

Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



# **ALIMENTAZIONE RADICI E PROGRESSO**

## **Fase 2 Mon Appétit 2015**

# ALIMENTAZIONE RADICI E PROGRESSO

Tra Gennaio e Marzo del 2014 si è tenuto presso L'Ecofrazione di Baggero il percorso di Workshop Alimentazione Radici e Progresso.

Una valutazione dietologica e nutrizionale degli alimenti attraverso i tempi fino ad oggi; si è sviluppata grazie a Biologi nutrizionisti il legame con le intolleranze oltre al rapporto tra cibi raffinati e alimentazione integrale.

Vi è stato un focus attento sulle attività sportive oltre all'alimentazione nello sport dagli anni 60 ad oggi con i cambiamenti ed effetti sull'atleta".

Il Luogo in cui si è tenuto il percorso era evocativo, difatti I Mulini di Baggero sono un recupero puntuale di un antico Mulino del 1722.

I patrocini gratuiti sono stati dei seguenti soggetti istituzionali ed associazioni:

- Expo
- Regione Lombardia
- Scuola dello Sport Coni
- Parco Valle del Lambro
- Confcommercio Como
- Comitato imprenditoria Femminile CCIAA Como
- Agrinatura - Lariofiere Erba

In aderenza agli obiettivi raggiunti durante il percorso sopracitato si è ritenuto dar seguito sviluppando la FASE 2:

## L'idea- il progetto – il sogno- la visione

**Una liaison tra cibo e arte, tra appetito e consapevolezza, tra necessità e spreco, tra innovazione e tradizione, tra uomo e ambiente, tra uomo e uomo...**

### MON APPÉTIT 2015



Il progetto prevede una Mostra itinerante, nata grazie ad un bando di concorso indetto da Adam Accademia (Associazione culturale non a scopo di lucro) che ha invitato gli artisti a misurarsi con il tema scelto dalla commissione italiana per l'Esposizione Universale EXPO 2015. Nutrire il pianeta. Energia per la vita.

**La mostra** si è tenuta a Parigi, nel suo spostarsi in territorio italiano, si trasformerà. La mutazione principale sarà data dall'apertura a altri specifici culturali, quali poesia e drammaturgia.

Mediante un bando si andranno a rintracciare poeti che diventeranno parte dell'esposizione grazie alla riproposizione delle loro opere da parte di artisti selezionati dalla commissione. Questi si occuperanno di realizzare un libro d'artista, dove l'unica regola sarà che testo ed autore della poesia siano leggibili.

### **"MON APPÉTIT" - PARIS 18 – 25 OTTOBRE**

**Espace Beaurepaire - [www.espacebeaurepaire.com](http://www.espacebeaurepaire.com) - MICRO TESTO DI RIFERIMENTO**

L'appetito è una sirena.

Una parte di mondo ha scordato il suo assillo carnale, l'ha trasformato in un orpello pencolante tra tentazione e rinuncia, estetismo e asceti. Il cibo, mangiato ma anche assimilato dalla mente, concreto e spirituale perde nel tempo e all'apparenza la sua funzione di necessità, la sua urgenza di condizione vitale. Se le prodezze alimentari non hanno mai smesso di essere simbolo di uno stato né di esercitare il loro fascino, oggi più di sempre certi contrasti si esprimono nella tensione tra la lusinga della privazione e l'orgia bulimica.

Così è per tutte le voglie, per il loro rovesciarsi comico nel cavo del basso ventre o della testa, scavando il passo ai desideri. E anche se sembra curata la fame che inchioda sulla croce dell'unica, ultima indigestione, non scema quella febbre dell'oro, del cibo, del sesso, della conoscenza che ignorata lentamente divora.

La richiesta dell'appetito individuale può essere allora l'ultima sirena della fame, e la sensualità del corpo inappagato divenire una via potente e mistica verso la creazione. Provare ad espandere il processo creativo e mostrarlo in pienezza e vertigine, significa restituirne il ventre profondo, aumentare la realtà dell'opera, sottrarla al consumo



# ALIMENTAZIONE RADICI E PROGRESSO

immediato rendendola assimilabile in tutte le sue parti. Significa esporla per ciò che è: la solitudine che precede la comunicazione, il lungo digiuno che conduce al godimento, finché diventa impossibile distinguerli.

