

IL CONVEGNO FAI E ACCADEMIA DELLA CUCINA

L'eredità dell'Expo tra luci e ombre e possibilità di crescere



I relatori dell'iniziativa organizzata da Fai e Accademia della Cucina

—LA SPEZIA—

QUALE eredità da Expo 2015? Molte luci, certo, se si guarda alla dimensione planetaria dell'evento e alle positive ricadute sul prodotto interno. Ma accanto a quelle luci non mancano le ombre e gli interrogativi. **Renato Oldoini**, presidente regionale di Confagricoltura, per esempio, non si è nascosto le molte riserve sui reali benefici "indotti", se è vero che alla Spezia si continuano a pagare prezzi altissimi in termini di aree sottratte alle coltivazioni, mancanza di assistenza tecnica e incentivi alla produzione. La colpa? Anche e soprattutto della politica. «Una volta – è stata la sua denuncia – c'erano gli Ispettorati con i loro tecnici, oggi soltanto burocrati». L'occasione per una riflessione a tutto tondo sul dopo Expo l'ha offerta nei giorni scorsi un convegno organizzato congiuntamente dall'Accademia italiana della cucina e dal Fondo ambiente italiano che ha riunito esperti, rappresentanti del

mondo produttivo e istituzionale, operatori, studiosi.

LO SCOPO dell'iniziativa lo ha spiegato, **Marinella Curre Caporuscio**, nella duplice veste di delegata dell'Accademia e capo delegazione Fai La Spezia. «Expo 2015, da poco concluso – ha chiarito – è stato un grande laboratorio di idee per scoprire antiche tradizioni e per conoscere culture e paesi lontani oltre che una finestra sul mondo della tecnologia e dell'innovazione. L'obiettivo del convegno era quello di confrontarsi su questi temi, senza indicare risposte univoche ma sollevare domande». E le risposte – dopo gli interventi di saluto del prefetto **Mauro Lubatti** e dall'ammiraglio **Roberto Camerini**, comandante marittimo Nord – sono arrivate, da punti di vista differenti, in regione della diversità degli approcci e della sensibilità di relatori, introdotti da **Giuseppe Stoppelli**, agronomo, già dirigente del settore Agri-



Expo è stato un grande laboratorio per scoprire culture lontane e una finestra sul mondo di tecnologia e innovazione

coltura della Regione. Così, **Giorgio Bucchioni**, già presidente di Confindustria La Spezia, ha delineato la "fotografia" in cifre di Expo 2015 (21,5 milioni di visitatori, di cui 6,5 stranieri e due milioni di studenti con un "fatturato" pari al 4% del Pil nazionale). **Stefano Senese**, segretario generale della Camera di commercio delle Riviere di Liguria, ha usato toni meno entusiastici («Expo avrebbe potuto lasciarci molto di più in termini di contenuti e progetti») soffermandosi piuttosto sulla vetrina spezzina e ligure presente alla rassegna, voluta per «raccontare chi siamo, e cioè un territorio dalle enormi potenzialità dove si viene non solo per vedere le Cinque Terre».

DI TAGLIO più spiccatamente culturale l'intervento di **Egidio Banti**, direttore del Centro studi territoriale Liguria dell'Accademia Italiana della Cucina oltre che sindaco di Maissana, che si è soffermato sulla difficile sfida di conciliare il tanto auspicato rilancio del km zero e le eccellenze locali con gli scenari della globalità (l'obiettivo? Difendere la tradizione governando la globalizzazione). E infine **Giovanni Ballarini**, cattedratico e presidente onorario dell'Accademia italiana della cucina. Una vera lectio magistralis, la sua, sviluppata sul tema «Da nutrire il pianeta al controllo del clima». Un affascinante viaggio, in chiave fortemente problematica, negli scenari prossimi venturi, fra approvvigionamento di cibo, energia e inquinamento, sul presupposto, per dirla con Mark Twain, che «la terra è finita e non se ne produce più».