Sul palco centrale del cluster Cacao e cioccolato

EXPO MILANO 2015. BILANCIO POSITIVO PER IL CIOCCOLATO E LA CITTÀ DI MODICA

 Like  Tweet  +1  Share



Un bilancio assai incoraggiante quello della presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato nella prima settimana di Expo Milano 2015.

Il primo dato che emerge è la vendita delle barrette che ha superato abbondantemente quota tremila. Accanto a Perugia e Torino, la quota vendita del cioccolato di Modica, ha riferito il sindaco, vale un rapporto di 60 a 40 rispetto alle altre due realtà presenti.

Questo tra i titoli principali della conferenza stampa tenutasi stamani a Palazzo San Domenico alla presenza del Sindaco, Abbate, del suo vice Giorgio Linguanti, degli assessori Pietro

Lorefice e Giorgio Belluardo. Presente l'intera cabina di regia: il prof. Giuseppe Barone, Nino Scivoletto, Franco Savarino e Francesco Frasca Polara. Presente anche il neo presidente del CTCM, Salvatore Peluso.

"Quella che abbiamo collaudato è un formula vincente, commenta il direttore del Cctm, Nino Scivoletto, ovvero il forte abbinamento cioccolato - Città unitamente al luogo fortunato e visibile dove il Cluster del Cacao e del Cioccolato è ubicato.

Centrale nel decumano e a 250 metri da uno degli ingressi principali di Expo Milano 2015.

Tengo a precisare che il cioccolato di Modica, e le 21 aziende modicane, sono esclusivamente presenti in questo Cluster ed lì che svolgeranno la loro attività nei sei mesi della esposizione universale".

Lo spazio Modica, che peraltro ha usufruito, in questi giorni, anche delle aree degli altri due distretti, è stato occupato dalle presentazioni fatte da tre ragazze modicane, laureate in lingue ed adeguatamente formate come le sei studentesse dello Iulm di Milano, che oltre a illustrare le qualità del cioccolato di Modica descrivono la città presente con grandi immagini e filmanti, ultimo quello del regista Ivano Fachin, presentato alla stampa questa mattina.

"Si deve alla lungimiranza dell'amministrazione e del sindaco, afferma Giuseppe Barone, la buona presenza della città in questo evento importante. Ciò non nasce a caso; questo è il risultato di un progetto ideato e deciso nel corso di mesi di lavoro della cabina di regia fatto a Modica. Ciò ha creato un modello Modica che vale come un esempio sostenibile di programmazione e pianificazione degli eventi rispetto ad altre realtà ben più importanti".

E di lungimiranza del sindaco parla anche il neo presidente del Consorzio del cioccolato artigianale di Modica, Salvatore Peluso, che ritiene utile e proficua la presenza delle aziende ad Expo perché l'investimento realizzato vale un ritorno reale e di immagine senza precedenti.



9 Maggio 2015

Positivo viene valutato anche il bilancio dell'opera di comunicazione svolta dal CTM. Il presidente Francesco Frasca Polara ribadisce che non solo il cioccolato conquista la scena ma anche la città che all'Expo è veicolata con brochure, cartoline, segnalibro che rappresentano al meglio i luoghi di maggiore attrazione.

"Sono sinceramente orgoglioso dei risultati del lavoro di squadra, commenta il sindaco, che sta già producendo i primi significativi bilanci. Un numero consistente di tavolette vendute, la partecipazione attenta e costante dei visitatori negli spazi che abbiamo organizzato dove ogni quindici giorni verranno cambiati gli artigiani che propongono la degustazione e l'artista che realizzerà la scultura di cacao, sono un inizio incoraggiante per continuare nella strada intrapresa.

I prossimi appuntamenti che vedrà Modica e il suo cioccolato al centro dell'attenzione saranno il 30 maggio con la celebrazione dei cento anni del Kiwanis presente con 250 delegazioni provenienti da tutto il mondo. La vendita delle barrette di cioccolato con incarto speciale andranno in beneficenza per combattere il tetano infantile in Costa d'avorio, uno dei maggiori produttori al mondo di Cacao.

Il 4 giugno p.v. è prevista la presenza a Expò del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella e che noi inviteremo a fermarsi nel nostro Cluster facendogli gustare il nostro cioccolato.

Mi corre l'obbligo di ringraziare Stefano Gatti, direttore del Padiglione Italia, che ha creduto in modo fermo e convinto sulla nostra presenza ad Expo Milano 2015 e che ha firmato con noi e la regione Sicilia il protocollo d'intesa per il cluster del Bio Mediterraneo in cui, il mese prossimo, avremo modo di presentare i nostri prodotti enogastronomici che sono il pane, l'olio, la fava cottoia e i nostri straordinari formaggi".

Cluster del Cacao



Il 90 % dei semi di cacao sono coltivati nei paesi in via di sviluppo, ma solo il 29 % della polvere di cacao e solo il 4 % del cioccolato sono lavorati localmente. Partendo da questi dati, lo Spazio ONU in questo illustra, tra l'altro, il lavoro delle Nazioni Unite a sostegno dei piccoli produttori di cacao nei paesi in via di sviluppo per migliorarne l'accesso alle risorse, al mercato e alle tecnologie.

Milano Expo 2015: programma eventi di sabato 9 maggio

Milano Expo 2015: ecco il programma degli appuntamenti di oggi, sabato 9 maggio



- ▶ **Ottavo giorno di Esposizione universale**, ecco gli eventi in programma quest'oggi, **sabato 9 maggio**. Si parte alle 10.30 nell'Expo Centre Auditorium con **"EUROPE DAY"** Inaugurazione ufficiale "Citizens' Dialogue", dove si parlerà di Unione Europea, sviluppo sostenibile e ruolo dell'Europa nel mondo. Presenzieranno l'Alto Rappresentante della Commissione Europea, Federica Mogherini, il Commissario Unico di Expo, Giuseppe Sala, e il Presidente del Parlamento

Europeo, Martin Schulz.

Cibo, salute e prevenzione delle malattie dell'apparato digerente in scena dalle 10 alle 18 nella **Cascina Triulza - Sala Workshop**; ancora, nel sito espositivo immancabili show-cooking, degustazioni e workshop. Appuntamento con i 'meravigliosi' luoghi, preparazioni e sensi del caffè alle 11.30, 14.30 e 17 nel **Cluster del caffè** e imperdibile, dalle 18 alle 20, lo show cooking a **Eurochocolate Cluster Cacao**.

La serata si chiuderà in musica e bellezza con il concerto della band israeliana "Orphaned Land" nel **Padiglione Israele**, dalle 20.30 alle 23.30; oppure con la musica indo-pakistana con influenze occidentali eseguita dal gruppo "Just Qawwali": l'appuntamento è alle 19 nella **Cascina Triulza Palco**. Per prendere visione del **programma** eventi integrale di quest'oggi, sabato 9 maggio, cliccate [qui](#).




9 Maggio 2015

EXPO MILANO 2015, SUCCESSO PER IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO, ALCUNI NUMERI DELLA PRIMA SETTIMANA @expo2015

 Mi piace   +1 

Sono stati tanti i visitatori che, ad una settimana dall'inaugurazione di Expo Milano 2015, hanno visitato il Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider, assistendo a ben 47 eventi che si sono susseguiti nel Teatro all'aperto, distribuiti fra i format Chocoo Lab, Chocoo Stories, Chocoo Experience, Chocoo Show e Chocoo: Seeds Of Creativity. Più di 1.500 bambini hanno partecipato ai laboratori didattici mattutini, mentre il pubblico ha potuto scegliere fra 3. [...]

[Leggi l'articolo completo su Eventi news24](#) 

Tags: [successo](#)



Prime impressioni da Expo



Primi giri ad Expo e prime impressioni.

Expo 2015 doveva essere un evento di portata mondiale per discutere, riflettere e presentare progetti legati alla nutrizione del Pianeta. Ad oggi, del tema in oggetto se n'è ricordato solo Papa Francesco e le associazioni del Terzo Settore. Per tutti gli altri, **Expo è innanzitutto un grande evento.**

A dispetto dei no-Expo e dei "gufi", Expo suscita una grande curiosità nelle persone e quasi tutti vogliono andarci almeno per vedere di che cosa si tratta o anche solo per poter dire di aver preso parte a un grande evento di portata mondiale. **Il mondo ad Expo c'è:** c'è nei padiglioni costruiti dai

Paesi partecipanti, c'è nelle hostess che lavorano negli spazi e accolgono i visitatori, c'è nei gruppi organizzati dei turisti che vengono accompagnati dalle guide lungo il percorso, c'è nei prodotti presentati e, quindi, a maggior ragione ci vogliono essere i milanesi e gli italiani che hanno voglia di incontrare un pezzetto di mondo.

Il mondo che si presenta ad Expo, inoltre, è particolarmente bello, spettacolare, divertente, moderno e tecnologico. I padiglioni sono spettacolari, enormi e con al loro interno moltissime innovazioni da vedere. Non sono dei semplici spazi espositivi intesi nel senso tradizionale fieristico, in quanto l'esposizione (che pure c'è ed è prevalente) viene concepita come **"experience"** ("esperienza" nel senso di "vivere" qualcosa, partecipare a ciò che si vede e con cui si viene in contatto). Il che si traduce in un **effetto "Disneyland"** (come scriveva anche qualche quotidiano) in cui tutto è percepito come l'essere parte di un gioco spettacolare, a volte interattivo e divertente ma sempre e comunque sorprendente e bello.

È impensabile riuscire a vedere tutto in una volta sola o due, non solo per le enormi dimensioni degli spazi (in alcuni casi, forse, un po' eccessive) ma anche perché ogni padiglione avrebbe la pretesa di essere l'unico e di trattenere al suo interno i visitatori il più a lungo tempo possibile, proprio per consentire davvero a chi entra di percepire il tutto come "experience" e non soltanto come una visita di passaggio. L'idea è molto nobile, soprattutto nei casi in cui si vogliono comunicare anche contenuti importanti e istruttivi ma poco agevole se si pensa al costo elevato del biglietto di ingresso e al fatto che, spesso, chi arriva non ha poi possibilità (economiche o di tempo) di tornare e vuole cercare di vedere più cose possibili in quell'occasione.

Alcuni giornali si sono soffermati a raccontare più volte le cose che non funzionerebbero: in realtà, chi arriva in Expo dei malfunzionamenti se ne accorge poco, così come ha poca importanza il fatto che non tutti i padiglioni e i cluster siano perfettamente attivi e operativi, perché di cose da vedere ce ne sono talmente tante che non si avvertono le mancanze.

L'unico reale dubbio riguarda la scarsa percezione del tema di cui Expo si dovrebbe occupare e, in questo, forse una maggior segnalazione degli eventi (conferenze, dibattiti, ospiti, incontri, presentazioni, inaugurazioni dei padiglioni) sarebbe sicuramente di grande aiuto perché ad oggi un calendario delle iniziative non è pubblicato da nessuna parte e non arriva neanche ai giornalisti accreditati. Le hostess spiegano gentilmente a chi lo chiede che è meglio guardare sul sito quotidianamente perché c'è una media di 77 eventi al giorno nelle giornate di punta e diventa difficile stilare un calendario preciso, inoltre,

chi arriva può guardare sui tabelloni appesi ad ogni colonna del "Decumano" (corridoio centrale). Tutto vero solo che anche sul sito e sui tabelloni non sempre le iniziative sono segnalate oppure, anche quando sono segnalate, non sempre sono accessibili (un esempio è stato il collegamento con l'astronauta Samantha Cristoforetti di venerdì pomeriggio: nessuno tra il pubblico che si aggirava per il sito era consapevole del fatto che ci fosse e dove si svolgesse o se vi si potesse assistere o meno). Idem per gli ospiti istituzionali: chi è conoscenza delle visite, lo è per canali suoi ma inviti e annunci non vengono fatti (presumibilmente anche per ragioni sicurezza).



C'è da dire che, probabilmente, il grande pubblico non è nemmeno troppo interessato a questo tipo di incontri mentre sembra prediligere la "festa" e l'evento appunto e, in questo ambito, i momenti di divertimento non mancano, a partire dalla caotica e rumorosa **parata di Foody** e di altri pupazzoni con cui tutti si cimentano a scattare selfie: un appuntamento chiassoso e un po' carnevalesco che sicuramente piace ai bambini ma che diverte anche i grandi. Così come divertono gli spettacoli del Kazakistan, nel piccolo palco davanti al padiglione, in cui a volte appaiono ballerine in costume e altre volte c'è spazio per la musica dance. La musica è presente anche

intorno ad altri padiglioni (ad esempio Azerbaijan o Messico) oppure viene portata da animatori improvvisati del Decumano in vari punti del percorso.

Cose belle ce ne sono anche nei **padiglioni degli sponsor e delle tanto contestate multinazionali**: lo spazio della **Coca Cola** è sempre affollatissimo, così come lo sono quello della **Lindt** o dei **Baci Perugina** (molto romantico) o l'**Algida** ma è molto bello e interessante anche lo spazio della **Granarolo**. C'è da dire che gli spazi delle multinazionali e degli sponsor sono anche stati i primi ad essere pronti perché, normalmente, quando un'azienda investe in qualcosa ha tutto l'interesse a guadagnarci anche in ritorno di immagine e, quindi, garantisce immediatamente la piena operatività del suo investimento, cosa che, purtroppo, non tutti gli Stati (per varie ragioni) sono riusciti a fare.



In generale, in Expo funziona che le cose si trovano ma non sempre si riescono a cercare: la segnaletica è quasi completamente assente ma, anche in questo caso, non è che se ne senta la mancanza perché ci sono molte cose da vedere e quello che non si trova in un punto, sicuramente, ci sarà in un altro. Così come mancano le panchine lungo il Decumano e mancano gli "sgabelli" nel Lago dell'Albero della Vita,

ma ci si può sedere lo stesso ovunque sui prati, sui bordi o sulle gradinate di alcuni padiglioni, ai tavolini o alle sdraio dei bar...

Spiace anche un po', nei primi giorni, non aver trovato il cosiddetto "bookshop" ufficiale con i **gadget ufficiali** della manifestazione: oltre ai "negozi" interni ai singoli padiglioni (in cui ciascun Paese vende il proprio merchandising), infatti, l'unico bookshop aperto era la libreria Mondadori (che pure vendeva libri su Expo, guide al sito espositivo e gadget) ma non è la stessa cosa, soprattutto pensando ai turisti che magari vogliono portarsi a casa un ricordo della visita all'evento. Gadget ufficiali di Expo sono disponibili presso l'Expo Gate in piazza Cairoli a Milano ma, a parte i prezzi altissimi (servizio di sei tazze con logo Expo da 36 a 77 euro a seconda della dimensione, sacchetti in stoffa da 16 euro, portachiavi con Foody e poco altro) non è che ci sia proprio un gran che da scegliere e, soprattutto, nulla che ricordi la manifestazione. Quindi, meglio armarsi di buone macchine fotografiche, dotate di validi flash (perché gli interni dei padiglioni sono spesso scuri per creare atmosfera) e portarsi a casa qualche bella immagine di ciò che si ha avuto la possibilità di vedere.



Girando per il Decumano e guardando dall'esterno i padiglioni, comunque, le architetture per quanto grandi e spettacolari sono nulla rispetto allo spettacolo che vi è all'interno di essi.

Tra questi, meritano sicuramente il **Padiglione Zero**, all'inizio del Decumano per chi arriva dalla metropolitana o dalla stazione FS con i Frecciarossa. Si tratta di un padiglione enorme e meraviglioso, che racchiude al suo interno la storia dell'umanità, riprodotta con immagini, suoni, modellini, tecnologia e innovazione. Entrare lì dentro appena arrivati ad Expo è un ottimo modo per immergersi nella meraviglia della manifestazione ripercorrendo le tappe

racchiuse nei cassetti della "Biblioteca della memoria" (riprodotta in dimensioni enormi) dal mondo animale alla coltivazione dei campi, al paesaggio urbanizzato fino all'età moderna di speculazioni di borsa e sprechi.

Altrettanto spettacolare ma allo stesso tempo dinamico e interattivo è il padiglione della **Germania**. Dentro è fantastico: si può toccare qualunque cosa, giocare con gli oggetti, sentire il vento, animare con il computer una galleria di prodotti da supermercato che alla vista sembrano tutti uguali, percorrere una serra, vedere spuntare i germogli grazie ad un cartoncino bianco che prende vita appoggiandolo sui vari oggetti esposti... I bambini si divertono moltissimo e gli adulti anche. L'unico difetto è che si tratta di un percorso obbligato che si fa in gruppo e che dura circa mezz'ora, con tanto di spettacolino finale (molto bello e divertente a cura di due giovani che



riproducono il suono degli animali) e si è sempre in piedi perché non c'è nulla per sedersi. Insomma, fantastico, da non perdere perché merita davvero ma da fare esclusivamente se si è riposati e se non si ha fretta perché, una volta che si è entrati, si deve seguire il percorso fino alla fine e non si può uscire come e quando si vuole.



Un mondo a parte è, invece, il padiglione del **Regno Unito**: è un giardino delicato e sollevato da terra (perché rappresenta il prato visto come lo vedono le api) e all'interno si dimentica il vociare caotico della "fiera" e si sentono solo i suoni della natura. Ci sono anche delle piccole panchine in legno per chi ha voglia di fermarsi e restare un po' a godersi il verde e il relax. Il tutto culmina con un grande alveare metallico (su cui è installato un palco per suonare), a cui si accede tramite una scala che porta al piano superiore, dove si trova anche il bar.

Atmosfera tipicamente americana la si respira nel padiglione degli **Stati Uniti**, con ampi spazi, tabelloni luminosi con immagini e messaggi a scorrimento e hostess che sorridono e salutano ad ogni passaggio.

La **Francia** non si smentisce mai e anche ad Expo non perde occasione per mostrare la sua "Grandeur", esponendo (in modo spettacolare, calandoli dal soffitto o da strani ombrelli) i suoi prodotti tipici e le sue migliori produzioni ciascuna legandola alla propria zona di origine.

Subito fuori dal padiglione, accanto alle giostre dei bambini, ci sono anche i camioncini "**Street Food**" (metà francesi e metà americani) con baguette, crepes, hamburger e cibo a prezzi abbastanza abbordabili.

Quello del mangiare in Expo, infatti, è un vero problema. Sembrerà paradossale ma alla manifestazione dedicata al cibo, riuscire a trovare cose commestibili in tempi rapidi e a prezzi economici non è proprio semplice.





Gli spazi gestiti da **Eataly** sono molto grandi e ben attrezzati: al loro interno ci sono "ristoranti" di tutte le Regioni e anche pizzerie ma i prezzi non sono sempre adeguati per tutte le tasche e, soprattutto, non sempre quando si arriva a visitare un evento gigantesco (per dimensioni) quale è Expo si ha voglia di fermarsi troppo al ristorante per mangiare, mentre magari si preferisce prendere qualcosa di spiccio e fermarsi giusto un attimo per riposare ma poi riprendere il fretta il giro (anche perché appunto, con i prezzi dei biglietti, non tutti hanno la possibilità di tornare più volte).

Un self-service a prezzi più contenuti è all'inizio del Decumano (per chi entra dalla

parte della metropolitana), altri bar sono disseminati nelle aree gioco per i bambini oppure vanno cercati in fondo ai padiglioni o di lato o comunque non in luoghi troppo visibili ma, purtroppo, non in tutti i bar si mangia: in alcuni si può soltanto bere. Nel bar accanto al padiglione del Belgio vendono le patatine fritte ma, ovviamente, appena si sparge la voce, il locale viene assaltato (soprattutto dai ragazzi ma non solo) e conquistarsi il cono di patatine, in alcuni orari, è complicato.

Altri luoghi economici sono gli stand dei "Toast", italiani, ma quelli che vendono comunque non sono toast oppure il Mc Donald (lontano per chi gira a piedi e arriva dalla metropolitana).

Si può mangiare anche in alcuni padiglioni ma, ovviamente, i prezzi salgono perché si tratta di cibo tipico del Paese in cui si è ospiti. Poi ci sono i vari punti di cibo bio (slow-food, coldiretti, area padiglione Italia, terzo settore in Cascina Triulza).

In generale, però, è complicato gestire il come mangiare perché, anche quando si è notato un luogo poco costoso o con il cibo che si gradisce, non sempre si ha la possibilità di andarci perché è molto più facile fermarsi dove ci si trova quando ci si accorge di avere fame e cercare di accontentarsi con quello che c'è in quell'area senza stare a tornare indietro alla ricerca di posti che magari poi risultano già pieni.

Resta che, purtroppo, a parte i ristoranti, mangiare qualcosa di spiccio oppure cercare di fare una merenda al pomeriggio con qualcosa di salato (pizzette, focaccine, toast) è praticamente impossibile. L'unica vera salvezza sono i gelati: ci sono alcune gelaterie artigianali (una nel cluster del cacao e un'altra in Italia) ma sono più comodi i carrettini del Magnum Algida che girano lungo il Decumano e che, prima o poi, si ha la fortuna di incrociare e riuscire a mangiare almeno un gelato!

Per avere indicazioni su qualunque cosa, comunque, ci sono i cosiddetti "volontari", vestiti da capo a piedi con cose a marchio Expo, che sono tantissimi, si aggirano ovunque e – a dire il vero – non sembrano avere molto da fare, anzi, molto spesso sembrano turisti: visitano i padiglioni, si siedono sulle panchine o nei prati, girano in compagnia. I "volontari" hanno anche le cartine del sito di Expo ma occorre chiederle: di loro spontanea volontà non danno niente e nemmeno dicono niente ma non è che ci sia poi molto da dire perché quello che c'è si vede e, se serve qualcosa di non visibile, lo si può sempre chiedere. Probabilmente, il loro supporto è più utile nei week end, che sono giornate di grandissimo afflusso.



In generale, comunque, l'afflusso delle persone è enorme anche durante la settimana dove, se non ci sono i turisti, ci sono le scolaresche, i giornalisti, gli operatori del settore e ci sono soprattutto ora che l'evento è appena cominciato, è forte del lancio da parte dei media e c'è molta attenzione e curiosità di andare a vedere di che si tratta.

Fino ad ora le maggiori code per accedere ai padiglioni si hanno nei Paesi europei (Italia, Austria, Germania, Spagna, Francia) e poi Brasile (dove tutti vogliono provare la camminata sospesi sulla rete), Messico, Stati Uniti, Israele e qualche Stato Arabo (in cui i più giovani si divertono a scattare foto

con le persone dell'accoglienza, tutte in costume tradizionale; ma anche per salire sulla sabbia del Kuwait).

Il **Padiglione Italia** è il più ricercato dagli italiani, ovviamente. Grande successo lo riscuote anche il lago con l'**Albero della Vita**, dove di giorno volano le bolle di sapone e di sera inizia lo spettacolo delle luci e dei giochi s'acqua.

L'acqua, comunque, la si trova anche tutto intorno al sito di Expo, nel canale che attornia i padiglioni e in altre fontane di vario tipo sparse all'interno dell'area.

Unico "padiglione" – se così lo si può chiamare – veramente brutto è quello di **Regione Lombardia**: una stanza, un po' imboscata con un tetto spiovente all'esterno in cui vi era una grossa croce in legno verde su un prato verde, poi ricoperta un telo di plastica bianco con sopra le rose camune simbolo della Regione (che, a guardarlo, sembra una cosa non finita, ancora impacchettata in attesa di essere scoperta), con davanti una specie di cane lupo verde chiaro (sembra in plastica) e all'interno le immagini del territorio lombardo proiettate sulle pareti accompagnate dall'apparizione di ologrammi di personaggi (un po' inquietanti) che parlano in lingue sconosciute. Alcuni giornali hanno scritto che in quel "padiglione" sono vietate le foto, in realtà non c'è alcuna segnaletica che lo indica ma verrebbe da pensare che è meglio così, almeno il mondo eviterà di vedere una tale bruttura che può solo far sfigurare rispetto alla bellezza strabiliante di tutto il resto.





Un altro luogo molto frequentato e molto ben funzionante è il **cluster del cacao**, o meglio, ciò che vi è attorno: la gelateria, i piccoli stand di vendita di cioccolato (in tavolette, liquido, in crepes, in yogurt, in gadget) e l'area dibattiti in cui si alternano continuamente presentazioni e momenti di intrattenimento sul tema del cacao. La fortuna di quest'area è sicuramente dovuta alla passione di tutti per il cioccolato ma anche perché si trova ben visibile lungo il Decumano e sufficientemente vicino all'inizio del percorso per chi arriva dalla metropolitana. Un ottimo avvio lo ha avuto anche il **cluster del caffè** (inaugurato pochi giorni dopo e già affollato) e in parte quello

del **riso** (la cui partenza è stata un po' più problematica). Anche questi ultimi si trovano lungo il Decumano a poca distanza dal cluster del cacao e, quindi, facilmente raggiungibili e ben visibili.

Per agevolare la visita, lungo il perimetro esterno di Expo corre anche la **navetta**, che è molto utile per arrivare da un'estremità all'altra del sito senza stancarsi. L'unico problema è che non è indicata, per cui bisogna avventurarsi verso il retro dei padiglioni fino a cercare di capire dove si trovano le fermate. La realtà è che essendoci comunque da camminare molto, si finisce per preferire camminare dentro al Decumano e farsela a piedi vedendo qualcosa anziché avventurarsi all'esterno alla ricerca della navetta.

