





ERBA - Quasi duecento espositori, 350 marchi presenti e ventimila visitatori attesi: l'edizione numero 20 di Ristorexpo, l'evento espositivo della ristorazione e della gastronomia, ha aperto le sue porte domenica mattina alla Lariofiere di Erba.



r farsi tentare della deliziosa offerta in mostra nelle tre aree espositive, con ben 50 stand di prodotti agroalimentari, una settantina quelli dedicati alla panificazione, pasticceria e gelateria, sedici espositori dedicati a vino, birra e distillati, con cento cantine rappresentate e oltre trecento etichette presenti.



Un evento che guarda in particolare agli imprenditori del settore, non a caso un'area della manifestazione è dedicata alle attrezzature, arredi e servizi per la ristorazione professionale.

“Il successo di RistorExpo è frutto di un'alchimia di fattori, una sapiente ricetta - ha sottolineato il vicesindaco di Erba, **Claudio Ghislanzoni**, aprendo la manifestazione - entusiasmo e passione sono le materie prime che hanno permesso a questo evento di crescere, la sua nascita è però frutto del coraggio di chi ha voluto ideare questo progetto vent'anni fa, trasformandolo in un appuntamento non confinato ad un contesto locale ma di carattere nazionale”.



Un rilevanza, quella assunta da Ristorexpo negli ultimi due decenni, testimoniata anche dalla presenza all'inaugurazione di un delegato nazionale della Federazione Italiana Pubblici Servizi, **Rodolfo Citterio**: “Sono oltre 300 mila le attività del nostro comparto, solo 8 mila comuni su 150 mila sono sprovvisti di pubblici esercizi. Le nostre attività svolgono un ruolo sociale che non ha eguali, spesso non giustificato dai risultati economici ottenuti dai singoli imprenditori”.



Citterio ha rimarcato quanto il cibo sia parte della cultura di un popolo, **“i nostri chef - ha proseguito - sono gli ambasciatori della cultura gastronomica del nostro Paese.** La promuovono nel mondo, portando turismo in Italia”. Non mancheranno anche loro in questa ventesima edizione della fiera e si alterneranno ai fornelli di RistorExpo così come i giovani delle scuole professionali che si sfideranno al Ristorexpo Young Generation e gli studenti dei corsi per operatore di ristorazione e bar che saranno impegnati nello Show Service Cocktails and Coffee Drink, giunto alla terza edizione.



A tutto questo si aggiungono i focus sulla cucina pugliese e sulla Polonia, con un fuorisalone dedicato al piatto tradizionale lombardo, la cazoeula, con il coinvolgimento di 16 ristoratori, ciascuno portavoce di un diverso approccio alla cucina, hanno potuto attingere a piene mani dalla tradizione, personalizzando a proprio piacimento una ricetta versatile, che si presta a diverse interpretazioni e punti di vista.



Dopo l' "anarchia" culinaria della passata edizione, quest'anno l'evento si focalizza su una tematica più intimistica: "**Ancestrale**. Riferito ai profumi, agli odori, ai sapori e alle sensazioni che fanno parte della nostra storia e che talvolta non riusciamo ad individuare - esordisce **Giovanni Ciceri**, presidente di Lariofiere, ideatore e curatore della mostra - siamo convinti che attraverso il recupero di questi elementi possa sorgere una nuova forma di enogastronomia che ha le fondamenta nel nostro passato e nel già vissuto dei nostri avi. Insomma, la ristorazione del futuro può svilupparsi mettendo in primo piano le emozioni positive del passato che non sono solo quelle portate dal cibo ma anche quelle che vanno al di là della materialità."



RistorExpo è promosso da Lariofiere, di concerto con Confcommercio, rappresentata dalle due sezioni provinciali di Como e di Lecco, e Fipe, sostenuta dalle Camere di Commercio di Como e di Lecco ed in collaborazione con le principali associazioni del settore enogastronomico.



























