Rassegna stampa
14 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Ristorexpo chiude con 21mila ingressi «Crescita costante»

Il bilancio. Si conferma il carattere unico dell'evento
Esposizione e luogo di incontro e approfondimento

ERBA
MARIA GRAZIA GISPI

Sono state 21mila le persone, operatori, appassionati e studenti, che hanno partecipato a Ristorexpo: quattro giorni dedicati all'economia e alla cultura della ristorazione che si sono conclusi ieri con la partecipazione di 160 espositori per oltre 300 marchi rappresentati.

Manifestazione unica

L'evento è il risultato della collaborazione tra Lariofiere e Fipe-Confcommercio che, anche quest'anno, ha confermato i suoi tratti di unicità: non solo un'esposizione ma luogo di incontro e approfondimento, punto di vista privilegiato sulle tendenze e le novità del settore.

«Incontri tra operatori e fornitori, un interesse crescente e costante negli anni e aspettative degli espositori soddisfatte: un bilancio positivo – ha commentato 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 l'offerta di contenuti che Ristorexpo ha saputo offrire tra cui l'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.

Ha avuto grande successo anche il progetto Identità Lariane, sostenuto dalla Camera di Commercio Como Lecco che ha visto al fianco delle cantine del consorzio Terre Lariane Igt i piccoli produttori delle province di Como e Lecco uniti per raccontare il valore del territorio.

Contenuti, personaggi e tema portante della manifestazione sono in gran parte dovuti a Giovanni Ciceri, ideatore e curatore della manifestazione: «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».

> Hanno partecipato 160 espositori e oltre 300 marchi

Un evento che cresce, complice una posizione strategica tra le terre del Lario e l'alto milanese. Una collocazione e una fama che concorrono a costruire, anno dopo anno, una vocazione anche internazionale di Ristorexpo, che si trova ad operare con il vento favorevole del turismo, volano per la gastronomia italiana. Accade quindi che alcuni operatori abbiano visitato la mostra in questi giorni proprio per ricercare nuovi prodotti, di eccellenza, di qualità ma anche di nicchia, da proporre in mercati lontani.

Sinergie da esplorare

È il caso di Aria Wang, imprenditrice di Taiwan che, grazie al contatto con lo chef Enrico Derflingher, ha esplorato questa edizione di Ristorexpo. Un esempio di sinergie ancora da esplorare e implementare che però traccia un orizzonte di lavoro molto promettente.

Merito certamente anche della notorietà degli chef che si sono succeduti nell'arena di Lariofiere: Cristiano Tomei, 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.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Rassegna stampa
14 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

I partecipanti delle scuole al trofeo Cesare Chessorti
FOTOSERVIZIO CUSA

Il settore

In Italia 334mila imprese E quasi un milione di addetti

Alle spalle dei mestieri della ristorazione ci sono valori economici importanti: le imprese in Italia sono 334 mila con quasi un milione di occupati (987mila) e quasi 90 miliardi di fatturato, in crescita. Sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Ne mancano oltre 150mila. Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche l'aumento dei consumi fuori casa. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia.

La ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare fascino: un'impresa su dieci è amministrata da under 35.

Il IV trimestre 2023 è stato caratterizzato da una congiuntura piuttosto positiva secondo l'ufficio studi di Fipe. Nella media dell'anno l'indicatore segna un saldo positivo pari a +42,7% proprio grazie al contributo dell'ultimo quarto dell'anno. I giudizi sull'andamento dei flussi di clientela sono in linea con quelli sul fatturato e il saldo registra +17,3%. I costi di approvvigionamento vengono dati in leggera flessione mentre quelli di vendita sono in aumento, a testimonianza del progressivo aggiustamento dei listini finalizzato ad allineare la dinamica dei prezzi di sell in e di sell out. I giudizi sulla dinamica dei prezzi delle materie prime registrano un decremento del 14,5% rispetto al 2022, mentre sui prezzi di vendita l'incremento dei saldi è dell'8%. Le valutazioni sulla dinamica dell'occupazione nel IV trimestre hanno un tono positivo. Il saldo si attesta a +8,2%.

M.GIS.

