

La struttura della nazione africana premiata ieri all'Unicredit Pavilion da Class Editori e Laureate

Heritage Awards, vince l'Angola

Il Personaggio Expo è Davide Rampello per il Padiglione Zero

DI GIOVANNI GALLI

Il padiglione dell'Angola, che ha elaborato il tema di Expo Milano 2015 con l'obiettivo di trasmettere tutta la cultura e l'anima della nazione africana attraverso la ricchezza e la diversità delle sue tradizioni culinarie, è il vincitore del Primo Premio Assoluto dei Class Expo Pavilion Heritage Awards, consegnati nel corso della cerimonia che si è tenuta ieri sera a Milano, presso l'Unicredit Pavilion. L'Angola ha preceduto la struttura di Israele, Fields of Tomorrow, che si sviluppa su di un'area di 2.369 mq, e il Padiglione Zero, curato da Davide Rampello e progettato da Michele De Lucchi.

I Class Expo Pavilion Heritage Awards sono stati dedicati ai padiglioni e ai cluster che meglio hanno saputo interpretare e comunicare il tema dell'esposizione universale, «Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita», lasciando così la migliore eredità, in termini di impatto, interesse, cambiamento delle abitudini di consumo e rispetto per quanto il pianeta produce. Gli Awards sono stati ideati e organizzati da Class Editori (che partecipa al capitale di questo giornale), insieme con Laureate International Universities, il network di 80 università in 29 paesi cui fanno capo, a Milano, Domus Academy e Naba (Nuova Accademia di Belle Arti Milano). Advisor scientifici, l'Associazione mondiale degli agronomi (Wwa) e il Consiglio dell'Ordine nazionale dei dottori agronomi e dei dottori foresta-

li. Ibm ha supportato l'iniziativa come official sponsor.

Di primissimo piano la giuria internazionale che ha assegnato i riconoscimenti, dopo aver valutato anche il lavoro di un'equipe di studenti di Naba e Domus frutto di un'accurata ricerca e confronto nel corso dei mesi di Expo 2015: **Letizia Moratti, Romano Prodi, il Cardinale Tagle, Shenggen Fan, Maria Cruz Alvarez** e il premio Nobel **Eric Maskin**.

Il Padiglione della Repubblica popolare cinese, che ha accolto i visitatori con il tema «Terra di speranza, cibo per la vita» e un design ispirato ai valori tradizionali della convivenza armoniosa, «Heaven, Earth and Human», che ha guidato anche la scelta dei materiali utilizzati nella costruzione, dal riso al bambù, si è aggiudicato il riconoscimento dedicato alla

Recuperabilità del Padiglione. A seguire, nella graduatoria specifica, il padiglione del Giappone, composto da 17 mila pezzi di legno incastrati tra loro in modo da lasciar penetrare la luce solare, e quello degli Emirati Arabi Uniti, che ha esplorato le sfide che si presentano nel nutrire il pianeta, in particolare nei temi intrecciati di terra, cibo, energia e acqua.

Il premio dedicato al Miglior Cluster è stato assegnato a quello delle Zone Aride, il cui concept si basa sull'immagine della sabbia nel deserto, realizzata utilizzando una moltitudine di cilindri semitrasparenti che pendono dal soffitto evocando e ricreando questa atmosfera unica. Il cluster del Riso e quello della Biodiversità Mediterranea si sono piazzati al secondo e al terzo posto. Si caratterizzano, rispettivamente, per il paesaggio che ricorda un'immensa risaia e per la capacità di raccontare lo spirito della cucina mediterranea, il valore e il significato dell'incontro, della compresenza e dell'integrazione.

Migliore padiglione di un Unico Prodotto Alimentare è stato riconosciuto il Padiglione del Vino progettato da **Italo Rota**, frutto della collaborazio-

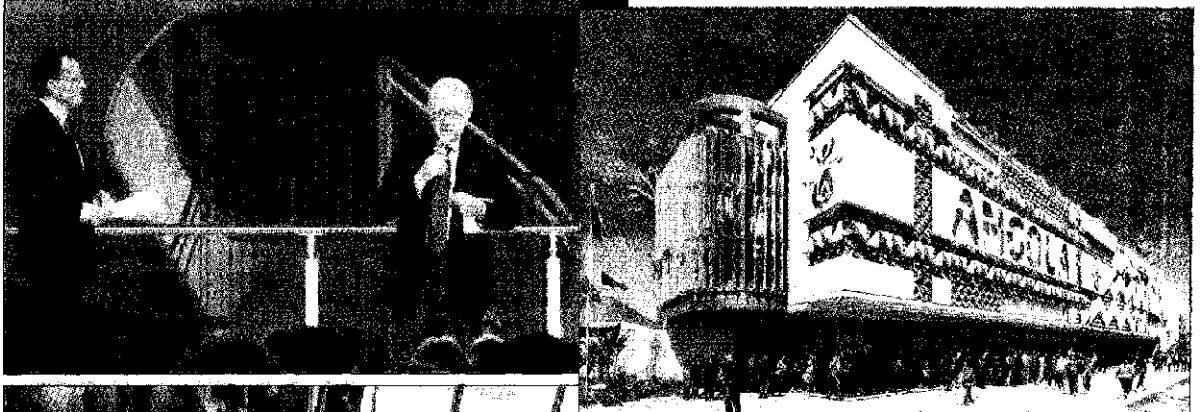
blemi dell'umanità e valorizza esperienze concrete e buone pratiche sui temi dell'Esposizione Universale.

Al padiglione di Monaco è stato assegnato il Premio Speciale di Laureate: realizzato al 70% in materiali riciclabili e ricoperto per il 50% di verde, offre ai visitatori un'immagine inedita del Principato, mostrandone l'impegno nella cooperazione internazionale e l'attenzione alla sostenibilità ambientale. Secondo e terzo, il padiglione della Corea, un'arena di dialogo e di confronto su come si potrà fornire cibo all'umanità in un futuro in cui si potrebbe ottenere in modo sicuro, rispettando l'equità, e il Padiglione Italia, che lungo i suoi 14 mila mq ha messo in mostra la cultura e le tradizioni nazionali legate al cibo e all'alimentazione.

È stato ancora il pavilion dell'Angola ad aggiudicarsi il Premio Speciale World Association of Agronomists. Ha preceduto nella graduatoria i padiglioni di Colombia e Marocco. Il primo è un'interpretazione delle zone climatiche del paese ed è ispirato alla diversità della topografia del territorio, il secondo è costruito attorno a una scoperta sensoriale, al cibo e alla gastronomia, e rappresenta le diversità esistenti all'interno della nazione africana.

Un Premio per la Società Civile è stato assegnato alla Fondazione Triulza che, in collaborazione con Expo Milano 2015, gestisce la Cascina Triulza.

Nella Cascina ha sede il Padiglione della Società Civile, che mostra il contributo delle varie organizzazioni presenti nell'affrontare i grandi pro-



A sinistra, due momenti della serata presentata da Andrea Cabrini (Class Cnbc) e Paolo Panerai, vicepresidente e a.d. di Class Editori. Sopra, il padiglione dell'Angola



Da fto Rampello

— Riproduzione ristretta —

Il reportage fotografico della serata di gala su ItaliaOggi di martedì 3 novembre