11 marzo 2024

La Provincia di Lecco

LUNEDÌ 11 MARZO 2024 · EURO 1,50 FONDATO NEL 1988 · www.laprovinciaunicatv.it

INVENTIZZI LECCO Via A. Toscanini 11 0341 420209 The building philosophy

ECONOMIA

Ristorexpo, 200 aziende in vetrina

L'enogastronomia si declina a Ristorexpo tra tradizione, identità territoriale e creatività con uno sguardo verso le nuove generazioni. Quattro giorni, oltre 200 aziende espositrici, masterclass, degustazioni a approfondimenti. Una porzione della mostra è dedicata ai grandi vini italiani, con 150 cantine rappresentate e oltre 500 etichette

LEA BORELLI ALLE PAGINE 8 E 9

INVENTIZZI LECCO Via A. Toscanini 11 0341 420209 The building philosophy

Lariofiere | Enogastronomia protagonista

Terza edizione

Campionato "giovani macellai" Tra premiazioni e allestimenti

Ristorexpo ha ospitato ieri anche la terza edizione del Campionato Italiano Giovani Macellai - Federcarni Confcommercio, vinto da Lara Balconi e Matteo Pasinato di Verzate al secondo posto Andrea Mauri e Stefano Canali di Seregno. «I primi due Campionati erano dedicati ai giovani, sotto i 35 anni, quest'anno abbiamo invece deciso di rappresentare maggiormente quello che avviene in un negozio reale affiancando un giovane con una persona più adulta – ha spiegato Maurizio Arosio presidente Federcarni – Si tratta di sei coppie che si sono confrontate realizzando la miglior vetrina in base a quelle che sono le richieste dei consumatori. Avevano a disposizione un metro di banco dove dovevano rappresentare la loro vetrina ideale. Dietro poi c'è tutto il discorso sanitario, di utilizzo del prodotto, dei metodi di lavorazione e di impatto ambientale. Tecnicamente è un discorso molto complesso, ma qui a Lariofiere abbiamo deciso di portare quella che si può definire la parte finale del processo».

Chef Uliassi, talento e fantasia A lui il premio alla carriera

Il riconoscimento

Talento e genialità, Premio alla Carriera Ristorexpo 2023 allo chef Mauro Uliassi.

Tre Stelle Michelin, tre Forchette del Gambero Rosso, cinque Cappelli de l'Espresso, tra i massimi esponenti della cucina italiana contemporanea. La sua storia inizia tra i tavoli del locale di famiglia per approdare, dopo esperienze in giro per l'Italia e l'Europa e dopo 15 anni di insegnamento alla Scuola Alberghiera di stato di Senigallia, nel ristorante affacciato sul mare sulla costa marchigiana che dal 1990 porta il suo nome: «Propone una cucina contemporanea, ma sempre aperta alle contaminazioni, è legato al mare, ma anche alla terra ferma dalla quale trai ispirazione. In ogni piatto si percepisce la voglia di sperimentare e la capacità di capire e anticipare le tendenze, nel suo ristorante grazie anche alla complicità della sorella Catia e del suo staff, accoglie i clienti facendoli sentire tutti ospiti speciali» si legge nella motivazione del premio.

«Si rimane sempre meravigliati quando succedono queste cose inaspettate, ringrazio tutti di cuore – ha commentato Mauro Uliassi durante la premiazione avvenuta ieri mattina dopo la cerimonia di apertura di Ristorexpo - Ricevere premi è sempre una cosa molto bella, ma bisogna dimenticarsene subito, per andare avanti con i propri progetti, non rappresentano un punto di arrivo. Proprio in merito ai premi alla carriera, mi è venuta in mente una frase molto carina che mi disse Gualtiero Marchesi. Ci incontrammo nel 2000 nell'ambito di una fiera simile a questa, ero presente come relatore di un convegno e c'era anche il maestro Marchesi. Gli chiesi come mai si trovava lì e mi rispose: "Mi danno il premio alla carriera e quando te lo danno vuol dire che la carriera è fatta, preferirei essere al tuo posto". Al di là di questo ricordo, mi fa davvero molto onore e piacere ricevere questo premio». A consegnare lo speciale riconoscimento allo chef, un altro chef Herbert Hintner, patron del Zur Rose di San Michele Appiano.