Rassegna stampa
14 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

La rassegna

A Lariofiere L'economia del fuoricasa

Young Cup

Concorsi per allievi Bene i ragazzi dell'Enaip

Gli studenti delle scuole alberghiere sono stati protagonisti a Ristorexpo dei concorsi individuali e a squadre organizzati dalla Federazione italiana cuochi ed Enaip Como si è distinta. Il concorso per team è il trofeo Cesare Chessorti per cucina, sala bar, sommelier e accoglienza. Il concorso per allievi singoli trofeo Luigi De Santis è nato per valorizzare il patrimonio gastronomico della Lombardia attraverso la preparazione di una ricetta a base di riso. I vincitori del concorso a squadre sono stati: primo il team Cfpa Casargo, secondo si è piazzato Enaip Como e terzo il collegio Ballerini. Il premio speciale "Buono, sicuro, Lombardo" per il miglior progetto imprenditoriale è stato assegnato all'istituto alberghiero di Rovereto. Il concorso Young cup individuale ha visto in classifica: al primo posto Lorenzo Masiero dell'istituto Ballerini, al secondo posto Alexandra Giannone dell'Enaip Como e al terso Loris Pini Enaip Como. Il premio speciale materie prime e territorio è stato assegnato a Matilde Pizzetti del Collegio Castelli Saronno.

"La Baia" di Cremia premia il lavapiatti «Serietà e passione»

Dedizione al lavoro, precisione e spirito di squadra: per questo Emiliano Giucastro ha ricevuto il premio "La passione per la plonge" a Ristorexpo 2024. Il riconoscimento, come tradizione, chiude la fiera dedicata alla ristorazione.

Giucastro fa parte della squadra di lavoro del ristorante La Baia di Cremia dove ha lavorato negli ultimi vent'anni come esperto lavapiatti. Discreto e riservato, Emiliano Giucastro è una persona costante, caratteristica molto importante quando si affrontano stagioni intense come quelle che conosciamo sul Lago di Como. «Emiliano in brigata è noto per la sua meticolosità e la sua attenzione all'igiene e alla pulizia, qualità che ha trasferito con passione ai suoi colleghi più giovani – è stato il commento di Emanuele Castelnuovo, titolare de La Baia - ha sempre dimostrato di essere un esempio naturale per gli altri, guidando il suo team con gentilezza e rispetto. È un modello di comportamento per tutti coloro che hanno avuto la fortuna di lavorare con lui».

Il premio alla plonge è un modo escogitato dall'organizzazione di Ristorexpo per valorizzare tutto l'impegno e la professionalità di chi sta "dietro le quinte" rispetto al lavoro di sala. «Gli ingranaggi principali della macchina di un ristorante sono quelli che non si vedono – ha aggiunto Castelnuovo – Le persone in cucina sono le fondamenta della struttura, per questo siamo onorati per il premio a Emiliano: il suo lavoro è essenziale per la squadra».

Con una trentina di dipendenti complessivi in alta stagione, La Baia attrae clienti sia da Como e Milano che dall'alto lago, soprattutto nord europei in vacanza sul Lario. Il ristorante, costruito all'interno di una vecchia filanda della seta, è in attività da trent'anni. È stato fondato da Ilario e Corrado Castelnuovo e oggi è gestito dalla seconda generazione: Emanuele e Beatrice. La vicinanza con la Svizzera e l'intensificarsi del turismo sul lago rendono importante la costruzione di una buona squadra di lavoro: «è un aspetto fondamentale per noi – conclude Emanuele Castelnuovo – Ci interessa la continuità più che l'esperienza, perché accompagniamo nella formazione anche chi non ha molte compentenze. L'importante è che sappia lavorare in squadra e che sia una persona con un comportamento rispettoso e onesto anche con i suoi colleghi».

M. Gis.

Emanuele Castelnuovo, titolare de "La Baia" di Cremia

Alzate Brianza

Molini Lario, un presidio delle farine di qualità

Oltre cento anni di storia e una clientela che copre gran parte del nord Italia e parte di estero: la Molini Lario è stata presente a Ristorexpo a rappresentare un presidio delle farine di qualità. «L'azienda è nata nel 1919, nel 1972 abbiamo aperto il nuovo stabilimento ad Alzate Brianza – racconta Paolo Belotti, responsabile vendite e logistica - chiudendo due strutture a Como e a Monza».

L'azienda si rivolge prevalentemente alle industrie, per il 75%, e per il 25 % all'artigianato. Di recente esporta anche la farina all'estero con ottimi risultati e molta soddisfazione. Le materie prime, i grani, sono selezionati tra i produttori dell'Unione europea, per scelta aziendale, oltre a una parte di provenienza esclusivamente nazionale. «Maciniamo circa 4.200 quintali al giorno di grano – spiega Belotti – che equivalgono a 3.300 quintali di farina. Anche se volessimo approvvigionarci solo in Italia, non riusciremmo ad avere le qualità di grani selezionati per gestire tutte le nostre referenze che sono più di 70».

