Chef, si riparte Mix di tradizioni e innovazione

Ristorexpo. Federico Beretta e Alessio Limonta protagonisti di una masterclass dedicata al territorio

ERBA
FRANCESCA SORMANI

«Essere qui oggi rappresenta un'opportunità di tornare alla normalità a cui abbiamo dovuto rinunciare per tanti mesi. Partecipare a questa edizione di Ristorexpo assume un valore importante in un'ottica di ripartenza e per tornare a dare slancio a un settore che ha molto sofferto in questi mesi, puntando i riflettori sul grande valore rappresentato dalla cucina del nostro territorio».

I nostri prodotti

Con queste parole Federico Beretta, giovane chef del ristorante Feel di via Diaz a Como, ha commentato la sua partecipazione alla 23esima edizione di Ristorexpo. Ieri Beretta, insieme al collega Alessio Limonta, chef del ristorante da Giovannino a Malgrate, è stato protagonista di una masterclass all'interno della quale i termini territorio, tradizione e innovazione sono stati messi al centro.

«Nella mia cucina la carta vincente è rappresentata dal territorio – ha dichiarato Beretta - Sono sempre stato affascinato dalla naturalezza e dalla genuinità che i prodotti delle aree alpine offrono, dalle erbe spontanee, ai pesci d'acqua dolce ai piccoli allevamenti. "Territorio, tradizione e innovazione" non è solo il mio personale motto, ma si tratta di termini che mettono in luce quei valori che porto quotidianamente nei miei piatti. La materia prima è locale e i sapori sono quelli di una volta, rielaborati però con tecniche all'avanguardia e accostamenti originali».

Con questo spirito Beretta ha regalato ai visitatori di Ristorexpo una dimostrazione della sua idea di cucina che si collega alla perfezione con il concetto di ristorazione che la rassegna di Lariofiere vuole trasmettere.

Per l'occasione, il brillante chef ha realizzato un riso al persico, rivisitato rispetto alla classica ricetta. «Ho voluto proporre uno dei piatti più tipici e rappresentativi del Lario, cercando di rivederlo in una chiave più attuale e renderlo originale – ha proseguito Beretta - Ho utilizzato il ginepro per evidenziare un ritorno ai profumi e ai sapori del bosco, ho realizzato una gelatina di salvia invece di utilizzare la foglia della pianta aromatica e per esaltare ancora di più il protagonista del piatto, il persico, ho preparato come base un brodo di pesce. In tavola arriva così uno dei piatti simbolo della tradizione culinaria locale, ma rivisitato».

Beretta ha accolto con entusiasmo l'invito a partecipare alla manifestazione enogastronomica non solo perché perché è convinto che l'iniziativa contribuisca a dare un impulso alla ripresa post Covid.

Ritorno alla convivialità

«Mi sono emozionato perché ho finalmente respirato quel ritorno alla convivialità che attendevamo tutti da tempo, addetti del settore, professionisti, ma non solo – ha sottolineato lo chef - Ristorexpo, per come è nata e si è sviluppata nel corso degli anni, è una delle vetrine principali che offre l'opportunità di far conoscere il nostro lavoro al pubblico e trasmettere l'idea cha abbiamo di cucina, facendola comprendere attraverso la spiegazione di alcune scelte e la presentazione dei piatti che offriamo nei locali».

Il comparto della ristorazione sta dimostrando la volontà di chiudere la triste pagina del recente passato per guardare al futuro con rinnovato entusiasmo: «Quanto abbiamo visto nelle ultime settimane d'estate anche a Como è la dimostrazione tangibile ed evidente che il nostro territorio continua ad essere attrattivo e la cucina è un valore aggiunto che i turisti cercano e apprezzano e merita perciò di essere sostenuta con le sue professionalità».

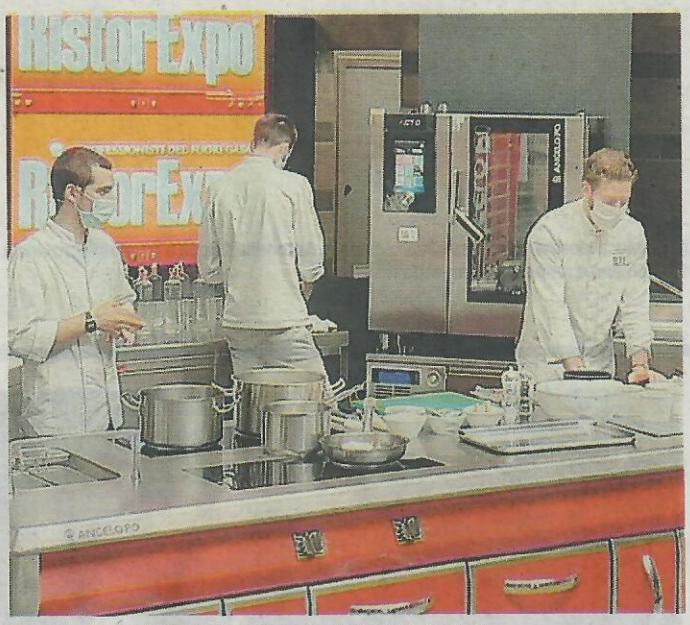
©RIPRODUZIONE RISERVATA

Seconda giornata di Ristorexpo ieri a Lariofiere BUTTI

Il presidente Dadati «Favoriamo lo sviluppo del nostro territorio»

