

## *Expo 2015: ristorazione sostenibile affidata ad Alce Nero*



Si avvicina la data di inizio dell'**Expo 2015** e nuovi tasselli vanno a comporre il mosaico finale. Tra questi uno degli aspetti centrali di quelle che saranno le attività connesse al **Padiglione del Biologico e del Naturale**, una delle aree tematiche principali della manifestazione: la cucina.

Durante **Expo 2015** sarà **Alce Nero-Berberè**, realtà del cibo bio nata dall'unione dello storico marchio del **biologico** insieme con una società giovane che dedica i propri sforzi alla realizzazione di una pizza sostenibile e "slow" ad occuparsi della ristorazione presso il Padiglione del Biologico e del Naturale. Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015 toccherà quindi a loro fornire gli ingredienti biologici su cui si baseranno le ricette proposte dallo chef Simone Salvini e dallo chef Matteo Aloe, quest'ultimo tra i fondatori di Berberè.

Gli agricoltori e apicoltori bio italiani che fanno capo ad Alce Nero si inseriranno inoltre nel **Parco della Biodiversità** in rappresentanza dell'alimentazione sostenibile, contribuendo a completare il quadro organizzativo messo in campo da BolognaFiere in collaborazione con Federbio, Ministero dell'Ambiente e Ministero dell'Agricoltura. Sarà presente anche un negozio dove poter acquistare direttamente i prodotti biologici realizzati dai produttori associati ad **Alce Nero**.

Insieme ad Alce Nero-Berberè lo **chef Matteo Aloe** porterà percorsi culinari innovativi nei quali la pizza e altri piatti incontreranno il mondo del biologico. Si unirà per la prima volta al binomio dell'alimentazione bio anche lo **chef Simone Salvini**, che contribuirà con la sua esperienza a realizzare un percorso che sappia stimolare non soltanto i sensi del visitatore: si partirà dalla conoscenza delle realtà agricole per giungere fino alle caratteristiche dell'alimento e al suo arrivo in tavola.

Creatività e gusto saranno i punti di forza della **ristorazione** all'interno del Padiglione del Biologico e del Naturale, con eventi ai quali parteciperanno ospiti illustri e un panorama composto da attività culinarie quotidiane e "organic night mondane". A completare l'offerta del Parco della Biodiversità sarà, oltre al Padiglione del Biologico e del Naturale, la presenza dell'area convegnistica intitolata "Il Centro della Terra". L'intera area tematica rappresenterà una grande opportunità per il settore secondo **Lucio Cavazoni**, presidente di Alce Nero:

” Ritengo l'Expo una grande opportunità per ricordare quanto sia importante imparare a onorare il cibo: la terra che lo ha generato, le mani che lo hanno plasmato, l'affetto e la fatica di chi ce lo consegna. Il Cibo Vero è il risultato di una relazione con l'agricoltura che lo partorisce, ed è sempre di prossimità anche quando lontana. Cucinare è un atto che richiede profonda consapevolezza.

Biologico e biodiversità elementi di forza e valori aggiunti dell'esperienza culinaria. Ad affermarlo lo chef **Simone Salvini**:

” L'ingrediente più importante è l'uomo con la sua giusta motivazione e attitudine. Il biologico e la biodiversità sono degli straordinari strumenti per realizzare una cucina buona, sana e vera.

Un concetto condiviso da **Matteo Aloe**, imprenditore e chef di Alce Nero-Berberè, che vede nella sostenibilità un valore aggiunto possibile anche per tipologie di piatti solitamente ritenuti "distanti" da tale concezione:

”

Alce Nero-Berberè mostrerà che una ristorazione sostenibile, sana, accessibile, vegetariana, buona e bella è possibile anche in prodotti popolari e gourmet-free come la pizza o il riso.

Le informazioni riportate su GreenStyle.it sono di natura generale e non possono essere utilizzate per formulare indagini cliniche, non devono essere considerate come suggerimenti per la formulazione di una diagnosi, la determinazione di un trattamento, l'assunzione o la sospensione di un farmaco, non possono sostituire in alcun caso il consiglio di un medico generico, di uno specialista, di un dietologo o di un fisioterapista. L'utilizzo di tali informazioni è sotto la responsabilità, il controllo e la discrezione unica dell'utente. Il sito non è in alcun caso responsabile del contenuto, delle informazioni, dei prodotti e dei servizi offerti dai siti ai quali greenstyle.it può rimandare con link