Rassegna stampa
1 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

La Provincia di Lecco

MERCOLEDÌ 1 MARZO 2023 • EURO 1,50 ANNO 132 . NUMERO 59 • www.laprovinciadilecco.it

DOMENICA APRE RISTOREXPO

Sostenibilità, un valore Anche in cucina e a tavola

Domenica a Lariofiere apre RistorExpo, il salone dedicato ai professionisti della ristorazione. L'enogastronomia non sostenibile, è il tema scelto per questa edizione.

A PAGINA 9

RistorExpo, il food non sostenibile

La rassegna. Venticinquesima edizione da domenica a Lariofiere con decine di eventi e un titolo provocatorio Ciceri: «Nel settore il fattore green rischia di ridursi a un marchio. Il tema è ambientale, sociale ed economico»

ERBA

LUCA MENEGHEL

Si apre domenica a Lariofiere la venticinquesima edizione di RistorExpo, il salone dedicato ai professionisti della ristorazione. Il tema conduttore sarà "l'enogastronomia non sostenibile", una provocazione per discutere di come la sostenibilità vada coniugata oggi nel mondo del food. Attesi 203 espositori, in programma convegni, show cooking e concorsi per i ragazzi delle scuole.

RistorExpo sarà visitabile da domenica 5 a mercoledì 8 marzo, dalle 10 alle 18.30. La nuova edizione è stata presentata ieri mattina all'ospedale Fatebenefratelli di Erba: «Lariofiere ci ha scelti come charity partner - ha spiegato il direttore di struttura Damiano Rivolta - per sostenere i nostri progetti di accoglienza e ospitalità». Valori ben raccontati da fra Giancarlo Lapic, segretario della Provincia Lombardo Veneta dei Fatebenefratelli.

Gli espositori

Fabio Dadati, presidente di Lariofiere e imprenditore del settore alberghiero, vede in RistorExpo un momento di confronto. «Avremo con noi oltre 200 aziende, ma anche tante scuole e protagonisti del settore. Il salone è un marketplace, ma anche uno spazio di dialogo per capire come rendere sostenibile la ristorazione e come tornare ad attrarre giovani pronti a lavorare nei ristoranti e negli alberghi».

Giovanni Ciceri, presidente di Confcommercio Como e ideatore di RistorExpo, ha spiegato il senso dello slogan che caratterizza il salone. «Parlare di enogastronomia non sostenibile è una provocazione, in un periodo in cui la parola sostenibilità è ovunque, talmente pervasiva da aver quasi perso significato. Sostenibilità è invece un termine importante, una scelta che per molti operatori della ristorazione comporta fatica e difficoltà».

Nel mondo dell'enogastronomia, secondo Ciceri, «la sostenibilità rischia di ridursi a un marchio e a una procedura amministrativa. L'obiettivo è interrogarci sul vero significato della parola declinata dal punto di vista ambientale, ma anche sociale ed economico. Ci chiederemo infine se un'azienda di piccole dimensioni possa davvero riuscire a rispondere a tutti gli adempimenti di natura amministrativa previsti per potersi definire sostenibile».

Tra i curatori di RistorExpo c'è Giacomo Mojoli. «La sostenibilità è ormai un prerequisito, un dato di fatto: non andrebbe neanche più sottolineato che quello che facciamo in ristorazione ha un valore di sostenibilità».

Oltre il marketing

RistorExpo è sostenuta da Confcommercio e Fipe. «Parliamo di sostenibilità - ha detto Graziano Monetti, direttore di Confcommercio Como - ma facciamolo a tutto tondo, affrontando anche quella sociale ed economica. Questa parola non deve trasformarsi in un'operazione commerciale e di marketing».

Per Marco Caterisano, presidente della Fipe Lecco, «le imprese del settore stanno attraversando ancora un momento difficile, le chiusure del 2022 sono state il doppio rispetto a quelle del 2021. Sostenibilità è anche fare i conti con la diminuzione della marginalità per l'inflazione, per i costi energetici e delle materie prime».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Da sinistra Giancarlo Lapic, Damiano Rivolta, Giovanni Ciceri, Fabio Dadati e Giacomo Mojoli

Scabin e Iaccarino all'inaugurazione

L'inaugurazione di RistorExpo è in programma domenica alle 10 con un convegno su "l'enogastronomia non sostenibile" che vedrà protagonisti il regista e direttore artistico Davide Rampello, i giornalisti Giacomo Mojoli e Alberto Schieppati, gli chef Davide Scabin, Cristiano Tomei, Herbert Hinter e Alfonso Iaccarino (che riceverà il premio alla carriera RistorExpo 2023).

