



Cluster BioMediterraneo  
Expo Milano 2015



LA SICILIA UNICA REGIONE PARTNER DI EXPO 2015

magazine a cura degli studenti dell'università Iulm di Milano

## LA SICILIA E IL MEDITERRANEO

**IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO CELEBRA ALLA ESPOSIZIONE UNIVERSALE LA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UNESCO.**

**E**xpo Milano 2015 è un'Esposizione Universale dalla durata di 6 mesi, che si svolge ogni 5 anni e richiama milioni di visitatori da tutto il mondo. L'obiettivo? Educare la comunità globale su problematiche a cui l'umanità è chiamata a rispondere collettivamente, lasciando un'eredità alle generazioni future. La Regione Sicilia è l'unica regione italiana Partner di Expo 2015. Questo è un importante riconoscimento delle tradizioni, della multiculturalità dell'isola e dell'importanza della dieta mediterranea nel tema generale dell'esposizione universale Expo Milano 2015 - nutrire il pianeta energie per la vita.



EXPO2015 | SICILIAN REGION

MILAN

## I CONTENUTI

COLAZIONE, SHOWCOOKING, TERRITORI E SPEAKEASY



**I** protagonisti del cluster biomediterraneo sono i GAL e i GAC, i consorzi siciliani che promuovono il programma settimanale a turno per tutti i 184 giorni di EXPO. Pantelleria, Marsala-Trapani, Erice, Alcamo-Segesta, Palermo-Monreale, Terre Sicane, Agrigento, Castelli Nisenni, Madonie-Contea di Sclafani, Etna, Piazza Armerina-Caltagirone, Vittoria, Noto, Siracusa, Messina Faro, Nebrodi-Mamertino e Isole Eolie sono tutte le aree della Sicilia le quali si raccontano ai visitatori nelle seguenti attività giornaliere: si parte dalle 10.30 con la colazione mediterranea, lo showcooking delle 12.30 intrattiene i visitatori unendo l'abilità degli chef con le loro degustazioni e la compagnia dei nostri ospiti. Alle 15.30 è il momento dei territori, in cui, nel corso di tutta l'esposizione, ogni area siciliana presenta i propri prodotti o la propria storia. Successivamente, alle ore 19.00, le aziende vinicole intrattengono gli ospiti con lo speakeasy, un momento di degustazione enogastronomica il cui nome deriva dal proibizionismo statunitense. In conclusione di giornata, fino alla chiusura del sito espositivo, il palco del cluster è animato da

## I PAESI DEL CLUSTER



**L**a Regione Sicilia insieme ad Albania, Algeria, Egitto, Grecia, Libano, Malta, Montenegro, San Marino, Serbia e Tunisia hanno qualcosa di molto profondo ed importante in comune. Si parte dalla condivisione dal punto di vista geografico del Mar Mediterraneo: ognuno dei paesi si affaccia su questo mare e gode delle sue meraviglie. Altro filo connettore tra queste diverse realtà è l'importanza e l'uso dell'olio, elemento che si abbina perfettamente al concetto di dieta mediter-



## 1 MAGGIO INAUGURAZIONE CLUSTER BIOMED

Inaugurazione del cluster alla presenza del responsabile unico Dario Cartabellotta, dell'assessore Nino Caleca, il sindaco di pantelleria Salvatore Gino Gabriele, Nicola Fiasconaro, gli chef Natale Giunta e Beppe Giuffrè, e la madrina Josè Rallo.

**S**i è partiti venerdì 1 maggio con l'inaugurazione ufficiale con presenza dei commissari, delle madrine e dei rappresentanti istituzionali del Cluster Bio Mediterraneo. I primi tre giorni (compreso mercoledì 6 maggio) del programma saranno interamente dedicati al territorio dell'isola di Pantelleria, balzato agli onori della cronaca mondiale grazie al recente riconoscimento Unesco dell'alberello pantesco. Un evento dalla portata storica, ufficializzato lo scorso 26 novembre presso la sede Unesco di Parigi, che ha visto per la prima volta una pratica agricola inserita nella lista dei beni immateriali dell'Umanità. Il

Comune di Pantelleria avvia la sua partecipazione a EXPO MILANO 2015

presentando il suo territorio. I temi trattati saranno quelli della biodiversità, del paesaggio e della sostenibilità: dalla vite ad alberello ai giardini panteschi, dai Fenici al valore di un'agricoltura sostenibile ed "eroica" e dei suoi prodotti di eccellenza, a partire dal Passito. Il protagonista dell'agricoltura pantescas è infatti lo Zibibbo, allevato sui terrazzamenti che caratterizzano una parte dell'isola, disegnando unodei paesaggi rurali più suggestivi del Mediterraneo.