Chef Mascia a Imola La convivialità come valore portante

L'ultima giornata di Ristorexpo si è aperta con uno strepitoso filetto di trota salmonata cotto in bassa temperatura con purea di broccoli e insalata di salicornia, il tutto è opera di Max Mascia, chef del ristorante San Domenico a Imola.

Entrato giovanissimo in cucina, nel 2002 rinnova la proposta del ristorante ponendo attenzione alla convivialità come valore principale, inteso come stile di vita, permettendo ai commensali di entrare in cucina per condividere, degustare insieme e scoprire menù speciali. «In una sala è possibile pranzare con "vista" sulle cucine perché una grande vetrata consente ai clienti di osservare il nostro lavoro che di solito resta dietro le quinte – ha spiegato lo chef – Mentre in un'altra situazione invitiamo gli ospiti attorno a un bancone come quello di un bar per una degustazione in diretta, mentre si cucina, per un piatto particolare e poi tornare al tavolo. Sono occasioni per mostrare il vero lavoro di squadra che 5c'è nelle cucine dei ristoranti, che non è quello urlato che si vede da dieci anni a questa parte in televisione».

Per questo le cucine sono state interamente rinnovate, volute, ideate e disegnate da Max Mascia. Un progetto completo, maturato in oltre due anni di lavoro insieme con architetti e tecnici, perché gli spazi di lavoro diventassero sostenibili con il controllo globale dei flussi energetici e delle eccedenze. Il progetto ha coinvolto tutto il territorio attraverso aziende e maestranze italiane e locali.

Attraverso il suo lavoro e la visibilità che ne vuole dare, Max Mascia mette in mostra la bellezza di una professione e le sue dinamiche reali, di tutti i giorni, con l'intento di smontare una narrazione da spettacolo e un ulteriore duplice obiettivo: da una parte rispondere alla crescente curiosità dei clienti, sempre più attenti e interessati al tema del buon cibo. Dall'altra ha trovato una via inedita ed efficace per attrarre nuovi talenti a un mestiere che, al di là dei momenti concitati, è di grande soddisfazione.

Nel suo ristorante, Max Mascia dirige un team di oltre 20 persone in cucina e ha particolare cura nel far crescere il suo team: se ne prende cura come in una grande famiglia.

Ambasciatore attento e appassionato del San Domenico da oltre un decennio, lo chef nutre un immenso rispetto per il ristorante storico di cui oggi è l'anima.

M. Gis.

Max Mascia, al centro, con il suo staff

Rassegna stampa
14 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Da sinistra Giacomo Moioli, Aria Wang, Silvio Oldani e Pietro Zito

Cristiano Tomei

Fabio Dadati

Stella Michelin

Tomei e le mode in cucina «Sono solo mistificazioni»

Istrionico e grande affabulatore lo chef Cristiano Tomei, toscano doc, ha animato l'ultimo pomeriggio di Ristorexpo davanti a un'arena affollata.
«La cipolla caramellata andrebbe abolita - ha detto alla folla deliziata dalla sua insalata russa con erbe spontanee e mazzancolle – perché se la cipolla è buona lo zucchero non serve» e ha servito così altre verità sulle cucine di moda che in realtà sono una mistificazione della vera natura dell'arte del cucinare «che è linguaggio, cultura, storia». Tomei apre il suo primo ristorante a 27 anni direttamente in spiaggia per poi trasferirlo nel centro di Viareggio e infine a Lucca, dove oggi dirige un'affiatata brigata e dove ha guadagnato la sua prima stella Michelin nel 2014.
«Il cibo racconta chi lo fa ed esprime non un territorio ma una territorialità – è la sua filosofia - cioè è intriso di suggestioni lasciate da chi passa da una città, da un Paese, di connessioni e influenze che nella storia si sono intrecciate e sovrapposte. Infine, ed è il messaggio più importante, mi aspetto grandi cose dai giovani che hanno una forza dirompente, che hanno attraversato un'esperienza allucinante come la pandemia: sono gli unici che possono davvero avviare un cambiamento».
Nonostante i suoi piatti siano incentrati su gusti semplici e insieme originali, non mancano le follie come la carne macinata cruda che viene servita con grasso cotto su un pezzo di corteccia d'albero a fare da supporto. Una personalità così carismatica non poteva passare inosservata e così, dopo una partecipazione a MasterChef Magazine, è stato arruolato da DMax come giudice del programma "I re della griglia" con lo chef Rubio e con Alessandro Borghese e Gennaro Esposito nella gara gastronomica in onda su TV8, Cuochi d'Italia. Tomei da pochi anni ha aperto a Milano il ristorante Corteccia. M.GIS.

