

postatarget creative
LO/1479/2008
Posteitaliane

SOCIETA' UMANITARIA

il **FOGLIO**
dell'Umanitaria

Periodico della Società Umanitaria fondata nel 1893

Aut. Trib. MI del 19/11/1994 n.611

www.umanitaria.it

Anno XXI n. 2 maggio-settembre 2015

FOGLIO
digitale



 SOCIETA' UMANITARIA	in Expo Milano 2015
 SALONE INTERNAZIONALE RICERCA, INNOVAZIONE SICUREZZA ALIMENTARE	 ffd coop
	FUTURE FOOD DISTRICT

Milano EXPO 1906
Milano EXPO 2015
UMANITARIA

C'è

per affrontare le emergenze sociali del proprio tempo



A ruota libera

di Maria Helena Polidoro

In questi giorni l'attenzione dei media per gli insetti commestibili come fonte alternativa e sostenibile per la produzione di alimenti e di mangimi è alta. La curiosità dei media è sicuramente nata grazie anche alla vetrina offerta da Expo2015, dove vi è un progetto integralmente italiano, scelto da COOP Italia, dedicato agli insetti edibili: il progetto è quello della Società Umanitaria con il Salone Internazionale Ricerca Innovazione Sicurezza Alimentare, "Edible insects: il cibo del futuro".

Nello spazio allestito da Umanitaria nel Future Food District sono proiettati in loop due brevi filmati divulgativi per sensibilizzare i visitatori intorno al tema "edible insects" come fonte di proteine sostenibile (vedi pagina 6); nello stesso spazio è inoltre presente una teca di cristallo con esposti numerosi prodotti per l'alimentazione umana a base di insetti commestibili: scatolette e buste in alluminio contenenti cavallette fritte, farina di grillo, kebab di baco da seta e cavalletta, vermi e scorpioni ricoperti di cioccolato.

Il progetto è nato da tempo. L'anno scorso, nell'ambito della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, l'Umanitaria organizzò un incontro di carattere divulgativo intitolato "Nutrire il pianeta con nuove fonti sostenibili. L'insetto nel piatto", svol-



tosì all'Acquario Civico di Milano. Una location simbolica, in quanto unica struttura supersite dell'Expo di Milano del 1906, dove anche questo Ente era presente con un padiglione (vedi pagina 7) per presentare un progetto pionieristico per i tempi – le prime case operaie d'Italia –, quasi a presagire, a distanza di più di cent'anni, il ritorno nella nuova esposizione universale. La conferenza fu un suc-

cesso e da allora, grazie all'impegno di Università, Istituti scientifici, Centri di Ricerca e grazie all'infaticabile lavoro svolto da Andrea Mascaretti, ideatore e responsabile del progetto, da Roberto Valvassori (Università dell'Insubria di Varese), Ettore Capri e Maura Calliera (Opera - Università Cattolica di Piacenza), e Mario Colombo (Università Statale di Milano), promotori dell'iniziativa, insieme ad altri esperti del settore, è nato finalmente anche in Italia, così come già in altri paesi europei, un network di riferimento sull'entomologia, che si è andato strutturando in modo sempre più rigoroso con il contributo di esperti con competenze complementari. Questo network italiano si prefigge come scopo quello di sensibilizzare i governi nazionali ed europei sull'utilizzo degli insetti edibili, in modo da colmare il vuoto legislativo esistente in materia e da determinare un più ampio finanziamento della ricerca.

La presenza in Expo2015 è già un grande successo, ma per noi "pionieri di mille arditezze" non è il traguardo, piuttosto il punto di partenza.

Umanitaria e Coop Italia, insieme in EXPO, un legame che affonda le radici nel passato

di Amos Nannini

Ieri, il mondo del lavoro declinato in tutte le sue variabili. Oggi, una sfida per il futuro del nostro pianeta: il cibo del domani. Quando i dirigenti dell'Umanitaria si sono messi **alla ricerca di un partner istituzionale per Expo**, la scelta è stata quasi immediata: **Coop Italia**, che da sempre ha nel suo *core-business* i temi della sostenibilità, del consumo consapevole, della solidarietà locale e globale. Ma non tutti sanno che il legame con il mondo cooperativo per il nostro Ente risale a un secolo fa, negli anni in cui l'Umanitaria avrebbe utilizzato l'Esposizione Universale del 1906 per presentare il *corpus* di iniziative e progetti allora in atto per "aiutare i diseredati a risollevarsi da sé medesimi". Fin dalle origini, infatti, nell'ambito delle funzioni specifiche che era tenuta a svolgere, grazie alla lungimiranza dei suoi dirigenti, tra cui Osvaldo