L'inaugurazione è stata deliziata dalla torta preparata da Nicola Fiasconaro con le mandorle tipiche del territorio siciliano.

## MICHELE COSSYRO RACCONTA LA SUA OPERA : LA VITE AD ALBERELLO

MICHELE COSSYRO RACCONTA COME È NATA L'IDEA DELLA SCULTURA CHE HA APERTO LE "DANZE" DELL'EXPO, POSIZIONATA AL CENTRO DEL CLUSTER BIO MEDITERRANEO



"Quando il sindaco mi ha chiesto circa un mese fa, quasi all'ultimo minuto, di affrontare questo lavoro per rappresentare l'isola all'Expo non ho dormito la notte, ma il giorno dopo mi è maturata l'idea. Sono voluto entrare dentro la forza e l'energia della natura, dentro l'albero della vite di Pantelleria quando durante l'inverno è spoglio, cioè quando è nudo. Cogliero poi quando sta per germogliare perchè trovavo scontato il fatto di fare il tralcio di vite con la foglia e il grande grappolone. Le nostre piante durante l'inverno sembrano delle crocifissioni, chiuse in una conca tutte allineate, hanno un'idea quasi di sofferenza, di dolore, della fatica dell'uomo che le coltiva.... poi invece il miracolo avviene a fine aprile quando iniziano i germogli. Ho voluto rappresentare l'attimo in cui spuntano le foglie e nascono i grappolini, è questo il momento più tragico, perchè ricordo bene che nel mese di maggio, il più cruento sull'isola, si teme sempre "la ventulata", cioè il vento che può distruggere il sogno di una annata meravigliosa. Ho voluto cercare di fissare quell'attimo in cui c'è questa energia della materia che poi diventerà il frutto, il miracolo che è solo di Pantelleria. Poi ho osato un po' di più. Guardando la scritta riportata sul pannello "Pantelleria Patrimonio dell'Umanità" si potrebbe osservare che in realtà non è Pantelleria patrimonio dell'umanità ma lo è la pratica agricola. Però pensando che tutta l'isola è coltivata con l'alberello ho voluto rappresentare che tutta Pantelleria è veramente patrimonio dell'umanità. L'alberello in bronzo sta su un piano a specchio di acciaio dove c'è la sagoma piccola dell'isola e poi quest'isola si dilata a parete come sagoma per l'umanità. Nella parte di sinistra della parete ho voluto rappresentare il concetto dell'uva come oro di Pantelleria, sono chicchi d'oro, una lavorazione in ceramica trattata a lustro di oro zecchino. Forme disseminate a parete come se fossero stelle o luci provenienti dallo spazio. Sul posto ho poi disegnato una foglia per dare l'idea naturalistica della composizione. Ho quindi voluto rappresentare l'origine della vita, l'inizio di questo miracolo... l'alberello è un tronco sofferto, porta i segni di tutte le potature che si sono susseguite, è quasi dilaniato nella forma. E' talmente vero che la gente chiede se sia di legno. L'ho voluto stilizzare il meno possibile, le foglie ad esempio non sono calchi di uno stesso modello ma ci sono foglie piccole e foglie più grandi, ci sono i viticci e i cirri, il grappolino che si sta per formare accanto a quello già corposo. Non c'è staticità ma movimento della natura. Inizialmente volevo fare anche la conca ma poi aver scelto la base in acciaio mi ha permesso di richiamare il tema dell'acqua, del mare in cui la nostra isola è immersa." [Fonte: Giovanna Cornado Ferlucchi (da "Pantelleria Internet")]

