Rassegna stampa
12 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Lariofiere | Enogastronomia protagonista

Piccoli produttori uniti Il lago come identità

La vetrina. Il Consorzio Igt Terre Lariane riunisce ventiquattro aziende
Uno strumento ai mercati per far conoscere qualità e tipicità del territorio

ERBA
LEA BORELLI

«L'insieme di tante differenze che diventano uniche», in occasione dei quindici anni del Consorzio Igt Terre Lariane è stato presentato per la prima volta a Ristorexpo il progetto «Identità Lariane».

Nel padiglione C di Lariofiere sono riuniti in un unico stand diversi produttori locali facenti capo al Consorzio Igt Terre Lariane, nato nel 2009, che oggi conta ventiquattro soci e molti "affezionati" come vengono definiti dal Consorzio stesso.

Identità

«Come Camera abbiamo sostenuto questa iniziativa per valorizzare i prodotti del nostro territorio – evidenzia Marco Galimberti presidente Camera di commercio Como-Lecco – Lo scopo è mettere in luce le piccole produzioni e i piccoli produttori che magari da soli faticano ad avere questa visibilità, mentre riuniti sotto un'identità unica, l'Identità Lariana, pensiamo possa rappresentare un buon inizio per trovare più opportunità».

Accanto ai loghi del Consorzio e della Camera che accompagnano il progetto, anche quello «Lago di Como - Un mondo unico al mondo»: «Un altro tema che riteniamo importante è quello di veicolare sempre di più il marchio Lago di Como come simbolo del nostro territorio» conclude Galimberti.

A fianco del Consorzio nell'iniziativa Identità Lariane, Giacomo Mojoli che spiega: «L'idea è quella di dare sempre più visibilità a questo territorio che rappresenta tanti pezzi di identità, che messi insieme formano un progetto e sempre di più questo progetto diventerà una rete che ha come scopo quello di affermare che la grande sfida futura, è quella di immaginare il cibo e il vino come medium che serviranno per comunicare a quel turismo che arriverà, che il territorio è fatto di paesaggio, di bellezza, di storia, di identità e di cultura».

Il presidente camerale Marco Galimberti allo stand di Identità Lariane

Non si tratta di una mossa campanilistica: «Dobbiamo essere unici e al tempo stesso universali – prosegue Mojoli - Dentro questo progetto ci sono apripista che rappresentano delle vere e proprie eccellenze, che adesso devono ricadere positivamente nell'alzare l'asticella per tutti, questa è un po' la sfida, non si tratta del "Made in Lario" e nemmeno dell'"Orgoglio Lariano", è un territorio fatto di tante sfaccettature, la bravura starà nel metterle insieme e farle lavorare in termini di comunicazione, di immagine e di capacità».

Un territorio che deve aprirsi: «Dobbiamo pensare localmente, ma progettare con una visione globale – sottolinea Mojoli - Questi produttori sono già avanti, hanno una visione artigianale, ma con dentro una grande innovazione che deve contaminare chi oggi sta progettando il futuro turistico del territorio. In piccolo si sta cercando di costruire questo progetto. Il Consorzio Igt Terre Lariane da tempo lavora in questa direzione: immaginare il vino come un elemento del paesaggio. L'idea non è tanto rivolta al pubblico enogastronomico, ma ha l'ambizione di raggiungere tutto quel pubblico futuro che cerca il buon gusto e le cose ben fatte».

Conoscenza

All'interno dello stand è possibile conoscere e degustare i prodotti di 18 realtà lariane: i formaggi La Quintalina, Nicola Brambilla, Deviscio e Leccolatte; il pane Cascina Bagaggera; il pesce Specialità Lariane; l'olio Podere di Aleandro e Olivicoltori Lago di Como; carni e salumi Vergani, Agricola dell'Adda e Pecora Brianzola; lo zafferano Collina d'Oro e Voglia di Verde; il cioccolato Marco Colzani; i liquori Opificio Cattaneo; le Farine di Alserio; design e souvenir Le Cose Pescarenico e Slow Food con Antonio Moglia.