Mauro Uliassi

Uliassi è stato per la prima a Ristorexpo nel 2006 dopo un incontro con i giovani ristoratori d'Europa. La sua cucina semplice e contemporanea, affonda le radici nelle tradizioni della riviera adriatica, giocando con le contaminazioni. Si ispira ai profumi del mare ma si cimenta anche nella selvaggina. Ogni anno nei Lab presenta dieci piatti inediti, che si associano al percorso classico delle proposte storiche. Utilizza il massimo delle tecniche e delle tecnologie disponibili. Una cucina in continuo sviluppo che si arricchisce sempre di più con i viaggi e le culture di altri paesi. L. Bor.

11 marzo 2024

Via a Ristorexpo Cibo, vino e cucina per 200 aziende

L'inaugurazione. Da ieri a Lariofiere per quattro giorni
Fabio Dadati: «Questo è uno dei nostri core business»

LEA BORELLI

L'enogastronomia si declina a Ristorexpo tra tradizione, identità territoriale e creatività con uno sguardo verso le nuove generazioni. Quattro giorni, oltre 200 aziende espositrici, masterclass, degustazioni a approfondimenti.

«Ristorexpo è uno degli eventi più importati che ospitiamo - ha esordito **Fabio Dadati** presidente Lariofiere ieri mattina nel corso dell'inaugurazione – Le fiere B2B si confermano il nostro core business. La ristorazione è un fattore determinante nell'esperienza degli ospiti, la contaminazione tra chi accoglie come hotel e chi offre un'esperienza gastronomica è sempre più intensa. È un settore in profondo e continuo cambiamento, cambiamo le aspettative, i clienti e le esigenze dei lavoratori». «Una manifestazione nata 25 anni fa che ha saputo evolversi, una delle ragioni del suo successo è anche quella di saper interpretare temi e problematiche attuali, spesso anticipando le tendenze» ha sottolineato **Claudio Ghislanzoni** consigliere del Comune di Erba.

Tante autorità presenti

Andrea Polichetti prefetto di Como ha evidenziato come «il tema dell'evento "Generazioni gastronomiche" spinge a realizzare, in una possibile lettura, una scelta: progettare una crescita gastronomica valorizzando la cultura del territorio, consentendo uno sviluppo concreto e coerente sia dei giovani gastronomi, sia delle altre risorse territoriali». «Questa è forse la fiera più stimolante organizzata da Lariofiere, forse in ragione dell'argomento che più di altri è capace di mettere d'accordo due territori che a volte si scontrano su qual è il più bello tra i due rami – ha rilevato **Sergio Pomponio** prefetto di Lecco - Ristorexpo dimostra la capacità, quando Como e Lecco fanno squadra, di moltiplicare risorse, caratteristiche, bellezza e singolarità».

«A chiusura di questi primi cinque anni di Camere riunite, posso testimoniare che se si riesce a lavorare insieme si conferisce un valore in più al nostro territorio e alle nostre imprese – ha osservato **Marco Galimberti** presidente Camera di Commercio Como-Lecco - Parlare oggi di ricambio generazionale è molto importante per il futuro delle imprese stesse. Qualche giorno fa abbiamo presentato la terza edizione della Borsa dei Laghi, un'iniziativa che vuole coinvolgere l'intero comparto turistico quindi anche la ristorazione».

> Giovanni Ciceri: «Non è vero che i giovani si stanno allontanando»

«Uno dei temi più belli che c'è in cucina e che viene tramandato nelle famiglie da una generazione all'altra, ma anche nei ristoranti, è il segreto dei piatti, uno straordinario patrimonio che in Italia è molto vivo e ricco - ha evidenziato **Alessandro Fermi** assessore all'Università, ricerca, innovazione di Regione Lombardia - L'enogastronomia ha ricadute importanti a livello culturale, economico e di attrattività turistica, dobbiamo difenderla».