dando la scritta riportata sul pannello "Pantelleria Patrimonio dell'Umanità" si potrebbe osservare che in realtà non è Pantelleria patrimonio dell'umanità ma lo è la pratica agricola. Però pensando che tutta l'isola è coltivata con l'alberello ho voluto rappresentare che tutta Pantelleria è veramente patrimonio dell'umanità. L'alberello in bronzo sta su un piano a specchio di acciaio dove c'è la sagoma piccola dell'isola e poi quest'isola si dilata a parete come sagoma per l'umanità. Nella parte di sinistra della parete ho voluto rappresentare il concetto dell'uva come oro di Pantelleria, sono chicchi d'oro, una lavorazione in ceramica trattata a lustro di oro zecchino. Forme disseminate a parete come se fossero stelle o luci provenienti dallo spazio. Sul posto ho poi disegnato una foglia per dare l'idea naturalistica della composizione. Ho quindi voluto rappresentare l'origine della vita, l'inizio di questo miracolo... l'alberello è un tronco sofferto, porta i segni di tutte le potature che si sono susseguite, è quasi dilaniato nella forma. E' talmente vero che la gente chiede se sia di legno. L'ho voluto stilizzare il meno possibile, le foglie ad esempio non sono calchi di uno stesso modello ma ci sono foglie piccole e foglie più grandi, ci sono i viticci e i cirri, il grappolino che si sta per formare accanto a quello già corposo. Non c'è staticità ma movimento della natura. Inizialmente volevo fare anche la conca ma poi aver scelto la base in acciaio mi ha permesso di richiamare il tema dell'acqua, del mare in cui la nostra isola è immersa." [Fonte: Giovanna Cornado Ferlucchi (da "Pantelleria Internet")]

## 2 MAGGIO



Inizia la giornata, e Arben Ahmetaj, Ministro dell'economia Albanese, fa visita al Cluster, gustando la pizza di Parisi Panificatori di Fratelli Vescera.

Lo Showcooking apre le danze esaltando Pantelleria ed i suoi sapori, Gli chef ai fornelli sono Peppe Giuffrè e Natale Giunta, che stupiscono tutti con delle caserecce con pesto di acciughe, alecce, agrumi, pinoli capperi ed erbe. Presenziano allo Show José Rallo, madrina del Cluster Biomediterraneo nonché volto e voce di Donnafugata, Dario Cartabelotta, Responsabile unico del Cluster e Salvatore Gino Gabriele Sindaco di Pantelleria.

"Non invidio a Dio il paradiso perché sono ben soddisfatto di vivere in Sicilia" disse Federico II di Savoia.

Così si apre la tavola rotonda promossa da Sicily by Car, azienda leader nel settore dell'autonoleggio leisure e Official Content Partner del Cluster Bio Mediterraneo per EXPO 2015. L'iniziativa, centrata sulla produzione di un docu-film dal titolo "La Mia Terra Madre" divulga, utilizzando un registro artistico-emozionale, la conoscenza delle eccellenze alimentari siciliane e del territorio archeologico e attrattivo di riferimento, snodandosi in una narrazione poetica che guarda all'anima della Sicilia e alla sua storia millenaria attraverso la voce di Giancarlo Giannini ci porta in questo viaggio da sogno.

La Sicilia, culla delle più raffinate civiltà e sintesi perfetta della contaminazione tra culture e linguaggi differenti, diventa metafora del vivere umano dove saperi e sapori di fondono in un'unica armoniosa narrazione, alla scoperta di un territorio sospeso tra mito e storia.

Il cibo diviene vita e la terra assurge a nutrice e madre. L'emozione del racconto si snoda attraverso i luoghi di una Sicilia autentica e spettacolare, suggerita allo spettatore grazie ad un percorso ideale costruito su un insieme di itinerari percorribili con la praticità e la comodità della guida a quattroruote.

Spunto del filmato sono le "identità" alimentari e la risonanza storico-culturale e attrattiva del territorio. Per l'individuazione delle eccellenze agro-alimentari il progetto si è avvalso dell'autorevole collaborazione di Slow Food condotta di Palermo e dell'Università di Palermo, facoltà di Agraria Dipartimento di Colture Arboree.

Il film è di Pucci Scafidi, il soggetto e la sceneggiatura di Lorenzo Matassa, le musiche di Giuseppe Milici, la presentazione ad opera di Sicily by Car e della Fondazione Tommaso Dragotto, è inoltre intervenuto durante la presentazione Sami Ben Abdelaali.

Durante il pomeriggio Peppe Giuffrè ci delizia con una cassata tradizionale, spiegando al pubblico la procedura autentica di preparazione, alla quale la Signora Caterina Tumbarello di Cantine Pellegrino aggiunge la ciliegina.

