

VIAGGIO NEI PADIGLIONI SIMBOLO DI EXPO

di Letizia Gualdoni



Il sito di Expo è ricco di padiglioni che hanno saputo unire architetture mozzafiato con allestimenti e contenuti capaci di far riflettere. Logos ha scelto la sua Top Ten, per la coerenza al tema ed il modo suggestivo in cui viene raccontato. 'Divinus halitus terrae': non può che cominciare da qui, dal respiro divino della terra, la visita a Expo. Il **Padiglione Zero** introduce ai riti e alle pratiche dell'alimentazione nella storia dell'umanità. Uno spettacolare archivio della memoria, realizzato in legno, gli animali in resina bianca, i primi strumenti creati dall'uomo e la trasformazione del paesaggio, da mondo rurale a industriale: dalle origini fino alle speculazioni della Borsa e alla montagna di rifiuti, simbolo dello spreco da combattere per garantire il diritto al cibo. Un inno all'Italia, alle sue bellezze, alla sua cultura e alle sue tradizioni: così si può riassumere l'affascinante **Palazzo Italia**. Un nido o una foresta bianca, intrecciata, mentre all'interno, su più piani: la potenza del saper fare, della bellezza, del limite e del futuro. Ma è la sala degli specchi che più di tutte colpisce: qui si rimane incantati dai paesaggi, le acque cristalline, le montagne innevate, le colline, le sponde dei laghi, per proseguire con le piazze, le facciate storiche di chiese e monumenti e le opere d'arte. 'Ce n'è per tutti?' è la domanda che campeggia su una delle quattro semplici torri che contraddistinguono il **Padiglione svizzero**. E la risposta sembra essere sì, ce n'è per tutti, se non ci lasciamo sopraffare dall'ingordigia e dall'egoismo, arraffando tutto quanto riusciamo a prendere, senza pensare minimamente agli altri. Una grande metafora del mondo che richiama alla responsabilità nei confronti di tutti. 'Puoi sopravvivere: 5 settimane senza cibo, 5 giorni senza acqua, ma non 5 minuti senza aria'... Chi si addentra nel **Padiglione dell'Austria** sperimenta la sensazione di una passeggiata fresca tra i boschi delle Alpi, con il profumo di pini, di felci, di muschio. 'Fai un respiro profondo e goditi la purezza dell'aria austriaca' per ricordarti che l'aria è vita, il nostro mezzo di sostentamento primario. Un gigantesco alveare, in cui è possibile immedesimarsi nel volo di un'ape, a partire da un frutteto, passando per un prato fiorito, fino al ritorno all'alveare. Un messaggio affidato alle piccole api operose, indispensabili nell'ecosistema, quello del **Regno Unito**. Un padiglione-scultura che si anima di centinaia di bagliori colorati che vibrano con maggiore o minore intensità. Il **Padiglione della Santa Sede**, all'ingresso, cattura l'attenzione sulle ferite dell'umanità: fame, conflitti ed esclusione. Di fronte, una grande opera d'arte, 'L'Ultima Cena' di Tintoretto, sostituita dopo i primi tre mesi di Expo dall'arazzo con 'L'istituzione dell'Eucaristia' di Rubens. Al centro un tavolo interattivo: avvicinandosi, si attivano azioni quotidiane, trasformando il tavolo in un simbolo di convivialità e condivisione. La visita al **Padiglione tedesco** è giocata attorno a un magico cartoncino, 'Seed Board', distribuito all'ingresso. Uno strumento telematico per interagire con la mostra e scoprire le informazioni che più interessano. Il 'giardino delle idee' e soprattutto il coinvolgente show finale arricchiscono il particolare Padiglione della Germania, un Paese tecnologico e all'avanguardia. Assomiglia a una fortezza il **Padiglione del Marocco** e al suo interno è possibile intraprendere un percorso multisensoriale, allestito in maniera raffinata, tra i diversi ecosistemi, da nord a sud, che rappresentano la varietà dei suoi paesaggi. Incantevole anche il giardino esterno, con corsi d'acqua che scorrono tra ulivi, palme, piante aromatiche e roseti. Vive di contrasti, nei colori bianco e nero, l'elegante **Padiglione della Corea**, che invita il visitatore a rivedere le proprie preferenze alimentari, aiutandolo a conoscere gli alimenti più salutari. Tre le soluzioni proposte: equilibrio, fermentazione, conservazione. E' stato l'ultimo padiglione a essere completato, quello del **Nepal**, a causa del terribile terremoto che ha devastato il Paese. Un autentico capolavoro di maestria i loggiati e i colonnati finemente intagliati che conducono il visitatore in un percorso che conduce fino alla Pagoda dorata e al grande Stupa, tipico monumento buddista. Un'atmosfera sospesa, quasi meditativa, che accoglie i visitatori, per un'oasi di silenzio e riflessione, nel cuore di Expo.





















