Ecco Ristorexpo «Sarà l'edizione della ripartenza»

Erba. Il tema scelto come filo conduttore è il "conforto" «Riscoprire la dimensione sociale della convivialità»

MARIA GRAZIA GISPI

È stata l'inaugurazione delle grandi occasioni quella di Ristorexpo ieri mattina a Lariofiere a Erba, mentre il pubblico via via più numeroso fluiva negli spazi allestiti dai 200 espositori della 24esima edizione della rassegna dedicata ai professionisti dell'enogastronomia e ispirata al tema del "conforto" come lo può dare lo stare insieme attorno al una tavola, con gratitudine per il buon cibo e la buona compagna.

Grata anche **Veronica Airoldi**, sindaco di Erba, che ha commentato: «Da eventi come questi nasce la fiducia per futuro e il desiderio di impregnarsi in ogni attività per rendere questo futuro più sereno».

Dopo anni difficili, in particolare proprio per il settore della ristorazione e dell'ospitalità, e in un momento di grande incertezza, anche **Marco Galimberti**, presidente della Camera di commercio di Como e Lecco, ha reso omaggio al coraggio di avviare finalmente una fiera in presenza di levatura nazionale che possa aiutare il rilancio degli operatori del settore.

Il sistema fieristico

«La riflessione proposta in ogni edizione di Ristorexpo crea un collegamento tra cultura del cibo e gastronomia - ha osservato il presidente del consiglio regionale **Alessandro Fermi** - ma è in particolare quest'anno che il tema dello stare a tavola in modo sereno e condiviso coglie il bisogno importantissimo della dimensione sociale della convivialità, più che mai in questo momento storico».

I parterre dell'inaugurazione ha visto la presenza anche di **Fortunato Trezzi**, presidente di Coldiretti Como Lecco, e di diversi rappresentanti delle istituzioni.

Un momento importante per il rilancio del sistema fieristico lombardo in un'ottica che li vede luoghi di aggregazione con un ruolo che include gli eventi fieristici ma si apre ad altre necessità che i territori esprimono. Una direzione indicata da Regione Lombardia che condivide **Fabio Dadati** come presidente di Lariofiere: «La linea scelta nasce dal confronto con tutti i portatori di interesse dell'area lariana, vista da una posizione che è cerniera tra le due province di Como e Lecco, sempre più unite da relazioni economiche e istituzionali».

> «Questo evento valorizza sempre il collegamento tra cultura del cibo e gastronomia»

Una visione nuova del quartiere fieristico erbese alla vigilia degli importanti lavori di riqualificazione degli impianti e dell'area centrale «grazie all'aumento di capitale dei soci che hanno creduto al progetto, insieme a Fondazione Cariplo presente attraverso il progetto Make Como e a Regione Lombardia che ci ha sostenuto attraverso i bandi - ha aggiunto Dadati - presto Lariofiere diventerà luogo per convegni, eventi, iniziative e sempre più un punto di riferimento per il territorio della Brianza e del lecchese dove mancano spazi adeguati a grandi iniziative».

I valori della ristorazione

Da più voci i ringraziamenti per l'organizzazione sono confluiti su **Giovanni Ciceri**, come ideatore e creatore di Ristorexpo intervenuto per segnare l'evoluzione della fiera della ristorazione: «Segno della crescita è il fatto che quest'anno abbiamo l'onore di ospitare il Consiglio regionale della Federazione Italiana Pubblici Esercizi che ha scelto Ristorexpo per presentare la "Carta dei valori della ristorazione italiana", un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori che è anche un appello alla politica, rinnovato più volte dal presidente di Fipe-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani**».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Sono duecento gli espositori che partecipano a questa edizione della rassegna
FOTOSERVIZIO BUTTI

Veronica Airoldi, Marco Galimberti, Roberto Galli, Alessandro Fermi, Fabio Dadati, Raffaele Erba

La rassegna | A Lariofiere

Gli appuntamenti

Il programma dei tre giorni C'è la sfida tra i cocktail lariani

Il programma di oggi prevede alle 11 il 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 di Federcarni Confcommercio Como per gli studenti del Cfp, la premiazione per la miglior brioche liscia del Lago di Como con la giudice Cinzia Alfieri e il convegno "Il giornalismo enogastronomico: nuovi modelli e linguaggi". Infine la finale del contest Cocktail del Lago di Como con Luca Picchi come giudice. Domani workshop sul mercato svizzero, progetto promosso dalla Camera di Commercio Como-Lecco. Seguono i masterclass di Luca Picchi Bartender del Caffè Gilli di Firenze, di Cristiano Tomei de L'imbuto Lucca, di Riccardo Gaspari di San Brite e El Brite de Larieto, Cortina d'Ampezzo.
Infine mercoledì 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".