Lo Spazio Identità Lariane non è solo espositivo, offre anche una serie di eventi. In agenda oggi alle 12.30 Identità Lariane incontra Pietro Zito dell'azienda pugliese Antichi Sapori; alle 14.30 «La miscelazione è il territorio del Lago di Como»; alle 15.30 «Abbinamento pizza e vini del Lario» con Alfio Colombo (Spluga Pizzeria Contemporanea, Sorico); alle 17 la degustazione «Un'identità fatta di differenza, raccontata da sei vini ambasciatori Terre Lariane».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Rassegna stampa
12 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

LA PROVINCIA
MARTEDÌ 12 MARZO 2024

Fino a domani alle 18 a Lariofiere è aperta la rassegna Ristorexpo, dedicata al mondo dell' enogastronomia
FOTO CUSA

Orari e biglietti

Domani l'ultimo giorno Apertura stand alle 10

Biglietti e parcheggi, come visitare Ristorexpo. La fiera sarà aperta a Lariofiere fino a domani dalle 10 alle 18.30 (domani chiusura anticipata alle 18). L'ingresso è gratuito per gli operatori Ho.Re.Ca. che possono ottenere il biglietto inserendo il codice sul sito ristorexpo.com, chi non dovesse avere il codice può richiederlo scrivendo a coupon@ristorexpo.com indicando nome, cognome, azienda, P.Iva. I visitatori non appartenenti al settore, possono invece acquistare il biglietto online (15euro più prevendita).
Il costo del parcheggio è di 4 euro al giorno. Previsto un servizio navetta gratuito da via Cascina California e a chiamata dalla stazione Trenord di Erba, tutte le informazioni sul sito. Ristorexpo è visitata ogni anno da circa 20mila persone, di cui l'80% appartenente al settore della ristorazione, bar e ospitalità. Uno degli eventi B2B più longevi di Lariofiere, giunto quest'anno all'edizione numero 26. Oltre 200 aziende presenti che rappresentano 350 marchi, spazio anche alle scuole di formazione e alle associazioni di categoria. L.BOR.

Rassegna stampa
12 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Enogastronomia Due benemeriti: premi a Elli e Piras

Territorio
Oggi alle 13 la consegna dei riconoscimenti agli operatori

«I benemeriti dell'enogastronomia del territorio 2024».

È il riconoscimento che riceveranno Mauro Elli (Il Cantuccio, Albavilla) e Carlo Piras (Antica Osteria Casa di Lucia, Lecco) oggi alle 13 nell'area ristorante. Sarà una giornata ricca di eventi a Ristorexpo, tra i quali segnaliamo alle 11,30 in sala Lario il Consiglio Regionale Fipe con la partecipazione del presidente Lino Stoppani e alle 14,30 all'Arena Centrale, la Masterclass con lo chef Matteo Grandi (Ristorante Matteo Grandi in Basilica, Vicenza).

Carlo Piras

Tanti gli appuntamenti in agenda in mattinata: a partire dalle 9,30 e per tutta la giornata il Concorso interregionale Nord Italia Abi Professional, Associazione barmen italiani (Spazio Forum Pad. C); alle 10 in Sala Porro la Lectio Magistralis con Pietro Zito (Antichi Sapori, Montegrosso) che parlerà ai ragazzi degli istituti alberghieri e presenterà il suo ultimo libro «C'è un fuori e c'è un dentro - Antichi Sapori Montegrosso»; alle 11 la presentazione del manuale strategico operativo «È l'ora della pausa pranzo perfetta nel tuo locale» di Giuseppe Arditi e Marco Duvia (Stand Spiriti Eccellenti - Pad. A Stand 24); alle 12.30 «Salse e Hamburger: idee creative per un menù senza paragoni» con lo chef Federico Floris.

Alle 16 in Sala Lario «Il Molise... una regione che fa bene al cuore» promosso dalla Camera di commercio del Molise; alle 17 nell'Arena Centrale Masterclass con mescita e degustazione guidata di vini a cura di Ais, «Come cambia il settore; l'importanza del sommelier nella gestione della sala e della carta vini» con Stefano Berzi; alle 17.30 «Vegan Party: food pairing creativo per differenziare l'ora dell'aperitivo» con lo chef Federico Floris. Previsto anche un «Fuori Salone» dalle 19 con l'aperitivo a tema Ristorexpo a L'angolo dei Gaudiosi, Erba. **L. Bor.**

Un cocktail con lo zafferano Andrea Mantovani vince la gara

La creazione
Il barista di Erba ha proposto ai giurati del concorso il "Pip purple Iced Punch"

Andrea Mantovani del Caffè La Corte di Erba, ha vinto il contest «Cocktail Lago di Como» con la sua creazione Pip Purple Iced Punch.

