Patto di filiera La ristorazione riparte dai valori

Ristorexpo. A Lariofiere la firma del documento di Fipe
Strumento per un settore chiave della nostra economia

ERBA
MARIA GRAZIA GISPI

Economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente: sono questi i valori da condividere secondo la "Carta dei valori della ristorazione italiana", un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori proposto dalla Federazione italiana pubblici esercizi e sottoscritta anche ieri a Ristorexpo, dopo il Consiglio regionale Fipe, dagli operatori del settore e dalle autorità insieme ai vertici regionali e nazionali della Federazione. Il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, insieme a Davide Rampello, autore con Fipe della Carta, hanno spiegato che il documento programmatico, atto di responsabilità verso il pubblico da parte dei professionisti della ristorazione, è anche, da ultimo, un appello alla politica. «La Carta dei Valori l'abbiamo ideata pensando al momento di uscita dalla crisi dovuta al Covid - ha spiegato Lino Enrico Stoppani - in questi due anni hanno chiuso 45mila imprese della ristorazione su 300mila. L'effetto della pandemia e delle chiusure è stato devastante anche per la scarsa considerazione avuta dalla politica che ha attuato modalità per le aperture e chiusure e per i protocolli sanitari che hanno creato grandi difficoltà».

Ora si tratta di aprire prospettive nuove in un mondo che si ritrova cambiato dal fenomeno dello smart working e del delivery. «È questo il momento per la ripartenza - ha continuato il presidente Fipe - e la "Carta" vuole essere uno strumento di valorizzazione del settore che non gode di politiche mirate. Non abbiamo un ministero di riferimento certo, ma ci rivolgiamo di volta in volta al Mise o alle Politiche agricole. Altri paesi investono a tutela della cucina come patrimonio immateriale e noi, invece, no, nonostante la nostra ricchezza straordinaria».

Servono anche regole chiare per gli agriturismi, i circoli privati, i ristoranti e c'è necessità di un coordinamento.

Tutto questo è emerso ieri, insieme al ruolo della filiera agroalimentare «che dà prodotti di eccellenza - ha concluso Stoppani - e dà senso alla ristorazione territoriale che, a sua volta, è strumento di attrattività turistica. È un valore che genera ricchezza».

In autunno si organizzerà una festa della ristorazione che sarà anche occasione per aggregare gli operatori e per accendere le luci su un settore strategico.

«Oggi stiamo iniziando a riconiugare il tempo del fare e dell'azione - ha detto Davide Rampello che ha tenuto a Ristorexpo una lectio magistralis sulla Carta dei valori e i suoi principi ispiratori - consci che le catastrofi e le calamità sono contro la vita spirituale e contro qualsiasi sottigliezza e complessità, consci che le esperienze passate sono l'effetto della nostra vulnerabilità, è evidente allora che l'impellente necessità di ri-partire deve essere di fatto la cosciente determinazione di ri-nascere. Quale miglior modo di rinascere se non come comunità coesa e unita da un grande valore condiviso: la cultura».

La "Carta dei valori" riporta come sottotitolo "e delle azioni condivise dagli imprenditori della ristorazione e dai cittadini delle belle contrade italiane", un richiamo all'orgoglio del saper fare italiano, dei prodotti del territorio, diretto anche a chi al ristorante sceglie di andare, come cliente e ospite, con una sempre maggiore consapevolezza.