Subito dopo inizia lo Speakeasy che ha come tema principale le Cantine Pellegrino e la loro tradizione che parte dal 1880, per poi arrivare alla degustazione dei loro vini che il Zukuà con tartine tipiche di Pantelleria. Presenti alla serata Benedetto Renda Amministratore Delegato, Caterina Tumbarello, Emilio Ridolfi

## PHOTOGALLERY



Natale Giunta prepara le caserecce con acciughe, alecce, agrumi, pinoli, capperi e erbe



Natale Giunta e Peppe Giuffrè con il pubblico pronto a degustare durante lo show cooking



José Rallo madrina di eccezione e proprietaria della cantina "donna fugata



Peppe Giuffrè prepara la cassata durante lo speak easy



La cassata di Peppe giuffrè in fase finale

## LA MIA TERRA MADRE

IL DOCUFILM DI PUCCI SCAFIDI CHE RACCONTA LA TERRA SICILIANA



## 3 MAGGIO



**D**omenica 3 Maggio 2015 al Cluster BioMediterraneo è stata protagonista ancora l'isola di Pantelleria. Già dal mattino lo chef Pepe Giuffrè ha guidato i suoi colleghi alla preparazione del pesto pantesco e dei bacetti di Pantelleria, mostrando durante lo showcooking i passaggi fondamentali di queste ricette. E' seguita una deliziosa degustazione accompagnata da un buon bicchiere di passito.

Il pomeriggio del Cluster è stato poi animato dallo Speakeasy, l'aperitivo culturale che ha celebrato la vite ad alberello, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. A questo incontro sul paesaggio, sulla viticoltura sostenibile e sull'eccellenza dei prodotti dell'isola sono intervenuti tra gli altri l'enologo piemontese Donato Lanati, che ha testimoniato il suo amore per l'isola e l'amministratore delegato delle cantine Carlo Pellegrino Benedetto Renda, protagonista della viticoltura eroica praticata sulle isole minori del Mediterraneo. L'incontro promosso dal CERVIM ha raccolto un vasto

pubblico di appassionati e non.

Una giornata esemplare per il futuro della Sicilia e del Mediterraneo.

## PHOTOGALLERY



Showcooking con lo chef Pepe Giuffrè e l'intervento del panettiere Vescera



Preparazione del pesto pantesco (pomodori secchi, aglio rosso, basilico, mandorle, pinoli, olive e capperi di Pantelleria)



Pepe Giuffrè e Benedetto Renda, amministratore delegato delle Cantine Pellegrino con i bacetti e il passito di Pantelleria



Gli chef durante la frittura dei bacetti di Pantelleria.



Dettaglio della preparazione del pesto pantesco.



Speakeasy - Celebrazione della vite ad alberello e della viticoltura eroica, promossa dal CERVIM. Hanno partecipato tra gli altri Donato Lanati e Benedetto Renda.

# 4 MAGGIO

**L**unedì 4 maggio è il giorno delle isole Egadi (Favignana, Levanzo e Marettimo), il piccolo arcipelago della costa occidentale siciliana antistante la città di Trapani. Il ricco e intenso programma articolato in incontri, approfondimenti e degustazioni dei prodotti tipici (tonno e pesce fresco) consente di ripercorrere le tappe del glorioso passato di queste isole, che devono la loro fortuna alla tradizione della pesca e della trasformazione del tonno.

Il nome di Favignana è indissolubilmente legato alle grandi famiglie inglesi che nel '700 si trasferirono sulla costa trapanese per dare avvio a fiorenti scambi commerciali con la madrepatria. Nel secolo successivo la loro eredità fu poi raccolta dai Florio, la più grande dinastia imprenditoriale siciliana, che trasformarono l'isola in una delle principali basi commerciali di tutto il bacino del Mediterraneo, prima del triste declino del '900.

A questa grande famiglia è dedicata la Tonnara di Favignana, oggi convertita in polo museale ricco di fascino. Nel corso della giornata di lunedì si è scoperto, tra storia e leggenda, i segreti dell'antico rito della mattanza grazie alla testimonianza diretta dei pescatori e degli ultimi tonnaroti dell'isola.