Ristorexpo 2021, manifestazione che segna la ripartenza dell'attività di Lariofiere, è stata anche l'occasione per riunire e dialogare con i rappresentanti del sistema istituzionale del territorio e parlare di futuro. Il presidente di Lariofiere, Fabio Dadati, ieri mattina, ha incontrato il sindaco di Lecco Mauro Gattinoni, il presidente della Provincia di Lecco Claudio Usuelli, Andrea Polichetti prefetto di Como, Alfredo D'Agostino questore di Lecco, il prefetto di Lecco Castrese De Rosa, il consigliere regionale Raffaele Erba e l'onorevole Gian Mario Fragomelli.

Tutti i presenti hanno parlato di coraggio, quello che ha guidato la scelta di Lariofiere nel programmare la manifestazione in un momento in cui gli effetti della pandemia sono ancora evidenti e condizionano i comportamenti. Lo stesso coraggio che ha portato gli imprenditori ad essere presenti a questa speciale



Masterclass con Federico Beretta (primo a destra)

La macchina per fare il pane BUTTI

edizione, confermando la propria fiducia in un progetto che è sempre stato in grado di restituire valore.

Nel corso dell'incontro, il presidente Dadati ha presentato anche il piano per la ripartenza di Lariofiere e il progetto di riqualificazione, «finalizzato ad accrescere le potenzialità del quartiere quale luogo di aggregazione e socializzazione, oltre che un acceleratore dello sviluppo economico del territorio». E' seguita la visita agli spazi espositivi, occasione preziosa per aprire un dialogo tra istituzioni e imprese e parlare di scenari e idee per il settore.

Fabio Dadati con il prefetto

Le autorità hanno poi pranzato al ristorante gestito da quattro ristoranti del territorio apprezzando la qualità dei piatti e il prezioso lavoro dei ragazzi degli istituti alberghieri che affiancano i professionisti.

Anche il presidente Marco Galimberti e alcuni membri della giunta camerale di Como e di Lecco hanno fatto visita a Ristorexpo, incontrando e dialogando con gli espositori.

Filippo, a soli 22 anni il pasticciere da record

Talento emergente. Il giovane lecchese Valsecchi è campione mondiale e italiano juniores dei dolci

ERBA

Si chiama Filippo Valsecchi, ha soli 22 anni, e vanta un curriculum ricco di esperienze e traguardi raggiunti.

Valsecchi è infatti campione mondiale e italiano di pasticceria juniores. Dopo il diploma alla scuola alberghiera di Casargo ha iniziato a sviluppare una passione per la pasticceria, seguendo così le orme del papà.

Filippo Valsecchi a Ristorexpo BUTTI

Ispirato dai pirati

Nel 2018 al Salone mondiale del dolciario artigianale a Rimini si è classificato al primo posto al campionato italiano di pasticceria ispirandosi alla saga cinematografica dei "Pirati dei Caraibi", aggiudicandosi anche il primo premio per la migliore scultura in cioccolato, quello per la migliore monoporzione al tiramisù e quello per la migliore organizzazione lavorativa.

Nel 2019 ha conquistato il primo posto con il titolo di campione mondiale di pasticceria juniores under 23 e con la squadra italiana si è aggiudicato anche il primo premio per miglior dessert al piatto al caffè, il primo premio per miglior mignon da forno, il primo premio per miglior torta al cioccolato e il primo premio per miglior tavolo di presentazione. Alla 23esima edizione di Ristorexpo, il pasticcere si presenta con le creazioni della pasticceria di famiglia Arte Sapori di Lecco e Oggiono.

Per lui, anche se giovanissimo, quello con il salone dedicato al settore Horeca è un appuntamento fisso in agenda e anche quest'anno ha voluto essere presente mettendo in mostra i suoi dolci che rapiscono con un solo colpo d'occhio. «La mia passione per la pasticceria è nata subito dopo la scuola - racconta - Mi sono messo in gioco e sono arrivati anche i primi riconoscimenti. Ristorexpo è una vetrina importante per promuovere se stessi, il proprio lavoro e far conoscere nel mio caso l'attività di famiglia. Questa edizione acquista un significato ancora più forte perchè arriva dopo un anno di fermo assoluto non solo dell'attività fieristica, ma di ogni occasione di potersi ritrovare e godere del piacere della convivialità che è essenza della cucina».

A Ristorexpo hanno ampio spazio anche le principali scuole alberghiere del territorio, un mondo che Filippo Valsecchi ben conosce e che ha lasciato solo da pochi anni. La disaffezione per i mestieri legati al mondo dell'Horeca che si è palesata con la riapertura delle attività nel post pandemia nasce, secondo il giovane pasticcere, dall'impossibilità che gli studenti hanno avuto in questi ultimi due anni di imparare il lavoro mettendosi direttamente in gioco, dal momento che sia gli stage che le occasioni di formazione sul campo sono state interrotte durante l'emergenza.

