L'ora di Ristorexpo con 180 espositori Il tema del conforto è una prospettiva

La fiera. Imprese, scuole e tra gli ospiti c'è Cracco
Si indaga il valore del food come fattore di sicurezza
Ciceri: «Recuperare autenticità e cucina cucinata»

Carlo Cracco star a Lariofiere di Erba per Ristorexpo. La 24esima edizione della rassegna dedicata ai professionisti del settore Ho.re.ca si svolgerà dal 3 al 6 aprile, a ridosso della ripresa delle attività della ristorazione dopo due anni di incertezze.

Saranno complessivamente 200 le realtà presenti, di queste 180 sono espositori, a cui si aggiungono 6 istituti scolastici del territorio oltre a enti e istituzioni.

Organizzato da Fondazione Lariofiere, il partner principale è Confcommercio Fipe. Si attendono gli operatori del mondo dell'enogastronomia: chef, cuochi, operatori di sala, sommelier, panificatori, pasticceri, titolari e gestori di ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, gelaterie, oltre a gestori di altri esercizi commerciali. A questi si aggiungono operatori del segmento catering, tra i più penalizzati nel biennio 2020 - 2021, operatori della ristorazione collettiva aziendale, agenti, grossisti e operatori della grande distribuzione.

I trend

È questo un momento particolarmente propizio che segna per molti la ripresa dell'attività e la giusta occasione per confrontarsi con le novità e i trend del mercato, la rassegna, finalmente in presenza, sta assumendo un profilo sempre più internazionale.

A prova di questo la presenza per i masterclass di alcuni degli chef più competenti, tra questi Carlo Cracco al quale sarà conferito il premio alla carriera Ristorexpo 2022 alle 12.00 di lunedì 4 aprile in sala Porro, festeggiato con un aperitivo realizzato dagli chef stellati di Como. A seguire lo speciale Masterclass di Carlo Cracco accompagnato dallo chef Luca Sacchi.

Il presidente di Lariofiere, Fabio Dadati, ha sottolineato come Ristorexpo nel corso degli anni sia diventato un appuntamento imprescindibile per gli operatori della ristorazione e dell'accoglienza. «La mostra si è affermata nel panorama fieristico italiano non solo per le intuizioni tematiche che propone, ma anche e soprattutto quale 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. Nonostante le note difficoltà che il settore ha attraversato in questi ultimi anni - ha proseguito il presidente Dadati – aziende e operatori ci stanno mostrando energia, rinnovato entusiasmo e desiderio di ripartire».

Quest'anno ad accomunare tutti gli interventi, il tema scelto è l'enogastronomia del conforto.

A raccontarlo è Giovanni Ciceri, ideatore e curatore della mostra: «il cibo e, più in generale, l'enogastronomia hanno una funzione essenziale per il benessere e la conservazione del corpo e della mente. 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 dell'autenticità e tranquillità. Tutto ciò ci riporta anche ovviamente alle origini, alla famiglia e all'infanzia; alle tradizioni che non si dimenticano. Letta dal punto di vista degli operatori, l'enogastronomia del conforto è una prospettiva. Infatti significa mettere al primo posto conoscenze e competenze, far prevalere la tecnica sulla tecnologia, recuperare il valore dell'autenticità e della cucina cucinata. Significa tornare a domandarsi per chi si cucina e cosa. Insomma, attraverso la cucina, si vuole comunicare ed esaltare anche il concetto di ospitalità».

Il tema

Si vuole immaginare il significato dell'enogastronomia del conforto come una grande tavolozza dove ciascuno può trovare il proprio colore o la combinazione di colori che fanno stare bene. Da questa stessa tavolozza attingono i cuochi e gli altri professionisti presenti a questa edizione di Ristorexpo. Nel corso della rassegna ci si chiederà se il mondo della ristorazione sia in grado di comprendere e far propri i meccanismi che regolano il rapporto delle persone con il cibo, valorizzandone la capacità di generare sicurezza, appagamento e in ultima analisi, conforto. **M. Gis.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Giovanni Ciceri, Veronica Airoldi e Giacomo Mojoli

