



DOSSIER / EXPO Milano



A cura di Daniel Reichel

Responsabilità sulla produzione del cibo così come sul suo consumo. Expo cercherà di coinvolgere tutti noi a guardare ai prodotti della terra in modo più consapevole perché, come afferma la Carta di Milano, da lì passa il nostro futuro. E di futuro si parla in questo dossier, come quello in cui crede Ruggero Gabbai, presidente della Commissione Consigliare EXPO 2015 (nella foto in basso assieme al commissario uni-

Il domani passa dal cibo

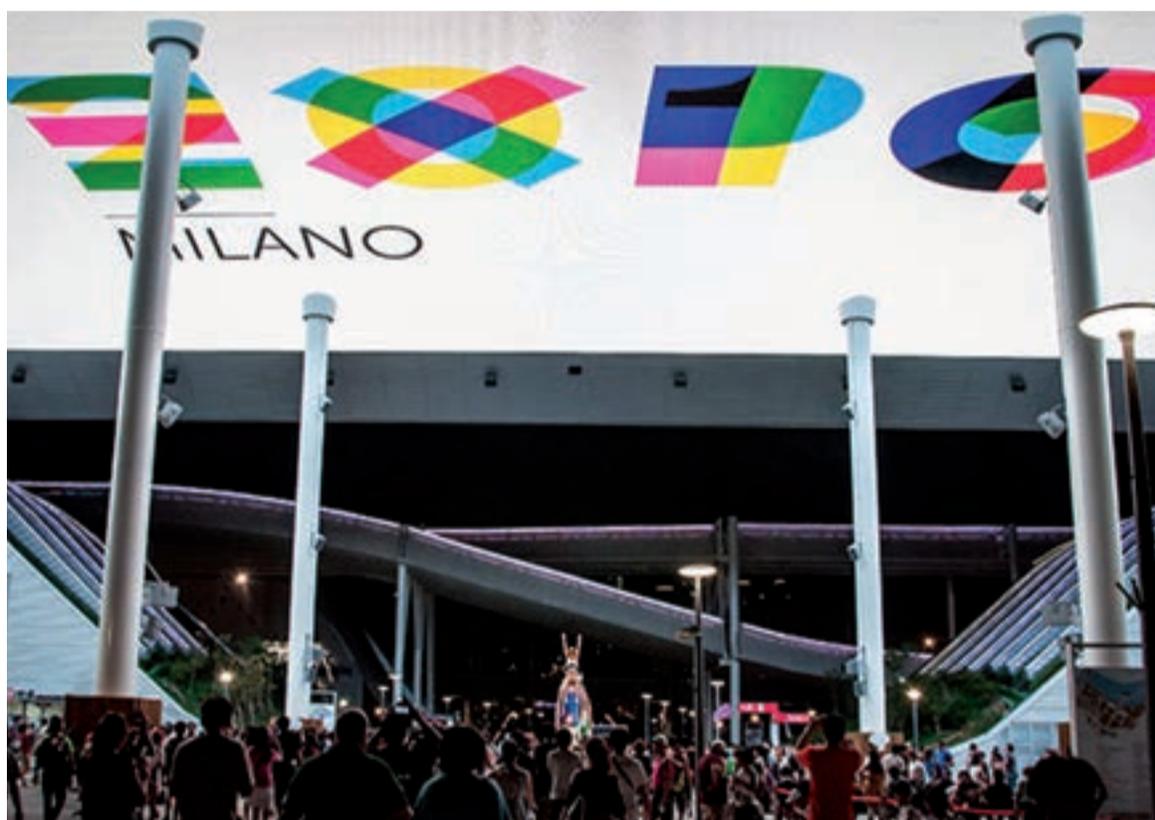
co di Expo Giuseppe Sala), che parla di una Milano che grazie ad Expo sarà non solo "locomotiva economica" ma "anche culturale del paese". Di futuro parla Jacqueline Fellus, assessore alla Casherut dell'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, che torna sui progressi del progetto K.it, il mar-

chio di garanzia della certificazione casher promosso dall'UCEI. Proiettato in avanti è anche l'architetto David Knafo, che nel raccontare il progetto del Padiglione Israele, allarga lo spettro parlando della sua visione delle città del domani e del contributo che Israele può dare.

E proprio la promozione della "Terra del latte e miele" sarà uno degli obiettivi del Keren Kayemeth LeIsrael, tra gli sponsor del Padiglione israeliano, e per la prima volta presente ad Expo, come spiega Silvio Tedeschi. Delle tradizioni del passato, o meglio delle origini della pasta, ci parla Alessandro Marzo Magno mentre ancora di futuro tratta il curioso binomio Svizzera-patate.

L'attesa è finita: porte aperte tra grandi progetti e aspettative

Finalmente Expo. Dal Primo maggio Milano è ufficialmente al centro del mondo. Milioni di visitatori per sei mesi si riverseranno nel capoluogo milanese, destinazione Rho-Fiera, lì dove sorge la piccola città del mondo di Expo 2015. Dove oltre 140 paesi e organizzazioni internazionali hanno trovato una residenza temporanea, insieme per condividere la sfida su cui si gioca molto del nostro futuro di cittadini del mondo: l'alimentazione. "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", il tema di questa edizione dell'Esposizione universale, pone degli interrogativi urgenti a governanti e società civile: una persona su nove al mondo non ha abbastanza cibo, la denutrizione - seppur in calo - continua a fare milioni di vittime mentre ogni anno sprechiamo circa 1,3 miliardi di tonnellate e di contro sono invece in aumento le persone che soffrono di disturbi di salute le-



gati a un'alimentazione scorretta e troppo cibo (circa 2,8 milioni di decessi per malattie legate a obesità o sovrappeso). Contraddizioni su cui riflettere in quella piattaforma internazionale che è e sarà Expo Milano, che non a caso ha scelto - su iniziativa di istituzioni e governo italiano - di lasciare in eredità un documento, la Carta di Milano, in cui sigillare l'impegno ad avviare nuove politiche alimentari, valide sia per i governi sia per i singoli cittadini. Ma Expo sarà anche l'occasione di scoprire culture diverse, come quella ebraica, con le sue regole e i suoi sapori che saranno ospitati dal Padiglione Israele, tra i protagonisti di questa edizione grazie al fatto di essere una delle eccellenze mondiali nel settore dell'innovazione agricola e delle biotecnologie. Expo sarà quindi, auspicano organizzatori e visitatori, un punto di incontro e di sviluppo per il futuro.

Qui Milano. Con Expo siamo al centro del mondo

Ruggero Gabbai
presidente della Commissione Consigliare EXPO 2015

essere Expo-realisti per finire lo scorso 14 aprile, nell'aula delle commissioni del comune di Milano, ad avere un feeling da Expo-positivi.

