

Expo si colora di bianco: oggi è la festa del latte

Pubblicato: Venerdì 29 Maggio 2015



Expo Milano 2015 invita tutti i visitatori a vestirsi di bianco. È questo il colore con cui **oggi si celebra la “Festa del Latte”**. Per l’intera giornata, degustazioni, momenti di approfondimento e musica coinvolgeranno il pubblico alla scoperta di questo alimento e delle sue proprietà nutritive, in un percorso che si snoderà lungo il sito espositivo. Chi indosserà abiti di colore bianco potrà accedere a iniziative speciali.

La Festa del Latte coinvolgerà i visitatori di tutto il mondo in occasioni di svago e approfondimento, tra assaggi e conferenze.

Il Padiglione Italia si farà portavoce della riflessione sull’importanza del ruolo del latte materno nell’alimentazione del neonato prematuro, sul latte animale di qualità e le innovazioni tecnologiche, in un convegno nella Lounge Mipaaf, mentre lungo il Cardo Sud, a partire dallo spazio Granarolo, la Federazione Italiana di Ginnastica artistica, ritmica e aerobica promuoverà una sana alimentazione, attraverso esibizioni di atleti, alla presenza di Igor Cassina. Sempre qui, in collaborazione con il Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci di Milano, si terranno i laboratori I-LAB Latte, in cui si potrà imparare a fare il gelato e il formaggio (dalle ore 15.00 alle ore 17.00 per i piccoli e le scuole; dalle ore 17.00 alle ore 22.00 per gli adulti); saranno offerte degustazioni di formaggio DOP e si potrà gareggiare su un percorso di 100 metri, con una tanica di latte sulla testa, nel contesto del progetto Africa Milk.

Coldiretti organizzerà una sfida di assaggi tra i grandi formaggi italiani (Grana Padano, Asiago,

Provolone e Pecorino) e gli omologhi prodotti contraffatti in un divertente “Cheese test tra vero e falso Made in Italy”. Giudici della competizione: lo chef Davide Oldani e le casalinghe di Voghera, in rappresentanza delle famiglie italiane.

Protagonisti della festa del Latte i Paesi Partecipanti a Expo Milano 2015 che, per l’occasione, proporranno iniziative speciali, per far conoscere le proprie eccellenze e conoscenze sul tema.

Per tutto il giorno, i visitatori potranno assaggiare gelati a base di panna acida nel padiglione della Bielorussia e assaporare il Thé Karak – the con un latte in polvere -, latte allo zenzero e budino di latte Mahlabya nel ristorante del Bahrain. Dalle ore 10.00 alle 22.30, l’Ungheria preparerà un “Latte-trio”, fortunato incontro tra un pasticcino al latte tradizionale, una gelatina di latte al ciliegio e di crème caramel salato; mentre dalle 10.00 alle 18.30 il Kazakistan racconterà le qualità benefiche del tradizionale “Kumis”, invitando i visitatori a provare la bevanda ottenuta dalla fermentazione del latte di giumenta.

Durante l’intera giornata, nel padiglione del Belgio saranno in vendita formaggi; la Francia proporrà delle degustazioni di prodotti caseari e all’interno del padiglione allestirà mostre dedicate al tema; gli Stati Uniti venderanno a prezzi scontati la loro New York Cheesecake, sia al padiglione sia al Food Truck; la Colombia, invece, inserirà nel menu del proprio ristorante il piatto tradizionale Arroz con leche.

Alle 11.00 e alle 15.00, sul palco del padiglione del Qatar sarà possibile assistere alla dimostrazione di come si produce lo yogurt e scoprire le tecniche di mungitura dei cammelli, grazie a specifici video.

In tre differenti appuntamenti (ore 12.00; 14.00 e 16.00) la Lituania farà scoprire ai visitatori il tipico “kastingys”. Sono, inoltre, previste degustazioni di gelato al latte e frutta tipica nel padiglione dell’Angola (ore 16.00); di Dulce de leche in quello dell’Argentina (ore 16.30) e di “manjar” nello spazio espositivo del Cile (ore 18.00).

Interessanti le iniziative in programma nel padiglione dell’Irlanda, dove un trio musicale con una ballerina – cui si unirà un suonatore di arpa – si esibiranno nel Fonn Rince (dal gaelico “desiderio di ballare”), su canzoni folk e danze che parlano di campagna, comunità rurali, bovini, latte e mungitura (ore 11.00; 12.00; 17.00; 18.00 e 19.00).

Previsti, inoltre, corsi di degustazione di 7 tipologie di formaggio nel Kids Corner del Padiglione della Svizzera (ore 14; 15.30; 17.00; 18.30 e 19.45). All’ingresso dello spazio espositivo della Confederazione elvetica sarà allestito uno stand di raclette.

Dalle ore 10.00 alle 19.00, nel Cluster del Riso, lo sponsor Riso Scotti, propone la sua linea di bevande vegetali adatte alle persone intolleranti al lattosio. Mentre nel Cluster del Biomediterraneo, la Regione Sicilia proporrà, alle ore 19.00, la degustazione gratuita del formaggio Ragusano DOP e, alle ore 20.00, il concerto jazz con Francesco Cafiso.

Di grande valore il contributo che le Organizzazioni della Società Civile daranno alla festa del Latte.

Dalle ore 10.30, nel padiglione dell’Associazione Mondiale Agronomi è in programma l’evento “Le Fattorie Zootecniche in Italia: viaggio attraverso le Regioni per la ricerca delle innovazioni nel settore lattiero caseario”, durante il quale saranno illustrati la filiera lattiero-casearia e i progetti attivi in diverse regioni, dal Piemonte alla Lombardia, dal Veneto alle Marche, all’Abruzzo, fino a Calabria, Sicilia e Sardegna. Nel pomeriggio, qui, sarà possibile degustare una selezione di formaggi.

Save the Children, alle ore 11.00, ospiterà un Flash Mob dedicato all’allattamento: 20 mamme di nazionalità diverse allatteranno al seno i propri bimbi e racconteranno, ognuna secondo la sua tradizione

culturale, la propria esperienza.

Come di consueto, alle ore 12.00 e alle ore 16.00, sarà possibile assistere alla lavorazione di una forma di formaggio nel caseificio del Consorzio Grana Padano, presente a Cascina Triulza. Sempre in Cascina, alle ore 11.00 e alle ore 17.00, si terranno dei laboratori didattici di “simulazione” della mungitura con la Mucca Margherita.

Dalle ore 17.30 alle 19.00, Casa Don Bosco in partnership con Starlex, organizzerà una degustazione di gelato artigianale, preparato dagli allievi del programma di formazione in collaborazione del Centro Italiano Opere Femminili Salesiane (Ciofs) del Piemonte e Gelatitalia.

Concessionari di ristorazione, sponsor e partner dell’Esposizione Universale non hanno voluto mancare l’appuntamento.

Alle ore 15.30, Identità Golose organizzerà in terrazza degustazioni di Riso e latte, realizzato dallo chef Andrea Ribaldone, e di Gelato al latte, alle ore 16.30. Sarà poi proposto ai visitatori il Pink Milk Expo, un cocktail analcolico a base di fragole, lamponi, sour mix speziato alla fava tonka e latte fresco. Eataly distribuirà bicchieri di latte di produzione valtellinese; mentre Slow Food valorizzerà quattro eccellenze casearie: taleggio e bitto della Lombardia, Pecorino di Osilo della Sardegna e Gouda Farmstead dell’Olanda.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it