Fabio Dadati, presidente di Lariofiere

Carlo Cracco

Matteo Lento

Universo birra artigianale Viaggio con Matteo Lento

È alla fine degli anni 90 che la birra artigianale si è ripresa la scena senza lasciarla più. A Ristorexpo 2022 un filo rosso unisce i masterclass dello "chef della birra" Matteo Lento, una storia come degustatore e selezionatore di birre da tutto il mondo. Nel 2006 apre la sua prima birreria con cucina. Dal 2008 ad oggi inizia lo sviluppo del progetto di "cucina con la birra" e si sperimenta nella realizzazione di ricette italiane e non cucinate con le loro birre, proseguendo l'attività di degustatore e selezionatore di birre internazionali. A Lariofiere sarà possibile seguire la sua spillatura di birre "alla tedesca" oppure "alla belga" con storia, miti, leggende, le varie tipologie, la scelta dei bicchieri, le diverse tipologie di spillatura, oltre naturalmente alla degustazione.

A questo percorso si affianca la serie di masterclass con ricette che includono la birra tra gli ingredienti principe.

Domenica 3 aprile alle 13 terrà la scena il risotto salsiccia, cacio, lime & birra Baladin, con il coinvolgimento di Teo Musso del birrificio Baladin che avviò l'attività artigianale come brewpub, produzione e mescita diretta, proprio a metà degli anni 90 a Piozzo, piccolo paese nelle Langhe in provincia di Cuneo.

Lunedì 4 aprile, sempre alle 13.00, sarà il risotto carciofi, pepe nero e birra Ipa.

Martedì 5 ancora risotto con asparagi, crudo disidratato, bufala e birra nera.

Infine mercoledì 6 aprile Matteo Lento concluderà la rassegna con il risotto liquirizia e birra Kelpie. Affiancati al piatto anche la storia e la scelta delle materie prime, le virtù dell'insolito connubio risotto e birra, la spiegazione di come si comporta la birra in cucina, oltre alla dimostrazione pratica della preparazione del piatto e, finalmente, l'assaggio.

L'INTERVISTA GIACOMO MOJOLI.

Cambia anche il modo di raccontare l'enogastronomia
«Finita la fase del cuoco come fenomeno dei fornelli»

«La tecnica non basta In cucina e nei piatti si cerca un'emozione»

MARIA GRAZIA GISPI

Andremo al ristorante per cercare "conforto" e il ristoratore dovrà essere capace di generarlo. Una parola che sembra buonista e che invece, sostiene Giacomo Mojoli, giornalista, è molto pragmatica perché adatta al nuovo mondo che viviamo: si vorrà non solo per mangiare bene ma stare bene e comunicare questa esperienza complessa. composta da più elementi, diventerà più difficile.

Il mondo è cambiato, con quale impatto sulla ristorazione?

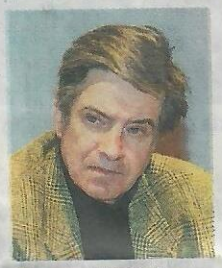
Nulla sarà più come prima, vale anche per l'enogastronomia. In questo settore si riflette la tendenza in corso nel mondo per cui c'è bisogno di maggiore sicurezza e tranquillità.

Stiamo assistendo a un superamento della fase in cui i cuochi erano riconosciuti come "fenomeni dei fornelli". Oggi non è più questione di raccontare il saper fare dei cuochi, ma il loro saper interpretare il nuovo contesto e la comunicazione relativa alla gastronomia dovrà essere diversa, molto più multidisciplinare.

Come e con quali punti di riferimento?

C'è stata una generazione che ha pensato di raccontare questo mondo attraverso il resoconto tecnico di come la gastronomia stesse evolvendo. Questa lettura non basta più: bisogna fotografare la situazione nuova.

Un altro tema relativo alla comunicazione è la sostenibilità. Non è più buon senso ed etica, ma è il paradigma di riferimento e la comunicazione dovrà raccontare ciò che è vero, autentico.


Giacomo Mojoli

C'è stato momento in cui abbiamo raccontato una gastronomia attenta allo spreco, sostenibile ma ci siamo concentrati sugli aspetti più superficiali. Ora più che un racconto di buoni propositi la sostenibilità è un prerequisito.

Si tratta di fare un passo in avanti oltre la descrizioni di ingredienti e tecniche, per includere quali elementi?

Andare oltre significherà saper passare dal livello dello story telling allo story doing: vuol dire indagare cosa sta accadendo davvero dentro questo mondo e per farlo ci vogliono grandi competenze.

Più professionalità quindi?