L'Expo di Milano, con la sua apertura il Primo maggio, è stato fin dall'inizio un percorso difficile, pieno di insidie e di idiosincrasie. Basti pensare alla crisi che ha se-

gnato l'economia del nostro Paese negli ultimi anni e al susseguirsi di governi che ogni volta decidevano cose diverse rispetto ai finanziamenti, / segue a P17



Da Expo-scettici siamo passati ad

EXPO MILANO 2015 **APPUNTAMENTI**

1 maggio
Apertura ufficiale di Expo Milano 2015

28 aprile
Presentazione della Carta di Milano

7 maggio
Padiglione Israele
Concerto lirico di Orit Gavriel e Sivan Goldman

4 maggio Fiera di Milano-Rho - Ore 14:30
Simposio sulla Certificazione Casher.
Con Rav Alfonso Arbib, rabbino Capo della Comunità Ebraica di Milano, rav Roberto Della Rocca, direttore Dec UCEI, Jacqueline Fellus, Assessore alla Kasherut UCEI, rav Menachem Geneck, direttore Union Orthodox Kasherut Organization

14 maggio
Padiglione Israele
Inaugurazione Colorfood
Mostra fotografica ideata dall'artista israeliano Dan Lev e curata da Ilit Engel, con la partecipazione di oltre 30 rinomati chef israeliani e italiani

10 giugno Padiglione Israele
Presentazione del Libro la dieta Kasher
a cura di Rossella Tercatin, con la scrittrice Victoria Acik, Giorgio Mortara, Consigliere UCEI e presidente dell'Ame Italia, rav Alberto Somekh e Silvio Tedeschi, vicepresidente KKL

14 maggio Università Bocconi - Ore 9.30
L'alimentazione ebraica come opportunità di business.
Con rav David Lau, rabbino Capo di Israele, rav Avraham Hazan, Andrea Sironi, rettore dell'Università Bocconi, Giuliano Pisapia, sindaco di Milano, rav Alfonso Arbib, rabbino capo della Comunità ebraica di Milano. Relatori: rav Moshe Kotlarsky, presidente del movimento Chabad Lubavitch, rav Moshe Elefant, managing director Ortodox Union, rav Levi Don Joel, CEO OK Kosher Certification, rav Lazar, rabbino Capo di Russia, Alberto Grando, Università Bocconi, Angelo Ciocca, presidente IV Commissione "Attività Produttive e Occupazione"

24 25 26 27 **28** 29 30 • **1** 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **14** 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 • 1 2 3 4 5 6 7 8 9 **10** 11 12



DOSSIER / EXPO Milano

Una Carta sul cibo come bussola per il mondo

L'eredità di Expo sarà la Carta di Milano, documento che affronta i problemi alimentari

“Una bussola per capire dove andare, costruita tutti assieme. Una bussola che non segna il Nord ma che punta diritto verso il nostro futuro e ci suggerisce principi e azioni che dobbiamo seguire e mettere in atto perché si possa dire con orgoglio che non abbiamo lasciato nulla d'intentato nel garantire alle prossime generazioni un pianeta più sano, più giusto, migliore”. Così Massimiliano Tarantino, segretario generale di Laboratorio Expo - Fondazione Feltrinelli, spiegava l'idea attorno a cui gravita la Carta di Milano, il documento che sarà presentato in autunno al segretario generale dell'Onu Ban Ki-moon e che vuole essere l'equivalente del protocollo di Kyoto per il cibo.

“Un patto tra i cittadini del mondo per vincere cinque sfide prioritarie - sottolineava Tarantino - la malnutrizione (lo stile alimentare), la denutrizione (la fame), il problema dello spreco suddiviso in due macro aree: lo spreco alimentare e lo spreco idrico e, infine, la gestione delle risorse naturali, in particolare acqua ed energia”. E su questi punti, Israele, tra i leader nel settore delle innovazioni agricole, ha già fatto sapere di essere a disposizione per fornire il proprio sapere in merito.

Le fondamenta della Carta sono state gettate nel 2013 da un'iniziativa della Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition, BCFN, sotto il nome di Protocollo di Milano in cui venivano messi in risalto tre paradossi: il primo relativo agli sprechi di cibo con 1,3 miliardi di tonnellate di prodotti commestibili inutilizzati e gettati ogni anno (ovvero un terzo della produzione globale di alimenti e quattro volte la quantità necessaria a nutrire le 805 milioni di persone denutrite nel mondo).

Il secondo riguarda l'agricoltura sostenibile, con l'indicazione nel protocollo che “Nonostante l'enorme diffusione della fame e della malnutrizione, una grande percentuale dei raccolti è utilizzata per la produzione di mangimi e di biocarburanti”; così come un'enorme quantità d'acqua è usata per la coltivazione (L'irrigazione dei terreni agricoli rappresenta il 70% del-



► **Massimiliano Tarantino** è direttore esecutivo di Laboratorio Expo, progetto scientifico di Expo Milano 2015

l'acqua universalmente usata) mentre “un miliardo di persone nel mondo non ha accesso all'acqua potabile”; il terzo ed ultimo di que-



Lab/E
LABORATORIO EXPO

EXPO
MILANO 2015

sti paradossi riguarda la coesistenza tra fame e obesità. “Oggi - si legge nel documento - per ogni persona affetta da denutrizione, ve-

ne sono due obese o in sovrappeso (sovranutrizione)”. Riferendosi a quello che allora era il Protocollo di Milano, e oggi è confluito ed è

stato implementato nella Carta di Milano, il professor Daniel Chamovitz, direttore del Centro Manna per le Bioscienze Botaniche presso l'Università di Tel Aviv (in cui guida il Programma per la Sicurezza e la Salute Alimentare), auspicava che il problema dell'alimentazione e del suo impatto sulla società e sull'ambiente diventi “un fattore chiave su cui i governi e le organizzazioni internazionali, pubbliche e private, devono studiare per capire come faremo a nutrire il Pianeta nel secolo a venire”. Un'idea condivisa dai ricercatori del Laboratorio Expo - il progetto scientifico di Expo 2015 in collaborazione con la Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, guidato dal filosofo Salvatore Veca - che hanno lavorato alla redazione della Carta di Milano, presentata a fine aprile nel capoluogo lombardo.

K.it, mangiare casher made in Italy

“Expo? Sarà una ottima occasione per entrare in contatto con nuove aziende e far conoscere il neonato marchio K.it a livello internazionale”. A raccontare le novità di K.it, il marchio di garanzia della certificazione casher Made in Italy, il cui progetto è stato sviluppato e portato avanti dall'Unione delle Comunità

Ebraiche Italiane e sta per diventare operativo, è l'assessore alla Casherut UCEI Jacqueline Fellus:

“Dietro a K.it, l'iniziativa avviata nel 2014 e che ha avuto l'endorsement del ministero dello Sviluppo Economico, c'è fondamentalmente una forte impostazione etica”. “L'idea di partenza - continua Fellus - è quella di fare in modo che tutte le 21 Comunità ebraiche italiane possano mangiare alimenti che rispettino le norme della casherut senza dover scendere a compromessi dato il costo non indifferente che i prodotti certificati hanno avuto fino adesso nel paese. Vogliamo inoltre favorire una distribuzione capillare degli alimenti casher, in modo che anche le piccole comunità con meno strutture e senza negozi casher possano acquistare direttamente in grandi supermercati delle loro città. In definitiva il progetto portato avanti dall'UCEI mira soprattutto a garantire e rendere accessibili a tutti i membri delle comunità i prodotti che rispettano le norme ebraiche. E il nostro successo più grande è quello



di aver avuto l'appoggio unanime dell'Ari, l'Assemblea rabbinica italiana”. Indipendentemente dall'appartenenza religiosa, la svolta del nuovo marchio porterà a far scoprire di più il valore della casherut: “Dietro la denominazione di 'casher', si celano infatti dei valori universali la filosofia di non far soffrire l'animale

e di rispettarlo in primis: oltre che per il consumo della carne, non vengono infatti utilizzate componenti dell'animale per gelatine o coloranti; non si uccide certo un essere vivente per abbellire un genere alimentare. Ma non solo, le norme dell'ebraismo in fatto di casherut