Rassegna stampa
14 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Franco Pepe e la pizza «La mia rivoluzione»

La storia. Discendente di pizzaioli, punta sulla squadra «Alta qualità, ma in luoghi diversi come palazzi storici»

ERBA

Nell'Alto Casertano, nel locale Pepe in Grani di Caiazzo, Franco Pepe ha reinventato la pizza e le ha dato un futuro nobile che farà scuola.

Oltre a un prodotto di qualità realizzato con una farina selezionata e unica, sono due gli elementi di novità introdotti: il primo è la squadra di pizzaioli che interpreta la creatività di Franco Pepe, il secondo riguarda le modalità di accoglienza, diverse e insolite, riservate ai clienti.

Franco Pepe con Nicola Prudente, alias "Tinto"

Tanti riconoscimenti

Franco Pepe rappresenta la terza generazione di una famiglia di pizzaioli tra le più importanti della tradizione, ma ha "disobbedito" e inventato un suo percorso. Dopo aver fatto tesoro di una solida esperienza, ha trasferito il suo nuovo progetto a una giovane squadra e alla quarta generazione, che già si prepara a raccogliere il testimone.

«Disobbedire ha un'accezione negativa, ma a volte bisogna disobbedire anche per costruire un futuro ed è necessario uscire fuori da alcuni schemi comuni e obsoleti – ha spiegato Pepe, ospite eccellente di Ristorexpo - in questo modo si fa innovazione, si raggiungono gli obiettivi che ognuno si vuole porre. Anche don Milani ha fatto così: disobbedire vuol dire rompere con la consuetudine. Riportando la questione al mio ambito lavorativo, per fare ricerca ho disubbidito alla famiglia, sono uscito fuori da un contesto familiare e lavorativo avviato e già molto consolidato per poter costruire un mio percorso».

La prima attività della famiglia Pepe fu avviata dal nonno nel 1938, con licenza di esercizio concessa dal podestà. Accanto a suo padre Stefano, Franco è cresciuto e si è formato e, ispirato da una nuova visione della pizza, ha aperto nel 2012 Pepe in Grani. Un progetto che si arricchisce negli anni e che racconta i sapori dell'Alto Casertano.

Insieme a Tinto, ovvero Nicola Prudente, conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2, a Ristorexpo, ieri, si è presentato al pubblico e ai molti studenti presenti in fiera.

Sono numerosi i riconoscimenti ottenuti da Pepe tra cui: Pizzeria più votata al mondo, Top 20 Best pizza in the world, 1° classificato 50Top Pizza – Guida migliori pizze italiane al mondo, Ambasciatore della Dieta mediterranea nel mondo. «Pepe in Grani non è una pizzeria ma un progetto – continua - dedicato al cliente e ai ragazzi ai quali si è fatta una formazione diversa dalla mia, durissima. Negli anni 70 e 80 le pizzerie riportavano il nome del pizzaiolo e tutto era concentrato e confluiva sulla sua figura. Il team era sullo sfondo. Ho ribaltato i pesi: ora la squadra è importante ed è interessante formare a un mestiere molto artigianale e con una grandissima tradizione ma, nello stesso tempo, innovarlo».

Come lavora

Questo permette anche a Franco Pepe di essere a Erba mentre il suo locale è aperto nel casertano e riceve nello stesso modo 400 persone al giorno garantendo loro la stessa esperienza e identità. «Un altro aspetto innovativo è l'accoglienza al cliente. Ho molto ascoltato durante il percorso accanto a mio padre e ho capito che la clientela della pizzeria stava cambiando – conclude - la pizza non è più solo un cibo popolare, per questo ho realizzato in un palazzo del '700 un'accoglienza diversa. Ho mantenuto l'alta qualità ma diversificato i luoghi. Si può fare degustazione o accompagnarla con una scelta di vini importanti o ancora consumarla in un gruppo di pochi amici». **M. Gis.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA