Torna Ristorexpo Il tema del conforto e la sorpresa Cracco

Lariofiere. Dal 3 al 6 aprile l'edizione numero 24 sull'enogastronomia come fattore che genera fiducia Al grande chef la consegna di un premio alla carriera

MARIA GRAZIA GISPI
ERBA

Sarà una gastronomia di "conforto" quella del prossimo futuro e a questo tema, che unisce l'aspetto sociale del star bene a tavola con quello tecnico della buona cucina, è dedicata la 24esima edizione di RistorExpo, dal 3 al 6 aprile a Lariofiere Erba.

Quattro giornate presentate ieri dedicate ai professionisti della ristorazione e dell'accoglienza con laboratori, incontri e ospiti d'eccezione.

Tra questi lo chef Carlo Cracco, al quale sarà conferito il premio alla carriera Ristorexpo 2022 alle 12.00 di lunedì 4 aprile in sala Porro. A seguire il suo speciale Masterclass accompagnato dallo chef Luca Sacchi. Carlo Cracco di recente si sta dedicando a nuovi progetti imprenditoriali: due nuovi ristoranti milanesi e la scorsa estate ha inaugurato un suo locale a Portofino.

Il programma

Tutto il programma di Ristorexpo è denso di appuntamenti, gli espositori sono 180 e altri 20 tra enti, istituzioni e scuole hanno dato la loro adesione: segno di un desiderio di ripartire con ottimismo e fiducia per il primo evento in presenza dopo la pandemia. Come ha sottolineato Fabio Dadati, presidente di Lariofiere: «Ristorexpo si è affermata nel panorama fieristico italiano non solo per le intuizioni tematiche che propone, ma anche come punto di riferimento per i professionisti del settore. Un marketplace contemporaneo nel quale trovare soluzioni innovative di fornitura grazie alla presenza di aziende leader anche a livello nazionale e internazionale».

Il format della manifestazione abbina ai grandi chef ed esperti dell'enogastronomia la presenza delle più importanti aziende fornitrici di attrezzature e servizi per la ristorazione e per l'accoglienza. Proprio a segnare il cambiamento profondo indotto da questi due anni di trasformazione anche sociale, si è voluto dedicare Ristorexpo al "conforto", nel senso che «il cibo e, più in generale l'enogastronomia, hanno una funzione essenziale: mangiare e bere sono azioni indispensabili per il benessere e la conservazione del corpo e della mente - ha spiegato Giovanni Ciceri, ideatore e curatore della mostra - nel tempo il cibo ha acquisito significati più profondi che si allontanano dalla semplice funzione fisiologica andando ad abbracciare quella sociale. Infatti oggi le scelte enogastronomiche hanno spesso a che fare con la socialità, con il piacere, con il senso di appartenenza e la convivialità. Il cibo può avere una straordinaria funzione consolatoria, ma anche e soprattutto può divenire la tavola del conforto, della serenità e tranquillità». Recupera valore l'autenticità e il concetto di ospitalità, come ha spiegato Giacomo Mojoli giornalista, per questo nuovi linguaggi e modelli culturali saranno necessari a raccontare la cucina che sarà, più familiare e meno tecnica, ugualmente di qualità. L'appuntamento con il giornalismo gastronomico è previsto per lunedì pomeriggio, alle 15.30, in Sala Porro.

La fiducia

A salutare l'avvio di Ristorexpo, oltre a una selezione dei protagonisti, è intervenuta anche Veronica Airoldi, sindaco di Erba e vicepresidente Lariofiere, che ha sottolineato l'importanza dell'evento in presenza, fondamentale per la ripresa delle relazioni tra le imprese. Uno degli obiettivi della fiera è infatti favorire gli scambi B2B fra gli operatori, tracciare le nuove tendenze del settore, promuovere le eccellenze agroalimentari locali e nazionali, creare occasioni di formazione per i giovani. «In particolare il loro coinvolgimento - come ha tenuto a ricordare Graziano Monetti, direttore Confcommercio Como - è fondamentale per lo sviluppo».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Veronica Airoldi, Giovanni Ciceri, Giacomo Mojoli, Mauro Elli, Claudia Crippa e Graziano Monetti

LA PROVINCIA
SABATO 26 MARZO 2022

Il programma

Dai giovani ai maestri E la Fipe presenta il report

Quattro giorni densi di iniziative. Dopo l'inaugurazione di domenica 3 aprile alle 10 in sala Porro, i giornalisti Andrea Petrini e Giacomo Mojoli tratteranno il tema dell'enogastronomia del "conforto", con la presentazione di Tinto, ovvero Nicola Prudente, e Federico Quaranta, conduttori di Decanter, Rai Radio2.

Nel corso della giornata si svolgerà il campionato italiano giovani macellai di Federcarni Confcommercio.

I masterclass della giornata sono: spillatura alla tedesca e poi alla belga con Matteo Lento, filo conduttore della fiera, con Teo Musso per il birrificio Baladin con il risotto alla birra. A seguire Wine Lab "Dire fare gustare..." e lo chef Davide Caranchini del Materia di Cernobbio. Nel pomeriggio Focus Pizza, secondo filo rosso della manifestazione, e infine la presentazione del libro di Emilio Magni.

Lunedì proseguono i masterclass con Matteo Ugolotti de L'ambasciata di Quistello. Alle 11 Consiglio regionale Fipe con il presidente Lino Stoppani e alle 12 il premio alla carriera allo chef Carlo Cracco, a seguire il suo masterclass.

Nel pomeriggio dimostrazione macelleria di Federcarni Confcommercio Como per gli studenti, la premiazione della miglior brioche liscia del Lago di Como con la giudice Cinzia Alfieri e il convegno "Il giornalismo enogastronomico: nuovi modelli e linguaggi". Selezione finale contest Cocktail del Lago di Como con Luca Picchi giudice.

Martedì 5 aprile masterclass dello chef Diego Rossi con Enricomaria Porta de La Concorrenza di Milano, workshop sul mercato svizzero, progetto promosso dalla Camera di Commercio Como-Lecco.

Infine mercoledì 6 aprile masterclass con lo chef Mauro Elli de Il Cantuccio di Albavilla, con lo chef Andrea Casali di Kitchen Como, premiazione di Ristorexpo Young Cup 2022, alle 15.30 assemblea Fipe Como con la premiazione dei benemeriti della ristorazione del territorio 2022 e in chiusura premiazione "La passione per la plonge".