

 <p>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRENTO</p> <p>DIPARTIMENTO DI SOCIOLOGIA E RICERCA SOCIALE</p> <p>seminari di credito</p>		<p>VERSO EXPO 2015</p>	
<p>VENERDI' – 20 MARZO 2015 ore 10,30 – AULA 9 PRESENTAZIONE CLUSTER</p>			

All'interno delle attività del Laboratorio di Social Innovation, il giorno 20 marzo alle ore 10,30 (presso Sociologia - Trento aula 9)

presteremo

alcune ipotesi di studio e approfondimento connesse a EXPO2015 relativamente alle aree di provenienza degli studenti e in collaborazione con gli studenti del preincubatore di Barletta:

- esperienza di Bolca - Vestenanova - Verona (Cimbri e Fossili di Bolca) - Biodiversità e Cluster delle Isole coordinato dalla Regione Sardegna
- esperienza di Modica - Sicilia (Cioccolato e Cluster del Bio-mediterraneo coordinato dalla Regione Sicilia)
- esperienza del Riso a Filiera Corta di Isola della Scala - Verona - Cluster del Riso e Padiglione della Sierra Leone

http://youtube.com/watch?v=NYX2Av1i_S4

L'invito è aperto a tutti i possibili interessati e soprattutto agli studenti e docenti.

Expo2015 – Milano

Io vorrei andare in Expoè una occasione unica

**Vieni a Milano con i tuoi amici di scuola per
entrare in contatto con ragazzi di 140 paesi**

 <p>MILANO 2015 1 MAGGIO • 31 OTTOBRE</p> <p>NUTRIRE IL PIANETA ENERGIA PER LA VITA</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Afghanistan Albania Algeria Angola Arabia Saudita Argentina Armenia Austria Azerbaijan Bahrain Bangladesh Belarus Belgio Benin Bolivia Bosnia-Erzegovina Brasile Brunei Darussalam Bulgaria Burundi Cambogia Camerun Capo Verde Cile Cina Colombia Comore Congo Costa d'Avorio Costa Rica 	<ul style="list-style-type: none"> Croazia Cuba Dominica Ecuador Egitto El Salvador Emirati Arabi Uniti Eritrea Estonia Etiopia Federazione Russa Francia Gabon Gambia Georgia Germania Ghana Giappone Giordania Grecia Grenada Guatemala Guinea Guinea Bissau Guinea Equatoriale Haiti Honduras India Indonesia Iraq 	<ul style="list-style-type: none"> Irlanda Israele Italia Kazakhstan Kenya Kuwait Kyrgyzstan Libano Liberia Libia Lituania Madagascar Malaysia Maldivi Mali Malta Marocco Mauritania Messico Micronesia Moldova Monaco Mongolia Montenegro Mozambico Myanmar Nepal Niger Nigeria Oman 	<ul style="list-style-type: none"> Paesi Bassi Pakistan Palau Palestina Panama Paraguay Perù Polonia Qatar Regno Unito Repubblica Araba Siriana Repubblica Ceca Repubblica Centrafricana Repubblica Democratica del Congo Repubblica Democratica Popolare Laos Repubblica di Corea Repubblica Dominicana Repubblica Islamica dell'Iran Repubblica Unita della Tanzania Romania Ruanda Saint Lucia Saint Vincent e Grenadine San Marino Santa Sede Sao Tomé e Principe Senegal Serbia Seychelles Sierra Leone 	<ul style="list-style-type: none"> Slovacchia Slovenia Sovrano Ordine di Malta Spagna Sri Lanka Stati Uniti d'America Sudan Svizzera Tagikistan Thailandia Togo Tunisia Turchia Turkmenistan Ucraina Uganda Ungheria Uruguay Uzbekistan Vanuatu Venezuela Vietnam Yemen Zambia Zimbabwe
---	--	---	---	--	--

55 PAESI CON I LORO PADIGLIONI E GLI ALTRI SONO NEI 10 CLUSTER

Per far vivere in prima persona il Tema Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, Expo Milano 2015 si è posta l'obiettivo di "mettere al centro" il visitatore e la sua esperienza. Questa è la base del modello di partecipazione dei Cluster che rappresenta uno straordinario valore aggiunto per lo sviluppo del Tema.

I Cluster sono spazi espositivi innovativi che raccolgono e organizzano numerosi Paesi all'interno di uno stesso progetto architettonico, sviluppato intorno a un tema centrale condiviso da tutti e rappresentativo di ciascuno. Questo approccio innovativo ha portato all'individuazione di due criteri:

Filiere alimentari: **Riso - Abbondanza e sicurezza** , **Caffé - L'energia delle idee** , **Cacao - Il cibo degli Dei** , **Cereali e tuberi - Vecchie e nuove colture** , **Frutta e legumi** , **Il mondo delle Spezie**

Identità tematica: **L'agricoltura e l'alimentazione delle zone aride** , **Isole Mare e Cibo** , **Bio-Mediterraneo - Salute, bellezza e armonia**

Sarà interessante preparare la visita approfondendo le informazioni che abbiamo sui paesi che noi consideriamo importanti per: storia, produzioni, popolazioni, sviluppo futuro, ecc.

dal 1° maggio al 31 ottobre 2015 sul tema: "Nutrire il pianeta: energia per la vita".