Non si tratta di competenze specialistiche ma esperienziali. Bisogna che chi racconta la ristorazione abbia una visione locale e globale. Deve aver viaggiato, conosciuto mondi e società, deve essere andato a fondo nelle analisi. Tutto questo non è questione di tecnica ma di saper imparare ogni volta. Ci sarà bisogno di questo approccio per raccontare una gastronomia e una cucina più tranquillizzanti.

Il tema di Ristorexpo 2022 è infatti il "conforto", cosa si intende?

C'è un gran bisogno di serenità, di una cucina della durevolezza, del tempo, serve una gastronomia paziente. Se individuiamo tutti questi elementi, saranno poi necessari narratori che siano capaci di trasformare questi concetti e trasmetterli.

Quale impatto ha su questa nuova esigenza la cronaca e le trasformazioni che abbiamo vissuto?

Molto probabilmente stiamo assistendo al cambiamento continuo della gastronomia dentro i contesti sociali ed emozionali che attraversiamo, penso alla pandemia e alla guerra.

Serve una narrazione molto veloce, agile e capace di sintonizzarsi sugli elementi nuovi. Per farlo bisognerà essere fortemente legati a uno stile di comunicazione di inchiesta e indagine.

Cosa significa nel settore della gastronomia?

Bisogna stare sul campo a indagare i fenomeni per capire cosa accade sia in città che in provincia: ci sono segnali di profonda trasformazione e diversi a seconda dei contesti. Dopo la pandemia si sono modificati i modelli di comportamento e tra questi anche come ci si rapporta al cibo.

Con la situazione attuale possiamo immaginare che il modello gastronomico dovrà adattarsi alla scarsità di alcune materie prime, saranno sostituiti dei prodotti e ci sarà una ricerca di ingredienti alternativi.

Ecco perché la comunicazione gastronomica dovrà anche avere una capacità di lettura sociale della realtà, perché i cambiamenti sociali avranno un diretto impatto sullo stare a tavola e sui piatti, sulle proposte.

È finito il tempo del cibo come spettacolarizzazione?

Sì, è un capitolo superato. Abbiamo bisogno di una cucina più cucinata e i cuochi tornano a interrogarsi sul perché e a chi si vuol dare da mangiare. Su qual è il loro pubblico ed è a questa domanda che dovrà saper rispondere la futura comunicazione.

Quali sono i requisiti necessari al nuovo giornalista gastronomico?

Saper sintonizzarsi su una sensibilità nuova, una formazione più ampia e resta, come prerequisito, la conoscenza degli ingredienti, dei profumi e delle tecniche, ma non sarà più una comunicazione per sbalordire ma davvero dovrà informare. Questo modificherà la logica delle pubblicazioni delle guide e dei social: includeranno anche il contenuto emozionale di rappresentazione di una esperienza.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

«La sostenibilità è diventata il paradigma di riferimento»

Si trasforma anche il giornalismo enogastronomico Lunedì 4 aprile a Ristorexpo il confronto tra gli esperti su questo tema

Da Soldati a Tripadvisor «Oggi manca uno stile»

Luigi Veronelli ha contribuito a costruire la scuola del giornalismo enogastronomico e ancora prima c'è stato Mario Soldati, primo reporter sul tema cucina, illustri esempi di una realtà che ha avuto un'epoca di grandissima espansione e che ora è cambiata, la comunicazione ha seguito di pari passo il mutare del saper stare a tavola, «Una volta la critica era collegata a doppio filo con il mondo delle guide ai ristoranti - spiega Giovanni Ciceri, ideatore e curatore di Ristorexpo - strumenti che hanno il loro pregio ma che ora non si leggono più. Piuttosto la comunicazione viaggia attraverso altri canali, certamente i social media, come Tripadvisor, ma soprattutto attraverso quella sorta di passaparola amplificato che sono i post degli influencer».

Di comunicazione e di come si sta trasformando si parlerà a Lariofiere, in sala Porro, per Ri-

storexpo, lunedì 4 aprile alle 15.30 con una tavola rotonda dal titolo "Il giornalismo enogastronomico: nuovi modelli e linguaggi". «La verità è che c'è confusione - continua Giovanni Ciceri - prima c'era uno stile. Adesso l'approccio è diverso e cercheremo di capire cosa piace ora alle persone e cosa no». Se prima la critica si concentrava nella descrizione di profumi, sapori o modalità di cottura, adesso l'approccio è di una cucina legata al territorio e alla tradizione, una cucina "confortevole" e nello stesso tempo in evoluzione, che si contamina, aperta al mondo, fusion e i confini del gusto sono incerti, molto personali.