Il manifesto della ristorazione sarà quindi lo strumento utile, necessario al settore per il futuro, da condividere per allinearsi a un sistema di valori. «Si crea così un tessuto culturale - ha concluso Davide Rampello - se conosco e riconosco elementi comuni di appartenenza e li condivido, si forma una cultura». Affinché ci si possa prendere cura ognuno dell'altro attraverso un principio ispiratore che suggella il patto tra le figure appartenenti alla filiera composta dai ristoratori, produttori e coltivatori, una filiera vocata al turismo.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ieri a Lariofiere grande folla di operatori e di studenti delle scuole professionali
FOTO BUTTI

Il concorso

Migliore brioche liscia Premio all'Iper di Grandate

Il team della pasticceria dell'Iper di Grandate si è aggiudicato il premio "La miglior brioche liscia del Lago di Como" e ieri il direttore Alessandro Maffeis ha ritirato il premio a Lariofiere.
A giudicare la miglior performance la pasticciera, originaria di Correggio (Reggio Emilia), Cinzia Alfieri, giudice unico del Concorso che ha visto la partecipazione di dodici pasticcieri alle prese con tutto il necessario per creare una brioche esclusiva e allo stesso tempo semplice: rigorosamente liscia, ossia priva del ripieno.
«La brioche premiata è davvero eccezionale in tutta la sua semplicità. Ha sbaragliato la concorrenza ottenendo il punteggio più alto secondo tutti i criteri richiesti - spiega la giudice-pasticciera Alfieri - Senza dubbio la migliore a livello visivo con una fragranza burrosa e un retrogusto davvero invidiabile. Deciso anche il punteggio che ha riguardato la masticabilità. Devo ammettere che questa è stata la mia prima volta come giurata: sono molto contenta di aver premiato un giovane talento».
La premiazione si è svolta a Lariofiere alla presenza dello chef stellato Mauro Elli del ristorante Il Cantuccio e di Nicola Prudente, noto anche con lo pseudonimo di Tinto, conduttore radiofonico, televisivo e autore alla guida del programma "Mica Pizza e Fichi" su La7.

Cracco come una star tra i giovani studenti

L'ospite. Premio alla carriera e messaggio ai ragazzi «Passione, curiosità e abbiate un punto di riferimento»

ERBA
LUCA MENEGHEL

Centinaia di studenti e visitatori a scuola da Carlo Cracco. Ieri a Ristorexpo è stata la giornata del grande chef di origine vicentina, ospite a Lariofiere in compagnia del braccio destro Luca Sacchi per una seguitissima masterclass di cucina. Al termine dell'evento, Cracco ha ricevuto il Premio alla Carriera Ristorexpo 2022 dalle mani dello chef Herbert Hintner.

Prima di prendere posto ai fornelli, Cracco si è fermato allo stand della rivista Cook_inc. di Anna Morelli per firmare decine di autografi ad altrettanti studenti delle scuole di enogastronomia presenti in fiera. Poi è partito lo show insieme a Luca Sacchi, sous-chef al ristorante Cracco in galleria Vittorio Emanuele a Milano. Tra un piatto e l'altro (un panino gourmet, un guacamole a base di kiwi e una vignarola pensata per esaltare il pesto e le verdure liguri), Cracco ha parlato con i tantissimi spettatori presenti nell'atrio centrale del centro espositivo. «Vedo tantissimi ragazzi - ha detto lo chef - e ci tengo a dirvi che in questo lavoro è fondamentale girare, imparare, vedere e curiosare, ma anche sapersi legare a un punto di riferimento. Spesso nei giovani manca questa affettività, questa capacità di trovare un punto fermo». L'esempio è il suo collaboratore Sacchi: «Lavora con me dal 2007, insieme abbiamo sviluppato un lungo percorso professionale culminato con il ristorante in Galleria». Fra pochi giorni Cracco aprirà un ristorante a Portofino, ma non è certo il progetto più ambizioso tra i tanti di cui si sta occupando. «Nel 2019 ho acquistato una piccola azienda agricola abbandonata a Sant'Arcangelo di Romagna. Il Covid-19 ci ha spiazzato, ma ci ha anche fatto capire che dobbiamo legarci sempre più al territorio: è stata una scelta che ha assunto ancor più valore».

