

Spunti per una lettura geografica dei temi di Expo 2015

Carlo Brusa

Il grande evento rappresentato da Expo 2015¹ coinvolgerà probabilmente venti milioni di visitatori, il 10% saranno studenti delle scuole di ogni ordine e grado, soprattutto delle superiori, di cui un milione e trecentomila del nostro Paese².

Dovrebbero quindi visitare l'Esposizione Universale circa due milioni di ragazzi provenienti da tutte le regioni d'Italia e dall'estero, in particolare dai Paesi più vicini al nostro, molte zone dei quali sono più accessibili a Milano, anche in termini economici, delle regioni italiane più lontane dalla Lombardia. Questo imponente numero di visitatori porterà un importante flusso di denaro che non andrà a vantaggio solo di Expo, ma anche di *tour operator*, strutture recettive, aziende di trasporto, oltre ovviamente a una serie di attività connesse all'indotto: dal *merchandising* ai bar, alla ristorazione, ecc. Tali risorse, soprattutto in un tempo di "vacche magre", saranno un considerevole aiuto per i settori economici interessati. L'aiuto non dovrebbe però derivare – come purtroppo talvolta avviene per le "gite scolastiche" – da esperienze effimere e poco produttive dal punto di vista culturale³, anche perché la visita dei ragazzi all'Expo comporterà sacrifici per molte famiglie, soprattutto in caso di viaggi di più giorni imposti dalla lontananza dei luoghi di residenza dalla sede espositiva.

Per evitare tutto ciò e aiutare gli insegnanti⁴ a trasformare la visita all'Expo in un'importante attività formativa, è stato predisposto dagli organizzatori del grande evento il "Progetto Scuola Expo". L'iniziativa non è diretta solo a chi visiterà l'Esposizione, ma intende offrire una serie di spunti di ricerca anche alle scuole che – per qualsiasi motivo – non potranno essere presenti alla grande manifestazione del 2015. Tutti i cittadini del mondo, ma soprattutto le nuove generazioni, infatti, devono conoscere ed essere responsabilizzati sui complessi problemi, attuali e futuri, dell'alimentazione degli abitanti del Pianeta per la cui soluzione si auspicano un "nuovo umanesimo" e "un'equa aspirazione alla prosperità come valore globale"⁵.

Per questo motivo, sono stati preparati materiali e proposte di lavoro e gli istituti scolastici sono incentivati a

partecipare ad una serie di iniziative di studio e di ricerca da svilupparsi da parte dei docenti e degli alunni.

Diffuso per via telematica, il «Progetto Scuola di Expo Milano 2015» è stato presentato a dirigenti scolastici e personale docente delle scuole di tutta l'Italia con un'iniziativa – denominata «Roadshow Nazionale» – partita il 7 maggio 2014 da Napoli (per le regioni Campania e Calabria) e conclusasi il 4 giugno a Bari (per la Puglia e la Basilicata) dopo aver toccato altre otto grandi città italiane⁶. Questi incontri informativi decentrati – attraverso i quali incaricati dell'Esposizione Universale hanno presentato il tema «Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita» e le connesse sfide educative legate all'alimentazione e alla sostenibilità ambientale – sono stati organizzati in collaborazione, oltre che con il già citato MIUR, con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Tocca ora ai partecipanti a queste iniziative diffondere capillarmente i messaggi del «Roadshow Nazionale» e stimolare l'impegno delle scuole in tutto il Paese. Infatti, anche grazie a questa attività, il grande evento potrà suscitare riflessioni e approfondimenti sulle numerose e im-

1. Sito internet Expo Milano 2015, url: <http://www.expo2015.org/it>.

2. Questi dati sono riportati nel sito *Progetto scuola. Expo 2015* (url: www.progettoscuola.expo2015.org) e derivano da stime di Gfk Eurisko considerando, per la scuola, come target l'attrattività di Torino per i 150 anni dell'Unità d'Italia.

3. Su tali temi esiste un'ampia serie di contributi di geografi e di studiosi di altre discipline. Fra questi si segnala il recente volume curato da T. Gilardi - P. Molinari, *L'uscita didattica come educazione alla geografia, alla storia e al turismo. Spunti di riflessione teorici e pratici*, EDUCatt, Milano 2012.

4. Per i docenti delle scuole di ogni ordine e grado sono previsti Massive Open Online Courses (MOOC); cfr. il sito internet: *Progetto scuola. Expo 2015*; url: www.progettoscuola.expo2015.org/progetto-scuola/expo-per-i-docenti.

5. Su questi temi si suggerisce la lettura di due importanti lavori: il primo, scritto dall'arcivescovo di Milano, propone un «nuovo umanesimo» per assicurare il futuro alla popolazione di tutto il mondo (A. Scola, *Cosa nutre la vita? Expo, 2015*, Centro Ambrosiano, Milano 2013), il secondo affronta il tema di «un'equa aspirazione alla prosperità come valore globale e lascito di Expo», è opera del pedagogista (M. Malavasi, *Expo Education Milano 2015. La città fertile*, Vita e Pensiero, Milano 2013).