Giovanni Ciceri

Rotture e contaminazioni «È la storia della cucina»

Lo studioso. Alberto Capatti è stato rettore all'Università di Pollenzo «Gastronomia in continua evoluzione, l'approccio migliore è la cautela»

Se si corre con lo sguardo all'indietro di due anni, come hanno fatto in molti, si trovano le ragioni di tutta una serie di eventi contrari alla gastronomia stessa. «Questi eventi sono diventati una sorta di punto di vista critico di tutto il sistema della ristorazione - spiega Alberto Capatti, storico della gastronomia italiana - per cui si considerano ormai irrilevanti le guide, tutte, indistintamente, senza considerare che le Michelin, per esempio, esistono in Francia da un secolo e in Italia dal 1956 e che in questo arco di tempo hanno attraversato diversi cambiamenti anche epocali».

Nato a Como, Alberto Capatti, professore universitario, ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo rettore. Ha diretto il mensile La Gola e la rivista di Slow Food, fa parte del comitato scientifico di CasArtusi ed è membro del comitato direttivo dell'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation.

In realtà, considerando i cambiamenti avvenuti, non ha più senso, secondo il professor Capatti, disquisire tra un prima e un dopo come se ci fosse un momento fisso. «La mobilità è l'unico punto di vista possibile - spiega - si devono assolutamente accettare l'imprevisto, la contraddizione e soprattutto è necessario saper formulare le proprie critiche». Ad avere questa flessibilità e capacità di adattamento agli eventi non devono essere solo i ristoratori, gli chef o i critici, ma si tratta di un problema di cultura che riguarda ognuno di noi, come cliente.

«Chiunque legga un articolo o accetti di pranzare presso un ristorante, mettendosi nelle vesti della persona qualunque e non del privilegiato, dovrebbe mettersi in un atteggiamento prudente» consiglia lo studioso. «Non ci sono chissà quali porte misteriose da aprire o chissà che novità culturali strabilianti da scoprire. Piuttosto la cautela aiuta ad affrontare il cambiamento perché la realtà, anche quella della gastronomia, muta continuamente»

Non sarebbe la pandemia ad aver scatenato la rivoluzione dello stare a tavola. Anche, ma rivoluzioni nella storia della cucina ce ne sono state di continuo e in tanti modi differenti. La stessa cosa vale per l'autorevolezza «che c'è, ma muta costantemente. Non è una sorta di valore gerarchico che domina il sistema. L'opinione degli esperti, autorevole, è qualcosa che continuamente scopriamo e distruggiamo, anche in cucina».

Eppure la realtà gastronomica, soprattutto italiana, ha dei principi fondativi che le danno riconoscibilità e continuità, difficile immaginare che pur nel cambiamento la cucina del nostro Paese non offra stabili punti di riferimento ormai universali e riconosciuti. «Certo che c'è continuità - conviene Alberto Capatti - ma accanto ci sono costantemente delle rotture forti e queste rotture possono essere imprevedibili oppure fantasiose».

Per esempio due anni fa in Giappone è stato tradotto lo storico manuale di cucina "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi «non so cosa questo possa significare per la cultura giapponese, cosa possa generare, a quali suggerimenti e intuizioni possa portare» ecco un esempio dell'imprevedibilità delle mutazioni.

Per il sistema della ristorazione atteso il rilancio dopo la crisi

Del resto le variazioni o derive della cultura gastronomica italiana le abbiamo sotto gli occhi spesso quando si va all'estero e si osservano elaborazioni della pizza o della pasta che mai avremmo immaginato o voluto vedere. «Ma l'approvazione o meno è qualcosa di molto vago, soggettivo. Il giudizio è debole e improprio» continua Capatti e porta ad esempio la muffuletta di New Orleans, un panino di origini siciliane farcito di salumi ordinari, formaggi magari svizzeri o simili e olive che negli Usa passa per un "classico" della nostra cucina che noi a stento riconosciamo. «Eppure va considerata come variabile perché proviene da radici siciliane, si è radicata in quella città e lì è mutata. Ma - conclude sorprendentemente - sono partigiano delle variabili possibili. Le mutazioni in cucina sono importantissime e la gastronomia non è un imperativo normativo, ma la capacità e possibilità di ricombinare, alternare, modificare all'infinito gli stessi principi». **M. Gis.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Dai social "osceni" alle guide Un racconto da reinventare