La giornata si apre con uno Showcooking Gran Galà di profumi egadini, con tonno alle erbe, tonno rosso marinato e busiate al pesto di Favignana a cura di Giovanna e Maria Guccione con la collaborazione dello chef Roberto Canino e Michele Ritunno. Il Cluster Biomediterraneo nel pomeriggio si fonde prima con il Cluster dei cereali dando vita alla famosa Torta Donizetti con mais spinato e successivamente con Bergamo realizzando un millefoglie croccante di polenta Stefanetti e baccalà mantecato.

Nel pomeriggio lo Showcooking di Peppe Giuffrè, a seguire vengono proiettati filmati sulla Tonnara Florio "Tra storia e leggenda" la tradizionale pesca del tonno in contemporanea al racconto dei Rais Gioacchino Cataldo che racconta ai bambini della scuola media di Casatenovo di Lecco, e la scuola primaria di Gandino, la mattanza dei tonni e la sua esperienza di vita.

La giornata arriva poi al culmine con un collegamento streaming dall'isola di Marettimo che consente agli ospiti del padiglione di compiere un viaggio virtuale in questi luoghi così evocativi come quelli delle Isole Egadi.

La sera inizia con uno Speakeasy di Vinzia Novara Di Gaetano di Firriato, storico brand del vino siciliano che ha riportato, dopo oltre un secolo dalla sua scomparsa, la coltivazione della vite a Favignana, compiendo così un'impresa di valore storico e un regalo di inestimabile valore, non solo per i siciliani ma anche per tutti gli abitanti del Mediterraneo. Presenti all'incontro anche Giulia Pazienza e Salvatore Gino Gabriele, sindaco di Pantelleria.



Le busiate al pesto di Favignana di Roberto Canino



Dolcetti tipici isole Egadi



Show cooking di Peppe Giuffrè e chef bergamaschi



lo chef Roberto Canino prepara le busiate al pesto di Favignana



Il pane dei fratelli Vescera celebra EXPO 2015



Speakeasy di Vinzia Novara Di Gaetano di Firriato e con Giulia Pazienza

## 5 MAGGIO



**M**artedì 5 maggio è il giorno di Lampedusa e Linosa, che insieme allo scoglio di Lampione costituiscono l'arcipelago delle Pelagie, il più meridionale d'Italia.

“Le isole d’alto mare”, sono queste le parole utilizzate dal greco Erodoto per definire queste isole caratterizzate da un entroterra arido e brullo come i deserti d’Africa e dalle coste particolarmente alte e frastagliate. A Lampedusa, l’isola principale, i protagonisti assoluti sono il mare e il panorama unico. La spiaggia dei Conigli è inserita fra le top ten del mondo per la sua sabbia bianca e finissima e per il mare cristallino. Quest’oasi naturale protetta rappresenta attualmente, insieme alla Calabria, l’unico sito in Italia dove le tartarughe marine *Caretta caretta* depongono le loro uova. Un’isola che è quasi Africa, italiana dopo un susseguirsi di dominazioni greche, arabe, romane, e diversi pas-

saggi di mano tra inglesi, francesi e spagnoli, troppo spesso legata alla realtà drammatica degli sbarchi, e che stupisce per la natura incontaminata, fortunatamente difesa e tutelata. Il calendario della giornata prevede momenti gourmet con degustazioni di prodotti tipici (alaccia di Lampedusa), dibattiti e approfondimenti.

Lo Showcooking parte puntuale alle ore 13:00, gli Chef che hanno preso parte alla giornata sono i seguenti: Pietro D’Ippolito del ristorante “Lipadusa”, Giovanna Billeci dal “Cavaluccio Marino” e Maria Spanò del ristorante “I gemelli”.

All’evento è presente anche il fornaio Giuseppe Gallo, il pasticciere Mario Capitanoe Mauro Seminara. Dopo la degustazione dei piatti tipici di Lampedusa si passa da un momento musicale con Antonio Costanza, Giuseppe Costa, Vincenza Licciardi e Giuseppe Fragopane.