6. Firenze, per la Toscana e l'Umbria (15 maggio), Padova, per il Veneto, il Trentino-Alto Adige e il Friuli-Venezia Giulia (19 maggio), Cagliari per la Sardegna (21 maggio), Torino per il Piemonte, la Liguria e la Valle D'Aosta (22 maggio), Milano per la Lombardia (26 maggio), Roma per il Lazio, l'Abruzzo e il Molise (29 maggio), Palermo (30 maggio) per la Sicilia.

portanti questioni della nutrizione, del rispetto della natura, dello sviluppo e della diffusione della ricerca tecnologica e delle “buone pratiche” per il progresso dell’agricoltura e dell’alimentazione⁷.

Fra i numerosi saperi coinvolti nei temi di Expo 2015 anche la ricerca geografica può offrire una serie di importanti contributi. In questa sede se ne suggeriscono alcuni che possono essere utili a tutti gli insegnanti e non solo agli specialisti della disciplina come i titolari di cattedra della Classe A039.

Il Padiglione Italia in prospettiva transcalare

Per le caratteristiche globali di un’Esposizione Universale – e in particolare di quella del 2015 il cui tema fa esplicitamente riferimento al nutrimento della popolazione del pianeta - la scuola italiana non può organizzare l’attività degli alunni limitandosi, o dando una netta prevalenza ai contenuti, comunque importanti, del Padiglione Italia (sito internet: *Expo 2015 – Padiglione Italia Magazione*; url: <http://magazine.padiglioneitaliaexpo2015.com/it/>) e tanto meno può ridursi alle “eccellenze” della regione in cui ha sede. Sarebbe meglio, invece, che la scuola inviti gli studenti a riflettere – adottando una metodologia transcalare – sui vari livelli a cui si manifestano i problemi delle disuguaglianze alimentari del pianeta⁸. Tali disparità sono rappresentate dal mosaico delle declinazioni riguardanti

il tema «Nutrire il pianeta. Energia per la vita»: si pensi ai ben 144 stati sovrani – dall’Afghanistan allo Zimbabwe – presenti a Milano. I loro problemi alimentari devono confrontarsi ad es. con realtà profondamente diverse dal punto di vista naturale (clima, ambiente, disponibilità di acqua, pedologia, ecc.), antropico (demografia, società, cultura, ecc.), economico (Paesi ad economia avanzata, Paesi in rapida crescita, Paesi meno avanzati), politico (problematiche geopolitiche attualmente irrisolte, conflitti in atto in varie parti del mondo, ruolo delle organizzazioni internazionali alle quali appartengono molti stati).

Un’attenta lettura dell’elenco dei partecipanti (sito internet *Expo Milano 2015*, url: www.expo2015.org/it/paesi-partecipanti) è evocativa dei problemi sopra citati e di altri ancora e può suggerire spunti di lavoro in preparazione a Expo 2015.

I padiglioni dei vari stati sono ospitati sul lato più lungo dello spazio espositivo denominato *decumano*⁹. Visitandone alcuni sarà possibile cogliere i problemi dell’alimentazione che dovrebbe essere «buona, sana, sufficiente e sostenibile» per tutti i cittadini del mondo¹⁰. Purtroppo sappiamo che non è così: infatti, ancor oggi, ben 842 milioni di persone soffrono la fame¹¹ spesso unita a carenza di acqua, potabile e/o per l’irrigazione, con connessi processi di desertificazione ampiamente denunciati dalla ricerca geografica¹². Siamo ancora ben lontani dal solenne



7. Al 26 maggio 2014 avevano dato l’adesione ad Expo (sito internet *Expo Milano 2015*, url: <http://www.expo2015.org/it/paesi-partecipanti>) 144 Paesi, 3 Organizzazioni internazionali: ONU, UE e CERN (Organizzazione Europea per la Ricerca Nucleare) e vari “Partecipanti non ufficiali” come le organizzazioni della Società Civile che saranno ospitate in una tipica dimora rurale della pianura milanese, la Cascina Triulza che si trova all’interno del Sito Espositivo.

8. M. Bagliani - A. Pietta, *Territorio e sostenibilità: gli indicatori ambientali in geografia*, Bologna, Patron 2012, si vedano in particolare le pp. 33-35.

9. Il sito espositivo è situato a nord-ovest della città di Milano e si trova nelle vicinanze di Fiera Milano; si estende su 110 ettari, per il 90% appartenenti al comune di Milano e per il 10% a quello di Rho. Tale sito propone la struttura urbanistica delle città romane organizzate intorno a due assi principali il *cardo* e il *decumano*.

10. Per approfondire questi temi si rimanda alle ricerche in materia di Geografia medica e qualità della vita: C. Palagiano - C. Pesaresi, *La salute nel mondo. Geografia medica e qualità della vita*, Carocci, Roma 2011 e a quelle sulle “Geografie del gusto” di F. Finocchi, *Geografie del gusto. Problemi di metodo e casi di studio*, Aracne, Roma 2010.

