

Oggi ad Expo la festa della frutta e della verdura

Pubblicato: Martedì 28 Luglio 2015



Dalle pesche nettarine alle ciliegie, dalle albicocche alle nespole, dall'anguria al melone sino ai frutti più esotici, provenienti da ogni parte del mondo. E ancora melanzane, zucchine, pomodori e fiori di zucca. **Oggi, martedì 28 luglio, Expo Milano 2015 celebra la “Festa della Frutta e della Verdura”,** all'insegna del mangiare sano e di uno stile di vita corretto.

Numerose le iniziative in programma che coinvolgeranno i Paesi partecipanti e animeranno l'Esposizione Universale per tutto il giorno. A cominciare dalla **distribuzione a tutti i visitatori di oltre 50 quintali di frutta fresca, da parte di Coldiretti**. Tra le prelibatezze da gustare vi saranno le pesche, le susine e gli agrumi tardivi provenienti dalla Lombardia, dal Veneto, dall'Emilia Romagna, dal Piemonte e dalla Calabria.

La frutta sarà distribuita in tre punti diversi: lungo il Cardo Sud davanti al Padiglione Coldiretti (all'interno del quale sarà presente la Regione Calabria che preparerà spremute di arance tardive e di bergamotto); lungo il Cardo Nord davanti a Palazzo Italia; sul Cardo angolo Decumano, all'altezza del Padiglione Lombardia. Ma non è tutto. Sempre Coldiretti, con ONAFRUT, organizzerà dei laboratori del gusto, con dei “sommelier” che insegneranno alle persone come scegliere e distinguere la frutta migliore, e una serie di iniziative dedicate ai bambini, come le fattorie didattiche, con merendine a base di frutta fresca. Saranno, inoltre, predisposti orti orizzontali e verticali, per raccontare la produzione di verdura in campagna e in città. E ci si potrà divertire con giochi sul compostaggio domestico e sulla stagionalità dei prodotti dell'orto. Degli intagliatori realizzeranno delle sculture naturali artistiche, e l'Unione nazionale dei produttori di Ortofrutta farà arrivare delle sagome a forma di frutta e verdura

pronte per i selfie del grande pubblico. Saranno, inoltre, allestite quattro piramidi con prodotti naturali per decorare il Cardo Sud.

Protagonista della festa sarà il Cluster Frutta e Legumi, dove i visitatori potranno scoprire le caratteristiche dei frutti di stagione esposti in un mercato, a cura di Huiyuan. Si potranno assaggiare insalate, smoothies e un particolare succo di frutta e zafferano, la specialità del giorno. Anche i Paesi del Cluster parteciperanno all'iniziativa: l'Afghanistan proporrà un cocktail di mango e un rinfresco allo zafferano, il Gambia succhi di baobab e ibisco, Kirgizstan e Uzbekistan frutta tipica, mentre lo Sri Lanka proporrà due presentazioni dei prodotti ortofrutticoli del Paese. Una band scandirà, con le sue performance, il programma degli eventi che animeranno il Cluster. Qui, alle ore 15.30, sono previsti gli interventi istituzionali, a coronamento dei festeggiamenti, con la partecipazione del Ministro per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina, il Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015, Giuseppe Sala, e in rappresentanza dei Paesi del Cluster, Harriet Saine del Gambia.

Pesche, pere e albicocche saranno distribuite in altre due postazioni, allestite lungo il Decumano, da Agrinsieme.

Grandi protagonisti, naturalmente, saranno i Paesi partecipanti a Expo Milano 2015, con iniziative ed eventi. Il ristorante del Bahrain proporrà piatti tipici a base di frutta come insalate di datteri, pollo e feta e insalate di anguria e feta, oltre a dolci a base di datteri. Il Brasile darà vita ad un'esposizione tropicale tipica della nazione sudamericana proprio all'esterno del padiglione, mentre il ristorante cileno proporrà il *Mote con huesillo*, bevanda tradizionale rinfrescante.

In Colombia ed Ecuador ecco la degustazione di frutti tipici; la Francia ha in programma rinfrescanti degustazioni di albicocca e melone presso il proprio Foodtruck. L'Ungheria offrirà ai visitatori degli assaggi di anguria, con tanto di realizzazione di decorazioni e sculture fatte con il cocomero. In Indonesia saranno preparati drink ghiacciati alla frutta, davanti al padiglione irlandese si potrà assistere ad uno showcooking che avrà come protagoniste la patata e la mela.

E ancora: il ristorante del Kazakhstan proporrà un menù appositamente studiato per la Festa, il Messico offrirà una macedonia di frutta con sciroppo di *Mezcal* e gelato al gusto di Avocado, il Marocco organizzerà una degustazione di anguria e arancia alla cannella, la Russia degli assaggi di *mors*, bevande tradizionali a base di bacche. Il padiglione della Spagna preparerà una composizione di frutta con melone, anguria, melagrana e arancia, mentre in Sudan sarà possibile assaporare il tipico succo di Baobab, Karkadé e Mango. Infine, il Turkmenistan preparerà differenti tipi di insalate e il melone, frutto tradizionale del Paese; la Turchia offrirà frutta secca al bar del Padiglione.

Anche il Cluster Cacao e Cioccolato proporrà un palinsesto ricco di eventi: i maestri pasticceri e gelatieri arricchiranno le ricette degli showcooking con frutta e verdura. Dalle ore 15.00 alle 17.00, grazie all'azienda Bravo, i gelatieri Paolo Cappellini e Julien Mulato proporranno tre diverse ricette, ispirate al cioccolato in combinazione con frutta e verdura: cioccolato e lampone, gelato al cioccolato fondente e sedano e infine l'accoppiata tra cioccolato fondente e semi di finocchio. Dalle 17.00 alle 18.00 sarà invece ICAM a celebrare la Festa, con Claudio Marozzi della Pasticceria "Picchio" di Ancona ad inserire l'amarena in una golosa pralina al pistacchio ispirata a "A Silvia" del poeta Giacomo Leopardi. Successivamente, Marozzi utilizzerà l'arancia candita in una pralina con riso soffiato chiamata "Il Cioccolato del Papa", dedicata a Papa Benedetto XVI.

Alla Terrazza "Alessandro Rosso", a partire dalle ore 18.00 sarà offerto un cocktail a base di frutta.

Al **Parco della Biodiversità**, nell'ambito dell'iniziativa "Frutta da Bere e da mangiare", a cura del Padiglione del Biologico NaturaSì, saranno realizzati centrifugati biologici, con abbinamenti curiosi e ricercati di frutta e verdura e degustazioni di ortofrutta di stagione. Dalle ore 10.00, saranno offerti meloni, angurie, pesche e verdura di stagione biologica. Frutta e verdura biologici saranno gli

ingredienti principali dell'aperitivo, alle ore 20.00.

Il Padiglione KIP ospiterà una mostra dedicata al progetto della famiglia Maioli che dal 1928 si dedica alla salvaguardia della biodiversità coltivando oltre 1.200 varietà di frutta "antica" a livello locale e nazionale. Sarà possibile inoltre assaggiare dei gelati preparati utilizzando proprio queste tradizionali varietà di frutta.

Rigoletto e Cioccolato, dalle ore 10.00 alle ore 13.00, proporrà lo stecco di gelato artigianale alla frutta di stagione e ospiterà un classico negozio di frutta di vicinato, per mostrare ai visitatori un punto di vista meno noto della vita dei milanesi e del loro rapporto con il cibo. La frutta di stagione usata per l'allestimento del banco sarà distribuita dalle ore 21.00.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it