**Il periodo:** durante l'esposizione Universale Expo 2015

**Il Luogo :**La mostra suddetta prevede una piccola sede nella città di Milano, mentre la maggiore espansione è pensata per svilupparsi nella città di Merone, dove la linea ferroviaria porterà, non solo il pubblico ed i lavoratori che ruotano intorno all'Expo

La scelta del luogo è data anche dalla sua caratteristica di avere l'Ecofrazione, che è perfettamente allineata con i temi Expo2015.

**L'attività:** Il progetto affronta la sua seconda tappa a Milano dopo il debutto parigino nel 2014 per poi concludersi a Venezia nel 2016. Il tema è legato a EXPO 2015 - Nutrire il pianeta - Energia per la vita. Ad affiancare la sezione dedicata alle Arti visive - che già vanta un collettivo di opere selezionate mediante le medesime modalità del bando in oggetto - nella tappa milanese, sono previste la sezione Drammaturgia e la sezione Poesia. Inoltre una piccola mostra di Libri d'Artista, realizzati grazie ad artisti individuati dalla commissione tra i partecipanti al bando di Arti Visive.

L'evento finale sarà costituito da: Mostra di Arti Visive Mostra di Libri d'Artista Letture di Poesie Interpretazione dei testi di Drammaturgia Presentazione di Libri inerenti il tema suddetto Il gusto, il cibo, la consapevolezza: durante il periodo della mostra verrà servito il pane.

Grazie alla collaborazione con l'Associazione dei Panificatori di Confcommercio le mostre avranno un gusto, alla ricerca del piacere universale.

Verrà studiata la ricetta de : Il panino della tradizione, ma perchè il pane?

## **a) il prodotto**

Si è pensato di realizzare un "sandwich" perché, come vuole la sua storia, rappresenta un alimento pratico da consumare mentre si svolgono altre attività, quali ad esempio percorsi o visite turistiche. Il panino imbottito è altresì in grado di raccogliere in maniera pratica e funzionale più ingredienti, che mantengono un loro sapore individuale e generano un piacevole gusto d'insieme. Inoltre tale prodotto è comodamente trasportabile, consumabile sia caldo che freddo, e offre la possibilità di una degustazione itinerante.

## **b) creazione della ricetta del prodotto**

Il prodotto-sandwich verrà realizzato attraverso una ricetta bilanciata, studiata da professionisti locali dell'alimentazione: cuochi, nutrizionisti, agronomi e storici locali. Tale ricetta dovrà essere in grado di realizzare un prodotto tradizionale, gustoso e ben bilanciato sotto il profilo nutrizionale.

Tale panino imbottito dovrà rappresentare il nostro territorio, la cultura locale e la salute alimentare, e dovrà favorire la conoscenza delle nostre eccellenze.

## **c) realizzazione del prodotto**

Si evidenzia però la necessità di realizzare un prodotto unico, avente medesime caratteristiche, in grado di identificare un territorio unico e di restare facilmente nella memoria dei visitatori/consumatori.

## **d) Location dove degustare il prodotto**

Al fine di permettere una "piena degustazione" del prodotto attraverso i cinque sensi ed emozionare il visitatore/utente, si propone di organizzare la consumazione del sandwich all'interno di differenti location, ciascuna caratterizzata da peculiarità proprie in grado di suscitare differenti emozioni.



Le location prescelte sono ville storiche, giardini, mulini, antiche cascine e vecchie fabbriche che rappresentano nell'insieme le eccellenze del nostro territorio. Inoltre, tali location, per storia e tradizione, costituiscono l'identità e l'immagine dei nostri luoghi e della nostra gente.