11. Si tratta di una percentuale pari al 12% del totale degli abitanti del mondo. Questo avviene soprattutto, ma non solo (si pensi alle sempre più numerose persone, italiane e straniere che, nel nostro Paese, a causa della crisi, giornalmente sono sfamate dalla Caritas e da altre organizzazioni laiche o religiose), nei paesi in via di sviluppo in cui vivono 827 milioni di affamati, in particolare nell’Africa Sub-Sahariana – dove soffre la fame circa un quarto della popolazione (24,8%) – e nell’Asia meridionale nella quale, pur con i miglioramenti degli ultimi anni, soffre ancora la fame il 16,8% degli abitanti, mentre nell’America Latina il numero degli affamati si è drasticamente ridotto negli ultimi anni (sito internet: Programma Alimentare Mondiale; pag. web: «Hunger Map 2013»; url: <http://it.wfp.org/storie/hunger-map-2013-il-mondo-cifre>).

12. P. Gagliardo, *Desertificazione e degrado del suolo*, Laboratorio di Geografia Cesare Saibene Università della Calabria, Rende 2010.

PERCORSI DIDATTICI

impegno, assunto nel Vertice mondiale sull'alimentazione del 1996, di dimezzare il numero dei sottnutriti entro il 2015¹³. Ciò è causato anche dagli enormi sprechi di alimenti – stimati in tre miliardi di tonnellate di cibo e a un valore di ben 750 miliardi di dollari all'anno – con conseguenze negative anche sul clima, sulle risorse idriche (il consumo di acqua per produrre questi alimenti è pari alla portata annuale del Volga), sul suolo e sulla sostenibilità (sito internet: *FAO*; url: <http://www.fao.org/news/story/it/item/196458/icode/>). Purtroppo oltre la metà di questo spreco di alimenti (54% del totale) viene prodotto dai PMA (Paesi Meno Avanzati) durante le fasi di produzione, raccolto, trasporto e conservazione effettuate con tecniche e/o macchinari obsoleti. Il rimanente spreco va attribuito ai Paesi ad economia avanzata e si manifesta durante le operazioni di trasformazione, distribuzione e consumo dei prodotti agroalimentari¹⁴.

Parlare di diritto alla “salute e al benessere” significa affrontare anche il problema delle malattie legate ad un'alimentazione eccessiva e non corretta che affligge sempre più paesi del mondo. Ciò è dovuto soprattutto a due cause. La prima consiste nel crescente consumo del cosiddetto *junk food*¹⁵ – purtroppo ormai diffuso anche nei PMA dove vive un gran numero di persone poco preparate in materia di educazione alimentare – la seconda causa è collegata alla crescente diffusione di malattie – come il diabete, il sovrappeso e l'ipercolesterolemia – tipiche delle società opulente con una popolazione in fase di invecchiamento.

Consumare cibi sani non significa dimenticarsi di consumare anche cibi “buoni” e per questo l'Expo propone ai visitatori «un viaggio attorno al mondo attraverso i sapori e le tradizioni dei popoli della terra». Ai rapporti tra cibo e cultura è stata dedicata anche una delle cinque Aree Tematiche dell'Expo: quella intitolata «Art and Food». Non vanno comunque persi di vista i problemi della salvaguardia dell'ambiente e quelli della tutela della biodiversità (Area Tematica denominata *Biodiversity Park*). Tutto questo è favorito dalla diffusione di tecnologie innovative nel campo della conservazione, della preparazione e della distribuzione del cibo. Il tema è trattato nell'Area Tematica denominata: *Future Food District*¹⁶.



Nel campo della qualità del cibo l'Italia – il cui padiglione occupa tutto il *cardo*¹⁷ – vanta una posizione di assoluto e riconosciuto prestigio. Lo spazio espositivo è stato progettato e organizzato per essere un polo di diffusione dell'immagine del Paese organizzatore tra i visitatori di tutto il mondo, non dimenticando gli operatori dei *media* internazionali che non sono sempre teneri con noi. Nel Padiglione Italia gli stranieri potranno meglio conoscere e apprezzare le produzioni legate al settore primario e le eccellenze del cibo e delle bevande italiane. Potranno anche imparare a identificare i veri prodotti della nostra Penisola¹⁸ e, di conseguenza, esigere di consumarli nei loro Paesi dove – soprattutto (ma non solo) fuori dalla UE – troppo spesso, e con gravi danni per la nostra economia, sono venduti cibi e bevande contraffatti. Si tratta dei famigerati alimenti *Italian sounding* (un esempio per tutti il *parmesan*) che traggono in inganno moltissimi consumatori¹⁹.

