Rassegna stampa
7 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

La Provincia di Lecco

MARTEDÌ 7 MARZO 2023 • EURO 1,50 ANNO 132 . NUMERO 65 • www.laprovinciadilecco.it

RISTOREXPO

Giorno della ristorazione Settore da far conoscere

La prima "Giornata della ristorazione", promossa da Fipe - Confcommercio, è stata presentata a RistorExpo: sarà il 28 aprile. Si propone di far conoscere ruolo e valori del settore

SERVIZI ALLE PAGINE 8-9

Prima giornata della ristorazione «Serve sostegno»

Presentazione. L'iniziativa di Fipe Confcommercio «Tra i settori più colpiti durante l'emergenza Covid»

ERBA
FRANCESCA MANFREDI

La prima "Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana", promossa da Fipe - Confcommercio, è stata presentata a RistorExpo da Lino Stoppani, presidente nazionale della federazione, Luciano Sbraga, vicepresidente nazionale, e Giovanni Ciceri, presidente del Comitato Fipe di Como: sarà il 28 aprile, ultimo venerdì del mese.

L'iniziativa sarà l'occasione per promuovere i valori e il ruolo della ristorazione italiana, che secondo gli organizzatori è uno strumento di identità, attrattività e convivialità. Sotto il profilo organizzativo, la giornata prevede che ogni ristoratore aderente, in quella giornata, proponga nel menù un piatto speciale che possibilmente contenga il pane, scelto come alimento simbolico della tradizione e della quotidianità.

All'iniziativa è collegata una donazione, che sarà a carico esclusivamente della Fipe: per ogni piatto speciale servito sarà devoluto un euro alle Caritas provinciali.

Il messaggio

«Una giornata da sola non basta per raddrizzare le cose, ma forse serve a raddrizzare lo sguardo sulla ristorazione recuperandone i valori economici, sociali, culturali e identitari, che rafforzano le nostre comunità e favoriscono la coesione sociale», ha commentato Stoppani.

I ristoratori interessati possono aderire alla giornata sul sito dedicato, www.giornatadellaristorazione.com, inserire nel menù il piatto speciale con il pane tra gli ingredienti, e promuovere l'iniziativa ai propri clienti. L'adesione è gratuita ed è aperta anche ai ristoranti italiani all'estero.

L'idea di partenza è far diventare questa giornata un appuntamento annuale nell'ultimo venerdì del mese di aprile.

«Abbiamo scelto di legarla al venerdì e non a una data specifica perché tra i giorni lavorativi è quello in cui ci sono più clienti nei ristoranti, ed essendo una giornata lavorativa potremo organizzare degli eventi», ha spiegato Sbraga. Via via che arriveranno le adesioni dei ristoratori, sul sito dedicato verrà aggiornato l'elenco dove andare a provare i piatti speciali proposti.

Ma Ristorexpo ieri è stata anche la sede prescelta per la riunione del consiglio di Fipe Lombardia con la partecipazione straordinaria del presidente nazionale Stoppani. Sono emerse diverse criticità e sono state condivise alcune proposte che riguardano l'attività dei pubblici esercizi sul nostro territorio.

Il consiglio della Fipe riunito ha appuntato le priorità da sottoporre alla nuova giunta regionale della Lombardia che si insedierà settimana prossima: formazione, innovazione, riqualificazione, prevenzione delle distorsioni del mercato e misure specifiche per le aree di confine.

Il contesto

Secondo l'associazione di categoria, il quadro è ancora incerto per il comparto dei pubblici esercizi lombardi dopo il periodo del covid e i più recenti rincari dei costi energetici, con riflessi anche sull'occupazione. «Siamo tra i settori che hanno pagato più alto il prezzo delle crisi negli ultimi anni - ha dichiarato Stoppani - Si vedono segnali di ripresa grazie al trend positivo del turismo, ma è necessario continuare a sostenere il comparto: bene prorogare l'esonero all'autorizzazione paesaggistica fino a fine anno per i dehor, che non sono solo una risposta all'emergenza, bensì un elemento rappresentativo di un nuovo modo di vivere la socialità e gli spazi urbani».

