



ERBA - Presentata lunedì sera nella sala Porro di Lariofiere dal presidente Giovanni Ciceri, "Ristorexpo 2016", presenti il vicesindaco del comune di Erba, Claudio Ghislanzoni e i rappresentanti di Confcommercio Lecco e Como, promotori dell'evento. Presenti per i lecchesi i vertici dell'associazione: il presidente Peppino Ciresa, il direttore di Confcommercio Lecco, Alberto Riva, e il presidente della Fipe, Marco Caterisano.



Ristorexpo, il salone dedicato ai professionisti della ristorazione e torna a Lariofiere dal 21 al 24 febbraio 2016. La manifestazione, che negli anni ha saputo guadagnare un posto privilegiato fra gli eventi di settore e oggi vanta un pubblico specializzato di oltre 20.000 operatori, deve il proprio successo alla capacità di rinnovarsi ed anticipare le tendenze del mercato, pur non trascurando mai la qualità e la ricerca del “valore aggiunto” per tutti gli operatori della filiera.



“Anarchia Enogastronomica”, è il tema conduttore di questo 2016 per Ristorexpo.



“Quest’anno la tendenza è che non ci sono ostacoli e”, spiega Giovanni Cicceri, presidente di Larioffice, “l’iniziativa di quest’anno vuole

ess

ere un laboratorio in cui parlare del mondo del cibo senza regole, senza certezze, ma dando spazio a individualità dotate del coraggio di interpretare il proprio talento. In questo senso non c'è più la cucina Italiana o spagnola o molecolare, ma ognuno potrà seguire il proprio istinto, le proprie convinzioni e ambire così all'eccellenza".

Saranno più di 200 le aziende presenti, oltre a grandi chef, scuole e nuovi talenti che a partire da domenica 21 febbraio sapranno tenere vivo l'interesse per una manifestazione in continua crescita.

Il vicesindaco Claudio Ghislanzoni ha portato i saluti del sindaco Marcella Tili e ha voluto sottolineare che Ristorexpo è una manifestazione in continua ascesa, affermano che il tema di quest'anno è divertente bello e coraggioso e che in questo periodo di grande impegno è importante avere il coraggio della fantasia.

