Expo, Padiglione Spagna: ultimi ritocchi prima della consegna

Sarà consegnato tra il 10 e il 12 aprile, in tutto lo splendore dei suoi **oltre 3.300 metri quadri di ampiezza su tre livelli**, il **Padiglione Spagna per Expo**. Un'immensa costruzione in legno, sughero e altri materiali naturali, dove "contenuto" e "contenitore" si fondono, per trasmette un messaggio univoco ai visitatori.

"L'alimentazione è un tema che ci sta a cuore e che sentiamo profondamente" ha detto **Javier Elorza**, ambasciatore spagnolo a Roma, durante l'evento di presentazione del 'Pabellon' alla stampa. "**Oggi la Spagna è il secondo paese esportatore di bevande al mondo**: abbiamo anche sorpassato l'Italia per quanto riguarda il volume di litri di vino venduti all'estero. Ancora, **siamo in seconda posizione mondiale per la produzione e l'esportazione di frutta**. Senza dimenticare che in Spagna ci sono alcuni dei migliori ristoranti del pianeta: ben tre nella top ten appena redatta dal magazine statunitense Restaurant. Insomma, siamo una potenza: la nostra forza sta nella capacità di fondere **tradizione e innovazione**, un mix di successo che sarà replicato in tutto ciò che concerne il nostro Padiglione all'Esposizione Universale. Un'occasione per noi importantissima, considerati i rapporti e le affinità che abbiamo con l'Italia".

Ispirato a una serra a doppia navata, disegnato dallo studio di architettura b720 Fermin Vazquez Arquitectos e affacciato alla confluenza delle due arterie del sito, il Cardo e il Decumano, il Padiglione Spagnolo ha come titolo "Il linguaggio del sapore". Ad accogliere i visitatori, all'ingresso ci sarà **un'installazione multimediale creata da Antoni Miralda**, uno degli artisti spagnoli di punta della Food Cultura. L'opera è costituita da oltre 20 valigie, che contengono altrettanti schermi, in grado di rappresentare Il Viaggio del Sapore. All'interno dello spazio, sarà allestita una mostra - intitolata **Il linguaggio del Sapore** - che racconta i territori, le eccellenze gastronomiche e le produzioni all'avanguardia e sostenibili della Spagna. Ovviamente, non potevano mancare i ristoranti e i bar de tapas: nel Padiglione Spagnolo, curati dal **Gruppo Segardi** - un big player del settore in Spagna, con oltre 20 ristoranti - **sono attesi circa 1.300 commensali al giorno**, che potranno gustare in ambienti diversi - dallo spazio con musica al ristorante gourmand - i migliori menù iberici.

Naturalmente, la partecipazione della Spagna a Expo ha anche una valenza più profonda. Tre sono gli ambiti che verranno affrontati: **le sfide in campo alimentare** (dalla diffusione degli stili di vita corretti al contenimento degli sprechi passano per l'innovazione in campo agroalimentare); **approfondimenti tecnici** e dibattiti presso il Padiglione; **animazioni volte a sensibilizzare il pubblico sulle scommesse dell'alimentazione**. Il Padiglione Spagna ha già anche un suo sito, dove si possono trovare tutte le informazioni e i programmi in calendario durante le giornate di Expo.