Gli aspetti da migliorare, insomma, sicuramente non mancano ma l'evento è appena partito e ci sarà il tempo di aggiustare ciò che deve esserlo. In ogni caso, dalla maggior parte delle persone non vengono percepiti grossi disagi ma, anzi, in generale, tornando a casa, rimane la sensazione di aver visto qualcosa di spettacolare accompagnato dall'emozione di aver preso parte ad un grande evento. Resta lo stupore per l'attrattività di alcuni padiglioni, la sensazione di aver respirato l'aria di alcuni Paesi visitati e l'idea di una sorta di grande festa collettiva in cui ci si è divertiti.



Per gli amanti del cioccolato un modo davvero originale per godere dei suoi benefici

Se non avete mai pensato di usare il cioccolato come crema da massaggio, ecco tutto quello che dovete sapere.



Cioccolato da squagliare per una crema massaggio

All'[Expo 2015](#) apre anche il padiglione del **Ghana** all'interno del cluster dedicato al **cacao**. Il Ghana produce il 20% del cacao mondiale, un prodotto naturale che, esportato in modo sostenibile, garantisce un commercio solidale per i produttori locali. Forse non tutti sanno che il cacao può essere non solo mangiato, ma anche utilizzato in un modo davvero **alternativo**.

Un massaggio nutriente e goloso a base di cioccolato

Ebbene sì, oltre ad essere mangiato con gusto, il **cioccolato** può essere utilizzato anche come **ingrediente per massaggi**. In questo modo è possibile nutrire la pelle senza l'utilizzo di prodotti chimici ed industriali. Le proprietà nutritive del cacao infatti non si limitano all'umore, ma si estendono alla pelle. Con un massaggio le sostanze contenute nel cioccolato penetrano direttamente attraverso i pori e la circolazione con il conseguente assorbimento vengono stimolati.

Come preparare il cioccolato per il massaggio

In molti centri estetici il **massaggio al cioccolato** è uno dei più gettonati, ma può essere effettuato anche in casa, magari con la complicità del partner per creare un'esperienza davvero sensoriale. Per ottenere un'ottima crema al cioccolato da spalmare sul corpo è sufficiente sciogliere a bagnomaria del cioccolato. Si consiglia quello **fondente** o ad alta prevalenza fondente, a cui poi si potrà aggiungere del burro di cacao per ammorbidire e amalgamare il tutto. Una volta raffreddato il cioccolato può essere spalmato su tutto il corpo o solo su una zona specifica. Dopo un periodo di attesa che varia a seconda di quanto volete rilassarvi e godere del profumo, risciacquate con cura tutto.

Le proprietà benefiche e naturali del cioccolato

La pelle risulta subito più morbida, profumata e soprattutto nutrita e stimolata allo stesso tempo. Infatti la cioccolata contiene **caffeina** e **teobromina**, stimolanti naturali che hanno un ottimo effetto anti cellulite. A proposito di caffeina poi, lo sapevate che anche [i fondi di caffè possono essere utilizzati per la cura e la bellezza del corpo?](#) Senza contare il rilassamento psicofisico che si può raggiungere dopo un'esperienza piacevole di questo tipo. E' importante nutrire e coccolare il corpo, ma è importante anche farlo con prodotti naturali. La **natura** racchiude in sé tutte le sostanze utili a nutrire e curare, senza inquinare e senza danneggiare l'organismo.

Expo, Festa della Mamma: oggi rose e cioccolatini alle mamme in visita

Al cluster del cacao ogni mamma in visita ha ricevuto una tavoletta di cioccolato fondente prodotto interamente in Ecuador

10 maggio 2015 14:59 - F.F.

    229mila



LaPresse/Reuters

Anche Expo 2015 rende omaggio alle mamme nel giorno della loro festa: rose e cioccolatini sono alcuni dei regali che hanno ricevuto passeggiando tra i padiglioni con le loro famiglie. Al cluster del cacao ogni mamma in visita ha ricevuto una tavoletta di cioccolato fondente prodotto interamente in Ecuador da piccoli coltivatori. Lo spazio comune del cluster ha ospitato un evento dedicato alle 'mamme del cacao', le madri che nei villaggi del Sudamerica coltivano il cacao in piccoli appezzamenti di terreno e mantengono così le loro famiglie. Anche l'Ecuador ha festeggiato le mamme con un regalo speciale che proviene dalle Ande. Le prime mille che hanno visitato il padiglione oggi hanno ricevuto in dono la rosa con il gambo più lungo del mondo, che ha un colore intenso, è profumatissima e resiste per molti giorni in un vaso. "È una rosa unica come voi mamme", hanno spiegato le hostess all'ingresso. C'è anche chi vuole sensibilizzare i visitatori sulla condizione delle madri nel mondo, come la Onlus Save the Children che all'ingresso del suo spazio ha illustrato alcuni dati relativi all'ultimo rapporto sullo Stato delle madri, presentato alcuni giorni fa. Dai dati si evince che la Somalia è il posto peggiore dove vivere per una mamma e per i suoi figli, mentre la Norvegia si piazza al primo posto.

Expo Milano 2015, bilancio positivo per il cioccolato di Modica



Un bilancio assai incoraggiante quello della presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato nella prima settimana di Expo Milano 2015. Il primo dato che emerge è la vendita delle barrette che ha superato abbondantemente quota tremila. Accanto a Perugia e Torino, la quota vendita del cioccolato di Modica, ha riferito il sindaco, vale un rapporto di 60 a 40 rispetto alle altre due realtà presenti. Questo tra i titoli principali della conferenza stampa tenutasi stamani a Palazzo San Domenico alla presenza del Sindaco, Abbate, del suo vice Giorgio Linguanti, degli assessori Pietro Lorefice e Giorgio Belluardo. Presente l'intera cabina di regia: il prof. Giuseppe Barone, Nino Scivoletto, Franco Savarino e Francesco Frasca Polara. Presente anche il neo presidente del CTCM, Salvatore Peluso. "Quella che abbiamo collaudato è un formula vincente, commenta il direttore del Cctm, Nino Scivoletto, ovvero il forte abbinamento cioccolato - Città unitamente al luogo fortunato e visibile dove il Cluster del Cacao e del Cioccolato è ubicato. Centrale nel decumano e a 250 metri da uno degli ingressi principali di Expo Milano 2015. Tengo a precisare che il cioccolato di Modica, e le 21 aziende modicane, sono esclusivamente presenti in questo Cluster ed lì che svolgeranno la loro attività nei sei mesi della esposizione universale". Lo spazio Modica, che peraltro ha usufruito, in questi giorni, anche delle aree degli altri due distretti, è stato occupato dalle presentazioni fatte da tre ragazze modicane, laureate in lingue ed adeguatamente formate come le sei studentesse dello Iulm di Milano, che oltre a illustrare le qualità del cioccolato di Modica descrivono la città presente con grandi immagini e filmanti, ultimo quello del regista Ivano Fachin, presentato alla stampa questa mattina. "Si deve alla lungimiranza dell'amministrazione e del sindaco, afferma Giuseppe Barone, la buona presenza della città in questo evento importante. Ciò non nasce a caso; questo è il risultato di un progetto ideato e deciso nel corso di mesi di lavoro della cabina di regia fatto a Modica. Ciò ha creato un modello Modica che vale come un esempio sostenibile di programmazione e pianificazione degli eventi rispetto ad altre realtà ben più importanti". E di lungimiranza del sindaco parla anche il neo presidente del Consorzio del cioccolato artigianale di Modica, Salvatore Peluso, che ritiene utile e proficua la presenza delle aziende ad Expo perché l'investimento realizzato vale un ritorno reale e di immagine senza precedenti. Positivo viene valutato anche il bilancio dell'opera di comunicazione svolta dal CTM. Il presidente Francesco Frasca Polara ribadisce che non solo il cioccolato conquista la scena ma anche la città che all'Expo è veicolata con brochure, cartoline, segnalibro che rappresentano al meglio i luoghi di maggiore attrazione. "Sono sinceramente orgoglioso dei risultati del lavoro di squadra, commenta il sindaco, che sta già producendo i primi significativi bilanci. Un numero consistente di tavolette vendute, la partecipazione attenta e costante dei visitatori negli spazi che abbiamo organizzato dove ogni quindici giorni verranno cambiati gli artigiani che propongono la degustazione e l'artista che realizzerà la scultura di cacao, sono un inizio incoraggiante per continuare nella strada intrapresa. I prossimi appuntamenti che vedrà Modica e il suo cioccolato al centro dell'attenzione saranno il 30 maggio con la celebrazione dei cento anni del Kiwanis presente con 250 delegazioni provenienti da tutto il mondo. La vendita delle barrette di cioccolato con incarto speciale andranno in beneficenza per combattere il tetano infantile in Costa d'avorio, uno dei maggiori produttori al mondo di Cacao. Il 4 giugno p.v. è prevista la presenza a Expo del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella e che noi inviteremo a fermarsi nel nostro Cluster facendogli gustare il nostro cioccolato. Mi corre l'obbligo di ringraziare Stefano Gatti, direttore del Padiglione Italia, che ha creduto in modo fermo e convinto sulla nostra presenza ad Expo Milano 2015 e che ha firmato con noi e la regione Sicilia il protocollo d'intesa per il cluster del Bio Mediterraneo in cui, il mese prossimo, avremo modo di presentare i nostri prodotti enogastronomici che sono il pane, l'olio, la fava cottaia e i nostri straordinari formaggi".

Milano Expo 2015: programma eventi di domenica 10 maggio

Milano Expo 2015: ecco il programma degli appuntamenti di oggi, domenica 10 maggio



- Alle 11.30 e 15.30 di oggi, **10 maggio 2015**, nel **Padiglione Angola G8** dell'Expo di Milano avrà luogo il laboratorio per bambini *"Giocando e imparando"* con Alice Berenguel Kina Ku Moxi, incentrato sui temi "alimentazione e cultura". Ma questo è solo uno dei tanti eventi in programma per la **decima giornata di Esposizione universale**. Sempre alle 11.30, in **Casa Corriere della Sera G14**, ci sarà un altro laboratorio per bambini, *"Cucina di scrittura"*, con Lodovica Cima, scrittrice per

l'infanzia.

Dalle 11 alle 18 andrà **in scena la Sicilia nel Cluster Bio-Mediterraneo D21**: tre gli appuntamenti che si alterneranno tra showcooking, musica e degustazioni. Saranno tre anche gli appuntamenti con Eurochocolate show nel **Cluster Cacao H12** dalle 11 alle 19, e una mostra dedicata ai primi 100 della Coca Cola ne **"L'arte in bottiglia"** dalle 10 alle 21 nel **Padiglione Coca Cola E22**. Degno di nota anche l'evento "Vita nel deserto"; mostra fotografica di George Steinmez e i deserti del mondo: l'appuntamento è nel Cluster Zone Aride D23, dalle 10 alle 23. Tutti gli altri eventi di oggi li troverete cliccando [qui](#).

EXPO MILANO 2015: IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO CONTINUA A MERAVIGLIARE



EXPO MILANO 2015: IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO CONTINUA A MERAVIGLIARE



Milano: il vorticoso palinsesto di eventi che per l'intera settimana si sono susseguiti nel Teatro all'aperto del Cluster Cacao e Cioccolato, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, continua a meravigliare i visitatori con tante spettacolari e golose attività in programma **dall'8 al 15 Maggio 2015**. Tutti i giorni dalle ore 11.00 alle ore 12.00, il palco più dolce di Expo Milano 2015 sarà animato dai ChocoLab proposti da Pacari. Pia Rivera mostrerà ai visitatori, tecniche e segreti di lavorazione di questo cioccolato pluripremiato e rigorosamente biologico. È dedicata alla coinvolgente formula della Chocoo Experience la fascia oraria dalle 12.00 alle 13.00 che, tutti i giorni, vedrà protagonista ICAM, la storica azienda di Lecco, portavoce in tutto il mondo dell'eccellenza italiana nell'arte cioccolatiera, con un format appositamente pensato per le scuole. Sul palco sarà Roberta Deiana che presenterà il suo libro "Cioccolato, passione italiana". Dalle ore 15.00 alle ore 17.00, le Chocoo Stories si alterneranno ai coinvolgenti Chocoo Show. Cna Alimentare sarà protagonista con il Presidente Mirco Della Vecchia, affiancato dagli scultori Giuseppe Punteri e Raffaele Rea. La Confederazione Nazionale Pasticceri Italiani (Conpait), salirà sul palco con il Presidente Federico Anzellotti accompagnato da Mariella Cattani e Angela Zannella, mentre **Mercoledì 13 Maggio 2015** sarà la volta dell'Associazione piemontese Scrittori e Sapori con performance a cura dello chef Federico Preti, del giornalista e scrittore Roberto Barbolini e degli artisti Marco Poletti e Michela Botta che torneranno a stupire con le loro installazioni di palloncini a tema. **Venerdì 15 Maggio 2015**, i riflettori saranno di nuovo puntati su CNA Alimentare. Tutti i giorni dalle 17.00 alle 18.00, i visitatori potranno immergersi nella Chocoo Experience firmata rispettivamente da Pacari (Domenica 10 Maggio) e ICAM con i Maestri pasticceri e cioccolatieri Elia Vitalizi, Giacomo Boidi e Andrea Cacciotti. Sarà di nuovo protagonista Domori con il suo fondatore, Gianluca Franzoni, che risponderà ad alcuni interessanti quesiti: "Quali sono le varietà più antiche di Cacao? Che sapore ha il Cacao Criollo?". Dalle ore 18.00 alle ore 19.00, Chocoo: Seeds of Creativity, il format che dà spazio alle arti e alla creatività vedrà protagonista il Distretto modicano del Cioccolato, porterà sul Palco gli scultori Salvatore Cicero ed Elisa Corallo. **Martedì 12 Maggio 2015** il Cluster accoglierà Elisabetta Illy e le sue rappresentazioni, fotografiche e video, dedicate ai Paesi produttori di cacao da lei stessa visitati. La giovanissima Alessia Tunesi con i suoi quadri di cioccolato emozionerà i visitatori **Venerdì 15 Maggio**. **I 13, il 14 e il 15 Maggio 2015**, dalle ore 19.00 alle ore 21.00, a chiudere gli appuntamenti del Teatro saranno gli spettacolari Chocoo Show che Sabato vedranno protagonista Planet One con i barmen Jordy Di Leone e Mattia Cornuto e Modica con la lavorazione live del noto cioccolato siciliano. Nei restanti giorni, durante la stessa fascia oraria, il pubblico potrà scoprire curiosità, notizie e informazioni sul Cibo degli Dei e sui Paesi produttori, grazie alle proiezioni firmate Chocoo Stories curate, tra gli altri, da IFAD e Fairtrade. Proiezioni video sono in programma anche tutte le mattine, dalle ore 10.00 alle ore 11.00 e nel pomeriggio dalle ore 13.00 alle ore 15.00. Tutte le attività proposte sul palco del Cluster sono pensate per rendere omaggio ai Paesi produttori di cacao protagonisti (Costa D'Avorio, Ghana, Camerun, Sao Tomé e Principe, Cuba e Gabon) e per favorire un proficuo networking tra il mondo del cacao e quello del cioccolato.

Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt

Lunedì, 11 maggio 2015 - 14:10:05



Rho-Però (askanews) - Quarantamila visitatori in 9 giorni di Esposizione: è il risultato raggiunto da "The Chocolate Factory" il padiglione proposto da Lindt Italia a Expo Milano 2015, posizionato a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato. Ilaria Cereda communication manager di Lindt Italia: "Abbiamo deciso di partecipare ad Expo con tre obiettivi: innanzitutto raccontare il processo di produzione del cioccolato. In secondo luogo fare assaggiare il nostro cioccolato, e abbiamo portato una squadra di 11 maitres chocolatiers, che per 180 giorni faranno assaggiare i loro capolavori. Ultimo punto raccontare i progetti di sostenibilità del gruppo Lindt". Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, "The Chocolate Factory" racconta i segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta. Una piccola area è dedicata ai fondatori dell'azienda e alla prima "conca", la speciale macchina inventata da Rodolphe Lindt nel 1879 che permette di realizzare il cioccolato fondente così come lo conosciamo oggi. Una sezione importante della Chocolate Factory è dedicata però al programma di sostenibilità della Lindt. "Lindt dal 2008 ha iniziato un progetto che ci ha permesso di arrivare alla tracciabilità totale delle fave di cacao provvigionata dal Ghana. Fate conto che si tratta di risalire a ben 45mila agricoltori locali che conosciamo ad uno ad uno, e con i quali abbiamo sviluppato dei progetti produzione sostenibile e di sviluppo delle comunità locali. Ad oggi il 91 per cento del cacao utilizzato da Lindt è tracciato".

Expo, polemica sul gelato gratis da Mcdonald's

Il presidente del comitato gelato artigianale Nicola Netti: "Passo indietro. Aprea venga a gustare il nostro gelato"



redazione

Il 11 maggio 2015

Mi piace Condividi 0

Commenta

Testo-

Stampa

Testo+

«È assurdo e vergognoso! Da molti anni io personalmente, e come me tantissimi miei colleghi, veniamo invitati a spiegare nelle scuole la differenza tra un gelato artigianale e uno che non lo è. Ed ora un amministratore pubblico invita i bambini a gustare il gelato (gratis) al Mcdonald's». Ad affermarlo Nicola Netti, Ambasciatore del Gelato nel Mondo e Presidente del Comitato Italiano per la tutela e la valorizzazione e promozione del gelato artigianale dopo la lettera inviata dall'Assessore al Lavoro e all'Istruzione della Regione Lombardia, Valentina Aprea, alle scuole della regione in occasione dell'Expo. «Trovo inconcepibile che, proprio durante questa iniziativa mondiale, ci si trovi a fare un così clamoroso passo indietro in materia di artigianalità delle lavorazioni, qualità e "chilometro zero" delle materie prime e salvaguardia delle tradizioni nazionali» - spiega Nicola Netti che annuncia anche la sua partecipazione all'Expo al "cluster Cacao", messo in piedi da Eurochocolate. Il già vice campione del mondo del Gelato e Gelatiere dell'anno 2015 per l'Associazione Gelatieri italiani sarà all'esposizione universale i prossimi 26-27 e 28 giugno. «Sarà l'occasione per far gustare, questa volta per davvero ai bambini che verranno al padiglione, la straordinarietà delle nostre produzioni artigianali a base di cioccolato. Se vorrà, attendiamo con piacere anche l'Assessore Aprea per offrirle un buon gelato artigianale e farle ricredere su questa infelice affermazione».



Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt

Autore: **Redazione** - 11 maggio 2015

Rho-Pero – Quarantamila visitatori in 9 giorni di Esposizione: è il risultato raggiunto da "The Chocolate Factory" il padiglione proposto da Lindt Italia a Expo Milano 2015, posizionato a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato.

Ilaria Cereda communication manager di Lindt Italia: "Abbiamo deciso di partecipare ad Expo con tre obiettivi: innanzitutto raccontare il processo di produzione del cioccolato. In secondo luogo fare assaggiare il nostro cioccolato, e abbiamo portato una squadra di 11 maitres chocolatiers, che per 180 giorni faranno assaggiare i loro capolavori. Ultimo punto raccontare i progetti di sostenibilità del gruppo Lindt".

Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, "The Chocolate Factory" racconta i segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta. Una piccola area è dedicata ai fondatori dell'azienda e alla prima "conca", la speciale macchina inventata da Rodolphe Lindt nel 1879 che permette di realizzare il cioccolato fondente così come lo conosciamo oggi.

Una sezione importante della Chocolate Factory è dedicata però al programma di sostenibilità della Lindt.

"Lindt dal 2008 ha iniziato un progetto che ci ha permesso di arrivare alla tracciabilità totale delle fave di cacao provvigionata dal Ghana. Fate conto che si tratta di risalire a ben 45mila agricoltori locali che conosciamo ad uno ad uno, e con i quali abbiamo sviluppato dei progetti produzione sostenibile e di sviluppo delle comunità locali. Ad oggi il 91 per cento del cacao utilizzato da Lindt è tracciato".



Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt

Prova il nostro nuovo lettore



per askanews

Segui

920

1 visualizzazione

Condividi

0

Tweet

0

[Informazioni](#) [Export](#) [Aggiungi a](#)

Rho-Però (askanews) - Quarantamila visitatori in 9 giorni di Esposizione: è il risultato raggiunto da "The Chocolate Factory" il padiglione proposto da Lindt Italia a Expo Milano 2015, posizionato a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato.

Data di pubblicazione:

11/05/2015

Durata: 01:35

Categoria: Notizie

Argomenti: Fabbrica, Cioccolato



Lunedì 11 maggio 2015 (0)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#) [Email](#)

Un dolce lavoro per Expo? Lo stand del cacao vi cerca...

A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori.

Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale. Le candidature sono 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.



Al 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. **Candidarsi è semplice e veloce: basta mandare una mail all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com** , indicando in oggetto «Lavora Con Noi - Expo Milano 2015» e allegando il proprio curriculum vitae. Ogni candidato riceverà una mail di risposta, completa di tutte le indicazioni per il colloquio di selezione, data e orario della convocazione. **Per informazioni: 075/5003848, o cliccare sul sito di Eurochocolate** .

IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO FA IL PIENO DI VISITATORI E CERCA ULTERIORE PERSONALE @expo2015

IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO FA IL PIENO DI VISITATORI E CERCA ULTERIORE PERSONALE

A poco più di dieci giorni dall'apertura di **Expo Milano 2015**, il **Cluster Cacao e Cioccolato** continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età



provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al *Cibo degli Dei*, cerca ulteriore personale.

Le candidature sono 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.**

Candidarsi è semplice e veloce: 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.

Per informazioni: Tel. +39 075 5003848, Sito Internet www.eurochocolate.com.

A Eurochocolate la progettazione e gestione dello spazio Baci Perugina in Expo



Eurochocolate, già official content provider del **Cluster cacao e cioccolato** di Expo, gestirà anche la presenza all'Esposizione Universale di Nestlé-Perugina.

L'azienda dolciaria utilizzerà il palcoscenico Expo per promuovere, soprattutto presso i visitatori internazionali, **il proprio prodotto prodotto più famoso**: il celebre cioccolatino Bacio. Eurochocolate ha avuto l'incarico di **progettare, costruire e gestire** lo spazio

Perugina situato lungo il Decumano, che a Expo conclusa verrà **trasferito nello stabilimento** Nestlé di San Sisto.

Il viaggio nella dolcezza inizia già all'esterno, dello spazio, con la **sagoma stellata per le foto ricordo** da condividere sui social con l'hashtag #chocolexpo e #baciperugina. In linea con i principi di rispetto ambientale promossi da Expo ci sono 2 fontane di cioccolato alimentate a **pannelli solari** e il raccogliatore a forma di Bacio per il **riciclo dell'incarto** in alluminio dei cioccolatini.

Il piano terra, esteso su quasi 120 metri quadrati, permette ai visitatori di scoprire la storia del Bacio attraverso un allestimento composto da **stelle in carta stagnola** che cadono dall'alto, di affiggere pensieri romantici sul Muro del Bacio, e di **leggere sulla pavimentazione** i cartigli con le più celebri frasi d'amore. La Terrazza Baci Perugina, al primo piano, è invece dedicata a **eventi e meeting** su invito.

18:05 - A.a.a. cercasi ragazzi per cluster Cacao e cioccolato

A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale. Le candidature sono 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.

Candidarsi è semplice e veloce: 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.

EXPO 2015, AAA cercasi giovani per cluster cacao e cioccolato: Distretti Italiani del Cioccolato, successo esagerato

SU ECONOMIA, IN PRIMO PIANO / DI REDAZIONE ECONOMIA / IL 11 MAGGIO 2015 ALLE 23:57 /



Grande successo di pubblico al **cluster del cacao e cioccolato, parte la caccia al personale giovane in grado di accogliere i turisti**. Ricerca per hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte



Milano – A poco più di dieci giorni dall’apertura di Expo Milano 2015, il **Cluster Cacao e Cioccolato** continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale.

Le candidature sono 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.

Candidarsi è semplice e veloce: basta mandare un’email all’indirizzo expo2015@eurochocolate.com, indicando nell’oggetto della email **“Lavora Con Noi – Expo Milano 2015”** e allegando il proprio **curriculum vitae**. Ogni candidato riceverà un’email di risposta, completa di tutte le indicazioni per il colloquio di selezione, data e orario della convocazione.

EXPO, GELATO GRATIS AL MCDONALD'S. IL PRESIDENTE DEL COMITATO GELATO ARTIGIANALE

Posted about 17 ore ago | Commenti disabilitati

Be Sociable, Share!



NICOLA NETTI: "PASSO INDIETRO. APREA VENGA A GUSTARE IL NOSTRO GELATO"

«È assurdo e vergognoso! Da molti anni io personalmente, e come me tantissimi miei colleghi, veniamo invitati a spiegare nelle scuole la differenza tra un gelato artigianale e uno che non lo è. Ed ora un amministratore pubblico invita i bambini a gustare il gelato (gratis) al McDonald's». Ad affermarlo Nicola Netti, Ambasciatore del Gelato nel Mondo e Presidente del Comitato Italiano per la tutela e la valorizzazione e promozione del gelato artigianale dopo la lettera inviata dall'Assessore al Lavoro e all'Istruzione della Regione Lombardia, Valentina Aprea, alle scuole della regione in occasione dell'Expo. «Trovo inconcepibile che, proprio durante questa iniziativa mondiale, ci si trovi a fare un così clamoroso passo indietro in materia di artigianalità delle lavorazioni, qualità e "chilometro zero" delle materie prime e salvaguardia delle tradizioni nazionali» – spiega Nicola Netti che annuncia anche



la sua partecipazione all'Expo al "cluster Cacao", messo in piedi da Eurochocolate. Il già vice campione del mondo del Gelato e Gelatiere dell'anno 2015 per l'Associazione Gelatieri italiani sarà all'esposizione universale i prossimi 26-27 e 28 giugno. «Sarà l'occasione per far gustare, questa volta per davvero ai bambini che verranno al padiglione, la straordinarietà delle nostre produzioni artigianali a base di cioccolato. Se vorrà, attendiamo con piacere anche l'Assessore Aprea per offrirle un buon gelato artigianale e farle ricredere su questa infelice affermazione».

