

All'Expo un intero parco made in Bo: i tesori d'Italia raccontati con la biodiversità

Affidati alla Fiera 8.500 metri quadrati. **Campagnoli**: «Una grande responsabilità»

SEGRÈ: «MILANO UN VOLANO STRAORDINARIO PER FICO»

«PER FICO, EXPO SARÀ UN'OPPORTUNITÀ STRAORDINARIA»
LO CONFERMA ANDREA SEGRÈ, CHE TRANQUILLIZZA SUI TEMPI
«L'ACCORDO CON I GROSSISTI? PRESTO NOVITÀ IMPORTANTI»

dall'inviato SIMONE ARMINIO

- MILANO -

OTTOMILACINQUECENTO metri quadrati per raccontare ai visitatori attesi di Expo di cosa è capace l'Italia. Il tema è il cibo. Anzi, meglio: la biodiversità. Il luogo in questione non esiste ancora. Ma quando a maggio i cancelli dell'esposizione universale si apriranno al mondo ne rappresenterà il cuore pulsante. Un cuore tutto nostrano, visto che a realizzarlo è stata chiamata BolognaFiere. Il Biodiversity Park - Area della biodiversità, questo il suo nome, è stato presentato ieri a Milano, in una sorta di Stati generali per Expo 2015 alla presenza del premier Matteo Renzi, dal presidente di BolognaFiere, Duccio **Campagnoli**, il ministro dell'ambiente, Gianluca Galletti e dal commissario unico per Expo, Giuseppe Sala.

DI CHE SI TRATTA? Di un intero mondo in miniatura, fatto di colori, percorsi, odori, cibi e soprattutto ecosistemi. Un 'Grand tour d'Italia' in parte all'aperto e in parte al coperto, che si sviluppa in un lungo viaggio nella biodiversità alla base del cibo italiano. Al centro, difatti, c'è tutta l'Italia. Sintetizzata in cinque aree geografiche (Alpi, Appennini, Pianura Padana, Tavolieri altipiani e Isole), all'interno di altrettante zone che il visitatore potrà attraversare per scoprirne le varietà vegetali, le tecniche agricole e di produzione, il microclima, la storia, le tradizioni e soprattutto i cibi che ne derivano. C'è poi un extra: un sesto spazio, dedicato alle agrobiodiversità metropolitane, nato con lo scopo di mostrare a italiani e stranieri come saranno le nostre città, in futuro. Chiudono il cerchio una mostra (storie di biodiversità), un teatro (250 posti per incontri e convegni, idealmente al centro della terra) e il Padiglione del biologico e del naturale, suddiviso in cinque grandi famiglie di oro verde: semi, cereali e legumi; frutta e ortaggi; olio e vino; prodotti da allevamento; erboristeria, integratori e benessere. Infine i servizi, con un risto-

rante gestito da Alce Nero dove chef famosi si alterneranno e un market gestito da Natura Si.

Ne è orgoglioso **Campagnoli**, che ieri ha ringraziato Sala per l'opportunità e il riconoscimento, e ha spiegato: «Abbiamo la grande responsabilità di rappresentare l'Italia con i suoi cibi e cerchiamo di esserne all'altezza».

UN'OPPORTUNITÀ costata tre milioni di euro, tanto è il contributo minimo richiesto ai main partner di Expo. Ma il presidente di BolognaFiere assicura che non sarà un'impresa a perdere, anzi a guadagnare. Grazie al ristorante e allo shop, ma anche al legame diretto che si creerà con Sana, con Fico e con Bologna città del cibo. Il tema è quello cardine dell'Expo: «Nutrire il pianeta - ha detto **Campagnoli** - significa non solo nutrire le persone ma anche nutrire la terra, e smettere di distruggere il patrimonio naturale. Per questo è importante parlare di biodiversità e di come preservarla».

E a Bologna guarda anche il ministro Galletti, non nascondendo un certo orgoglio: «Sono qui per rappresentare la straordinarietà dell'ambiente italiano - ha detto -, ma da bolognese permettetemi: questo padiglione è un orgoglio e un'opportunità per la mia città».

E C'È UN ALTRO motivo d'orgoglio, per il ministro, che riprende le parole di **Campagnoli** («Il sistema agroalimentare italiano rappresenta, da solo, il 50% delle specie vegetali e il 30% delle specie animali europee»). «Una ricchezza - spiega il ministro - che non può essere offuscata dai pur gravi ma isolati casi di inquinamento e dal tema, pur di primaria importanza, del dissesto idrogeologico». Tradotto: «Vorrei che di ambiente, in Italia, si parlasse anche per le sue peculiarità. E del fatto che, a fronte di una pur legittima apertura europea sugli ogm, chi nel mondo mangia italiano saprà che tutto ciò che mangia è buono sano e naturale».

