

## VareseNews

### Nutrire e Nutrirsi, l'Expo diventa una mostra d'arte "bambina"

**Pubblicato:** Giovedì 7 Maggio 2015



E' fatta dai bambini delle elementari ma non va affatto presa sottogamba la mostra inaugurata nella mattina del 7 maggio ai Giardini Estensi la mostra "Nutrire e Nutrirsi", conclusione del progetto "Varese, un cantiere di idee e di esperienze verso Expo 2015".

Allestita sotto il portico di Palazzo Estense e nei Giardini dal 7 all'11 maggio, la mostra è a ingresso libero ed espone i lavori realizzati dalle scuole di Varese (Scuola Europea, A.Frank, Morandi, Trolli, G.da Bizzozero, Don Milani, Don Papetti, G.Rodari e Macchi Zonda – Biumo Inf) ispirate ai temi dell'Expo 2015, con grande attenzione alla sostenibilità e molte citazioni artistiche, da **Van Gogh** a **Claes Oldenburg**.

Per la Scuola Europea, in particolare, questa è una doppia occasione speciale: la loro partecipazione alla mostra rientra all'interno dei loro consueti festeggiamenti dello "**Schuman Day**" il giorno della costituzione europea, che cade proprio il 9 maggio.

A tagliare il nastro di questa particolarissima e per nulla banmale mostra l'assessore a Famiglia e Persona **Enrico Angelini** e **Kamila Malik**, direttrice aggiunta della Scuola primaria della Scuola Europea.

«Cari bambini benvenuti nella splendida cornice dei Giardini Estensi – ha detto l'assessore nel saluto iniziale rivolgendosi agli alunni presenti –. Expo deve mettere al centro i veri protagonisti, voi bambini appunto. Avete fatto un grande lavoro con le vostre creazioni, e Varese ha dato un apporto originale

mettendo il fattore educativo in primo piano».

## UN SABATO DI CIBO ED EXPO

La mostra non sarà l'unico evento dedicato ai temi di Expo fatto per i bambini:

Sabato 9 maggio dalle 15 alle 19, per esempio sono organizzati i **“Laboratori del gusto – A tutto Expo”**, sempre ai Giardini Estensi (a cura di Donizetti gusto italiano). I laboratori saranno coordinati da **Luca Monica**, uno dei più noti e qualificati food hunter italiani. Partner e responsabile commerciale di una delle aziende di distribuzione di fine food più quotate in Italia per 15 anni, è stato anche amministratore delegato di Peck dal 2010 al 2014.

I laboratori toccheranno quattro cibi importantissimi per i bimbi: pizza, cioccolato, pasta e... verdura.

**...Che Pizza!** sarà a cura di **Massimo Grazioli**, proprietario del panificio Grazioli di Legnano, partner Slow-Food del progetto “nutri Milano” e tra i migliori interpreti lombardi del pane buono e sano.

**Verdura? Perché no!** è cura di **Sergio Mei**, uno chef pluripremiato: executive chef Four Seasons dal 1994 al 2015. Formazione da autodidatta, comincia dalla gavetta nel giugno del 1967 e lavora nei ristoranti milanesi “Biffi”, “Al Griso” e “Savini”. Nel 1991 è stato Executive Chef della Compagnia dei Ciga Hotels di proprietà dell’Aga Khan. Vincitore Culinary World Cup di Lussemburgo (1994); votato Chef Italiano dell’Anno dall’Accademia della Cucina Italiana (1998). Insignito di numerosi premi, dal 1994 al 2015 è stato Executive Chef del ristorante del Four Seasons di Milano. Ha partecipato a numerosi food festival internazionali, ha collaborato all’apertura di celebri ristoranti all’estero e per più di 10 anni ha tenuto corsi presso l’Ecole Lenotre di Parigi. E ora racconta un cibo “ostico” ai bimbi di Varese.

**Tutti pazzi per il cioccolato.** A cura di **Davide Comaschi**, Campione del mondo del cioccolato. Nel 2014 miglior pasticcere italiano, nel 2013 campione del mondo di cioccolateria ai World Chocolate Masters a Parigi e campione italiano di cioccolateria e pasticceria, insignito della medaglia di riconoscimento dal Presidente della Repubblica Italiana. Dal 2010 è membro AMPI, l’Associazione Maestri Pasticceri Italiani. Ad oggi è capo pasticcere della storica pasticceria milanese La Martesana.

**A tutta pasta.** A cura di **Matteo Vigotti**, Corporate chef di Peck e **responsabile del Padiglione Italia in Expo**. Ha collaborato con le più prestigiose catene alberghiere tra cui Starwood, Four Seasons, ha ricoperto ruoli di executive chef in Italia ed all’estero. Autore di numerose pubblicazioni, ha conseguito la Stella Michelin nel proprio ristorante. Oggi è corporate chef di Peck per le attività in Italia e nel mondo e responsabile, per la storica azienda milanese, del Padiglione Italia in Expo.

Alle 17.00 si terrà la premiazione del **“Concorso Pedibus 2015”**. **Sarà premiata la scuola che nel mese di aprile 2015 avrà effettuato più giornate di Pedibus.** Alle 17.30 si concluderà con merenda e gadget per tutti.

L’ingresso è libero.

L’evento

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