I Cluster

Dal punto di vista geografico, oltre a focalizzarsi su quanto visto in precedenza, è opportuno che la preparazione all'Esposizione Universale tenga conto di ambienti particolarmente delicati e di produzioni (o gruppi di prodotti) di

13. Tale impegno è stato assunto in ottemperanza all'art. 25 della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (adottata nel 1948 dalle Nazioni Unite) che ha sancito il diritto ad un'alimentazione in grado di «garantire la salute e il benessere per ogni persona» (sito internet: *FAO*; url: www.fao.org/fileadmin/templates/wfd2007/pdf/WFDLeaflet2007I.pdf).

14. Si rimanda alla ricerca della *FAO Food vantage footprint. Impacts on natural resources* (sito internet: *FAO*; url: <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>).

15. Il *junk food*, o cibo spazzatura, se consumato abitualmente e in grande quantità, anche per il basso costo, è malsano per il ridotto valore nutrizionale unito alla ricchezza di grassi o zuccheri. Si possono citare come esempi di prodotti che rischiano di diventare *junk food*: *hamburger*, *hot dog*, patatine fritte, bevande analcoliche, dolci. L'abuso di questi cibi favorisce la diffusione dell'obesità, del diabete, di malattie cardiovascolari, ecc.

16. Le due rimanenti aree tematiche sono intitolate rispettivamente «Padiglione zero» (dove viene fornito un primo approccio al tema di Expo in prospettiva dia-cronica, sia in relazione al rapporto tra uomo e ambiente naturale, sia ai valori e ai significati del cibo nel corso della storia) e «Children Park»: area in cui i bambini e le loro famiglie possono scoprire, in modo ludico, la sfida della sostenibilità. Per approfondimenti cfr. il sito internet: *Expo Milano 2015*; url: www.expo2015.org/it/esplora/aree-tematiche.

17. Si tratta del minore dei due assi perpendicolari su cui si sviluppa l'Esposizione. Il nome è tratto dal latino *cardo*, termine usato anche per il sito dell'Expo, nonostante che in italiano “cardo” si riferisca a un ortaggio e che la traduzione sia *cardine*.

18. Molti di questi sono contrassegnati da marchi attribuiti dall'Unione Europea come DOP (Dichiarazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta), STG (Specialità Tradizionale Garantita).

19. Il giro d'affari di questi prodotti è pari a 21 miliardi di Euro all'anno contro i 13 miliardi di Euro all'anno dei prodotti originari! Su questi dati e sull'intera problematica cfr. il sito internet: *Gianluigi Contin - Aiuto le Imprese Agroalimentari e di Ristorazione ad avere successo nel mondo*; pag. web: «Il fenomeno dell'Italian sounding»; url: <http://gianluigicontin.com/2013/01/02/il-fenomeno-dellitalian-sounding/>.



importanza fondamentale per il nutrimento dell'umanità. A questi sono dedicate apposite aree espositive denominate *cluster* – una delle novità di Expo Milano 2015 – in cui viene dato spazio a Paesi in via di sviluppo con difficoltà dovute a complessi problemi ambientali, e/o alla vendita a un prezzo “giusto”, sui mercati mondiali, delle *commodities* agricole da loro prodotte e che rivestono un'importanza fondamentale per i consumatori dell'intero pianeta. Il coordinamento e lo sviluppo dei contenuti dei *cluster* sono stati affidati a studiosi e a centri di ricerca di alcune Università italiane, soprattutto milanesi.

Prima dell'analisi dei singoli *cluster* va sottolineato che – come insegna da decenni la ricerca geografica – sono state superate le teorie deterministiche nella spiegazione della crescita dell'economia e dei fenomeni di sviluppo. Questo però non significa che per l'uomo sia possibile, sempre e comunque, superare indenne limiti e vincoli imposti dalla natura. Ciò emerge dai molti problemi – come i mutamenti climatici con annessi surriscaldamento del pianeta, desertificazione di aree sempre più vaste, impoverimento dei suoli, ecc. – creati da pratiche agricole e da modelli di consumo poco rispettosi degli equilibri dell'ambiente naturale. Se si volesse mettere un punto fermo anche al ripetersi di drammi come l'esodo forzato delle popolazioni afflitte da ricorrenti carestie (i cosiddetti “profughi climatici” per siccità, alluvioni, ecc.) – oggi più di ieri – dovremmo tener ben presente la locuzione baconiana *natura non, nisi parendo, vincitur*. Il rispetto

dell'ambiente significa anche la modernizzazione di pratiche agricole ormai superate tramite l'adozione di nuovi metodi di coltivazione e allevamento. Occorrerà, inoltre, giungere a una “gestione integrata delle risorse idriche” fondata sulla raccolta dell'acqua piovana e sulla conservazione di quella nel terreno.

