

Lectio Magistralis dello Chef Alfonso Iaccarino. Agli studenti: “Siate ambasciatori di un mondo che cambia”

ERBA - Seconda giornata per l'edizione 2023 di Ristorexpo a Lariofiere di Erba, che si è aperta con una **Lectio Magistralis dello Chef Alfonso Iaccarino**, fondatore e proprietario del ristorante due stelle Michelin “Don Alfonso 1980” insieme al figlio Mario. Lo chef ha incontrato gli studenti delle scuole professionali. Iaccarino parlando agli studenti ha lanciato un messaggio: “Siate ambasciatori di un mondo che cambia”. Ha chiuso la conferenza raccontando poi una storia familiare tutta italiana, fra gusto, impegno, intuito e imprenditorialità.

Alle ore 11.00 presso la Sala Lario si è tenuto il **Consiglio Regionale della Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, con la partecipazione del presidente nazionale **Lino Stoppani**, a cui è stato successivamente **consegnato il premio Dabbene**. Presente per un saluto anche lo chef Alfonso Iaccarino.



# Job day!

## giovedì 30 maggio

### PER IL NUOVO CENTRO DI PRODUZIONE DEL FRESCO A GIUSSANO

Alle ore 15.00 in Sala Porro è stata presentata la **Giornata Nazionale della Ristorazione FIPE**, sono intervenuti il presidente FIPE Lino Stoppani, il vicedirettore FIPE **Luciano Sbraga** e il presidente FIPE Como **Giovanni Ciceri**. La Giornata della Ristorazione 2023 è un'iniziativa ideata da FIPE per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. La Giornata si svolgerà il prossimo 28 aprile 2023, e l'obiettivo è riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'ospitalità.



È possibile registrarsi sul sito web: [www.giornatadellaristorazione.com](http://www.giornatadellaristorazione.com) e creare/indicare un piatto dedicato alla Giornata a scelta, preferibilmente con il pane tra gli ingredienti, con il quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Infine, inserire all'interno del menù il testo che descrive il senso della Giornata che ti verrà trasmesso o che, se preferisci, potrai elaborare in autonomia. FIPE promuoverà un'iniziativa di Charity attraverso un importante contributo economico che verrà devoluto a favore di Caritas.

La giornata si è conclusa con la **selezione finale del contest Cocktail del Lago di Como**, presentato da Tinto (**Nicola Prudente**). Il Giudice unico **Luca Picchi** ha selezionato, tra i 12 finalisti, il vincitore del concorso del miglior cocktail del Lario. Vincitori a pari punti: **Luigi Gandola** del Bar Ristorante Salice Blu con il cocktail "Juniper Tonic Fox Grapes e **Riccardo Angelo Sironi** del Mood Cafè con il cocktail

“Caino”.