

A LARIOFIERE

## Ristorexpo: dal 26 al 29 Settembre la nuova edizione

*Premio alla carriera Ristorexpo 2021 allo chef Claudio Sadler. Masterclass con i grandi maestri della cucina italiana*



Lariofiere riparte con Ristorexpo: dal 26 al 29 Settembre la nuova edizione

### **ATTUALITÀ**

Dal **26 al 29 settembre** torna a Lariofiere (Erba, Como) **Ristorexpo**, il salone professionale dedicato al settore HORECA ma aperto anche al pubblico interessato, frutto della collaborazione fra **Lariofiere** e **Confcommercio**.

*“Ristorexpo in questa speciale 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 – spiega [Fabio Dadati, Presidente di Lariofiere](#) –

Questo impulso è ben espresso dai nostri espositori che, anche in un'edizione così particolare, hanno scelto di essere presenti e di riporre la loro fiducia nella manifestazione.” Cuore pulsante della mostra sarà infatti l'area espositiva, 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 offrirà come sempre occasioni di formazione e aggiornamento professionale; appuntamenti di grande valenza anche per intercettare le tendenze del settore.

Il titolo pensato per questa edizione è **“Ricomincio da me. Il nuovo umanesimo enogastronomico”**. *“L'inusuale condizione di isolamento vissuta soprattutto durante il primo lockdown – spiega Giovanni Ciceri, ideatore e curatore della mostra – ha portato molti di noi ad 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 recuperare quei valori universali 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 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 tavola.”* Per riflettere intorno al tema, anche quest'anno Ristorexpo presenta un ricco programma di eventi, pensato per gli operatori del Fuori Casa, che interesserà le quattro giornate di apertura.

## **“Le stelle di Como”**

Novità di quest'anno, la serata anteprima – Sabato 25 settembre - **“Le stelle di Como”**. Per rendere omaggio e ringraziare medici, infermieri e operatori sanitari che nei mesi più difficili della pandemia hanno lavorato in prima linea nei reparti Covid, **Confcommercio Como** ha chiamato a sé gli chef stellati della provincia che, eccezionalmente insieme, realizzeranno il menù della serata. Intervengono alla realizzazione della serata gli chef:

- **Mauro Elli** | Il Cantuccio, Albavilla
- **Davide Caranchini** | Materia, Cernobbio
- **Bernard Fournier** | Da Candida, Campione d'Italia
- **Ettore Bocchia** | Mistral, Bellagio
- **Raffaele Lenzi** | Berton al Lago, Torno
- **Massimiliano Blasone** | L'aria, Belvio
- **Andrea Casali** | Kitchen, Como

## **Premio alla carriera Ristorexpo 2021 allo chef Claudio Sadler**

Ristorexpo parte ufficialmente **Domenica 26 settembre**, con la cerimonia di inaugurazione, durante la quale verrà conferito il **Premio alla carriera Ristorexpo 2021** allo chef **Claudio Sadler**. A seguire, la tavola rotonda, la principale, che dà il nome all'evento, **“Ricomincio da me: il nuovo umanesimo enogastronomico”** con **Giovanni Ciceri, ideatore e curatore di Ristorexpo**, i giornalisti **Giacomo Mojoli e Anna Morelli**, gli chef **Claudio Sadler e Herbert Hintner**, A condurre la tavola rotonda la coppia **Fede e Tinto (Federico Quaranta e Nicola Prudente)**, conduttori televisivi e radiofonici, famosi tra l'altro per il loro programma di successo **Decanter**, su Rai

**Radio 2.** Tinto sarà presente a Ristorexpo mentre Fede si collegherà in diretta dal **Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo**.

## “Il collo della bottiglia, storie di vite”

Sempre Domenica 26, si terranno due presentazioni di libri. Il primo è “**Il collo della bottiglia, storie di vite**” di **Tinto** – Nicola Prudente, al debutto come romanziere. Il vino è il tema centrale del racconto, articolato come fosse un programma radiofonico in cui ogni capitolo corrisponde ad una canzone e dove musica e parlato si intersecano magistralmente. Sul palco di Ristorexpo anche il giornalista **Emilio Magni**, uno dei massimi conoscitori e narratori della storia e delle tradizioni del territorio che presenta il suo ultimo romanzo, “**El risott cun l’unda**”.

