

## I BERGAMASCHI NEL MONDO A EXPO 2015

23/07/2015 - 13:21



**BERGAMO\ aise\** - Per l'Ente **Bergamaschi nel Mondo** la prima fase della pausa estiva si è conclusa con una presenza significativa nel contesto di Expo 2015. Grazie alla sinergia con la Fondazione Fernando Santi, venerdì 10 luglio si è infatti tenuto il seminario **"Gli Italiani nel Mondo: Ambasciatori della Sana Alimentazione"**. L'evento svoltosi alla Cascina Triulza, all'estremità ovest del Decumano, alla presenza del Presidente della Fondazione Fernando Santi, Luciano Luciani, del Presidente Onorario dell'Ente Bergamaschi nel Mondo, prof. Santo Locatelli, dell'attuale Presidente Carlo Personeni, del Direttore Massimo Fabretti e dell'Onorevole Giovanni Sanga.

Il seminario sulla storia e sul ruolo degli Italiani nel Mondo ha voluto porre l'accento sul contributo che gli emigrati italiani hanno offerto valorizzando la cultura della sana alimentazione, della genuina gastronomia e della buona cucina italiana nel Mondo. Ed in particolar modo mettendo in risalto la cucina regionale tra cui quella bergamasca. Tra il pubblico presente numerosi erano i Bergamaschi dall'estero tra cui un nutrito gruppo da Neuchâtel, da Londra, da Berna, da Lucerna, dal Ticino, dalla Provenza, da Bruxelles e persino da Cuba.

Il Direttore Massimo Fabretti ha introdotto i lavori del seminario presentando i relatori e dando loro la parola dopo aver sottolineato il ruolo dell'Ente Bergamaschi nel Mondo attivo dal 1967 grazie al sostegno della Camera di Commercio e della Banca Popolare di Bergamo.

Nell'introduzione il Presidente dell'IIFS, Luciano Luciani, vantando la trentennale attività della propria Fondazione si è soffermato sulla questione del voto degli Italiani all'estero sottolineandone la necessità della segretezza per l'elezione di candidati qualificati valorizzando le origini, la cultura e le peculiarità del nostro Paese nel Mondo.

Dopo aver encomiato il ruolo determinante dei missionari bergamaschi soprattutto nei paesi non cattolici, il Presidente dell'Ente Bergamaschi, Carlo Personeni, ha evidenziato la presenza dell'emigrazione orobica nei cinque continenti con 34 circoli e 20 delegazioni rappresentando complessivamente una comunità di 50.000 Bergamaschi nel Mondo. È stato poi posto l'accento sul confronto tra l'alimentazione estera e quella italiana invidiata da tutto il mondo elencando fra l'altro alcuni alimenti tipici bergamaschi come i "casonsèi", i vini, i formaggi, la polenta e soprattutto l'acqua, citando l'acqua minerale San Pellegrino ormai commercializzata in quasi 150 nazioni. Non poteva poi mancare l'accento ad un illustre emigrante bergamasco conosciuto in tutto il mondo come San Giovanni XXIII. Il Presidente Personeni ha poi rivolto all'Onorevole Sanga la preoccupazione degli ex-emigrati, soprattutto in Svizzera, per risolvere la questione fiscale del rientro dei capitali all'estero.

Dopo i saluti della Presidente del Circolo di Neuchâtel e della Federazione dei Circoli dei Bergamaschi in Svizzera, Valeria Generoso, Radames Bonaccorti Ravelli, Presidente del Circolo dei Bergamaschi del Regno Unito, ha centrato il proprio intervento sulla portata della comunità italiana in Inghilterra e nel Mondo come ambasciatrice della cultura della sana cucina citando fra l'altro la mortadella, la nutella, i formaggi, il vino e persino la "trippa". In sintesi, una testimonianza di quanto gli Inglesi apprezzino la cultura della sana alimentazione italiana.

È seguito l'intervento su "Il cibo: emblema identitario migratorio" della professoressa Silvana Scandella, segretaria del Circolo di Bruxelles e Direttrice scientifica del Centro di Ricerca e di Risorse in Didattica/Didattologia delle Lingue-Culture e delle Migrazioni-Mobilità, D.L.C.M. La riflessione si è concentrata su tre parole chiave: identità, migrazione e cibo. Il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, 1861-2011, ha posto in effetti un interrogativo sull'identità italiana sia in Italia che all'estero individuando il fenomeno migratorio come tratto identitario storico. La ricercatrice Scandella ha citato alcuni sondaggi scientifici da cui è risultato quanto la gastronomia e i prodotti alimentari rappresentino simboli identitari con una carica culturale condivisa ed emblemi dell'immagine positiva dell'italianità nel mondo. Si è constatato infatti che la diffusione della cucina italiana nel mondo, settore importante del Made in Italy, è frutto principalmente dell'emigrazione italiana. In effetti la cucina nazionale italiana nasce con l'emigrazione che ha veicolato la diffusione delle cucine regionali presentate all'estero come un'unica gastronomia nazionale. Sono 70.000 i ristoranti in Italia e altrettanti i ristoranti italiani all'estero dove la mancanza di ingredienti comporta un adattamento al gusto locale con una ibridazione culinaria ovvero una sorta di meticcio alimentare. Cucina vuol dire anche mobilità professionale: basti pensare ai numerosi imprenditori, cuochi, pizzaioli e camerieri italiani nel mondo. Alimentazione e ristorazione hanno poi determinato numerosi italianismi e un esempio sono le insegne dei locali nelle città tra cui spicca Tokyo dove l'italiano figura come la seconda lingua utilizzata. Significativo il risultato di un sondaggio della Dante Alighieri condotto nel 2009 negli allora 27 paesi dell'UE in cui le parole italiane più conosciute sono risultate legate alla gastronomia: pizza, cappuccino, spaghetti, espresso, mozzarella, tiramisù.