Ripartire dalla scuola

«La scuola rappresenta il primo contesto dove poter imparare e sviluppare le proprie passioni. Ripartire da qui è necessario per ridare slancio a un settore che ha molto pagato le conseguenze della pandemia anche in termini di attrattività sui giovani. Sono lavori che richiedono impegno e tanta dedizione, ma che sanno regalare grandi soddisfazioni».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Macelleria Beccalli «Il nostro segreto è la cura artigianale»

Una storia che prosegue da sessant'anni quella della Macelleria e Salumeria Beccalli, realtà storica di Costamasnaga, oggi guidata dai fratelli Stefano e Marta Beccalli.

La bottega si occupa della vendita di insaccati e salumi di qualità e di carne che viene macellata selezionando il bestiame proveniente da allevamenti locali. Nel corso del tempo alla tradizionale macelleria e salumeria si è aggiunta un'enoteca, situata nella cantina settecentesca sotto il negozio e il retrobottega dove è possibile gustare le specialità della gastronomia del territorio.

Il negozio Beccalli non poteva mancare all'appuntamento con la 23esima edizione di Ristorexpo, una manifestazione alla quale ha sempre partecipato con convinzione.

Stefano Beccalli con una collaboratrice

«Ciò che contraddistingue ogni prodotto della Macelleria Salumeria Beccalli è la nostra filosofia che si fonda sulla volontà di mantenere viva la tradizione della lavorazione artigianale - spiega Stefano Beccalli - Metodi, ingredienti e tecniche del mestiere vengono tramandati da generazioni e la qualità si esprime nelle scelte accurate del bestiame, nella lavorazione delle carni e nell'attenzione che prestiamo al cliente con il quale vogliamo sempre instaurare un rapporto basato sulla fiducia. Il valore della tradizione e delle origini si combina con la volontà di guardare al futuro, cercando di essere sempre più competitivi». Partecipare alla manifestazione è secondo i fratelli Beccalli importante in un'ottica di ripresa dopo l'emergenza sanitaria.

«Non avremmo mai rinunciato a questa opportunità - prosegue il giovane Beccalli -. È un segno di rispetto verso una manifestazione che negli anni ha rappresentato per noi una vetrina importante ed essere presenti vuol dire rimboccarsi le maniche e affrontare la sfida della ripartenza, partendo dalla valorizzazione delle realtà artigiane come la nostra che, soprattutto durante il lockdown, hanno dimostrato di essere importanti per l'economia locale, facendo scoprire anche alle persone l'importanza dei negozi di quartiere e la qualità dei loro prodotti». **F. Sor.**

Quattro menù speciali per presentare le proposte migliori

Da domenica scorsa, giorno dell'inaugurazione delle 23esima edizione di Ristorexpo, fino a domani, al primo piano del centro espositivo Lariofiere di Erba, è possibile per tutti i visitatori godere di una pausa pranzo davvero unica. I ristoranti il Cantuccio, Crotto del Sergente, Trattoria Edda e Grillo hanno elaborato quattro menù speciali da proporre proprio in occasione di Ristorexpo, offrendo con i loro piatti una piccola anticipazione della rassegna "Selvatica", che sarà presentata proprio questa mattina, l'iniziativa gastronomica che si svolgerà dal 4 ottobre al 4 novembre e coinvolgerà circa cento ristoranti della provincia di Como.

«Abbiamo voluto tornare anche quest'anno ad animare l'offerta del ristorante di Lariofiere durante la manifestazione perchè crediamo tantissimo in Ristorexpo - hanno commentato i ristoratori protagonisti con i loro piatti delle pause pranzo della rassegna -. Questa edizione, che si svolge in un momento inusuale rispetto alla sua naturale collocazione nel mese di marzo, ha un valore ancora più importante perchè vuole testimoniare la volontà di ripartire di tutti noi professionisti di un settore che ha molto sofferto a causa delle restrizioni che sono state imposte per il contenimento del contagio Covid-19. Abbiamo scelto di essere presenti, rinnovando la nostra fiducia nella manifestazione e vedendo in quest'occasione un'opportunità per accendere i riflettori sul settore Horeca».

Fabio Fossati e Massimo Croci con i ragazzi delle scuole alberghiere

La scelta dei piatti proposti riflette il territorio e la sua tradizione e di fatto offre un assaggio di quello che verrà proposto tra poche settimane dai locali che parteciperanno alla rassegna gastronomica d'autunno.

«La tradizione si riflette nelle scelte dei menù che abbiamo pensato per quest'edizione di Ristorexpo, prevedendo accanto ad alcuni piatti più classici altri che, pur avendo come base degli ingredienti tipici, sono rivisitati in una prospettiva di innovazione, attraverso particolari accostamenti di sapori e profumi». **F.Sor.**