Proeo s.r.l.
via Garibaldi 5
20012Cuggiono(Mi)

Telefono/Fax
02.97249426

amministrazione@proeo.it

Pubblicità a cura dell'editore

Pubblicazione periodica
Aut.Trib.MI nr. 310 del 14/05/2007

Direttore responsabile
Vittorio Gualdoni

Responsabile giornalistico
Alessio Belleri

Impaginazione e grafica
Maurizio Carnago

Webmaster
Roberto Cioffi

Foto
Emilio Gualdoni

Tipografia

MONZA STAMPA SRL
Via Buonarroti, 153
20900 MONZA (MB)

Tel. 039/28288201

Con 'Progetto Scuola' alunni 'visitatori' e 'ciceroni'

Primarie, licei, istituti superiori, ... un po' come nel 'sogno' del Commissario Unico Giuseppe Sala, gli studenti sono una parte fondamentale di questo Expo. Tantissimi gli Istituti che hanno organizzato gite e visite a prezzi convenzionati per far conoscere ai giovani le problematiche e le risorse per un futuro in cui davvero ci sia cibo per tutti. Per molte scuole un'occasione per aiutare i visitatori ad orientarsi, come 'volontari', con turni di uno o pochi giorni.



Alunni legnanesi da premio

Squadra che vince non si cambia. E così, dopo il successo a livello regionale con tanto di menzione speciale nella graduatoria del concorso Enel 'Play Energy' 2013-2014, è arrivata anche la menzione speciale nella graduatoria nazionale per la categoria dedicata alle scuole primarie. Un riconoscimento che la classe 5^A, della primaria don Milani di Legnano, ha raccolto con grande entusiasmo. Certo il premio più ambito per i piccoli geni di via Bissolati è stato l'invito che ha visto giovedì tutta la classe premiata sul palco di Expo Milano 2015, viaggio e giornata indimenticabile completamente spesati da Enel spa, organizzatrice del concorso. Ma non va comunque dimenticato che tutto questo impegno ha fruttato alla scuola don Milani anche un premio di 1500 euro, più un buono da spendere in libri per ognuno degli studenti della classe che ha, con così grande successo, preso parte al concorso. Un lavoro di ricostruzione teatrale che ha permesso agli alunni di vedere crescer davanti ai loro occhi l'ambiente, i vestiti e le abitudini degli uomini delle caverne: cioè proprio il periodo storico che si stava in quel momento studiando.



GRIMI
Centro Decorazione e Colore



Sabato 24 ottobre
dalle 10:00 alle 18:00
Festeggiamo i dieci anni di attività nella sede di Castano
Open day
del colore e della creatività
Con tanti stand dedicati alla presentazione delle novità e alla dimostrazione delle tecniche applicative.
Petite buffet all'ora di pranzo.

