Dadati: «Segna la ripresa delle attività fieristiche». Ciceri: «Al centro l'individuo, la sostenibilità sociale e ambientale»

Ristorexpo ha aperto i battenti ieri, domenica, con una inaugurazione in grande stile. E' la prima fiera del Comasco dal vivo





Lariofiere presenta «Il nuovo umanesimo gastronomico» Tornano le manifestazioni fieristiche con Ristorexpo

10mano le manuestazioni neristiche c

L'emozione di tutti i presenti alla cerimonia che ha aperto Ristorexpo





Dall'alto Giovanni Ciceri, Claudio Sadler. Qui sotto Fabio Dadati durante la presentazione di do-menica a Lariofiere di Erba

Domenica l'inaugurazione ufficiale

Una mattinata di grandi speranze, dopo lo stop delle fiere causa pandemia

ERBA (pia) Inaugurato ieri, a Lariofiere, Ri-storexpo. «Sono emozionata perché è il via a storexpo. «Sono emozionata perché è il via a una stagione nuova, che possa essere positiva», così il sindaco di Erba Veronica Airoldi è intervenuta all'apertura dell'evento. Un sentire sottolineato anche da Marco Galimberti, presidente della Camera di Commercio: «È il momento della rinascita. È un momento importantissimo perché è la prima manifestazione in presenza della provincia. L'economia è in crescita e abbiamo le spalle un po' più forti. C'è tanta voglia di ripresa e ripartenza. Lariofiere è il nostro braccio operativo e spero continui a lavorare in questo modo».

Lariofiere è il nostro braccio operativo e spero continui a lavorare in questo modo».

A prendere la parola anche Fabio Dadati, presidente di Lariofiere: «Ci siamo fermati proprio l'anno scorso con Ristorexpo. Abbiamo dovuto annullarla per la pandemia e nel 2020 non siamo riusciti a recuperarla. Quest'anno ci siamo, anche se in un periodo diverso da quello usuale. Tra sei mesi verrà ripetuta nella data tradizionale. Vogliamo che Lariofiere diventi sempre più il centro dell'economia lariana. Questa realtà deve rimanere fieristica ma deve anche diventare congressuale e aprirsi a nuovi eventi. Siamo il



luogo simbolico dell'incontro delle due pro-vince del lago di Como».

Giovanni Ciceri, ideatore e curatore di Ristorexpo: «Dobbiamo calare tutti i nostri valori nel mondo agroalimentare. In ultima analisi andranno a finire nelle cucine e poi in ta-

Sempre durante la mattinata **Giacomo Mo-joli** ha consegnato il premio alla carriera al cuoco e imprenditore **Claudio Sadler**.

gaf (gcf) «Ristorexpo – spie-ga Fabio Dadati, presidente di Lariofiere – in questa spe-ciale edizione 2021 ha una particolare valenza in quanto segna la ripresa dell'attività fieristica e, nel contempo, la ripartenza di un settore che vuole tornare ad investire e a crescere. Questo impulso è crescere. Questo impulso è ben espresso dai nostri espo-sitori che, anche in un'edi-zione così particolare, hanno

scelto di essere presenti e di riporre la loro fiducia nella

riporre la loro fiducia nella manifestazione».

Inaugurata domenica - e aperta fino a mercoledì - torna a Lariofiere Ristorexpo, il salone professionale dedicato al settore Horeca ma aperto anche al pubblico interessato, frutto della collaborazione fra l'ente fieristico e Confcommercio.

Cuore pulsante della mostra è infatti l'area espositiva, un percorso attraverso le of-

un percorso attraverso le offerte delle aziende, pronte a riaprire il dialogo con gli operatori del settore. Oltre alle aree dedicate alle attrezzature, ai prodotti e ai servizi per il Fuori Casa, la mostra offre come sempre occasioni di formazione e aggiornamento professionale; appuntamenti di grande valenza anche per intercettare le tendenze del settore.

Il titolo pensato per questa un percorso attraverso le of-

Il titolo pensato per questa edizione è «Ricomincio da me. Il nuovo umanesimo enogastronomico».

«L'inusuale condizione di isolamento vissuta soprattut-to durante il primo lockdown - spiega Giovanni Ciceri, ideatore e curatore della mostra - ha portato molti di noi a una profonda riflessione individuale, alla ricerca di una chiave per interpretare la realtà circostante e costruire un progetto di ripartenza. Emerge così l'esigenza di porre al centro l'individuo e di recuperca quei valori uni di recuperare quei valori uni-

versali quali la sostenibilità sociale e ambientale, la solidarietà e la sussidiarietà. Questi valori, se condivisi, possono costituire le fondamenta di progetto collettivo che sia denominatore comunicatore che sia denominatore comune per ciascun ambito culturale, sociale ed economico. Da qui nasce il concetto dell'umanesimo nell'enogastronomia e in tutte le sue molteplici declinazioni nei campi, nei vigneti, negli allevamenti, nei boschi, nei laghi, in cucina e quindi in ghi, in cucina e quindi in tavola».