sono una risorsa fondamentale per chi ha allergie o segue una certa politica in fatto di cibo: un vegetariano sa che al 100% un prodotto parve non contiene alcuna traccia animale e chi è celiaco potrà mangiare tranquillamente i cibi casher le Pesach, la Pasqua ebraica. Casher significa sempre sicurezza e trasparenza”. Ma come agirà operativamente K.it? “Innanzitutto abbiamo avuto bisogno di rintracciare un referente, un'autorità in ambito di casherut che garantisca per il nostro marchio e lo faccia accettare da tutti i diversi gruppi religiosi all'interno dell'ebraismo, dai più ortodossi ai meno, e a ricoprire il ruolo è stato identificato il rabbino Yitzchak Ilovtsky impegnato da anni in tema di casherut internazionale. Dopo di ciò l'idea è

quella di formulare una lista dei prodotti permessi presenti in Italia consultabile da qualsiasi utente. Ovviamente la speranza è

quella di ampliare il più possibile questa lista entrando anche in contatto con il resto dell'Europa. Vogliamo essere un ente forte e il modello che ci ispirerà sarà quello della Orthodox Union, la certificazione più influente d'America”. La sfida di K.it si concentrerà principalmente su due fronti: “Per quegli alimenti che richiedono un controllo continuo come formaggio, vino e carne vogliamo essere presenti e fare in modo che il prezzo scenda e inoltre vogliamo aprirci ai mercati esteri: è ovvio che se la richiesta sale e i pezzi che devono essere prodotti passano da 300 a 300.000 i costi di produzione verranno abbattuti. Come già raccontato a Pagine Ebraiche faremo e stiamo già facendo una grande operazione di marketing per far sì che le aziende alimentari capiscano la grande risorsa che è la casherut e richiedano il marchio K.it. Marchio che non sarà obbligatoriamente visibile ma che farà in modo che questi alimenti vengano segnalati puntualmente nella lista che redigeremo: d'altra parte vogliamo essere riconosciuti dal mondo ebraico come un marchio sicuro, dando valore ai nostri rabbini”.

K.it

r.s.

@risilvermoked



Le regole (intelligenti) della casherut

Lo chef Cracco e la cucina ebraica, fra tradizione e avanguardia

“Moderno e polivalente”. Non in molti assocerebbero questi due concetti a uno dei piatti più popolari della cucina israeliana, l'irrinunciabile hummus, purea di ceci dalle sfumature al sapore di olio, aglio, sesamo, limone e spezie varie. Ma sono proprio queste le parole scelte da Carlo Cracco, pluripremiato chef e ormai amatissimo volto televisivo, per descrivere quello che definisce il suo piatto preferito tra le pietanze offerte dalla tradizione bianca e blu. Incontrando Pagine Ebraiche alla Residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Israele Francesco Maria Talò alla vigilia di Expo, Cracco racconta cosa aspettarsi dalla rassegna milanese e cosa significhi per chi fa il suo mestiere la scelta di un filo conduttore che recita “nutrire il pianeta, energia per la vita”. Ma anche le sue esperienze alle prese con la cucina casher.



utilizzatori finali, i trasformatori, di ingredienti che arrivano da molto lontano, dal territorio che oggi ha tanti problemi. Nostra responsabilità è proprio quella di rispettare adeguati principi etici, e quindi di scegliere attentamente chi produce, cosa c'è dietro e come.

Lei ha sottolineato che Israele è all'avanguardia e ha molto da offrire in questo ambito.

Questa è la mia quarta volta qui e devo dire che solo chi ha visitato Israele può apprezzare fino in fondo la sua eccellenza nel settore. Per esempio l'avanguardia dei suoi centri di coltivazione e ricerca delle verdure. È importante ricordare che la questione non riguarda soltanto singoli paesi, ma il mondo intero e che è essenziale portare l'esperienza di ciascuno a beneficiare tutti. Di Israele poi mi hanno colpito poi i giovani, così tanti, con radici così diverse che però si mescolano, con la cucina che diviene cabina d'integrazione della società per costruire una visione comune.

Tra le esperienze che lei ha avuto in Israele c'è stata anche la partecipazione come ospite d'onore a una puntata dell'edizione locale del programma televisivo Masterchef, di cui lei è volto di punta anche in Italia.

Sì è stata un'esperienza assolutamente divertente. Ricordo in particolare come tutti parlassero contemporaneamente, cosa che da noi è proibitissima. D'altronde è giusto che sia così: Masterchef è un format, ma ogni paese lo deve piegare alla propria identità.

A proposito di identità, qual è la sua esperienza con la cucina casher?

Ricordo in particolare la preparazione di un pranzo di nozze per 500 persone, oltre vent'anni fa, a Montecarlo. Ero addetto alle carni e in cucina avevamo sette rabbini. Rispettare le regole della casherut non rappresenta una difficoltà o un ostacolo alla buona tavola. Sono regole entro cui muoversi, come molte altre, e anzi, sono molto intelligenti, troppo spesso comprese male perché misteriose. Oggi poi con le nuove tecniche di cottura, perfettamente compatibili con i dettami della tradizione ebraica, è davvero possibile ottenere delle soluzioni eccellenti anche per la carne, l'ingrediente in passato più difficile da trattare. Ricordo al matrimonio, come cucinammo l'oca scottandola a fuoco vivo e poi cuocendola sottovuoto. Il risultato fu perfetto.

Rossella Tercatin

Kosher@Expo

“Kosher@Expo un percorso nella tradizione alimentare ebraica” è un progetto lungo 6 mesi che, in concomitanza con l'Expo2015 dedicata al tema dell'alimentazione, affronta il tema della kasherut sotto il profilo culturale, religioso ed economico. Organizzato da Eurokosher, uno dei principali enti di certificazione casher in Italia, in collaborazione con il Merkos, il ramo educativo del movimento Chabad Lubavitch, il progetto nasce dal desiderio di condividere e comunicare il significato e l'interconnessione tra alcuni valori chiave della cultura ebraica, di cui il cibo è un elemento

fondamentale. Ad inaugurare il tutto, un convegno internazionale aperto al pubblico che si terrà il 14 maggio all'Università Bocconi. “Kasherut: l'alimentazione ebraica come opportunità per i consumatori e le aziende” metterà insieme rabbini dei più importanti enti certificatori mondiali (Ortodox Union e OK Kosher), accademici e aziende certificate che si confronteranno sul tema della casherut sotto diverse chiavi di lettura. Con un giro d'affari di 200 miliardi di dollari solo negli USA, il casher infatti non è più solo un “fenomeno” (rapporto Eurispes 2008), ma rap-



presenta un'interessante opportunità di business per le aziende alimentari italiane che vogliono esportare all'estero. A seguire, a fine maggio, “Challa: amore e fantasia” un grande evento aperto al pubblico femminile in cui oltre 500 donne si riuniscono ad impastare la challa, il pane dello Shabbat, e a ballare. La serata è organizzata da WOW (Women of the World), ramo del movimento mondiale Lubavitch Womens' Organization, e vuole far conoscere la tradizione ebraica coinvolgendo centinaia di donne alla scoperta dei segreti per impastare la challa.