Rassegna stampa
7 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Uno dei padiglioni di Lariofiere occupato dagli stand di RistorExpo

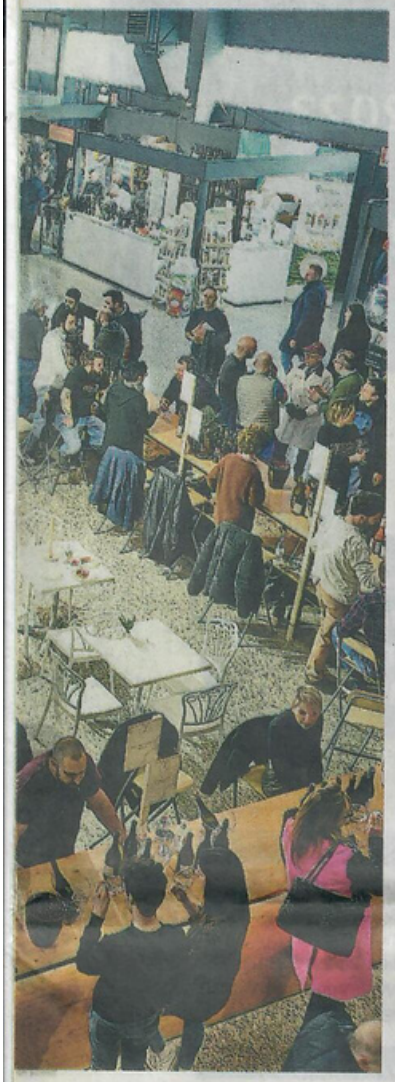
Nel programma di oggi il focus sull'alta formazione

Terza e penultima giornata di RistorExpo oggi a Lariofiere con un programma al solito fitto di incontri, dimostrazioni e degustazioni. La giornata si apre alle 10 in Sala Porro con "Alta formazione, alta professionalità", convegno con Nicola Perullo, pro rettore dell'università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Andrea Sinigaglia, direttore generale di ALMA - Scuola internazionale di cucina italiana; Marta Cotarella, direttrice e co fondatrice di Intrecci - accademia di alta formazione di sala, Giacomo Mojoli, giornalista e consulente, tra i fondatori di Slow Food.

Sempre in mattinata sono in programma due masterclass:

Grande attenzione viene chiesta anche per garantire la concorrenza leale di mercato sotto diversi profili: «C'erano stati diversi sconfinamenti delle attività verso quelle degli agriturismi - ha spiegato Stoppani - per i quali sono previste regole amministrative e fiscali molto più leggere. Inoltre Como è un territorio di confine e subisce la grande concorrenza della Svizzera nella ricerca del personale. Pensiamo a sgravi fiscali sul costo del lavoro per i Comuni in località di frontiera».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sinistra Luciano Sbraga, Lino Stoppani e Giovanni Ciceri

La premiazione di Lino Stoppani, presidente nazionale di Fipe

Da sinistra Mario e Alfonso Iaccarino e Federico Quaranta

alle 10 nel padiglione C "The rebirth of cocktail – la rivoluzione degli ultimi 25 anni" con Luca Picchi, barman noto a livello internazionale, e alle 11 nell'arena centrale quella delle chef Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri. Alle 11.30 nel padiglione C sarà presentata la Guida Rosa, rosati, rosé, con degustazione di vini selezionati dal concorso enologico nazionale dedicato ai vini rosa.

Nel pomeriggio sono previste altre due masterclass nell'arena centrale: alle 14,30 con lo chef Michele Lazzarini e alle 16,30 con gli chef Pietro La Rosa e Chiara Pepe. Alle 15 nel padiglione C il focus sulla pizza con lo chef pizzaiolo Gino Sobillo, e sempre alle 15 nello spazio Confcommercio - Fipe Como la presentazione del progetto "L'alleanza dei cuochi di Slow Food" con assaggi proposti dai ristoranti lariani Crotto del Sergente, Crotto del Muenee, Osteria La Lanterna, La Cava dei Sapori. Chiude la giornata l'aperitivo al Fuorisalone con L'osteria Manzoni di Barzago che diviene il palcoscenico del Consorzio Produttori Luganega.