L'Expo 2015 si propone come un grande evento universale incentrato sulla storia dell'uomo e sulla produzione di cibo per valorizzare le tradizioni culturali e la ricerca innovativa. L'iniziativa rappresenterà per l'Italia un'importante occasione per presentarsi al mondo e creare nuove opportunità di sviluppo e posizionamento internazionale: secondo le stime degli organizzatori all'evento parteciperanno 140 paesi con la presenza di 20 milioni di visitatori, dei quali almeno 3.5 milioni stranieri. Gli investimenti dei paesi partecipanti ammontano a circa un miliardo e gli investimenti pubblici destinati all'evento supereranno 1.3 miliardi di euro; i ritorni attesi per il settore turistico vengono stimati attorno a 4,8 miliardi di euro. Un

ruolo di primo piano all'interno del Padiglione Italia sarà riservato alle regioni italiane che avranno a loro disposizione, a rotazione, un'area espositiva, un ufficio di relazioni e rappresentanza e un programma personalizzato di incontri per promuoversi. Ogni studente dovrebbe analizzare la sua terra d'origine e descrivere perché ritiene che sia importante per EXPO o che possa ottenere da EXPO risultati considerevoli.

Esempio Verona:

Perché per Verona è importante l'EXPO?

Perché:

- l'importanza dell'agricoltura ed alimentazione (forte di tradizioni mediterranee ma anche di prodotti famosi nel mondo: vino, dolci, riso, ecc.)
- il modello del "RISO a FILIERA CORTA" di Isola della Scala può essere adottato in tutto il mondo come modello di sviluppo sostenibile di un territorio.
- La Fiera di Verona è stata incaricata della realizzazione del Padiglione del Vino
- le minoranze linguistiche di Bolca promuovono i fossili più belli del mondo e ci parlano di erbe, pesci ed aragoste che vivevano milioni di anni fa (con la Sardegna potranno partecipare al cluster delle isole (per noi isole linguistiche) .



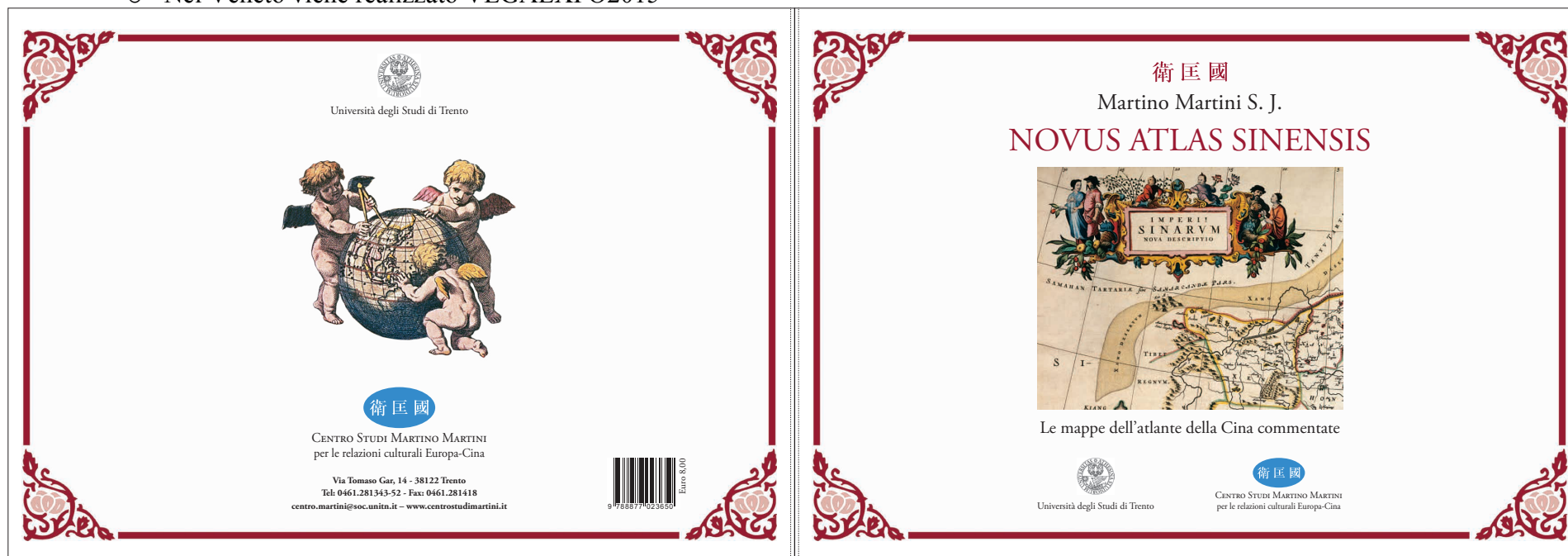
Trasporti per le scuole:

- 1) treno : trasporto 20€ e 10 biglietto d'ingresso
- 2) Pullman: 48 € con Tour Operator Rosso (trasporto, ingresso, risotto)

PER INFO: www.expo2015.org - lanteri335@gmail.com - www.dietamediterranea.biz/expoperscuole

I temi importanti collegabili a EXPO sono:

- Cultura:
 - Per l'agroalimentare è essenziale la cartografia:
 - grande progetto cartografia del Trentino A.A. (recupero di tutte le mappe sparse nel mondo)
 - la cartografia del 1600 cinese (Centro Studi Europa Cina Martino Martini) che è stata tradotta in cinese e verrà presentata in Cina il 20 Settembre e in EXPO in data da definire
 - Muse: nel prato si realizzano le coltivazioni dei Cluster di EXPO2015
 - Presenza di Trento nel padiglione Italia
 - Presenza di Bolzano nel Padiglione Italia
 - Nel Veneto viene realizzato VEGAEXPO2015