Gnocchi Viani, uno dei padri del socialismo, Augusto Osimo, Cesare Saldini, Umberto Pizzorno, la Società Umanitaria prese a cuore le problematiche e le aspirazioni del movimento cooperativo, lavorando fianco a fianco con Luigi Buffoli, Antonio Maffi, Antonio Vergnanini, Rinaldo Rigola: "deve aiutare e promuovere Cooperative di lavoro e produzione, considerate come mezzo efficace di elevamento morale ed economico dei lavoratori, come strumento di educazione morale, amministrativa, sociale".

Sussidi, scuole di perfezionamento e aggiornamento (come la Scuola di applicazione per la cooperazione, la previdenza e la legislazione sociale), uffici di collocamento e di assistenza (come l'**Ufficio di consulenza medico-legale gratuita** per operai, contadini e cooperatori), inchieste, congressi

e interventi socio-educativi sono solo alcuni degli strumenti realizzati nel primo '900, quando l'Umanitaria arrivò persino a creare prima un **Istituto di credito per le cooperative**, sorto il 4 marzo 1904 con un contributo di 300.000 lire (a fronte di un contributo della Banca Popolare di Milano di lire 20.000), e poi a inaugurare la **Casa del Popolo**, eretta nella stessa proprietà immobiliare dell'Umanitaria dove, tra il 1910 e il 1925 circa, avrebbero trovato sede – oltre alla Camera del Lavoro – la Federazione delle Cooperative di Produzione e Lavoro, la Lega Nazionale delle Cooperative, la Federazione delle Società di Mutuo Soccorso, insieme a moltissimi laboratori cooperativi.

Un legame fortissimo, quindi, rinsaldato oggi da un progetto da portare avanti insieme, in pieno spirito mutualistico.

Retrosceña e prospettive di un progetto da seguire con attenzione

di Andrea Mascaretti

Il progetto che la Società Umanitaria presenta in Expo guarda avanti, prendendo ad esempio cosa sta succedendo già da anni in altre parti del mondo; là dove la risorsa alimentare offerta da oltre 1.900 specie di insetti edibili (tra i quali troviamo coleotteri, lepidotteri, imenotteri, ditteri e tanti altri ancora) permette di nutrire quasi due miliardi di persone. Grazie alla sinergia di scienziati, ricercatori ed esperti, sostenuti da istituzioni pubbliche e private, l'intendimento della Società Umanitaria è quello di prospettare un'alternativa sana e sostenibile per il futuro. Ce ne parla Andrea Mascaretti, ideatore e responsabile del progetto.

I Capi di Stato e di Governo di 189 Paesi, riuniti nel 2000 al vertice di New York dell'ONU, sottoscrivendo la "United Nations Millennium Declaration", hanno affermato la loro responsabilità verso l'intero Pianeta, ponendosi l'ambizioso obiettivo, entro il 2015, di ridurre in modo consistente la percentuale della popolazione mondiale che soffre la fame. La sfida per la comunità scientifica internazionale è rendere possibile l'aumento della produttività alimentare per mezzo di sistemi alimentari sostenibili, per garantire un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per ogni essere umano. La FAO, sulla base di studi di prestigiosi enti di ricerca, suggerisce che gli insetti commestibili potrebbero avere un ruolo importante sia nell'alimentazione umana che in quella animale e rappresentare una risposta concreta alla sfida del millennio. Gli insetti rappresentano una fonte di proteine e amminoacidi più efficiente rispetto agli altri animali tradizionalmente allevati per l'alimentazione umana: a parità di proteine prodotte consumano quantità infinitamente più piccole

di mangimi, di acqua potabile, di energia, producono meno gas serra e possono essere utilizzati per decomporre i rifiuti, senza entrare in competizione alimentare con gli stessi esseri umani.

Oggi in Italia
la legislazione
su questo tema
non è adeguata

Nutrirsi con gli insetti, inoltre, non costituisce una novità per l'uomo. La FAO conferma che attualmente gli insetti integrano la dieta di circa due miliardi di persone (poco meno di un terzo dell'intera popolazione mondiale) ed hanno sempre fatto parte dell'alimentazione umana.