A.a.a. cercasi ragazzi per cluster Cacao e cioccolato

A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo ... [Leggi](#) | [Commenta](#)

Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt[Consiglia](#)

0

[Tweet](#)

0

[Share](#)[g+1](#)

0

[Link](#)

20 ore fa, Askanews

Rho-Pero (askanews) - Quarantamila visitatori in 9 giorni di Esposizione: è il risultato raggiunto da "The Chocolate Factory" il padiglione proposto da Lindt Italia a Expo Milano 2015, posizionato a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato. Ilaria Cereda communication manager di Lindt Italia: "Abbiamo deciso di partecipare ad Expo con tre obiettivi: innanzitutto raccontare il processo di produzione del cioccolato. In secondo luogo fare assaggiare il nostro cioccolato, e abbiamo portato una squadra di 11 maitres chocolatiers, che per 180 giorni faranno assaggiare i loro capolavori. Ultimo punto raccontare i progetti di sostenibilità del gruppo Lindt". Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, "The Chocolate Factory" racconta i segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta. Una piccola area è dedicata ai fondatori dell'azienda e alla prima "conca", la speciale macchina inventata da Rodolphe Lindt nel 1879 che permette di realizzare il cioccolato fondente così come lo conosciamo oggi. Una sezione importante della Chocolate Factory è dedicata però al programma di sostenibilità della Lindt. "Lindt dal 2008 ha iniziato un progetto che ci ha permesso di arrivare alla tracciabilità totale delle fave di cacao provvigionata dal Ghana. Fate conto che si tratta di risalire a ben 45mila agricoltori locali che conosciamo ad uno ad uno, e con i quali abbiamo sviluppato dei progetti produzione sostenibile e di sviluppo delle comunità locali. Ad oggi il 91 per cento del cacao utilizzato da Lindt è tracciato".

Eurochocolate cerca nuovo personale per Expo 2015

La Goccia 11 Maggio 2015 21:50 Notizie da: Regione Umbria



Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori all'Expo Milano 2015 e, al fine di poter accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale. Le candidature sono 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 pre...

Il Cluster Cacao e Cioccolato fa il pieno di visitatori e cerca nuovo personale.

BY ITALY FOOD 24 – 11 MAGGIO 2015

POSTED IN: EXPO 2015, MANIFESTAZIONI

A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori.



Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale. 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.

www.eurochocolate.com – ufficiostampa@eurochocolate.com

Perugina per Expo: il Presidente Guarducci onorato di far parte del progetto

Lunedì 11 Maggio 2015 09:32 | Scritto da Redazione | 

[Cultura e Società](#)



"Ringrazio la Nestlè-Perugina per averci affidato l'incarico di progettazione, costruzione e gestione del proprio padiglione, una delle aree satelliti che ad Expo Milano 2015 sviluppa il tema del Cluster Cacao e Cioccolato". Queste le parole del Presidente di Eurochocolate, Eugenio Guarducci, durante la conferenza stampa tenuta da Nestlè Italia che venerdì scorso (8 maggio), a Perugia, nella sede della Regione Umbria, ha presentato il progetto "Perugina per Expo 2015". "Siamo orgogliosi - ha aggiunto Guarducci - di contribuire ad un progetto così importante, che può avere risvolti determinanti per il tessuto economico della nostra città, e contenti che i nostri prodotti Costruttori di Dolcezza facciano parte del fortunato format Perugina Chocostore, presente all'Esposizione Universale di Milano con uno spazio dedicato".

Nel progetto sono state coinvolte numerose aziende umbre fra le quali Isa, La Cost, Ecosuntek e Tagina. Il padiglione è stato impreziosito anche dagli arredi esterni di Myyour e dall'Ape brandizzata Baci, realizzata da Business On the Road.

Eurochocolate cerca nuovo personale per Expo 2015

Lunedì 11 Maggio 2015 21:30 | Scritto da Redazione | 

[Cultura e Società](#)



Official Cacao and Chocolate Cluster Center Provider

Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori all'Expo Milano 2015 e, al fine di poter accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale.

Le candidature sono 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.

Candidarsi è semplice e veloce: 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.

Per informazioni: 075.5003848 - www.eurochocolate.com.

Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt - La notizia

Un percorso espositivo tra storia, gusto e sostenibilità

11 Maggio 2015



Rho-Però - Quarantamila visitatori in 9 giorni di Esposizione: è il risultato raggiunto da 'The Chocolate Factory' il padiglione proposto da Lindt Italia a Expo Milano 2015, posizionato a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato. Ilaria Cereda communication manager di Lindt Italia: 'Abbiamo deciso di partecipare ad Expo con tre obiettivi: innanzitutto raccontare il processo di produzione del cioccolato. In secondo luogo fare assaggiare il nostro cioccolato, e abbiamo portato una squadra di 11 maitres chocolatiers, che per 180 giorni faranno assaggiare i loro capolavori. Ultimo punto raccontare i progetti di sostenibilità del gruppo Lindt'. Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, 'The Chocolate Factory' racconta i segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta. Una piccola area è dedicata ai fondatori dell'azienda e alla prima 'conca', la speciale macchina inventata da Rodolphe Lindt nel 1879 che permette di realizzare il cioccolato fondente così come lo conosciamo oggi. Una sezione importante della Chocolate Factory è dedicata però al programma di sostenibilità della Lindt. 'Lindt dal 2008 ha iniziato un progetto che ci ha permesso di arrivare alla tracciabilità totale delle fave di cacao provvigionata dal Ghana. Fate conto che si tratta di risalire a ben 45mila agricoltori locali che conosciamo ad uno ad uno, e con i quali abbiamo sviluppato dei progetti produzione sostenibile e di sviluppo delle comunità locali. Ad oggi il 91 per cento del cacao utilizzato da Lindt è tracciato'.

A.a.a. cercasi ragazzi per cluster Cacao e cioccolato

Adnkronos |  1 |  Crea Alert | 21 ore fa

Scienza e Tecnologia - A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti ...

Leggi la notizia

 twitter

Ero stronza ora boh @DanieleBini di solito non mangio a quest'ora ma oggi la stanza profuma di merende buone al cioccolato :P

Organizzazioni: [distretti a.a.a](#)

Tags: [cioccolato ragazzi](#)



Expo 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato fa il pieno di visitatori

PrimaPaginaNews |  1 |  Crea Alert | 19 ore fa

Scienza e Tecnologia - Roma - 11 mag (Prima Pagina News) A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al ...

[Leggi la notizia](#)

 twitter

Giraudi RT @DolcesalatoITA: Oggi e domani, Giacomo Boidi - cioccolato & tradizione del Monferrato - si esibisce allo Stand Icam a Expo2015. [http://...](#)

Persone: [cioccolato cluster cacao](#)

Organizzazioni: [distretti expo](#)

Tags: [visitatori pieno](#)



Aaa cercasi ragazzi per cluster Cacao e cioccolato

3 👁, lunedì 11 maggio 2015



Milano



Foto: adnkronos.com

A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale. Le candidature sono 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 ...

tiscali:

11 Maggio 2015

Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt



[f Recommend](#) 0

[t Tweet](#) 0

[g+1](#) 0

[Commenta](#)

[Invia](#)

Informazioni sul video

Publicato il 11/05/15

Rho-Però (askanews) - Quarantamila visitatori in 9 giorni di Esposizione: è il risultato raggiunto da "The Chocolate Factory" il padiglione proposto da Lindt Italia a Expo Milano 2015, posizionato a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato. Ilaria Cereda communication manager di Lindt Italia: "Abbiamo deciso di partecipare ad Expo con tre obiettivi: innanzitutto raccontare il processo di produzione del cioccolato. In secondo luogo fare assaggiare il nostro cioccolato, e abbiamo portato una squadra di 11 maitres chocolatiers, che per 180 giorni faranno assaggiare i loro capolavori. Ultimo punto raccontare i progetti di sostenibilità del gruppo Lindt". Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, "The Chocolate Factory" racconta i segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta. Una piccola area è dedicata ai fondatori dell'azienda e alla prima "conca", la speciale macchina inventata da Rodolphe Lindt nel 1879 che permette di realizzare il cioccolato fondente così come lo conosciamo oggi. Una sezione importante della Chocolate Factory è dedicata però al programma di sostenibilità della Lindt. "Lindt dal 2008 ha iniziato un progetto che ci ha permesso di arrivare alla tracciabilità totale delle fave di cacao provvigionata dal Ghana. Fate conto che si tratta di risalire a ben 45mila agricoltori locali che conosciamo ad uno ad uno, e con i quali abbiamo sviluppato dei progetti produzione sostenibile e di sviluppo delle comunità locali. Ad oggi il 91 per cento del cacao utilizzato da Lindt è tracciato".

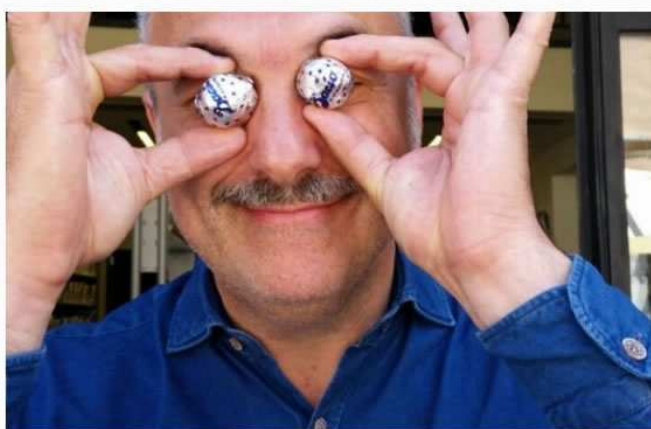
PERUGINA PER EXPO: GUARDUCCI “ONORATO DI FAR PARTE DEL PROGETTO”

11 maggio, 2015

8+1

Tweet 5

Like 1



«Ringrazio la Nestlé-Perugina per averci affidato l'incarico di progettazione, costruzione e gestione del proprio padiglione, una delle aree satelliti che ad Expo Milano 2015 sviluppa il tema del Cluster Cacao e Cioccolato».

Lo ha detto Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate a margine della conferenza stampa tenuta da Nestlé Italia che questa mattina, a Perugia, nella sede della Regione Umbria, ha presentato il progetto "Perugina per Expo 2015".

«Siamo orgogliosi – ha aggiunto Guarducci – di contribuire ad un progetto così importante, che può avere risvolti determinanti per il tessuto economico della nostra città, e contenti che i nostri prodotti Costruttori di Dolcesse facciano parte del fortunato format Perugina Chocostore, presente all'Esposizione Universale di Milano con uno spazio dedicato».

Nel progetto sono state coinvolte numerose aziende umbre fra le quali Isa, La Cost, Ecosuntek e Tagina. Il padiglione è stato impreziosito anche dagli arredi esterni di Myyour e dall'Ape brandizzata Baci, realizzata da Business On the Road.

Expo, boom di visite al padiglione di Cacao e cioccolato: cercasi giovani per gli stand

Per accogliere al meglio turisti di ogni età` provenienti da tutte le parti del mondo



Expo 2015 Milano

Ancora occasioni di lavoro per l'Expo di Milano. A poco piu` di dieci giorni dall'apertura il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età` provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato alla cioccolata, cerca ulteriore personale.

Le candidature sono 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.

Candidarsi è semplice e veloce: 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.

Expo2015 ed ExpoLab: Nutrire il Pianeta Partendo da Noi Stessi

di  **Grazia Di Maggio** | scritto il 12 maggio 2015

Condividi su    

L'**Università Cattolica** partecipa in modo attivo all'**Expo 2015** attivando "un ciclo di attività che prevedono il coinvolgimento delle diverse competenze presenti all'interno dell'Ateneo in collaborazione con centri di ricerca e istituzioni nazionali e internazionali che si occupano dei temi dell'esposizione".

Prende il nome di **ExpoLab** e prevede **una lunga serie di iniziative e di percorsi variegati**, multidisciplinari e assolutamente non scontati. Con le partnership e i rapporti qualificati che il prestigioso ateneo milanese ha consolidato nel corso degli anni, ad oggi ospiterà non soltanto tre installazioni di importanti artisti, esposte nelle gallerie più prestigiose ma allo stesso tempo, percorsi ad hoc per sensibilizzare studenti, cittadini e anche turisti su temi che purtroppo “sembrano” essere offuscati da altri elementi. Pertanto entriamo nel merito dell’iniziativa e vediamo come le tre opere d’arte affronteranno direttamente il tema centrale dell’Expo: *“Nutrire il pianeta, energia per la vita”*.

La prima installazione ad essere ospitata presso il cortile d’onore di Largo Gemelli, dal 13 maggio al 12 giugno, sarà la celeberrima **“In corpore”** di Giorgio Vicentini, esposta ai Magazzini del Sale di Venezia nel 2011. A seguire soltanto pochi giorni dopo l’atrio di Via Nirone 15 riceverà quel tocco di freschezza, storia e tradizione grazie all’installazione di Franca Ghitti **“Ultima Cena”**, dipinta nel 1963. E ad accogliere le prime nuvole, ansie e occhiaie tipiche di una sessione autunnale sarà invece Gino Cosentino con **“Sei sculture in pietra sul tema del nutrimento”** che dal 22 settembre al 22 ottobre saranno visibili a tutti: studenti, docenti e non.



Franca Ghitti “Ultima Cena”

Tuttavia ExpoLab non si ferma mica qui! Infatti ha attivato percorsi che non si possono non prendere in considerazione: con *ShareExpo* si cercherà di individuare proposte per la sperimentazione della **sharing economy** durante l'Expo. Dichiarano i responsabili che "l'obiettivo di ShareExpo è fornire uno stimolo progettuale e ottenere un adeguamento normativo e un superamento dei vincoli burocratici che impediscono l'effettiva attuazione dei servizi collaborativi nella città". Pertanto i beneficiari di questa iniziativa saranno sia i cittadini, che potranno usufruire di nuovi servizi, sia i visitatori e, non per ultime, le aziende che potranno rafforzare i loro nuovi modelli di business. Segue il progetto *Cluster "Cacao"* ovvero realizzazione di una mostra tematica che approfondirà i seguenti ambiti: storia, tecnologia, economia, e così via.

Inoltre per i più sensibili vi è una storia da brividi, quella della maratona del dottor **Francesco Magistrali** che soltanto con la sua bicicletta, eludendo qualsiasi mezzo a motore, ha iniziato un viaggio o "una missione" – come preferite –, di 10mila chilometri che terminerà soltanto tra un anno: dal Sud Africa fino alle onde impetuose dell'Oceano Atlantico. Tanto di cappello per la collaborazione con Esmeralda Expedition, iniziativa che colpisce e fa riflettere.

E per concludere la cultura partecipa e cerca di consolidare i temi trattati innescandoli tra i valori e gli obiettivi delle nuove generazioni, i cosiddetti "uomini di domani": E' il comune di Rho che con il progetto "**L'alfabeto delle acque con gli occhi dei bambini: storia, cultura e geografia dei territori**" si fa partecipe e mira a sensibilizzare i bambini delle scuole primarie sulle tematiche quali acqua, rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

Sorge spontanea qualche riflessione forse non del tutto lecita, però in seguito alle manifestazioni No Expo, ad una città presa d'assalto da fumogeni, urla, macchine bruciate e negozi distrutti, Cadorna e Sant'Ambrogio vittime indifese della forma più bassa di non curanza del genere umano, manifestazione di un regredire allo stato animale, è confortante pensare che ci sia chi ancora crede che nonostante tutto, si può essere pura *energia per la vita*. Trarre dei vantaggi. Per il pianeta. Per tutti. Insieme.

Con CNA Alimentare, Pasta Fanelli di Canepina tra i protagonisti del Cluster Cacao e Cioccolato a Expo

Piatto forte, le fettuccine al cacao made in Tuscia. Michele Fanelli: "Orgogliosi ed emozionati"

11 maggio 2015 - 15:55 | 0 Commenti | [Commenta l'articolo](#)



TRADE CON SAXO BANK
Dal 1992, leader nel trading online Scopri i vantag...



Michele Fanelli

La CNA prende l'Expo per la gola. Con il punto debole di tutti, il cibo degli dei: sua maestà il **cioccolato**. All'esposizione internazionale di Milano c'è un Cluster dedicato, dove ogni venerdì saranno protagonisti gli artigiani, con prodotti interpretati a base del tema principe. E il Lazio sarà rappresentato da **Pasta Fanelli**, impresa CNA di Canepina.

Il Cluster è uno spazio comune in cui i vari Paesi esprimono la propria interpretazione sui vari temi alimentari presenti a Expo. Il Cluster Cacao e Cioccolato, curato da Eurochocolate, ospiterà i visitatori di tutto il mondo in un percorso alla scoperta del cacao, presenti i Paesi produttori: Camerun, Costa D'avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Per l'intera durata dell'Expo, ci saranno laboratori, degustazioni, spettacoli e mostre a tema. In questo contesto, grazie a CNA Alimentare, che figura tra i partner del Cluster, andranno in scena alcune eccellenze dell'artigianato che hanno sposato il cioccolato.

Pasta Fanelli sarà l'unica impresa del Lazio nei venerdì CNA, con ben due eventi in cartellone: il **12 giugno** e il **7 agosto**. Tra i suoi prodotti di punta, ci sono, infatti, le **fettuccine al cacao**. "Organizzeremo uno show cooking - dice il giovane **Michele Fanelli** -. Siamo comunque studiando come presentarci al meglio. Siamo orgogliosi ed emozionati, per noi sarà un'esperienza nuova e una bellissima occasione per far conoscere ciò che sappiamo fare e promuovere la nostra terra. Siamo fiduciosi, ce la metteremo tutta".

Del resto, non mancano entusiasmo e coraggio a questa impresa, che, nata in omaggio all'antica tradizione del fieno canepinese, ha poi saputo valorizzare, scommettendo sulla qualità, i prodotti tipici del territorio in modo creativo. Con successo. Perché la pasta artigianale secca alle nocciole o alle castagne (o che utilizza tante altre materie prime, tutte rigorosamente selezionate) è oggi anche sugli scaffali di negozi e supermercati di alta gamma di Toronto.

A Expo, dunque, ogni venerdì ci saranno spazi per svelare segreti e tecniche dell'alta cioccolateria e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. "Come nel caso di Pasta Fanelli, che - spiega **Luigia Melaragni**, segretaria della CNA di Viterbo e Civitavecchia - è l'unica realtà del Lazio presentata in questo Cluster da CNA Alimentare. Ne andiamo fieri, certi che il nostro territorio avrà un ottimo testimonial".

Come afferma **Mirco Della Vecchia**, presidente nazionale di CNA Alimentare, maestro cioccolatiere, "nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano".

Lavoro: Expo cerca nuovo personale per il cioccolato

 Mi piace 3

 Tweet 4

 +1 0

 Share 2

Leggi anche [Expo 2015](#)

Cercasi personale per Expo 2015. O meglio, per il Cluster Cacao e Cioccolato, uno dei nove padiglioni dedicati non a singoli Paesi, ma a categorie alimentari.

PUBBLICITÀ

A soli dieci giorni dall'apertura dell'Esposizione Universale di Milano, il padiglione collettivo registra un numero di visitatori tale da aver bisogno di incrementare il proprio personale. Si cercano quindi hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte, che verranno impiegati presso gli street stand e gli spazi firmati dalle aziende cioccolatiere.

I requisiti richiesti sono ottima proprietà di linguaggio, padronanza perfetta di italiano e inglese, buona conoscenza del francese, propensione al contatto con il pubblico ed esperienza nel settore. Le

candidature vanno mandate all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com, indicando nell'oggetto 'Lavora con Noi ? Expo Milano 2015'. **O. D.**



Expo Cluster fettuccine al cacao made in Tuscia

All'Expo il cioccolato regna sovrano. All'esposizione internazionale di Milano è allestito un Cluster dedicato, dove ogni venerdì saranno protagonisti gli artigiani, con prodotti interpretati sulla base di un tema chiave. Il Lazio sarà rappresentato da Pasta Fanelli, azienda CNA di Canepina, sorta per omaggiare l'antica tradizione del fieno canepinese, che ha saputo valorizzare, scommettendo sulla qualità, sui prodotti tipici del territorio in modo creativo. Mietendo successo. Perché la pasta artigianale secca alle nocciole o alle castagne (e tante altre materie prime, tutte rigorosamente selezionate) è oggi anche sugli scaffali di negozi e supermercati di alta gamma di Toronto. Il Cluster è uno spazio comune in cui i vari Paesi esprimono la propria interpretazione sui vari temi alimentari presenti a Expo. Il Cluster Cacao e Cioccolato, curato da Eurochocolate, ospiterà i visitatori di tutto il mondo in un percorso alla scoperta del cacao, presenti i Paesi produttori: Camerun, Costa D'avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Per l'intera durata dell'Expo, ci saranno laboratori, degustazioni, spettacoli e mostre a tema. In questo contesto, grazie a CNA Alimentare, che figura tra i partner del Cluster, andranno in scena alcune eccellenze dell'artigianato che hanno sposato il cioccolato. Pasta Fanelli sarà la sola impresa del Lazio nei venerdì CNA, con ben due eventi in cartellone: il 12 giugno e il 7 agosto. Tra i suoi prodotti di punta, ci sono, infatti, le fettuccine al cacao. "Organizzeremo uno show cooking - dice il giovane Michele Fanelli -. Stiamo comunque studiando come presentarci al meglio. Siamo orgogliosi ed emozionati, per noi sarà un'esperienza nuova e una bellissima occasione per far conoscere ciò che sappiamo fare e promuovere la nostra terra. Siamo fiduciosi, ce la metteremo tutta". A Expo, dunque, ogni venerdì ci saranno spazi per svelare segreti e tecniche dell'alta cioccolateria e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. "Come nel caso di Pasta Fanelli, che - spiega Luigia Melaragni, segretaria della CNA di Viterbo e Civitavecchia - è l'unica realtà del Lazio presentata in questo Cluster da CNA Alimentare. Ne andiamo fieri, certi che il nostro territorio avrà un ottimo testimonial". Come afferma Mirco Della Vecchia, presidente nazionale di CNA Alimentare, maestro cioccolatiere, "nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano".

Cna - Nel Cluster dedicato al cacao il Lazio sarà rappresentato da Pasta Fanelli
- Il titolare: "Orgogliosi ed emozionati"

Le fettuccine al cacao di Canepina protagoniste all'Expo

Consiglia

Condividi

158

Tweet

1

g+1

0

in Share

Viterbo - La Cna prende l'Expo per la gola. Con il punto debole di tutti, il cibo degli dei: sua maestà il cioccolato. All'esposizione internazionale di Milano c'è un Cluster dedicato, dove ogni venerdì saranno protagonisti gli artigiani, con prodotti interpretati a base del tema principe. E il Lazio sarà rappresentato da Pasta Fanelli, impresa Cna di Canepina.

Il Cluster è uno spazio comune in cui i vari Paesi esprimono la propria interpretazione sui vari temi alimentari presenti a Expo. Il Cluster Cacao e Cioccolato, curato da Eurochocolate, ospiterà i visitatori di tutto il mondo in un percorso alla scoperta del cacao, presenti i Paesi produttori: Camerun, Costa



Michele Fanelli

D'avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe. Per l'intera durata dell'Expo, ci saranno laboratori, degustazioni, spettacoli e mostre a tema. In questo contesto, grazie a Cna Alimentare, che figura tra i partner del Cluster, andranno in scena alcune eccellenze dell'artigianato che hanno sposato il cioccolato.

Pasta Fanelli sarà l'unica impresa del Lazio nei venerdì Cna, con ben due eventi in cartellone: il 12 giugno e il 7 agosto. Tra i suoi prodotti di punta, ci sono, infatti, le fettuccine al cacao. "Organizzeremo uno show cooking - dice il giovane Michele Fanelli -. Stiamo comunque studiando come presentarci al meglio. Siamo orgogliosi ed emozionati, per noi sarà un'esperienza nuova e una bellissima occasione per far conoscere ciò che sappiamo fare e promuovere la nostra terra. Siamo fiduciosi, ce la metteremo tutta".

Del resto, non mancano entusiasmo e coraggio a questa impresa, che, nata in omaggio all'antica tradizione del fieno canepinese, ha poi saputo valorizzare, scommettendo sulla qualità, i prodotti tipici del territorio in modo creativo. Con successo. Perché la pasta artigianale secca alle nocciole o alle castagne (o che utilizza tante altre materie prime, tutte rigorosamente selezionate) è oggi anche sugli scaffali di negozi e supermercati di alta gamma di Toronto.

A Expo, dunque, ogni venerdì ci saranno spazi per svelare segreti e tecniche dell'alta cioccolateria e la sua integrazione con gli altri prodotti alimentari. "Come nel caso di Pasta Fanelli, che - spiega Luigia Melaragni, segretaria della Cna di Viterbo e Civitavecchia - è l'unica realtà del Lazio presentata in questo Cluster da Cna Alimentare. Ne andiamo fieri, certi che il nostro territorio avrà un ottimo testimonial".