Servizio di Color Consulting per rinnovare gli ambienti di casa con soluzioni cromatiche personalizzate.
Porta con te una foto o la piantina dell'ambiente che vuoi rinnovare.
Le nostre consulenti specializzate sono disponibili ogni sabato.

Possibilità di prenotare i corsi! Info su www.grimisrl.com

Sabato 17 Ottobre: ore 14,40: Pannello decorativo in stile romantico: decoupage integrato con applicazioni 3D, effetto legno e vernice magnetica.

Sabato 31 Ottobre: ore 14,40: Tela Modern art: tecnica Mixed Media, colori brillanti, liner, cera acquarellabile e spray per accostamenti di grande impatto espressivo.

Sabato 7 Novembre: ore 14,40: Una Goryuss per "the". Decorazione scatola da the con pergamena e carta creativa. Con Carolina Carbone.

via Malvaglio,19 - S.P. n. 34 - 20022 CASTANO PRIMO
tel. 0331 882504 fax 0331 877047
email grimi@grimisrl.com web www.grimisrl.com

Il 'nostro' Pane alla Birra

Un'eccellenza riconosciuta nel nostro territorio, per la sua inconfondibile 'piota', ma ora davvero da 'Expo'. L'Antico Forno Fulvio Garavaglia di Inveruno è sbarcato in grande stile all'Esposizione Universale di Milano con una collaborazione davvero esclusiva con il 'Birrificio Poretti'. "Cercavano una collaborazione artigianale locale per la 'festa del pane' - ci raccontano Fulvio e Giovanna Garavaglia - così siamo entrati in contatto di queste persone così squisite e competenti e ci siamo lanciati in questa sfida. Con i loro prodotti abbiamo realizzato circa 200 panini con la '6 luppoli fruttata' e '9 luppoli rossa'. Birre speciali che hanno reso il pane davvero gustoso". Non tutte le birre ovviamente sono adatte, ma la 'Poretti' si presta molto per lasciare un ottimo sapore, ma non alcolico (che si perde con la cottura). "In occasione dell'Oktoberfest di Expo del 19 settembre abbiamo di nuovo collaborato - raccontano - questa volta con la 'Mielizia', birra al miele e castagna". Un successo preso letteralmente d'assalto che ora è in 'produzione locale'. Ora è possibile assaggiare questo speciale pane nel panificio inverunese.



Expo: 'sapori' da non perdere

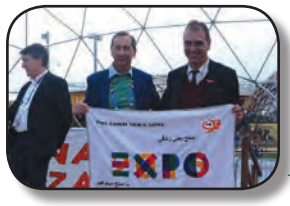
Durante i percorsi tra i padiglioni e le lunghe code di questi ultimi mesi, quello dei nostri cinque sensi ad essere più solleticato è l'olfatto. Profumi speziati, di carni grigliate, di dolci appena sfornati... Tentazioni irresistibili, ma giustificate in un'Esposizione il cui tema è legato al cibo. Un viaggio, quello ad Expo, tra i sapori di tutto il mondo ed un'occasione quasi unica per assaggiare prelibatezze mai provate e soddisfare così un altro dei nostri sensi, quello del gusto. Dai ristoranti stellati allo street food, dalle ricette esotiche alle prelibatezze italiane: il problema è cosa scegliere! Il grandioso evento di quest'anno a Milano sta volgendo al termine, ma per qualche assaggio c'è ancora tempo. Per questo vorremmo suggerire, in questo mix di sapori, i piatti più sfiziosi che 'valgono una sosta': 'Ckicken satay' indonesiani, spiedini di pollo delicatamente speziati; 'Fish and chips' del Regno Unito, un cartoccio di patatine e pesce croccante; 'Spezzatino di pollo, agnello e pesce spada' del Qatar, dal gusto intenso; 'Falafel israeliani', polpettine di ceci servite con salsa tahina, di sesamo, oltre all'eccellente carne alla brace dei pascoli dell'Uruguay. Per chi preferisce sapori meno 'forti', squisito il risotto con la spirale dorata di zafferano dello chef stellato Davide Oldani, o con la variante al panettone, presso il chiosco gourmet. Per gli amanti della pizza, ottima quella biologica dell'Alce Nero, nel Biodiversity Park, in diversi gusti, tra cui quella al gongorzola, frutta secca e miele di castagno. In alternativa, vale la pena farsi un giretto tra i Cluster, che propongono buonissimi piatti esotici, economici, a base di riso basmati, serviti con carne, pesce, salse e verdure. Per i più golosi, consigliamo alcuni dolci, tra cui il 'Kurtoskalacs', il dolce tipico ungherese, la 'Bled cream cake' della Slovenia e i gelati alla rosa, al mango, allo zafferano e al dattero del Bahrain.