Sono però necessarie ulteriori ricerche per ottimizzare i sistemi di allevamento e verificare gli eventuali rischi per la salute e il benessere degli esseri umani e degli animali. La legislazione sull'utilizzo di insetti, nella maggior parte dei

paesi industrializzati, non è adeguata e rappresenta quindi un ostacolo al loro allevamento. Occorre, dunque che vengano, almeno a livello europeo, approvate norme per la produzione e la trasformazione di prodotti alimentari a base di insetti per consentire di sviluppare allevamenti su larga scala e il loro impiego nell'industria alimentare e dei mangimi.

Sono altresì necessarie ulteriori ricerche di valutazione socio-economiche e di valutazione della percezione per fornire una corretta ed efficace informazione ai diversi soggetti coinvolti e affinché l'aspetto innovativo sia accettato e condiviso in modo diffuso.

Il progetto "Edible insects: il cibo del futuro" sviluppato dalla Società Umanitaria con il Salone Internazionale della Ricerca, Innovazione e Sicurezza Alimentare, presente ad EXPO2015 e scelto da COOP Italia, parte dal concetto che il consumo e l'allevamento d'insetti commestibili rappresenta una delle vie da percorrere necessariamente per aumentare la produzione mondiale di cibo in modo sostenibile e riunisce il primo network italiano di entomologi, dietologi, nutrizionisti ed esperti in diverse discipline (comunicazione, cooperazione,...).

Tra gli obiettivi del progetto la presentazione di un documento-manifesto sull'entomofagia quale risposta per la sostenibilità alimentare del futuro e l'avvio di un progetto di cooperazione allo sviluppo su larga scala basato su microallevamenti di insetti commestibili. Se riusciremo ad arrivare ad un progetto condiviso, faremo un salto di venti anni nel futuro. In tema di alimentazione sostenibile.





News dal presente
IMMAGINANDO
il futuro del cibo

di @maratarantini

È un fatto. Certo, un fatto nuovo, inusuale, ma dal 1° maggio 2015 è un fatto: ci sono, al supermercato, anche gli insetti commestibili. Ci troviamo in Expo, nel supermercato di domani che qui è già realtà e, anche se per il momento si possono solo vedere, tutti ne parlano.

Sì, dal TG5 in prima serata agli speciali, tutte le principali testate si sono già interessate al tema, fin da prima dell'avvio dell'Esposizione Universale, quando già raccontavano le peripezie burocratiche in più puntate legate allo sdoganamento degli insetti commestibili che la Società Umanitaria doveva portare all'interno del sito espositivo. "Ecco tutto quello che c'è da sapere sull'edizione milanese": così titolavano alcuni, *en attendant l'Expo*.

Da allora ad oggi, l'argomento è caldo e, si tratti di agenzie, carta stampata, di web o interviste, molto è lo spazio dato alla Società Umanitaria ed ai motivi per cui ha deciso di avviare un progetto informativo-divulgativo sugli insetti commestibili. È il boom, dunque, per grilli, vermi e cavallette, ai primi posti anche nelle classifiche dei racconti su Expo dove, tra la A e la Z, **la nostra proposta per un "cibo sicuro, sostenibile e democratico" spicca come una delle meraviglie da non perdere**: al FFD va in scena una prefigurazione di ciò che mangeremo.

Ma c'è molto di più, oltre ad una teca espositiva: è la FAO a dirci dell'importanza degli insetti per il futuro del Pianeta, ed è su questa sfida, sui suoi contenuti scientifici, culturali, sociali, normativi, che la Società Umanitaria sta lavorando già da oltre un anno, insieme con il primo Network Italiano.

Trovo naturale, doveroso, che un tema di tale portata, che tanto anima anche la stessa comunità scientifica, passi dal colto al comune. Ed è così infatti che sta accadendo: **quello degli insetti è per ora un**

(continua a pagina 5)

Il cibo del futuro. Insetti contro la fame

Impressioni intorno al progetto dell'Umanitaria al Future Food District di Expo di Claudio A. Colombo

Come primo un bel piattone di cavallette croccanti, seguito da un'insalata mista con bachi da seta e mosche domestiche. E per digerire una bella vodka allo scorpione, versione hi-tech della tequila con il verme. Non è uno scenario fantascientifico alla Star Trek. Né l'ipotesi avveniristica che il regista Hayao Miyazaki (Oscar per *La città incantata*) ipotizzava in un cartone animato di tanti anni fa, dove le immondizie si trasformavano in forme di pane. È piuttosto la volontà di affrontare i problemi del presente confrontandoci con quanto accade in altre parti del nostro pianeta, dove l'attenzione a stili e modi alimentari differenti è una prassi ormai consolidata.