Come afferma Mirco Della Vecchia, presidente nazionale di Cna Alimentare, maestro cioccolatiere, "nella catena alimentare il valore aggiunto sono gli artigiani, perché trasformano e nobilitano le materie prime. Un terreno dove noi italiani siamo campioni. Lo dimostreremo ancora una volta a Expo Milano".

Il Sale **24 ORE**
STREAM24

11 Maggio 2015

Expo, 40mila visitatori in 9 giorni a "Chocolate Factory" Lindt

11 Maggio 2015



DESCRIZIONE

Rho-Però (askanews) - Quarantamila visitatori in 9 giorni di Esposizione: è il risultato raggiunto da "The Chocolate Factory" il padiglione proposto da Lindt Italia a Expo Milano 2015, posizionato a fianco del Cluster del Cacao e del Cioccolato Italia. Cereda communication manager di Lindt Italia: "Abbiamo deciso di partecipare ad Expo con tre obiettivi: innanzitutto raccontare il processo di produzione del cioccolato. In secondo luogo fare assaggiare il nostro cioccolato, e abbiamo portato una squadra di 11 maîtres chocolatiers, che per 180 giorni faranno assaggiare i loro capolavori. Ultimo punto raccontare i progetti di sostenibilità del gruppo Lindt". Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, "The Chocolate Factory" racconta i segreti della produzione del cioccolato Lindt, dalla selezione delle fave di cacao fino alla tavoletta. Una piccola area è dedicata ai fondatori dell'azienda e alla prima "conca", la speciale macchina inventata da Rodolphe Lindt nel 1879 che permette di realizzare il cioccolato fondente così come lo conosciamo oggi. Una sezione importante della Chocolate Factory è dedicata però al programma di sostenibilità della Lindt. Lindt dal 2008 ha iniziato un progetto che ci ha permesso di arrivare alla tracciabilità totale delle fave di cacao provviste dal Ghana. Fate conto che si tratta di risalire a ben 45mila agricoltori locali che conosciamo ad uno ad uno, e con i quali abbiamo sviluppato dei progetti produzione sostenibile e di sviluppo delle comunità locali. Ad oggi il 91 per cento del cacao utilizzato da Lindt è tracciato".



11 Maggio 2015

IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO FA IL PIENO DI VISITATORI E CERCA ULTERIORE PERSONALE @expo2015



IL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO FA IL PIENO DI VISITATORI E CERCA ULTERIORE PERSONALE A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015 , il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo degli Dei, cerca ulteriore personale. Le candidature sono 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. [...]



The logo for YouFeedit, featuring the text "YouFeedit" in a blue, sans-serif font. The "You" is in a lighter blue, and "Feedit" is in a darker blue. The text is set against a light blue rectangular background.

11 Maggio 2015

Expo 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato fa il pieno di visitatori

A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il...

MILANO - IL CIOCCOLATO MODICANO SEMPRE PROTAGONISTA DI EXPO CON PIETRO CELESTRE, SALVATORE CICERO ED ELISA CORALLO



Pedriglieri, Cicero, Corallo e Fringuelli



Nel Cluster del Cacao e del Cioccolato, Modica continua ad essere protagonista

Tra storia, ricette e immagini è la città che incuriosisce i visitatori

Continua alacremenente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica.

Nell'area Teatro nel fine settimana, e all'inizio della nuova, sono continuate le dimostrazioni del come nasce il Cioccolato di Modica, affidato in questo caso alla perizia del giovane dolciere, Pietro Celestre, che ha intrattenuto i visitatori spiegando non solo la fattura ma anche la storia della prelibatezza dolciaria che continua a mietere successi di vendita atteso che suscita molta curiosità ed interesse rispetto agli altri prodotti presenti sul mercato.

Simpatica cerimonia quella che ha caratterizzato il passaggio del testimone tra gli scultori modicani presenti al distretto Modica.

Il martello e lo scalpello è passato dalle mani di Salvatore Cicero (che ha realizzato una scultura raffigurante una mano che tiene il pianeta) alla giovane scultrice Elisa Corallo che di buona lena ha iniziato a lavorare il blocco di cacao per un tema che si collega al "seme della vita".

Alla cerimonia hanno presenziato il dr. Rosario Pedriglieri della Cabina di Regia di Expo Milano 2015 costituitasi a Modica, i due scultori e l'ing. Bruno Fringuelli, direttore generale di Eurochocolate.

"Il distretto di Modica, commenta il sindaco Abbate, si caratterizza per avere ormai una sua organizzazione e un percorso quotidiano ben preciso e definito. L'attività non conosce pause ed è tutto orientato ad illustrare il nostro prodotto principe e soprattutto la nostra città che migliaia di visitatori possono ammirare in grandi foto e nei filmati prodotti da importanti autori e dove emergono le bellezze e la unicità del paesaggio e della nostra enogastronomia".

Sul palco del teatro del Cluster in altri momenti due giovani modicane, Ivana Vernuccio e Sandra Muriana spiegano, supportata da immagini, la storia del cioccolato di Modica determinando l'interesse di quanti sostano nello spazio utilmente dedicato agli eventi.

Eugenio Guarducci in un saluto inviato al Sindaco, Ignazio Abbate, così commenta la presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato di cui è gestore:

" Voglio portare il mio saluto all'intera Città di Modica, complimentandomi per la progettualità espressa e per come ha saputo interpretare la propria presenza all'Esposizione Universale di Milano.

Da parte nostra siamo lieti di poter registrare l'interesse dei visitatori per i prodotti modicani, che esprimono l'eccellenza, la passione e la storia che da sempre caratterizza la Vostra produzione artigianale di cioccolato di qualità.

Nel corso della prima settimana, ben 30.000 visitatori sono transitati nel Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, mentre 5.000 persone hanno partecipato alle attività che hanno visto protagonista il Cioccolato di Modica nel Teatro del Cluster.

Siamo certi che grazie a questa esperienza la notorietà del brand Modica saprà ampliare i propri orizzonti oltre i confini nazionali".



Milano Expo, porte aperte fino alle 24 La movida del sabato sera: video - foto

La proposta di Sala: spostare la chiusura di un'ora. Da risolvere la questione dell'ultima corsa del metrò. Nessuno dei Paesi obbligato ad accettare la proroga

12 Maggio 8:03 - Corriere della Sera - Paolo Foschini

[Mi piace](#) [Condividi](#) [0](#) [Tweet](#) [0](#) [E-Mail](#)

Ascolta Email

Le undici di sera, orario di chiusura dell'Expo, erano passate da un quarto d'ora e gli olandesi continuavano a metter su crepes. I gelatai del cluster cacao a riempire coni. I banchetti della Repubblica Ceca a spillare birra. Succedeva sabato. Ma non è che buttar fuori la gente nelle altre sere sia più facile. Così ieri il commissario dell'Expo, Giuseppe Sala, aprendo il primo vertice dei commissari dei Paesi partecipanti dal giorno del via ha buttato lì una proposta: spostare la chiusura a mezzanotte. L'idea deve ancora essere formalizzata ma pare sia solo questione di trovare la quadra sull'unico limite impossibile da ignorare: e cioè l'ultima corsa del metro per tornare a Milano, alle 00.

40 nei weekend e ancora prima nei feriali. «D'altra parte siamo un Paese latino — ha detto Sala ai commissari — ed è normale che soprattutto andando verso l'estate la gente resti fuori fino a tardi volentieri». Nessuno dei padiglioni sarà obbligato a prolungare il proprio orario, bar e ristoranti potranno scegliere cosa fare. Ma a giudicare dai commenti raccolti all'uscita del vertice la proposta piace.

Le riserve di alcuni tra i presenti, che ne avevano parlato a Sala in separata sede, riguardano piuttosto altri punti e uno su tutti: il senso di «isolamento» che padiglioni pur molto belli come quello dell'Oman e aree tematiche straordinarie come il Parco della Biodiversità, o la collina mediterranea, e lo stesso Children Park, continuano a patire a causa della loro posizione. Perché si trovano così laterali o talmente in fondo, rispetto alla grande rambla del decumano, che

nessuno ci arriva. E sì che da quella parte c'è l'entrata di Roserio, concepita come punto di accesso per tutti coloro che arrivano con le navette dal parcheggio di Arese. Peccato che, almeno finora, quel parcheggio sia vuoto e da Roserio entrino quattro gatti. Di qui l'ulteriore contromisura annunciata ai commissari da Sala, che prevede il dirottamento su Roserio di almeno una parte dei pullman (cioè scuole e gruppi) che finora invece alimentano la passerella Merlata: quella che scende direttamente sul cardo e verso l'Albero della Vita.
shadow carousel

Expo: protagonisti biscotti di Monreale e cioccolato Modica

di *Redazione* - 12 maggio 2015 - 11:41 🗨️ 0



Questa mattina protagonista della piazza del cluster Bio Mediterraneo sarà "Il viaggio di un chicco: dal grano ai prodotti da forno siciliani". L'azienda "Ai sapori di un tempo" illustra la storia, mostrerà come si prepara la pasta del tipico biscotto di Monreale, elemento della cucina normanna in Sicilia, e lo propone in degustazione. Seguirà uno show cooking con degustazione sul tema della cucina araba in Sicilia. Dalle 18 alle 19, al teatro del Cluster Cacao e cioccolato, il ciclo d'incontri "Chocoa: seeds of creativity" dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto

modicano del cioccolato. Si esibirà Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica.

A.a.a. cercasi ragazzi per cluster Cacao e cioccolato

12/05/2015 - 01:27 - A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il Cluster Cacao e Cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al Cibo ... (Adnkronos) - Sezione: [ECONOMIA](#) ([Leggi l'Articolo](#))

Milano Expo, porte aperte fino alle 24 La movida del sabato sera: [video](#) - [foto](#)

La proposta di Sala: spostare la chiusura di un'ora. Da risolvere la questione dell'ultima corsa del metrò. Nessuno dei Paesi obbligato ad accettare la proroga

di Paolo Foschini

Le undici di sera, orario di chiusura dell'Expo, erano passate da un quarto d'ora e gli olandesi continuavano a metter su crepes. I gelatai del cluster cacao a riempire coni. I banchetti della Repubblica Ceca a spillare birra. Succedeva sabato. Ma non è che buttar fuori la gente nelle altre sere sia più facile. Così ieri il commissario dell'Expo, Giuseppe Sala, aprendo il primo vertice dei commissari dei Paesi partecipanti dal giorno del via ha buttato lì una proposta: spostare la chiusura a mezzanotte. L'idea deve ancora essere formalizzata ma pare sia solo questione di trovare la quadra sull'unico limite impossibile da ignorare: e cioè l'ultima corsa del metro per tornare a Milano, alle 00.40 nei weekend e ancora prima nei feriali. «D'altra parte siamo un Paese latino — ha detto Sala ai commissari — ed è normale che soprattutto andando verso l'estate la gente resti fuori fino a tardi volentieri». Nessuno dei padiglioni sarà obbligato a prolungare il proprio orario, bar e ristoranti potranno scegliere cosa fare. Ma a giudicare dai commenti raccolti all'uscita del vertice la proposta piace.

▶ **Expo, la febbre del sabato sera**



10 MAGGIO 2015

LINK

<http://video.corriere.it/expo-febbre-sabato>

EMBED

EMAIL 

Le riserve di alcuni tra i presenti, che ne avevano parlato a Sala in separata sede, riguardano piuttosto altri punti e uno su tutti: il senso di «isolamento» che padiglioni pur molto belli come quello dell'Oman e aree tematiche straordinarie come il Parco della Biodiversità, o la collina mediterranea, e lo stesso Children Park, continuano a patire a causa della loro posizione. Perché si trovano così laterali o talmente in fondo, rispetto alla grande rambla del decumano, che nessuno ci arriva. E sì che da quella parte c'è l'entrata di Roserio, concepita come punto di accesso per tutti coloro che arrivano con le navette dal parcheggio di Arese. Peccato che, almeno finora, quel parcheggio sia vuoto e da Roserio entrino quattro gatti. Di qui l'ulteriore contromisura annunciata ai commissari da Sala, che prevede il dirottamento su Roserio di almeno una parte dei pullman (cioè scuole e gruppi) che finora invece alimentano la passerella Merlata: quella che scende direttamente sul cardo e verso l'Albero della Vita.



«Del resto — diceva ieri il ministro Maurizio Martina, commentando a sua volta la conclusione del vertice — era stata una precisa scelta strategica quella di favorire gli accessi all'Expo via metro e ferrovia». Che infatti convergono sull'entrata Triulza, esattamente opposta. «E il fatto che la maggior parte delle persone abbia seguito tale indicazione — ancora Martina — ha consentito finora di impedire l'esplosione del traffico intorno all'area». «Ma certamente interverremo con opportuni correttivi — è il punto di Sala — che comprenderanno anche una segnaletica migliore all'interno del sito. La soddisfazione di alcuni non può andare a discapito della delusione di altri: sarebbe un danno per tutti». L'altra rassicurazione che il commissario ha voluto ribadire riguarda le panchine, miraggio di chiunque sia anche solo alla seconda vasca sul decumano e magari dopo sei-sette code. Arriveranno presto, ha detto Sala.

Biscotti di Monreale e il cioccolato di Modica all'Expo

12 Maggio 2015

Show e degustazioni dei prodotti tipici



MONREALE. Questa mattina protagonista della piazza del cluster Bio Mediterraneo sarà «Il viaggio di un chicco: dal grano ai prodotti da forno siciliani». L'azienda «Ai sapori di un tempo» illustra la storia, mostrerà come si prepara la pasta del tipico biscotto di Monreale, elemento della cucina normanna in Sicilia, e lo propone in degustazione.

Seguirà uno show cooking con degustazione sul tema della cucina araba in Sicilia. Dalle 18 alle 19, al teatro del Cluster Cacao e cioccolato, il ciclo d'incontri «Chocoa: seeds of creativity» dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si esibirà Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica.



12 Maggio 2015

Expo 2015 al Centro Servizi Camerali Galeazzo Alessi, inaugurazione spazio il 14 maggio 2015 ore 12.00



Giovedì **14 maggio 2015 alle ore 12.00**, la Camera di Commercio di Perugia **inaugura** lo spazio **Unica, Umbria per Expo 2015** presso il Centro Servizi Camerali Galeazzo Alessi in via Mazzini a Perugia.

Un luogo in cui gli imprenditori umbri potranno partecipare ad eventi ed iniziative dedicate ai temi dell'Expo 2015.

La prestigiosa sede del Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi", attrezzato e funzionale spazio posto nel cuore storico della città, sarà messa a disposizione del territorio, delle istituzioni e degli imprenditori, a diverso titolo interessati all'**Esposizione Universale di Milano**, dalla **Camera di Commercio** di Perugia.

A partire **da maggio** e fino **al 31 ottobre** il "Galeazzo Alessi" rimarrà aperto per ospitare eventi e iniziative e potrà ospitare delegazioni interessate a incontrare imprenditori umbri.

Le porte aperte del centro "Galeazzo Alessi" rappresentano la vetrina delle eccellenze locali e la loro capacità di cogliere tutte le opportunità che l'esposizione mondiale potrà creare; ospiterà anche sportelli informativi per presentare il territorio e il tessuto imprenditoriale.

Alla cerimonia di inaugurazione che si terrà **giovedì 14 maggio 2015, alle ore 12**, presenzieranno il presidente della Camera di Commercio di Perugia **Giorgio Mencaroni** e il **Sindaco di Perugia Andrea Romizi**.

In collegamento con l'**Expo di Milano** interverranno **Eugenio Guarducci, Official Content Provider** del **Cluster del Cioccolato a Expo 2015**, **Paolo Verri, Direttore Contenuti Espositivi ed Eventi** del **Padiglione Italia**, **Filippo Ciantia, manager** del **Progetto Cluster a Expo 2015**.

Protagonisti all'Expo i biscotti di Monreale e il cioccolato di Modica

12 maggio 2015 11:21 |  Ilaria Calabrò

 **Mi piace**

69mila

 **Segui**

 **+1**

932









Questa mattina protagonista della piazza del cluster Bio Mediterraneo sarà "Il viaggio di un chicco: dal grano ai prodotti

da forno siciliani". L'azienda "Ai sapori di un tempo" illustra la storia, mostrerà come si prepara la pasta del tipico biscotto di Monreale, elemento della cucina normanna in Sicilia, e lo propone in degustazione. Seguirà uno show cooking con degustazione sul tema della cucina araba in Sicilia.

Dalle 18 alle 19, al teatro del Cluster Cacao e cioccolato, il ciclo d'incontri "Chocoa: seeds of creativity" dà spazio alle arti e alla creatività nel realizzare sculture in cioccolato di artisti del Distretto modicano del cioccolato. Si esibirà Elisa Corallo, studentessa del liceo artistico di Modica.



Expo 2015, Cluster cacao e cioccolato: tutto quello che c'è da sapere

Settimana scorsa vi abbiamo chiesto quale Cluster avreste voluto visitare per primo. La maggior parte di voi ci ha risposto Cacao e Cioccolato. Siamo andati a vedere con i nostri occhi com'è. Ed ecco cos'abbiamo scoperto.

I Cluster sono una delle novità di questa edizione dell'[Esposizione Universale](#). Per la prima volta infatti i Paesi non vengono raggruppati solo per criteri geografici ma per identità tematiche e filiere alimentari. La nostra prima visita ha riguardato il Cluster "Cacao e Cioccolato - Il cibo degli Dei". I Paesi partecipanti sono sei, al momento è possibile visitare Ghana e Costa d'Avorio. Ecco tutto quello che abbiamo scoperto.

Come si arriva? Siamo partiti dalla Stazione di Porta Garibaldi, dove transitano le linee Trenord S5, S6, S11 e S14. Il tragitto al sito di Rho Pero Expo dura circa 15 minuti. Il costo del biglietto per il polo fieristico è di 2,20€ a tratta (4,40€ A/R), la tariffa più economica se comparata al biglietto della metropolitana che costa 2,50€ (5€ A/R). Durante il tragitto abbiamo chiesto ai ragazzi di [@AskExpo](#) quale fosse l'ingresso più comodo per raggiungere il Cluster. Di seguito la loro risposta:



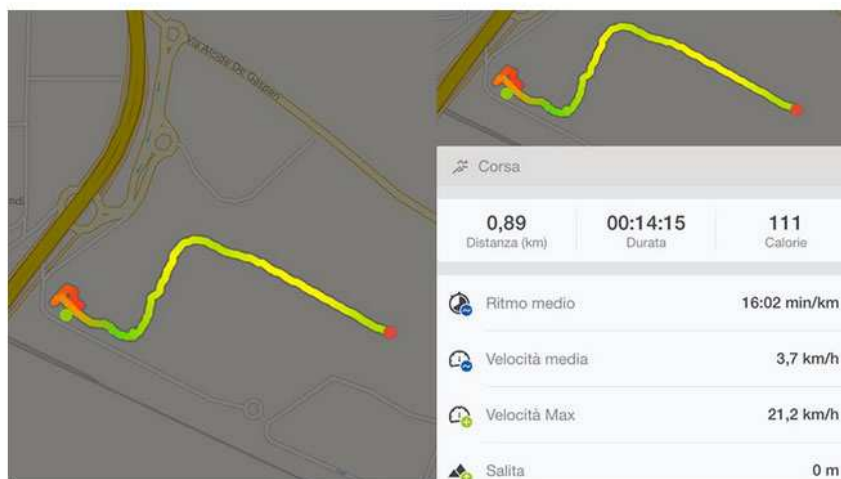
Stefano Perazzo @StefanoPerazzo · 21h

[@AskExpo](#) ciao devo visitare il cluster cacao e cioccolato. Qual è l'ingresso più comodo per raggiungere l'area? Grazie!



@StefanoPerazzo ti consigliamo l'ingresso di
Firenze.

Una volta arrivati a destinazione ci siamo incamminati alla volta del Cluster. Abbiamo quindi percorso circa 900 metri raggiungendo il nostro traguardo in 15 minuti.



Percorso



I panel situati all'interno dell'esposizione indicano il percorso più rapido per raggiungere un Padiglione

Come si presenta il Cluster? Cacao e Cioccolato è un allestimento caratterizzato da pali di diverse altezze e forme, metafora degli alberi sotto i quali cresce il cacao. All'esterno dello spazio sono presenti:

- un'area degustazione, dov'è possibile assaggiare e acquistare cioccolato di ogni genere e provenienza, ad un prezzo medio di 49 euro al kg;

- un'area relax;

- un'area eventi, dov'è possibile assistere ad alcune performance gastronomiche di diverso genere;

- un Italian District: market dov'è possibile acquistare cioccolato di provenienza italiana. I padiglioni appartenenti al Cluster sono invece spazi chiusi che identificano il Paese partecipante attraverso la bandiera dello stesso e il nome in facciata. A Cacao e Cioccolato partecipano: Camerun (prossima apertura), Costa d'Avorio, Cuba (prossima apertura), Gabon (prossima apertura), Ghana, Sao Tomé Principe (prossima apertura).



Costa d'Avorio. Il tema della partecipazione di questo Paese è "Nutrire in maniera sostenibile l'umanità a partire dal migliore Cacao della **Costa d'Avorio** e dagli altri prodotti agricoli". Il padiglione è simile a un museo virtuale all'interno del quale vengono presentate (lasciatevi illustrare dagli stessi rappresentanti lo sviluppo dello spazio) le diverse fasi di produzione del cacao: dalla coltivazione alla raccolta delle cabosse (vedi foto), contenenti il cacao stesso, fino alla trasformazione dell'alimento in prodotti come creme, bevande fredde e pasticceria. Del baccello - ci è stato spiegato - non si butta proprio nulla, anche la buccia viene infatti riutilizzata per la produzione di bevande gassate.



Padiglione Costa d'Avorio



Cabosse

Ghana. La partecipazione di questo Paese ha come tematica quella del "Cacao: la tua ricchezza, il tuo benessere e la tua eredità". Con il suo padiglione, Ghana vuole parlare della propria coltivazione del cacao, raccontandone i benefici più impensabili, come quelli sulla salute o sull'umore. Il suo shop è al momento inattivo, aprirà il giorno 17 di luglio. Abbiamo comunque avuto la possibilità di assaggiare qualcosina ed è stata un'esperienza davvero indimenticabile! Altamente consigliato.



Cosa si può mangiare all'interno del Cluster? Cioccolato di ogni genere (da quello al limone a quello ai fichi d'india, passando per i più grezzi o tradizionali) ad un costo medio di circa 4 euro all'etto. Gelati (cono piccolo 2,50€), waffle (4,50€) e cioccolato fuso (4€), oltre a quello eco-solidale, distribuito da **Otto Chocolates** per **Fairtrade Italia**, un'organizzazione internazionale che, attraverso il marchio di certificazione etica, assicura migliori condizioni di vita e lavoro per i produttori e i lavoratori dei Paesi in via di Sviluppo.

Cosa si trova nei paraggi? Dopo aver visitato il Cluster, potrete proseguire alla volta di Padiglioni raggiungibili in pochi minuti come Angola, Corea o Brasile (**altri padiglioni davvero interessanti da visitare**). Proprio il Brasile ci ha accolti per un pranzo: il ristorante proponeva menù fissi a circa 40 euro a persona, abbiamo quindi optato per il bar situato al pianterreno dello stesso padiglione, dove due panini alla picanha (davvero ottimi) e una birra locale sono costati 32 euro in totale.

Consigli: i pasti non sono sempre serviti non stop, se avete quindi la necessità di pranzare o cenare recatevi ai ristoranti tra le 12.00 e le 14.30 per il pranzo e tra le 19.00 e le 21.00 per la cena, quando sarete certi di trovare aperte le cucine. Pianificate in ogni caso i pasti con un po' di anticipo e organizzatevi per tempo, in questo modo eviterete di fare spiacevoli code o addirittura di non riuscire a mangiare.

Buona visita!

WeBitJob – le migliori offerte di lavoro della settimana

Web & Tech

News dal web

12 maggio 2015

di Domenico Palladino



Tra i settori con le migliori opportunità, ristorazione e turismo

Secondo appuntamento per la rubrica sulla offerte di lavoro, ecco le migliori 5 che abbiamo selezionato:

- 1) **Club Med** cerca un responsabile dei ristoranti all'interno dei propri villaggi, lavoro stagionale con incluso vitto e alloggio. [Candidature sul sito web dell'azienda](#)
- 2) **Cluster cacao e cioccolato ad Expo 2015**: si cercano hostess, steward, standisti, mascotte, cassieri e animatori da impiegare presso gli street stand. [Maggiori info in questo articolo su TTG](#)
- 3) **Amadeus** cerca un Territory Sales Executive a [Roma](#) con 5 anni di esperienza per le zone di Lazio, Abruzzo e Molise. [Candidature su Successfactors.eu](#)
- 4) **Talent tree consulting** cerca un project manager leisure & travel, posizione full time e a tempo indeterminato. [Candidature su LinkedIn](#)
- 5) **Emerald Collection** cerca un general manager, con esperienza nella gestione di hotel di lusso, per il proprio resort a Zanzibar. [I dettagli dell'offerta su JobinTourism](#)



1° Area Aziende Italiane

13 Maggio 2015

È ARRIVATA L'APP UFFICIALE DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

In tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster



Realizzata da IQUII, società specializzata nello sviluppo di strategie digitali e applicazioni mobile/wearable, l'App permette di consultare in tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster. Grazie ad una piattaforma social, sviluppata ad hoc, gli utenti possono postare e condividere foto, commenti e contenuti fra loro, oltre che su Facebook e Twitter. Possono, inoltre, ricevere notifiche su quello che accade nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

«Expo Milano 2015 è la prima Esposizione social di tutti i tempi. Per questo abbiamo voluto realizzare un'applicazione che, grazie ad un'interfaccia di agevole consultazione, permetta a turisti e visitatori di vivere il Cluster Cacao e Cioccolato sia in tempo reale che virtuale», afferma Fabio Lalli, Ceo IQUII.

