

Alce Nero a Expo con BolognaFiere

Lo storico marchio di oltre mille soci agricoltori e apicoltori bio in Italia e nel mondo al centro del Parco della Biodiversità di Expo Milano 2015, una delle quattro aree tematiche dell'Esposizione Universale, creata da BolognaFiere. Ad Alce Nero e a Berberè, che due anni fa hanno creato insieme il food concept Alce Nero-Berberè, è stata affidata la ristorazione dell'area dedicata al biologico, con il contributo e l'esperienza dello chef Simone Salvini. Il Parco della Biodiversità, dove il biologico sarà raccontato e vissuto attraverso diverse esperienze, prevede uno spazio congressuale Il Centro della Terra e l'ampio Padiglione del Biologico e del Naturale che accoglie i visitatori con una narrazione sui prodotti dei territori italiani, in particolare: grano, frutta, verdura e olio extravergine d'oliva. Nel Padiglione del Biologico e del Naturale, Alce Nero e Berberè proporranno il loro concept di ristorazione innovativo in cui la pizza e le ricette ideate dallo chef Matteo Aloe incontrano gli ingredienti Alce Nero, consolidando così la partnership nata due anni fa a Bologna. Gli chef Simone Salvini, per la prima volta insieme ad Alce Nero-Berberè, e Matteo Aloe saranno i primi custodi della narrazione culinaria: un percorso che parte dalla conoscenza dell'agricoltore e dell'ingrediente, per arrivare fino alla tavola. Un pensiero sul biologico che racconterà mondi eterogenei e affascinanti come quello dei cereali, dei legumi, delle verdure, dei frutti, dei mieli e dei fiori, seguendo il ritmo naturale dei raccolti e della terra. Storie fatte di creatività, gusto ed esperienze arricchite dal contributo di chef nazionali e internazionali che condivideranno il loro pensiero sul cibo durante prestigiose Master Class e cene raccontate. Inoltre, la Scuola di Cucina di Simone Salvini prenderà dimora stabile all'interno dello spazio, ispirandosi alle stagioni e ai loro frutti. Eventi con ospiti prestigiosi e organic night mondane si alterneranno alle attività quotidiane fatte di cucina e cibo tese a valorizzare le più importanti realtà biologiche italiane attraverso i piatti degli chef e le pizze di Berberè. Un spazio in cui i visitatori, all'ombra di un meraviglioso aranceto, potranno concedersi pause nutrienti, gustose e sane, anche take away, per poter poi proseguire nell'esplorazione di Expo Milano 2015. Infine, completerà l'esperienza del Padiglione del Biologico e del Naturale uno shop dove si potranno acquistare i prodotti coltivati, nel rispetto della terra e di chi la lavora, da più di mille agricoltori e apicoltori soci 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", ha dichiarato Lucio Cavazzoni, Presidente Alce Nero. "Cucinare è un atto che richiede profonda consapevolezza".