

La tavolata Expo riempie piazza Duomo

Dodicimila pasti (gratis) con le ricette del mondo per festeggiare il 2015

MARIELLA TANZARELLA

L GIRO del mondo in dodici piatti, e una tappa di avvicinamento all'Expo. Oggi dalle 11 alle 18 in piazza Duomo c'è la "Grande Tavola Planetaria", gigantesco banchetto con tutti i sapori del globo. Con un'aggiunta virtuosa: uso di kit da tavola in materiali biodegradabili, raccolta differenziata, recupero del cibo non utilizzato a favore del **Banco alimentare** lombardo. Una specie di prova per l'Expo dedicato all'alimentazione che si aprirà tra tre anni esatti, quando l'attenzione sul cibo sarà estrema e a Milano confluiranno visitatori da tutti gli angoli del pianeta. Allora, perché non cominciare da quello che già abbiamo in casa? E cioè i rappresentanti delle tante comunità straniere che vivono qui, tutti milanesi ma diversi per nascita e tradizioni, alcuni dei quali gesti-

scono ristoranti tipici.

Sono loro, raggruppati in dodici "squadre" che rappresentano, ha spiegato l'assessore Boeri, sedici grandi aree subcontinentali, ad animare questa colossale abbuffata dalla eccezionale varietà di profumi e gusti. Ogni gruppo cucinerà, nei padiglioni bianchi già allestiti da ieri di fronte al Duomo, un piatto composto da tre specialità e accompagnato da una o due bevande. I piatti saranno serviti (gratis) dalle 11 alle 18, su un'immensa tavolata lunga in tutto 400 metri ma distribuita in due segmenti sui due lati della piazza. Verranno preparate dodicimila porzioni: poiché ogni piatto contiene tre ricette, 36 mila assaggi in tutto. I posti a sedere saranno ottocento, e, considerando che la durata della degustazione è di sette ore, il tempo di permanenza concesso per ognuno al tavolo è di mezz'ora circa, quanto basta per assapo-

rare la specialità della zona prescelta. Per accedere agli assaggi bisogna prima ritirare dei coupon, e, promettono gli organizzatori, la manifestazione si svolgerà anche in caso di pioggia.

«Il miglior modo di accogliere il mondo che verrà nel 2015 è quello di valorizzare i mondi che sono già presenti a Milano», dice l'assessore Boeri. Le comunità dell'Africa meridionale propongono il vegetariano chakalaka, nato per sfamare chi lavorava nelle miniere d'oro del Sudafrica e diventato piatto nazionale. Dall'Africa subsahariana il senegalese ceebu jen (riso pesce e verdure), con bibite al karkadè e al ginger. Gli japrak, involtini di foglie di cavolo preparati da una cuoca albanese e accompagnati dal sideritis (specie di tè) rappresentano la zona balcanica. Dal centroamerica piatti cubani: riso e fagioli neri, platanos fritti e carne di maiale. Zighini, ingera e sambusa per rappresentare il

Corno d'Africa, con tè alle spezie. Per la Cina sapori del Sud: riso alla cantonese, gamberi e pollo. Per l'Europa orientale la vera insalata russa con pane nero e bevanda ai frutti di bosco. L'area maghrebina non poteva non presentare il classico cous cous, con carne e verdure. Il gustoso hommus (puré di ceci) palestinese con involtini di foglie di vite e pane arabo per la zona mediorientale. Sud-est asiatico e Oceania presentano l'adobong baboy, stufato di maiale filippino che un campione di pugilato presentava come chiave del proprio successo. Curry di pollo e riso basmati per subcontinente indiano e Bangladesh. E per l'America meridionale una ricetta come le empanadas, qui in versione cilena ma vero "cibo migrante", portato dagli arabi in Andalusia e poi diffusosi in tutto il Sudamerica. E una bevanda insolita come la chichamorada, nota già agli Inca e ricavata da una varietà di mais violaceo.

