L'INCONTRO A ERBA

Il risotto meneghino e le sue storie

Nato come piatto di ricchi ha conquistato il popolo delle osterie di Milano

Nell'ambito di Ristorexpo domenica 26 alle 17 Emilio Magni presenterà il suo ultimo dei sui dieci libri editi da Mursia, "El risott cun l'unda". È un'allegra e circostanziata esegesi sul tipico risotto meneghino, "el risott giarl", la cui ricetta tipica è conservata a Palazzo Marino. "El risott giald" nato nella Milano ricca e nobile divenne poi il mangiare delle osterie della famosa "mala" milanesee dei "lingera", dove si sono dipanate tante storie raccontate da Magni. Vi sono poi il risotto giallo di Carlo Emilio Gadda, quello di Gianni Brera , dell'Artusi e di Gualtiero Marchesi. Lo chef Sergio Mauri, un tempo "Stella Michelin" cucinerà un risotto per la degustazione finale.

Torna Ristorexpo e a Lariofiere si brinda alla ritrovata normalità

Quattro giorni dedicati ai piaceri della tavola per scoprire, con chef stellati ed esperti di Slow Food, che il bello è anche buono

ERBA

Riparte con la gastronomia Lariofiere di Erba, il grande centro espositivo permanente dove, domenica mattina 26 settembre sarà inaugurata la ventiseiesima edizione di Ristorexpo, appuntamento alle ore 11. Sicuramente una gaudente celebrazione del cibo e di tutti i suoi importantissimi riflessi sul commercio, l'economia e l'industria non poteva essere migliore auspicio per il futuro. Seguirà poi la grande mostra dell'artigianato. Intanto però Lariofiere continuerà a essere il centro della vaccinazione al quale è destinato uno dei tre padiglioni.

È dunque più che esplicito il titolo "Ricomincio da me, il nuovo umanesimo enogastronomico" che è stato dato alla tavola rotonda che seguirà l'inaugurazione, cui parteciperanno l'avvocato Giovanni Ciceri, ideatore e curatore di Risorexpo, i giornalisti Giacomo Mojoli e Lorenzo Sondano, gli chef Claudio Sadler e Herbert Hinter. A Sadler verrà poi conferito il premio "Cuoco dell'Anno. "Risorexpo" accoglierà i visitatori per tre giorni con varie manifestazioni e tavole rotonde. Nel pomeriggio di domenica saranno presentati due libri enogastronomici, "Il collo di bottiglia, storie di vino" di Tinto storico conduttore del programma "Decanter". Emilio Magni, giornalista scrittore presenterà il suo libro "Risott cun l'unda". Seguirà la premiazione di Contest: la migliore brioche del Lago di Como, alla presenza de giudice Andrea Tortora. Nella giornata di lunedì andrà in scena "Masterclass", con Lucia de Prai e Marco Primiceri del ristorante Duo di Chiavari. Lucia nel 2020 è stata premiata "Chef dell'anno" e Marco lo "Chef emergente dell'anno".

Ricco di eventi sarà il terzo giorno in cui Federico Quaranta presenterà la rassegna gastronomica "Selvaggia", tema la selvaggina. A cura della Confcommercio di Como. La giornata proseguirà con altre due "Mastercass", il primo con Viviana Varese del ristorante Alice di Milano che ha ottenuto l'anno scorso la prima "Stella Michelin" dopo aver imparato da maestri come Gualtiero Marchesi. Il secondo sarà con Juri Chiotti e gli Antagonisti.

Chef conosciuto e apprezzato Chiotti il quale partendo da una piccola baita in montagna ha puntato tutto sul cibo di montagna ottenendo grandi successi Infine nella giornata di mercoledì 29 settembre sarà dedicato grande spazio ai vini della Valtellina continuando così il grande sodalizio tra il Consorzio tutela vini di Valtellina. Sarà trattato l'importante argomento della combinazione tra i vini valtellinesi i tipici piatti della cucina del territorio, con degustazione. A tagliare il nastro di Ristorexpo, che rappresenta un ritorno alla normalità per Lariofiere, saranno il sindaco di Erba, Veronica Airoldi, e il presidente del polo fieristico Fabio Dadati.

Il piacere della buona tavola torna protagonista a Lariofiere con Ristorexpo

I MAGICI "ROSSI" DI VALTELLINA

Il volto inedito di Sassella, Inferno e Sfursat ottimi a tavola insieme ai pizzoccheri o un piatto fusion

© RIPRODUZIONE RISERVATA