L'App Cocoa and Chocolate Cluster è scaricabile gratuitamente per Android e iOS da Google Play (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iquii.cccexpo>) e App Store (<https://itunes.apple.com/us/app/cocoa-chocolate-cluster-expo/id989347428>).

Scaricala e parti con noi per un indimenticabile viaggio alla scoperta del Cibo degli Dei!
Ti aspettiamo!

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iquii.cccexpo>

Fonte: Ufficio Stampa Eurochocolate

I GIOCHI PER BAMBINI AD EXPO: DOVE TROVARLIMILANO EXPO 2015

ADMIN-13 MAGGIO 2015 SHARE ON: f t g+ p in



Abbiamo già illustrato alcune attività che possono seguire i **bambini** ad Expo, come la Parata di **Foody** o il **Children Park**, ma anche **Padiglioni** e **Cluster** possono essere occasioni di divertimento: ad esempio quello del cacao, del caffè e i più grandi saranno attirati sicuramente dal Padiglione del Brasile dove possono dondolarsi su una corda sospesa nel vuoto. Ci sono diversi giochi per bambini ad Expo: vediamo dove trovarli.

Il **Padiglione del Brasile**: iniziamo proprio da uno dei Padiglioni più amati da bambini, **ragazzi**, scolaresche e anche dai più grandi. Qui potranno arrampicarsi su una corda che porta ai piani superiori, dondolarsi sospesi da terra e saltare su una grande **rete** che è simbolo di unione, connessione e flessibilità. La rete racconta il percorso affrontato dalle tante etnie e popolazioni che, "intrecciandosi" tra loro, hanno costituito il Paese, rendendolo forte e prospero.

I bambini saltano sulla rete nel Padiglione del Brasile di Expo

Il **cluster del caffè**: Qui i bambini possono giocare a flipper, o meglio, grazie ad una sorta di giocare verticale dove ci sono palline di diversi colori, potranno imparare a distinguere quelle sbagliate da quelle giuste. E' un modo per insegnare ai più piccoli a distinguere i chicchi di caffè: adesso ci sono le macchine, ma prima si separavano a mano i chicchi maturi da quelli fermentati. Secondo gli intenditori, basta anche solo un chicco sbagliato per rovinare un buon caffè.

Il **cluster del cacao**: Solo a sentire la parola **cioccolato**, torniamo tutti un po' bambini! Qui i più piccoli potranno osservare un pasticcere mentre prepara i dolci, creare sculture di cioccolato e imparare, attraverso il gioco e con delle lezioni divertenti, a scoprire come il cacao diventa cioccolato, ovviamente in modo equo e solidale, senza sfruttare i lavoratori di Paesi come Uganda, Repubblica Domenicana o Perù, dove si coltiva la pianta più golosa al mondo.

Il **Padiglione Zero**: qui i bambini potranno meravigliarsi davanti ad uno zoo, dove ci sono sculture in scala uno a uno.

Area Kinder + Sport: qui bambini e ragazzi potranno divertirsi a praticare sport diversi in uno spazio al coperto e quindi fresco anche d'estate.

Padiglione del Kazakistan: qui, bambini e ragazzi, dopo aver indossato occhiali 3D, potranno assistere allo spettacolo d'animazione sul potere dell'energia solare, cioè 'Il teatro che si muove'.

Padiglione della Svizzera: per i bambini è prevista una caccia al tesoro a tema **cibo**.

Padiglione della Corea: qui c'è un robot che balla e insegna il valore dell'alimentazione e dell'equilibrio.

Sono tanti i Padiglioni che pensano a bambini e ragazzi, poi a **Cascina Triulza** c'è l'area picnic, il lungo Decumano può essere percorso con rollerblade o in monopattino e per i più piccoli, all'ingresso, noleggiano passeggini.

EXPO: nel Cluster del Cacao e del Cioccolato, Modica continua ad essere protagonistaMarcello Sarta **Attualità** 13 Maggio 2015

Continua alacremente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica. Nell'area Teatro nel fine settimana, e all'inizio della nuova, sono continuate le dimostrazioni del come nasce il Cioccolato di Modica, affidato in questo caso alla perizia del giovane dolciere, Pietro Celestre, che ha intrattenuto i visitatori spiegando non solo la fattura ma anche la storia della prelibatezza dolciaria che continua a mietere successi di vendita atteso che suscita molta curiosità ed interesse rispetto agli altri prodotti presenti sul mercato. Simpatica cerimonia quella che ha caratterizzato il passaggio del testimone tra gli scultori modicani presenti al distretto Modica. Il martello e lo scalpello è passato dalle mani di Salvatore Cicero (che ha realizzato una scultura raffigurante una mano che tiene il pianeta) alla giovane scultrice Elisa Corallo che di buona lena ha iniziato a lavorare il blocco di cacao per un tema che si collega al "seme della vita". Alla cerimonia hanno presenziato il dr. Rosario Pedriglieri della Cabina di Regia di Expo Milano 2015 costituitasi a Modica, i due scultori e l'ing. Bruno Fringuelli, direttore generale di Eurochocolate. "Il distretto di Modica, commenta il sindaco Abbate, si caratterizza per avere ormai una sua organizzazione e un percorso quotidiano ben preciso e definito. L'attività non conosce pause ed è tutto orientato ad illustrare il nostro prodotto principe e soprattutto la nostra città che migliaia di visitatori possono ammirare in grandi foto e nei filmati prodotti da importanti autori e dove emergono le bellezze e la unicità del paesaggio e della nostra enogastronomia". Sul palco del teatro del Cluster in altri momenti due giovani modicane, Ivana Vernuccio e Sandra Muriana spiegano, supportata da immagini, la storia del cioccolato di Modica determinando l'interesse di quanti sostano nello spazio utilmente dedicato agli eventi. Eugenio Guarducci in un saluto inviato al Sindaco, Ignazio Abbate, così commenta la presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato di cui è gestore: "Voglio portare il mio saluto all'intera Città di Modica, complimentandomi per la progettualità espressa e per come ha saputo interpretare la propria presenza all'Esposizione Universale di Milano. Da parte nostra siamo lieti di poter registrare l'interesse dei visitatori per i prodotti modicani, che esprimono l'eccellenza, la passione e la storia che da sempre caratterizza la Vostra produzione artigianale di cioccolato di qualità. Nel corso della prima settimana, ben 30.000 visitatori sono transitati nel Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, mentre 5.000 persone hanno partecipato alle attività che hanno visto protagonista il Cioccolato di Modica nel Teatro del Cluster. Siamo certi che grazie a questa esperienza la notorietà del brand Modica saprà ampliare i propri orizzonti oltre i confini nazionali".



13 Maggio 2015





UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

13 Maggio 2015

Il Collegio Marianum ospita "Il gusto delle parole", il volume EDUCatt del Laboratorio di Editoria

20 maggio 2015

Il Collegio Marianum **il 20 maggio alle 11.30** ospita la presentazione – seguita da una degustazione di vini e carni – del volume *Il gusto delle parole. Assaggi editoriali di romanzi contemporanei*, un'antologia di casi letterari legati al tema del cibo in occasione di Expo 2015.

Per l'occasione sarà allestito uno *show cooking* nel cortile del Collegio e alla presentazione seguirà un dialogo a cui parteciperanno il prof. Roberto Cicala – direttore della serie "Quaderni del Laboratorio di Editoria" di cui il volume fa parte – il critico gastronomico Valerio M. Visentin, celebre firma de "Il Corriere della Sera" e Andrea Kerbaker, illustre bibliofilo.

Questo è solo uno dei tanti appuntamenti che vedono protagonisti i ragazzi impegnati nel progetto, che saranno infatti presenti al Salone del Libro di Torino il prossimo **15 maggio** e eccezionalmente il **12 giugno**, ospiti al Cluster Cacao di Expo 2015.

Il gusto delle parole

Assaggi editoriali di romanzi contemporanei



Cluster cacao e cioccolato cerca personale per boom visitatori

mag 13, 2015  24  0

CONDIVIDI



MILANO – A poco più di dieci giorni dall'apertura di Expo Milano 2015, il cluster Cacao e cioccolato continua a fare il pieno di visitatori. Per questo, per accogliere al meglio turisti di ogni età provenienti da tutte le parti del mondo, il padiglione collettivo dedicato al cibo degli dei, cerca ulteriore personale.

Le candidature sono 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. Basta mandare un'email all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com, indicando in oggetto Lavora Con Noi – Expo Milano 2015 e allegando il proprio curriculum vitae.

Successo per il cioccolato di Modica ad Expo 2015

Inviato da desk4 il 13 Maggio, 2015 - 17:31



Continua alacremenente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica.

Nell'area Teatro nel fine settimana, e all'inizio della nuova, sono continuate le dimostrazioni sulla nascita del Cioccolato di Modica, affidato in questo caso alla perizia del giovane dolciere, Pietro Celestre, che ha intrattenuto i visitatori spiegando non solo la fattura ma anche la storia della prelibatezza dolciaria che continua a mietere successi di vendita atteso che suscita molta curiosità ed interesse rispetto agli altri prodotti presenti sul mercato. Simpatica cerimonia quella che ha caratterizzato il passaggio del testimone

tra gli scultori modicani presenti al distretto Modica.

Il martello e lo scalpello sono passati dalle mani di Salvatore Cicero (che ha realizzato una scultura raffigurante una mano che tiene il pianeta) alla giovane scultrice Elisa Corallo che di buona lena ha iniziato a lavorare il blocco di cacao per un tema che si collega al "seme della vita". Alla cerimonia hanno presenziato il dr. Rosario Pedriglieri della Cabina di Regia di Expo Milano 2015 costituitasi a Modica, i due scultori e l'ing. Bruno Fringuelli, direttore generale di Eurochocolate. "Il distretto di Modica, commenta il sindaco Abbate, si caratterizza per avere ormai una sua organizzazione e un percorso quotidiano ben preciso e definito. L'attività non conosce pause ed è tutto orientato ad illustrare il nostro prodotto principe e soprattutto la nostra città che migliaia di visitatori possono ammirare in grandi foto e nei filmati prodotti da importanti autori e dove emergono le bellezze e la unicità del paesaggio e della nostra enogastronomia". Sul palco del teatro del Cluster in altri momenti due giovani modicane, Ivana Vernuccio e Sandra Muriana spiegano, supportata da immagini, la storia del cioccolato di Modica determinando l'interesse di quanti sostano nello spazio utilmente dedicato agli eventi. Eugenio Guarducci in un saluto inviato al Sindaco, Ignazio Abbate, così commenta la presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato di cui è gestore:

"Voglio portare il mio saluto all'intera Città di Modica, complimentandomi per la progettualità espressa e per come ha saputo interpretare la propria presenza all'Esposizione Universale di Milano.

Da parte nostra siamo lieti di poter registrare l'interesse dei visitatori per i prodotti modicani, che esprimono l'eccellenza, la passione e la storia che da sempre caratterizza la Vostra produzione artigianale di cioccolato di qualità. Nel corso della prima settimana, ben 30.000 visitatori sono transitati nel Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, mentre 5.000 persone hanno partecipato alle attività che hanno visto protagonista il Cioccolato di Modica nel Teatro del Cluster.

Siamo certi che grazie a questa esperienza la notorietà del brand Modica saprà ampliare i propri orizzonti oltre i confini nazionali".

Expo, Modica continua ad essere protagonista nel Cluster del Cacao e del Cioccolato

13 maggio 2015 - 17:48 - di Redazione in Attualità, Ragusa con 0 Commenti



Continua alacremenente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica. Nell'area Teatro nel fine settimana, e all'inizio della nuova, sono continuate le dimostrazioni del come nasce il Cioccolato di Modica, affidato in questo caso alla perizia del giovane dolciere, Pietro Celestre, che ha intrattenuto i visitatori spiegando non solo la fattura ma anche la storia della prelibatezza dolciaria che continua a mietere successi di vendita atteso che suscita molta curiosità ed interesse rispetto agli altri prodotti presenti sul mercato. Simpatica cerimonia quella che ha caratterizzato il passaggio del testimone tra gli scultori modicani presenti al distretto Modica. Il martello e lo scalpello è passato dalle mani di Salvatore Cicero (che ha realizzato una scultura raffigurante una mano che tiene il pianeta) alla giovane scultrice Elisa Corallo che di buona lena ha iniziato a lavorare il blocco di cacao per un tema che si collega al "seme della vita". Alla cerimonia hanno presenziato il dr. Rosario Pedriglieri della Cabina di Regia di Expo Milano 2015 costituitasi a Modica, i due scultori e l'ing. Bruno Fringuelli, direttore generale di

Eurochocolate. “Il distretto di Modica, commenta il sindaco Abbate, si caratterizza per avere ormai una sua organizzazione e un percorso quotidiano ben preciso e definito. L'attività non conosce pause ed è tutto orientato ad illustrare il nostro prodotto principe e soprattutto la nostra città che migliaia di visitatori possono ammirare in grandi foto e nei filmati prodotti da importanti autori e dove emergono le bellezze e la unicità del paesaggio e della nostra enogastronomia”. Sul palco del teatro del Cluster in altri momenti due giovani modicane, Ivana Vernuccio e Sandra Muriana spiegano, supportata da immagini, la storia del cioccolato di Modica determinando l'interesse di quanti sostano nello spazio utilmente dedicato agli eventi. Eugenio Guarducci in un saluto inviato al Sindaco, Ignazio Abbate, così commenta la presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato di cui è gestore:

“Voglio portare il mio saluto all'intera Città di Modica, complimentandomi per la progettualità espressa e per come ha saputo interpretare la propria presenza all'Esposizione Universale di Milano.

Da parte nostra siamo lieti di poter registrare l'interesse dei visitatori per i prodotti modicani, che esprimono l'eccellenza, la passione e la storia che da sempre caratterizza la Vostra produzione artigianale di cioccolato di qualità.

Nel corso della prima settimana, ben 30.000 visitatori sono transitati nel Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, mentre 5.000 persone hanno partecipato alle attività che hanno visto protagonista il Cioccolato di Modica nel Teatro del Cluster.

Siamo certi che grazie a questa esperienza la notorietà del brand Modica saprà ampliare i propri orizzonti oltre i confini nazionali”.

Marco Sammito

Expo: il Cluster del cacao fa il pieno di visitatori, Eurochocolate ricerca altro personale per l'accoglienza



Il successo di pubblico è superiore alle aspettative per il Cluster del cacao e del cioccolato, il padiglione collettivo di Expo che riunisce i paesi produttori e le aziende del settore dolciario. Nei primi 10 giorni di apertura, infatti, il flusso dei visitatori è stato tale da spingere Eurochocolate, che gestisce lo spazio, a **lanciare una nuova ricerca di personale** per incrementare le forze esistenti.

Le candidature sono quindi aperte:

Eurochocolate ricerca hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte che operino nell'accoglienza dei visitatori non solo presso gli street stand, ma **anche presso gli spazi delle aziende cioccolatiere** 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 è sufficiente inviare un'email all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com, indicando in oggetto *Lavora Con Noi – Expo Milano 2015* e allegando il proprio curriculum vitae.



13 Maggio 2015

Il Ghana a Expo 2015: occasione per rafforzare i rapporti con l'Italia e non solo

In occasione del lancio di Expo 2015 ad Accra, il ministro del commercio e dell'industria del Ghana, **Ekwow Spio-Garbrah**, ha osservato che l'Italia rappresenta il 18esimo principale fornitore della sua nazione, con l'1,2% dell'import del Paese per un valore di 257 milioni di dollari (dati 2012). Inoltre, l'Italia è la seconda maggiore destinazione per l'export ganese: tre anni fa si registrava una quota del 12,4% e un valore di 976 milioni di dollari.

Spio-Garbrah è fiducioso che l'Expo rafforzi i legami politici e socio-economici già esistenti con l'Italia, così come con gli altri paesi partecipanti.

Sul tema "*Nutrire il Pianeta, Energia e Vita*", l'Expo di Milano mira a trattare il complesso tema universale dell'alimentazione da un punto di vista ambientale, storico, culturale, antropologico, medico, tecnico, scientifico ed economico.

Uno degli elementi più innovativi dell'Esposizione è rappresentato dai Cluster, organizzati in sei specifiche filiere alimentari: Riso - Abbondanza e sicurezza, Caffè - L'energia delle idee, Cacao - Il cibo degli Dei, Cereali e tuberi - Vecchie e nuove colture, Frutta e legumi, Il mondo delle Spezie (**cfr. FreshPlaza del 05/06/2014**).

Situato all'interno del Cluster del Cacao, con il suo Padiglione il Ghana vuole condividere la propria visione di una coltivazione sostenibile del prodotto, che è cominciata come una piccola attività a livello familiare per poi crescere e trasformarsi in un'attività commerciale sostenibile che crea ricchezza e occupazione lungo tutta la filiera, dal campo al consumatore. La nazione garantisce il 20% del miglior cacao all'industria cioccolatiera e delle confezioni dolciarie a livello globale.

La fabbrica del cioccolato Lindt a Expo

Expo 2015 | Industria | News | mag 13, 2015

0 50



Manca solo Willy Wonka, ma il padiglione di Lindt Italia a Expo ha già attirato nella prima settimana di Expo oltre 35 mila visitatori. Situato da fianco al cluster del cacao e del caffè The Chocolate Factory ha l'obiettivo di diffondere la cultura del cioccolato di qualità secondo la tradizione che anima l'azienda fin dal 1845, producendolo nel rispetto dei più elevati principi etici e di sostenibilità, dall'approvvigionamento del cacao alla produzione, fino al consumo.

L'esterno del padiglione



Il team di *Maîtres Chocolatiers* ha già realizzato live 5.500 praline decorate secondo la tradizione della maison, 13.000 tavolette con ingredienti a vista e 15.000 boules Lindor (quelle dell'irresistibile scioglievolezza).

Progettata e costruita in collaborazione con Eurochocolate, la "The Chocolate Factory" Lindt si apre 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.

Expo, Nel Cluster del Cacao e del Cioccolato Modica continua ad essere protagonista

— 13 maggio 2015 |  |

 **Mi piace** Piace a 8 persone.

Tra storia, ricette e immagini è la città che incuriosisce i visitatori



Continua alacremenente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica. Nell'area Teatro nel fine settimana, e all'inizio della nuova, sono continuate le dimostrazioni del come nasce il Cioccolato di Modica, affidato in questo caso alla perizia del giovane dolciere, Pietro Celestre, che ha intrattenuto i visitatori spiegando non solo la fattura ma anche la storia della prelibatezza dolciaria che continua a mietere successi di vendita atteso che suscita molta curiosità ed interesse rispetto agli altri prodotti presenti sul mercato.

Simpatica cerimonia quella che ha caratterizzato il passaggio del testimone tra gli scultori modicani presenti al distretto Modica. Il martello e lo scalpello è passato dalle mani di Salvatore Cicero (che ha realizzato una scultura raffigurante una mano che tiene il pianeta) alla giovane scultrice Elisa Corallo che di buona lena ha iniziato a lavorare il blocco di cacao per un tema che si collega al "seme della vita". Alla cerimonia hanno presenziato il dr. Rosario Pedriglieri della Cabina di Regia di Expo Milano 2015 costituitasi a Modica, i due scultori e l'ing. Bruno Fringuelli, direttore generale di Eurochocolate. "Il distretto di Modica, commenta il sindaco Abbate, si caratterizza per avere ormai una sua organizzazione e un percorso quotidiano ben preciso e definito. L'attività non conosce pause ed è tutto orientato ad illustrare il nostro prodotto principe e soprattutto la nostra città che migliaia di visitatori possono ammirare in grandi foto e nei filmati prodotti da importanti autori e dove emergono le bellezze e la unicità del paesaggio e della nostra enogastronomia".

Sul palco del teatro del Cluster in altri momenti due giovani modicane, Ivana Vernuccio e Sandra Muriana spiegano, supportata da immagini, la storia del cioccolato di Modica determinando l'interesse di quanti sostano nello spazio utilmente dedicato agli eventi. Eugenio Guarducci in un saluto inviato al Sindaco, Ignazio Abbate, così commenta la presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato di cui è gestore: "Voglio portare il mio saluto all'intera Città di Modica, complimentandomi per la progettualità espressa e per come ha saputo interpretare la propria presenza all'Esposizione Universale di Milano. Da parte nostra siamo lieti di poter registrare l'interesse dei visitatori per i prodotti modicani, che esprimono l'eccellenza, la passione e la storia che da sempre caratterizza la Vostra produzione artigianale di cioccolato di qualità. Nel corso della prima settimana, ben 30.000 visitatori sono transitati nel Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, mentre 5.000 persone hanno partecipato alle attività che hanno visto protagonista il Cioccolato di Modica nel Teatro del Cluster. Siamo certi che grazie a questa esperienza la notorietà del brand Modica saprà ampliare i propri orizzonti oltre i confini nazionali".

The logo for 'LIBERO' features a stylized blue bird-like icon above the word 'LIBERO' in a bold, orange, sans-serif font.

13 Maggio 2015

Expo, Nel Cluster del Cacao e del Cioccolato Modica continua ad essere protagonista

La Gazzetta Ragusana |  1 | 16 ore fa

Tra storia, ricette e immagini è la città che incuriosisce i visitatori. Continua alacremente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica. Nell'area Teatro nel ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: nel cluster expo milano 2015

Organizzazioni: cioccolato cacao

Prodotti: eurochocolate

Luoghi: modica milano

Tags: visitatori storia



The logo for 'LIBERO' features a stylized blue bird-like icon above the word 'LIBERO' in a bold, orange, sans-serif font.

13 Maggio 2015

Cluster del Cacao e Cioccolato all'Expo, online la nuova App per smartphone

PerugiaOnline |  1 | 21 ore fa

Perugia. È arrivata l'App evento ufficiale del Cluster cacao e cioccolato. Realizzata da 'Iquii', società specializzata nello sviluppo di strategie digitali e applicazioni mobile/wearable, l'App ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [iquii fabio lalli](#)

Organizzazioni: [expo teatro](#)

Prodotti: [app ios](#)

Tags: [cluster](#) [consultazione](#)



The logo for 'LIBERO' features a stylized blue bird-like icon above the word 'LIBERO' in a bold, orange, sans-serif font.

13 Maggio 2015

Nel Cluster del Cacao e del Cioccolato, Modica continua ad essere protagonista. Tra storia, ricette e immagini è la città che incuriosisce i ...

Radio Rtm  1 | 20 ore fa

Continua alacremenente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica. Nell'area Teatro nel fine settimana, e all'inizio della nuova, sono continuate le dimostrazioni

...

[Leggi la notizia](#)

Persone: elisa corallo rosario pedriglieri

Organizzazioni: cioccolato cluster

Prodotti: eurochocolate

Luoghi: modica milano

Tags: visitatori storia



È ARRIVATA L'APP UFFICIALE DEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

**In tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del
Cluster**



Realizzata da IQUII, società specializzata nello sviluppo di strategie digitali e applicazioni mobile/wearable, l'App permette di consultare in tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster. Grazie ad una piattaforma social, sviluppata ad hoc, gli utenti possono postare e condividere foto, commenti e contenuti fra loro, oltre che su Facebook e Twitter. Possono, inoltre, ricevere notifiche su quello che accade nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

«Expo Milano 2015 è la prima Esposizione social di tutti i tempi. Per questo abbiamo voluto realizzare un'applicazione che, grazie ad un'interfaccia di agevole consultazione, permetta a turisti e visitatori di vivere il Cluster Cacao e Cioccolato sia in tempo reale che virtuale», afferma Fabio Lalli, Ceo IQUII.

L'App Cocoa and Chocolate Cluster è scaricabile gratuitamente per Android e iOS da Google Play Store (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iqiii.cccexpo>) e App Store (<https://itunes.apple.com/us/app/cocoa-chocolate-cluster-expo/id989347428>).

Scaricala e parti con noi per un indimenticabile viaggio alla scoperta del Cibo degli Dei!
Ti aspettiamo!