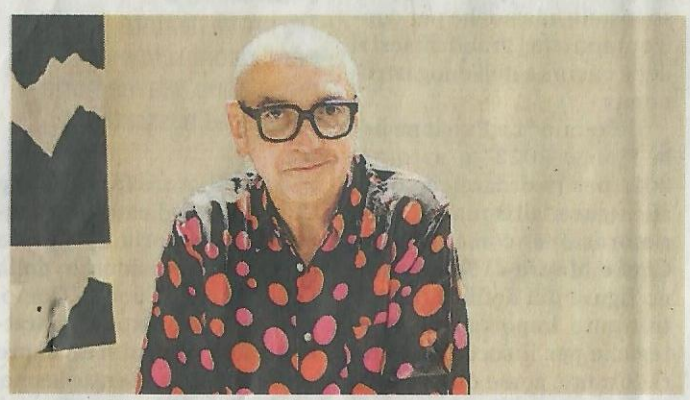
Gli strumenti/1
Il noto food writer Andrea Petrini «Tripadvisor, emblema del populismo»

«Tripadvisor, da sempre strumento insulso, è diventato l'emblema del populismo gastronomico in cui, teoricamente, tutti possono partecipare e manifestare consenso o dissenso. Cosa poi diventata una forma per rovesciare melma sui concorrenti o per indorare parenti e amici». Andrea Petrini, giornalista, food writer e fine gourmand, nonché scopritore di talenti nel mondo, archivia così l'esperienza del social più famoso per le recensioni "fai da te" di ristoranti e locali.

Però Tripadvisor ancora funziona «sì, perché sfortunatamente quello che c'è intorno non è meglio - sentenzia - se guardiamo ai social, Instagram segue la logica binaria del "mi piace e non mi piace" ed è diventata una vetrina commerciale in cui i ristoratori posta immagini colorate per catturare l'attenzione. In un mondo dove tutti social sono sempre più osceni, Tripadvisor è forse più pacchiano, provinciale e meschino ma non peggio di altri».

Liquidati i social, resta la necessità di trovare un parere autorevole, onesto e competente, un faro guida nella gastronomia, se esiste ancora.

«No, il parere autorevole è morto, come il Dio di Nietzsche. L'autorevolezza dei critici è tramontata» e con lei anche le guide gastronomiche hanno esaurito e da tempo il loro ruolo.


Andrea Petrini, giornalista e food writer

Il web le ha travolte e questo è un dato oggettivo, ma per Andrea Petrini «non solo non le legge più nessuno, ma non hanno fondi per sostenersi e non si sa chi le scrive, se e con quale ricorrenza visita i ristoranti. Una su tutte la Michelin: è uscita in Francia quella del 2022 ma se ne è parlato pochissimo».

Sulla guida rossa più famosa Andrea Petrini non è mai stato indulgente, la ritiene uno strumento creato dalla borghesia francese cento anni fa, quando agli albori dei viaggi in macchina i parigini partivano per la Costa Azzurra e strada facendo avevano bisogno di consigli per scegliere dove fermarsi. È poi diventata la guida da tenere in macchina per quando si esce dalla città. Oggi che le gite in macchina sono molto meno sostenibili, anche la modalità della guida si è appannata. Inoltre la Michelin è legata a stile e gusto francese che abilmente ha imposto come criterio di valutazione anche altrove.

Tuttavia altre guide non sono meglio «e neanche peggio - continua Andrea Petrini - ci fu un momento in cui il Gambero Rosso riuscì miracolosamente, tra la fine degli anni 90 e i primi del Duemila, a mettere ai vertici una generazione di cuochi progressisti, 40enni, sperimentali che avrebbero occupato la scena italiana di quegli anni».

Una stagione d'oro di grandissimi nomi che è rientrata, oggi sono tornati i valori della cucina tradizionale, rassicurante, confortevole che recupera sapori riconoscibili e familiari.

Tramontata quindi anche l'era della guide perché non esistono più budget che permettano l'aggiornamento sul campo, costosissimo.

«In Italia poi, più che nel resto del mondo, c'è quel senso di servilismo dei potenti per cui se un cuoco è una star, è difficile che qualcuno poi dica "il re è nudo", più facile unirsi al coro ossequioso».

Oltre alle guide, anche il critico è morto? «Il critico che si siede ed emette giudizi definitivi non lo ascolta più nessuno - spiega Andrea Petrini - per me il critico non è un "mestiere", ma una persona con una base giornalistica che deve sfuggire alle lusinghe delle mode, dei passaparola di circostanza dell'industria culturale del cibo e intercetta le cucine che ci sono. Come nella musica, anche la gastronomia non è più una sola, ma tante, con tendenze, contaminazioni culturali, target diversi e quindi canali differenti, dai blog a Instagram». **M. Gis.**

I consigli a km0 della chiocciola «È un volume democratico»

Gli strumenti/2

Antonio Moglia è il referente di Slow Food Como «I locali selezionati: popolari ma non statici»

La "gialla" è la guida Osterie d'Italia che ha creato un modello: si rifà alla filosofia di Slow Food e a questa deve il suo successo.

Quest'anno sono 1.713 le trattorie, gli agriturismi e i ristoranti selezionati e con l'edizione 2022 ritorna il simbolo della chiocciola assegnato a 246 locali che raccontano al meglio l'osteria italiana.

«Propone una cucina popolare ma non statica - spiega Antonio Moglia, referente di Slow Food Como - legata alla storia, con la caratteristica di essere sempre dinamica e in evoluzione».

La specificità dell'approccio della narrazione di Slow Food fa perno sul ristoratore inteso come "oste", in senso letterale come colui che ospita e che è capace di raccontare i prodotti che utilizza.

«Non ingredienti del tipo più pregiato, pensando allo stile della guida Michelin, ma prodotti che privilegiano il fatto di essere autentici, locali, dei quali si conosce il casaro o l'artigiano che li produce, espressioni di eccellenze del territorio - continua Antonio Moglia - ecco che in questo caso il ristoratore sa valorizzare i prodotti tipici dei suoi luoghi ed è anche in grado di farli conoscere alla clientela e spiegarli»

Antonio Moglia di Slow Food Como

È una situazione in cui il piatto, unico e irripetibile perché legato per profumi e sapori a un luogo, diventa narrazione di una esperienza.

In questo senso la guida, come racconto di un territorio, torna attuale e utile da tenere in macchina mentre si esplorano nuove zone visto che le proposte della ristorazione locale, in Italia, sono inesauribili.

«Un altro fattore determinante che concorre alla composizione delle "Osterie d'Italia" rispetto al quale non si prescindere è il prezzo: lo sforzo della guida è trovare ristoranti che mantengono un limite di prezzo contenuto»

Fino al 2019 il costo medio di una cena in Osterie d'Italia era attorno ai 35 euro per tre portate. Dal 2023 la guida rivedrà in leggero rialzo i prezzi, ma comunque sempre in una fascia dove sono garantiti un buon rapporto qualità costo.

«Una delle regole - aggiunge Antonio Moglia - è che i prezzi siano sempre esposti in modo trasparente e che si sia tutelati dalle sorprese».

Infine uno dei motivi per cui la guida "gialla" funziona, oltre ad aver valorizzato la vera cucina popolare dei territori realizzata con gli aggiornamenti richiesti dai gusti attuali, è perché, alla fine, è una guida semplice e diretta.

«È un esempio di guida democratica, perché ogni socio di Slow Food è invitato a contribuire. Nel volume c'è un coupon - Moglia entra nel dettaglio del sistema di aggiornamento - attraverso il quale i nostri soci possono scegliere di promuovere un locale perché ritengono abbia i requisiti per rientrare nella selezione della guida. In base a queste segnalazioni, i collaboratori di Slow Food, tutti volontari e secondo una precisa scala gerarchica, frequentano quel locale per i relativi controlli e recensioni. Sono nostri soci, scelgono di fare questa verifica, naturalmente anonima, per il piacere di realizzare la guida nello spirito della nostra filosofia: valorizzare la cucina locale, autentica, lenta. Tutti i locali recensiti sono quindi visitati fisicamente da alcuni dei nostri soci con la funzione di osservatori e verificatori, il totale anonimato garantisce la veridicità di quanto è scritto. L'oste non saprà mai, né prima né dopo la visita, chi lo ha segnalato e chi ha verificato i suoi piatti».

