La rassegna | L'enogastronomia del conforto

IL CONCORSO

Tra i giovani primo posto al Castelli e a La Rocca

Ieri si è conclusa con la premiazione finale anche la sfida tra studenti di enogastronomia e non solo con i concorsi Ristorexpo Young Cup 2022. Le due competizioni hanno coinvolto complessivamente 150 studenti di nove istituti del territorio di Como e Lecco.

I concorsi sono stati organizzati dall'Unione cuochi della Regione Lombardia insieme alle associazioni che partecipano alla Federazione italiani cuochi. Ha organizzato il concorso per l'Unione cuochi regionale Giovanni Guadagno, vice preside del Collegio Ballerini di Seregno, che commenta: «i ragazzi hanno partecipato con entusiasmo, come sempre, anche nella fase di preparazione che non è semplice, ma piuttosto faticosa e dura un paio di mesi».

Per il trofeo a squadre si è classificato al primo posto l'Istituto di enogastronomia Collegio Castelli di Saronno. Nella prova individuale primo premio a Christian La Rocca del Cfp di Como.

Quattro giorni, ventimila ingressi Per Ristorexpo è vero rilancio

Il bilancio. Si è chiusa ieri a Lariofiere con risultati super l'edizione numero ventiquattro
Il presidente Dadati: «Ottimi numeri su pubblico ed espositori, livello pari al pre pandemia»

Foresti e Di Bella Benemeriti del territorio

Premiati
Ieri il riconoscimento a due storiche figure della ristorazione nelle province lariane

ERBA

MARIA GRAZIA GISPI

Sfiora i 20mila i visitatori complessivi la 24esima edizione di Ristorexpo a Lariofiere. Quattro giornate dedicate alla ristorazione e all'enogastronomia concluse ieri sera che hanno coinvolto 200 aziende, tra espositori, scuole ed enti. Filo rosso quest'anno è stato il tema il conforto come nuova dimensione conviviale della tavola e del buon cibo.

Ha rappresentato un momento di grande significato per il settore la presentazione e sottoscrizione della "Carta dei valori della ristorazione italiana" con i rappresentati di Fipe e la partecipazione del presidente Lino Stoppani lunedì scorso.

Ieri anche Fipe Como è convenuta a Lariofiere per la propria assemblea provinciale. Nell'introduzione il presidente Giovanni Ciceri ha sottolineato l'importanza del lavoro svolto, in questi anni, dal gruppo «con grande rispetto, serietà e passione» e ha ricordato che il gruppo di Como è stato il primo a presentare un protocollo sulla gestione del Covid. «L'impegno ora - ha sottolineato il presidente - è trovare uniformità all'interpretazione della normativa soprattutto quella di natura sanitaria per poter permettere a tutti gli operatori di potersi confrontare con le stesse regole e gli stessi disciplinari a prescindere dalle Ats di riferimento».

«Un'ottima edizione per successo di pubblico ed espositori - è il commento alla conclusione Fabio Dadati, presidente di Lariofiere - numeri in linea con le edizioni del 2019 e 2018, precedenti alla pandemia».

Le giornate di maggiore affluenza sono state la domenica, il lunedì e il martedì. Mentre la domenica il pubblico che affluisce alla fiera è più vario e composto anche da appassionati, è in particolare il lunedì il giorno preferito dagli operatori. Quest'anno il lunedì è stata una giornata ancora più importante perché presente con un masterclass e per il Premio alla Carriera Ristorexpo 2022 lo chef Carlo Cracco che ha raccomandato ai giovani delle scuole presenti di trovarsi dei bravi maestri.

Apprezzati anche i contenuti culturali e valoriali di Ristorexpo, in generale hanno avuto un buon successo tutti i masterclass con i grandi maestri della cucina e i convegni di approfondimento, in particolare quello sulla comunicazione della gastronomia che ha sovvertito alcuni caposaldi intoccabili.

«Girando per gli stand abbiamo rilevato come gli espositori siano rimasti soddisfatti per i risultati ottenuti nel corso della fiera - ha aggiunto Fabio Dadati - questo elemento di fondamentale importanza conferma la bontà dell'attività svolta anche in vista della prossima edizione del 2023 che tornerà nelle date consuete tra fine febbraio e i primi di marzo».

Quest'anno, a causa delle ultime limitazioni dovute all'emergenza sanitaria, si è scelto di realizzare comunque la manifestazione dei "professionisti del fuori casa" ma di slittare la data ai primi di aprile. È stata una decisione coraggiosa e lungimirante, premiata da operatori e pubblico, ma si confida nelle prossime edizioni di ricollocarla nel calendario consueto.

«Considerando quando l'evento si sia svolto vicino alla Pasqua e alle riaperture delle attività, verifichiamo un ottimo risultato di affluenza - ha detto con soddisfazione Fabio Dadati - e questo è una segnale importante, significativo, che dimostra quando la fiera sia particolarmente apprezzata».

Nell'ultimo giorno, ha tenuto il masterclass lo chef stellato Mauro Elli con la una sua particolare rivisitazione di una ricetta classica del territorio: il risotto con le quaglie.