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iqiii.cccexpo>

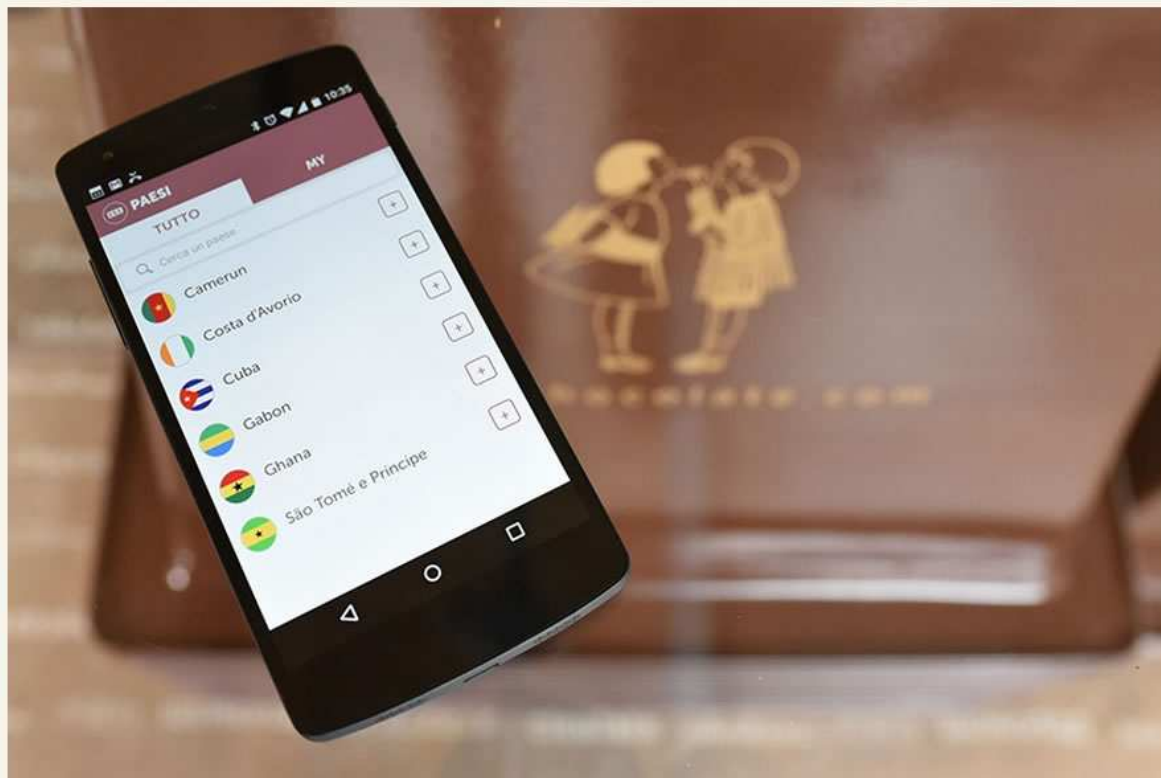
Fonte: Ufficio Stampa Eurochocolate



13 Maggio 2015

È arrivata l'App Evento Ufficiale del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano

Mercoledì, 13 Maggio 2015 00:00



Realizzata da IQUII, società specializzata nello sviluppo di strategie digitali e applicazioni mobile/wearable, la nuova App del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano permette di consultare in tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster. Grazie ad una piattaforma social, sviluppata ad hoc, gli utenti possono postare e condividere foto, commenti e contenuti fra loro, oltre che su Facebook e Twitter. Possono, inoltre, ricevere notifiche su quello che accade nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

"Expo Milano 2015 è la prima Esposizione social di tutti i tempi. Per questo abbiamo voluto realizzare un'applicazione che, grazie ad un'interfaccia di agevole consultazione, permetta a turisti e visitatori di vivere il Cluster Cacao e Cioccolato sia in tempo reale che virtuale", afferma Fabio Lalli, Ceo IQUII.

L'App Cocoa and Chocolate Cluster è scaricabile gratuitamente per Android e iOS da Google Play (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iqiii.cccexpo>) e App Store (<https://itunes.apple.com/us/app/cocoa-chocolate-cluster-expo/id989347428>).

Cluster del Cacao e Cioccolato all'Expo, online la nuova App per smartphone

di Redazione Perugia Online - 13 maggio 2015

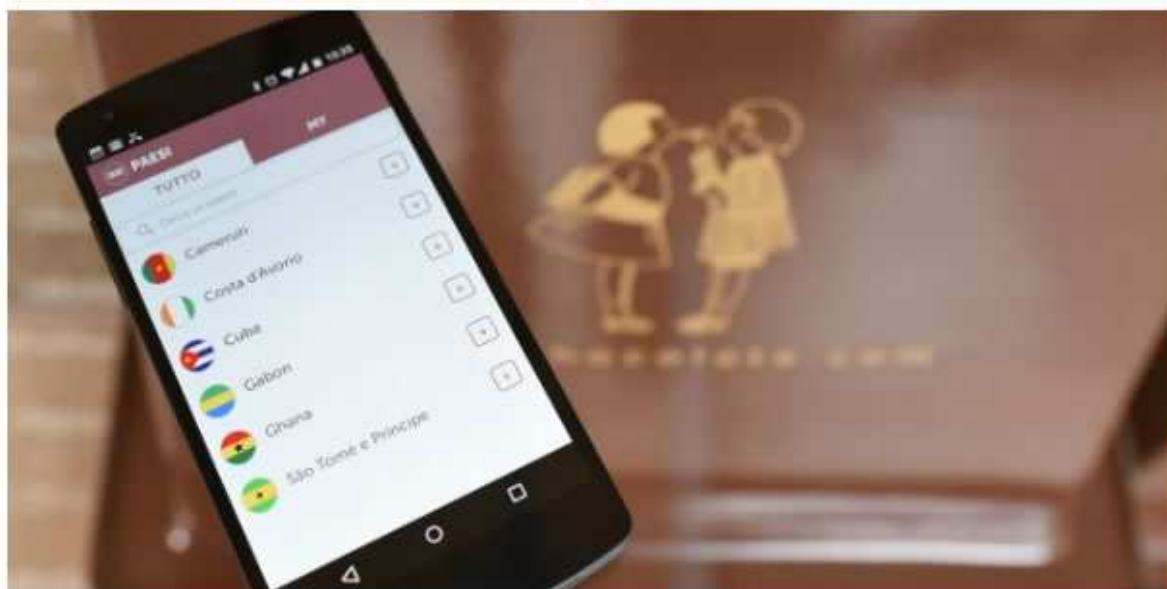
L'applicazione permette di consultare in tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster. Gli utenti possono postare e condividere foto,



FACEBOOK



TWITTER



PERUGIA. È arrivata l'App - evento ufficiale del Cluster cacao e cioccolato. Realizzata da "Iquii", società specializzata nello sviluppo di strategie digitali e applicazioni mobile/wearable, l'App permette di consultare in tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster. Grazie ad una piattaforma social, sviluppata ad hoc, gli utenti possono postare e condividere foto, commenti e contenuti fra loro, oltre che su Facebook e Twitter.

Possono, inoltre, ricevere notifiche su quello che accade nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider. "Expo Milano 2015 è la prima Esposizione social di tutti i tempi. Per questo abbiamo voluto realizzare un'applicazione che, grazie ad un'interfaccia di agevole consultazione, permetta a turisti e visitatori di vivere il Cluster Cacao e Cioccolato sia in tempo reale che virtuale" afferma Fabio Lalli, Ceo "Iquii".

L'App Cocoa and Chocolate Cluster è scaricabile gratuitamente per Android e iOS da Google Play (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iquii.cccexpo>) e App Store (<https://itunes.apple.com/us/app/cocoa-chocolate-cluster-expo/id989347428>).

Nel Cluster del Cacao e del Cioccolato, Modica continua ad essere protagonista. Tra storia, ricette e immagini è la città che incuriosisce i visitatori

🕒 13 maggio 2015 ore 14:55 Fonte: redazione - 163 letture 📰 [Attualità](#) 🗣️ [Nessun commento](#)



Continua alacremente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica. Nell'area Teatro nel fine settimana, e all'inizio della nuova, sono continuate le dimostrazioni del come nasce il Cioccolato di Modica, affidato in questo caso alla perizia del giovane dolciere, Pietro Celestre, che ha intrattenuto i visitatori spiegando non solo la fattura ma anche la storia della prelibatezza dolciaria che continua a mietere successi di vendita atteso che suscita molta curiosità ed interesse rispetto agli altri prodotti presenti sul mercato.

Simpatica cerimonia quella che ha caratterizzato il passaggio del testimone tra gli scultori modicani presenti al distretto Modica.

Il martello e lo scalpello è passato dalle mani di Salvatore Cicero (che ha realizzato una scultura raffigurante una mano che tiene il pianeta) alla giovane scultrice Elisa Corallo che di buona lena ha iniziato a lavorare il blocco di cacao per un tema che si collega al "seme della vita".

Alla cerimonia hanno presenziato Rosario Pedriglieri della Cabina di Regia di Expo Milano 2015 costituitasi a Modica, i due scultori e l'ing. Bruno Fringuelli, direttore generale di Eurochocolate.

Sul palco del teatro del Cluster in altri momenti due giovani modicane, Ivana Vernuccio e Sandra Muriana spiegano, supportata da immagini, la storia del cioccolato di Modica determinando l'interesse di quanti sostano nello spazio utilmente dedicato agli eventi.

Eugenio Guarducci in un saluto inviato al Sindaco, Ignazio Abbate, così commenta la presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato di cui è gestore:

" Voglio portare il mio saluto all'intera Città di Modica, complimentandomi per la progettualità espressa e per come ha saputo interpretare la propria presenza all'Esposizione Universale di Milano. Da parte nostra siamo lieti di poter registrare l'interesse dei visitatori per i prodotti modicani, che esprimono l'eccellenza, la passione e la storia che da sempre caratterizza la Vostra produzione artigianale di cioccolato di qualità.

Nel corso della prima settimana, ben 30.000 visitatori sono transitati nel Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, mentre 5.000 persone hanno partecipato alle attività che hanno visto protagonista il Cioccolato di Modica nel Teatro del Cluster.

Siamo certi che grazie a questa esperienza la notorietà del brand Modica saprà ampliare i propri orizzonti oltre i confini nazionali".

#Expo2015 il Cluster del cacao fa il pieno di visitatori, Eurochocolate ricerca altro personale per l'accoglienza

↳ Scoop.it!

From www.eventreport.it - Today, 8:50 AM

"Il successo di pubblico è superiore alle aspettative per il Cluster del cacao e del ..."

#Ragusa. Il cioccolato di Modica conquista l'Expo

13 MAGGIO 2015 DA GIUSEPPE MARINO — LASCIA UN COMMENTO

👁️ Letto 100 volte



[Mi piace](#) [Tweet](#) [g+1](#) [Condividi](#)

Riscuote successo all'Esposizione Universale di Milano il **Cioccolato di Modica**. Lezioni, assaggi e dimostrazioni degli scultori. A poco più di dieci giorni dall'apertura di **Expo Milano 2015**, il **Cluster Cacao e Cioccolato** continua a fare il pieno di visitatori.

Nel corso della prima settimana, ben **30mila visitatori** sono transitati nel **Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato**, mentre 5 mila persone hanno partecipato alle attività che hanno visto protagonista il **Cioccolato di Modica nel Teatro del Cluster**.



Il dolciere Pietro Celestre

"Il distretto si caratterizza per avere ormai una sua organizzazione e un percorso quotidiano ben preciso e definito. L'attività non conosce pause ed è tutto orientato ad illustrare il nostro prodotto principe e soprattutto la nostra città che migliaia di visitatori possono ammirare in grandi foto e nei filmati prodotti da importanti autori e dove emergono le bellezze e la unicità del paesaggio e della nostra enogastronomia" – **ha detto il sindaco di Modica Ignazio Abbate**.

Nell'**area Teatro** il giovane dolciere **Pietro Celestre** ha intrattenuto negli ultimi giorni i visitatori spiegando il cioccolato di Modica. Non solo la fattura ma anche la storia della prelibatezza dolciaria che continua a mietere successi di vendita.



La scultrice Elisa Corallo

Nell'area teatro, c'è stato spazio anche per gli scultori. **Salvatore Cicero** ha realizzato una scultura raffigurante una mano che tiene il pianeta, mentre la giovane scultrice **Elisa Corallo** che ha iniziato a lavorare il blocco di cacao per un tema che si collega al **seme della vita**.

Sul palco del teatro del Cluster due giovani modicane, **Ivana Vernuccio e Sandra Muriana** hanno spiegato la storia del cioccolato di Modica determinando

l'interesse di quanti sostano nello spazio utilmente dedicato agli eventi.

"Voglio portare il mio saluto all'intera Città di Modica, complimentandomi per la progettualità espressa e per come ha saputo interpretare la propria presenza all'Esposizione Universale di Milano – ha detto il presidente di **eurochocolate** Eugenio Guarducci commentando la presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato di cui è gestore.

Da parte nostra siamo lieti di poter registrare l'interesse dei visitatori per i prodotti modicani, che esprimono l'eccellenza, la passione e la storia che da sempre caratterizza la Vostra produzione artigianale di cioccolato di qualità".



Smeg e il cioccolato a Expo 2015

14 maggio 2015



Presso il Cluster Cacao e Cioccolato di Expo, ogni venerdì Smeg con i suoi elettrodomestici supporterà il maestro cioccolatiere Mirco Dalla Vecchia

Smeg è presente a Expo Milano 2015, all'interno del **Cluster del Cacao e del Cioccolato**, supportando il maestro cioccolatiere [Mirco Della Vecchia](#) che utilizza gli elettrodomestici **Smeg**, professionali e domestici, scelti sia per questa occasione sia per attrezzare le aule dell'Accademia Maestri Cioccolatieri Italiani da lui fondata nel cuore delle Dolomiti.

Presso il Cluster di Expo, oltre ai **forni** a convezione e a un lievitatore professionali, si potranno vedere in azione due impastatrici della **Linea Anni '50**, con cui verranno lavorate le materie prime destinate a diventare capolavori per gli occhi e per il palato. Gestì artistici compiuti col rigore del professionismo che mettono in luce le elevate capacità prestazionali dell'impastatrice **SMF01**, in grado di passare dalle comuni cucine di casa alle mani di utilizzatori estremamente esperti ed esigenti, come quelle del vincitore delle Olimpiadi della pasticceria e di vari Guinness dei primati.

In quest'occasione l'iconico **frigorifero FAB** sarà presente nella **versione chocolate**, completando la golosa scenografia. L'appuntamento con Smeg e l'arte cioccolatiera è **ogni venerdì**, presso il Cluster Cacao e Cioccolato di Expo Milano 2015.



14 Maggio 2015

14/05/2015 - Cluster Cacao e Cioccolato: l'app



L'App del Cluster Cacao e Cioccolato, realizzata da IQUII, società specializzata nello sviluppo di strategie digitali e applicazioni *mobile/wearable*, permette di consultare in tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster. Grazie ad una piattaforma *social*, sviluppata *ad hoc*, gli utenti possono postare e condividere foto, commenti e contenuti fra loro, oltre che su *Facebook* e *Twitter*.

Possono, inoltre, ricevere notifiche su quello che accade nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

Expo Milano 2015 è la prima Esposizione social di tutti i tempi. - afferma Fabio Lalli, Ceo IQUII - Per questo abbiamo voluto realizzare una applicazione che, grazie ad un interfaccia di agevole consultazione, permetta a turisti e visitatori di vivere il Cluster Cacao e Cioccolato sia in tempo reale che virtuale,

L'App Cocoa and Chocolate Cluster è scaricabile gratuitamente per Android e iOS da Google Play (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iqiii.cccexpo>) e App Store (<https://itunes.apple.com/us/app/cocoa-chocolate-cluster-expo/id989347428>).

Grandi Elettrodomestici, Ped & Clima



14 maggio 2015

10:11

Elettrodomestici Smeg protagonisti al cluster cacao di Expo

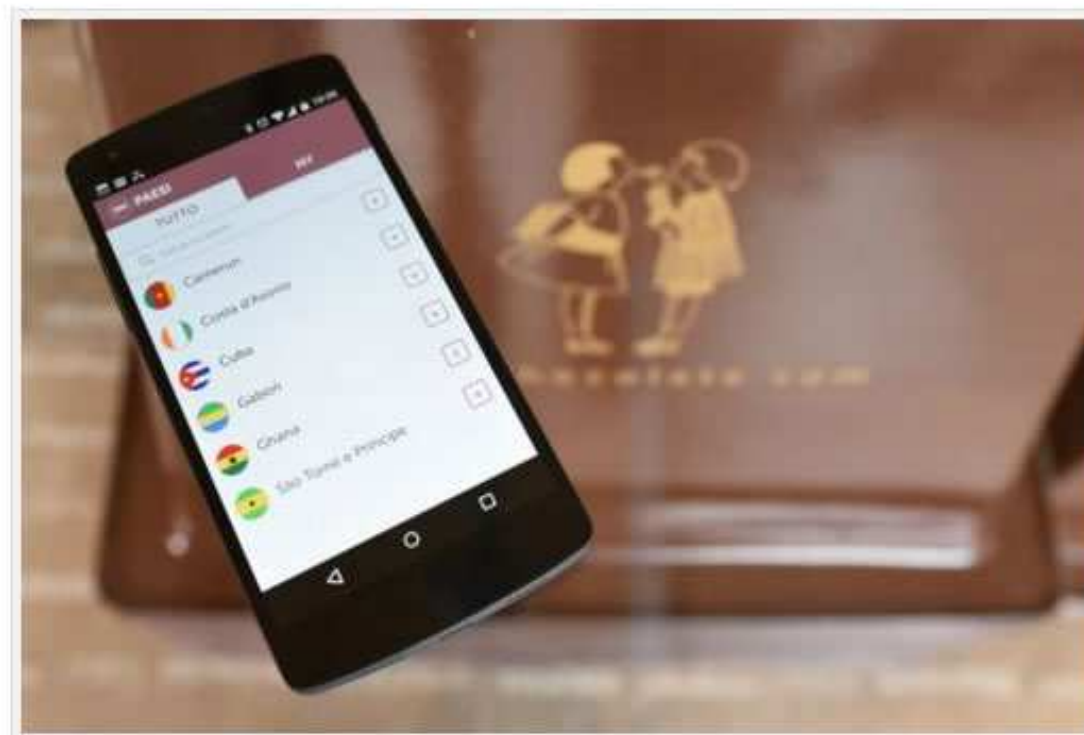
Milano – Elettrodomestici Smeg protagonisti ad Expo 2015, in particolare al cluster del Cacao e del Cioccolato, insieme al maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia, fondatore dell'Accademia Maestri Cioccolatieri Italiani nel cuore delle Dolomiti. Presso il cluster di Expo, oltre ai forni a convezione ed un lievitatore professionali, si potranno vedere in azione due impastatrici della Linea Anni '50, con cui verranno lavorate le materie prime destinate a diventare capolavori per gli occhi e per il palato. Decisamente in tema, anche l'iconico frigorifero FAB nella versione chocolate che completerà la scenografia alludendo al cioccolato con le sue cromie. L'appuntamento è fissato ogni venerdì, presso il cluster Cacao e Cioccolato di Expo.

È arrivata l'App Evento Ufficiale del Cluster Cacao e Cioccolato!

BY ITALY FOOD 24 – 14 MAGGIO 2015

POSTED IN: EXPO 2015

Realizzata da IQUII, società specializzata nello sviluppo di strategie digitali e applicazioni mobile/wearable, l'App permette di consultare in tempo reale il palinsesto aggiornato del Teatro del Cluster.



Grazie ad una piattaforma social, sviluppata ad hoc, gli utenti possono postare e condividere foto, commenti e contenuti fra loro, oltre che su Facebook e Twitter. Possono, inoltre, ricevere notifiche su quello che accade nel Cluster Cacao e Cioccolato, di cui Eurochocolate è Official Content Provider.

«Expo Milano 2015 è la prima Esposizione social di tutti i tempi. Per questo abbiamo voluto realizzare un'applicazione che, grazie ad un'interfaccia di agevole consultazione, permetta a turisti e visitatori di vivere il Cluster Cacao e Cioccolato sia in tempo reale che virtuale», afferma Fabio Lalli, Ceo IQUII.

L'App Cocoa and Chocolate Cluster è scaricabile gratuitamente per Android e iOS da Google Play (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iqiii.cccexpo>) e App Store (<https://itunes.apple.com/us/app/cocoa-chocolate-cluster-expo/id989347428>).

ufficiostampa@eurochocolate.com – www.eurochocolate.com

Il cioccolato Icam all'Expo "abbinato" alla grappa Invitti



LECCO – La Grappa INVITTI, storica grappa della Valtellina, il 29 maggio sarà protagonista all'Expo in affiancamento a ICAM, uno dei marchi più noti del cioccolato italiano.

L'occasione è unica: i due marchi – Invitti, che rappresenta un'eccellenza dei prodotti della Valtellina, e Icam, storica azienda di cioccolato del lecchese nota in tutto il mondo – con il patrocinio di Slow Food, prestigioso marchio del buon cibo italiano, si presenteranno insieme ad un'esclusiva e particolare degustazione.



Essa sarà condotta dal noto sommelier Angelo Matteucci di AIS Liguria, nonché docente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che racconterà ad un pubblico selezionatissimo di 60 esperti di settore tra stranieri e italiani, come abbinare e sublimare al massimo il cibo degli dei, il cioccolato, al distillato per eccellenza, la grappa.

"E' un'opportunità irripetibile per confermare la reputazione della Distilleria Invitti e delle sue grappe, e per affermare la sua immagine anche al di fuori della Valtellina, conquistando un pubblico sempre più ampio di estimatori del buon bere" spiegano da ICAM.

Egidio Invitti, quarta generazione della omonima distilleria, che presenzierà all'evento, afferma orgoglioso: "La vetrina dell'Expo darà risalto al nostro marchio e ci aiuterà a far conoscere la grappa, la buona grappa, anche ai giovani, ai non intenditori e agli stranieri, nostro target strategico". L'appuntamento dunque è il 29 maggio all'EXPO, Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, per questo evento a numero chiuso e non aperto al pubblico ... ma che farà parlare di Grappa Invitti, patrimonio della Valtellina, in tutte le lingue del mondo.

Expo, il cioccolato Icam protagonista con la grappa valtellinese

Il 29 maggio una degustazione d'eccezione di cioccolato e grappa Invitti



Redazione LeccoToday - 14 Maggio 2015



1



Consiglia

36



Cioccolato

Grappa e cioccolato: un binomio d'eccezione e di grande eccellenza, quello che potranno degustare 60 esperti selezionati il 29 maggio al padiglione del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo 2015.

Protagonisti, infatti, saranno il cioccolato Icam, marchio lecchese conosciuto in tutto il mondo, **e la grappa Invitti**, prodotta dalla storica distilleria valtellinese: durante l'incontro il sommelier Angelo Matteucci illustrerà ai selezionatissimi invitati, italiani e stranieri, come sublimare il cioccolato al distillato per eccellenza, la grappa.

Annuncio promozionale

 Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** a LeccoToday!

«**La vetrina dell'Expo** darà risalto al nostro marchio - ha commentato Egidio Invitti, patron della distilleria - e ci aiuterà a far conoscere la grappa, la buona grappa, anche ai giovani, ai non intenditori e agli stranieri».

The logo for LIBERO features a stylized blue bird-like icon above the word "LIBERO" in a bold, orange, sans-serif font.

14 Maggio 2015

Expo, il cioccolato Icam protagonista con la grappa valtellinese

Lecco Today  1 | 50 minuti fa

Grappa e cioccolato: un binomio d'eccezione e di grande eccellenza, quello che potranno degustare 60 esperti selezionati il 29 maggio al padiglione del Cluster Cacao e Cioccolato di Expo 2015.

[Leggi la notizia](#)

Persone: [angelo matteucci](#)

Organizzazioni: [expo](#)

Prodotti: [expo 2015](#)

Tags: [cioccolato](#) [grappa](#)





14 Maggio 2015

00:26/00:52

Ad Expo 2015 il cibo degli
dei

AGR | Durata: 00:52 | Un giorno fa

CON ... TWEET E-MAIL

Usi e storia del cacao e del cioccolato

Torrefazione Dubbini sbarca nel cuore buono di Milano



Torrefazione Dubbini, marchio che nasce in seno alla Diemme S.p.a, porta la sua esperienza lunga 90 anni, a Milano, in zona Brera grazie alla nuova collaborazione nata con G. Cova & C., la nota azienda milanese famosa per la produzione de "Il Panettone MILANO" e di tutta la gamma dei lievitati. A legare le due realtà, una storia familiare che tocca generazioni, da una parte legata alla torrefazione del caffè e della ricerca continua dell'alta qualità della famiglia padovana, dall'altra all'arte pasticceria iniziata

con la Belle Epoquè e che continua, tra tradizione e sperimentazione. Con questa nuova esperienza milanese la famiglia Dubbini conferma la crescita dell'azienda, che anno dopo anno si afferma e continua nella ricerca di nuovi progetti legati alle eccellenze. Una storia di famiglia che continua: da sempre il brand ha cercato di creare prodotti di caffetteria che potessero trovare la loro naturale collocazione a fianco delle specialità dolciarie, dei preparati da poter sorseggiare assieme a prelibatezze di pasticceria. Da qui nasce l'altra ricerca, quella di partner ideali che potessero condividere passione e prodotti. In questo contesto si colloca l'inaugurazione di mercoledì 13 maggio, con la partnership tra Torrefazione padovana ed il marchio storico milanese: "Più che a un negozio abbiamo pensato ad una boutique e soprattutto quello che ci ha animato e motivato maggiormente è stata l'idea di ricreare e qui quotidianamente, le condizioni che amiamo quando i nostri amici o clienti gustano un nostro prodotto" hanno spiegato i titolari di G.Cova&C.. Una filosofia che sposa a pieno quella della famiglia patavina, da sempre impegnata nella creazione di miscele e preparati che sono una sintesi perfetta delle punte aromatiche, dei sentori e della cremosità del caffè. Torrefazione Dubbini regala un viaggio di vita, l'esplorazione di luoghi, l'esperienza dei sensi che si riflette e rivive in ogni tazza di Caffè, Cioccolato, Orzo e Ginseng. È l'alchimia di miscele pregiate che si amalgamano perfettamente con il latte e che si combinano con le creazioni dolciarie, come degli autentici distillati di pasticceria.

Torrefazione Dubbini non si limiterà ad essere solo un fornitore attento ma è stato scelto come partner di Conpait, Confederazione Pasticceri Italiani, ad Expo2015. A siglare questa nuova avventura ci sarà l'evento del 4 Giugno all'interno del padiglione "Casa Don Bosco" in cui l'azienda padovana sarà presentata ufficialmente. Inoltre nei sei mesi della rassegna internazionale saranno organizzati numerosi eventi, dove la Torrefazione Dubbini con Conpait creerà dei connubi tra i prodotti (dal Caffè Superiore all'orzo e ginseng) e prodotti di pasticceria presentati all'interno del cluster Eurochocolate Expo.