Tra presente e futuro

«Libri, mode e musiche hanno caratterizzato generazioni ed epoche, anche l'enogastronomia lo fa – ha spiegato **Giovanni Ciceri** ideatore e curatore di Ristorexpo – Ogni generazione si è connaturata con determinate scelte e prodotti, quello che vogliamo fare è discuterne per vedere se esiste un filo conduttore, un elemento enogastronomico che può essere applicato a tutte le generazioni. Ne parliamo anche per riuscire a capire quale sarà il flusso del futuro, non è vero che i ragazzi si stanno allontanando, c'è un diverso approccio e dobbiamo essere capaci anche noi di rendere più appetibili le nostre realtà».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

11 marzo 2024

Lariofiere fino a mercoledì ospita Ristorexpo, tradizione che unisce l'enogastronomia e conferenze, dibatti e sfide ai fornelli FOTOSERVIZIO CUSA

Tra gli stand

Sfida e contest per i ragazzi C'è anche la prova junior

Più di 150 ragazzi si sfideranno nei quattro giorni di Ristorexpo tra concorsi e gare. Nel corso della prima giornata di apertura della manifestazione, si è svolto il contest dedicato ai talenti speciali come ci racconta Sergio Mauri vicepresidente dell'Associazione Cuochi di Como, una stella Michelin nel 1990 con il ristorante "La Rimessa" di Mariano Comense, e insegnante Enaip che si dedica soprattutto ai ragazzi con leggere disabilità: «Abbiamo qui negli stand una dozzina di studenti che stanno preparando un risotto, in ricordo di Luigi De Santis appassionato di riso. Tra i vincoli della ricetta la presenza di almeno due prodotti legati al territorio».
I ragazzi hanno preparato riso con barbabietola e crescenza, un riso viola con un formaggio molto saporito e granella di noci, riso verde con ortiche ed erbette e un altro con verza, patate e cubetti di mortadella di fegato rosolati, solo per citarne alcuni. Previsto anche un concorso junior legato alla figura di Cesare Chessorti dove ci saranno tre persone in cucina e altre due che si occuperanno del servizio in sala, previste nove squadre che si sfideranno nel corso dei prossimi giorni a partire da oggi. Tra i concorsi attivati a Ristorexpo anche quello dedicato alla torta di credenza: «Una torta che deve durare quattro cinque giorni al di fuori del frigo, pensata appunto per essere conservata in una credenza».
Intanto, oggi alle 10 in Sala Lario si terrà l'incontro con i professionisti del settore macelleria della provincia di Como: "Tecniche di disosso e selezione tagli carne bovina" e a seguire "Consigli e valutazioni tecnico/economiche sulla scelta di alcuni tagli di carne per la realizzazione di piatti tipici della cucina lombarda".

11 marzo 2024

L'inaugurazione di ieri mattina a Lariofiere

Fabio Dadati

Giovanni Ciceri

Seconda giornata

Libri, pizza e... cappuccino Ecco il programma di oggi

«Argilla Pietra Aria Radici - Di vita, di cinema, di Chianti Classico. Un'incredibile storia vera» è il titolo del libro scritto da Alessio Noè che verrà presentato stamattina alle 10 in Sala Porro aprendo gli eventi della seconda giornata di Ristorexpo. Previsti gli interventi di Giovanni Ciceri, Fabio Dadati, Giacomo Mojoli, Sergio Zingarelli e Don Davide Milani.

L'Arena Centrale ospiterà alle 10.30 «Focus Pizza - L'Italia in Teglia» con Ciro Tutino (Bro. Pizzeria, Napoli) e Alessandro Santilli (Frumentario, Roma). A seguire «Il territorio si presenta» con Alessandro Gestra (Pizzeria Trattoria Garbatona, Gravedona ed Uniti). Sempre alle 10.30 (Pad. A, 39) «Latte Art: conquista i tuoi clienti con il cappuccino d'autore» con Luigi Pillitu. Alle 11 allo Spazio Forum (Pad. C) «Il piacere di bere rosa: vini selezionati dalla Guida Rosa, Rosati, Rosé», banco d'assaggio vini Onav; alle 12.30 allo Spazio Identità Lariane «Terre Lariane incontra Rocca delle Macie» e allo Spazio Forum «Molise esperienziale tra natura e biodiversità da vivere e condividere» con Roberto Colella. Nel pomeriggio, alle 15 allo Spazio Forum la selezione finale del contest «Cocktail del lago di Como» con il giudice Luca Picchi e allo Stand Spiriti Eccellenti (Pad. A, 39) con la presentazione del manuale «Aperitivo perfetto nel tuo locale» di Giuseppe Arditi e Daniele Cascio. Due gli appuntamenti allo Spazio Identità Lariane: alle 15.30 degustazione «Cinque bollicine delle Terre Lariane, dall'Alto Lago a Montevecchia» e alle 17 l'approfondimento «Indagine delle varietà autoctone delle Terre Lariane». Infine, lo Stand Spiriti Eccellenti (Pad. A, 24) ospiterà alle 17 «Presentazione corso mixology: Base e Avanzato il nuovo modo di preparare cocktail» con Luigi Pillitu.