La giornata di domenica proseguirà nel pomeriggio con le masterclass di Scabin e Tomei, oltre che con la prima tappa del focus pizza (la rassegna vedrà protagonisti anche i celebri pizzaioli Diego Vitagliano e Gino Sorbillo, ospiti lunedì e martedì).

Le masterclass proseguiranno nei giorni successivi con gli chef Giuliano Baldessari, Chiara Pavan e Francesco Brutto, Marco Ambrosino, Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri, Michele Lazzarini, Pietro la Rosa e Chiara Pepe, Mauro Elli. Sul fronte beverage, non mancherà il bartender fiorentino Luca Picchi - maestro del Negroni - che lunedì sceglierà il miglior cocktail del lago di Como.

Grande spazio avranno le scuole con le competizioni marchiate RistorExpo Young Cup. Di giovani si parlerà inoltre martedì 7 marzo alle 10 con un convegno dal titolo "Alta formazione, alta professionalità": relatori Nicola Perullo, pre rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Andrea Sinigaglia, direttore egnerale di Alma, e Marta Cotarella, direttrice di Intrecci Alta Formazione.

I visitatori troveranno sempre ad attenderli 203 espositori, sparsi fra i tre padiglioni del centro espositivo. L'ingresso è gratuito per gli operatori di settore invitati alla fiera, per tutt gli altri il biglietto costa 15 euro. Gli operatori del settore Ho.Re.Ca. possono registrarsi sul sito https://www.ristorexpo.com per accedere gratuitamente; sul sito c'è anche il programma aggiornato con tutti gli appuntamenti giornalieri. **L. Men.**

Rassegna stampa
1 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Associazione Pasticceri Uno stand per presentarsi

L'Associazione Pasticcerie Lariane, neonata sezione locale della Confederazione Pasticceri Italiani – Conpait, si presenterà al pubblico dal 5 all'8 marzo a Lariofiere in occasione della manifestazione Ristorexpo.

Lo scopo di questa nuova realtà associativa è promuovere il mondo della pasticceria abbinando la tradizione italiana alle più moderne tecniche di elaborazione delle materie prime e alle nuove tendenze di decorazione dei dolci. La partecipazione dell'Associazione Pasticcerie Lariane alla fiera dell'enogastronomia del territorio nasce anche con l'intento di invitare i colleghi del settore a visitare la manifestazione e a conoscere l'associazione.

Lo stand sarà allestito dalla ditta Cesana Food Innovation nell'ottica di offrire ai visitatori ospitalità, conoscenza reciproca e professionalità.

Negli spazi espositivi si troveranno vetrine con torte, mono, mignon in esposizione e torte da degustazione, una caffetteria e il salottino della ospitalità.

Al centro sarà posizionato il "laboratorio lariano", uno spazio dimostrativo che i pasticceri, associati e non, potranno utilizzare per sessioni di circa un'ora.

Chi volesse presentare o realizzare in loco un proprio prodotto può scrivere agli indirizzi email dei referenti indicati dall'associazione: Stefania De Marchi Verga - info@pasticceriafuin.com e Giuseppe Colombo - giuseppe.colombo@pasticceriasartori.it.

Il tema provocatorio scelto quest'anno per Ristorexpo è "L'enogastronomia non sostenibile", sottolineando l'utilizzo generalizzato ma non sempre appropriato del termine "sostenibilità": ci si definisce 'sostenibili per assecondare strategie di comunicazione e marketing aziendale anche quando manca un collegamento reale con il significato nobile di questo concetto.

In particolare, per aziende del settore enogastronomico, soprattutto se di piccole dimensioni, rispondere a tutti gli adempimenti di natura amministrativa previsti per determinare la sostenibilità della produzione può risultare difficile, se non impossibile.

I mille segreti del caffè allo stand della Milani

Caffè Milani, storica torrefazione comasca, sarà a Ristorexpo con tante attività e dimostrazioni pensate per il pubblico. Lo stand dell'azienda sarà collocato nel padiglione A e accoglierà la presentazione in anteprima di alcune ricette di dolci e cocktail a base di caffè raccolte nel nuovo manuale dedicato a caffetterie, pasticcerie e bar.

Da domenica 5 marzo a martedì 7 marzo, sempre alle 11, si potrà assistere a una lezione di tostatura con segreti del mestiere e curiosità. Domenica alle 16 è in programma una sfida tra due professionisti che realizzeranno cappuccini artistici guidati dalle richieste del pubblico: vincerà chi replicherà meglio e più velocemente le figure richieste. Lunedì alle 16, in collaborazione con Rivo Gin e Amaro Venti, saranno creati quattro cocktail con il caffè: Negroni, caffè shakerato, fiore di caffè, espresso Ventini. Martedì alle 15 sarà presentato il ricettario del Caffè Milani con la preparazione di bevande a base di caffè.