Expo Milano 2015: gli appuntamenti della prossima settimana nel cluster cacao e cioccolato

🕒 14 maggio 2015



È un palinsesto tutto da gustare quello messo a punto da **Eurochocolate** per il **Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato**, centro degli eventi che si susseguono ininterrottamente nel padiglione dedicato al *Cibo degli Dei*. Dal 15 al 21 maggio, i visitatori potranno scegliere fra tanti appuntamenti in calendario che si susseguiranno alternando gli ormai consolidati *format*: **Choccoa Stories**, **Choccoa Lab**, **Choccoa Experience**, **Choccoa Show** e **Choccoa: Seeds of Creativity**.

L'atteso *special event* della settimana vedrà come protagonista il **Gabon** che sabato 16 maggio, dalle ore 10.00 alle ore 11.30, inaugurerà il proprio Padiglione. Per l'occasione, interverranno presso il Teatro del Cluster il Commissario Generale, Nina Alina Abouna e il Ministro gabonese dell'Economia, Régis Immongault. A seguire, presso il Padiglione, il tradizionale taglio del nastro.

Ad aprire le mattine dell'area eventi all'aperto, saranno tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 11.00 le proiezioni curate fra gli altri da **IFAD** e **Fairtrade**. Appuntamento quotidiano con le **Choccoa Stories** anche dalle ore 13.00 alle ore 15.00, per consentire al pubblico di documentarsi su storia, curiosità e notizie legate al *Cibo degli Dei*.

“

*Pacari, con il suo pregiato cioccolato, sarà protagonista dei **Chocoo Lab** in programma dalle ore 11.00 alle ore 12.00 di venerdì 15, mercoledì 20 e giovedì 21 maggio. Giovedì 18 maggio, alla stessa ora e nell'ambito dello stesso format, il Maestro Cioccolatiere Gianluca Rizza, si farà interprete della grande tradizione del **Distretto modicano del Cioccolato**.*

Nel corso della settimana, la coinvolgente formula della **Chocoo Experience**, vedrà susseguirsi 8 appuntamenti. Saranno appositamente dedicate alle scuole le iniziative firmate **Icam** in programma venerdì 15, lunedì 18 e giovedì 21 maggio dalle ore 12.00 alle ore 13.00. Mercoledì 20, nella stessa fascia oraria, l'appuntamento sarà firmato da **Otto Chocolates** in collaborazione con **Fairtrade Italia**. Dalle ore 17.00 alle ore 18.00, rispettivamente lunedì 18, martedì 19 e giovedì 21, i riflettori si accenderanno su **Icam Linea Professionale**. Il primo appuntamento avrà come protagonista il maestro pasticcere e cioccolatiere Andrea Galli, il secondo appuntamento vedrà in scena Tiziana Iseppi, il terzo appuntamento sarà a cura di Stefano Collomb. Mercoledì 20 maggio, dalle 17.00 alle 18.00, tornerà l'appuntamento con *Se uno scrittore e uno chef s'incontrano*, a cura dell'Associazione piemontese **Scrittori e Sapori**. Il giornalista e scrittore Roberto Barbolini presenterà *Sade in drogheria. Racconti perversi* e incontrerà lo chef Federico Preti. A seguire, CHOCODOReMi con Antonio Disabato alla fisarmonica che allieterà il pubblico con canzoni popolari del Piemonte, uno dei tre territori protagonisti nello spazio dedicato ai **Distretti Italiani del Cioccolato**, insieme a Umbria e Sicilia.

Sarà proprio l'Umbria a proporre, martedì 19 maggio dalle ore 10.30 alle ore 11.30, l'evento "A scuola d'impresa" promosso dall'**Agenzia Umbria Ricerche** e cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo con l'obiettivo di avvicinare i giovani al mondo del lavoro.

“

*Tornerà venerdì 15 maggio, dalle ore 15 alle ore 17, l'appuntamento firmato **Cna Alimentare** con Mirco Della Vecchia, accompagnato dallo scultore Raffaele Rea.*

Il **Chocoo Show** del Distretto modicano del Cioccolato animerà il palco domenica 17 maggio, dalle ore 12.00 alle ore 13.00, sabato 16 maggio dalle ore 15.00 alle ore 18.00, venerdì 15, domenica 17 e lunedì 18 dalle ore 19.00 alle ore 21.00.

Nell'ambito della stessa *formula*, si inserisce anche l'appuntamento firmato da **Conpait** che domenica 17, dalle ore 15.00, vedrà sul palco il Presidente Federico Anzellotti accompagnato da Angela Zannella e Mariella Cattani. Martedì 19, alla stessa ora, lo show sarà firmato da **Bravo**: il gelatiere Vetulio Bondi tenterà il pubblico proponendo fra gli altri gli irresistibili gusti *cioccolato fondente, al latte e bianco*.

L'appuntamento sarà replicato martedì 19 maggio dalle ore 19.00. Mercoledì 20 saranno ancora protagonisti Roberto Barbolini e lo *chef* Federico Preti che si esibirà in uno spettacolare *cooking show* in compagnia della Cuoca PinUp! Michela Botta. A coordinare l'incontro sarà Laura Travaini, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori. Il Chococoa Show di giovedì 21 maggio sarà firmato da **Boscolo Etoile Academy** con la partecipazione del presidente Rossano Boscolo accompagnato dagli chef Antonio Paolino, Francesco Triscornia, Sara Torresi e Simone De Siato. Torna inoltre l'atteso appuntamento con i *Chococoa Cocktails* firmati da **Planet One** in compagnia dei barman Mattia Corunto, Xhulian Cela e Massimiliano Morandi

Nell'ambito del format **Chochoa: seeds of Creativity**, i *Chococoa quadri* della pittrice perugina Alessia Tunesi emozioneranno il pubblico venerdì 15 e sabato 16 maggio dalle ore 18.00 alle ore 19.00. Domenica 17, l'appuntamento sarà dalle ore 11.00 alle ore 12.00. Il **Distretto modicano del Cioccolato** porterà sul Palco la scultrice Elisa Corallo lunedì 18 maggio, dalle ore 15.00 alle ore 17.00, e dalle ore 18.00 alle ore 19.00. Giovedì 21 maggio, l'appuntamento sarà replicato dalle ore 18.00 alle ore 19.00.

Martedì 19 maggio, l'affermato designer Matteo Ragni, presenterà il **Chocomates Contest**. Con lui, sul palco, i giovani protagonisti del concorso: Alberto Ghirardello, Gianluca Bianchi e Enrico Dalla Vecchia. *Chococu(o)re: il corpo e la mente* è, infine la proposta dell'associazione **Scrittori e Sapori** che, mercoledì 20 maggio, dalle ore 18.00 alle ore 19.00 richiamerà l'attenzione su *Il bello del cioccolato e del Cacao*, *hairstyling show* sull'arte e le cure a base di cioccolato e cacao. Interverranno, fra gli altri, l'*hair stylist* Fabrizio Sciangula, accompagnato da Michela Spanò, la modella Laura Cocchi e la *fashion stylist* Concetta Trudettino.

SCULTURE DI CIOCCOLATO ALL'EXPO 2015, IN SCENA ARTISTA DI MODICA ELISA CORALLO



Giovane artista siciliana in scena oggi pomeriggio al teatro del Cluster Cacao e cioccolato a Expo 2015 a Milano, il ciclo d'incontri "**Chocoo: seeds of creativity**" che dà spazio al talento, alle arti e alla creatività nella realizzazione di sculture in cioccolato di artisti dei Distretti Italiani del Cioccolato. Ad esibirsi la studentessa siciliana **Elisa Corallo**, del liceo artistico di Modica, in provincia di Ragusa.

Una nutrita delegazione modicana ha partecipato ieri all'inaugurazione dei Distretti Italiani del Cioccolato a Expo 2015, dove il **Distretto di Modica**, insieme a quelli di Perugia e Torino, occupa un posto di rilievo nell'ambito del **Cluster del Cacao e del Cioccolato**. "Si tratta di un momento straordinario per l'Italia e per Modica", ha dichiarato il sindaco **Ignazio Abbate**, partecipando all'evento insieme ai vertici del Distretto del cioccolato di Modica, con il presidente Salvo Peluso e il direttore Nino Scivoletto, e a Francesco Frasca Polara, presidente del Consorzio Turistico di Modica.

Complessivamente, i Distretti Italiani del Cioccolato occupano all'Esposizione universale di Milano uno spazio di circa 200 metri quadri all'interno del quale ogni Distretto ha a disposizione un'area attrezzata in cui proporre al pubblico le eccellenze tipiche della propria produzione dolciaria. "Siamo certi – ha aggiunto il primo cittadino modicano – che Expo 2015 sarà uno straordinario volano per la Sicilia e l'Italia intera: siamo orgogliosi di poter rappresentare la nostra Città in un contesto mondiale e di essere presenti e di promuovere il nostro territorio durante l'evento più importante realizzato negli ultimi cento anni. Expo Milano 2015 è un'irripetibile occasione di visibilità non solo per le imprese artigiane qui presenti, il cui **comparto artigianale produce 1/3 del Pil modicano**, ma anche per il Turismo, il Commercio e per l'intero tessuto economico della nostra città".

EXPO MILANO 2015 APPUNTAMENTI NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO

EXPO MILANO 2015:

GLI APPUNTAMENTI DELLA PROSSIMA SETTIMANA

NEL CLUSTER CACAO E CIOCCOLATO



È un palinsesto tutto da gustare quello messo a punto da **Eurochocolate** per il **Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato**, centro degli eventi che si susseguono ininterrottamente nel padiglione dedicato al *Cibo degli Dei*. Dal 15 al 21 maggio, i visitatori potranno scegliere fra tanti appuntamenti in calendario che si susseguiranno alternando gli ormai consolidati *format*: **Chocoo Stories**, **Chocoo Lab**, Chocoo Experience, **Chocoo Show** e **Chocoo: Seeds of Creativity**. L'atteso *special event* della settimana vedrà come protagonista il **Gabon** che sabato 16 maggio, dalle ore 10.00 alle ore 11.30, inaugurerà il proprio Padiglione. Per l'occasione, intervengono presso il Teatro del Cluster il Commissario Generale, Nina Alina Abouna e il Ministro gabonese dell'Economia, Régis Immongault. A seguire, presso il Padiglione, il tradizionale taglio del nastro. Ad aprire le mattine dell'area eventi all'aperto, saranno tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 11.00 le proiezioni curate fra gli altri da **IFAD** e **Fairtrade**. Appuntamento quotidiano con le **Chocoo Stories** anche dalle ore 13.00 alle ore 15.00, per consentire al pubblico di documentarsi su storia, curiosità e notizie legate al *Cibo degli Dei*. Pacari, con il suo pregiato cioccolato, sarà protagonista dei **Chocoo Lab** in programma dalle ore 11.00 alle ore 12.00 di venerdì 15, mercoledì 20 e giovedì 21 maggio. Giovedì 18 maggio, alla stessa ora e nell'ambito dello stesso *format*, il Maestro Cioccolatiere Gianluca Rizza, si farà interprete della grande tradizione del **Distretto modicano del Cioccolato**. Nel corso della settimana, la coinvolgente formula della **Chocoo Experience**, vedrà susseguirsi 8 appuntamenti. Saranno appositamente dedicate alle scuole le iniziative firmate **Icam** in programma venerdì 15, lunedì 18 e giovedì 21 maggio dalle ore 12.00 alle ore 13.00. Mercoledì 20, nella stessa fascia oraria, l'appuntamento sarà firmato da **Otto Chocolates** in collaborazione con **Fairtrade Italia**. Dalle ore 17.00 alle ore 18.00, rispettivamente lunedì 18, martedì 19 e giovedì 21, i riflettori si accenderanno su **Icam** Linea Professionale. Il primo appuntamento avrà come protagonista il maestro pasticcere e cioccolatiere Andrea Galli, il secondo appuntamento vedrà in scena Tiziana Iseppi, il terzo appuntamento sarà a cura di Stefano Collomb.



. Mercoledì 20 maggio, dalle 17.00 alle 18.00, tornerà l'appuntamento con *Se uno scrittore e uno chef s'incontrano*, a cura dell'Associazione piemontese **Scrittori e Sapori**. Il giornalista e scrittore Roberto Barbolini presenterà *Sade in drogheria. Racconti perversi* e incontrerà lo *chef* Federico Preti. A seguire, CHOCODOReMi con Antonio Disabato alla fisarmonica che allieterà il pubblico con canzoni popolari del Piemonte, uno dei tre territori protagonisti nello spazio dedicato ai Distretti Italiani del Cioccolato, insieme a Umbria e Sicilia. Sarà proprio l'Umbria a proporre, martedì 19 maggio dalle ore 10.30 alle ore 11.30, l'evento " *A scuola d'impresa*" promosso dall'**Agenzia Umbria Ricerche** e cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo con l'obiettivo di avvicinare i giovani al mondo del lavoro. Tornerà venerdì 15 maggio, dalle ore 15 alle ore 17, l'appuntamento firmato **Cna Alimentare** con Mirco Della Vecchia, accompagnato dallo scultore Raffaele Rea.

Il **Chocoa Show** del Distretto modicano del Cioccolato animerà il palco domenica 17 maggio, dalle ore 12.00 alle ore 13.00, sabato 16 maggio dalle ore 15.00 alle ore 18.00, venerdì 15, domenica 17 e lunedì 18 dalle ore 19.00 alle ore 21.00. Nell'ambito della stessa *formula*, si inserisce anche l'appuntamento firmato da **Conpait** che domenica 17, dalle ore 15.00, vedrà sul palco il Presidente Federico Anzellotti accompagnato da Angela Zannella e Mariella Cattani. Martedì 19, alla stessa ora, lo show sarà firmato da **Bravo**: il gelatiere Vetulio Bondi tenterà il pubblico proponendo fra gli altri gli irresistibili gusti *cioccolato*

fondente, al latte e bianco. L'appuntamento sarà replicato martedì 19 maggio dalle ore 19.00. Mercoledì 20 saranno ancora protagonisti Roberto Barbolini e lo *chef* Federico Preti che si esibirà in uno spettacolare *cooking show* in compagnia della Cuoca PinUp! Michela Botta. A coordinare l'incontro sarà Laura Travaini, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori. Il Chocoo Show di giovedì 21 maggio sarà firmato da **Boscolo Etoile Academy** con la partecipazione del presidente Rossano Boscolo accompagnato dagli chef Antonio Paolino, Francesco Triscornia, Sara Torresi e Simone De Siato. Torna inoltre l'atteso appuntamento con i *Choco Cocktails* firmati da **Planet One** in compagnia dei barman Mattia Corunto, Xhulian Cela e Massimiliano Morandi Nell'ambito del format

Chochoa: seeds of Creativity, i *Chocoquadri* della pittrice perugina Alessia Tunesi emozioneranno il pubblico venerdì 15 e sabato 16 maggio dalle ore 18.00 alle ore 19.00. Domenica 17, l'appuntamento sarà dalle ore 11.00 alle ore 12.00. Il Distretto modicano del Cioccolato porterà sul Palco la scultrice Elisa Corallo lunedì 18 maggio, dalle ore 15.00 alle ore 17.00, e dalle ore 18.00 alle ore 19.00. Giovedì 21 maggio, l'appuntamento sarà replicato dalle ore 18.00 alle ore 19.00.



Martedì 19 maggio, l'affermato designer **Matteo Ragni**, presenterà il **Chocomates Contest**.

Con lui, sul palco, i giovani protagonisti del concorso: **Alberto Ghirardello**, **Gianluca Bianchi**

e **Enrico Dalla Vecchia**. *Chococu(o)re: il corpo e la mente* è, infine la proposta Dell'associazione **Scrittori e Sapori** che, mercoledì 20 maggio, dalle ore 18.00 alle ore 19.00 richiamerà l'attenzione su *Il bello del cioccolato e del Cacao*, *hairstyling show* sull'arte e le cure a base di cioccolato e cacao. Interverranno, fra gli altri, l' *hair stylist* **Fabrizio Sciangula**, accompagnato da Michela Spanò, la modella **Laura Cocchi** e la *fashion stylist* **Concetta Trudettino**.

Smeg protagonista di Expo 2015 al Cluster del Cacao e del Cioccolato



In azione forni a convezione, un lievitatore e due impastatrici della Linea Anni '50

Gli elettrodomestici Smeg sono protagonisti a Expo 2015 presso il Cluster del Cacao e del Cioccolato, scelti dal maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia. I visitatori ogni venerdì potranno vedere in azione lo chef vincitore delle Olimpiadi della pasticceria e di vari Guinness dei primati, che si servirà per le sue creazioni di alcuni elettrodomestici Smeg: forni a convezione e un lievitatore professionale, oltre a due impastatrici della Linea Anni '50 con cui lavorerà il cioccolato. Sarà inoltre presente l'iconico frigorifero Smeg FAB, nella versione chocolate, perfettamente in tema.

Cioccolato energia per la vita

15 Maggio 10:28 - Targato CN

 Mi piace
  Condividi
  Tweet
  E-Mail

Choconews | venerdì 15 maggio 2015, 10:28 Cioccolato energia per la vita Poteva mancare il cibo degli dei ad Expo Milano 2015, che ha come tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita"?

Poteva mancare il cibo degli dei ad Expo Milano 2015, che ha come tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita"?

Al cacao è dedicato uno dei nove cluster, che sono padiglioni in cui i Paesi vengono raggruppati secondo 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.

Nel Cluster del Cacao e Cioccolato le facciate degli edifici sono di un tessuto leggero e chiaro che, aprendosi, scopre i rivestimenti interni: metafora della protezione da assicurare a un prodotto prezioso come il cacao.

Nello spazio comune vi sono pali di diverse altezze e forme, metafora degli alberi sotto i quali il cacao cresce. Si ha la sensazione di trovarsi in una giungla

tropicale o subtropicale, con la luce penetra dall'alto e si diffonde tra i padiglioni.

Su un'area di 6000 mq, tra spazi esterni e interni, espongono Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe, nome del Paese e bandiera sulla facciata.

Purtroppo non sono rappresentati tutti i paesi, mancano tra gli altri Malesia, Vietnam, Venezuela ed Ecuador. Nel cluster è presente però un Teatro, che riequilibrerà la geografia del cacao con appuntamenti dedicati ai paesi mancanti: in programma più di 600 eventi. Un percorso principale collega l'area degustazione all'area eventi e performance gastronomiche. In un verde spazio illuminato sono a disposizione panche e tavoli per concedere momenti di relax durante la visita. Sulla sponda di un piccolo corso d'acqua ci si può sedere su cubi a forma di blocco di cioccolato.

In prossimità svolge dolce supporto al cluster del Cacao il Cioccolato del Distretto Modica. Expo 2015 sarà l'occasione per riflettere anche sull'economia del cacao e sul paradosso che il cacao non diventa cioccolato nei luoghi di produzione, ma in paesi lontani e con un costo talmente elevato che le popolazioni produttrici di cacao non possono permettersi il cioccolato...

Per i golosi irriducibili ecco i comandamenti che ho trovato su tavolette di cioccolato e che sarà un piacere rispettare:

I comandamenti del cioccolato

- I. Non avrai altra passione all'infuori di me
- II. Non nominare il cibo degli dei invano
- III. Ricordati di mangiarmi a tutte le feste
- IV. Onora il latte e il fondente
- V. Non lasciarmi al sole, potrei sciogliermi
- VI. Non commettere atti salati
- VII. Non farti prendere dal rimorso
- VIII. Non dire che non ti piace il cioccolato
- IX. Non desiderare la tavoletta d'altri
- X. Non desiderare la cioccolata d'altri

Cristiana Lo Nigro



15 Maggio 2015

Expo 2015: nuove opportunità di lavoro al padiglione del cioccolato

Si cercano **hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte** per accogliere i visitatori

Il **Cluster Cacao e Cioccolato** presente a Expo Milano 2015 **cerca nuovo personale** addetto all'accoglienza dei visitatori.

In particolare, si cercano giovani **hostess, steward, standisti, cassieri, promoter, animatori e mascotte**, non solo presso gli street stand, ma anche negli spazi firmati da alcune delle più importanti aziende cioccolatiere italiane ed internazionali e presso le aree riservate ai Distretti Italiani del Cioccolato.

I candidati devono possedere i seguenti requisiti:

- ▶ un'**ottima proprietà di linguaggio**;
- ▶ una **perfetta padronanza della lingua italiana e inglese**;
- ▶ una **buona conoscenza del francese**;
- ▶ una **spiccata propensione al contatto con il pubblico**;
- ▶ **esperienza nel settore**.



Per partecipare alla selezione è necessario **inviare il curriculum vitae** all'indirizzo expo2015@eurochocolate.com. Ogni candidato riceverà una e-mail di risposta con tutte le indicazioni relative al colloquio.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito del Cluster Cocoa & Chocolate, www.cocoachocolatecluster.org.

The logo for LIBERO, featuring a stylized blue bird-like shape above the word "LIBERO" in orange capital letters.

15 Maggio 2015

Icam, incontri, degustazioni e laboratori alla scoperta del cacao con Slow Food e il PIME

Publicità Italia |  81 |  Crea Alert | 15-5-2015

Spettacoli e Cultura - Icam, storica azienda cioccolatiera di Lecco, presenta il suo programma di appuntamenti all'interno di Expo 2015. Nel corso dei sei mesi dell'esposizione universale, all'interno del Cluster Cacao e ...

[Leggi la notizia](#)

 twitter

[puji astuti](#) RT @Expo2015Cocoa: La squadra cappellini d'Italia sul palco del Cluster #Cacao #Cioccolato, vincono il gioco di ICAM con PIME i verdi! [http...](#)

Persone: [icam](#) [icam linea professionale](#)

Organizzazioni: [slow food](#) [pime](#)

Prodotti: [expo 2015](#)

Luoghi: [america latina](#) [uganda](#)

Tags: [cioccolato](#) [cacao](#)





15 Maggio 2015

15
MAG

Expo Milano 2015 – Cluster del Cacao e del Cioccolato

Sharing is caring!

3



Oggi visitiamo il Cluster del Cacao e del Cioccolato all'**Expo Milano 2015**. Entriamo in una giungla, precisamente in una piantagione di cacao delle aree tropicali e subtropicali con diversi spazi dedicati a vari paesi produttori come Camerun, Costa D'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, Sao Tomè Principe. Nello spazio comune del Cluster del Cacao e del Cioccolato sono stati allestiti una serie di pali con diverse forme e altezze che rappresentano gli alberi sotto i quali crescono i semi del cacao, un prodotto prezioso e aromatico. All'**Expo Milano 2015** i visitatori potranno ammirare i Maestri cioccolatieri durante la preparazione del cioccolato ed assaggiare e gustare questo prodotto irresistibile per tutti.

Il cacao è un albero alto circa 8-10 m con grandi foglie e piccoli fiori bianchi o rosa che crescono direttamente sul tronco o sui rami. Le cabosse sono i frutti dell'albero, una specie di capsula ovale, lunga circa 25 cm con un guscio spesso, di colore giallo o rosso tendente al marrone a maturità.

I frutti contengono alcune decine di semi, di aspetto simile alle fave, da cui si ricava il prodotto finale. I semi vengono estratti dai frutti e ripuliti della polpa, quindi sono sottoposti a fermentazione per 8-10 giorni ed essiccati e spremuti per separare il grasso dai semi. Dai frutti essiccati si ricava poi il prodotto finito.

La pianta del cacao (*Theobroma cacao*) viene coltivata nell'America centro-meridionale e nell'Africa tropicale. Il primo popolo a coltivare con successo il cacao furono i Maya, che grazie alle piantagioni in Messico, nello Yucatan svilupparono un fiorente commercio. I semi di cacao venivano anche utilizzati come moneta di scambio con le tribù indigene. I primi semi di cacao arrivarono in Europa nel 1502, quando Cristoforo Colombo portò in Spagna i semi donategli il 30 luglio, giorno in cui gli Aztechi, sull'isola di Guanaja, nei Caraibi andarono incontro alla Santa Maria offrendo all'esploratore i preziosi semi.

ICAM, INCONTRI, DEGUSTAZIONI E LABORATORI ALLA SCOPERTA DEL CACAO CON SLOW FOOD E IL PIME

15 MAGGIO 2015



Icam, storica azienda cioccolatiera di Lecco, presenta il suo programma di appuntamenti all'interno di **Expo 2015**. Nel corso dei sei mesi dell'esposizione universale, all'interno del **Cluster Cacao e Cioccolato**, di cui **Eurochocolate** è official content provider del cluster, si svolgeranno incontri e degustazioni con il coinvolgimento di partner come **Slow Food**, pasticceri di fama nazionale e internazionale e rappresentanti delle cooperative di produzione del cacao da tutto

il mondo. **Vanini**, la nuova linea Icam di cioccolato premium realizzato con il migliore cacao proveniente da piantagioni altamente selezionate, sarà protagonista degli incontri-degustazione guidati dai docenti dei Master of Food di Slow Food: 12 appuntamenti, in inglese e italiano, dal 22 maggio al 23 ottobre presso l'**Eurochocolate Roof Garden**, nel corso dei quali il cioccolato Vanini sarà abbinato ad alcuni prodotti selezionati da Slow Food: distillati, vino, birra e tisane. Il Roof Garden sarà anche sede di appuntamenti di degustazione patrocinata da **Caffè Milani** che metterà a disposizione le più pregiate e aromatiche miscele di caffè abbinata al cioccolato Vanini.