Campionato giovani macellai Prima tappa per gli under 35

La Federazione
Oggi una dimostrazione per gli studenti
Non è facile trovare giovani da formare

Ieri a Ristorexpo c'è stata la prima tappa del secondo Campionato giovani macellai Federcarni, la Federazione Nazionale Macellai, unica competizione ufficiale e di rilevanza nazionale dedicata ai macellai under 35. Dopo Erba, in tappe successive dalla Lombardia alla Sicilia, passando per l'Emilia e la Toscana, i migliori giovani professionisti del settore si sfidano "a colpi di coltelli".

Nella gara che si è svolta a Lariofiere i candidati hanno dovuto lavorare la carne secondo regole precise e sono stati giudicati sulla base di dieci criteri di valutazione: disosso, sezionamento, manualità del taglio, ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione, cottura e creazione di un insaccato. «Il primo torneo si è svolto nel 2019, ha vinto lo scorso settembre un giovane professionista di Firenze. L'evento è stato seguito complessivamente da 2 milioni di persone nel mondo, a significare l'attenzione per un mestiere che richiede preparazione e al quale stiamo cercando di avvicinare i giovani», ha spiegato **Alberto Succi**, nel consiglio nazionale Federcarni Confcommercio con delega per la formazione. Perché il problema è ancora quello trovare giovani da formare.

Alberto Succi

L'apprendistato di affiancamento in macelleria come accadeva una volta, quando da zero si imparava un mestiere per poi passare di livello, non funziona più, tanto meno il passaggio di testimone all'interno della famiglia. Il contratto di apprendistato oggi costa troppo e le aziende preferiscono assumere chi già è formato. Si cerca quindi di intercettare giovani che siano interessati a un percorso professionale capace di offrire diverse possibilità di occupazione.

«Abbiamo bisogno di aiutare il ricambio generazionale della professione e di incentivare i giovani ad avvicinarsi alla nuova macelleria, perché nel settore molto è cambiato sia nei servizi per la ristorazione che per le famiglie - ha continuato Succi - ora la difficoltà è trovare ragazzi delle scuole alberghiere che scelgano questa specializzazione. Eppure un attestato che certifica un corso specifico sul taglio delle carni è certamente un elemento di interesse per i titolari di ristoranti o di negozi».

Oggi ci sarà una dimostrazione per gli studenti comaschi. Saranno presenti una trentina di allievi del quarto anno del Cfp di Monte Olimpino.

M. Gis.

L'intervento di Marco Galimberti, presidente Camera di commercio

Una fase del concorso per giovani macellai

Visitatori nei padiglioni ieri mattina

La birra è protagonista «Nel risotto e non solo»

Il focus. Celebrata come ingrediente chiave in cucina «La proponiamo nell'alta ristorazione, con nuove idee»

La birra artigianale fu una rivoluzione femminile e **Teo Musso** della Baladin uno dei rivoluzionari.

Prima nelle serate nei locali le donne, bianco e bollicine a parte, se la potevano cavare ordinando un succo di frutta, ma dal momento del grande ritorno delle birre artigianali di qualità le quote rosa hanno raggiunto la parità nel piacere di bere un buon bicchiere in compagnia. Ne guadagnò anche la varietà: oggi le birre artigianali italiane hanno raggiunto per quantità, ricerca e qualità livelli impensabili e in questa rassegna di Ristorexpo sono anche celebrate come ingrediente della cucina grazie allo show cooking di **Matteo Lento**.

Lo "chef della birra" ieri ha utilizzato la Opèra di Baladin per il suo risotto. Un birra gastronomica dedicata al mondo della ristorazione che nasce da un blend di birra artigianale e di aceto di birra artigianale.

Cambio di rotta

Un'altra rivoluzione perché il risotto, da che mondo è mondo, si sfuma con il vino.

«Invece noi facciamo l'opposto - ha detto Teo Musso, colui che per primo ha lanciato in Italia la birra artigianale - e proponiamo la birra nell'alta ristorazione e nella ricerca di nuove soluzioni nella gastronomia». E questo lo fa in un Paese dove a tavola si mette la bottiglia di vino e partendo con la sua avventura di impresa non da un posto qualunque ma dalle Langhe.

Teo Musso

Da allora davvero qualcosa è cambiato.

La storia di Baladin è l'inizio di un capovolgimento del panorama birraio italiano, attraverso ricette sperimentali e intuizioni come quella di creare un prodotto totalmente italiano a partire dalla Nazionale, un ambizioso progetto che pone l'attenzione sull'importanza della filiera agricola italiana nella produzione di birra artigianale.

«La birra una volta era un monoprodotto - ha continuato Teo Musso - adesso ha centinaia di sfumature diverse che risentono della terra dove è fatta e della personalità del birraio che sempre più ha coscienza dell'importanza di utilizzare materie prime italiane» tanto che in prospettiva si vanno definendo le aree italiane di coltivazione del luppolo: Piemonte, Emilia, Umbria, Abruzzo, sempre a ridosso di medie montagne.

> «Raggiunta una qualità ormai altissima E ci sono centinaia di sfumature»

Così ieri, per chi c'era, si è assaggiato il primo risotto alla birra della manifestazione. Presente anche Andrea Bianco produttore del riso Il Campo dell'oste utilizzato nella ricetta.