La ‘Mensa dei Popoli’ per 3.000 persone

“E’ stata una giornata di solidarietà e condivisione ma è stata anche una provocazione: queste persone, che abbiamo invitato in rappresentanza delle migliaia che ogni giorno assistiamo, sono un grande test per Expo”. Caritas le ha invitate ad Expo, le ha accolte con un pranzo ‘dei popoli’ con 3.000 commensali, di cui molti bisognosi.



UNA NOTTE NELL’EXPO CHE NON DORME

di Vittorio Gualdoni



Sei mesi, giorno e notte. Sì, perchè l’Esposizione Universale di Milano questi mesi non li dimenticherà mai. Lunghe file ogni giorno, ma anche lavoro, tanto lavoro, anche di notte. E noi abbiamo avuto la fortuna di poter vivere anche questo ‘dietro le quinte’ del grande evento milanese. La nostra ‘avventura’ inizia verso le **21 di sera**, quando gli ultimi visitatori entrano nel sito espositivo e famiglie e giovani ancora visitano i padiglioni o assaggiano specialità tipiche delle varie regioni del mondo. Vicino all’Albero della Vita lo spettacolo è coinvolgente, ricco di fascino, con sguardi estasiati con il naso all’insù e telefoni e macchine fotografiche sempre attivi. Ma in ogni angolo vi è festa, una sensazione di gioia e accoglienza che hanno contribuito al successo di questo evento. Arrivano così **le 23** e dagli altoparlanti la voce guida avvisa che “il sito espositivo è chiuso”. Una fiumana di gente si avvia verso i tornelli, gambe stanche ma volti sorridenti. Mentre le voci della folla si fanno più lontane, **dalle 23.30** ecco che i dipendenti dei padiglioni, dopo la pulizia interna, iniziano a disporre, fuori da ogni spazio espositivo, la spazzatura della giornata, rigorosamente divisa per il riciclaggio. Inizia così un momento di ‘tregua’: mentre la vigilanza privata controlla il Cardo ed il Decumano, i militari (1.600 al giorno), che durante gli orari di visita sorvegliano il perimetro, iniziano a pattugliare i viali, cercando eventuali visitatori rimasti all’interno e controllando personale e addetti. E’, però, anche il momento del ‘relax’ per dipendenti e volontari: dalla terrazza-spiaggia di Alessandro Rosso o da alcuni cluster la musica invita i giovani (dello staff) di tutto il mondo a ballare e sfogarsi dopo l’impegno della giornata, in un ritmo liberatorio-festoso che prosegue fino all’**1 di notte**. Inizia qui la vera ‘notte’ di Expo: i camion dell’Amsa raccolgono i rifiuti per diversa tipologia e lungo il Decumano iniziano a sfrecciare camion e furgoni di elettricisti, imbianchini, allestitori che ritoccano i padiglioni ed aggiungono postazioni per gli eventi della giornata successiva. **Tra le 2 e le 4 di notte** è quindi la volta del ‘rifornimento’ alimentare a ristoranti e chioschi, dopo i controlli meticolosi dei militari all’esterno (prima verifica di ordigni con i cani addestrati nei teatri di guerra, poi batteriologici e di contaminazione, un ‘sistema’ che varie Nazioni vorrebbero replicare per altri eventi). Terminati i lavori per la giornata imminente ecco che si crea una calma irreale: Expo vuoto, un silenzio assoluto, un’attesa carica di promesse. La ‘ripresa’ è verso **le 6 di mattina**: un fuoristrada con getti di disinfettante nebulizzato bonifica il Decumano, aprendo le ‘danze’ dei camion per la pulizia delle strade e degli operatori ecologici per il riordino di tavoli e panche. **Alle 8**, ai tornelli, iniziano ad arrivare i dipendenti, i padiglioni si riaccendono e dagli estremi del sito già si ode la voce di bambini e famiglie. Il sole sorge, Expo si appresta a vivere una nuova giornata indimenticabile per ogni visitatore.



















Acconciature
Lucia Ornaghi
PIAZZA SAN GIORGIO
CUGGIONO (MI)
TEL. 02.97.24.03.58
acconciaturelucia@email.it

Vuoi avere capelli
LUMINOSI?
Vieni da noi a provare il nuovo trattamento di
SPLENDORE ILLUMINANTE
contattaci per maggiori info
Oggi concedetevi dei momenti di relax!
Coccolatevi con i prodotti MEDAVITA
e pensate solo a voi stesse
per qualche istante.

SI RICEVE ANCHE SU APPUNTAMENTO
ORARI DI APERTURA
MARTEDÌ: 14:00 - 22:00
MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ:
9.00 - 12.00 / 14.00 - 19.00
VENERDÌ: 8.30 - 19.00
(ORARIO CONTINUATO)
SABATO: 8.00 - 18.00
(ORARIO CONTINUATO)

Un sorriso da favola in totale relax

(TAG 0% - TAEG 0%)
Finanziamenti TASSO 0%*
** Salvo requisiti richiesti.*
GLI INTERESSI LI PAGHIAMO NOI

Radiografia Panoramica* e Preventivo
NON TI COSTANO NIENTE
*Se necessaria e consigliata dal medico odontoiatra.



© Camaleon (VA)

Euro 197,23 AL MESE
PROTESI SU IMPIANTI
con sedoanalgesia
"sedazione cosciente"
eseguita dallo Specialista

Euro 35,00	ABLAZIONE del TARTARO - 30' FATTA DAL MEDICO ODONTOIATRA
Euro 50,00	ESTRAZIONE DECIDUO
Euro 50,00	OTTURAZIONE COLLETTO
Euro 320,00	CORONA CERAMICA IN LEGA VILE
Euro 380,00	CORONA CERAMICA IN LEGA NOBILE
Euro 450,00	IMPIANTO ENDOSSEO Prodotto di Primaria Azienda Italiana
Euro 600,00	PROTESI MOBILE per ARCATA
Euro 750,00	SCHELETRATO

DSA Ossona srl
OSSONA (MI) - Via Patrioti, 6
Tel. 02.90296547 - Cell. 334.3680962
Dir. San.: Dott. TRAVI Lorenzo

Smile in the City srl
GARBAGNATE MILANESE (MI) - Piazza Santuario, 15
Tel. 02.9953441 - Cell. 393.4877732
Dir. San.: Dott. GIRARDI Dario

Dentalow srl
CARDANO AL CAMPO (VA) - Via Don Luigi Sturzo, 2
Tel. 0331.730077 - Cell. 333.9824225
Dir. San.: Dott. RIGOLI Ettore

DSA Artemedica srl
FIRENZE - Via Targioni Tozzetti, 26/B
Tel. 055.367422 - Cell. 380.3619739
Dir. San.: Dott.ssa PANCANI Elena

PROSSIMA APERTURA MILANO

Visita il nostro sito e trova lo studio DSA più vicino a TE. www.dsaodontoiatria.it