Nel pomeriggio è venuto a visitare il Cluster anche Vittorio Sgarbi invitato dal Responsabile unico del cluster Dario Cartabellotta in seguito alla conferenza stampa sulla Sicilia tenuta al padiglione Italia, al quale viene proposto un giro dell’area attraverso i vari padiglioni e una degustazione delle prelibatezze siciliane. La Sicilia poi incontra la Francia con la presentazione del cous cous di pesce alla lampedusana, con la partecipazione straordinaria dell’attrice francese Carole Bouquet. La preparazione del piatto, abbinato al passito naturale di Pantelleria, è stata l’occasione per discutere delle influenze nord africane sulla cucina delle isole siciliane, a seguito di decennali scambi interculturali. Sono stati inoltre presentati i prodotti da forno preparati durante il format mattutino di educazione alimentare: le focacce salate ai sapori delle Isole Pelagie, lo sfincione e la muffoletta. Presenti all’evento anche Dario Cartabellotta, Salvatore Gino Gabriele ed Eva Baldessin.

## PHOTOGALLERY



Momento musicale con Antonio Costanza, Giuseppe Costa, Vincenza Licciardi e Giuseppe Fragopane



Vittorio Sgarbi con il responsabile unico Dario Cartabellotta



Peppe Giuffrè con Pietro D’Ippolito del ristorante “Lipadusa”, Giovanna Billeci dal “Cavaluccio Marino” e Maria Spanò del ristorante “I gemelli”

# 6 MAGGIO



**M**ercoledì 6 maggio l'isola di Pantelleria è protagonista del palinsesto degli eventi del Cluster BioMediterraneo, che nei primi giorni di esposizione si è interamente dedicato alle isole minori e alla celebrazione dei patrimoni UNESCO di Sicilia.

I riflettori si accendono quindi sui prodotti, gli stili di vita, le identità culturali, territoriali ed enogastronomiche dell'isola nera con uno spazio dedicato anche ai temi della biodiversità, del paesaggio e del valore dell'agricoltura "eroica" che dà vita a prodotti di eccellenza, a partire dal Passito. Protagonista dell'agricoltura pantesca è infatti lo Zibibbo, allevato sui terrazzamenti che caratterizzano buona parte dell'isola, disegnando uno dei paesaggi rurali più suggestivi del Mediterraneo. Il simbolo di quest'equilibrio raggiunto tra l'uomo e la natura ha la sua rappresentazione più alta nella vite ad alberello, celebrato all'interno del Cluster BioMediterraneo dall'omonima opera scultorea del maestro Michele Cossyro, che può essere ammirata per tutta la durata dell'Esposizione Universale negli spazi del padiglione curato dalla Regione Siciliana. Alle ore 10.30 la Colazione Mediterranea inizia con degustazione di marmellate d' uva e agrumi e miele d' uva e con le animazioni sui temi dell' alimentazione mediterranea. In contemporanea, sul grande schermo del Cluster, vengono proiettate delle immagini incantevoli ed evocative dell'isola tra cui spiccano i cartoons sull'alberello di Pantelleria realizzati dai ragazzi dell'Istituto Superiore Almanza di Pantelleria e da Rossano Piezzi. Lo Showcooking è tenuto da Gianclaudio di Malta e Michele Liuzza, che hanno fatto degustare al pubblico vari piatti con cui Giulia Paziienza ha abbinato il suo vino Jardine 2013 di Coste Ghirlanda. All'interno della giornata nel pomeriggio alle 16.30, il collegamento in streaming con Milano da Pantelleria è stato protagonista, e ha avuto come ospite d'onore Stefano d'Orazio, storico batterista dei Pooh e cittadino onorario dell'isola. Attraverso lo streaming, i visitatori del Cluster hanno potuto immergersi nella realtà suggestiva dell'isola, che in questo periodo offre il meglio di sé, e scoprire dalla viva voce di produttori e studiosi le sue identità culturali, territoriali, produttive ed enogastronomiche. La diretta ha visto anche la partecipazione di Giulia Paziienza, Angela Siragusa (vicesindaco di Pantelleria), Erminia Valenza (Chef Pantesco), Filippo Russo (Funzionario del Libero Consorzio Comuni di Trapani) ed i Ragazzi dell'Associazione Agorà, che raggruppa giovani panteschi affascinati dalla sfida di migliorare Pantelleria. Con loro hanno dialogato da Pantelleria Graziella Pavia (Assessore Agricoltura di Pantelleria), Alessandro Bonomo (Chef del Ristorante del Zubebi Resort), Gaspare Inglese (Esperto di Natura Vulcanica), Valeria Silvia (Archeologa) e una rappresentanza dei viticoltori e dei produttori dell'isola. Alle ore 19 lo spazio Speakeasy è stato completamente dedicato all'aperitivo culturale mediterraneo di Donnafugata, centrato sui temi della creatività agricola, della biodiversità e del paesaggio di Pantelleria. Una chiacchierata con José Rallo, volto e voce di Donnafugata e Madrina del Cluster BioMediterraneo, Salvatore Gino Gabriele (Sindaco di Pantelleria), e Costanza Pratesi (FAI - Responsabile Sostenibilità Ambientale), a cui è seguita una degustazione dei vini Donnafugata, Lighea e Ben Ryè, prodotti nell'isola proposti in abbinamento di alcuni assaggi preparati dai Fratelli Vescera. Ma la giornata continua ancora, ed alle 21 lo spettacolo "Jazz al Passito", realizzato dai Ragazzi dell'Associazione Agorà, conclude il tutto, con un concerto che ha visto alternarsi sul palco alcuni giovani musicisti panteschi.