GABBAI da P15/ agli appalti e alla governance di Expo. Nel 2011 quando sono stato eletto presidente della commissione Expo del Comune di Milano guidato dal sindaco Pisapia avremmo anche potuto decidere di non firmare al BIE di Parigi l'accordo che vedeva Milano come città dell'Expo 2015. Il sindaco però ha creduto che Milano avesse il dovere e la forza per diventare capitale del mondo durante i sei mesi che la ora vedrà protagonista di un Expo tutta speciale. Un Expo che mette per la prima volta il proprio tema di Nutrire il Pianeta ed energia per la vita al centro dell'esposizione. Un tema grazie al quale Milano ha raggiunto già dei record nella storia delle Esposizioni: maggior numero di paesi partecipanti con i propri padiglioni (53) e 84 paesi nei cluster tematici come quelli del riso, cacao e caffè, maggior numero di biglietti pre-venuti (8 milioni) con un target finale di 24 milioni. Il turning point per me è avvenuto quando si è capito di non poter realizzare una delle opere principali come le vie d'acqua che sarebbero costate troppi soldi e che avevano tutta una serie di comitati dei parchi cittadini contro. Da lì si è capito che bisognava fare un Expo non più ideale ma reale. Proprio il realismo è stato il valore aggiunto che secondo me guiderà questa Esposizione. Realismo del direttore dell'Anac, Raffaele Cantone, di commissariare le ditte che avevano vinto gli appalti in maniera non regolare. Il realismo di essere sostenuti da sponsor che garantiscono la base della copertura finanziaria di Coca Cola e Mc Donald, due colossi americani che saranno chiamati a dare delle risposte su temi come l'obesità infantile e il nutrimento sano. Ma soprattutto il realismo di salvaguardare la sicurezza del sito che sarà difeso da 2000 agenti, 1500 guardie giurate, 600 militari, 4000 mila telecamere e da 200 torrelli con metal detector. Expo però ci permetterà di dibattere il tema della sostenibilità alimentare e di come faremo a mantenere un equilibrio tra cibo prodotto e cibo consumato in un mondo sempre più globalizzato e interdipendente. Expo non deve solo essere una bella vetrina del food ma un luogo per creare la consapevolezza che attraverso il cibo abbiamo l'obbligo di colmare le disparità e le ineguaglianze del mondo. Expo deve essere l'occasione anche per rivedere i protocolli di Kyoto. Non a caso la fondazione Cariplo e il Comune hanno dato via ad una ricerca sul tema della food policy e food security, come sta facendo Salvatore Veca assieme al ministero per le Politiche agricole con la Carta di Milano, presentata il 28 aprile assieme alla fondazione Feltrinelli. Ci sarà l'Expo dei bellissimi padiglioni (Israele è stato uno dei primi paesi a finire e uno dei più organizzati all'interno del cantiere) che ho avuto il piacere di visitare in anteprima assieme al commissario Giuseppe Sala; ma ci sarà anche quella delle 800 e passa iniziative di Expo in città che ci accompagneranno per tutti i sei mesi dell'esposizione. Per tutto questo e altro si respirava in commissione un senso di fiducia condivisa e bipartisan. Orgogliosi di sapere che per il New York Times Milano è il primo posto da visitare nel 2015, consapevoli che non tutto sarà terminato o perfezionato per il Primo maggio (cosa successa in quasi tutte le Expo) ma felici di mostrare che l'Italia sarà rappresentata da una Milano che resta sempre la locomotiva economica e oggi anche culturale del paese. Una città che ha come benchmark Parigi, Londra e Berlino e che non smette mai di mantenere la sua anima di città accogliente e in continua trasformazione.





DOSSIER / EXPO Milano

“Il Padiglione Israele, uno spazio di condivisione”

L'architetto David Knafo racconta i segreti e le idee dietro al suo Padiglione

Condividere. Questa la parola chiave per Expo 2015 secondo l'architetto David Knafo, a cui è stata affidata – assieme al team Avs – la realizzazione del Padiglione Israele. Condividere il know-how israeliano sul fronte dell'agricoltura per affrontare insieme, con i paesi di tutto il mondo, la sfida posta dal tema della rassegna internazionale che dal Primo maggio al 31 ottobre porterà milioni di persone a Milano: “Nutrire il pianeta, energia per la vita”.

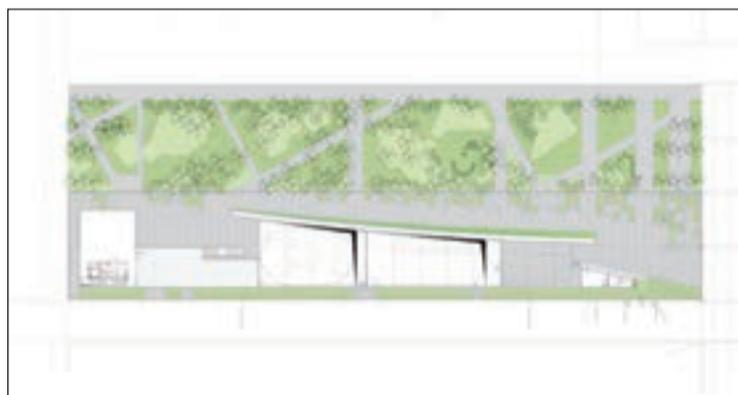


Hanno un accento fortemente idealista le parole di Knafo, che, parlando con Pagine Ebraiche, insiste spesso sul concetto di futuro. “Di fronte a un mondo sempre più piccolo, in cui la popolazione continua a crescere vertiginosamente mentre le risorse scarseggiano, è inevitabile il cambiamento”.

E il suo concetto di cambiamento, Knafo lo ha rappresentato nel progetto del Padiglione israeliano – guidato dal Commissario israeliano Elazar Cohen - su cui sorge un gigantesco campo verticale coltivato con grano, riso e mais, cereali che contribuiscono a coprire la maggior parte del fabbisogno ali-



mentare della popolazione terrestre. “Non tutti avranno la possibilità o il tempo di entrare nel nostro Padiglione – spiega Knafo – e così la nostra idea era di mostrare sin dalla struttura esterna il messaggio che Israele vuole mandare ai paesi presenti ad Expo: siamo qui, a disposizione per condividere la nostra conoscenza e aiutarvi a produrre il vostro cibo”. I 70 metri su cui sorge il campo verticale sono infatti il biglietto da visita della capacità israeliana di unire innovazione, high-tech e agricoltura:



si tratta di una fitta trama di quadranti, in cui sono inserite delle

porzioni di terra coltivata con i tre cereali, che vengono irrigati da un

sistema a goccia (studiata dall'azienda Netafim) che evita che l'acqua si concentri verso il basso e la cui fertilizzazione è controllata attraverso computer. Il tutto secondo principi di ecosostenibilità. “Abbiamo passato due anni a studiare come realizzarlo, facendo prove, valutando l'impatto delle condizioni climatiche, studiando come realizzare un campo realmente vivo”. Ed è il connubio tra vita e architettura il leitmotiv al centro del discorso di Knafo, che nel padiglione israeliano vede un esempio di ciò che saranno (o dovranno essere) le città del futuro, luoghi in cui case, condomini, edifici produrranno anche il cibo per i residenti.