All'interno del padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, nell'apposita working station si esibiranno circa 65 professionisti della cioccolateria e pasticceria, italiani e stranieri, che utilizzeranno i prodotti di Icam Linea Professionale. Gli appuntamenti sono previsti da inizio maggio fino al 14 ottobre. Icam ospiterà le delegazioni di coltivatori di cacao provenienti dai Paesi da cui l'azienda acquista la materia prima, tra cui Perù, Repubblica Dominicana e Uganda. Il 26 maggio sarà organizzato il primo appuntamento sul tema della biodiversità in America Latina e nello specifico in Perù con la cooperativa **Aprocam** e Fondazione Slow Food. Icam, infine, aprirà le porte alle scuole con due progetti dedicati, con l'obiettivo di far scoprire a ragazzi e bambini la filiera che trasforma il cacao in cioccolato. I sei incontri si svolgeranno presso il Teatro del cluster del Cacao e del Cioccolato e per le scuole ci saranno laboratori organizzati in collaborazione con il **PIME** (Pontificio Istituto Missioni Estere). Per approfondimenti è possibile visitare i siti web: cocoachocolatecluster.org; icamcioccolato.com; icamprofessionale.it; vaninicioccolato.com.

Expo, Modica ancora protagonista nel Cluster del Cioccolato



Continua alacremenente l'attività di supporto al Cluster del Cacao e del Cioccolato del Distretto Modica. Nell'area Teatro nel fine settimana, e all'inizio della nuova, sono continuate le dimostrazioni del come nasce il Cioccolato di Modica, affidato in questo caso alla perizia del giovane dolciere, Pietro Celestre, che ha intrattenuto i visitatori spiegando non solo la fattura ma anche la storia della prelibatezza dolciaria che continua a mietere successi di vendita atteso che suscita molta curiosità ed interesse rispetto agli altri prodotti presenti sul mercato. Simpatica cerimonia quella che ha caratterizzato il passaggio del testimone tra gli scultori modicani presenti al distretto Modica. Il martello e lo scalpello è passato dalle mani di Salvatore Cicero (che ha realizzato una scultura

raffigurante una mano che tiene il pianeta) alla giovane scultrice Elisa Corallo che di buona lena ha iniziato a lavorare il blocco di cacao per un tema che si collega al "seme della vita". Alla cerimonia hanno presenziato il dr. Rosario Pedriglieri della Cabina di Regia di Expo Milano 2015 costituitasi a Modica, i due scultori e l'ing. Bruno Fringuelli, direttore generale di Eurochocolate. "Il distretto di Modica, commenta il sindaco Abbate, si caratterizza per avere ormai una sua organizzazione e un percorso quotidiano ben preciso e definito. L'attività non conosce pause ed è tutto orientato ad illustrare il nostro prodotto principe e soprattutto la nostra città che migliaia di visitatori possono ammirare in grandi foto e nei filmati prodotti da importanti autori e dove emergono le bellezze e la unicità del paesaggio e della nostra enogastronomia". Sul palco del teatro del Cluster in altri momenti due giovani modicane, Ivana Vernuccio e Sandra Muriana spiegano, supportata da immagini, la storia del cioccolato di Modica determinando l'interesse di quanti sostano nello spazio utilmente dedicato agli eventi. Eugenio Guarducci in un saluto inviato al Sindaco, Ignazio Abbate, così commenta la presenza della città nel Cluster del Cacao e del Cioccolato di cui è gestore: " Voglio portare il mio saluto all'intera Città di Modica, complimentandomi per la progettualità espressa e per come ha saputo interpretare la propria presenza all'Esposizione Universale di Milano. Da parte nostra siamo lieti di poter registrare l'interesse dei visitatori per i prodotti modicani, che esprimono l'eccellenza, la passione e la storia che da sempre caratterizza la Vostra produzione artigianale di cioccolato di qualità. Nel corso della prima settimana, ben 30.000 visitatori sono transitati nel Padiglione dei Distretti Italiani del Cioccolato, mentre 5.000 persone hanno partecipato alle attività che hanno visto protagonista il Cioccolato di Modica nel Teatro del Cluster. Siamo certi che grazie a questa esperienza la notorietà del brand Modica saprà ampliare i propri orizzonti oltre i confini nazionali".

UNICA, UNO SPAZIO PER PROMUOVERE L'UMBRIA A EXPO



Redazione Saperefood.it 15 maggio 2015 Senza categoria



Like 7 Tweet 2 g+ 1 LinkedIn 0 + share

Per tutta la durata dell'Esposizione, sarà un'area per accogliere istituzioni, enti, associazioni e imprese che rappresenteranno l'Umbria all'Expo di Milano

di Redazione

Un filo diretto per unire l'Umbria all'**Expo di Milano**. Un'area al centro di Perugia, aperta nel Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi" della Camera di Commercio in via Mazzini, per garantire un collegamento diretto tra le imprese regionali e il grande evento milanese dedicato all'alimentazione.

Si chiama "**Unica, Umbria per Expo**" ed è uno spazio che, fino al 31 ottobre, sarà a disposizione di istituzioni, enti, associazioni di categoria e imprese per eventi e iniziative collegate a Expo2015. Un'area che avrà la funzione di aggregare esperienze di eccellenza sui temi di maggiore interesse per il territorio: dall'enogastronomia al turismo, dall'accoglienza alla cultura. Il Centro Alessi accoglierà le **delegazioni nazionali e internazionali** che arriveranno a Perugia per incontrare gli imprenditori e le istituzioni

umbre. Inoltre, saranno attivati **sportelli informativi** destinati alle informazioni su Expo, alla presentazione del territorio e del suo tessuto imprenditoriale, con l'intento di dare la massima visibilità alle eccellenze locali.

L'area "Unica, Umbria per Expo" è stata inaugurata giovedì 14 maggio alla presenza del presidente della Camera di Commercio di Perugia Giorgio Mencaroni, il sindaco Andrea Romizi e il Prefetto Antonella Demiro. In collegamento diretto dall'Expo è intervenuto anche Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate e Official Content Provider del Cluster del Cacao e del Cioccolato a Expo, secondo il quale l'esposizione universale dà la sensazione di essere "uno degli eventi più straordinari di sempre".

Expo Milano 2015: dove mangiare spendendo meno di 5 €

di [Rosalia Imperato](#) - In [Cibo](#) - venerdì, 15 maggio 2015 | ore 8:11



[Mi piace](#) 10 [Tweet](#) 5 [Pin it](#) [Share](#) 5



Dopo le critiche sui prezzi troppo alti, a Expo vige la regola del gioco al ribasso. Vi abbiamo detto che si può mangiare spendendo non più di 10 €, ma [Repubblica](#) propone di non superare i 5 €.

Ecco la selezione dei migliori 10 low cost.



9. Se volete qualcosa di fresco potete scegliere un gelato al chiosco Grom (**coppetta 3 €**, **cono 4 €**) o lo yogurt gelato (**coppa grande 5 €**) al cluster cacao e cioccolato.

Cerca:

Ristorante	Dove	Genere	Piatto consigliato	Prezzo per persona
S. Pellegrino	Chioschi	Bevande	Acqua (1,50 €)	2,50 €
Casa Algida	Decumano	Gelato	Pink Lampone (2,50 €)	2,50 €
Perugina	Decumano	Gelato	Gelato cioccolato (3 €)	3 €
Food Corner Basmathi	Cluster Riso	Indiana	Mango Lassi (5 €)	5 €
Yogorino	Cluster Cacao e Cioccolato	Yogurt gelato	Coppa grande cioccolato (5 €)	5 €
Grom	Food truck 63	Gelateria	Cono (4 €)	5 €
Sicily Bakery & Panificio Parisi	Padiglione Bio Mediterraneo	Panetteria	Bruschetta (1 €)	5 €
Indonesia	Padiglione Indonesia	Street food	Pollo	5 €
Illy	Cluster Caff	Caff	Menu colazione 4,30 €	5 €
Food Truck 4	Padiglione USA	Bar	Omission Lager Gluten Free (7,50 €)	6 €

E se avete bisogno di una mappa (quasi) completa, [ecco la tabella con 100 piatti e 100 menu con altrettanti prezzi.](#)

Cioccolato energia per la vita



Poteva mancare il cibo degli dei ad Expo Milano 2015, che ha come tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”?



Poteva mancare il cibo degli dei ad Expo Milano 2015, che ha come tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”?

Al cacao è dedicato uno dei nove cluster, che sono padiglioni in cui i Paesi vengono raggruppati secondo 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.

Nel Cluster del Cacao e Cioccolato le facciate degli edifici sono di un tessuto leggero e chiaro che, aprendosi, scopre i rivestimenti interni: metafora della protezione da assicurare a un prodotto prezioso come il cacao.

Nello spazio comune vi sono pali di diverse altezze e forme, metafora degli alberi sotto i quali il cacao cresce. Si ha la sensazione di trovarsi in una giungla tropicale o subtropicale, con la luce penetra dall'alto e si diffonde tra i padiglioni.

Su un'area di 6000 mq, tra spazi esterni e interni, espongono Camerun, Costa d'Avorio, Cuba, Gabon, Ghana, São Tomé e Príncipe, nome del Paese e bandiera sulla facciata.

Purtroppo non sono rappresentati tutti i paesi, mancano tra gli altri Malesia, Vietnam, Venezuela ed Ecuador. Nel cluster è presente però un Teatro, che riequilibrerà la geografia del cacao con appuntamenti dedicati ai paesi mancanti: in programma più di 600 eventi. Un percorso principale collega l'area degustazione all'area eventi e performance gastronomiche. In un verde spazio illuminato sono a disposizione panche e tavoli per concedere momenti di relax durante la visita. Sulla sponda di un piccolo corso d'acqua ci si può sedere su cubi a forma di blocco di cioccolato.

In prossimità svolge dolce supporto al cluster del Cacao il Cioccolato del Distretto Modica.. Expo 2015 sarà l'occasione per riflettere anche sull'economia del cacao e sul paradosso che il cacao non diventa cioccolato nei luoghi di produzione, ma in paesi lontani e con un costo talmente elevato che le popolazioni produttrici di cacao non possono permettersi il cioccolato...

Per i golosi irriducibili ecco i comandamenti che ho trovato su tavolette di cioccolato e che sarà un piacere rispettare:

I comandamenti del cioccolato

- I. Non avrai altra passione all'infuori di me
- II. Non nominare il cibo degli dei invano
- III. Ricordati di mangiarmi a tutte le feste
- IV. Onora il latte e il fondente
- V. Non lasciarmi al sole, potrei sciogliermi
- VI. Non commettere atti salati
- VII. Non farti prendere dal rimorso
- VIII. Non dire che non ti piace il cioccolato
- IX. Non desiderare la tavoletta d'altri
- X. Non desiderare la cioccolata d'altri



Unica, Umbria per Expo 2015 al Centro Galeazzo Alessi

Camera di Commercio di Perugia

15 Mag, 09:19

Perugia (PG) -

14-05-2015

Unica, Umbria per Expo 2015 al Centro Galeazzo Alessi

Il Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi" l'antica borsa merci di Perugia, da oggi sede di Unica, Umbria per Expo 2015

Per tutta la durata dell'Esposizione Universale, il "Galeazzo Alessi" sarà una delle aree Expo del capoluogo umbro, a disposizione di Istituzioni, Enti, Associazioni di Categoria e Imprese per eventi e iniziative collegati all'Expo 2015.

Ad inaugurare il Centro Servizi Camerali "Alessi", Unica, Umbria per Expo 2015, il Presidente della Camera di Commercio di Perugia Giorgio Mencaroni e il Sindaco di Perugia Andrea Romizi.

Presenti il Prefetto di Perugia Antonella Demiro, il Magnifico Rettore dell'Università per Stranieri Giovanni Paciullo gli Assessori del Comune di Perugia Cristina Bertinelli e Cristiana Casaioli, esponenti della giunta camerale, rappresentanti delle Associazioni Imprenditoriali.

In collegamento diretto dall'Expo è intervenuto Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolat e Official Content Provider del Cluster del Cacao e del Cioccolato a Expo 2015.

Un' Area Expò al centro di Perugia, aperta presso il Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi" della Camera di Commercio, l'ex borsa merci di via Mazzini, luogo simbolo dell'economia locale, per secoli deputato agli affari e agli scambi.

Il Presidente della Camera di Commercio di Perugia Giorgio Mencaroni, il Sindaco Andrea Romizi e il Prefetto Antonella Demiro hanno ufficialmente dato il via alla nuova mission assegnata dall'ente camerale al "Centro Alessi": garantire a Perugia e l'Umbria un collegamento il più stretto possibile con Expo 2015, con la sua straordinaria realtà, i suoi temi, le enormi possibilità offerte anche ai sistemi economici regionali.

"Abbiamo immaginato il Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi" come una vera "Area Expo" situata nel cuore di Perugia, nell'ex Borsa Merci di via Mazzini, luogo simbolo della nostra economia regionale, per secoli deputato agli scambi e agli affari".

Ad animare la vita del Centro "Alessi" sarà Unica, Umbria per Expo 2015, struttura operativa della Camera di Commercio che garantirà lo svolgimento di eventi e iniziative che Istituzioni, Enti, Associazioni di categoria, Imprese vorranno proporre nella prestigiosa location di Via Mazzini.

"Ma Unica Umbria per Expo 2015 non è soltanto questo - ha ricordato il Presidente Mencaroni: essa rappresenta il tentativo di ricondurre a sistema, grazie alla collaborazione degli Enti, delle Associazioni e delle Imprese tutte le iniziative e le progettualità che si riusciranno ad esprimere nei confronti delle tematiche Expo sia a Milano che in Umbria".

Con Unica Umbria per Expo, la Camera di Commercio ha inteso creare uno spazio fisico e virtuale che funga da centro di aggregazione delle esperienze di eccellenza del sistema camerale sui temi di maggiore interesse per il territorio - dall'enogastronomia al turismo, dall'accoglienza alla cultura - con il relativo patrimonio di contenuti offline e online di progetti e iniziative. Ma soprattutto dei contributi del sistema produttivo umbro alle tematiche di Expo e alla valorizzazione del territorio".

Fino al 31 ottobre, quindi per l'intera durata dell'Esposizione Universale, Unica, Umbria aprirà il Centro "Alessi" alle iniziative dedicate ai temi di Expo e ad accogliere le Delegazioni che si recheranno a Perugia per incontrare gli imprenditori e le istituzioni umbre. Inoltre, saranno attivati alcuni sportelli informativi destinati oltre che ad Expo 2015 anche alla presentazione del territorio e del suo tessuto imprenditoriale, con l'intento di dare la massima visibilità alle eccellenze locali.

Anteprima di come Unica, Umbria si relazionerà con il mondo Expo, è stato il collegamento in diretta da Expo con Eugenio Guarducci, presidente di EuroChocolat e Official Content Provider del Cluster del Cioccolato a Expo 2015. Guarducci ha parlato delle prime esperienze vissute in Expo dal Cluster del Cioccolato, che vede Perugia in primo piano insieme a Torino e Modica.

"La sensazione è di trovarci effettivamente al centro di in uno degli eventi più straordinari di sempre. Il Cluster del Cioccolato - su cui hanno fermamente creduto Camera di Commercio di Perugia, Regione dell'Umbria e Comune di Perugia - ha incontrato un gradimento altissimo da parte dei visitatori e degli operatori. Una nostra indagine di questi giorni ci ha detto che per il 37% dei visitatori il Cluster del Cioccolato è il più interessante tra tutti i Cluster presenti in Expo".

L'inaugurazione di Unica, Umbria per Expo 2015, offre basi stabili al programma di iniziative che la Camera di Commercio ha messo in campo per l'Expo. Sotto l'egida dell'idea - progetto Unica, Umbria che si arricchirà sempre più di contenuti e di informazioni facendo così da cassa di risonanza per quanto il territorio e le sue imprese riusciranno ad esprimere.

Unica, Umbria come aggregatore che, all'interno di un'unica piattaforma, intende promuovere le esperienze di eccellenza che il sistema camerale ha portato avanti negli anni sui temi di maggiore interesse per il territorio - dall'enogastronomia al turismo, dall'accoglienza alla cultura - con il relativo patrimonio di contenuti dei siti, dei progetti e delle iniziative ma anche i contributi del sistema produttivo umbro alle tematiche di Expo e alla valorizzazione del territorio.

"Abbiamo iniziato a consolidare un calendario degli eventi che saranno realizzati al Centro "Alessi" - ha illustrato il presidente Mencaroni. Si tratta prevalentemente di iniziative di presentazione delle eccellenze territoriali curate dal personale camerale che segue i progetti, ma cominciamo anche a delineare iniziative condivise con istituzioni del territorio impegnate nell'Esposizione Universale. I primi due appuntamenti sono: 25-31/5 - Settimana dello Zafferano; 6 giugno - Food Design Marathon To EXPO 2015 - in collaborazione con Accademia delle Belle Arti di Perugia".

Accanto a questo la Camera di Commercio di Perugia insieme al Comune di Perugia e alla Regione Umbria sostiene la presenza in Expo del Cluster del Cacao e del Cioccolato, in virtù del legame storico di Perugia con il cioccolato, ma anche per le opportunità di promozione turistica che questo tema può rappresentare in un'ottica che vede la nostra città collegata con le altre grandi capitali del cioccolato di qualità in Italia e in Europa.

Altra eccellenza che l'Umbria promuove all'Expo è l'olio extravergine di oliva Made in Italy, la cui Premium List di 103 aziende uscita dall'ultima edizione dell'Ercole Olivario e dalla selezione del Concorso Oro Verde dell'Umbria, è entrata di diritto nell'Italian Quality Experience, la piattaforma web dedicata all'agroalimentare dell'Italia campione del buon mangiar e del buon bere, leader mondiale nella sicurezza alimentare e nell'eco-sostenibilità delle produzioni agricole.

Italian Quality Experience, una proposta targata Unioncamere e Camere di commercio, promette di far conoscere al mondo la complessità del modello produttivo agroalimentare italiano e di promuoverne l'immagine sia a Milano sia nel mondo attraverso una rete di ristoranti certificati con il Marchio Qualità Italiana che nel mondo si stima possano veicolare il made in Italy, facendolo degustare ad oltre 60.000.000 di clienti all'anno.

Il Sistema Camerale locale partecipa con il Centro Estero dell'Umbria a un progetto che mette in relazione cibo e design, due patrimoni italiani, reinterpretati in chiave di sviluppo economico della regione. A Milano sono aperti un Food Design Lab e un Temporary Restaurant, luoghi che diventeranno uno dei principali centri di attività della Regione Umbria all'Esposizione, con eventi realizzati in collaborazione con imprese e istituzioni, attività formative e laboratori sempre rivolti alle tematiche di Expo 2015.

Expo Milano 2015: Gli appuntamenti della prossima settimana nel cluster cacao e cioccolato

Redazione **Cronaca** 15 Maggio 2015



(ASI) Milano. È un palinsesto tutto da gustare quello messo a punto da Eurochocolate per il Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato, centro degli eventi che si susseguono ininterrottamente nel padiglione dedicato al Cibo degli Dei.

Dal 15 al 21 maggio, i visitatori potranno scegliere fra tanti appuntamenti in calendario che si susseguiranno alternando gli ormai consolidati format: Chocoo Stories, Chocoo Lab, Chocoo Experience, Chocoo Show e Chocoo: Seeds of Creativity.

L'atteso special event della settimana vedrà come protagonista il Gabon che sabato 16 maggio, dalle ore 10.00 alle ore 11.30, inaugurerà il proprio Padiglione. Per l'occasione, interverranno presso il Teatro del Cluster il Commissario Generale, Nina Alina Abouna e il Ministro gabonese dell'Economia, Régis Immongault. A seguire, presso il Padiglione, il tradizionale taglio del nastro.

Ad aprire le mattine dell'area eventi all'aperto, saranno tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 11.00 le proiezioni curate fra gli altri da IFAD e Fairtrade. Appuntamento quotidiano con le Chocoo Stories anche dalle ore 13.00 alle ore 15.00, per consentire al pubblico di documentarsi su storia, curiosità e notizie legate al Cibo degli Dei.

Pacari, con il suo pregiato cioccolato, sarà protagonista dei Chocoo Lab in programma dalle ore 11.00 alle ore 12.00 di venerdì 15, mercoledì 20 e giovedì 21 maggio. Giovedì 18 maggio, alla stessa ora e nell'ambito dello stesso format, il Maestro Cioccolatiere Gianluca Rizza, si farà interprete della grande tradizione del Distretto modicano del Cioccolato.

Nel corso della settimana, la coinvolgente formula della Chocoo Experience, vedrà susseguirsi 8 appuntamenti. Saranno appositamente dedicate alle scuole le iniziative firmate Icam in programma venerdì 15, lunedì 18 e giovedì 21 maggio dalle ore 12.00 alle ore 13.00. Mercoledì 20, nella stessa fascia oraria, l'appuntamento sarà firmato da Otto Chocolates in collaborazione con Fairtrade Italia. Dalle ore 17.00 alle ore 18.00, rispettivamente lunedì 18, martedì 19 e giovedì 21, i riflettori si accenderanno su Icam Linea Professionale. Il primo appuntamento avrà come protagonista il maestro pasticcere e cioccolatiere Andrea Galli, il secondo appuntamento vedrà in scena Tiziana Iseppi, il terzo appuntamento sarà a cura di Stefano Collomb. Mercoledì 20 maggio, dalle 17.00 alle 18.00, tornerà l'appuntamento con Se uno scrittore e uno chef s'incontrano, a cura dell'Associazione piemontese Scrittori e Sapori. Il giornalista e scrittore Roberto Barbolini presenterà Sade in drogheria. Racconti perversi e incontrerà lo chef Federico Preti. A seguire, CHOCODoReMi con Antonio Disabato alla fisarmonica che allieterà il pubblico con canzoni popolari del Piemonte, uno dei tre territori protagonisti nello spazio dedicato ai Distretti Italiani del Cioccolato, insieme a Umbria e Sicilia.

Sarà proprio l'Umbria a proporre, martedì 19 maggio dalle ore 10.30 alle ore 11.30, l'evento "A scuola d'impresa" promosso dall'Agenzia Umbria Ricerche e cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo con l'obiettivo di avvicinare i giovani al mondo del lavoro.

Tornerà venerdì 15 maggio, dalle ore 15 alle ore 17, l'appuntamento firmato Cna Alimentare con Mirco Della Vecchia, accompagnato dallo scultore Raffaele Rea.

Il Chocoo Show del Distretto modicano del Cioccolato animerà il palco domenica 17 maggio, dalle ore 12.00 alle ore 13.00, sabato 16 maggio dalle ore 15.00 alle ore 18.00, venerdì 15, domenica 17 e lunedì 18 dalle ore 19.00 alle ore 21.00.

Nell'ambito della stessa formula, si inserisce anche l'appuntamento firmato da Conpait che domenica 17, dalle ore 15.00, vedrà sul palco il Presidente Federico Anzellotti accompagnato da Angela Zannella e Mariella Cattani. Martedì 19, alla stessa ora, lo show sarà firmato da Bravo: il gelatiere Vetulio Bondi tenterà il pubblico proponendo fra gli altri gli irresistibili gusti cioccolato fondente, al latte e bianco. L'appuntamento sarà replicato martedì 19 maggio dalle ore 19.00. Mercoledì 20 saranno ancora protagonisti Roberto Barbolini e lo chef Federico Preti che si esibirà in uno spettacolare cooking show in compagnia della Cuoca PinUp! Michela Botta. A coordinare l'incontro sarà Laura Travaini, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori. Il Chocò Show di giovedì 21 maggio sarà firmato da Boscolo Etoile Academy con la partecipazione del presidente Rossano Boscolo accompagnato dagli chef Antonio Paolino, Francesco Triscornia, Sara Torresi e Simone De Siato. Torna inoltre l'atteso appuntamento con i Choco Cocktails firmati da Planet One in compagnia dei barman Mattia Corunto, Xhulian Cela e Massimiliano Morandi

Nell'ambito del format Chochoa: seeds of Creativity, i Chocoquadri della pittrice perugina Alessia Tunesi emozioneranno il pubblico venerdì 15 e sabato 16 maggio dalle ore 18.00 alle ore 19.00. Domenica 17, l'appuntamento sarà dalle ore 11.00 alle ore 12.00. Il Distretto modicano del Cioccolato porterà sul Palco la scultrice Elisa Corallo lunedì 18 maggio, dalle ore 15.00 alle ore 17.00, e dalle ore 18.00 alle ore 19.00. Giovedì 21 maggio, l'appuntamento sarà replicato dalle ore 18.00 alle ore 19.00.

Martedì 19 maggio, l'affermato designer Matteo Ragni, presenterà il Chocomates Contest. Con lui, sul palco, i giovani protagonisti del concorso: Alberto Ghirardello, Gianluca Bianchi e Enrico Dalla Vecchia. Chococu(o)re: il corpo e la mente è, infine la proposta dell'associazione Scrittori e Sapori che, mercoledì 20 maggio, dalle ore 18.00 alle ore 19.00 richiamerà l'attenzione su Il bello del cioccolato e del Cacao, hairstyling show sull'arte e le cure a base di cioccolato e cacao. Interverranno, fra gli altri, l'hair stylist Fabrizio Sciangula, accompagnato da Michela Spanò, la modella Laura Cocchi e la fashion stylist Concetta Trudettino.

Venite a trovarci nel Cluster Cacao e Cioccolato: vi aspettiamo!

