

2015米兰世博会见闻

作为欧洲文化的摇篮,意大利曾孕育出罗马文化及伊特拉斯坎文明,千年以上遗址在古城中随处可见。意大利还是时尚之都,最新、最潮流的设计都能在这里找到。

来意大利看什么?看古迹、看时尚、看衣香鬓影的俊男靓女,不少游记攻略上都会这样善意地提醒。作为2015米兰世博会海南系列活动的报道成员,9月初,我们开始了期待已久的意大利之旅,对于我们来说,此行感受最深的却是一个“农”字。



意大利家常菜——生火腿配哈密瓜。
海南日报记者 周元 摄

舌尖上的热爱

出发之前收拾行李,“要不要带点老干妈之类下饭菜”的念头一闪而过,很快就被打消了。“去的不是饮食单调的美国、英国,而是意大利啊。”我心里一边念叨,一边期待着。

意大利菜系非常丰富,除了我们耳熟能详的披萨饼和意大利粉,它的海鲜和甜品都闻名遐迩。源远流长的意大利餐,对欧美国家的餐饮产生了深厚影响,甚至有“西餐之母”之美称。对于这一点,意大利人深以为傲。

意大利人不仅热爱美食,更注重饮食健康。我们发现,这里的繁华商区鲜有麦当劳、肯德基之类的快餐店,即使有,也是人丁寥寥。甚至麦当劳在意大利推出广告,称儿童爱吃“开心乐园餐”多于吃披萨,引起意大利厨师不满,斥责麦当劳“亵渎”意大利传统美食,为赚钱“牺牲儿童健康”,打算对麦当劳提出诉讼。

四天的行程,来不及品尝更多意大利的味道。不过,这里注重原汁原味的饮食,还是给我们留下深刻印象。

生火腿片是意餐中最常见的菜品,其中最有名的火腿来自帕尔马。在长达一年以上的发酵风干过程中,火腿中的微生物已被杀死,并且较好地保留了猪肉中的各种维生素,吃之前不用经过人工加热。

在意大利,生火腿片与哈密瓜是



蒙特威尔第家族酒庄的葡萄园。

裘丽宁 摄

意大利的「农」情魅力

我们来说,此行感受最深的却是一个“农”字。

文/海南日报记者 周元



绝配。当餐盘端上来时,从没吃过生肉的我没有犹豫地动了刀叉,“这么重视饮食和饮食健康的国度,应该是可以信赖的。”带着这样的念头,一盘生肉裹着哈密瓜已被消灭光。哈密瓜清甜的果香与生火腿片咸软绵柔的口感于嘴中碰撞糅合,实在是超越想象力的味道。更重要的是,果真没有闹肚子。

意大利美食的底气,很大程度来源于发达的农业,这里盛产的橄榄油、奶制品、肉制品、海鲜、葡萄酒,不仅丰富了当地的餐桌,更创造了巨大的经济效益。据介绍,2014年意大利农业GDP超过270亿欧元,位居欧盟28国第一位,约占欧盟农业GDP总额的六分之一。此外,联合国粮农组织总部就设在罗马。

一个美食之国和农业强国的自豪,在2015米兰世博会上体现得更加淋漓尽致。本届世博会以“滋养地球,生命能源”为主题,首次聚焦农业、粮食和食品,旨在探寻为全球提供充足、优质、健康和可持续发展的食品保障。

作为主办国,意大利“近水楼台先得月”,在园区中大量展示了本国丰富的农产品、先进的农业生产技术和加工技术。此外,世界140多个国家也展示了本国农业领域最领先的技术、产品和理念,让人触摸未来农业发展的脉搏。

好产品需要“慢性子”

“春耕、夏耘、秋收、冬藏,四者不失时,故五谷不绝。”从事农业,不光要有热情,还得耐得住性子,年复一年在四季轮回中坚守。

我们遇到的葡萄酒庄园主弗朗西斯·蒙特威尔第,便来自这样一个有耐性的家族。

说到葡萄酒,很多人马上会联想到法国。但意大利人对此却很不以为然。他们会告诉你,意大利酿酒的历史已经超过了3000年,据说古代的罗马士兵们去战场时,和武器一块儿带着葡萄苗,领土扩大了就在那儿种下葡萄。而且,如今意大利葡萄酒的产量占世界的1/4。

“我们家族从1776年开始酿造葡萄酒,传到我这一代,已经是第八代了。”蒙特威尔第先生的介绍,让我们对这个家族充满敬意。

蒙特威尔第家的兄弟姐妹几乎都在家族酒庄工作,有的负责葡萄种植,有的负责酿酒,有的负责营销,各司其职。目前,家族除了祖传的葡萄园,还在其他地区租种不少葡萄园或定点收购,每年生产和代销葡萄酒400万瓶,其中约有20万瓶销往中国。

一个传承了八代并且还在不断壮大的家族企业,成功的秘诀是什么?