“Se vogliamo metterla in termini semplicistici, potremmo parlare di edifici commestibili. Esistono già orti urbani e orti verticali ma ciò di cui parlo io è una vera rivoluzione nel linguaggio dell'architettura che modifica completamente la dimensione di città come la concepiamo ora: una città che si autosostenta, riducendo quindi l'impatto ecologico sul mondo circostante”. L'uomo deve ridisegnare il suo ambiente “perché dopo aver conquistato la natura, ora la sta uccidendo. E per la sua stessa so-

— Alessandro Marzo Magno

«Famose du vermishels», non si sarà detto così, ma il senso era quello: tra gli ebrei francesi del XI secolo gli spaghetti andavano forte. È la prima volta che questa parola viene registrata in un documento giunto fino ai nostri giorni, non c'è dubbio che derivi dall'italiano “vermicelli”, ma nessuna fonte italiana la riporta. Quindi noi sappiamo, spiega Ariel Toaff in *Mangiare alla giudia*, che attorno al Mille si mangiavano gli italiani vermicelli perché ce lo testimonia la parola ebraicizzata in vermishels, riportata in documenti francesi. Un bel corto circuito, non c'è che dire.

Ma un po' tutta la storia della pasta è piena di intrecci di questo genere. Innanzi a tutto: dove sono nati gli spaghetti? In Cina o nel bacino del Mediterraneo? Una

recente scoperta archeologica non lascia spazio a dubbi: in Cina. Nel 2005 sono stati ritrovati a Lajia, una città sepolta dal fango da un'inondazione del Fiume Giallo, spaghetti di miglio risalenti a seimila anni fa. L'autore della scoperta è Houyuan Lu, archeologo, membro dell'Accademia delle scienze, che ha rovesciato una ciotola apparentemente piena di fango, invece tra il fondo e il fango pietrificato, quindi in un ambiente privo di ossigeno, si erano perfettamente conservati alcuni spaghetti gialli lunghi una cinquantina di centimetri. L'archeologo cinese è riuscito a fotografarli prima che il contatto con l'aria li dissolvesse. L'analisi chimica dei materiali ha permesso di stabilire che erano fatti di mi-

glio, l'analisi al carbonio 14 ha permesso di datare il reperto al tardo neolitico.

Stabilito che i primi spaghetti sono made in China, resta da stabilire se siano stati da lì esportati verso il Medio Oriente e l'Europa o se nel mondo mediterraneo si sia arrivati alla pasta secca autonomamente. Con ogni probabilità non lo si capirà mai, anche perché mescolare farina e acqua è una dei modi di nutrirsi più antichi dell'umanità. Dopodiché, se si fa bollire la farina con l'acqua si ottiene una polenta, se la si mette in forno si ha il pane, se la si dissecca al sole e la si cuoce in acqua ecco la pasta.

I romani conoscevano la pasta, la cosiddetta lagana (nella quale non è certo difficile identificare



► Nell'immagine, Alessandro Marzo Magno, autore di *Il Genio del Gusto* (Garzanti), al centro, fra i colleghi Daniel Reichel (Pagine Ebraiche) e Edmondo Rho (Panorama).

la nostra lasagna), ma si trattava sempre di pasta fresca, non risultava che usassero dissecarla. Inoltre la lagana consisteva in un rettangolo di pasta che veniva fritto; ora se si impasta la farina con un po' di latte, anziché con acqua, e dopo averlo fritto si cosparge il rettangolo di pasta con

zucchero a velo, si ottiene il tipico dolce di carnevale che, secondo le zone d'Italia, si chiama crostolo, chiacchiera, frappa, galano o quant'altro.



La pasta secca, invece, arriva in Italia, per la precisione in Sicilia, attraverso gli arabi. Ma prima? Be', un ruolo fondamentale lo gioca il Levante mediterraneo. La parola greca *itriou*, che significa pasta cotta in acqua, ricompare nel latino *itrium* e poi nell'arabo *itriyya*. In siciliano, ancor oggi, gli spaghetti sottili, i capelli d'angelo, si chiamano proprio tria.

La parola compare anche nel Tal-



pravvivenza, deve investire sul suo futuro, su se stesso. Di questo parla l'Expo di Milano, un'occasione per tutti di entrare in contatto e, come dicevo, condividere". "Ma questa è filosofia, una visione in cui credo. Ma torniamo al Padiglione", si interrompe Knafo, riprendendo la descrizione della struttura, che si sviluppa su 2400 metri quadrati e che il Comune di Milano vuole mantenere anche dopo Expo. "Si sta pensando di farne un centro dedicato all'educazione dei giovani sui temi dell'agricoltura e delle produzioni ecosostenibili. Una scelta che ci riempie di orgoglio".

Intanto saranno i visitatori a conoscere quegli spazi: intrattenuti inizialmente dalla presentazione di Moran Atias, scelta come madrina del Padiglione, per poi immergersi nel racconto lungo tre generazioni, che spiega come Israele sia riuscito ad affrontare le avversità - dal clima alla scarsità di risorse - e a costruirsi un futuro. Poi si troveranno di fronte le foreste del Keren Kayemeth e le sculture 2.0 di artisti israeliani, per poi chiudere il viaggio con la cucina: un ristorante, infatti, porterà ai visitatori i mille gusti e tradizioni che costituiscono una delle forze di Israele.

E in tutto questo, ci sarà anche spazio al divertimento, con concerti dalla musica classica al rock, alle serate con dj set. Per immaginare un futuro ecosostenibile, perché no, divertendosi.

L'impegno verde del Keren Kayemeth

L'organizzazione ecologista ebraica protagonista ad Expo Milano

È situato in uno degli snodi più importanti della fiera il padiglione Israeliano dell'Expo di Milano, proprio accanto a quello italiano. "È costruito in modo da essere molto attraente per il visitatore sia dal punto di vista visivo, con le installazioni di 'campi verticali', sia per l'interattività da cui è caratterizzato", racconta Silvio Tedeschi, vicepresidente del Keren Kayemeth Leisrael Italia e presidente della Commissione di Milano. Il KKL sponsorizza il padiglione promosso dal Ministero degli Affari Esteri israeliano, e alla sua foresta di 240 milioni di alberi piantati negli ultimi settant'anni in Israele è dedicata una sezione dell'esposizione. Molti eventi saranno inoltre organizzati per tutto il corso della manifestazione. "Si tratta di un'opportunità molto importante per noi, in quanto è la prima volta che il KKL partecipa all'Expo", racconta Silvio Tedeschi.

Com'è nata questa collaborazione inedita?

Quando abbiamo saputo che l'Expo 2015 si sarebbe tenuto a Milano e che il titolo sarebbe stato



"Nutrire il pianeta, energia per la vita", dal momento che siamo l'ente ecologico più antico al mondo, ci siamo detti: questo è il nostro evento! Così per la prima volta abbiamo deciso di aderire, e ci siamo messi d'accordo con il ministero degli Esteri israeliano per prendere parte al padiglione.

Ci sarà una parte dedicata interamente al KKL, ma in realtà il Keren Kayemeth ha dato un contributo in quasi tutto quello che il padiglione mette in mostra, ci sono sempre un intreccio e una commistione di interessi.

Qual è il ruolo del Keren Kayemeth

Leisrael all'interno di Expo e del padiglione israeliano?

Uno dei nostri obiettivi è far conoscere Israele e il nostro ente a più persone possibile, per questo abbiamo organizzato numerosi eventi, sia per un pubblico più ampio sia maggiormente destinati agli addetti ai lavori, che si svolgeranno per tutta la durata della manifestazione. Il tema verrà declinato da tutti i punti di vista, tra cui ad esempio anche quello storico, con una conferenza dal titolo 'L'agricoltura nel deserto nell'antichità', o quello religioso, tra gli altri con l'incontro 'Gli alberi nella Terra Santa' con l'intervento insieme a esperti del settore agricolo del rabbino capo della Comunità ebraica

di Milano Alfonso Arbib e di un alto prelato del Vaticano. Tra i vari partner di questo evento ci sono poi tra gli altri anche l'ONU e la FAO, con loro stiamo facendo dei bellissimi lavori e il livello sarà molto alto.