## “La miglior brioche liscia del Lago di Como”

Alle 15.00 andranno in scena le pasticcerie, con la premiazione del Contest “**La miglior brioche liscia del Lago di Como**” alla presenza del giudice unico **Andrea Tortora**. Figlio di pasticceri alla quarta generazione e con un forte curriculum internazionale alle spalle - da Parigi a Londra, da Singapore a Venezia - Andrea Tortora è stato per anni alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus, conseguendo nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticcere. Inseparabile compagno di viaggio di Andrea continua ad essere *Carletto*, il lievito madre creato all’età di 17 anni insieme al nonno Vamor, sempre mantenuto e rinfrescato con amore sino a oggi.

## Lezioni di cucina dedicate ai professionisti ma aperte anche agli appassionati

**Lunedì 27 settembre** si parte con le Masterclass, lezioni di cucina dedicate ai professionisti ma aperte anche agli appassionati e ai curiosi. Si parte la mattina con gli **chef Beretta** del ristorante **Feel di Como** e **Limonta** del ristorante **Da Giovannino di Malgrate**. Insieme racconteranno e interpreteranno uno dei piatti più famosi della tradizione locale. Segue alle ore 14.30 la **Masterclass con Lucia de Prai e Marco Primiceri** (Duo, Chiavari). Lei è una pasticcerina di origine romana, lui un cuoco piemontese; entrambi sono giovani e vantano un curriculum di tutto rispetto. L’incontro con Marco fa nascere un progetto professionale e di vita insieme. Nel 2019, Identità Golose nomina Lucia Pastry Chef dell’anno e Marco Chef emergente Nord. Nel 2020 Lucia e Marco aprono Duo, il loro ristorante a Chiavari.

**Martedì 28 settembre** sarà una giornata molto intensa: si inizia con la presentazione condotta da **Federico Quaranta** di **Selvatica**, **la rassegna gastronomica a marchio Confcommercio Como** che ha per tema selvaggina, acqua dolce e sottobosco.

Si proseguirà con **due masterclass**, la prima con **Viviana Varese** (Viva, Milano). Viviana, classe 1974 di Salerno, cresce e impara il mestiere in diversi locali tra cui l’Albereta, del Maestro Gualtiero Marchesi e El Cellar 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 mattina, sarà la volta dello chef **Cristiano Tomei (L'imbuto, Lucca)** con una Lectio Magistralis pensata per i ragazzi delle scuole professionali. Toscano doc, Cristiano Tomei è uno chef che sta facendo molto parlare di sé. 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 stella 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 personalità come quella di Cristiano non poteva passare inosservata allo show biz e così, dopo una partecipazione a MasterChef Magazine, è stato arruolato da DMAX come 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, Cuochi d'Italia.

## **“Ripopoliamoli. Lavarello, persico e alborella: la nostra storia nel piatto”**

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 Subacquei 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.

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.

# **Consorzio di Tutela Vini di Valtellina e Consorzio IGT Terre Lariane**

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 IGT Terre Lariane**.

Per tutta la durata della mostra, sarà presente in fiera Azzurra Primavera, fotografa romana appassionata di ritratti. Famosa per aver fotografato personaggi del calibro di Giorgio Albertazzi, Anna Proclemer, Carlo Giuffrè, Gigi Proietti, Ernesto Calindri, Nino Manfredi e Piera degli Espositi, oggi Azzurra continua a lavorare come per il cinema la TV e il teatro anche se ha attivato numerose collaborazioni con grandi chef e personaggi del mondo della cucina e dell'enogastronomia.

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, Erba
- CFP Como
- Casnati, Como
- ENAIP, Como
- Istituto Ballerini, Seregno
- CFPA, 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).**

## **Le proposte del Il Cantuccio**

Piatto unico vegetariano:

Come un filetto al pepe verde, la verza e il rosmarino

Dessert:

Carota mandorla e cacao

## **Le proposte del Crotto del Sergente.**

Piatto unico:

Crespelle di farina di castagne farcite alla zucca, fonduta all'alpe di Megna e timo selvatico.

Crepinette di cervo alle mandorle con finferli, frutti di bosco e crumble al cacao

Dessert:

Bavarese alle castagne con salsa al brachetto

### **Le proposte della Trattoria Edda.**

Piatto unico:

Tagliolini di pasta fresca con ragù d'anatra

Bocconcini di cinghiale al ginepro con crostoni di polenta.

Dessert:

Torta ai frutti di Bosco

### **Le proposte de Il Grillo**

Piatto unico:

Caprino della Valsassina, il racconto del bosco.

Erbe di campo e fonduta al Bitto.

Dessert:

Morbido di cachi, more di gelso, crumble al rhum.