## DONNAFUGATA

**I vini di Donnafugata interpretano la Sicilia e ne raccontano con passione l'universo sensoriale durante lo speakeasy**



## PHOTOGALLERY



I baci di Pantelleria



Degustazione show cooking con Giulia Paziienza



Giulia Paziienza presenta lo show cooking della giornata



Donnafugata, a name that speaks of Sicily

# 7 MAGGIO

**L**a piccola isola di Ustica, sulla costa antistante la città di Palermo, è stata al centro delle attività organizzate dal Cluster Bio Mediterraneo. Vero e proprio paradiso naturale per tutti i subacquei che qui possono trovare fondali ricchi di fascino e acque limpide e cristalline, all'interno di una riserva marina che si estende fino a tre miglia dalla linea costiera. L'isola siciliana regala forti emozioni a tutti i suoi visitatori, grazie alle sue scogliere di basalto che formano anfratti, microinsenature, fantastiche grotte e piscine naturali. Un'isola che stupisce per la ricchezza della vegetazione e delle coltivazioni come la lenticchia e la melanzana, due produzioni d'eccellenza a cui sono dedicate delle manifestazioni ad hoc organizzate dalla condotta Slow Food. Ma sull'isola ci sono anche uliveti e vigneti dai quali si ottengono ottimi oli e vini. Ed è proprio sui prodotti della terra e della pesca su cui sono state focalizzate le attività della giornata dedicata a Ustica all'interno del Padiglione. Un educational sui legumi condotto da Margherita Longo ha illustrato le motivazioni per cui la produzione delle lenticchie è definita eroica: la mancanza di spazio, tanta fatica e molta esperienza per la coltivazione di queste piante così delicate che sull'isola hanno trovato un territorio unico, in grado di conferire delle caratteristiche uniche e rare. In un secondo momento è intervenuto il sindaco di Ustica, Attilio Licciardi, accompagnato dal giornalista Franco Foresta e da Peppe Furino, famoso ex giocatore della Juventus, per una chiacchierata sulle peculiarità dell'isola accompagnata da deliziosi biscotti alle lenticchie e Passito di Zibibbo di Ustica.



## PHOTOGALLERY



Panelle, tipico piatto palermitano, preparate da Gabriele Tranchina e Amelia Zanca



Speakeasy: Margherita Longo racconta Ustica



Degustazione delle panelle palermitane



Degustazione delle panelle palermitane



I cuochi Gabriele Tranchina e Amelia Zanca accompagnati da Franco Vescera



Speakeasy con lex calciatore Peppe Furino e il giornalista Franco Foresta



## 8 MAGGIO

**L**a mattinata del Cluster Bio Mediterraneo ha visto come protagonista gli chef Sherif Abd Elelkawy, Metwally Ahmed e Ahmed Hegazy hanno proposto per lo showcooking il Koshari, una pietanza della tradizione egiziana. Si tratta di un'insolita combinazione di riso, pasta e lenticchie mescolati insieme e conditi con ceci, cipolle fritte e salsa di pomodoro speziata. Il piatto è stato accompagnato con le tipiche bevande: Sobia, Karkadé e Doum. Con la degustazione dei suoi prodotti e con un sottofondo musicale tipicamente mediterraneo, l'Egitto ha regalato al cluster un assaggio della sua tradizione. Nel pomeriggio, invece, il Cluster è stato impegnato in attività che avevano come protagonisti le isole Eolie. È stato presentato in anteprima il programma della nuova edizione del Salina DOC Festival, con una finestra dedicata al documentario, alle isole e all'enogastronomia.