E qual è invece il ruolo dell'Expo per il Keren Hayemeth Leisrael?

L'Expo ci ha permesso di fare cose molto importanti. Per esempio, a marzo abbiamo invitato giornalisti delle più importanti testate italiane e li abbiamo portati in Israele per un viaggio alla scoperta del paese e delle sue innovazioni. Forse avremmo potuto farlo anche senza l'Expo, ma di certo ci ha dato un'occasione in più e questo ha anche permesso al KKL di farsi conoscere dalla stampa italiana. Inoltre, durante la tappa israeliana di fine marzo del World Expo Tour, il presidente della Regione Lombardia Roberto Maroni in viaggio insieme all'assessore all'Istruzione, Formazione e Lavoro Valentina Aprea, ha sottoscritto l'accordo di 'Student internship' tra Regione Lombardia e Keren Kayemeth Leisrael - Jewish National Fund, grazie al quale cinquanta studenti della facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Milano avranno l'opportunità di svolgere stage nei nostri centri di sviluppo. Tra gli obiettivi, il rafforzamento delle relazioni fra Regione Lombardia e Israele nel campo dell'educazione, il supporto allo sviluppo dei programmi della Regione Lombardia per la formazione scolastica all'estero e la promozione degli interessi degli studenti per i temi ambientali, favorendo esperienze di studio a contatto con ricercatori esperti.

Cosa rimarrà maggiormente impresso al visitatore che passerà per il padiglione israeliano durante i mesi dell'Expo?

Credo che uno dei risultati più importanti che otterremo sarà il fatto che, amici o meno, tutti si renderanno sempre più conto che Israele è uno dei paesi più innovativi al mondo. Sono convinto che l'interesse per il padiglione israeliano sarà molto alto, e noi faremo di tutto perché se ne parli sempre di più.

mud di Gerusalemme e questo significa che tra il II e V secolo il termine itrion era noto in Palestina. Nel Talmud babilonese si incontrano le parole trijes (non bisogna essere glottologi per individuare la parentela con itrion) e la già citata vermishelsh. Quest'ultima transita nell'yiddish, con vrimzlish, termine che verrà poi abbandonato in favore di lokshen, di origine persiana.

Noi non sappiamo che tipo di pasta fosse l'itrion. Simile alla lagana romana? Pasta corta? Lunga? Chissà. Si trattava però di pasta secca. In Medio Oriente qualcuno aveva sentito il bisogno di rendere trasportabile e conservabile la pasta fresca dei romani e ha cominciato a dissecarla utilizzando un ingrediente che in quelle zone certo non manca: il sole. I mercanti arabi avevano individuato nella pasta un cibo ideale

per approvvigionare le loro carovane e quindi saranno poi loro a portarla in Sicilia. Quando Ruggero II diventa il primo re normanno dell'isola, decide di farsi disegnare le terre su cui regna dal migliore cartografo dell'epoca. La scelta cade sull'arabo al-Idrisi che nel 1154 realizza il Libro di Ruggero nel quale scrive: «A oriente di Termini vi è l'abitato di Trabia, sito incantevole ricco di acque perenni e mulini, con una bella pianura e vasti poderi nei quali si fabbricano vermicelli in quantità tale da approvvigionare, oltre ai paesi della Calabria, quelli dei territori musulmani e cristiani, dove se ne spediscono consistenti carichi». Chiaro quindi - la parola usata da al-Idrisi è l'arabo itriyya - che a Trabia nel XII secolo si trovava un vero e proprio polo di produzione che lavorava per l'export. La pasta

poi si muove lungo le principali rotte commerciali, quindi niente affatto a caso, l'esordio della parola maccheroni avviene a Genova, nel 1279, quando in un inventario notarile si ritrova «una barisella piena di maccheroni». Il termine spaghetti, invece, comparirà molto tardi.

La parola affianca vermicelli, ma non viene quasi mai usata (con l'illustre eccezione di Leonardo da Vinci, che progetta una macchina per fare «spago mangiabile») fino a quando, nell'Ottocento, si comincia l'esportazione intensiva di pasta verso gli Stati Uniti dove, comprensibilmente, i piccoli vermi avrebbero avuto respiro corto. E quindi si passa a spaghetti.

La consacrazione definitiva avviene nel 1891 quando Pellegrino Artusi pubblica il suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*,

dove parla di spaghetti e non più di vermicelli. In quest'epoca, ormai, l'intimo legame tra ebrei e pasta si è dissolto. Non sappiamo quando il divorzio sia avvenuto, ma gli ebrei italiani hanno continuato a produrre pasta abbastanza a lungo dopo l'introduzione in Sicilia. Come scrive *Mangiare alla giudia*, nel 1380 il rabbino trevisano Jacob Mulin Segal, nei giorni di festa le famiglie askenazite servono in tavola «quella pasta di grano duro che si chiama vermicelli» e cucinano «i vermicelli nei pasti a base di carne e le fettucine in quelli dove compaiono i latticini». Nel 1432 il comune di Perugia vieta agli ebrei di «vendere, né far vendere, né donare in occulto o in palaxe, veruna quantità di lasagne ai cristiani». Ma poi qualcosa si rompe e gli ebrei italiani smettono di produrre pasta.



