Si apre Ristorexpo Gusto e socialità per la ripartenza

La rassegna. Da oggi a mercoledì a Lariofiere in vetrina l'eccellenza della filiera enogastronomica Ieri sera l'anteprima con la cena benefica degli stellati

ERBA
FRANCESCA SORMANI

È tutto pronto per l'inaugurazione ufficiale di Ristorexpo 2021. La manifestazione enogastronomica animerà i padiglioni del centro espositivo Lariofiere da oggi, domenica 26 settembre, fino a mercoledì 29 settembre. A questo importante appuntamento è stato attribuito il compito di segnare una svolta verso la ripartenza, non solo degli eventi fieristici, ma la ripresa di un comparto come quello dell'Horeca che ha molto sofferto le rigide restrizioni messe in atto per il contenimento dell'emergenza sanitaria.

Nuovo inizio

Un concetto quello della ripartenza sottolineato anche dal titolo che quest'anno è stato attribuito alla manifestazione "Ricomincio da me: il nuovo umanesimo enogastronomico". Come sottolineato anche dall'ideatore e dal curatore della rassegna Ristorexpo infatti: «La pandemia ci ha dato l'opportunità di ripensare all'importanza di alcuni valori, prima forse trascurati o addirittura dimenticati – ha dichiarato Ciceri -. Occorre perciò oggi ricominciare dall'uomo, ponendo l'attenzione su alcuni temi come la sostenibilità e la sussidiarietà».

Ieri sera, sabato 25 settembre, l'atteso salone dedicato alla ristorazione, ha vissuto un momento speciale. Una piccola anteprima con l'evento "Le stelle di Como". Una serata speciale durante la quale gli chef stellati della provincia di Como, contattati da Confcommercio Como, si sono messi ai fornelli per dedicare una cena agli operatori sanitari del territorio che si sono impegnati in prima linea durante i mesi più difficili dell'emergenza Covid-19. Un'anteprima che ha caratterizzato questa edizione di Ristorexpo organizzata per rendere omaggio e per ringraziare i medici, gli infermieri e gli operatori sanitari che durante la pandemia hanno operato nei reparti Covid. Proprio per loro è stato studiato un menù speciale.

Protagonisti ai fornelli per l'occasione sono stati lo chef del ristorante del Cantuccio di Albavilla Mauro Elli, Davide Caranchini del ristorante Materia di Cernobbio, Bernard Fournier del De Candida di Campione d'Italia, Ettore Bocchia del Mistral di Bellagio, Raffaele Lenzi del Berton al Lago di Torno, Massimiliano Blasone del ristorante L'aria di Blevio e Andrea Casali di Kitchen di Como. In tavola è stato presentato e servito un menù stellato elaborato dai maestri della cucina del territorio ai quali è stata affidata l'esecuzione di uno specifico piatto.

Il pubblico

Le porte al pubblico dei visitatori apriranno questa mattina alle 10. Dopo l'inaugurazione alla presenza delle autorità, ci sarà il Conferimento del Premio alla carriera Ristorexpo 2021 allo chef Claudio Sadler. Seguirà il primo convegno in programma dal titolo "Ricomincio da me: il nuovo umanesimo enogastronomico" con la partecipazione Giovanni Ciceri, Herbert Hintner, Claudio Sadler e Anna Morelli. Alle 15 spazio alla presentazione del nuovo contest dedicato a premiare la miglior brioche del Lago di Como alla presenza del giudice Andrea Tortora. Alle 17, Emilio Magni presenterà il suo libro "El risott cun l'unda" e si chiuderà alle 18 con la presentazione del libro "Il collo della bottiglia, storie di vita" di del conduttore Nicola Prudente, noto come Tinto.

