

GOURMET

Ristoranti, street food e grandi chef per il viaggio nei cibi e nel gusto

E il Padiglione del vino esalta l'eccellenza dei nostri vignaioli

Maurizio Bertera

■ Se le stime non ingannano, nei giorni di punta della rassegna, bisognerà «nutrire» e «dissetare» sino a 250mila persone, più o meno gli abitanti di una città come Messina. Piero Galli, responsabile della Gestione Eventi, si è sbilanciato su numeri pazzeschi. «Durante i sei mesi di Expo verranno consumati 26 milioni di pasti di cui 15,8 pranzi e 3,7 cene. Il resto è affidato a chioschi e degustazioni».

In effetti, proprio come in una città si potrà gustare in piedi un cartoccio di polpette come sedersi in un locale, con un servizio di classe e un big della tele-cucina ai fornelli. Gli ultimi numeri sono quelli dei circa 140 ristoranti all'interno dei padiglioni esteri con le cucine del mondo, (non di rado con chef importanti), dei 14 ristoranti di Eataly, dei 17 locali gestiti da Cir Food, della quarantina tra punti di street food e chioschi gourmet. Il più atteso è quello di Davide Oldani, basato su piatti creati con panettone, zaffera-

no e riso.

Detto questo, i due punti focali per i foodies saranno Italy is Eataly e Identità Golose Expo. Gli 8mila mq totali del doppio padiglione farinettiano ospiteranno 84 ristoranti (in gran parte osterie), divisi per regione e permese, in 14 gruppi. Ci saranno anche locali tematici, proprio come all'interno degli store cittadini: quindi bar-nutella, gelateria, piadineria e via così. Più attenzione ai gourmet, ovviamente, da parte di Identità Golose Expo che ha un suo spazio, molto bello e su due piani, in cui svolgerà un'attività non solo gastronomica: ci saranno ben 450 eventi aperti al pubblico. Pranzi e cene d'autore saranno curati da 26 chef - uno per settimana - che a pieno regime cucineranno per 120 persone. Cibo per tutti i gusti e tasche, in-

somma, come al padiglione-ristorante McDonald's. Pericolosi di dolci, imperdibile la visita alla fabbrica del cioccolato di Lindt Italia, filiale di Lindt & Springli, official sponsor della rassegna: il percorso emozionale e didattico avrà la miglior conclusione possibile, con l'assaggio delle specialità appena create. Sin qui, il cibo.

Ma gli appassionati enoici non avranno di che lamentarsi per la prima volta nella storia: un'Esposizione Universale c'è un Padiglione del Vino 2mila mq nel Padiglione Italia. Senza discutere il valore culturale della struttura - basti pensare alla straordinaria Bibliote-



ca del Vino dedicata alla conoscenza della produzione enologica italiana - il top sarà la degustazione (grazie a enodispenser e sommelier) di 1.400 vini di tutte le regioni, con la possibilità di prenotarsi in anticipo sul sito ufficiale (www.vino2015.it) o con l'app per smartphone. Allo stesso modo si potranno acquistare i vini e farseli spedire.

Ci sarà anche modo di (ri)scoprire altre eccellenze italiane nel bere. Per esempio, Cantine Ferrari - brindisi ufficiale del Padiglione Italia - ha allestito una terrazza all'interno di Eataly, affacciata sul Decumano. Il Consorzio Tutela del Franciacorta - official sparkling wine

sponsor dell'evento - ha due wine bar dedicati mentre il birrifico Angelo Poretti (partner del Padiglione Italia) servirà la sua «special edition» Expo in uno spazio singolo. Su Piazza Italia ci sarà anche la Terrazza Martini, disegnata da Pininfarina, che intende «raccontare» l'aperitivo italiano.

Per descrivere il «fuori Expo» del cibo a Milano ci vorrebbe una pagina intera perché sono centinaia gli eventi - ma ci piace ricordare la bellissima iniziativa in uno spazio ricavato nel Teatro Greco, dove un team di 40 grandi cuochi, allestito da Massimo Bottura, si alternerà per cucinare gli avanzi dei padiglioni di Expo. Ci saranno Ducasse, Oldani, Berton, Scabin, Crippa, Credoni, Uliassi e altri. Il Refettorio Ambrosiano, dove il design è stato curato da **Davide Rampello**, ospiterà sino a 96 persone e ha nella Caritas il motore solidale. Si spera nella visita del Santo Padre. «Cel'ha promesso, lo aspettiamo con entusiasmo» si augura Bottura. Sarebbe cosa buona e giusta.