In occasione di Expo2015 (ma la task-

2050 la popolazione mondiale raggiungerà la cifra ragguardevole di nove miliardi di persone: e come si potrà far fronte al problema della fame nel mondo se già ora le risorse ittiche scarseggiano, le carni in tempi di crisi sono un miraggio, a volte, anche per i benestanti, la siccità e la crisi hanno depauperato i nostri campi?

La soluzione, o per lo meno una ipotesi di lavoro che non si può scartare a priori (questione di cultura, abitudini, sensibilità), sono gli insetti di cui è ricco il globo terrestre ma che spesso consideriamo fastidiosi esseri di scarsa utilità. Stando a quanto affermano gli esperti, invece, la fame nel mondo si può combattere con grilli, formiche e oltre 1.900 specie di insetti commesti-



force è stata formata già nel 2013), la Società Umanitaria ha deciso di occuparsi in maniera costante di **un tema che ci riguarda da vicino – il cibo del futuro** –, riuscendo a coinvolgere con il passare dei mesi un nutrito gruppo di partner scientifici ed istituzionali, tra cui il World Food Programme della Commissione Europea, il Ministero della Salute, Unioncamere Lombardia, svariate Università ed Enti di Ricerca.

Perché non c'è solo l'effetto serra, il surriscaldamento del pianeta, il buco nell'ozono a mettere in serio pericolo la nostra Madre Terra. Da quanto emerge da un report della FAO, nel

bili, che in tantissimi paesi del cosiddetto Terzo Mondo (Cina, Sud Est asiatico e Africa centrale *in primis*) costituiscono già oggi una forma straordinaria di alimentazione, tanto è vero che oltre due miliardi di persone quotidianamente si nutrono di un cibo che apporta quantità di proteine e grassi ben superiori agli animali di cui attualmente noi occidentali continuiamo a nutrirci, evitando caparbiamente di prendere in considerazione (non saremo un po' schizzinosi?) **la vasta scelta di edible insects** che potrebbero presto essere disponibili sulla nostra tavola (tra i migliori figurano coleotteri, bruchi, api, formiche e

cavallette).

Del resto, è dalla notte dei tempi che gli insetti sono una preziosa fonte di cibo: e – a pensarci bene – le cronache dei tempi che furono tramandano storie di vita dove anche santi e religiosi non disdegnavano mangiare locuste e cavallette, durante i loro pellegrinaggi nel nostro paese. Certo, al momento la legislazione italiana è bloccata dai regolamenti sui “novel food”, ma non è illogico pensare che prima o poi si possa arrivare ad una legislazione comunitaria che preveda la produzione, il consumo e la commercializzazione degli insetti commestibili. Soprattutto tenendo presente che alcuni paesi europei ne hanno già autorizzato e regolamentato l'uso, come Francia, Inghilterra e Olanda (che producono biscotti con farina d'insetti), o come Belgio, Olanda e Danimarca, dove gli “edible insects” sono spesso presenti al ristorante. Un esempio? **Lo chef danese René Redzepi: “Ci vuole una visione aperta. Le formiche sono ottime. Se milioni di sudamericani le mangiano da secoli è perché non fanno male e hanno un gusto particolare. Ovvio che per un palato europeo sono particolari, ma è noto che francesi e italiani considerano le lumache come un cibo eccezionale e quindi il gioco si rovescia”** (fonte *Il Sole 24 Ore* del 12 maggio 2015).

Oltre ad essere un cibo davvero sostenibile (ne parla Mascaretti a pagina 3), gli insetti commestibili hanno tutte le carte in regola per diventare una forma di business, tanto è vero che in questi ultimi mesi molti rappresentanti di Confagricoltura (fonte *Il Giornale*

del 18 ottobre 2014) si sono dichiarati pronti all'allevamento di questi piccoli esseri, a condizione che si inizi a considerare la questione seriamente, da un punto di vista legislativo. Certo, a molti italiani sembrerà strano addentare un tramezzino con crema di cavallette o una tartina con larve e formiche, oppure rificillarsi con un leccalecca allo scorpione. Intanto, però, la

*Il diritto
al cibo sicuro
deve diventare
un diritto
fondamentale*

fame nel mondo continua a mietere vittime ed il nostro pianeta continua ad essere devastato per consentire una produzione di carni, da molti riconosciuta come insostenibile.