DOSSIER / EXPO Milano

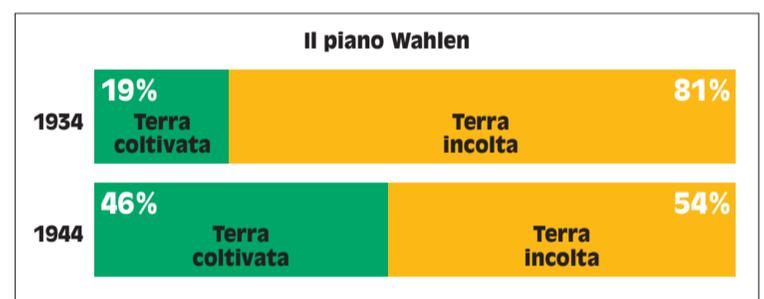
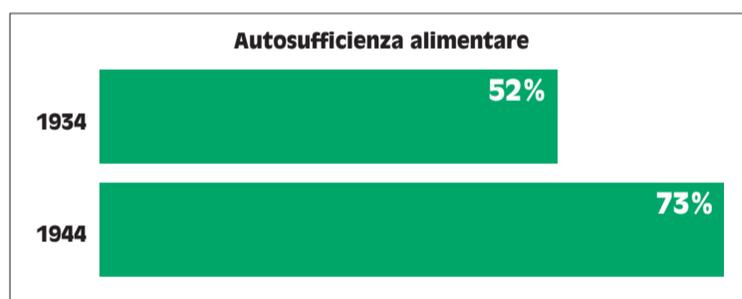
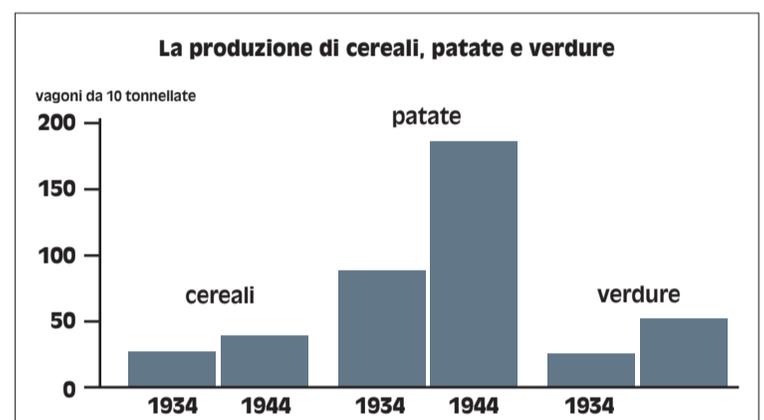
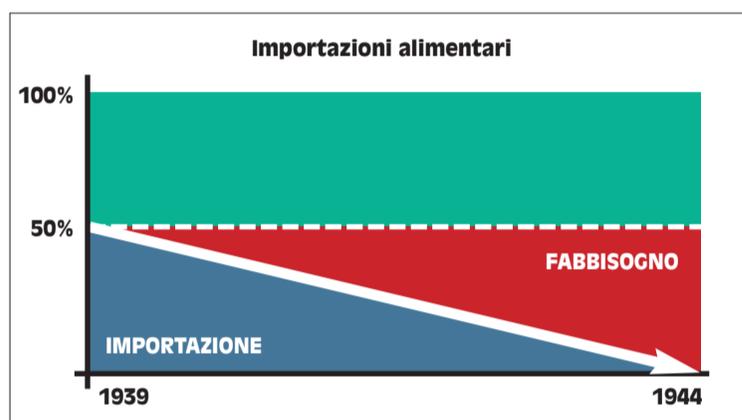
Attraverso i cristalli splendidi del solenne edificio, gli occhi sgranati dei parlamentari che si erano concessi una pausa dai lavori di Commissione si erano posati su una visione sconcertante. Mentre l'Europa ardeva nelle fiamme, le impeccabili, eterne violette che da sempre in perfetto ordine adornano le aiuole attorno al santuario della democrazia svizzera erano state sradicate e travolte a colpi di zappa dalla malagrazia di un gruppo di energumeni in canottiera. Di lì a poco quel leggiadro, curatissimo fazzoletto di giardino sarebbe stato degradato a un volgare campo di patate. Non furono pochi, superato lo sbigottimento, i politici convinti che questa volta si fosse davvero passato il segno. Il mandante di un tale scempio, lo sfrontato che aveva messo in piedi una provocazione tanto inaudita, doveva essere fermato al più presto. In definitiva, in quel giorno incredibile del 1940, in gioco c'era il decoro dell'ultimo Parlamento democratico sul Vecchio continente. Parigi era ormai caduta, la Svizzera irrimediabilmente stretta su ogni confine dalla morsa delle dittature. L'Italia fascista, la Germania hitleriana, l'Austria umiliata dall'Anschluss, la Francia invasa e in ginocchio. Non restava più un solo varco aperto per la piccola democrazia delle Alpi.

Raccolto a Berna, il discreto mondo politico elvetico era profondamente diviso. La tentazione di cedere e lasciare che Berlino e Roma, direttamente o indirettamente, prendessero il controllo, sembrava incombente. Ma alla vigilia di un cedimento cui alcuni sarebbero stati ormai pronti, altri lavoravano in silenzio per preparare una disperata, categorica resistenza.

Alcuni politici risoluti, fedeli al mandato che gli svizzeri si tramandano di generazione in generazione di tutelare con ogni mezzo l'indipendenza nazionale. Alcuni im-



Quando Berna trascurò le sue violette



prenditori lungimiranti, convinti già da allora che, al di là delle apparenze, il Secondo conflitto mondiale avrebbe alla lunga provocato la caduta rovinosa delle dittature. Qualche uomo di fede. Qualche generale ambizioso e ansioso di mostrare i muscoli di un esercito formidabile, addestrato a difendere la pace con le armi in pugno. Degli inguaribili idealisti provenienti dal mondo dell'attivismo sociale e culturale. E Friedrich Traugott Wahlen, un agronomo solitario, a lungo inascoltato, che per combattere

lo strapotere delle dittature si era fatto idee assai originali. Non appena reso visibile agli occhi dei passanti, fu subito chiaro che lo scempio delle violette di Berna era opera sua e dei suoi fedelissimi. Non era trascorso molto tempo da quando un suo memorabile appello pubblico lanciato da Zurigo attraverso i microfoni della radio aveva preso in contropiede i benpensanti e aveva finito per infiammare la popolazione. Parole semplici, ma appassionate, per chiamare la gente a realizzare la più grande trasforma-

zione agricola della storia: liberare la Svizzera, allora dipendente per oltre la metà del proprio fabbisogno da importazioni ormai non più praticabili. Solo così né le armi, né la minaccia della fame sarebbero state capaci di piegare la piccola democrazia alpina.

Era proprio l'ombra di una incombente carestia, secondo Traugott Wahlen, l'elemento più minaccioso per la democrazia svizzera e chi non voleva la resa non aveva altro mezzo di difesa che trasformare rapidamente l'agricoltura e l'ali-

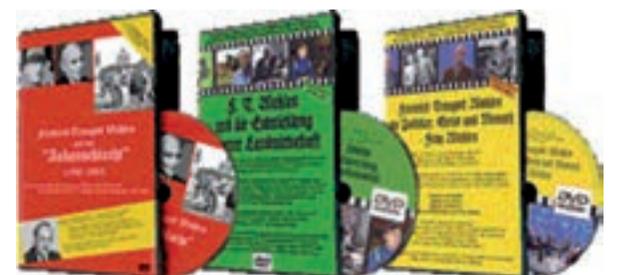
mentazione. L'indipendenza alimentare come cardine della dignità e della difesa nazionale. Un sogno che sembrava allora così irraggiungibile da far passare chi ne vagheggiava per un pazzo visionario.

Traugott Wahlen era nato alla vigilia del Ventesimo secolo in un villaggio dell'Emmental bernese dove suo padre era maestro. Attirato dall'agricoltura fin da giovanissimo, all'inizio della Seconda guerra mondiale era già un affermato studioso di agronomia al Politecnico di Zurigo. Collaboratore



Testimonianze, rari documenti d'epoca, filmati che testimoniano dello sforzo svizzero di resistere alla pressione delle dittature che circondavano la Repubblica alpina raggiungendo nel più breve tempo possibile l'autonomia alimentare. Il lavoro immenso di Friedrich Traugott Wahlen (1899-1985), che aiutò l'unica democrazia dell'Europa occidentale a resistere negli anni bui, è ora raccontato da tre documentari disponibili in DVD che possono essere richiesti dal sito www.friedrichtraugott-wahlen.ch

A Mirchel, un villaggio di 500 abitanti nell'Emmental, può essere visitato sia un piccolo museo sia la casa natale del grande agronomo, la Wahlen-Gedenkstätte Appenberg. Una semplice targa di bronzo posta su una grande pietra fra i prati ricorda la sua figura a Rütli, Zollikofen (Berna), dove Wahlen ha studiato, mentre a Wermatswil (Zurigo), il visitatore può vedere la casa natale del grande riformatore dell'agricoltura svizzera Jacob Gujer (1716-1785) e una fontana dedicata al pensatore che ispirò Traugott Wahlen.





dell'Ufficio federale per l'alimentazione dal 1938, si trovò rapidamente di fronte al dramma dell'approvvigionamento alimentare di un paese ormai accerchiato. L'unica soluzione era conquistare l'autosufficienza alimentare, abbassando per la popolazione la soglia calorica e intensificando enormemente la produzione di cereali e soprattutto di patate. Traugott Wahlen andava in giro a predicare che ogni minimo lembo di terra, compresi gli impervi territori alpini, avrebbero dovuto essere coltivati. Che l'intera popolazione avrebbe dovuto essere chiamata a un immenso sforzo di solidarietà e di volontariato. Ma fu la sua capacità di legare la grande rivoluzione agricola all'orgoglio nazionale che scatenò il successo dell'operazione. "In questo paese - affermò infiammando l'opinione pubblica - non si cederà nemmeno un frammento di libertà per avere in cambio un pezzo di pane".

