

che vi porterà inizialmente tra le montagne omanite, per poi condurvi nel deserto del Paese e poi giù, fino al mare, dove la natura è lussureggIANte, la musica rilassante e ipnotica, come nella migliore tradizione beduina.

All'ingresso si è accolti da una maestosa fontana che con giochi d'acqua, musica e luce e ombre crea immediatamente un'atmosfera fiabesca da cui è d'obbligo lasciarsi coinvolgere. Salite dunque la lunga (e a tratti faticosa) scalinata.

cui passaggio rende lussureggiante la regione del Dhofar e scoprirete il miele delle oasi e le nocciole, le palme da dattero e le rose della regione montagnosa di Jabel Akhdar, non lasciatevi intimorire dalle vostre guide.

A raccontarvi la storia e le tradizioni del Paese, infatti, ci saranno grossi manichini parlanti che a tratti ricordano le bambole "assassine" dei film dell'orrore. Non lasciatevi sconfortare da questo dettaglio e lasciatevi invece conqui-

blat, l'ambiente familiare della casa omanita dedicato all'accoglienza degli ospiti, con il rito del caffè e dei datteri e la tradizione di vivere il pasto come un fondamentale momento di condivisione.

È proprio la gastronomia uno dei punti forti di questo padiglione che offre varietà d'offerta e bevande decisamente inusuali. Sedetevi al ristorante Al Sablah, nato da una cooperazione tra chef omaniti e italiani, e assaggiate i piatti tipici della tradizione.

tradizione millenaria in cui la carne d'agnello viene carmellata con i fichi a cottura lentissima.

Imperdibile anche la baba-ganoush, una salsa speciale da molti rinominata "il caviale di melanzane" e composta principalmente dalla polpa dell'ortaggio e spezie varie. Se per voi invece è il dolce a decretare l'eccellenza di un locale, consigliatissima la torta di datteri, una vera specialità servita con una salsa al frutto della passione e melograno.

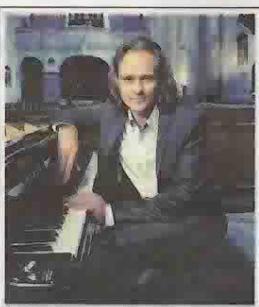
## Cantine naturali patrimonio Unesco

# Alla scoperta del Monferrato e dei suoi «scrigni del vino»

■■■ Il Monferrato si presenta a Expo 2015 con un quesito che incollerà molti: cosa sono gli infernot? A raccontare la storia e a svelare i misteri di quelli che vengono definiti «gli scrigni del vino» del Monferrato Casalese è un gruppo di geometri che nel 2005, 2008 e 2014 ha documentato e censito gli infernot permettendo loro di essere inseriti nell'elenco di eccellenze della tradizione vinicola e agroalimentare del Monferrato. La curiosità di scoprire a questo punto qualcosa di più di questo bene prezioso, recentemente dichiarato patrimonio dell'Unesco, è del tutto lecita. Gli infernot non sono altro che cantine naturali scavate nella «pietra da cantone», simile al tufo, localizzate nel sottosuolo del Monferrato. Ricavati nel corso dei secoli con la faticosa tecnica dello scavo con il piccone, gli infernot oggi sono circa 50 sparsi per tutto il territorio del Monferrato Casalese ed erano e sono ancora oggi utilizzati per conservare il vino delle grandi

occasioni. Il motivo è semplicissimo: le bottiglie che vengono lasciate riposare nella pietra, simile al tufo, vengono protette in condizioni ottimali di luce, temperatura e umidità e rendono il vino al loro interno unico nel suo genere. A guidare nella scoperta di questo bene unico e tutto italiano saranno proprio i Geometri Italiani che hanno contribuito all'inserimento delle cantine di pietra nell'elenco dei patrimoni Unesco. L'appuntamento è dal 4 al 13 settembre, all'interno dell'area espositiva del Monferrato inclusa nell'elenco di eventi di Expoincittà, in cui grazie a incontri, degustazioni e conferenze si potranno conoscere le potenzialità che il Monferrato Casalese è in grado di offrire in termini di sostenibilità e qualità della vita.

M.B.



*Gergely Bogányi*

## Il 1015° anniversario dello St

# L'Ungheria festeggia i col concerto del piano

Spettacoli, danze tradizionali, piatti tipici locali e tanta musica, grazie al concerto di uno dei più grandi pianisti ungheresi, Gergely Bogányi. Si terrà oggi all'interno del sito espositivo di Expo 2015 la festa che celebra il 1015° anno dalla fondazione dello stato ungherese.

Una giornata unica, che si aprirà con la consueta sfilata lungo tutto il Decumano e continuerà, fino a notte fonda, negli spazi del padiglione ungherese a Expo. Una giornata unica nel suo genere che unisce il sacro, con la celebrazione del Santo Patrono, Stefano I

re d'Ungheria e il profano, grazie ai festeggiamenti della Costituzione della Repubblica Popolare d'Ungheria in vigore dal 1949. A caratterizzare la giornata sarà un ricco calendario di eventi, tra cui spicca certamente la festa del pane nuovo (új kenyér