Il problema dell'acqua, di grande importanza in tutto il mondo, è assolutamente centrale per i territori inclusi nel *cluster*: «Agricoltura e nutrizione nelle zone aride: la sfida della scarsità d'acqua e dei cambiamenti climatici». In questo *cluster* viene messo in luce il ruolo fondamentale delle risorse idriche nel permettere lo sviluppo delle coltivazioni e dell'insediamento umano nelle zone aride dove vive, troppo spesso precariamente, circa un quinto della popolazione del pianeta. Grazie anche a innovazioni recenti in tali spazi – nonostante la rilevante escursione termica giornaliera e/o annua, la notevole differenza nel ritmo delle precipitazioni e della loro distribuzione annuale – si rendono possibili nuove forme di coltivazione e di allevamento, ovviamente rispettose delle tradizioni e delle culture locali. Lo sviluppo dei contenuti del *Cluster* è curato dal Politecnico di Milano.

Un altro *cluster*, significativamente denominato «Bio-Mediterraneo: salute, bellezza, armonia», è stato affidato all'Università di Napoli Federico II. L'ambiente mediterraneo – ancora in parte caratterizzato dalla biodiversità e dalla sostenibilità – vanta un clima molto favorevole alle coltivazioni e all'insediamento umano. Si distingue per il peculiare paesaggio climatico frutto di un plurimillenario dialogo tra uomo e ambiente. Tale paesaggio, però, va sempre più difeso dai colpi infertigli dai recenti fenomeni speculativi – legati allo sviluppo urbano e turistico – che hanno “cementificato” gli spazi costieri²⁰. Su questo mare – culla della nostra civiltà – si affacciano tre continenti con popoli aventi storia, religioni, lingue e culture diverse unificate in uno stile di vita – legato al consumo di pane, olio d'oliva e, per i non musulmani, vino – che l'Unesco ha proclamato Patrimonio immateriale dell'Umanità nel 2010. All'Expo il *cluster* viene rappresentato sia dalla cucina, sia dalla piazza: centro degli insediamenti urbani fin dai tempi più antichi. Il tutto è integrato da narrazioni letterarie, cinematografiche e figurative. Alcuni temi del *cluster*, oltre che nei padiglioni di molti Paesi che si affacciano sul *Mare nostrum*, sono ri-

20. In occasione del 32° Congresso Geografico Internazionale (Colonia, 26-30 agosto 2012), è stato distribuito un importante volume in inglese nel quale i geografi italiani hanno trattato dei problemi del Mediterraneo con particolare attenzione a quelli dell'ambiente, del mare, della natura, degli insediamenti, del patrimonio culturale, della qualità della vita, ecc.: P. Giaccaria - M. Paradiso, *Mediterranean Lexicon* (a cura di), Società Geografica Italiana, Roma 2012.

PERCORSI DIDATTICI

presi in un altro sito espositivo denominato «Collina mediterranea» dove sono piantate alcune tra le più tipiche vegetazioni e colture di questo ecosistema.

Un terzo *cluster* – affidato all’Università IULM di Milano e intitolato: «Isole, mare, cibo» – completa questa rassegna di spazi del mondo con delicate situazioni ambientali da difendere e valorizzare. Nel *cluster* si affrontano pure altri temi cari alla tradizione geografica – l’insularità e il “lontano”²¹ – riferiti a tre ambiti diversi: il “mediterraneo americano” con le isole caraibiche, le isole dell’Oceano Pacifico e quelle dell’Oceano indiano occidentale. In questi tre ambienti la biodiversità è resa sempre più fragile dalla continua crescita nel numero e nell’intensità dei cicloni tropicali e delle conseguenti inondazioni costiere, e dall’aumento della salinità e dell’erosione dei suoli, tutti fenomeni che stanno riducendo le superfici destinate all’agricoltura e ostacolando la pratica delle attività artigianali e della pesca, intaccando così la sicurezza alimentare degli abitanti di questi preziosi ambienti.

Gli altri sei *Cluster*, invece, si riferiscono a produzioni di importanza fondamentale per il nutrimento del pianeta e per l’economia mondiale, *in primis* quella dei PMA dove molte coltivazioni hanno sede per motivi climatici. I *cluster* – dai quali emergono anche le filiere agro-alimentari e le diverse modalità di consumo finale di cibi e bevande – sono dedicati a Cereali e Tuberi, al Riso, al Caffè, al Cacao, a Frutta e Legumi e al Mondo delle spezie. Oltre ai problemi ambientali e agronomici, molte di queste produzioni sono al centro di complesse trattative sulla liberalizzazione del commercio internazionale la quale crea problemi di concorrenza nei Paesi ad economia avanzata come sta avvenendo per il riso *indica* prodotto in Italia che subisce, sui mercati europei, soprattutto la concorrenza del riso cambogiano e di quello del Myanmar (sito internet: *Riso italiano*; pag. web: «Dossier anti-Cambogia: crisi anche per il riso japonica»; url: www.risoitaliano.eu/dossier-anti-cambogia-crisi-anche-per-il-riso-japonica/). Queste *commodities* soffrono anche le scelte della finanza speculativa che, ad es., tra il 2007 e il 2008, a seguito dell’impennata dei prezzi del greggio, ha determinato un aumento spropositato del costo dei cereali, portando alla fame ben 115 milioni di abitanti dei Paesi meno sviluppati, privi di una sovranità alimentare che potrebbe essere raggiunta aiutando e sviluppando l’agricoltura familiare. Anche per questo l’Assemblea generale delle Nazioni Unite ha dichiarato il 2014 Anno Internazionale dell’Agricoltura Familiare (sito internet: *Family Farming*; url: <http://www.familyfarmingcampaign.net>).