Lo stand del Fatebenefratelli

Le lectio di Iaccarino Modello di alta cucina

Super ospite. Don Alfonso è un brand internazionale «Noi come sarti imprenditoriali dell'enogastronomia»

ERBA

«Siamo dei sarti, facciamo sartoria imprenditoriale dell'enogastronomia e dell'accoglienza», dice Mario Iaccarino, rappresentante più giovane della famiglia sorrentina che ha sviluppato l'attività degli ascendenti con offerte d'eccellenza, aprendo ristoranti in Italia e nel mondo con il brand Don Alfonso.

Ieri insieme al padre, Alfonso Iaccarino, ha tenuto la lectio magistralis all'apertura mattutina di RistorExpo, concentrandosi sul racconto del modello di sviluppo su cui si sono ampiamente incamminati. Un modello che rimane ancorato saldamente alla qualità delle materie prime e alla sostenibilità di tutta la filiera.

Il legame della famiglia con il settore dell'ospitalità nasce con l'albergo aperto dal bisnonno ai piedi dei colli sorrentini nel 1890. Da questa data deriva anche il nome del primo ristorante,

Don Alfonso 1890, che si trova a Sant'Agata Sui Due Golfi (Napoli) e che nel 1973 si è aggiunto all'albergo. Negli anni è diventato un'icona della cucina mediterranea, ottenendo anche una stella Michelin. «Abbiamo sempre portato avanti un progetto di grande cucina che fosse anche salubre per le persone», spiega lo chef. Il percorso è proseguito in questa direzione con l'avvio della produzione biologica di ortaggi, frutta, olio di oliva.

Con il tempo e l'esperienza, sono stati aperti diversi altri ristoranti con il brand e la cucina di Don Alfonso, in Nord Africa, Stati Uniti, Canada, Cina, Nuova Zelanda. Alcuni rimangono a gestione diretta. I dipendenti al momento sono una sessantina, mentre le attività del brand complessivamente coinvolgono circa 300 collaboratori.

Mario Iaccarino

«La sfida più recente che stiamo affrontando è quella di lasciare alle future generazioni un progetto autonomo dal punto di vista energetico e completamente sostenibile - spiega Mario Iaccarino - Con questa finalità abbiamo intrapreso una serie di innovazioni. Il nostro obiettivo è arrivare ad abbattere gli sprechi e condividere questa scelta con i nostri clienti. I prodotti consumati da Don Alfonso sono sani e non danneggiano l'ambiente, mentre gli scarti tornano alla natura passando dal compostaggio. Stiamo realizzando in questo periodo un progetto importante per il recupero delle acque che interessa sia la struttura alberghiera con il ristorante, sia l'azienda agricola, dove si sta mettendo a punto un nuovo sistema di irrigazione».

L'azienda è impegnata anche a realizzare una comunità energetica nell'area di Sant'Agata. In tutte le strutture Don Alfonso sono già utilizzati esclusivamente prodotti biologici per la sanificazione, e sta per partire un'ampia ristrutturazione dell'albergo con modifiche legate all'efficientamento energetico.

Sul tema del personale, da Don Alfonso è fondamentale la formazione anche interna dei collaboratori e il consolidamento di un vero e proprio team, che sia «innamorato almeno quanto noi dell'azienda e di quello che facciamo insieme», ha sottolineato lo chef.

Secondo Alfonso Iaccarino, oggi servono figure professionali nuove nell'ambito dell'alta ristorazione e il mondo della formazione, soprattutto accademica e universitaria, dovrebbe permettere una più accurata specializzazione.