La pasta è il prodotto più presente sulle tavole globalizzate con una produzione di oltre 13 milioni di tonnellate in 45 paesi produttori, in circa 500 formati e con un consumo pro capite medio tra i 5 e i 6 kg all'anno con l'eccezione dei 26 kg a testa in Italia! E poi il vino, il formaggio e l'olio esportato dagli emigranti nelle Little Italies radicate nel mondo perché soffrivano la nostalgia del profumo di soffritto.

Un ulteriore riferimento fatto dalla professoressa Scandella è il frutto di una indagine svolta in ambito scolastico in Belgio e Svizzera in cui tra le parole italiane più note sono risultate soprattutto quelle relative alla cucina evidenziando quanto l'eredità migratoria rappresenti un simbolo identitario: "La Svizzera mi ha dato da mangiare". L'alimentazione è venuta così a rappresentare un aspetto identitario molto forte ("Mangiare all'italiana") e la gastronomia viene vissuta come patrimonio familiare. L'intervento di Silvana Scandella si è poi concluso con la verifica nella pratica culinaria quotidiana autoctona di un meticcio culturale tra due o più poli culinari.

Da Santiago, il Presidente della Delegazione di Cuba, Vittorio Armani ha sottolineato quanto Cuba sia uno dei pochi Paesi che abbiano centrato gran parte degli obiettivi fissati dall'Unesco. E' stata infatti sradicata la povertà estrema in un paese ad alto sviluppo demografico con un'aspettativa di vita elevata. Inoltre l'intervento educativo alimentare risulta particolarmente attento al consumo di calorie e proteine. Armani ha poi posto un interrogativo sugli obiettivi di Expo 2015 e sulla strategia da adottare per contrastare la fame nel mondo. Un Mondo di 7,3 miliardi di persone di cui oltre 1 miliardo soffre la fame e 1,5 miliardo pratica una cattiva nutrizione. L'invito lanciato da Armani è l'impegno a trovare una soluzione allo squilibrio tra produzione e consumo evitando una catastrofe umanitaria per la concentrazione di ricchezza in poche mani.

Innovativa è stata poi la proposta di Roberto Paroncini, Presidente della Delegazione della Provenza e rappresentante dei Circoli francesi di Parigi, Audincourt, Grenoble e Digione. Si tratta di un'iniziativa legislativa contro lo spreco agroalimentare educando alle buone abitudini, conservando i cibi in modo adeguato e contrastando la politica delle offerte promozionali che forzano acquisti non necessari. Lo spreco di milioni di tonnellate all'anno di generi alimentari impone una sensibilizzazione partendo dall'educazione nelle scuole alla buona pratica per il riutilizzo degli avanzi. Paroncini ha concluso affermando che il 21 maggio 2015 l'Assemblea Nazionale francese ha votato all'unanimità una norma contro lo spreco alimentare che vieta ai negozianti di gettare il cibo invenduto. Si stanno già attivando iniziative di distribuzione di alimenti prossimi alla scadenza ad associazioni che operano nel sociale.

Dal Ticino è arrivata la testimonianza di Abondio Adobati sottolineando quanto gli stranieri apprezzino la gastronomia italiana venendo in vacanza nel Bel Paese.

A concludere, l'Onorevole Giovanni Sanga ha sottolineato quanto l'Expo sia un'opportunità forte che apre la mente sul mondo e sui suoi macroproblemi invitando a valorizzare i prodotti del Made in Italy. Come membro in Commissione anticontraffazione, l'On. Sanga ha evidenziato quanto i prodotti italiani siano nel mirino della contraffazione globale informando poi che anche in Italia è in corso un'iniziativa parlamentare contro lo spreco del cibo in collaborazione con numerose associazioni di volontariato in particolar modo in questa triste fase di crisi.

A conclusione il Presidente Personeni ha anticipato l'annuncio del Ministro Martina della nomina di Bergamo a città europea della gastronomia.

A immortalare l'evento una foto ricordo con il dono del ritratto di Papa Giovanni opera dell'artista bergamasco Angelo Capelli a Luciano Luciani attorniato dalla Direzione dell'Ente e dai Presidenti dei Circoli del Regno Unito, Radames Bonaccorsi Ravelli, di Neuchâtel Valeria Generoso, di Bruxelles Mauro Rota e del neopresidente di Lucerna, Palmiro Oprandi.

**(mauro rota\*aise)\* *Presidente del Circolo di Bruxelles dell'Ente Bergamaschi nel Mondo***