



EXPO, COSA MI E' PIACIUTO DI PIU'?

LO ABBIAMO CHIESTO AGLI EXPOTURISTI ARRIVATI SUL PO.

Expo Milano 2015 sta chiudendo i battenti. Qualche ora e "les jeux sont fait". Chiude il più grande circo del cibo e dei colori che per 184 giorni ha chiamato a sé oltre 21 milioni di...ingressi, biglietti? Capiremo a breve. Tantissimi, moltissimi, più del previsto gli italiani. Soprattutto dalle 4-5 regioni del nord Italia. Oltre 3 su 5 italiani vengono, nell'ordine, da Lombardia, Piemonte, Emilia, Veneto. Successo di quantità, di volumi, di flussi, di gente, di giochi, di musica serale, di dj intrattenitori, di feste che hanno catapultato tanti giovani milanesi e lombardi. I primi riscontri: 60 capi di stato e di governo, il padiglione Usa vicino a 4 milioni di ingressi, quello europeo solo 650 mila. Molto meno gli stranieri, soprattutto russi e cinesi. Contenti i volontari stranieri che hanno lavorato. Felici i ristoratori, i cuochi, i blogger e i baristi. Dai padiglioni stranieri sorge un "grazie Italia" in coro, altissimo: " grazie per aver assaggiato i nostri cibi! Grazie per esserci venuti a trovare nei padiglioni!". Anche le critiche non sono mancate. In primis la carenza di punti di riposo, ovvero panchine e sgabelli lungo il decumano. Alla sera gli spettacoli abbondano e il chiasso, vince l'assalto allo streetfood. Non crediamo che l'Italia sia la capitale dell'hot dog o dell'hamburger per strada. Altra critica forte, soprattutto proveniente da giornalisti stranieri, sono i banchi sul decumano di prodotti made in Italy (si soprattutto quelli DOP) in plastica, dall'uva ai formaggi, dai salumi ai pesci (vedi foto allegata). Forse che dei banchi veri con vigilantes e personale che curava due maialini e una vasca di pesci del mediterraneo o dei laghi avrebbe impuzzato l'area?

Insomma Expo ha creato opportunità di sviluppo economico come promesso? Oppure dobbiamo aspettare e vedere cosa succede nel tempo? Chi sarà in grado di legare Expo a nuovi contatti?

QUALI I MIGLIORI PADIGLIONI, SECONDO GLI EXPOTURISTI?

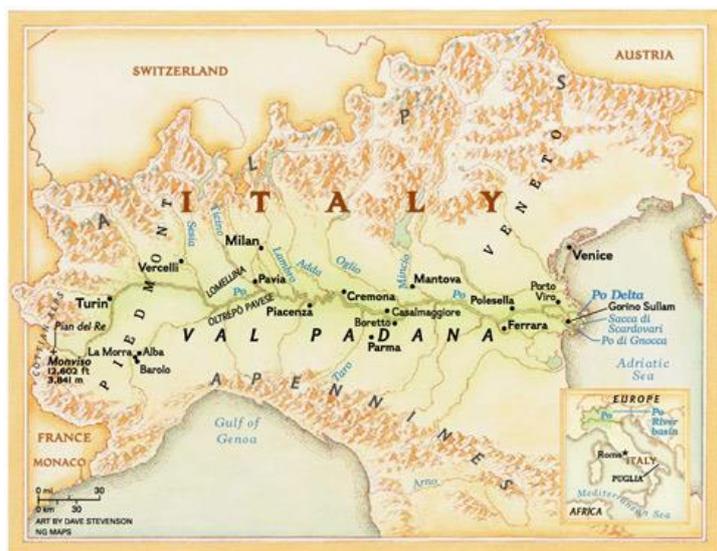
UnPOxExPO ha realizzato fra Expoesperti e Expottimisti un sondaggio sui migliori padiglioni, quelli che sono piaciuti di più e sono stati più in linea con il tema di Expo, non quelli più visitati! Al primo posto assoluto, a nome di italiani e stranieri, c'è il padiglione Zero perché esalta non solo il grande patrimonio italiano ma soprattutto la ricchezza e la varietà offerta dal nostro pianeta per quanto concerne fonti e filiera di prodotti legati alla nutrizione e alimentazione creando un " ciclo della vita" che è stato giudicato molto più significativo e culturale che l'Albero della vita, quest'ultimo citato da pochissimi. Al secondo posto il padiglione della Corea del Sud per la interpretazione del tema Expo puntando su come la conservazione del cibo è alla base della garanzia del cibo per tutti, unita alla tecnologia. Al terzo posto il padiglione del Vaticano per semplicità, linearità e essenzialità dei principi no spreco, no fame nel mondo. Al quarto la Svizzera per aver portato il concetto che le risorse naturali sono limitate per cui urge lasciarne anche per chi viene dopo di noi. Al quinto posto il Giappone perché punta sull'armonia ingegneristica che esiste fra la cultura in senso lato del Paese e la alimentazione, riprodotta in modo efficace nel ristorante del futuro visto con occhi a mandorla. Al sesto la Germania perché la tecnologia più spinta non deve essere una soddisfazione egoistica, ma grazie ad essa ognuno di noi deve modificare il rapporto con la natura. Al settimo il Qatar per semplicità, immediatezza, essenzialità, potenza nel progettare e realizzare con un grande rispetto per i prodotti alimentari propri e quelli importati, grande cortesia, molto contenuto, nessun odore di cibo. All'ottavo il Kazakistan soprattutto per la presentazione concreta dell'offerta alimentare del Paese e la forte presenza degli storioni vivi, non di plastica(!). Al nono gli Emirati Arabi che usano la alta tecnologia degli ologrammi per risposte semplici, ma che rimangono in mente, soprattutto le immagini di Expo Dubai 2020 che sembra sia già tutto fatto e pronto. Al decimo posto Israele che fa capire come, peccato l'eccesso di autoreferenzialità e presunzione, il deserto è coltivabile e come occorre produrre di più per soddisfare la fame nel mondo. All'undicesimo posto, visto che il biglietto ingresso da diritto alla visita, il padiglione Arts&Food fuori-Expo alla Triennale dove appare più che evidente la ricerca del record assoluto fra il pane e l'hamburger come domanda o come risposta alla nutrizione del pianeta?