“好的品质是关键。即使付出更多时间和

精力成本,也要坚持下去。”蒙特威尔第回答说,并热情邀请我们去他家位于洛迪省的祖传葡萄园参观。

洛迪,与米兰同属伦巴第大区。由于不是意大利最有名的葡萄酒产区,这里的葡萄种植园并不多,也少有那些可以集食宿为一体的体验式酒庄。

驱车一个多小时,我们来到一片低缓丘陵,蒙特威尔第家的葡萄园就在山坡上。与传统的葡萄架不同,这里的葡萄都是成列生长,远远望去,像是在山坡上划出了美丽的紫色条纹。

这种酿酒的葡萄有着娇艳的蓝紫色。尝一口,皮厚、肉少、汁多,味道酸甜,别有滋味。“为了最大程度保持葡萄酒的原始风味,我们坚持人工采摘,而且在酿酒前不清洗葡萄,以避免含太多水分。”蒙特威尔第说,不清洗葡萄意味着需要使用有机肥,不打农药,尽管增加了时间和资金成本,但在激烈的市场竞争中,好的品质是胜出的唯一秘诀。

蒙特威尔第说,在意大利还有很多小型家族酒庄,仍在坚持传统的种植和酿造方式。虽然生产规模不像工厂化那样大,但风味独特,品质高,吸引了很多国内外游客前去旅游、品尝。



米兰世博会园区里,摆放的意大利葡萄酒展区。色彩鲜艳的仿真葡萄十分逼真。
杨全 摄

潜力无限的产业

对很多中国学生和家长来说,似乎只有“跳出农门”,进城、当白领、坐办公室才是成功的标配。然而,意大利之行,却让我们对农业的发展充满信心。

这种信心,来源于农业强国给意大利带来的国民自豪感,来源于米兰世博会上世界各国对农业的极端重视和光明展望,来源于蒙特威尔第家族一代代传承技艺、不离故土。

这种信心,也来源于海南发展农业得天独厚的自然条件和外界的普遍期待。

9月1日,意大利曼托瓦省省长亚力山德罗·帕斯塔奇在罗马欣然接受了本报记者专访。他认为,海南在旅游、农业等方面,有着自然条件优势和政策优势。曼托瓦省是意大利重要的农产品集散地与商业中心,同时时尚与创意产业也比较发达。可以以海南的会展业为平台,为两地企业牵线搭桥,促进经贸和文化交流合作。

“这是一次强强的联合”,中国常驻联合国

粮农组织代表牛盾积极评价海南与意大利的农业合作。他认为,海南生态环境得天独厚、生态农业发展的市场空间和潜力巨大。意大利是欧盟农业强国,特别是大力发展有机农业和农业旅游,这与海南农业发展方式转变不谋而合。

参加本次世博会的海南企业,同样也有满满的收获。

9月3日,以“绿色海南 生态宝岛”为主题的海南活动日在米兰世博会中国馆亮相。海南国盛古典家具董事长吴名光带着海南黄花梨“双龙戏珠”茶壶、八卦壶、龙壶等展品参展。这些精美作品个个身价不菲,一把茶壶就价值10万欧元,吸引不少国际友人驻足观赏,并与之合影留念。此外,吴名光还带去了一批海南风情红酸枝木雕,作为海南代表团的礼物赠送给外宾,深受欢迎。

“从上海世博会,到韩国丽水世博会,这是我第三次参加世博会了。能在世界舞台上展示海南的特色艺术品,是身为海南企业家的一份荣耀。”吴名光说。

海南品香园食品有限公司当天也带去了特制椰子糖、椰子麦片酥、菠萝椰子粉、挂耳咖啡等四种展品。其中,供品尝的260公斤的小包装椰子糖、麦片酥,不到3个小时就被如织的游人领取完毕。“这是公司第一次参加世博会。看到世界各国如此重视农业,更增添了我们农业企业的信心。希望今后不断做大企业,不断提高品质,让产品早日走出国门。”公司有关负责人林开豪说。

无论时代怎么变迁,农业始终是人们的衣食之源,生存之本,是潜力无限的朝阳产业。带着意大利之行收获的信心,我们对海南的明天更加期待。周



米兰世博会中国馆海南活动日上,黎族织锦引起了外国游客的强烈兴趣。

海南日报记者 周元 摄