«Oggi a un ristorante servono un responsabile delle pubbliche relazioni, un sommelier, un esperto di materie prime - osserva - Il mondo è in una fase di grande cambiamento e il rapporto con le nuove generazioni è più complicato di una volta. È necessaria la preparazione dei giovani ma serve anche la consapevolezza a livello politico e sindacale che la ristorazione ha delle necessità specifiche di orari e turnazioni. Non è una catena di montaggio». **F. Man.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Rassegna stampa
7 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Lariofiere | **RistorExpo** L'economia del fuoricasa

La proposta

E la fiera si conclude con gli eventi del Fuori Salone

Dalla fiera alla festa il passo è breve, soprattutto se il tema è l'enogastronomia e nulla è più utile che passare dalla teoria alla pratica con gli aperitivi preparati dai ristoratori del territorio. Nasce con l'intento di dare continuità a RistorExpo in città l'apertura strordinaria del Fuori Salone e ogni sera si invita a concludere in modo conviviale la giornata.
Ieri è stata la volta dell'Langolo dei Gaudiosi (si scrive così) di Erba, oggi invece per il Fuori Salone si va all'Osteria Manzoni in via Roma 87 a Barzago. Alle 19 si apre una serata dedicata alla luganega con la complicità del Consorzio Produttori Luganega che per l'occasione porterà in Osteria il macchinario per produrla con una dimostrazione del procedimento e la spiegazione della ricetta originale della Brianza. Ospite speciale dell'evento lo chef Claudio Prandi, patron del Griso che fu premiato da due stelle Michelin. Francesco Cheloni e Giovanna Bettega dell'Osteria Manzoni offriranno dei piccoli aperitivi a buffet, sempre ispirati all'ingrediente della serata, poi un risotto alla monzese.

Pizza napoletana d'autore Oggi l'incontro con Sorbillo

Piatto simbolo
Il celebre pizzaiolo oggi protagonista di un evento condotto da Tinto

Continuano gli appuntamenti dedicati alla pizza d'autore a RistorExpo e oggi alle 15 è in calendario l'incontro con Gino Sorbillo, chef pizzaiolo che ha locali nelle principali città italiane, oltre che a New York, Miami e Tokyo. Ci darà il suo punto di vista, autorevole, su come, oggi, è considerata la pizza italiana nel mondo.

L'evento sarà condotto da Tinto, alias Nicola Prudente, volto noto della tv. Linea verde, Fuori di gusto, La prova del cuoco e Frigo sono alcune delle sue esperienze in Rai e a La7.

Dopo i "Focus Pizza" con Cornacchia e Ciro Casale e con Diego Vitagliano e Roberta Garibaldi, oggi l'ultimo con Gino Sorbillo che appartiene ad una delle famiglie di pizzaioli più antiche di Napoli. I suoi nonni, Luigi Sorbillo e Carolina Esposito, fondarono la prima pizzeria nel 1935 su via dei Tribunali, definita da molti la "Via della Pizza Napoletana", nel centro antico della città. Gino cresce nella pizzeria di famiglia dove impara i segreti della vera pizza napoletana che lui ama precisare «quella dei vicoli poveri della città» cioè più grande, generosa e accessibile a tutti. Precoce manifesta il suo stile e la sua impronta: il mestiere di famiglia abbinato ad una spiccata e naturale vena artistica gli consentono di comunicare attraverso le sue creazioni. La centenaria tradizione viene così proposta in chiave contemporanea contribuendo a uno dei più grandi cambiamenti avvenuti nel mondo della pizza negli ultimi decenni.

Con Gino Sorbillo la pizza napoletana arriva per la prima volta allo Chef Congress Identità Golose nel gennaio 2011 oltre che in altre importanti manifestazioni come la Festa a Vico, Le Strade della Mozzarella, Taste, Witaly, Gusto in Scena dove è continua la sua partecipazione.

Oggi lo chef pizzaiolo è anche il fondatore della Casa della Pizza, luogo che nasce nel centro storico di Napoli, a pochi passi dalla pizzeria, in quella che fu l'abitazione della zia Esterina, donna simbolo della Pizza Fritta Napoletana.

