Grande successo per l’edizione a tema ‘Generazioni Gastronomiche’

Il Cfpa di Casargo vince la RistorExpo Young Cup

LECCO – **Obiettivo raggiunto per l’edizione numero 26 di Ristorexpo**, l’evento frutto della collaborazione tra Lariofiere e FIPE-Confcommercio che **ha raggiunto quota 21.000 presenze in quattro giorni**. Anche quest’anno la mostra ha confermato i suoi tratti di unicità: non solo esposizione ma luogo di incontro e approfondimento, punto di vista privilegiato sulle tendenze e le novità del settore.

Fabio Dadati

“E’ con immensa soddisfazione che concludiamo questa edizione di Ristorexpo – interviene **il Presidente di Lariofiere, Fabio Dadati** – che conferma il valore e l’efficacia della formula BtoB anche per il settore della ristorazione. L’offerta espositiva, articolata e di qualità, rappresenta una significativa opportunità per gli operatori che possono toccare con mano le novità e le migliori soluzioni in ambito contract, attrezzature, prodotti e servizi. Significativa e apprezzata anche l’offerta di contenuti che Ristorexpo ha saputo offerire tra cui, mi preme ricordare, l’interessante incontro con Sergio Zingarelli, presidente dell’azienda vitivinicola Rocca delle Macie e Don Davide Milani, Presidente della Fondazione Ente Nazionale dello Spettacolo che hanno raccontato un’affascinante storia che lega il mondo del vino a quello del cinema. Significativo anche il progetto Identità Lariane, sostenuto dalla Camera di Commercio Como-Lecco che ha visto al fianco delle cantine del consorzio Terre Lariane IGT anche i piccoli produttori delle province di Como e Lecco uniti per raccontare il valore del nostro territorio.”

Grande soddisfazione anche per l’Ideatore e Curatore della manifestazione, Giovanni Ciceri: “Quello che maggiormente ci ha colpito in questa edizione, durante la quale abbiamo promosso un confronto fra generazioni, è il grande entusiasmo dei giovani e la passione che continua ad alimentare il lavoro di chi nel settore della ristorazione e dell’accoglienza ha già maturato esperienza e successi. Una rassegna stampa di respiro nazionale e il prestigio dei numerosi personaggi che sono intervenuti in questi quattro giorni, sono per noi motivo d’orgoglio e confermano il crescente apprezzamento per la manifestazione.”

Ristorexpo 2024 si è conclusa con la masterclass di **Cristiano Tomei**, uno degli chef più conosciuti in Italia, amato e seguito soprattutto dalle nuove generazioni. Prima di lui, si sono avvicendati sul paco di Ristorexpo **Davide Scabin, Mauro Uliassi, Giancarlo Perbellini, Max Mascia, Matteo Grandi, Mauro Elli, Pietro Zito, Franco Pepe, Luca Picchi, Andrea Casali, Davide Marzullo, Errico Porzio, Alessandro Santilli e Ciro Tutino.**

Ultimo appuntamento della mostra, prima di far calare il sipario sulla 26^ edizione, la premiazione del concorso **Ristorexpo Young Cup** organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi che ha visto impegnati oltre 150 studenti delle scuole alberghiere. A conquistare il podio del concorso a squadre, il team Casar-go! del CFPA di Casargo, seguito dai team Hot Staff dell'ENAIP di Como al secondo posto e I Geometri del Collegio Ballerini di Seregno. Il premio speciale "Buono, sicuro, lombardo" è andato all'istituto Alberghiero di Rovereto.

Per il concorso individuale, il primo premio è andato a Lorenzo Masiero dell'Istituto

Ballerini di Seregno, il secondo ad Alexandra Giannone dell’Enaip di Como e il terzo a Loris Pini, sempre dell’ENAIP di Como. Il premio speciale “Materie prime e territorio” è andato a Matilde Pizzetti, del Collegio Castelli di Saronno.