

L'ORGANIZZAZIONE La gestione futura del padiglione al Vega 2. «Un piano per altre manifestazioni» Mattiazzo (Expo Venice): «Da oggi ci attende una sfida lunga 12 anni»

«È una festa e spero lo sia per tutti». Giuseppe Mattiazzo pensa positivo. L'amministratore delegato di Expo Venice, la società fieristica che ha portato un pezzo di Expo 2015 in laguna, guarda a quanto fatto in un anno. Dal niente - tale era l'area destinata alla costruzione del Vega2 - è nato il padiglione che oggi si apre al mondo con "Aqua", l'unica collaterale di Expo Milano. «Ci siamo solo noi - ricorda Mattiazzo - basta andare sul sito di Expo per vederlo».

Visto da lontano, il padiglione veneziano sembra una bianca meringa schiacciata. Per realizzarlo, Condotte Immobiliare ci ha messo un anno. Il tutto per sistemare l'area di 40mila metri quadri e la struttura espositiva da 14mila metri quadri. «Sono stati investiti più di 30 milioni», ricorda Mattiazzo, che non nasconde l'importanza di aver indovinato la mossa Expo per poter realizzare il padiglione, il quale, una volta terminata "Aqua", diventerà la sede della fiera di Venezia, gestita da



Expo Venice per i prossimi 12 anni.

«Avere l'Expo era indispensabile - aggiunge Giuseppe Mattiazzo - perché è stato una sorta di catalizzatore utile per coinvolgere gli interessi di delegazioni e investitori stranieri, soprattutto orientali. Ve-

EXPO
Giuseppe Mattiazzo, amministratore delegato di Expo Venice, che ha portato un pezzo di Expo in laguna e, a destra, la "vernice" di ieri sera.

nezia è una porta verso oriente». Se in pochi erano disposti a scommettere sulla puntualità dei cantieri milanesi, quello veneziano è filato via spedito, con lo scheletro della struttura consegnato già lo scorso dicembre. Un cantiere record, dove hanno lavorato 400 persone, tra costruzione e allestimento. Altre 100 persone verranno impiegate per "Aqua", quindi, almeno sotto

l'aspetto occupazionale, il padiglione ha già raggiunto un piccolo successo: dare lavoro. La vera sfida è però progettare quel che ne sarà dopo l'Expo, visto che il padiglione sarà l'unico a rimanere in piedi una volta finita l'esposizione. «Adesso la grande sfida sarà quella di continuare su questa strada. Abbiamo davanti 12 anni per eventi e manifestazioni», sottolinea Mattiaz-

zo, che a spanne calcola anche quanto può valere l'intera operazione. «Abbiamo un business plan da 20 milioni e secondo le stime questo vuol dire un possibile ritorno economico tra i 200-400milioni, visto che per le fiere si stima un calcolatore di uno per 20».

Il che vuol dire, in soldoni, quelli veri, che con un investimento annuo di 20 milioni, la fiera veneziana ne potrà generare fino a 400 annui. «Milioni che ricadranno sul territorio», puntualizza Mattiazzo, che finalmente vede sventolare la tanto agognata insegna «Fiera» sulla sua Venezia. (m.do.)

© riproduzione riservata



L'INDOTTO

Investiti 30 milioni, "ritorno" economico da 200-400 milioni con 500 lavoratori

WWW.
EXPO
VENETO
.IT

IL PORTALE DEGLI EVENTI
delle Eccellenze Venete



Dimagrire mangiando ... con gusto

Tra gli alimenti d'eccellenza dell'expo 2015, si distingue un prodotto veneto che porta il nome di Pasta Snella. Alimento che rispecchia le richieste della nuova alimentazione con materie prime selezionate e più vicine ad una clientela sempre più esigente alla linea ed al benessere.

Per comprendere cos'è Pasta Snella bisogna uscire dall'ottica della comune pasta anche se questa è molto simile come aspetto e gusto, ma molto diversa dal punto di vista nutrizionale.

Infatti, a confronto si nota come la quantità di carboidrati contenuta su Pasta Snella scenda da 79 gr a 48 gr per etto. Tale differenza è compensata con il doppio contenuto di proteine e fibre rendendola così un unico piatto bilanciato e completo dal punto di vista nutrizionale. Pasta Snella non contiene colesterolo e con il 40% in meno di carboidrati riduce l'apporto di amidi consentendo un migliore controllo della glicemia e favorendo la riduzione del peso. Prodotta con grano duro italiano, albume pastorizzato, soia no OGM (ottenuta da fonti proteiche ad alto valore biologico), ricca di fibra di avena e di inulina (per migliorare i processi digestivi). Trafilata a bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura per mantenere il gusto tradizionale italiano. Una vera ricarica di energia per tutte le età. Pasta Snella è un alimento innovativo perché con il suo 25% di proteine, il 10% di fibre e solo il 48% di carboidrati può essere una valida alternativa della carne, il pesce ed i formaggi, ecc.. Condita con verdure può considerarsi un pasto completo.

E' la pasta di tutti i giorni, se utilizzata alla sera oltre che portare i nutrienti di un secondo piatto, apporta carboidrati a lenta assimilazione, che stimolano la serotonina che favorisce il sonno. Questo alimento innovativo unico al mondo, è stato creato da Adriano Ghedin presidente della MAD Sport, che da molti anni con i suoi negozi è simbolo di integrazione per le diete e lo sport nel Veneto. Appassionato da anni a creare nuovi prodotti per l'alimentazione proteica, ha sviluppato la linea Primo Benessere con l'obiettivo di fornire una vasta gamma di prodotti indirizzati a chi vuole seguire una sana alimentazione e raggiungere il peso forma desiderato. Molti di essi già in commercio in Europa.

MAD Sport MESTRE: Via Don Tosatto 119 - P.le L. Vinci 18 - TREVISO: Via Castellana 1

www.primobenessere.it

Novità
Pasta Snella
con il 40% in meno di carboidrati