Tutti i giorni, a partire da oggi, alle 12, sarà possibile pranzare scegliendo tra i menù presentati dai ristoranti Il Cantuccio, Antica Osteria, Crotto del Sergente, Trattoria Edda e Il Grillo. Inoltre saranno sempre presenti uno spazio dedicato al Consorzio di tutela vini di Valtellina e Igt Terre Lariane oltre che un'area specifica dedicata alle scuole e alla formazione.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo

La

Lo chef Mauro Elli tra i protagonisti della serata benefica

La serata di anteprima dedicata agli operatori sanitari

Medici e infermieri dell'Asst Lariana

Programma di incontri, masterclass e assaggi

Ristorexpo 2021 si preannuncia un'edizione ricca di tanti appuntamenti, dedicati ai professionisti del settore e non solo. Dopo la giornata di apertura gli eventi proseguiranno con un fitto calendario fino a mercoledì 29 settembre.

Domani, alle 10, si terrà una masterclass con gli chef Federico Beretta del ristorante Feel di Como e Alessio Limonta del ristorante Da Giovannino di Malgrate. Alle 14.30 nuova masterclass con gli chef Lucia De Prai e Marco Primiceri del ristorante Duo di Chiavari. Alle 15.30 corso di formazione per i cuochi durante l'emergenza sanitaria.

Martedì 28 settembre, alle 10, forum dedicato alle modalità di inserimento lavorativo dei giovani diplomati del settore ospitalità e ristorazione. Alle 10.30, lectio magistralis con lo chef Cristiano Tomei del ristorante L'imbuto di Lucca e alle 11 masterclass con Viviana Varese di Viva di Milano. Alle 11 presentazione della rassegna enogastronomica di Confcommercio Como "Selvatica" e conferimento del premio Benemeriti della ristorazione del territorio 2021 a Corrado e Ilaria Castelnuovo del ristorante La baia di Cremia. Alle 14.30 convegno "Ripopoliamoli. Lavarello, persico e alborelle: la nostra storia nel piatto", alle 16.30 conferimento dei premi Giovane talento Ristorexpo 2021 e Premio al lavoro 2021 e alle 17 aperitivo Bread Beer, iniziativa di Confcommercio Como.

Gran finale mercoledì 29 settembre con le ultime masterclass e alle 15.30 la presentazione del corso di formazione Ifts tecnico per la valorizzazione del food system lombardo. **F. Sor.**

Chef italiani al Bocuse d'Or con il marchio Lago di Como

L'evento

Il cuoco lariano Alessandro Bergamo capitano della squadra al prestigioso concorso

Il marchio "Lago di Como – Un mondo unico al Mondo" accompagna la squadra italiana della Bocuse d'Or Italy Accademy capitanata dallo chef comasco Alessandro Bergamo – già sous chef del ristorante Cracco di Milano - che è stata selezionata per partecipare al prestigioso concorso mondiale di cucina Bocuse d'Or. La finale del prestigioso concorso si terrà in terra francese, a Lione, e si svolgerà oggi e si concluderà poi domani.

Il Bocuse d'Or è la competizione culinaria più importante al mondo. In gara quest'anno ci saranno ben 23 nazioni provenienti da tutto il mondo che si sfideranno per presentare un piatto e un vassoio che verranno in seguito giudicati dalle commissioni di chef. Tra gli chef chiamati a giudicare i concorrenti in gara ci sarà anche il vicepresidente della Bocuse d'Or Italy Academy Carlo Cracco. Ad essere valutati saranno alcuni specifici elementi: il giudizio terrà presente alcuni criteri quali la presentazione, il gusto, il metodo di cottura utilizzato, l'abilità nella realizzazione del piatto, il rispetto dei prodotti utilizzati e l'originalità.

Quella rappresentata dal Bocuse d'Or si presenta come un'opportunità straordinaria per il Lago di Como e va ad inserirsi all'interno di un contesto, quello enogastronomico, che riveste un ruolo sempre più importante tra gli elementi che guidano la scelta dei turisti quando decidono di raggiungere una determinata località e che ben rappresenta l'universalmente riconosciuto "Made in Italy". La partecipazione di uno chef comasco alla rinomata competizione si rivela un'occasione importante per rilanciare l'immagine e l'offerta del Lago di Como, così da renderlo sempre più attrattivo soprattutto ai turisti stranieri.

La squadra degli chef con Alessandro Bergamo (terzo da sinistra)

LA PROVINCIA
DOMENICA 26 SETTEMBRE 2021