Quello a cui punta **il progetto dell'Umanitaria è soprattutto una questione di cultura e di etica sociale, che ha trovato in Coop Italia un partner d'eccezione**, un interlocutore che ha compreso il valore di questa sfida e, insieme a noi, è sceso in campo “per esplorare possibili scenari futuri che hanno solide radici nel presente”. Proprio all'interno del padiglione realizzato da Carlo Ratti per Coop in Expo, **in quell'area definita Future Food District c'è il nostro spazio**, una stanza che vuole dare un segnale di speranza, parlando di sostenibilità, cultura del cibo, agricoltura, alimenti e salute. Lo ha ribadito

anche **il filosofo Salvatore Veca** che per Expo sta redigendo una Carta di Milano, che sarà consegnata alla fine dell'Esposizione Universale nelle mani del Presidente delle Nazioni Unite Ban Ki-Moon. “Il diritto al cibo adeguato, nutriente e sicuro, deve essere considerato un diritto umano fondamentale. Si tratta di una convinzione morale ed etica, perché la gente oggi non dovrebbe crepare di fame, dovrebbe mangiare meglio e allo stesso tempo non può sprecare il 30% del cibo, perché è felicità possibile che viene buttata via” (fonte *Lettera43.it*).

La stanza dell'Umanitaria presenta una teca (rigorosamente sigillata) con alcune buste e scatolette di insetti commestibili e un televisore dove scorrono in continuazione due video, realizzati *ad hoc* (ne parlano i rispettivi curatori a pagina 6) **per farci capire cosa succede oggi**, con i normali sistemi di allevamento, **e cosa potrebbe succedere domani** se i Grandi della Terra decidessero insieme di ridisegnare il nostro futuro e quello delle nuove generazioni.

E se qualcuno storcerà il naso di fronte al nostro progetto, amen. “Chi dice che una cosa è impossibile, non dovrebbe disturbare chi la sta facendo” (Albert Einstein). Noi crediamo che occorra ripensare e riprogettare l'intero sistema alimentare globale, perché quello attuale ha un impatto non più sostenibile sulle risorse della terra. **Per noi parlare di “insetti commestibili” non è un azzardo, ma una risorsa, un modo alternativo di studiare forme etiche di sostentamento alimentare per il futuro**, cercando buone prassi di vita finalizzate a promuovere una nuova cultura del cibo-diversità.

Come diceva lo scrittore Eduardo Galeano nel libro *Patatas Arriba* (1998), “l'utopia è come l'orizzonte. Tu fai due passi avanti e quello si allontana di due passi. Tu fai tre passi e si allontana di tre passi. E allora a cosa serve l'utopia? Serve a camminare”. Insomma, diamoci una mossa e **mettiamoci al lavoro, senza pregiudizi e preconcetti**, perché la strada da fare è molta, ma va percorsa per gradi, *step by step*: con umiltà, impegno e tanta concretezza.

(segue da pagina 4)

trend che fa notizia, scalpore, suscita curiosità, dai Social alle riviste di attualità, società, moda, stili di vita, consumi e perfino a quelle di cucina. Ma gli italiani, gli insetti, li mangerebbero davvero? Posto che, quali Novel Food, in Italia ancora non sono normati, se lo è chiesto la Rai prima, in una spot realizzato con l'Expo, e la scorsa settimana lo ha domandato LA7 direttamente ai visitatori (con “l'Aria

che Tira”) . Tra un “basta che non mi fanno vedere che è un insetto” ed un “mi pare che li usano per le diete dimagranti”, c'è anche la consapevolezza sugli aspetti di sostenibilità “sono a basso impatto ambientale”. Insomma, se per la FAO gli insetti sono il cibo del futuro, per qualcuno di noi “sentono di mandorla”.

Il percorso è lungo, ma l'inizio è buono.

L'articolo completo è disponibile su LinkedIn Mara Tarantini

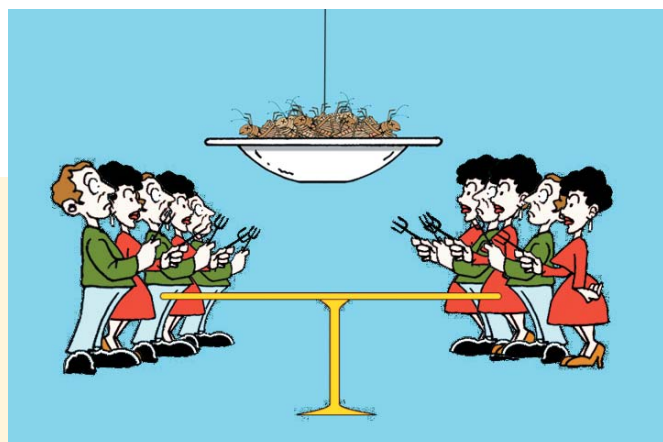
Per approfondimenti e rassegna stampa, in continuo aggiornamento, vai su www.edibleinsects.it