Cereali e tuberì (si pensi solo alla patata) sono prodotti consumati in tutto il mondo sia per l’alimentazione



Il progetto architettonico di M. Fuksas per Expo Milano 2015.

umana che per quella animale. Caratterizzano molte cucine del pianeta e hanno da sempre favorito incontri di civiltà. Inoltre, grazie ad essi, si potrebbero vincere le sfide globali della nutrizione incrementando in modo sostenibile la fertilità di terreni marginali e difendendo la biodiversità. Come si è visto sopra, ciò potrà avvenire anche grazie all’aiuto di due miliardi e mezzo di contadini dei Paesi in via di sviluppo e delle loro famiglie. Circa un miliardo di persone vive consumando carboidrati forniti da radici e tuberì che costituiscono la seconda fonte di calorie nel mondo dopo i cereali, riso compreso. Questo prodotto, al quale è stato dedicato un apposito *cluster*, è diffuso anche in Italia, con prevalenti coltivazioni di riso *japonica*, soprattutto destinate al consumo nazionale di qualità – collegato principalmente ai celebri risotti – e a quello dei Paesi ad economia avanzata. Il 2004 è stato proclamato dalle Nazioni Unite – significativamente, per la seconda volta dopo il 1966 – Anno Internazionale del Riso²². Ancor oggi, infatti, questo cereale è l’alimento base per quasi tre miliardi di persone: circa una metà della popolazione mondiale. Inoltre, avendo il vantaggio di potersi conservare a lungo, una volta essic-

21. Si rimanda al volume curato da N. Brazzelli, *Isole. Coordinate geografiche e immaginazione letteraria*, Mimesis, Milano 2012. In questa miscellanea i temi geografici e turistici si intrecciano con quelli storico-culturali e letterari. Degno di nota è il saggio di G. Scaramellini, *Isole, insularità, isolamento nella costruzione della geografia contemporanea*, pp. 13-32.

22. Nel 2004, ai problemi della risicoltura globale e di quella italiana, è stato dedicato un importante convegno i cui atti, a cura dello scrivente, sono stati pubblicati nel numero 19 della Rivista dell’Associazione dei Geografi Italiani «Geotema».



Il Padiglione Italia.

cato, è anche un'importante difesa dai rischi delle carestie nei paesi in via di sviluppo.

Il caffè, con le sue vaste piantagioni delle zone tropicali del Pianeta, fornisce una delle bevande più importanti del mondo sia per il consumo, sia per il giro d'affari che per i numerosissimi posti di lavoro generati nei Paesi produttori e in quelli, come l'Italia, che ne curano la torrefazione, la distribuzione ed il consumo negli esercizi pubblici. Entrando nel *cluster*, curato dall'Università commerciale Luigi Bocconi di Milano, si avrà l'impressione di essere in una foresta tropicale dove si coltivano questi piccoli alberi. I visitatori potranno apprezzare i vari profumi – che la scuola anglosassone chiama *smellscape* (paesaggi olfattivi)²³ – di molte specie, anche minori, di caffè. Guidati dai profumi sarà possibile degustare la bevanda in uno spazio significativamente denominato «tazzine dal mondo» e, nell'area mercato, acquistare confezioni anche delle qualità meno conosciute in Italia e nei Paesi ad economia avanzata.

Il cacao – che è alla base di un altro prodotto globale come il cioccolato e che è stato un bene centrale per le civiltà dei Maya e degli Atzteki – è coltivato in piantagioni situate nelle aree tropicali e subtropicali dell'Africa, dell'America e dell'Asia. Per questo, quando entrerà nel *cluster*, curato dall'Università Cattolica di Milano, il visitatore avrà l'impressione di trovarsi in una piantagione. Negli spazi dedicati al cacao, oltre alla coltivazione, si potranno conoscere la lavorazione dei semi, le modalità di trasporto e le fasi successive della manifattura fino all'ottenimento del cioccolato e di altri prodotti e bevande a base di cacao.

Visitando il *cluster* «Frutta e Legumi» sarà possibile osservare piante di vari tipi. Anche qui, come nel caso del caffè, sarà interessante cogliere lo *smellscape* a cui si agghiuverà la ricca percezione visiva dei colori di questi prodotti, alcuni consumati fin dall'antichità nel bacino

del Mediterraneo, altri come la soia, originaria dell'Asia meridionale e centrale, e i fagioli provenienti dall'America centrale.

I legumi hanno un ruolo fondamentale nel sostentamento della popolazione di molti PMA: infatti, contenendo proteine e minerali, sostituiscono i cereali nella rotazione delle coltivazioni e nell'alimentazione possono surrogare la carne. Questo è un requisito importante anche per la popolazione dei paesi più ricchi dove, come si è visto prima, è diffuso il consumo eccessivo di alimenti di origine animale, soprattutto di carni rosse, con conseguenze negative sulla salute di una società in fase di invecchiamento. Non per nulla la cura del *cluster* è stata affidata all'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano.

Il *cluster* dedicato al mondo delle spezie non poteva non essere attribuito ad un'Università, come lo IUAV, che ha sede a Venezia: città che ebbe un ruolo fondamentale nella diffusione delle spezie nella gastronomia dell'Europa, grazie ai suoi contatti commerciali con i paesi del Mediterraneo, con l'Africa e con l'Asia. Tutto questo fu importante – oltre che per l'economia della Serenissima e per lo sviluppo della navigazione e degli scambi in tutto il mondo – per la trasformazione dei sapori e delle culture alimentari del nostro continente. Si pensi ad esempio al ruolo che, da secoli, hanno in cucina il pepe, lo zenzero, lo zafferano, la cannella, la noce moscata, i chiodi di garofano, il coriandolo, ecc. Come quelli della frutta e del caffè, il *cluster* si distinguerà per una serie di peculiari – e per molti anche nuovi – *smellscape* che si potranno apprezzare in appositi spazi denominati significativamente «aree sensoriali».

23. La percezione e la conoscenza del paesaggio geografico, infatti, si serve ormai dei cinque sensi e non si limita più alla vista, C. Ferrata, *L'esperienza del paesaggio. Vivere, comprendere e trasformare i luoghi*, Carocci, Roma 2013, pp. 25-28.



I Cluster.

School in Expo

Quanto si è scritto in precedenza può interessare tutte le scuole e tutti gli studenti e può essere utile anche a coloro che non si recheranno in visita all'Expo.

A tutti i ragazzi, comunque, la scuola dovrebbe fornire una serie di elementi formativi riguardanti i temi globali della nutrizione, in un continuo confronto con l'esperienza quotidiana dei giovani, diversa a seconda dei luoghi di vita, in quella che è stata definita «Italia molteplice»²⁴. Le situazioni possono essere molto varie. Infatti vi sono, sia pure in minoranza, studenti che risiedono in aree in cui si pratica attivamente l'agricoltura, anche di qualità, e dove è prassi consueta il consumo di frutta e verdura di stagione a “chilometro zero”. Molto più numerosi sono i ragazzi che vivono nelle aree metropolitane in cui è praticamente sconosciuta l'attività agricola di prossimità e gli acquisti dei prodotti alimentari si effettuano quasi esclusivamente presso la Grande Distribuzione Organizzata. Inoltre, soprattutto in queste aree, si assiste a due fenomeni opposti e contraddittori. Da un lato gli abitanti seguono con particolare interesse i *media* che diffondono sempre più frequentemente messaggi circa l'importanza della qualità del cibo e dei sapori tradizionali regionali. Dall'altro, invece, si stanno affermando nuove abitudini di consumo alimentare fondate su una cucina sempre più globale e/o sempre più meticcica. Al riguardo, nel *Primo rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani*, si parla significativamente dell'affermarsi di un “politeismo alimentare” in base al quale il consumatore mangia di tutto senza tabù e nell'assoluta indifferenza per i luoghi in cui acquista alimenti, passando dal

cibo biologico ai surgelati, dal *fast food* al ristorante di qualità, al locale etnico dove comunque può consumare una pizza a buon prezzo, ecc.²⁵. La popolazione, inoltre, adotta sempre più spesso abitudini alimentari destrutturate con conseguente rischio di perdita anche del valore familiare, simbolico e culturale della convivialità ben rappresentati anche nell'Area tematica «Art and Food» di Expo.

La mancanza di tempo di chi lavora fuori casa tutto il giorno impone il ricorso ai cibi *ready to cook* e *ready to eat* – sempre più presenti sui banchi della grande distribuzione – e che, nel caso di prodotti ortofrutticoli, si definiscono di IV e di V gamma²⁶. La loro preparazione richiede un'organizzazione complessa raramente effettuata alla scala locale con ovvie conseguenze negative sul consumo di prodotti alimentari regionali al momento della loro maturazione.

24. Sulla «Italia molteplice» è stato pubblicato un importante volume contenente gli atti di un Convegno organizzato dalla Società Geografica Italiana in occasione del Centocinquantesimo dell'Unità d'Italia. Fra i temi trattati si segnalano: «i territori e le regioni», «sistemi di cosmopolitismo urbano e condizioni di contenimento forzato», «sistemi locali e reti», «città pulviscolo e territori urbanizzati»; cfr. A. Ricci (a cura di), *Geografie dell'Italia molteplice*, Società Geografica Italiana, Roma 2013.

25. Censis, Coldiretti, *Primo rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani*, Roma 2010 (sito internet: *Largo Consumo*; url: www.largoconsumo.info/102011/DOC_Abitudinalimentaricensiscoldiretti-1011.pdf).

26. La numerazione si riferisce alle lavorazioni che l'ortofrutta ha subito. I prodotti di V gamma sono precotti senza aggiunta di conservanti e condimenti, quelli di IV gamma sono vegetali freschi lavorati e preparati pronti al consumo, quelli di III gamma sono i surgelati, quelli di II gamma sono pastorizzati-sterilizzati, quelli di I gamma sono i vegetali freschi.



Il canale e la lake Arena.



Le vie d'accesso.

Pertanto gli insegnanti potranno organizzare la visita tenendo conto, da un lato, della ricchezza e della complessità dei temi proposti negli spazi espositivi e, dall'altro della realtà in cui ha sede la scuola, del tipo di formazione (classica, tecnica, ecc.) e dell'età degli alunni. Data la complessità dei temi trattati e la numerosità dei siti espositivi, conta molto anche la possibilità di effettuare la visita in più giorni, auspicando condizioni tariffarie favorevoli. Se non si dovesse affrontare un viaggio lungo e costoso sarebbe inoltre meglio che le giornate di visita non fossero consecutive²⁷ per non stancare troppo

gli alunni e per dar loro la possibilità di lavorare su quanto già osservato e di continuare la visita a Expo in forma più produttiva. In ogni modo si imporranno sempre precise scelte che devono essere ben ponderate, motivate e largamente condivise dagli studenti oltre che dai docenti.

Si deve da ultimo offrire ai ragazzi precisi criteri di lettura di questo particolare spazio in cui sono rappresentati i complessi problemi della nutrizione del pianeta. L'Esposizione Universale, infatti, non è una *Disneyland* o uno degli altri "iperluoghi" già visitati dagli alunni e dei quali si deve vedere ogni cosa, perché si è pagato un biglietto grazie al quale «si è comprato a *forfait* il diritto di vedere tutto»²⁸. Questo tipo di visitatori – che sarà presente anche all'Expo – è stato definito ironicamente *bipede sightseeing*²⁹. I nostri ragazzi, però, grazie ai loro insegnanti e alla loro preparazione preliminare, sicuramente saranno in grado di cogliere i «valori didattici, formativi e sociali» di questa esperienza a un'Esposizione Universale probabilmente irripetibile.

Carlo Brusa

Università del Piemonte Orientale

27. Si pensi ai numerosi alunni residenti nell'area metropolitana milanese o nel Piemonte orientale (Arona, Domodossola, Novara, Vercelli, Biella, Casale Monferrato, Alessandria, ecc.) i quali possono raggiungere l'Expo in meno di un'ora (o poco più) con un autobus noleggiato dalla scuola. Oltre ai ragazzi lombardi, anche gli studenti del Piemonte orientale e quelli del vicino Canton Ticino, assieme ai loro insegnanti, potrebbero trarre utili spunti di lavoro da «un modello organizzativo preparato dall'Ufficio Scolastico Regionale della Lombardia per rendere efficace e significativa la partecipazione delle scuole» (sito internet: Progetto scuola. Expo 2015; url: <http://www.progettoscuola.expo2015.org/concorsi/bando-usr-lombardia>).

Ci si riferisce comunque anche agli studenti di gran parte del Nord Italia (i cui centri maggiori sono ben serviti dalla rete ferroviaria veloce; lo stesso discorso vale anche per i ragazzi che visiteranno l'Expo partendo da alcune località svizzere servite dalle linee del Sempione o del San Gottardo oltre che, soprattutto, per coloro che abitano nel Canton Ticino) che possono visitare l'Expo senza affrontare le spese del pernottamento. Si stima infatti che dalla Lombardia e dall'Italia del Nord Ovest possano arrivare ben 600.000 studenti (quasi il 30% dei visitatori), dal Nord Est ne arriveranno 280.000, mentre dalle regioni del Centro Italia gli arrivi saranno pari a 190.000, dal Sud e dalle Isole dovrebbero essere 230.000 (sito internet: *Progetto scuola. Expo 2015*; url: <http://www.progettoscuola.expo2015.org/progetto-scuola/il-progetto>).

28. Si veda M. Augé, *Disneyland e altri non luoghi*, Bollati Boringhieri, Torino 1999 (trad. it da *L'impossible voyage. Tourisme et ses images*, Payot & Rivages, Parigi 1997, a cura di A. Salsano), pp. 22-25. Sull'argomento e soprattutto sul concetto di "iperluogo" sono interessanti anche le considerazioni di A. Bonomi, *Il distretto del piacere*, Bollati Boringhieri, Torino 2000, pp. 10-17.

29. C. Brusa, *Il superamento effimero delle differenze fra luoghi e culture nelle immagini del turismo postmoderno*, in A. Baldonici (a cura di), *Studi in memoria di A. Valentini*, Università di Macerata, Facoltà di Lettere e Filosofia, Macerata 2000, pp. 267-278.