Gruppo di ballo del Salina DOC Festival

## PHOTOGALLERY



musica e colori tipici egiziani



caloroso benvenuto al Ministro egiziano Abdel Nour



Chef di Egitto del Vento



Koshari, specialità egiziana



showcooking con Lucio Bernardi e Lorenzo Munari

# 9 MAGGIO

**I**l week-end compreso tra venerdì 8 e domenica 10 maggio ha portato in scena le bellezze dell'arcipelago delle Eolie che costituisce una delle mete turistiche più belle e ambite del mondo. Ogni isola, infatti, si distingue dalle altre, offrendo al visitatore una ricchezza naturalistica, gastronomica e culturale che solo pochi territori del Mediterraneo possono vantare. Le "sette sorelle" sono Lipari, Salina, Vulcano, Alicudi, Filicudi, Panarea e Stromboli. In una parola, Eolie, piccoli gioielli del Mediterraneo. Prendono il nome da Eolo, il dio del vento, perché qui, al largo di Messina, la brezza regna sovrana. Sono aspre e selvagge e mantengono intatto il sapore di autenticità, da sempre amate dai turisti e dalle celebrità per le loro baie di sabbia nera, le spiagge bianche di pomice, i paesaggi vulcanici e i boschi di flora mediterranea. Il programma del Cluster è stato studiato per esaltare e valorizzare, attraverso degustazioni di prodotti tipici, spettacoli folkloristici e preparazioni live di ricette locali, quanto di più bello e buono queste isole possono offrire. Grande spazio è stato dato alle eccellenze enogastronomiche come i vini (Malvasia delle Lipari) e i prodotti della terra (capperi e cucuncio di Salina).



La mattina si è divisa tra il Gruppo Cantori Popolari delle Isole Eolie, che è partito da Piazza Italia fino al Cluster Biomediterraneo, facendo ballare tutto il pubblico, e poi alle 12.30 lo showcooking degli chef Merlino e Grano. I due cuochi hanno preparato due menù tradizionali delle isole Eolie. Nel pomeriggio si è esibito il gruppo "Coro Europeo" cantando con voci provenienti da 18 paesi diversi canzoni come "Volare".

Nella sera di sabato 9 maggio lo spettacolo folkloristico del Gruppo Cantori Popolari delle Isole Eolie ha continuato a portare a Milano i canti, le danze e i costumi tipici della tradizione eoliana. La sera si è conclusa con uno showcooking preparato dal cuoco eoliano Bernardi, che ha visto come portata principale: Scaloppe di ricciola, capperi pistacchi su fetta di pane.

## PHOTOGALLERY



Gli chef Grano e Merlino servono la pasta alla pesto con basilico, ricotta di pecora, pinoli e



La preparazione delle "Reginelle", gustosi biscotti al sesamo, serviti con la Malvasia delle Lipari.



Gli chef: Leonardo Merlino, Lucio Bernardi e Francesco Grano.



Uno dei momenti di danza e canto portato dal "Gruppo Cantori Popolari delle Isole Eolie".



Piatto preparato durante lo showcooking



Malvasia delle Lipari che ha accompagnato i piatti dello show cooking

# 10 MAGGIO



Il 10 maggio è stato dato spazio all'approfondimento con la presentazione e la discussione sul tema "La Cinematografia nelle isole Eolie". La conoscenza di questo arcipelago siciliano nel mondo e il suo conseguente sviluppo turistico, sono infatti strettamente riconducibili ad alcuni film cult girati sulle isole, negli anni '50, da registi del calibro di Roberto Rossellini e William Dieterle. Il programma del Cluster è stato studiato per esaltare e valorizzare, attraverso degustazioni di prodotti tipici, spettacoli folkloristici e preparazioni live di ricette locali, quanto di più bello e buono queste isole possono offrire. Grande spazio è stato infatti dato alle eccellenze enogastronomiche come i vini (Malvasia delle Lipari) e i prodotti della terra (cappero e cucuncio di Salina).

In particolare proprio in questo giorno il Cluster ha ospitato il gruppo "La Piccola Orchestra Dei Mari" che ha intrattenuto il pubblico suonando musica jazz.

## PHOTOGALLERY



"La piccola orchestra dei mari" suona musica jazz al cluster biomediterraneo