I "nostri" insetti in due video di sensibilizzazione per i visitatori

All'interno del Future Food District (FFD) di Coop Italia, c'è anche uno spazio dove la Società Umanitaria presenta *Edible insects*: una teca sigillata (in Italia gli insetti commestibili non si possono né importare, né vendere, né tanto meno mangiare) con scatolette e buste contenenti cavallette fritte, farina di grillo, Kebab di baco da seta e cavalletta, pasta di insetti con chili, vermi ricoperti di cioccolato, scafaggi d'acqua sotto sale. Alle spalle della teca, un televisore manda in loop due filmati realizzati da due realtà che si occupano di comunicazione visiva: la Deltaframe di Milano e il Centro Servizi Culturali di Carbonia-Iglesias, sede decentrata dell'Umanitaria in Sardegna.

Stesso argomento, due stili diversi ma conformi al senso del nostro progetto: sensibilizzare i visitatori di Expo sul tema degli insetti commestibili. Molto apprezzati dalle scolaresche che stanno visitando il FFD, il primo ci ricorda le atmosfere sognanti della sand artist Ilana Yahav (in Italia nota per la campagna ENI), il secondo è un fumetto animato, di impatto immediato, che genera tenerezza. Entrambi i filmati si chiudono con una cavalletta sorridente, che ci ricorda il grillo parlante di collodiana memoria. Qui di seguito alcune indicazioni tecniche di chi ci ha lavorato. (clac)

I FILMATI SONO E SARANNO VISIBILI ESCLUSIVAMENTE NEL SITO DI EXPO



INSETTI COMMESTIBILI.

Una risorsa per il pianeta

Grazie alle competenze di Ruggero Soru, esperto in creazioni grafico-letterarie e multimediali, è stato possibile realizzare una sceneggiatura, tradotta in storyboard, che desse le linee guida, e, in seguito, i quadri disegnati, dal carattere ironico, che hanno dettato lo stile del progetto. Tutti i disegni sono stati realizzati al tratto su carta e, successivamente, digitalizzati in alta risoluzione, corretti con i tool di un noto software di fotoritocco e colorati digitalmente.

Il tutto ha preso vita in una composizione animata dalla giovane ma esperta video-animatrice Erica Floris, utilizzando gli studi sulla informanimation, strumento efficace per comunicare temi complessi con un linguaggio semplice e accattivante. Il prodotto finito è stato realizzato grazie ad un software di *compositing* e *motion graphics* che ha consentito di sincronizzare immagini, movimenti e testi, espressi in forma bilingue italiano-inglese.

Produzione: Centro Audiovisivi di Carbonia-Iglesias
 Produttore esecutivo: Paolo Serra

INFO: www.umanitaria.ci.it

EDIBLE INSECTS.

A hope for our future

Il video è stato realizzato utilizzando una tecnica di animazione mista. I disegni, realizzati da un illustratore, sono stati ripresi dal vero e quindi animati, sia in 2D che in 3D, integrandoli con materiale reale, fotografico e video. Dopo la preparazione dello storyboard, abbiamo organizzato nello studio di ripresa un tavolo da disegno illuminato con luce diffusa, sul quale l'illustratore ha creato tutti i disegni.

Una macchina fotografica posta verticalmente sopra il foglio ha scattato una fotografia al secondo durante tutto il processo di creazione delle tavole (disegno *draft* a matita, colorazione ad acquarello e ripasso dei dettagli con china). Le sequenze fotografiche ad altissima risoluzione sono state poi importate e "velocizzate".

I disegni hanno preso vita grazie a tecniche di animazione mista ed effetti visivi, con ambientazioni in ambienti virtuali tridimensionali. Infine, ogni sequenza è stata montata sulla colonna sonora, sincronizzando le animazioni con le battute musicali per ottenere un buon coinvolgimento emotivo.



Produzione: Deltaframe
 Produttore esecutivo: Marcello Spero

INFO: www.deltaframe.com

1906-2015. Oggi come allora l'Umanitaria all'Expo

di Daniele Vola

Quando nel 1902 si iniziò a delineare l'idea di organizzare l'Esposizione Universale del 1906 a Milano e si decise di dedicarla al tema dei trasporti per celebrare l'imminente apertura del traforo del Sempione, la Società Umanitaria era appena uscita dal ginepraio legale durato quasi un decennio e iniziato subito dopo il suo riconoscimento giuridico nel 1893. Prima lo spinoso contenzioso con gli eredi del Loria, e poi il com-

missariamento imposto dal Generale Bava Beccaris in seguito ai moti del '98, avevano di fatto impedito alla neonata Umanitaria di intraprendere la sua azione in favore del "Quarto Stato": ma, proprio a partire dall'inizio del 1902, la macchina poté finalmente mettersi in moto.