QUALI I MIGLIORI RISTORANTI E PIATTI DI EXPO?

Expo Milano 2015 è stato "un grande successo". Grazie a Sala e al suo staff che ha recuperato un gap iniziale molto pesante. Sicuramente una Expo 2015 che sarà ricordata per l'alto numero di presenze (visto il flop di Hannover di qualche anno fa) grazie soprattutto agli scolari, i bambini e pensionati, gruppi sociali, enti locali con pullman da tutta Italia, ben organizzati. Ma il vero successo, la vera attrazione della kermesse ludica, giocherellona, spensierata, è stato il ristoro. In Expo si sono attrezzati 210 punti-fissi dove mangiare e bere di tutto, a buono o a caro prezzo; altri 30 luoghi dove occasionalmente si poteva assaggiare gratis piatti tipici. Una poliedrica specie di "ristorante diffuso" dove però era possibile assaggiare piatti strani, sconosciuti, grandi ricette, scoprire tradizioni. Molti curiosi sono stati attratti dai paesi più lontani ed esotici per cercare di assaporare gusti diversi, scoprire altri cibi. UnPOxExPO, grazie alle risposte di 5500 propri fruitori di pacchetti turistici, ha steso una graduatoria su dove si è gustato qual piatto o ricetta rimasta impressa, dove si è riusciti veramente a coniugare eccellenza con tipicità a un prezzo giusto, indipendentemente dalla esclusività o arredo del luogo di servizio. Al primo posto il Giappone-Steak con un piatto di Sagami di tempura mista pesce e verdure al prezzo di 35 euro; poi il Chiosco Davide Oldani con un risotto alla milanese a 10 euro, poi il padiglione del Qatar che al

piano terra presenta Al Kushait di carne-pesce accompagnato da riso basmati a euro 25. Appena giù dal podio ma per poco ecco il Libano Food con uno spuntino, non un piatto, il Kebbe'Rass composto da polpette di carne spezie varie su pasta sfoglia a euro 16, a seguire l'Iran Ghoreischi con il Shirin Polo a base di riso e verdure miste cotte per euro 20 senza dimenticare il dolcetto di datteri e lo zafferano migliore in pistilli. Al sesto posto IL Food Center del Pad. Zimbabwe con uno spuntino di Zebraburger e radici fritte, la Corea del Sud ristorante Hansik per una scodella Kimchi di spezzatino di maiale kofu e verdure a euro 22. A seguire il padiglione Angola con un piatto di polipetti e fagioli; la Spagna con il ristorante El Altillo con una Paiella di verdure miste crude e cotte variopinta euro 18, la Piada Emilia per una meravigliosa nostrana piadina calda e mortadella dop. Quindi nell'ordine la Piazzetta dell'Alto Adige con uno spuntino di Speck e pane di segale caldo euro 5 , il padiglione di Israele al Pic-Nic per un piatto piccolo kosher il tipico Cholent a euro 13, l'Argentina con una empanada de queso meravigliosamente cotto e fragrante dal sapore forte e fine per euro 5, il ristorante del padiglione del Brasile con un Churrasco Rodizio di carne e la famosa banana frita asciutta e secca a euro 45. Infine in ordine gli ultimi 3 pietti-territori che figurano fra i più apprezzati e i migliori abbinamenti di tutto Expo, quasi exequo secondo gli esperti e i visitatori di UnPOxExPO. Il ristoro Mosimann's del padiglione United Kindom per un piatto non unto e fragrante di Fish&Chips a euro 8, il desk Ferrero per uno spuntino particolare dolce di abbinamento storico il pane bianco e la crema di nutella a 2,80 euro, il toasttruck del padiglione Usa per un Lobster Roll ovvero il panino di astice cotto al vapore per euro 15 in tutto. Soprattutto alla sera, con l'ingresso delle giovani generazioni, Expo si arricchisce di musica, spettacoli, toni alti, corse e giochi come un grande lunapark. Secondo i giovanissimi i miglior assaggio al padiglione francese al Bistrot con assaggi in continuo di formaggi freschi, già in coda colpiti dai profumi inebrianti di vegetale, erbe, muffe ... pilotati verso il pubblico... e gratis.

Info: www.unpoxexpo2015.org via smartphone, tablet, ipad.



(Granted Fee of National Geographic Co)

**GIACIMENTI DISTRETTI A TAVOLA, NAVIGABILITA' E LUOGHI OSPITALI LUNGO IL PO
COMMODITIES FOOD&WINE DISTRICTS ON THE TABLE & HOST PLACES ALONG THE PO RIVER**

Copyright ©2011 ItalianWine&Food&Delicatessen&CultureSlowTourismLandscapePORiverEnvironment™ |