Pertanto, per la consumazione del panino imbottito si propongono alcune location:

- 1) **L'ANTICA CASCINA CONTADINA "a tavola con il contadino":** Si propone di allestire uno spazio al coperto all'interno delle cascine in grado di rievocare la tradizione contadina locale. Ad esempio, mangiare il panino sui blocchi di fieno, con il profumo della paglia, i suoni di una tipica azienda agricola e vista su orti e allevamenti.

# ALIMENTAZIONE RADICI E PROGRESSO

- 2) **L'ANTICO MULINO "a casa del mugnaio"**: Si propone di creare uno spazio all'interno dell'antico mulino di Baggero in grado di rievocare l'antica tradizione dei mugnai locali. La location dove degustare il panino sarà caratterizzata dagli odori della pietra antica e del ferro degli strumenti, il tatto sentirà la ruvidezza della iuta e l'acqua mossa dalle pale sarà la colonna sonora dell'ambientazione.
- 3) **IL PARCO DI UNA NOBILE VILLA "la colazione romantica sull'erba"**: Presso l'ottocentesca villa Carcano ad Anzano del Parco si propone di rievocare il momento della nobile colazione sull'erba. In questa location, la degustazione del panino sarà caratterizzata dall'eleganza della natura, da un'incantevole vista paesaggistica, dal suono degli uccellini e dal profumo della ricercata vegetazione del parco.
- 4) **UN'ISOLA RAFFINATA**: si propone di consumare il panino sulle sponde dell'Isola dei Cipressi sul lago di Pusiano. Qui la vista lacustre, il suono degli animali esotici e il profumo dell'acqua faranno da sfondo alla degustazione del prodotto.
- 5) **IL RICCO SALONE CINQUECENTESCO o L'ANTICO CANTINONE DELLA VILLA "a casa del conte"**: Si propone per la degustazione del panino di allestire presso villa Sossnovsky di Erba una location in grado di rievocare la nobile ospitalità; sia nel salone cinquecentesco che nell'antica cantina della villa, i suoni, i profumi e gli arredi a tema caratterizzeranno la location per la degustazione.
- 6) **IL TERRAZZO SEICENTESCO "nel palazzo del principe"**: Si propone di realizzare una location per la degustazione presso l'antica terrazza seicentesca di Palazzo Arese Borromeo di Cesano Maderno, così da rievocare gli antichi fasti di un tempo.
- 7) **ALTRO....**

Il progetto nasce dall'idea di sviluppare la tematica di "EXPO 2015: Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" attraverso la realizzazione di un prodotto alimentare "dinamico" in grado di legare la cultura culinaria di un luogo con la scoperta del suo territorio di riferimento.

In riferimento a tale presupposto, si è pensato di realizzare un "sandwich" da gustare in determinate location emozionali del nostro territorio. Il prodotto si lega all'esigenza di dinamismo e di praticità moderna, senza tralasciare il gusto, la tradizione locale e la salute alimentare.

Inoltre attraverso tale progetto, si prevede la possibilità di "degustare" il prodotto in differenti location attraverso i 5 sensi:

- 1) il gusto: mangiando il sandwich sarà possibile scoprire ed apprezzare i sapori della cultura culinaria locale rappresentata dai genuini ingredienti che lo compongono;
- 2) la vista: il prodotto potrà essere degustato in luoghi particolari legati alla cultura del territorio, con punti di osservazioni in grado di suscitare emozioni differenti;
- 3) l'udito: i diversi suoni degli ambienti che faranno da location costituiranno il sottofondo della degustazione, suscitando differenti sensazioni;
- 4) l'olfatto: ogni location sarà caratterizzata da differenti profumi che stimoleranno la degustazione del prodotto;
- 5) il tatto: i visitatori potranno accomodarsi in luoghi differenti dove attraverso questo senso si potranno avere diverse percezioni.

In ultimo, è opportuno sottolineare che la degustazione del panino costituisce altresì un'occasione per visitare le location, scoprire arte, storia, natura e tradizioni locali.



Ilaria Beretta | Giovanni Vanossi | Andrea Camesasca