La Casa della Pizza, aperta non solo ai pizzaioli, ma a tutti gli amanti della pizza, si propone come luogo di confronto, di scambio, di incontri e dibattiti sul piatto napoletano più famoso. Questo luogo, già sede dell'Accademia della Pizza, accoglie, come la pizzeria, anche numerose opere di artisti ed artigiani napoletani, per promuovere sempre più le varie arti partenopee. **M. Gis.**

Diego Vitagliano

Il progetto

L'alleanza dei cuochi Slow Food Cibo buono, pulito, etico e sano

L'Alleanza dei cuochi di Slow Food si presenta a RistorExpo ai ristoratori e operatori del settore presenti in fiera. Ieri e anche oggi nello Spazio Confcommercio-FIPE Como dalle 15 alle 17 si svolge la presentazione di Slow Food Como del progetto che coinvolge già più di 1.200 ristoranti in oltre 25 paesi del mondo.
L'Alleanza è un vero patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvaguardare la biodiversità.
I ristoranti che si "alleano" si impegnano a utilizzare con continuità i prodotti degli agricoltori, allevatori, pescatori, casari, piccoli artigiani delle terre che li circondano. Un lavoro di comunità che porta alla produzione di quel cibo buono, pulito, etico e certamente sano che è il perno della filosofia di Slow Food.
A dimostrazione della bontà di una scelta etica sarà possibile degustare assaggi proposti dai ristoranti lariani dell'Alleanza: il Crotto del Sergente, Crotto dei Muenee, Osteria La Lanterna, La Cava dei Sapori.

Cocktail del Lago di Como Vincono in due a pari merito

Il contest
Premiati Luigi Gandola e Riccardo Angelo Sironi
Il giudice Luca Picchi: «Livello sempre più alto»

Due vincitori ex aequo, due cocktail diversi che, per ragioni altrettanto diverse, si sono aggiudicati alla pari la titolarità a rappresentare il Lago di Como. Secondo Luca Picchi, barman noto a livello internazionale e considerato uno dei principali esperti di Negroni al mondo, Riccardo Angelo Sironi e Luigi Gandola hanno meritato entrambi di vincere il contest "Cocktail Lago di Como", una sfida tra barman del territorio organizzata per il secondo anno da Fipe – Confcommercio Como e Lecco in collaborazione con Lariofiere.

I 12 finalisti arrivati a Ristorexpo per la prova definitiva hanno cercato di ideare e codificare un long drink che unisca gusto, aspetto e legame con il territorio comasco, riproducendolo davanti al pubblico. Ogni concorrente aveva a disposizione gli ingredienti e il bicchiere necessari per la propria preparazione, il ghiaccio e 5 minuti di tempo. Per la valutazione sono stati considerati l'aspetto estetico, aroma e gusto, storytelling del lago di Como, tecnica di esecuzione, appeal. "Caino", il cocktail premiato di Riccardo Angelo Sironi, è stato preparato con gin "L'aromatico", amaro Venti, succo fresco di limone, sciroppo di zenzero e curcuma.

"Juniper tonic fox grapes", il cocktail di Luigi Gandola, contiene un gin home made a base di ginepro, acqua tonica "wild botanic", succo di unva fragola non fermentato home made, scorza di kumquat. Il primo è stato premiato soprattutto per gusto, il secondo per la genialità della preparazione, affumicata e servita in coppetta rovesciata.

«La mia valutazione è stata obiettiva - ha commentato Luca Picchi - Hanno vinto entrambi a pari merito per motivazioni diverse. Lo short drink Caino è un sour a tutti gli effetti dove si nota un bilanciamento delle erbe, anche fresche, con una texture vellutata. Era ghiacciato si presenta benissimo anche visivamente. Dello "Juniper tonic fox grapes" ho premiato il genio. Dal punto di vista estetico si distingueva da tutti gli altri, personalmente non l'avrei affumicato perché il fumo copriva il profumo del cocktail e assaggiandolo si sentiva poco la spinta alcolica». Su tutto, l'esperto, che già era stato giudice del concorso l'anno scorso, alla prima edizione, ha apprezzato l'innalzamento generale del livello e della tecnica nella confezione del drink. **F. Man.**

La finale del contest