- Sociale:
 - Handicrea
 - Irifor
 - CSV
 - APP MOVIEREADING (filmati per sordi e ciechi)
 - Ecc.
 - Cascina Triulza - Padiglione della Società Civile



Un luogo totalmente rinnovato, ma anche un pezzo del patrimonio storico, architettonico e ambientale della Lombardia. La Cascina Triulza, un'antica costruzione rurale già presente all'interno del Sito Espositivo, è una delle cascine che segnano il paesaggio nei dintorni di Milano e riportano la città alla sua origine contadina e agricola. In fase di ristrutturazione per Expo Milano 2015, dopo l'evento, la cascina rimarrà in eredità alla città di Milano.

Il complesso di Cascina Triulza, esteso su un'area di 7.900 metri quadri, è gestito, in collaborazione con Expo Milano 2015, dalla [Fondazione Triulza](#), un raggruppamento di numerose organizzazioni di rilevanza nazionale e internazionale, selezionate tramite un bando di gara. Nella Cascina Triulza ha sede il Padiglione della Società Civile, che mostra il contributo di queste organizzazioni nell'affrontare i grandi problemi dell'umanità, valorizza esperienze concrete e buone pratiche sui temi dell'Esposizione Universale ed incentiva la collaborazione fra più soggetti in grado di promuovere proposte per un futuro sostenibile. Per questo, Cascina Triulza non rappresenta solo uno spazio unico riservato al terzo settore, ma anche un luogo in cui aziende, istituzioni pubbliche ed organizzazioni internazionali possono dare visibilità e valore alle proprie best practice in

collaborazione con le organizzazioni della società civile. Al suo interno sono presenti servizi di ristorazione e di accoglienza aperti a tutti i visitatori dell'Expo e una ricca varietà di spazi:

- Area Espositiva: include gli spazi in cui le organizzazioni possono allestire una propria area espositiva allo scopo di far vivere il Tema di Expo Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita valorizzando le loro competenze su cooperazione, sviluppo sostenibile, salute e alimentazione.
- Area Eventi: comprende un auditorium da 200 posti a sedere, un'area destinata a workshop e laboratori e uno spazio aperto a corte di 1.700 metri quadri, utilizzabile per attività educative e ricreative ed eventi artistici e culturali.
- Area Mercato: un'area riservata a piccoli produttori, attività commerciali e organizzazioni che promuovono prodotti e servizi attenti alla qualità, all'ambiente e ai diritti dell'uomo.
- Area Lavoro: un luogo con postazioni di lavoro dove creare networking e collaborazioni tra le realtà del terzo settore, i visitatori e il personale impegnato nell'evento.

La Cascina Triulza, dunque, è il centro gravitazionale delle attività della Società Civile, un luogo di identità, unicità e di impatto.

1) esperienza di Bolca - Vestenanova - Verona (Cimbri e Fossili di Bolca)

- Biodiversità e Cluster delle Isole coordinato dalla Regione Sardegna

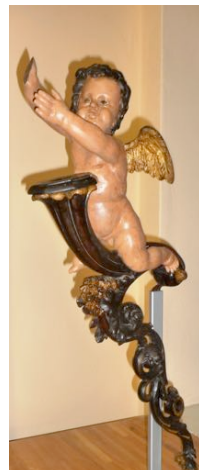
Minoranze linguistiche (possibili collaborazioni con le minoranze linguistiche di :

- **Trentino A.A.**
- **Cina (provincia MIAO)**
- **Ecc.**



Origini preistoriche di flora e fauna





VESTENANOVA
Vestenavecchia Castelvero Bolca
(Verona)

COMUNE DI VESTENANOVA

Il libretto guida sul territorio del Comune di Vestenanova è una nuova risorsa per i cittadini vestenesi e per tutti coloro che sono interessati alla nostra terra.

Consente di conoscere la storia, l'arte, le tradizioni, la natura e i prodotti del territorio dei quattro paesi – Vestenanova, Vestenavecchia, Castelvero, Bolca –, ognuno dei quali ha le sue caratteristiche peculiari, le sue bellezze, le sue vicende passate e presenti.

Il pregio di questa pubblicazione sta nella ricerca della sintesi e della semplificazione di tutte le informazioni già acquisite con i precedenti libri su Vestenanova. Si vuole fornire uno strumento agile e alla portata di tutti, per promuovere la conoscenza di tutti quei “tesori” che rendono ricco e che valorizzano questo Comune.

Per chi vive nel territorio comunale e per chi lo avvicina da fuori, risultano preziose anche tutte le informazioni che riguardano il patrimonio bibliografico, i numeri utili dei servizi pubblici e i ricchi riferimenti ai Ristoratori e ai Produttori locali, che hanno il compito primario dell'accoglienza dei nostri ospiti e che vanno ringraziati per la loro generosa collaborazione nel realizzare questo libretto.

Un ringraziamento a Giancarla Gugole per aver fornito un ulteriore strumento culturale al nostro Comune e a tutti coloro che hanno collaborato nella realizzazione dell'opuscolo.

L'Amministrazione Comunale

..... LE VICENDE STORICHE DEL COMUNE

Nel corso dei secoli il comune di Vestenanova ha visto arrivare sui suoi territori varie popolazioni che l'hanno dominato o sfruttato, che si sono insediate per restare o che si sono successivamente spostate.