Desta veramente stupore soffermarsi a **riflettere su quante iniziative pionieristiche l'Umanitaria fosse stata in grado di mettere in campo nel giro di un solo lustro** nell'ambito dell'assistenza ai lavoratori, nel campo dell'istruzione e della formazione professionale, in quello della cooperazione, del sostegno agli emigranti e dell'edilizia popolare, facendosi promotrice ed iniziatrice di nuovi istituti il cui fine non era più l'assistenza elemosiniera, ma l'emancipazione del proletariato, dimostrando di **essere una delle realtà sociali più dinamiche del tempo**.

Proprio per meglio illustrare la peculiarità del suo stratificato intervento, il Consiglio della Società Umanitaria deliberò fin dal 1905 di non limitare la sua presenza all'interno del padiglione della Previdenza (tema per la prima volta presente in un'Esposizione Universale, all'insegna della volontà di rappresentare la modernità in tutti gli ambiti della vita, dalle comunicazioni alle evoluzioni sociali), ma di **allestire un proprio padiglione**, collocandolo significativa-



mente nel Parco Sempione, sede principale della manifestazione.

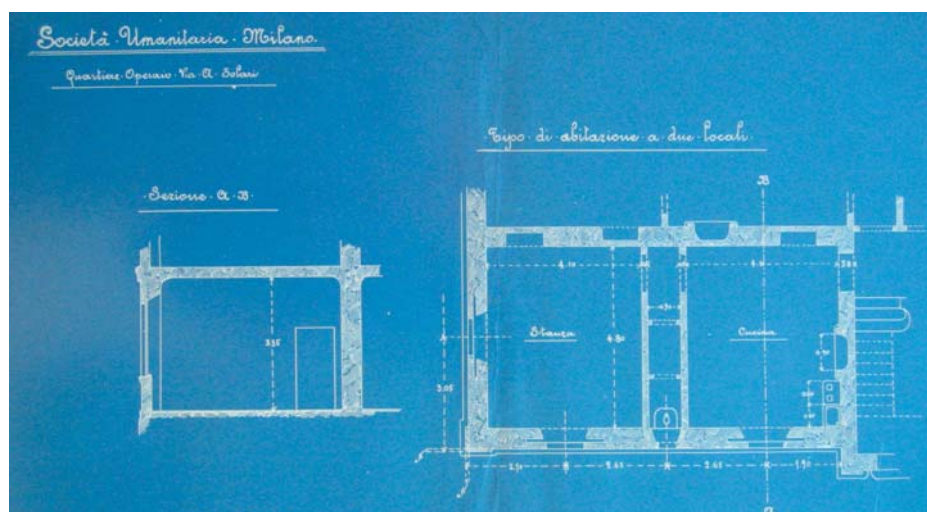
Progettato dall'architetto Luigi Conconi e realizzato dall'architetto Enrico Monti (insieme all'Acquario Civico di Milano, è l'unico padiglione sopravvissuto, poiché smontato e trasportato dal costruttore nel parco della sua residenza estiva ad Anzola in provincia di Novara), **il Padiglione, in stile liberty, era suddiviso in tre stanze**: la più ampia rappresentava "una sala di ritrovo e lettura per operai", dove **vennero esposti i prodotti degli allievi delle Scuole d'Arte applicata all'Industria** dell'Umanitaria, mentre le linee architettoniche delle altre due stanze riproducevano perfettamente **uno dei 249 appartamenti del nuovo quartie-**

re di via Solari. Il quartiere, realizzato dall'architetto Giovanni Broglio e interamente finanziato dall'Umanitaria, era appena stato inaugurato nel marzo del 1906: un progetto-pilota (replicato nel 1909 in viale Lombardia) che fu visitato in più occasioni dai congressisti – italiani e stranieri – partecipanti all'Expo e che ancora oggi è **considerato un modello di abitazioni operaie all'avanguardia**.

