Il tema dell’evento sono le “Generazioni gastronomiche”

Grande importanza alla valorizzazione del territorio e le sue eccellenze

ERBA – Dal **10 al 13 marzo** oltre duecento aziende animeranno gli spazi commerciali con un ricco e rinnovato programma di eventi dedicati ai professionisti della ristorazione e dell’accoglienza. Quest’anno sarà la **26^ edizione di RistorExpo**, l’evento B2T che accende i riflettori sul tema “**Generazioni Gastronomiche**“.

Il contenuto dell’evento è presentato da **Fabio Dadadi** presidente di Lario Fiere che richiama l’attenzione sulla valorizzazione del territorio comasco e delle sue eccellenze, proiettandole in un contesto internazionale e innovativo. Invece per **Giovanni Ciceri**, ideatore e curatore di RistorExpo bisogna intendere la gastronomia come una scienza che mette in relazione cibo e cultura che continua a mettere a confronto le generazioni in un contesto di continuo evoluzione.

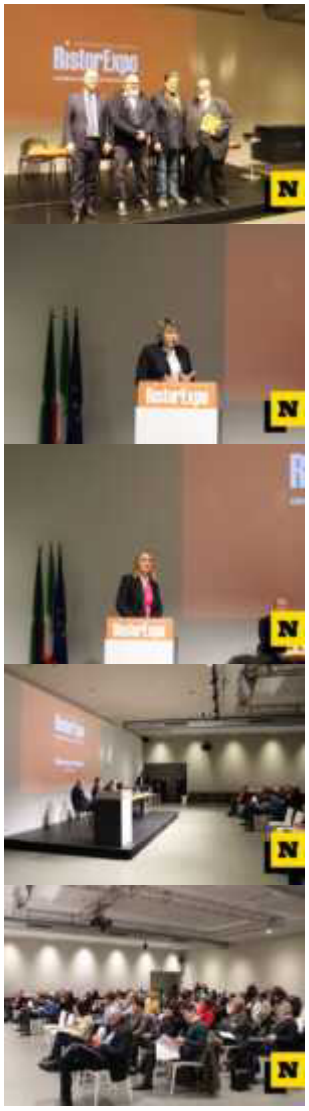
“Le epoche diverse – per **Ciceri** – sono caratterizzate da una diversa tendenza enogastronomica che include alimenti, tecniche ma soprattutto rituali di consumo e linguaggi, attraverso cui si racconta il cibo. I grandi cambiamenti storici e sociali hanno modificato le abitudini alimentari per questo dobbiamo comprendere come ci rapportiamo ai cambiamenti in corso e come lo faremo nel futuro per questo è importante partecipare all’appuntamento di Lariofiere, nel corso del quale saranno presenti anche grandi chef stellati come Scabin e Tomei”.

Per il giornalista **Giacomo Mijoli**, RistorExpo ha centrato il tema quest’anno infatti: “Bisogna fare i conti con quello che sta accadendo intorno a noi e l’accoglienza e il turismo devono ripartire da tre parole chiave: fondamentali, durevolezza e dettagli. Bisogna, inoltre, puntare sull’identità lariana che è si unica, ma bisogna renderla universale attraverso un progetto di contaminazione di idee nuove”.

Durante la presentazione ha preso parola anche **Silvia Nessi** rappresentante di **ConfCommercio Lecco** che ha sottolineato l’importanza delle scuole nel settore della ristorazione e molte di queste saranno presenti durante l’evento. Prendendo ispirazione da

ciò **Antonella Colombo**, **presidente del CFC di Como**, ha parlato della grande difficoltà che si ha nel trovare personale ma anche trovare gli stessi studenti perciò bisogna: “Dare un immagine del settore diverso per dare maggiore dignità a questo lavoro, ed insieme a Regione Lombardia stiamo sviluppando una filiera verticale del settore, avvicinando il momento della formazione al momento lavorativo. L’obiettivo attuale è quello di attrarre e trattenere per questo sono importanti eventi come questo”.

Tra i tanti padiglioni di Lariofiere troveremo diversi ristoranti che si sfideranno in sfide enogastronomiche volte a promuovere il territorio locale. Inoltre, ci sarà un’area dedicata ai ragazzi con bisogni speciali ed un innovativo gemellaggio con il Molise, oltre a diversi contest di bartending e quelli dedicati alle scuole sotto il marchio di RistorExpo Young Cup.


RistorExpo