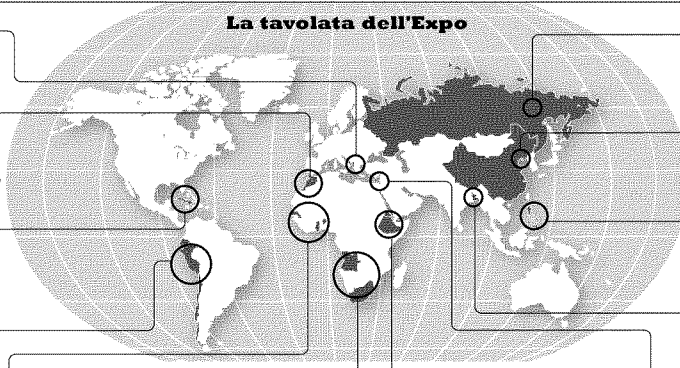
Gusti e sapori per ricordare che mancano tre anni all'apertura dell'Esposizione e allargare il consenso

Si potrà assaggiare il chakalaka con i fagioli del Sudafrica, il pesce del Senegal e gli involtini albanesi, lo zighini

Una maximensa lunga 400 metri con 800 posti a sedere, cucine aperte dalle 11 alle 18 e la sfida tra le comunità straniere



La tavolata dell'Expo



ALBANIA
Japrak
Involtini di cavolo farciti con un composto di carne trita di vitello, riso, uova e semolino

MAROCCO
Cous cous alla carne e alle sette verdure
Piatto emblema della cultura araba con semola di grano duro, agnello, ceci, cipolle, carote, rape bianche, fave e verza, pomodoro

CUBA
Moros y cristianos, mariquitas, panino con carne di maiale
Abbinamento con una pietanza a base di fagioli neri e riso, carrè di maiale, banane

ECUADOR, PERÙ, CILE
Empanadas chilenas
Fagottini di farina con un ripieno di carne di manzo macinata, cipolla, cumino e peperoncino

SENEGAL, BENIN, GHANA
Ceebu jen
Piatto nazionale della cucina senegalese a base di riso, pesce e verdure

SUDAFRICA, ANGOLA
Chakalaka
Piatto piccante tipico del Sudafrica, nato come alimento base nelle township di Johannesburg, a base di cipolle, pomodori e fagioli

ERITREA, ETIOPIA
Zighini, ingera e sambusa
Spezzatino di carne piccante di manzo o agnello cotto con cipolla, pomodoro e berbere. Si serve adagiato sull'ingera, pane a fermentazione naturale

RUSSIA
Insalata russa con pane nero
Pane di farina di segale con composto di patate, carote, piselli, cetrioli, uova e petto di pollo
Bevanda: mors di mirtillo, lampone e ribes

CINA
Riso cantonese, gamberetti, pollo
Classico piatto a base di riso con piselli, gamberetti e prosciutto

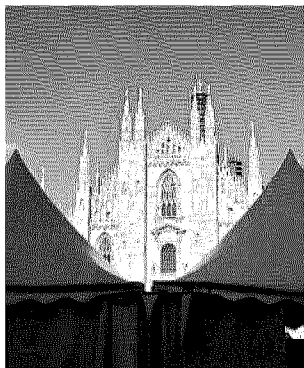
FILIPPINE
Adobong baboy at manok
Stufato di maiale e pollo in salsa di soia tipico delle Filippine servito con riso bianco al vapore

BANGLADESH
Chicken curry misto
Carne di pollo servita con riso e insaporita da una miscela di spezie pestate e tostate

MEDIOORIENTE
Hommus, yalangi, pane arabo
Crema di ceci con succo di limone servita insieme a involtini di riso, cipolla e menta in foglia di vite



L'allestimento delle cucine in piazza Duomo per la tavolata planetaria che sarà imbandita oggi



La tavolata in piazza Duomo

Primo assaggio dell'Expo
800 posti a sedere e 12mila pasti

In piazza Duomo
una tavola lunga
400 metri
con i piatti
dei 5 continenti

MARIELLA TANZARELLA
A PAGINA V