Sulla sua via lo attendevano molti ostacoli. La pavidità del mondo politico. Gli interessi economici della lobby degli allevatori di bestiame. Le gelosie degli industriali e dei militari, impegnati a reclutare rapidamente il massimo della forza lavoro disponibile e a mobilitare i riserveisti che sul modello organizzativo fatto proprio di lì a poco da Israele, fanno sì che una democra-

zia non abbia un esercito, ma se necessario sia un esercito. Ma la verità è che la travolgente adesione popolare all'immenso sforzo di conquistare l'autonomia alimentare, grazie alle donne, agli adolescenti, ai volontari di ogni ceto che decisero di impugnare la zappa e di arare le montagne, contarono di più del celebre giuramento che il generale Henry Guisan, comandante supremo delle forze nazionali di difesa, chiese a tutti gli ufficiali nell'ora più cupa sul mitico prato del Gruetli, dove secondo la leggenda la democrazia alpina si formò 1291. E contò di più del risveglio democratico degli uomini della Lega del Gottardo, che riaccendendo gli ideali della resistenza a oltranza contro ogni rischio di sopraffazione finirono per dare la sveglia anche ai signori di Berna. Mentre il generale Guisan chiudeva le porte alle mire di Mussolini e Hitler, annunciando la dottrina militare del Ridotto territoriale e lasciando intendere che a fronte di un'invasione l'esercito era pronto a indietreggiare dalle difficilmente difendibili pianure meridionali e occidentali del Ticino, di Ginevra e di Basilea e ad arroccarsi per rendere la cintura alpina una rocca-



proprie porte a decine di migliaia di esiliati, di rifugiati, di esuli, di ebrei perseguitati, di combattenti per la libertà. Quando, alla fine della furia che distrusse l'Europa, le violette di Berna tornarono a fiorire, Traugott Wahlen puntava già verso Roma per dare il proprio contributo determinante alla nascita della Fao e alla guerra contro la miseria e la fame su scala planetaria. Attraversando le aiuole che adornano il Parlamento svizzero, dietro quei vetri che avevano visto vent'anni prima la sua sfrontata sfida di bombardare con le patate i signori della guerra, nominato Consigliere federale da un vero e proprio plebiscito, Friedrich Traugott Wahlen accettava il più alto incarico della democrazia alpina affermando che ogni sua energia "traeva origine dal desiderio di rispondere alla sola coscienza, al bene della popolazione e ai valori fondamentali delle democrazie progredite".



Quando, alla fine della furia che distrusse l'Europa, le violette di Berna tornarono a fiorire, Traugott Wahlen puntava già verso Roma per dare il proprio contributo determinante alla nascita della Fao e alla guerra contro la miseria e la fame su scala planetaria. Attraversando le aiuole che adornano il Parlamento svizzero, dietro quei vetri che avevano visto vent'anni prima la sua sfrontata sfida di bombardare con le patate i signori della guerra, nominato Consigliere federale da un vero e proprio plebiscito, Friedrich Traugott Wahlen accettava il più alto incarico della democrazia alpina affermando che ogni sua energia "traeva origine dal desiderio di rispondere alla sola coscienza, al bene della popolazione e ai valori fondamentali delle democrazie progredite".

Quando, alla fine della furia che distrusse l'Europa, le violette di Berna tornarono a fiorire, Traugott Wahlen puntava già verso Roma per dare il proprio contributo determinante alla nascita della Fao e alla guerra contro la miseria e la fame su scala planetaria. Attraversando le aiuole che adornano il Parlamento svizzero, dietro quei vetri che avevano visto vent'anni prima la sua sfrontata sfida di bombardare con le patate i signori della guerra, nominato Consigliere federale da un vero e proprio plebiscito, Friedrich Traugott Wahlen accettava il più alto incarico della democrazia alpina affermando che ogni sua energia "traeva origine dal desiderio di rispondere alla sola coscienza, al bene della popolazione e ai valori fondamentali delle democrazie progredite".

Guido Vitale



Svizzera Consumare. E riflettere



Una patata indossa il bikini. Un'altra si sbottona i pantaloni. A recitare sono dei normalissimi tuberi vestiti di sola buccia. Solo due esempi delle campagne d'opinione della potente organizzazione svizzera per la protezione e il coordinamento della produzione delle patate (www.swisspatat.ch) che è l'erede della rivoluzione agricola innescata da Friedrich Traugott Wahlen per vincere la pressione del nazifascismo. L'intensificazione e la protezione della produzione di patate resta una delle priorità del governo svizzero che favorisce lo svolgimento di intense campagne d'opinione affidate a grandi professionisti della comunicazione. Anche uno degli slogan che accompagnano il lancio del padiglione nazionale svizzero all'Expo Milano 2015 elaborato in collaborazione con le Ferrovie federali elvetiche richiama la tentazione di venire a consumare un gustoso "roesti" (il tradizionale tortino di patate che costituisce la base dell'alimentazione semplice del paese alpino). Da sempre l'attenzione della Svizzera per la sperimentazione agricola e per la produzione alimentare avanzata ha accompagnato le ambizioni politiche ed economiche di Berna.



E il padiglione elvetico, fra i più attesi e innovativi tra quelli che saranno visitati nella grande manifestazione internazionale, cercherà di rappresentare questa combinazione inimitabile fra storia, vocazione politica e tentativo di rendere gradevoli e accessibili i temi tanto complessi della tutela dell'ambiente, dell'equilibrio alimentare, della storia e della cultura del cibo. Realizzato in materiali quasi totalmente biodegradabili e recuperabili (le strutture saranno riportate in patria e tramutate in grandi serre) il padiglione ricorda che il ruolo dei sistemi avanzati non può solo essere quello di consumare, ma deve anche essere quello di impegnarsi per un'equa distribuzione delle risorse.

Nella sua riflessione sul tema di Expo Milano 2015 (Nutrire il pianeta, energia per la vita) la Svizzera, primo Paese ad aver aderito a Expo Milano 2015, riflette così sulla scarsità delle risorse alimentari nel mondo e mostra l'altra faccia dell'abbondanza. Il padiglione elvetico è costituito da quattro torri colme di generi alimentari dai quali il visitatore potrà attingere. Ma c'è un limite alle risorse disponibili. Superarlo significa privare gli altri visitatori delle stesse possibilità. Grazie alla modularità della struttura, mano a mano che le torri si svuotano il livello delle piattaforme su cui poggiano si abbassa, permettendo così al pubblico di visualizzare il proprio comportamento in relazione ai consumi. Il progetto, incentrato sulla disponibilità e sulla distribuzione delle risorse alimentari a livello mondiale, invita i visitatori a riflettere sul proprio comportamento di consumo.