Con l'arrivo dei Romani sorsero i nuclei abitativi più consistenti e nacquero le prime attività di tipo agricolo. Con il successivo arrivo delle popolazioni barbariche, le colture vennero abbandonate e la popolazione fu indebolita dalle frequenti pestilenze. Dopo Visigoti, Unni, Ostrogoti, Longobardi e Franchi, il territorio fu soggetto nel medioevo ad enti ecclesiastici. In epoca moderna si insediarono diverse signorie, prima fra tutte quella degli Scaligeri, a cui seguirono i Visconti e i Da Carrara. Con il conseguente dominio della Repubblica della Serenissima, Vestenanova e Vestenavecchia furono governate dalla famiglia veneziana degli Emo, la quale impose pesanti decime che peggiorarono le condizioni della popolazione.

Fino alla fine del 1700 gli abitanti erano soprattutto impegnati nell'attività agricola correlata alla importante presenza di svariati mulini, ma era altresì considerevole la produzione e lavorazione della lana, sostituita in seguito dalla bachicoltura che coinvolse parecchie famiglie.

Con la caduta della Repubblica veneziana, dovuta all'arrivo in Italia di Napoleone, tutta la zona fu sottoposta a numerose ruberie. Tuttavia con il successivo arrivo degli austriaci, si iniziò a sentire aria di rinnovamento: si costruirono strade, scuole e nuove chiese.

Il più forte aumento demografico giunse dopo l'annessione del Veneto al Regno d'Italia, ma le condizioni economiche avverse costrinsero intere famiglie alla miseria, cosicché proprio in questo periodo alcuni nuclei familiari iniziarono ad emigrare.

Con l'avvento del primo conflitto mondiale la popolazione subì ulteriori restrizioni e privazioni, fra cui la requisizione di beni agricoli, bestiame e legname da parte dell'esercito italiano: il comune era infatti un paese di retrovia, poco lontano dal fronte, pertanto fu alto anche il tributo in termini di vite umane. Nel dopoguerra molti abitanti emigrarono temporaneamente in Germania e Francia, o definitivamente in America.

Con lo scoppio della Seconda guerra mondiale il comune dovette pagare un altro considerevole tributo di vite umane, in particolare durante la Resistenza. Nonostante ciò, nel dopoguerra la ricostruzione fu rapida.

Oggi l'economia del comune è ancora prevalentemente basata sul settore primario, con la presenza di piccole e medie aziende agricole e di allevamenti. Negli ultimi decenni si sono sviluppate anche attività artigianali quali la lavorazione delle pelli e le imprese edilizie. Altri settori produttivi sono quello caseario e quello della coltura dei frutti di bosco, di kiwi, di mele e soprattutto di ciliegie. Sta riprendendo vigore la coltivazione della patata di Bolca. Da segnalare la nascita negli ultimi anni di alcune aziende agrituristiche.

Per volontà dei cittadini che volevano aiutare l'economia del paese, è stata costituita, il 24 luglio 1982, la "Cassa Rurale ed Artigiana di Vestenanova": la sua area di competenza si estende non solo al Comune di Vestenanova ma alla provincia di Verona e Vicenza. ed attualmente può contare su altre nove succursali.

Castelvero deriva da "Castrum Vetus" (castello antico) e sta ad indicare che nel luogo venne eretta, in epoca lontana, una fortificazione o castrum. Nel 1145 questo toponimo risulta essere attestato a causa di una controversia tra il priore del monastero di San Mauro di Saline e i Canonici di Calavena, per la giurisdizione sulla chiesa dedicata a San Salvatore, di cui oggi non sono identificabili tracce ma che fu la prima presente nel territorio, localizzabile nella Via Chiesavecchia. Durante il periodo scaligero, i feudatari del luogo erano i Mezzagonella che possedevano sul monte Castellaro il loro castello-fortilizio. Durante il periodo della Serenissima la "villa" passò sotto la giurisdizione della nobile famiglia veronese dei Da Campo che già nel 1478 possedeva una abitazione e il Giuspatronato della chiesa.

Vestenavecchia, a m. 471 slm, di cui si attesta l'esistenza già nel 1145 sembra trarre la sua origine etimologica dal nome proprio di persona "Vestinus", successivamente "volgarizzato" in Vestena. Durante il periodo scaligero fu ceduta in feudo ai nobili veronesi Mezzagonella e si sviluppò nella vicinanze della Chiesa del XII secolo dedicata a Sant'Antonio Abate, rimasto il centro religioso più importante della comunità.

Vestenanova e Vestenavecchia dal 9 luglio 1414 passarono sotto la giurisdizione della nobile famiglia veneziana degli Emo, che, lungo la strada per Bolca, costruì la "Corte", dove talvolta si recava il signore, ma che solitamente era abitata dal gastaldo. Questo favorì lo sviluppo di Vestenanova e la sua progressiva autonomia dall'originario nucleo di Vestenavecchia (1519).

Nel XVII secolo gli Emo cedettero le loro proprietà di Vestenavecchia ai Benzoni e all'inizio del 1800 tutte le proprietà furono vendute ai Pieropan. Bolca chiamata "Bubulka cum Vulpiana" era una "villa" appartenuta già dal X secolo ad un convento di padri eremitani agostiniani. Sulla sommità del monte Purga, per motivi difensivi, era stato eretto un castello, anch'esso appartenuto alla nobile famiglia dei Mezzagonella. Nel 1410 passò sotto il dominio di Venezia come comune indipendente. È del 1555 la prima notizia sui fossili di Bolca. Da allora incominciò l'interesse di vari studiosi, anche stranieri, per questo particolare fenomeno e ne venne effettuata la ricerca sistematica. Nel 1785 il comune di Bolca ottenne il riconoscimento di vicariato e diventò autonomo. Dal 1821 Bolca divenne una frazione di Vestenanova.