Cracco durante la masterclass nel padiglione centrale

A Sant'Arcangelo c'è al lavoro un agronomo che lavora sulla biodiversità, per fornire alla ristorazione di Cracco prodotti che non si trovano in commercio: «Ad esempio tipologie di pomodori che non hanno bisogno di acqua, non si può non tenere conto dei problemi di siccità. Perché l'orto che immaginiamo entri a pieno regime ci vorranno quattro anni, due sono già passati. La sfida resta quella di raccontare i territori con ingredienti tipici, ma in modo completamente nuovo».

Al termine della masterclass, Cracco è stato avvicinato dal presidente di Lariofiere Fabio Dadati, dal curatore di Ristorexpo Giovanni Ciceri e dallo chef Herbert Hintner: proprio lui ha consegnato all'ospite il Premio alla Carriera RistorExpo 2022. «Un riconoscimento che questa fiera assegna dal 2015 - ha ricordato Ciceri - e a cui teniamo moltissimo».

Il primo a riceverlo fu proprio lo chef altoatesino. «Oggi il premio va a un soggetto importantissimo per la cucina italiana - ha detto Hintner - e non posso che fare i complimenti a questo ragazzo, posso chiamarlo così perché è più giovane di me. I suoi piatti restano scolpiti nella memoria».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La premiazione di Carlo Cracco

Davide Rampello

Federico Quaranta

La sfida

Campionato dei macellai Anche tre under 35 lariani

A Ristorexpo la seconda edizione del Campionato italiano giovani macellai Federcarni, la prima e unica competizione ufficiale nazionale dedicata ai professionisti della carne under 35.
Tra i 13 macellai provenienti da mezza Italia anche i comaschi Davide Stefanoni di Erba e Paolo Ostinelli di Como; Michele Valsecchi di Lecco e Davide Dal Pozzo di Chiavenna. «Difficile parlare in modo positivo di qualunque argomento mentre arrivano messaggi di guerra e disperazione – commenta il presidente nazionale di Federcarni, Maurizio Arosio - strano parlare di lavoro come necessità umana e sociale improrogabile, quando dal tuo osservatorio nazionale vedi una delle professioni più antiche arrancare in cerca di giovani a cui trasferire un'attività che, ancora oggi, è in grado di dare soddisfazioni a chi la intraprende. Il tema è così attuale, impegnativo e con dimensioni preoccupanti da diventare Decreto del Ministro per le Politiche Giovanili e del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, adottando il piano "Neet working" per avvicinare i giovani al mondo del lavoro anche attraverso la formazione. Federcarni da tempo ha intrapreso la strada della formazione. Non solo con i metodi classici: anche il Campionato italiano giovani macellai è stato creato per dare possibilità di incontro, essere momento di conoscenza e di scambio».

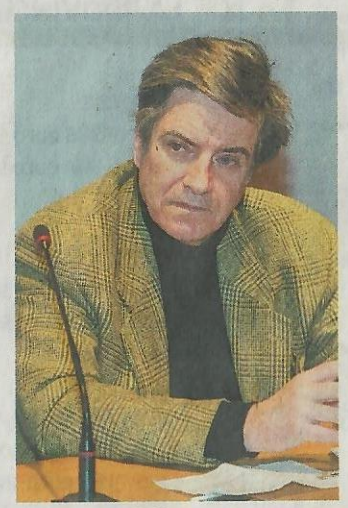
Un'epoca nuova: il fattore "conforto" sarà decisivo

Dobbiamo prendere consapevolezza che siamo entrati in un'epoca nuova - è stato l'esordio di Giacomo Mojoli, innovativo nell'identificare il senso dell'edizione di Ristorexpo in scena a Lariofiere in questi giorni - andremo al ristorante per cercare "conforto" e il ristoratore dovrà essere capace di generarlo. In questo settore siamo chiamati a riflettere sulla tendenza in corso: c'è bisogno di maggiore sicurezza e tranquillità». Il tema del "conforto" scelto per l'edizione 2022 di Ristorexpo interpreta il nuovo, potente bisogno di serenità e quindi di una cucina che sappia sostenere questa inedita, eppure antica, necessità di calore, aggregazione e convivio.