Per riflettere intorno al tema, anche quest'anno Ristorexpo presenta un ricco programma di eventi, pensato per gli operatori del Fuori Casa, che si sviluppa nelle quattro giornate di apertura. Martedì 28 settembre sarà

una giornata molto intensa: si inizia con la presentazione condotta da Federico Qua-ranta di Selvatica, la rassegna gastronomica a marchio Confcommercio Como che ha per tema selvaggina, ac-

qua dolce e sottobosco.
Si proseguirà con due ma-sterclass, la prima con Vi-viana Varese (Viva, Milano). Viviana, classe 1974 di Salerno, cresce e impara il mestiere in diversi locali tra cui l'Albereta, del Maestro Gual-tiero Marchesi e El Celler De Can Roca, a Girona. Con Sandra Ciciriello apre nel 2007 Alice Ristorante a Milano e ottiene la prima Stella della



Guida Michelin. Nel 2015 Viviana diventa chef Ambassador di Expo Milano 2015. La cucina di Viviana è diretta espressione della sua personalità, fatta di slanci ed equilibri, di dedizione e passione, di sostanza e colore.

La seconda Masterclass sarà con Juri Chiotti e gli Antagonisti. Chef conosciuto ed apprezzato, Juri Chiotti vanta esperienze importanti in numerosi ristoranti. Nel 2016 apre in Valle Varaita REIS, cibo libero di montagna, partendo da una piccola baita da ristrutturare, un orto, gli animali e un frutteto. Il progetto di Juri diventa presto un modello: l'energia usata per la baita, l'agriturismo, il ristorante proviene al 100% da fonti rinnovabili. La sua è una cucina solida che affonda le radici nella cucina occitana e la sua tradizione (reis in lingua occitana infatti significa radici), riscopre una cultura quasi dimenticata.

Sempre martedì, la mat-tina, sarà la volta dello chef Cristiano Tomei (L'imbuto, Lucca) con una Lectio Magistralis pensata per i ragazzi delle scuole professionali. Toscano doc, Cristiano To-Toscano doc, Cristiano To-mei è uno chef che sta facendo molto parlare di sè. Apre il suo primo ristorante a 27 anni direttamente in spiaggia per poi trasferirlo nel centro di Viareggio e infine a Lucca, dove oggi dirige oggi un'affiatata brigata di cinque persone e dove ha guadagnato la sua prima stel-la Michelin nel 2014. Nonostante i suoi piatti siano incentrati su gusti semplici ma originali insieme, non mancano le follie, come la carne macinata cruda che viene servita con grasso cotto e un pezzo di corteccia d'albero a fare da supporto. Una per-sonalità come quella di Cristiano non poteva passare inosservata allo show biz e così, dopo una partecipazio-ne a MasterChef Magazine, è stato arruolato da DMAX co-me giudice del programma I Re della Griglia, con Chef Rubio e dallo scorso novembre, è giudice con Alessandro Borghese e Gennaro Esposito della gara gastronomica in onda su TV8, Cuondi d'Italia chi d'Italia.

Sempre il 28 si parlerà del pesce di lago, nell'ambito del convegno, presentato da Federico Quaranta, «Ripopoliamoli. Lavarello, persico e alborella: la nostra storia nel piatto». Interverranno Giacomo Mojoli, Giornalista, Luigi Lusardi, Presidente Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori, Antonio Moglia, Slow Food Como, Luigi Guglielmetti, Presidente Associazione Provinciale Pescatori Sportivi e Su-

bacquei Como.

Ancora Federico Quaranta presenterà il suo ultimo libro «Terra: riscoprire le nostre origini per un futuro migliore». Da anni Federico Quaranta gira l'Italia per raccontarne la bellezza e i sapori, scoprendo che dietro i prodotti d'eccezione che la nostra terra ci regala, si nascondono storie altrettanto eccezionali. Uomini e donne che hanno rifiutato di abbandonare i luoghi di origine, i mestieri antichi, la coltivazione di piante locali poco richieste o l'allevamento delle specie autoctone, e hanno scelto di restare e valorizzare secoli di conoscenza.

Due Masterclass anche mercoledì 29 settembre: la prima con Matias Perdomo, Simon Press e il maitre Thomas Piras (Contraste, Milano). Tre grandi professionisti ma soprattutto tre amici che hanno la stessa visione di ristorazione: divertente e spensierata, ma allo stesso tempo precisa, innovativa e con un grande rispetto per la tradizione

tradizione.

Chiudono il programma delle Masterclass Pasquale Polito e Davide Sarti del Forno Brisa, un progetto nato dall'incontro tra le mura e i campi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e diventato un vero «caso» che sta appassionando e coinvolgendo soprattutto i giovani.

soprattutto i giovani.
Ristorexpo dedica ampi spazi anche al tema del vino: se ne parlerà soprattutto negli spazi animati dai produttori del Consorzio di Tutela Vini di Valtellina e del Consorzio ICT Terro I ariane

sorzio IGT Terre Lariane.
Spazio anche alle scuole
professionali del territorio
che saranno presenti in
un'area tutta dedicata alla
formazione. Per questa speciale edizione, saranno a Ristorexpo gli istituti: G.D.Romagnosi di Erba, CFP Como
Casnati di Como, ENAIP di

Casnati di Como, ENAIP di Como, Istituto Ballerini di Seregno, CFPA di Casargo.

regno, CFPA di Casargo.
Chi visita e partecipa a Ristorexpo avrà naturalmente la possibilità di scoprire e assaggiare i piatti più famosi degli chef presenti. Nel ristorante al primo piano, tutti i giorni dalle 12 alle 15, sarà possibile pranzare con le proposte di quattro ristoranti del territorio. Saranno presenti Bruno Camera con Massimo Croci della Antica Osteria Crotto del Sergente, Paolo con Fabio Fossati della Trattoria Edda, Mauro Elli del ristorante stellato Il Cantuccio, Patrizia Sibona de il Grillo che proporranno menu creati ad hoc per Ristorexpo sui temi di Selvatica: selvaggina, acqua dolce, sottobosco (menu 18 euro).