.....a Bolca

I fossili

A circa due chilometri da Bolca si trovano i più famosi giacimenti di fossili conosciuti nel mondo: la Pesciara ed il Monte Postale. Da oltre 200 anni la famiglia Cerato, proprietaria della maggior parte delle cave, conosce e si tramanda la particolare tecnica di estrazione dei fossili che consiste nella

separazione delle varie lamine di calcare che racchiudono i resti di animali e piante fossilizzati. Bolca costituisce un unicum per la ricchezza e la varietà dei ritrovamenti di fossili, piante ed animali, risalenti all'Eocene, periodo attribuibile a circa cinquanta milioni di anni fa. Si tratta di reperti conservati in modo eccezionale: a tutt'oggi sono state estratte oltre 300 specie di pesci fossili.

Il Museo dei Fossili di Bolca si estende su una superficie di circa 700 mq, con tre ampi spazi espositivi su due piani. Vi è la presentazione (geografica e geologica) del territorio di Bolca. Segue una galleria dedicata ai vari studiosi che, nel corso dei secoli, si sono interessati a Bolca e una splendida sala che presenta la fauna rinvenuta nei giacimenti di Bolca. Due grandi acquari permettono inoltre di confrontare alcune faune marine attuali con quelle di 50 milioni di anni fa. Nell'ampia sala del piano superiore viene sottolineata la ricchezza e la varietà di pesci e piante fossili e non solo (aragoste, gamberetti, granchi, meduse, alghe, piume d'uccello, insetti, ecc.), suddivisi per ambienti (bassi fondali costieri, scogliere coralline, mare aperto, terre emerse). Un grande pannello murale rappresenta l'antico ambiente di Bolca: una stupenda laguna tropicale.

La Pesciara e il Monte Postale integrano la visita al Museo, consentendo di conoscere la vicina area dei recenti scavi paleontologici. Gli strati fossiliferi sono ricchi di pesci, crostacei, lamellibranchi, gasteropodi, cefalopodi, echinodermi, coralli, foraminiferi, alghe, ecc., dei quali molti vivono tuttora nei mari tropicali e subtropicali, mentre pochi di questi popolano oggi acque temperate o temperato-fredde.

Per quanto riguarda la flora fossile di Bolca, essa fu oggetto di approfonditi studi nell'800, soprattutto ad opera dell'insigne naturalista veronese nato a Tregnago, Abramo Massalongo, che individuò 105 generi e 277 specie. Abbastanza frequenti sono anche piante con radici, foglie e frutti appartenenti ai generi e specie tipiche di acque dolci che testimoniano la presenza di terre emerse in prossimità dell'antico mare di Bolca.

GEMELLAGGIO CON EICHSTÄTT

Il gemellaggio tra il comune di Vestenanova e la città tedesca di Eichstätt (Baviera) ha le sue radici nella presenza di straordinari reperti fossili, portati alla luce rispettivamente nella famosa località di Bolca e in quella di Solnhofen, considerate le "capitali mondiali dei fossili dell' Era Terziaria". I due giacimenti sono tuttavia molto diversi per l'origine e per il periodo cui vengono fatti risalire: i fossili di Bolca appartengono infatti all'Eocene Medio (50 milioni di anni fa circa), mentre quelli della valle dell'Altmühl risalgono al Giurassico (150 milioni di anni).

I primi contatti tra le due amministrazioni iniziarono nel 1971 e portarono al protocollo ufficiale di intesa, firmato nel 1973 tra il sindaco di Vestenanova, Giovanni Battista Caltran e l'oberbürgermeister di Eichstätt Hans Hutter, con il patrocinio dell'Ente Provinciale per il Turismo e della Pro Loco di Bolca. I contatti sono poi proseguiti con continuità, grazie a ripetute visite che hanno cementato l'amicizia e stabilito profondi legami fra le due popolazioni.

A 30 anni di distanza dal gemellaggio del 1973, Vestenanova e Eichstätt hanno ricordato e celebrato i tre decenni di amicizia e di reciproci incontri fra i due territori accomunati dalla presenza di antichi, famosi e preziosi fossili.

Nel giugno 2003 a Vestenanova Gunter Viohl, paleontologo, ricercatore, per molti anni Direttore dello Jura-Museum, padre fondatore del gemellaggio del 1973, guidò la delegazione bavarese in visita per le celebrazioni del trentennale. Nella sala consiliare del Municipio il Sindaco Edo Dalla Verde, con tutte le autorità bavaresi e locali, scoprì una targa in marmo giallo reale di Campofontana, su cui è affisso un fossile di Bolca e conferì la cittadinanza onoraria di Vestenanova a Gunter Viohl. Nell'occasione vennero inaugurati il vecchio Museo Cerato e il "campetto rosso" di Bolca, dove le due squadre gemellate giocarono una partita di calcio.

