Tanti ospiti di prestigio per presentare il loro concetto di Enogastronomia del Conforto

Chef Tomei: “Si deve tornare a mangiare con la pancia, che è la vera sede dell’anima. Solo dopo la testa si mette in moto”

ERBA – Qual è il luogo principe dell’enogastronomia? La risposta è facile: “la cucina” ed è per questo che nel format di **Ristorexpo** hanno grande spazio gli **showcooking** e le **dimostrazioni** che diventano protagonisti dell’intera manifestazione. L’**Enogastronomia del Conforto**, tema dell’edizione 2022, è stato affrontato e declinato durante la terza giornata della mostra con tre protagonisti d’eccezione, ognuno di loro al centro di una storia.

L’osteria, la convivialità di altri tempi

“Quella dell’**Osteria la concorrenza** – esordisce **Enricomaria Porta** – è la storia di un incontro tra me, che da grande volevo fare l’oste e **Diego Rossi** il mio socio, che voleva aprire un’osteria; praticamente il matrimonio perfetto. In un’osteria il conforto è offerto da una serie di elementi, il vino, il desiderio di trovare un momento di spensieratezza, un oste che sa mettere a proprio agio il pubblico”.

Le osterie sono storicamente state la prima eco della produzione locale: “Ma noi siamo a Milano e per questo motivo abbiamo deciso di fare un’osteria del territorio… degli altri. Selezione dei prodotti, conosciuti e raggiunti grazie al passaparola di appassionati. Mi piace raccontare la storia dei vini e del cibo che porto in tavola ed ogni volta che vedo la soddisfazione dei miei ospiti penso ai volti delle persone che son dietro quei prodotti”.

Luca Picchi dal trash al trendy

Luca Picchi, bartender del **Caffè Gilli** di **Firenze**, nume tutelare del Negroni in Italia, il comfort lo crea con la propria personalità oltre che con le preparazioni che offre ai suoi clienti. Da una persona colta ed ecclettica come Picchi ci si può aspettare di tutto, anche trasformare in uno spettacolo il racconto dell’universo della miscelazione, andando a rileggere con ironia alcune ricette già trendy e poi diventate trash; uno show che intreccia la storia del costume italiano con quello dei cocktail.

“Penso a questa che, più che una lezione, vuole essere un documentario raccontato dedicato ad un periodo che ormai tanti vogliono dimenticare e coincide con un grande cambiamento

sociale. Ho iniziato a lavorare negli Anni ’70, per sentito dire e per vissuto ho fatto della mia esperienza un percorso che arrivasse alla fine degli Anni ’90 dove sono cambiate le cose, grazie alla riscoperta della miscelazione classica. Questo grazie all’evoluzione dei mezzi di comunicazione che ha creato, nel mondo, un élite di bartender che si sono scambiati informazioni”.

Osteria La Concorrenza

Roberto Capello, gli aumenti del grano? Stiamo scontando gli effetti di azioni speculative

Ha visitato Ristorexpo 2022 anche **Roberto Capello**, presidente nazionale della **Federazione Italiana Panificatori** che si è reso disponibile ad un breve colloquio. “Per quanto riguarda la crisi del grano non possiamo non esprimere una certa preoccupazione, mitigata dal fatto che comunque le riserve ci sono. E’ stato fatto del ‘terrorismo’ da parte di

qualcuno per giustificare alcune operazioni di ordine speculative. Un’azione che arriva da lontano perché l’aumento dell’energia e del grano sono un’eredità del periodo pandemico. In un certo senso ha una giustificazione. In un periodo di blocco dell’economia le liquidità non potevano essere investite nelle attività produttive ma sui ‘futures’ togliendo dal mercato una fetta della produzione dell’anno precedente. A questo bisogna aggiungere anche che lo scorso anno la produzione di grano non ha avuto numeri straordinari. Anche il contratto nazionale è sotto esame: ci sono degli aumenti che vanno nel senso delle performances aziendali e sulle premialità dei singoli, un costo che premierà la crescita senza ripercuotersi sul consumo”.

Cristiano Tomei: il diritto di sbagliare, per trovare la strada giusta

Una personalità esplosiva, unita ad una grande capacità di comunicazione ma soprattutto una dedizione al proprio lavoro hanno fatto di **Cristiano Tomei** uno dei nomi più in vista del panorama enogastronomico italiano. “Per prima cosa non parliamo di rivisitazione – dice correggendo una domanda mal posta – la tradizione non si rivista, ci si ispira alla tradizione, alla natura e alla vita. A questo bisogna aggiungere lo studio, l’applicazione quotidiana all’esercizio della cucina che ti fanno evolvere. Come si ritrova il comfort nella sua cucina? Il comfort lo vedo come il lascito agli ospiti che hai ascoltato e soddisfatto. Di per sé se il cibo non dà conforto… non è cibo, ma un esercizio di cuochi egoisti. La cucina deve essere condivisione e convivialità. Si deve tornare a mangiare con la pancia, che è la vera sede dell’anima. Solo dopo, la testa si mette in moto”.

Riccardo Gaspari: la cucina come espressione diretta della natura

Questa potrebbe essere la solita frase che suona bene ma è priva di contenuti, a meno che non si abbia l’occasione di assaggiare l’elaborazione di **Riccardo Gaspari** del **San Brite** a **Cortina d’Ampezzo**. “La nostra è una cucina locale perché diamo maggiore importanza alle materie prime locali che non alle tecniche. Usiamo le tecniche solo se necessarie al raggiungimento di un sapore, ma in fondo puntiamo sul sapore dei prodotti, assemblati tra loro per arrivare al gusto finale che vogliamo ottenere. Vuole essere una cucina molto comprensibile”.

“Conforto per noi è accoglienza e coinvolgimento – dice **Ludovica Rubbini**, compagna di Riccardo – abbiamo raccolto la soddisfazione e il piacere dei nostri ospiti offrendo loro la possibilità di raccogliere la ricotta direttamente dalla caldaia; un gesto antico che ricongiunge alla tradizione creando una comunità ed un’esperienza da ricordare”.