La chiocciola assegnata ad alcune delle osterie, quelle che si sono distinte per qualità, è poi un punto di riferimento sia per i lettori che per gli altri ristoratori. **M. Gis.**

Il trofeo per i talenti delle scuole E il premio al lavapiatti top

I concorsi/1

Il contest per i ragazzi dei centri di formazione Quest'anno la sfida si gioca sul riso

Oltre ad essere una vetrina e un marketplace dedicato ai professionisti della ristorazione e dell'accoglienza, Ristorexpo è una palestra per la formazione dei ragazzi che dal 3 al 6 aprile avranno la possibilità di lavorare a fianco degli chef.

Parteciperanno ad eventi e concorsi gli allievi dei Centri di Formazione e degli Istituti professionali della Lombardia, fra cui scuole del territorio di Como e Lecco come Romagnosi di Erba, Cfp di Monte Olimpino, Enaip, Centro Studi Casnati e Cfpa di Casargo. Dedicato a loro, il concorso Ristorexpo Young Cup, Trofeo Luigi De Santis, con partecipazione individuale, che prevede la realizzazione di un piatto a base di riso, ispirato al tema "Il riso sposa le eccellenze gastronomiche lombarde".

Realizzato e promosso dalla Federazione Italiana Cuochi con l'Associazione Cuochi Como e l'Associazione Cuochi Brianza, il Contest è riservato agli studenti delle scuole alberghiere iscritti alla FIC.

Gli studenti avranno inoltre la possibilità di lavorare nelle masterclass e negli eventi in programma, al fianco dei migliori professionisti del settore.

Si tratta di un'occasione sempre molto apprezzata per sperimentare quanto appreso in aula, ma anche per confrontarsi con i grandi maestri della cucina e dell'enogastronomia.

Il Premio "La Passione per la Plonge 2022" è nato nel 2021 per ricordare che oltre alle figure "altisonanti" della ristorazione come Cuochi, Chef e Maître di Sala esistono figure più defilate, ma altrettanto importanti e strategiche per il successo di un ristorante, come quelle della Plonge o Lavapiatti.

In attesa sia delle premiazioni che si terranno mercoledì 6 Aprile alle ore 17.00 che di conoscere il nome del vincitore o della vincitrice di quest'anno, ricordiamo che l'edizione 2021 è stata vinta da Hafid Zuita del ristorante Il Corazziere. **E. Lon.**

Squadre da tutta la Lombardia Valutate la cucina e la sala

I concorsi/2

Tre prove distinte per il riconoscimento quest'anno alla memoria di Cesare Chessorti

Ristorexpo Young Cup 2022, dedicato quest'anno alla memoria di Cesare Chessorti, presidente della Federazione Cuochi Como, che per Ristorexpo e soprattutto per i giovani si è sempre speso con grande entusiasmo, professionalità e passione, è un concorso nazionale per team "allievi" giunto alla sua sesta edizione.

Il contest vede in veste di organizzatore con Lariofiere, oltre a Solidus, Amira e Abi professional, la Federazione Italiana Cuochi. Le relazioni operative avvengono in particolare tramite l'Associazione Cuochi di Como e di Monza Brianza e l'Unione Cuochi Regione Lombardia, sotto declinazioni della Federazione stessa.

Il Contest include ragazzi di cucina e ragazzi di sala. Ogni scuola - per una questione tecnica rispetto alle cucine allestite a Lariofiere vengono ospitate fino a venti scuole provenienti da tutta la Lombardia - forma le proprie squadre che, dopo aver pensato e cucinato e servito al tavolo un menù completo abbinato ad cocktail, saranno giudicate da una giuria che valuta la realizzazione del piatto e da una giuria che valuta il servizio. Il premio in denaro in palio viene convertito in attrezzature per cucina o sala della scuola.

Il tema del concorso dovrà essere esplorato con gli strumenti appresi attraverso il percorso formativo e mette alla prova le tecniche di cucina, di sala e di bar; merceologiche, enogastronomiche, di comunicazione verbale e digitale.

Il contest si sviluppa su tre prove distinte: quella di cucina, attraverso la realizzazione di un menù di due portate e relativo impiattamento; quella di sala, dove le squadre dovranno dare prova dell'accoglienza del cliente, mise en place, centro tavola, servizio del menù di due portate e abbinamento dei vini; e la prova di bar con la preparazione di un aperitivo analcolico accompagnato da uno snack e un digestivo con bassa gradazione alcolica. **E. Lon.**