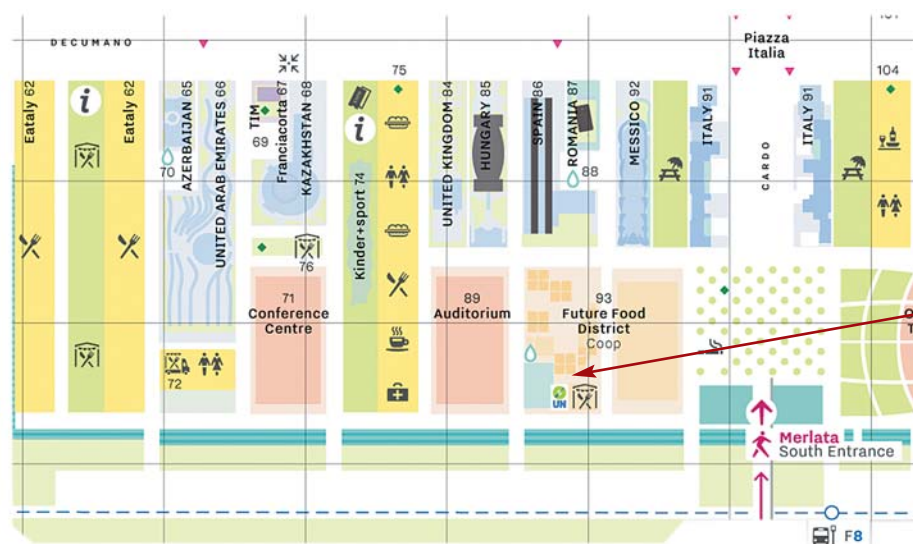
Contestualmente all'esposizione, la Società

Umanitaria si fece promotrice di due importanti convegni internazionali sull'assistenza pubblica e privata e, primo nel suo genere, sulla disoccupazione, contribuendo a porre in risalto i temi della previdenza sociale e del lavoro.

La partecipazione all'Esposizione fu per l'Umanitaria un successo notevole, testimoniato dai numerosi riconoscimenti ufficiali, tra cui una Medaglia d'oro per la Sezione arte decorativa, un Diploma di Gran Premio per le scuole d'arti e mestieri e una Medaglia d'oro per le scuole professionali femminili: non dimentichiamoci che una delle insegnanti, per la scuola di sartoria, era Rosa Genoni, Gran Prix per la moda.



COME ARRIVARE ALLO SPAZIO UMANITARIA DEL FUTURE FOOD DISTRICT



Edible Insects
EXHIBITION AREA



Venirci a trovare al **Future Food District** è molto semplice. Se raggiungete il sito Expo in metropolitana (Fermata Rho-Fiera/Expo della linea Metropolitana I), superate il Padiglione Zero e percorrete il Decumano – la lunga passeggiata su cui si sviluppa la struttura di Expo – sino al Padiglione dell'Ungheria (è il numero 85) e poi voltare a destra.

L'Exhibition Area del Future Food District della **COOP**, al cui interno è ospitato il progetto “**Edible Insects**”, si trova davanti a voi. Se preferite invece utilizzare la macchina, l'ingresso Sud – Merlata vi porterà direttamente ad avere il Future Food District sulla vostra sinistra. **IL FUTURO DEL CIBO VI STA ASPETTANDO...**

Hanno collaborato: Christian Carta, Simonetta Cotellessa, Andrea Mascaretti, Silvia Mastagni, Claudio Romeo, Paolo Serra, Marcello Spero, Mara Tarantini, Paola Vozza.

In copertina, due simboli della nostra presenza nelle Esposizioni Internazionali di Milano: il padiglione Umanitaria del 1906 e l'impegno per l'alimentazione sostenibile nel 2015.

Ci trovate anche su:



il **FOGLIO**
del Umanitaria

anno XXI n° 2 2015

PERIODICO DELLA SOCIETÀ UMANITARIA
FONDATA A MILANO NEL 1893

Direttore responsabile
Piero Amos Nannini

In redazione:
Claudio A. Colombo, Francesca Di Cera
Maria Helena Polidoro, Daniele Vola

Progetto grafico di Francesco Oppi

Chiuso in redazione il 5 giugno 2015
Stampa: Iacchettistampa, Milano

Tiratura: 5.000 copie

Editore, direzione e amministrazione
Società Umanitaria
Via Daverio 7 - 20122 Milano
www.umanitaria.it

Per comunicare con la Redazione:
tel. 02 5796831 - info@umanitaria.it

Unico concessionario per la pubblicità è:
Coop. RACCOLTO

Cascina Guado, 1 - 20020
Robecchetto con Induno (MI)
tel. 0331 875337 - raccolto@raccolto.org

Progetto editoriale di Daniele Oppi
Distribuzione gratuita