«Partendo da un insegnamento del maestro Gualtiero Marchesi, ho eliminato i grassi, i brodi – ha spiegato - ho tolto per aggiungere un'armonia, perché l'armonia è conforto, il tema di Ristorexpo di quest'anno».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Un segnale di fiducia a un settore devastato dalla pandemia

Uno stand dedicato alla tradizionale pinsa

La premiazione di Angelo Foresti e Vincenzo Di Bella

Anche ieri pienone di operatori a Lariofiere

Proclamati "benemeriti della tradizione enogastronomica del territorio" nell'edizione 2022 di Ristorexpo Angelo Foresti e Vincenzo Di Bella.

Il primo nasce giornalista. Nel trasferire la sua passione per la ristorazione e la cucina nella sequenza di ristoranti che ha aperto e valorizzato lungo il suo percorso professionale non ha perso il talento per la divulgazione, anzi. Accanto all'attività di ristoratore avviata a Erba nei primi anni '70 ha avviato collaborazioni con Luigi Veronelli, in tv con Edoardo Raspelli in programmi di grande rilievo, ha scritto per le guide del Gambero Rosso ed è stato ispettore per le guide dell'Espresso.

Itinerante e varia anche la sua attività come imprenditore: prima a Il Cantuccio di Albavilla, poi ha aperto una masseria in Puglia fino a farla crescere. Ora il ritorno e la ripartenza: dopo oltre 50 anni riapre presso lo stesso stabile ad Erba dove tutto cominciò: in estate, si confida, avvierà un nuovo locale e non si hanno dubbi che userà ancora il suo tocco magico per farlo diventare grande.

Insieme a lui nel ricevere la benemerenza Vincenzo Di Bella, presidente dell'Associazione cuochi di Lecco da 12 anni e attualmente chef presso l'Hotel NH Pontevecchio.

Il premio gli è stato conferito per la disponibilità dimostrata negli innumerevoli progetti che hanno visto coinvolta l'associazione lecchese e per l'impegno costante in questi anni nei confronti delle iniziative del territorio.

La seconda vita di una cucina rurale e regionale

«Oggi il mondo del cibo vive un momento di grande appeal dal punto di vista della comunicazione: perché è interattivo e alla portata di tutti, ed è totalizzante perché si presta a diverse forme di approccio, da quello storico a quello sensoriale, o anche solo di puro piacere». Un mondo che Jacopo Fontaneto, vive e racconta sulle pagine di giornali e guide gastronomiche (è ispettore per le Guide dell'Espresso) da diversi anni: di recente, un suo articolo pubblicato su Repubblica–Il Gusto ha vinto il premio internazionale di giornalismo indetto a Perugia: «Anche questo - aggiunge - è il segno dei tempi, perché si tratta di un pezzo sulla pizza grassa di Terni, sostanzialmente una pizza al trancio. Pensare, anche solo dieci anni fa, di vedere un articolo del genere premiato a fianco di altri pubblicati, in ambito turistico, sul New York Times o trasmessi dalle reti Rai, sarebbe stato pura follia».

La comunicazione gastronomica dunque è cambiata. «Nel corso della storia è sempre stato così - continua - il cibo è innanzitutto identità culturale e potenza della comunicazione: il piccolo ducato estense di Ferrara, ad esempio, aveva istituito una sorta di "diplomazia della forchetta" ben più forte dell'esercito di cui poteva disporre. Un formidabile cuoco di corte, Cristoforo di Messisbugo, inventava già nel Cinquecento piatti visionari e rivoluzionari, che sopravvivono ancor oggi in quella città come in una sorta di capsula del tempo. La magnificenza di quella tavola dimostrava una potenza che militarmente non era così forte, e permise ai reggenti di cavalcare l'onda, stringere alleanze e mantenere alta l'autorevolezza. Anche quella è comunicazione gastronomica.

Poi, ovviamente, ci sono i media dove gli stili di comunicazione hanno accompagnato un'evoluzione della cucina «che mai come in questi anni ha avuto accelerazioni e cambiamenti repentini. Ma ultimamente si sta tornando a un'attenzione verso il territorio, all'ingrediente identitario, a una ricerca di memoria e tradizioni che si riflette anche in una spesa consapevole e informata: si sceglie italiano, si leggono bene le etichette, si cerca la storia di un determinato prodotto e il dialogo con chi l'ha fatto. Gli italiani non hanno mai visto tramontare il mito conviviale della trattoria, della cucina di casa: del risotto con l'ossobuco del pranzo domenicale, tanto per fare qualche esempio, o della lasagna che continua a dominare la mensa natalizia. Certo, con qualche concessione fuori programma: ma la grandezza della nostra cucina contadina e regionale non tramonterà. Anzi, quei piatti che un tempo si mangiavano a casa della nonna in campagna – e che oggi soffrono la scarsità di nonne-cuoche – stanno tornando di prepotenza nei menu dei ristoranti».

Jacopo Fontaneto