«Stiamo assistendo al cambiamento continuo della gastronomia dentro i contesti sociali che attraversiamo, penso alla pandemia e alla guerra - ha spiegato Giacomo Mojoli - dopo la pandemia si sono modificati i modelli di comportamento e tra questi anche come ci si rapporta al cibo. Desideriamo ora competenza, tempestività e umanità».

Era stata lungimirante anche la scelta dello scorso anno per Ristorexpo quando si parlò di umanesimo gastronomico. «Oggi mettere il conforto in primo piano non è buonismo ma una scelta molto pragmatica - conclude - se non riusciremo a generare conforto non genereremo gratitudine, sentimento che deriva dal fatto che sono stato trattato bene». Dove competenza e conforto non significano lusso, ma accessibilità, bellezza, eccellenza nel fare le cose fatte bene, a partire dal pane che solo apparentemente è un cibo semplice.

Fa da controcanto Andrea Petrini, giornalista dissacrante, che distingue: «nel mondo del cibo c'è sempre stata l'idea del conforto, che non è da intendere come un insieme di servizi che



Giacomo Mojoli

costituiscono un certo livello di comfort. In questo senso è solo qualcosa di rassicurante e non basta in un mondo sempre più conflittuale».

Anzi, da un contesto di conflitto creativo scaturisce la bellezza, elemento che dà conforto e di cui abbiamo oggi grande bisogno. Piuttosto, secondo Petrini, il conforto è un insieme di elementi che fa sentire come parte di qualcosa, come partecipi di una comunità, un anelito per ognuno diverso, soggettivo ma che ha dei canoni condivisi, uguali per tutti, evidenti, proprio come accade per la bellezza.

L'esempio è di come si viene accolti in un ristorante attraverso una telefonata, il dialogo che fluisce e la sensazione che lascia, salvo poi essere rimandati al sito perché la prassi di due anni di vita on line ha lasciato tracce che raggelano il desiderio di vicinanza, umanità e convivialità. C'è molto da "guarire" e superare. In questo lo stare insieme a tavola soccorre proprio per la capacità di creare calore.

«Il conforto, così come la bellezza, è suscettibile di interpretazioni soggettive - ha spiegato Andrea Petrini - ma solo fino a un certo punto, perché ci sono dei canoni indiscutibili nei quali tutti ci si riconosce. È su questi elementi che la comunità deve cercare un piacere che è "unicità", citando Drusilla, che quando è autentica è universale».

Il programma

Workshop sul mercato svizzero e masterclass con gli chef

Oggi Ristorexpo apre alle 9.30 con il workshop sul mercato svizzero, progetto della Camera di Commercio Como-Lecco. Alle 10.30 masterclass con lo chef Diego Rossi e con Enricomaria Porta de La Concorrenza di Milano e masterclass con lo chef della birra Matteo Lento: spillatura alla tedesca. Alle 11.30 nello spazio conferenze Caffé Frigerio, con il Coffe trainer Gianni Cocco, presenta la storia del cappuccino. Seguono alle 11.00 i masterclass di Luca Picchi Bartender del Caffè Gilli di Firenze e alle 12.00 quello di Cristiano Tomei de L'imbuto Lucca, alle 13.00 di nuovo Matteo Lento. Alle 14.00 Atlas Plan con Monica Magro e masterclass con lo chef Riccardo Gaspari di San Brite e El Brite de Larieto, Cortina d'Ampezzo. Alle 16.30 brindisi con risotto offerto da Confcommercio Lecco e dall'Associazione Cuochi. Domani Masterclass con lo chef Mauro Elli. Christian Valsecchi, consigliere dell'Associazione panificatori della provincia di Lecco, produrrà il pane con gli studenti. Masterclass con lo chef Andrea Casali del Kitchen. Ristorexpo Young Cup 2022, alle 15.30 assemblea Fipe Como con premiazione dei benemeriti della ristorazione del territorio 2022 e in chiusura premio "La passione per la plonge" Ristorexpo 2022 a Rozeta Xhaferri del Da Rosa, Capiago Intimiano.