11 marzo 2024

Tavola e generazioni «Educare al gusto»

Il dibattito. Tavola rotonda sull'evoluzione culinaria
Hintner guarda ai piccoli, Scabin alla «matrice italiana»

Introdurre corsi di educazione al gusto già alle elementari, la fame di conoscenza, il passaggio di testimone tra generazioni indispensabile per creare un nuovo linguaggio e nuove identità fondate sull'eredità del passato. Questi alcuni dei temi trattati all'interno della tavola rotonda che ha approfondito il tema di Ristorexpo, «Generazioni gastronomiche».

Da sinistra Herbert Hintner, Davide Scabin, Giacomo Mojoli, Andrea Petrini e Lorenzo Sandano CUSA

Lasciti ed eredità

«C'è qualcosa di più oltre la disobbedienza, credo che le nuove generazioni dovranno imparare a essere eredi, e un figlio che sa essere erede, la prima cosa che deve fare è diventare eretico – ha sottolineato **Giacomo Mojoli** - Disobbedire è da ragazzini, essere eretici presuppone la capacità di farsi carico dei fondamentali, ma poi rompere, obiettare e costruire. Non significa inventarsi da un giorno all'altro qualcosa di strano. Non si tratta nemmeno di scontri generazionali ma di baratto tra generazioni. L'identità è un elemento chiave, ma dopo averla costruita, essere eretici significa scambiare, confrontarsi, fare tesoro del passato elaborandolo».

Tra i protagonisti della tavola rotonda anche **Lorenzo Sandano** food writer e giudice in esterna di Masterchef: «Quando ho iniziato è stata come una chiamata guidata da due punti fondamentali: il dubbio e la sana ignoranza. Ho avuto la fame di conoscenza per sanare questa ignoranza. Venivo da un mondo musicale scapestrato, non vedevo nessuno della mia generazione che investisse tempo e denaro per cenare in un ristorante come invece facevo io. Mi sono trovato da una parte con il mondo solido della critica al quale volevo appartenere e dall'altra parte la velocità dei social che mi riavvicinava alla mia generazione. Se non esiste un'eredità, un lascito, che possa anche fondare un pensiero eretico che fondi nuovi linguaggi, non si può creare questo passaggio generazionale». «Più che divisioni generazionali, oggi vedo divisioni sociali – ha aggiunto **Andrea Petrini** global writer e critico - Se guardiamo bene ci sono pochi cambiamenti in corso, forse i ristoranti sono troppi, forse i capi sono sempre quelli, forse i modelli proposti sempre gli stessi. Non vedo molti scambi. L'unica tendenza che potrebbe mettere d'accordo tutti, è che sento nascere i primi germogli di un rifiuto verso i ristoranti che, come i film su Netflix, sono troppi e non sai quale scegliere perché sono tutti uguali, prevedibili, senza effetto sorpresa».

I piatti dello chef visionario **Davide Scabin** hanno una forte radice classica italiana: «Un'italianità che in generale ha perso vent'anni correndo dietro alle mode estere, adesso stiamo recuperando il concetto di tradizione, stiamo acquistando l'immagine di una tradizione. Alle nuove generazioni è importante lanciare un messaggio: fate attenzione a non provare a codificare la cucina italiana, ma tracciate e mantenete la matrice di un piatto, del gusto italiano».