In ottobre 2003 il trentennale fu ricordato ad Eichstätt, dove la delegazione vestenese incontrò nella Markplatz il Borgomastro bavarese Arnulf Neumeyer. Nell'aula magna dell'Università si scambiarono i doni: le bandiere veneta e italiana furono offerte ai gemelli tedeschi dalla delegazione

di Vestenanova. In quell'occasione Gunter Viohl ricordò le vittime degli eccidi di guerra e si scusò per i crimini compiuti dai tedeschi nei confronti della popolazione vestenese.

I contatti annuali fra i due comuni gemellati proseguono ininterrottamente, con visite di carattere culturale e sportivo.

Partnerschaft mit Eichstätt

Die Partnerschaft zwischen der Gemeinde Vestenanova und der deutschen Stadt Eichstätt (Bayern) hat seine Wurzeln in der Präsenz von außergewöhnlichen Fossilienfunden. Ans Licht gebracht wurden diese Funde an den bekannten Standorten in Bolca sowie auch in Sonthofen, welche beide als Weltzentren der Fossilien aus der „Tertiär Ära“ gelten. Diese beiden Vorkommen sind allerdings vollkommen verschiedener Natur in Bezug auf die Herkunft und die Zeitperiode aus der diese stammen. Die Fossilien aus Bolca gehören zu der mittleren Eozänen Periode (ca. 50 Millionen Jahre), die Fossilien aus dem Alt-Muehltal gehören zur Jura Periode (150 Millionen Jahre).

Die ersten Kontakte zwischen den beiden Verwaltungen begannen im Jahre 1971 und entwickelten sich daraufhin bis zur offiziellen, formellen Partnerschaft, welche 1973 zwischen dem Bürgermeister von Vestenanova, Giovanni Battista Caltran und dem Oberbürgermeister Eichstätts, Hans Hutter, mit der Schirmherrschaft der Behörde für Tourismus der Provinz Verona und der Pro Loco aus Bolca geschlossen wurde.

Die Kontakte wurden über Jahre hin kontinuierlich gepflegt dank gegenseitiger zahlreicher Besuche, welche die Freundschaft der beiden Bevölkerungen gefestigt hat und eine tiefe Verbundenheit ins Leben gerufen hat. Zum 30-jährigen Jubiläum haben Eichstätt und Vestenanova, diese drei Jahrzehnte der Freundschaft und gegenseitiger Besuche der beiden Territorien, die durch die antike Präsenz wertvoller Fossilien vereint sind, mit Andacht gefeiert.

Im Juni 2003 führte Gunter Viohl (Paläontologe, Forscher, langjähriger Leiter des Jura Museums und Gruendervater der Partnerschaft im Jahre 1973) die bayrische Delegation während des Besuches zur Feier der drei Jahrzehnte. Im Ratssaal der Gemeinde Vestenanova enthüllte Bürgermeister Edo Dalla Verde im Beisein der bayrischen und lokalen Autoritäten eine Marmorplatte, gefertigt aus royal gelbem Marmor aus Campofontana verziert mit einem Fossil aus Bolca und verlieh mit dieser Geste Gunter Viohl die Ehrenbürgerschaft von Vestenanova. Bei diesem Besuch wurden auch das alte Museum Cerato und der „Rote Fußballplatz“ von Bolca eingeweiht, dies gab Gelegenheit für ein Fußballspiel der zwei Partnerstadt-Mannschaften.

Im Oktober 2003 wurde der 30-jährige Bund auch in Eichstätt zelebriert, wo die Delegation aus Vestenanova vom bayrischen Bürgermeister Arnulf Neumeyer auf dem Marktplatz empfangen wurde. In der Empfangshalle der Universität wurden gegenseitige Geschenke übergeben; von der Delegation aus Vestenanova wurde die venezianische und italienische Fahne überreicht an die deutschen Partner. Bei dieser Gelegenheit erinnerte Gunter Viohl an die Kriegsoffer und entschuldigte sich für die, von den Deutschen, an der Bevölkerung Vestenanovas getätigten Verbrechen.

Die jährlichen Kontakte zwischen den beiden Partnerstädten sind ungebrochen und laufen fort in Form von gegenseitigen kulturellen und sportlichen Veranstaltungen/Besuchen.

2) esperienza di Modica - Sicilia (Cioccolato e Cluster del Bio-mediterraneo coordinato dalla Regione Sicilia)

Biomediterraneo

CLUSTER ([HTTP://WWW.EXPO2015.ORG/IT/ESPLORA/CLUSTER/BIO-MEDITERRANEO](http://www.expo2015.org/it/esplora/cluster/bio-mediterraneo))

Bio-Mediterraneo - Salute, bellezza e armonia

Vorremmo aggiungere al tema BIO-Mediterraneo il tema cultura della dieta Mediterranea e delle sue origini romane.

Le autrici di “ARS CULINARIA”¹ propongono di allargare la ricerca da loro sviluppata nelle regioni italiane a tutti i paesi del mediterraneo.

Nel sito <http://www.mediterrandiet.eu/> con “tendina multilingua” abbiamo iniziato ad approfondire il tema della dieta mediterranea.

Vorremo aprire una pagina “Roma e il mediterraneo”.

Nella pagina troverà spazio:

- 1) Pagina introduttiva sulla importanza dellacucina romana delle autrici (a cura di **GIUSEPPINA SARTORIO E ANTONIETTA DOSI**)
- 2) i mosaici (immagini molto belle già presenti nel testo “ARS Culinaria”):
 - a. pesci
 - b. pane
 - c. galli, uccelli, conigli, uva e funghi
 - d. germani, folaghe, quaglie, ecc.
 - e. pesci e crostacei
 - f. frutta, mele, uva, ecc.
 - g. cassata siciliana
- 3) richiesta ai paesi del progetto (Grecia, Cipro, Slovenia, Croazia, Spagna, Portogallo e Italia) di comunicare i loro esperti sul tema e costituire una rete di ricercatori e di ricette
- 4) stessa richiesta agli altri paesi del Cluster ([Albania](#), [Algeria](#), [Egitto](#), Grecia, [Libano](#), Libia, [Malta](#), [Montenegro](#), San Marino, [Serbia](#), [Tunisia](#))

¹ EDITORE - MADDALENA LUCARELLI <M.LUCARELLI@DONZELLI.IT>

AUTORI:

- 1) GIUSEPPINA SARTORIO - GIUSEPPINASARTORIO@TISCALI.IT - 340 86 34 588
- 2) ANTONIETTA DOSI



NAVIGA LA MAPPA 3D DI EXPO

Il Cluster racconta in modo facile e immediato lo spirito della cucina mediterranea, il valore e il significato dell'incontro, della compresenza e dell'integrazione: la narrazione coincide con la storia di Paesi e popoli ed evoca un'atmosfera fatta di colori, sapori e odori miscelati in un'esperienza culturale unica.

Il progetto è ispirato all'immagine della città del Mediterraneo e si sviluppa attorno a una grande piazza semicoperta che ospita quattro strutture dedicate alla distribuzione di prodotti tipici di quest'area geografica. L'arietà cromatica del pavimento, composta da diverse tonalità di azzurro, richiama tutte le sfumature del mare che abbraccia le nazioni ospitate nel cluster.

Scheda Cluster

SVILUPPO DEI CONTENUTI: Università degli Studi di Napoli Federico II

RESPONSABILE SCIENTIFICO E COORDINATORE DI RICERCA: Cherubino Gambardella

CONCEPT E LAYOUT DELLA MOSTRA: Cherubino Gambardella, Stefano Guidarini, Camillo Magni, Lorenzo Capobianco

AREA TOTALE: 7.304 mq
AREA ESPOSITIVA: 2.625 mq
AREA COMUNE: 4.350 mq
AREA EVENTI: 486 mq



La struttura del Cluster

Lo spazio colorato che tiene insieme, come isole, i padiglioni dei singoli Paesi rimanda all'immagine del mar Mediterraneo. Nella zona centrale del Cluster le cucine all'aperto della tradizione fungono da poli d'attrazione. Qui i visitatori trovano una selezione di alcuni prodotti tipici della cucina mediterranea: l'olio d'oliva, il pane, il vino. In questo spazio è possibile assistere alla preparazione dei cibi e a showcooking programmati.

Luoghi e cibi sono il tema centrale dell'allestimento di una mostra-racconto che vede la sovrapposizione e l'integrazione di tre elementi interpretati come parti di un'unica storia: il racconto per immagini, il racconto letterario e il racconto cinematografico. Alcune strutture previste dal progetto architettonico sono funzionali all'allestimento della mostra: per esempio supporti quadrati fasciano le ventuno colonne della piazza dando vita a percorsi didattici trasversali ai tre racconti della mostra.

Storie di una civiltà

Il mar Mediterraneo unisce tre continenti, Europa, Africa e Asia: è un crogiolo di popoli, una regione dove storie, società e ambienti naturali si fondono. In particolare il cibo è uno degli elementi culturali che hanno aiutato a preservare l'unicità di questa zona: si è evoluto e combinato nel tempo, creando una varietà di tradizioni culinarie basate su grano, olivi, uva.

Nel bacino Mediterraneo, il pasto non è semplicemente l'atto del nutrirsi, ma rimanda a molti aspetti della vita sociale e culturale. Le caratteristiche principali della dieta mediterranea, che ha resistito alle regole della vita moderna, sono la quantità di tempo trascorsa a tavola e i tanti rituali di convivio. Ancora oggi, gli abitanti del bacino mediterraneo spendono più tempo nel preparare e nel consumare i cibi di qualsiasi altro popolo. La dieta mediterranea, infine, non offre solo benefici per la salute, ma garantisce e preserva la biodiversità agricola: le sue colture sono perfettamente in linea con i criteri di sostenibilità.

PAESI APPARTENENTI AL CLUSTER

Albania

Algeria

Egitto

Grecia

Libano

Libia

Malta

Montenegro

San Marino

Serbia

Tunisia

I Paesi che si affacciano sul Mediterraneo



Gibraltar	Spain	France	Monaco	Italy	Slovenia	Croatia
Montenegro	Albania	Greece	Turkey	Cyprus	Syria	Israel
Lebanon	Egypt	Lybia	Malta	Tunisia	Algeria	Morocco

[Bosnia-Herzegovina](#)

Paesi del Mediterraneo	Paesi del Cluster del Bio-Mediterraneo in EXPO2015	Paesi del sito Dieta Mediterranea
Albania	Albania	
Algeria	Algeria	
Bosnia-Herzegovina		
Croatia		Croazia
Cyprus		Cipro
Egypt	Egitto	
France		
Gibraltar		
Greece	Grecia	Grecia
Israel		
Italy		Italia
Lebanon	Libano	
Lybia	Libia	
Malta	Malta	
Monaco		
Montenegro	Montenegro	
Morocco		
		Portogallo
	San Marino	
	Serbia	
Slovenia		Slovenia
Spain		Spagna
Syria		
Tunisia	Tunisia	
Turkey		

Cioccolato

Portare a Expo 2015 di Milano, la Cioccolata modicana, come prodotto di promozione territoriale della Sicilia e della città di Modica, nel cluster del Bio-Mediterraneo.