Il critico è tramontato, oggi si racconta un'esperienza

Con l'oblio del critico gastronomico, si torna al giornalismo che racconta un'esperienza, una storia, per condividerla con semplicità e forse complicità.

Su questa visione è sembrato convergere il pensiero di chi fa divulgazione, e quindi cultura, dell'enogastronomia, nella tavola rotonda ieri a Ristorexpo "Il giornalismo enogastronomico: nuovi modelli e linguaggi".

«Se prima c'erano Luigi Veronelli, e anche Mario Soldati, antesignano del tema, oggi chi c'è al loro posto?» ha chiesto Giovanni Ciceri in apertura del dibattito moderato da Federico Quaranta, conduttore Decanter insieme a Tinto Nicola Prudente.

I modi con cui ora si racconta il cibo e il vino si sono trasformati e Giacomo Mojoli, giornalista, conferma: «Oggi parlare di giornalismo enogastronomico è un errore come lo è pensare che esista una tribù di specialisti. È finita l'epoca del funamboli dei fornelli, siamo in un altro mondo. In futuro serviranno competenze in una accezione multidisciplinare e giornalisti capaci di scrivere, raccontare, di ascoltare, di trasmettere un'esperienza e interpretarla in termini unici e universali».

Un richiamo alla semplicità e non al giudizio arriva anche da Lorenzo Sandano, giornalista capace di intercettare un pubblico di giovanissimi: «dovremmo arrivare al lettore nella maniera più lineare e comunicare il cibo in modo essenziale e diretto».

Dalla carta stampata la voce di Anna Morelli, editore di Cook_Inc., che distingue il giornalismo dalla critica: «se questa sta tramontando, meglio concentrarsi sul raccontare storie dei posti che andiamo a visitare. Si tratta di muoversi». Si torna alla condivisione onesta, diretta, di una esperienza.

Ed è al piacere dello stare a tavola, senza pensare di essere tenuti a fare critica, che richiama anche Cristiano Tomei, chef e divulgatore, vicino al mondo della gastronomia per passione. È lui che sottolinea come sia finita l'epoca delle stroncature, dei giudizi irrevocabili, dei critici incapaci di ammettere un errore. «Mentre oggi si cercano emozioni e per suscitarle gli aspetti di artigianalità degli ingredienti e il legame con il territorio sono elementi fondamentali».

Raccontare, quindi, più che valutare, ma per farlo serve competenza e capacità di ascolto, su questo insiste Raffaele Foglia, giornalista: «Senza il prerequisito essenziale del mettersi in ascolto è impossibile poi comunicare in modo chiaro, semplice, per farsi capire» e non per compiacersi.

Dal web insegna qualcosa "World of Mouth", quasi un gioco di parole perché word of mouth significa passaparola e si allude a un passaparola con tutto il mondo. Kenneth Nars, food writer, spiega che il portale nasce per condividere e diffondere delle raccomandazioni di luoghi dove poter cenare bene, utilizzando le infinite possibilità della comunicazione digitale. Non ci sono quindi recensioni negative.

«È un'applicazione utile - conclude Andrea Petrini, giornalista - ma è significativo che rappresenti il tentativo per sottrarre potere a chi lo ha sempre detenuto. Qui confluisce una orizzontalità di contributi di esperti che taglia le gambe alla critica istituzionale, al potere verticale e fa crollare il totem del potere gastronomico».

Si può quindi essere consumer friendly e anche sovversivi, originali, unici, semplici, utili. Una strada, tra le possibili, è tracciata. **M. Gis.**