Ricerca continua

Lo chef Matteo Lento sarà però ancora a Ristorexpo per altre declinazioni sul tema della birra come base di partenza per ogni preparazione e non solo come abbinamento. Un percorso di ricerca il suo iniziato nel 2006 come degustatore e selezionatore di birre provenienti da tutto il mondo per proseguire con prestigiose collaborazioni con le più importanti aziende del settore.

Nel 2012 ha organizzato la prima degustazione di cucina con la birra, in collaborazione con lo chef italiano **Marco Xodo**. Dal 2013 a oggi inizia la partnership con svariati birrifici internazionali e diventa protagonista della realizzazione di ricette italiane e non, cucinate con le loro birre, durante eventi di degustazione.

M. Gis.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La presentazione

Applausi al libro di Magni Omaggio a "pulenta e poeucc"

A chiudere, in bellezza, la prima giornata di Ristorexpo è stata la presentazione del libro "Pulenta e poeucc. Gaudiosi, grassi bagordi e sofferti pentimenti per la «pulenta e osei»" di Emilio Magni. Il saggio, sempre per edizioni Mursia, riporta aneddoti della tradizione gastronomica lombarda come è consuetudine per Emilio Magni. Dopo il risotto con l'onda e altre prelibatezze, il soggetto è la polenta. Il piatto povero del mangiare lombardo che ha sfamato per qualche secolo i contadini «tanto che era chiamata "santa polenta" - ha detto Emilio Magni - e adesso è cibo da gourmet. Racconto i miei ricordi da ragazzo, quando frequentavo l'osteria trattoria ad Alserio "Il Falcone": si gozzovigliava parecchio con polenta e osei. Oggi sono un cibo proibito e nel libro racconto anche il mio pentimento per quei poveri uccelletti».

Si narra anche di altre osterie, tra la Brianza e l'erbese, dove sono transitati personaggi importanti, curiosi aneddoti tra la storia e il costume popolare.

Oggi spazio ai migliori chef Ci sarà anche Carlo Cracco

I volti noti

Maghi della cucina a Lariofiere anche domani Il 6 aprile Mauro Elli e Andrea Casali

C'è una regista dietro al palcoscenico di Ristorexpo che individua i grandi attori della ristorazione italiana per portali sul palco di Lariofiere.

Si chiama **Anna Morelli**, editrice del quadrimestrale Cook_inc. dell'Officina internazionale di cucina da Lucca, Toscana. A lei dobbiamo la ricerca di chef con visioni diverse dell'alta gastronomia, provenienti da altre terre e con storie differenti. Ne è nata la sequenza di incontri della Master school che animano questi giorni di fiera e sono riservati agli operatori e agli studenti delle scuole alberghiere.

Si parte **Carlo Cracco** oggi alle 12.30. Con lui **Luca Sacchi**, chef del ristorante Cracco in Galleria Vittorio Emanuele a Milano. Prima, questa mattina, **Matteo Ugonotti** del ristorante L'ambasciata di Quistello, in provincia di Mantova, proporrà i migliori tortelli di zucca in assoluto, la sua specialità.

Nel pomeriggio sarà la volta di **Nicola Robecchi**, Delfino Sisto Legnani e **Tommaso Albonetti**, fondatori di "Wilden": un ritorno ai prodotti a base di erbe capaci di infondere benessere e sostenibilità. Il team di Wilden fa della lentezza e della riscoperta delle erbe gli ingredienti per riassaporare la capacità di prendersi il giusto tempo.

Carlo Cracco atteso oggi

Cristiano Tomei salirà sul palco domani, martedì 5 aprile, a partire dalle ore 12. Il cuoco, come gli piace definirsi, ama confrontarsi soprattutto coi giovani e trasmettere loro la sua passione per un lavoro che considera unico e straordinario. Sempre domani saliranno in cattedra **Diego Rossi** ed **Enricomaria Porta**, della "Osteria alla Concorrenza" di Milano. È il "locale di una volta" dove tutto ruota attorno al vino; non c'è una cucina, ma è come una tavola fredda. Il comfort è anche nel recupero del rapporto umano: un oste competente che sa spiegare le bottiglie che offre. Nel pomeriggio sarà la volta dello chef **Riccardo Gaspari** dei ristoranti San Brite e El Brite de Larieto a Cortina d'Ampezzo, il ristorante di famiglia con vista sulle Tofane è il terminale di una piccola filera che parte dalla stalla e passa dal caseificio per approdare sulla tavola.

Ieri c'è stato spazio anche ai grandi maestri e ai giovani talenti del nostro territorio a partire da **Davide Caranchini**, giovane e talentuoso chef del ristorante Materia di Cernobbio.

Infine mercoledì 6 aprile sarà la volta di altri due chef stellati e comaschi: **Mauro Elli** del Cantuccio e **Andrea Casali** del Kitchen. **M. Gis.**