Si possono avviare anche contatti con il cluster del Cacao.

Il Gruppo di Azione Locale - GAL di Modica o della zona dovrebbe già disporre di una settimana in EXPO.

Il dr. Sciortino (capo di gabinetto dell'assessorato al turismo) informa che stanno organizzando con l'assessorato all'agricoltura ogni settimana un GAL della Sicilia organizza tutta la giornata:

- mattina degustazioni,
- convegni
- corsi di cucina,
- pranzo al mezzogiorno,
- serata musicale,
- ecc.

La storia del cioccolato di Modica ha origini antichissime e trova le sue radici in quello che si definisce: “il popolo del quinto sole”, gli Aztechi che regnarono in America centrale e meridionale dal XIII al XVI secolo. Tra le grandi e meravigliose culture e tradizioni di questo straordinario popolo dell’antico Messico il cacao ricopriva un ruolo importante, veniva difatti considerato cibo nutriente, sostegno economico, simbolo di ottima posizione sociale, medicina efficace, mezzo per comunicazione con le divinità. L’origine mitica era collegata a “QUETZALCOATL” divinizzato come il dio del cioccolato che scesa sulla terra, aveva portato con sé dal paradiso una pianta di cacao che coltivava nel suo sacro giardino e che in seguito regalò agli abitanti del luogo. Questi impararono presto a tostare e a macinare i semi (o chicchi) racchiusi dal baccello, per preparare una pappa densa e nutriente.

I semi di cacao venivano tostati su di uno strumento chiamato “METATE” una pietra ricurva poggiata su due basamenti trasversali, che veniva riscaldata con della legna posta sotto di essa e poi macinati usando uno speciale matterello anch’esso in pietra. La pasta di cacao così ottenuta veniva aromatizzata con delle spezie: la più comune la vaniglia ma anche il pepe rosso, la cannella e molti altri aromi ed erbe locali e persino fiori esotici; il composto infine veniva sfregato sul “metate” fino a quando non induriva, divenendo un unico impasto omogeneo.

Per evitare di dover macinare i chicchi ogni volta, si preparavano una specie di panetti di cacao e mais, utilizzato come addensante, con una piccola quantità di acqua per solidificare il miscuglio adesso pronto per essere utilizzato. All’occorrenza si staccavano dei piccoli pezzi e si facevano sciogliere nell’acqua, la bevanda ottenuta veniva chiamata e si chiama tutt’ora dagli indigeni dell’America Centrale “XOCO-ATL” (XOCO=AMARA, ATL=ACQUA) quindi “ BEVANDA AMARA” fermamente convinti che fosse portatrice di sapienza e saggezza.

Furono poi gli spagnoli che per opera di Hermes Cortes, intorno al 1519, importarono i primi chicchi di cacao avendone appreso le qualità eccellenti e le ricchezze economiche, e ne instaurarono successivamente un vero e proprio commercio intorno al 1580. Facendo diversi usi e avendone appreso la lavorazione, fu durante la loro dominazione in Sicilia ne XVI secolo, che gli spagnoli la introdussero nella “Contea di Modica”; la Contea più grande del Regno di Sicilia, tale da nominarsi anche come “Il Regno nel Regno” sia per l’astensione del suo territorio (si estendeva, di fatto alle porte di Palermo) che per le ricchezze economiche , le risorse del territorio, la magnifica arte barocca nonché le tradizioni dolciarie radicate in essa. Ritornando al nostro “Cioccolato di Modica”, contrariamente a quanto avvenne in seguito nel Regno d’Italia e in tutta l’Europa, nella Contea di Modica non si passò mai alla lavorazione industriale , conservando così nel corso dei secoli sino ad oggi la genuinità e la purezza degli ingredienti nonché l’artigianalità della sua manifattura.

Il “Cioccolato di Modica” si presenta di colore nero scuro con riflessi bruni; rustico, quasi grezzo, con granuli di zucchero lasciati grossolani che gli conferiscono, oltre alla particolarità nel gusto, una brillantezza di riflessi quasi come “pietra marmorea”; il suo gusto di cacao tondo, vellutato, che persiste; gli aromi nelle loro qualità lo accompagnano divinamente. La sua lavorazione, che avviene quasi a freddo (max 35/40°), gli permette di far rimanere inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e di poter quindi gustare a pieno sapori e profumi d’oltre tempo. Tutto ciò lo differenzia dagli altri tipi di cioccolato, rendendolo originale e quindi unico nel suo genere.

Il progetto sarebbe quello di contattare vari artigiani di Modica, per renderli partecipi ad expo, con i loro prodotti, cioccolato e prodotti vari tipici (dolci, olio, vino, etc.) e anche il sindaco, per portare anche eventi culturali (tipo "sfilata di costumi antichi" e simili, oppure creare di nuovi "giornata del cioccolato mediterraneo" o "i vari usi del cioccolato" o ancora "gara tra chef" ad esempio) durante qualche giornata dell'expo.

3) esperienza del Riso a Filiera Corta di Isola della Scala - Verona –

Cluster del Riso e Padiglione della Sierra Leone (allegato progetto Isola della Scala/filiera corta/ sviluppo sostenibile)

<https://sites.google.com/site/progettoriso/>