La finale della terza edizione della competizione, nata sotto il marchio Fipe-Confcommercio, si è svolta ieri a Ristorexpo, ed è stata condotta con brio da Tinto.

Un incontro all'interno di Ristorexpo

Al centro della gara l'ideazione di un drink che unisse al gusto e alla presentazione estetica, un forte legame con la destinazione turistica Lago di Como. Ai concorrenti è stato chiesto di realizzare un drink pre dinner a base alcolica con almeno un ingrediente che fosse un'eccellenza del territorio: «È stato utilizzato lo zafferano, la santoreggia, piante officinali che crescono qui, liquori e distillati della zona. Lo storytelling del cocktail doveva essere raccontato mentre si stava preparando il drink» spiega Luca Picchi presidente della giuria, scrittore, storico, resident bartender prima del caffè Rivoire in piazza della Signoria e del Caffe Gilli di Firenze oggi del Bar Italia, il salotto di Impruneta.

La selezione si è svolta il 27 febbraio dopo la conferenza stampa di presentazione di Ristorexpo, dei 12 partecipanti, ne sono stati selezionati cinque che hanno preso parte a una finale eliminatoria con prove singole.

«I tre approdati alla finalissima sono stati sottoposti a una mistery box con ingredienti fino a quel momento sconosciuti, hanno avuto 15 minuti per variare il drink che avevano presentato mantenendo solo due ingredienti ed elaborando un cocktail nuovo. Sembra semplice, invece è una prova molto complessa, è stata adottata 15 anni fa da una multinazionale del settore e poi abbandonata perché troppo difficile».

Mantovani ha vinto trasformando il suo short drink in un long drink con tequila, liquore al pepe Giamaicano e lemonade, uniti alla base del suo cocktail che prevedeva uno sciroppo aromatizzato alle foglie di canapa.

Sempre rimanendo in tema cocktail, è fissata per oggi alle 10 nell'Arena Centrale la masterclass con Luca Picchi «The rebirth of cocktail - La rivoluzione degli ultimi 25 anni».

L. Bor.

Gli ingredienti locali arricchiscono la pizza

Il focus
Approfondimenti e proposte originali sul piatto classico della nostra cucina

«Base pizza classica tonda, mozzarella fiordilatte e cornetti, a fine cottura petali di salmerino affumicato e spuma di zafferano. Sia lo zafferano che i cornetti sono coltivati nella parte alta di Gravedona da un'azienda agricola familiare» spiega Alessandro Gestra (Pizzeria Trattoria Garbatona, Gravedona ed Uniti) che ha realizzato la pizza con i prodotti lariani che è stata degustata dopo «Focus Pizza - L'Italia in Teglia».

Il format condotto da Tinto (Nicola Prudente), ha visto la partecipazione di Ciro Tutino classe 1992, quinta generazione di una famiglia di pizzaioli che ha aperto nel 2019 insieme al fratello Antonio la pizzeria Bro., portavoce della rinascita di Napoli, partendo da Piazza Mercato, simbolo di riconquista urbana e sociale; accanto a lui Alessandro Santilli (Frumentario, Roma), pizzaiolo romano classe 1995 che nel 2023 ha dato vita a un locale dove la cucina e la panificazione si incontrano.

Gli approfondimenti di «Focus Pizza» proseguono oggi alle 11,30 sempre in Arena Centrale con Franco Pepe (Pepe in Grani, Caiazzo) terza generazione di una famiglia di panificatori, ambasciatore della dieta mediterranea nel mondo, con la sua attività ha contribuito alla rinascita e allo sviluppo della comunità locale, valorizzando i produttori e le aziende del territorio. La pizza speciale con i prodotti del territorio lariano verrà preparata invece da Alfio Colombo (Spluga Pizzeria Contemporanea, Sorico).