Conoscere i prodotti

«Dobbiamo lasciare spazio alla gioventù – ha osservato chef **Herbert Hintner**, patron del Zur Rose di San Michele Appiano - Dobbiamo cominciare nelle scuole medie e anche alle elementari a introdurre l'educazione al gusto, i piccoli devono imparare in che periodo dell'anno nel nostro paese i pomodori sono maturi. Se crescono in questo ambiente e sanno da dove viene il cibo, riconoscono e si portano dietro le radici culinarie». **L. Bor.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

11 marzo 2024

LA PROVINCIA
LUNEDÌ 11 MARZO 2024

Come partecipare

Evento da 20mila visitatori annui Con 350 marchi e 500 etichette

Ristorexpo è l'evento B2B dove protagonisti sono gli operatori: oltre 200 aziende che rappresentano 350 marchi tra i più rappresentativi del settore. Non mancano le eccellenze agroalimentari, con le produzioni italiane di qualità, i semilavorati e i preparati per la ristorazione, la panificazione e la pasticceria.
A completamento dell'area espositiva, una porzione della mostra è dedicata ai grandi vini italiani, con 150 cantine rappresentate e oltre 500 etichette. Ristorexpo è visitata ogni anno da 20mila persone, di cui l'80% appartenente al settore della Ho.Re.Ca.
La manifestazione sarà aperta a Lariofiere fino a mercoledì 13 marzo dalle 10 alle 18.30 (mercoledì chiusura alle 18). Ingresso gratuito per gli operatori Ho.Re.Ca. che possono ottenere il biglietto inserendo un apposito codice. I visitatori non appartenenti al settore possono acquistare il biglietto online (15euro più prevendita). Parcheggio a 4euro al giorno. Navetta gratuita da via Cascina California e a chiamata dalla stazione Trenord di Erba.

Dal missoltino moderno agli gnocchi con il baccalà

Le masterclass
"Stelle del lago di Como" ha aperto le lezioni speciali con gli chef Mauro Elli, Casali e Marzullo

La Masterclass intitolata «Stelle del Lago di Como» ha aperto il ciclo di lezioni dedicate agli operatori del settore. Ieri pomeriggio nell'Arena Centrale si sono dati il cambio ai fornelli Mauro Elli del ristorante "Il Cantuccio" di Albavilla, Andrea Casali del ristorante "Kitchen" di Como e Davide Marzullo della "Trattoria contemporanea" di Lomazzo.

«Il contenuto della masterclass è legato alla rassegna dal titolo «Generazioni gastronomiche - ha spiegato Elli - Abbiamo cercato di rappresentare quello che è il futuro della cucina tra contaminazione e tradizione mescolando contemporaneità e passato». Lo chef del Cantuccio ha proposto un missoltino in versione moderna per sottolineare l'eccellenza dei prodotti del territorio e per dare risalto alla cultura gastronomica del Lago di Como.

Casali ha preparato un antipasto vegetariano: «Un peperone reidratato, caviale d'albume, tuorlo marinato e Parmigiano Reggiano 24 mesi. Un piatto completamente vegetariano, ma che prende una nota molto carnosa andando quasi a ricordare un carpaccio di carne, conferita dalla consistenza particolare del peperone che viene prima essiccato e poi reidratato». Un piatto che Kitchen propone nel suo menù green, la decisione di portarlo a Ristorexpo è per far capire l'importanza del vegetale che molto spesso deve essere posto al centro del piatto.

Da sinistra Davide Marzullo, Mauro Elli e Andrea Casali

«Abbiamo pensato di proporre gnocchetti di acqua e semola, cotti in un ragù di trippa di bovino, sopra viene messa una trippa di baccalà soffiata, olio alla menta e menta fresca – ha spiegato Marzullo – La particolarità, che è poi quella della Trattoria Contemporanea, è che utilizziamo ingredienti poveri come la trippa, e cerchiamo di fare in modo che vengano apprezzati da tutti.». Le masterclass in agenda a Ristorexpo proseguono oggi all'Arena Centrale alle 15 con Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini, Verona), uno dei massimi esponenti della cucina e della ristorazione italiana. Domani alle 10 in Sala Porro Lectio Magistralis con Pietro Zito (Antichi Sapori, Montegrosso) e alle 10 all'Arena Centrale «Cosmic Trip», masterclass con Luca Picchi. Alle 14.30 all'Arena Centrale chef Matteo Grandi (Ristorante Matteo Grandi in Basilica, Vicenza). Mercoledì 13 sempre all'Arena Centrale alle 11 con lo chef Max Mascia (San Domenico, Imola) e alle 14.30 con Cristiano Tomei (Ristorante L'imbuto, Lucca). **L. Bor.**