Rassegna stampa
12 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Un brindisi nel nome di Trinità L'innovazione dal cinema al vino

Il protagonista. Italo Zingarelli è stato il produttore dei film di Bud Spencer Terence Hill
Ha poi fondato un'impresa vitivinicola in Chianti che ora à guidata dal figlio Sergio

ERBA

Rocca delle Macìe è una delle aziende che fanno parte del Consorzio Vino Chianti Classico, è stata fondata nel 1973 a Castellina in Chianti da Italo Zingarelli, produttore cinematografico di «C'eravamo tanto amati» e anche della serie di film con Bud Spencer e Terence Hill, solo per citare alcuni titoli.

La storia di Zingarelli, uomo e imprenditore visionario, è stata ricordata a Ristorexpo con la presentazione del libro «Argilla Pietra Aria Radici - Di vita, di cinema, di Chianti Classico. Un'incredibile storia vera» di Alessio Noè, dedicato proprio alla sua vita.

La presentazione del libro "Argilla Pietra Aria Radici", da sinistra Fabio Dadati, Sergio Zingarelli, Giacomo Mojoli e don Davide Milani

Linguaggio

«Mio padre ha realizzato i suoi sogni partendo da nulla – ha raccontato Sergio Zingarelli presidente Rocca delle Macìe - Faceva il pugile quando fu coinvolto come controfigura ed entrò così nel mondo del cinema. Nel 1970 arrivò sulla sua scrivania la storia di un film western particolare, che altri avevano rifiutato perché aveva un linguaggio diverso rispetto a quello richiesto in quel momento, chiese l'adattamento per due protagonisti e nacque "Lo chiamavano Trinità". Quello che ha fatto nel cinema lo ha fatto anche nel mondo del vino. Quando iniziò scelse di produrre un Chianti Classico più morbido, meno aggressivo rispetto ai vini proposti, venne giudicato un hobbista, il tempo gli ha dato ragione».

«Questo mondo dovrebbe essere fatto soprattutto di cultura e linguaggi che rendano comprensibili le cose di cui si parla, tutti conoscono Bud Spencer e Terence Hill - ha esordito Giacomo Mojoli - Italo Zingarelli ebbe l'intuizione di capire che bisognava rendere eccezionale la normalità. In quegli anni c'era una tensione sociale fortissima, i film western se non c'erano trecento morti non erano veri western, invece i suoi film hanno la capacità di essere comprensibili a tutti, sono unici e conosciuti in tutto il mondo».

Fabio Dadati, presidente Lariofiere, è stato colpito da alcuni aspetti del libro: «La spinta in quegli anni nel fare cose normali, ma eccezionali, il mettersi in gioco, l'avere una prospettiva di futuro, il ripensare il proprio paese. Zingarelli ha avuto la capacità di cambiare, dal cinema all'intraprendere un'attività legata alla terra da condividere con la famiglia. Una storia che insegna che il successo lo si raggiunge con un percorso comune di tante persone, magari non in prima fila, ma che contribuiscono a far ottenere risultati a un intero territorio».

«L'intuizione più grande fu quella di provare a introdurre nel western: la commedia, un elemento che facesse stare bene senza violenza fine a se stessa – ha osservato don Davide Milani presidente Fondazione ente dello spettacolo - Le pistole vengono usate pochissimo e i cazzotti sono volutamente ridicoli e poco plausibili, Tarantino deve molto a questi film. Nasce così qualcosa di grande che segna la cinematografia italiana e il cuore delle persone. Chi fa grandi cose, ha una vita alle spalle è circondato da persone buone, è aderente alla vita, non è chi in nome del lavoro è assente dalla vita».

Narrazione

Una narrazione che può essere da esempio: «Il successo deve contaminarsi con altri linguaggi, se rimane in cerchi ristretti non compie il suo ruolo, così accade per il vino e la gastronomia – ha concluso Mojoli - Una cantina come Rocca delle Macìe, non è famosa perché fa bottiglie che ottengono riconoscimenti, ma per il concetto del piacere della vita ben fatta, del buon gusto trasversale». **L. Bor.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA