



presentazione: Marco Caterisano (Fipe), il giornalista Moioli, Antonio Peccati (Confcommercio Lecco), Giovanni Ciceri (Lario Fiere), Cristina Scarpellini (Consorzio di Tutela Vini di Valtellina)

LECCO / ERBA - L'anno della 'rifondazione gastronomica': RistorExpo torna alla LarioFiere di Erba ed ancora una volta richiama a sé gli operatori del settore per una tre giorni all'insegna del gusto e del Made in Italy.

In tutto 197 espositori di cui 50 eccellenze agroalimentari, 71 prodotti alimentari, preparati per la ristorazione e semilavorati, per la panificazione, la pasticceria e la gelateria; 16 stand dedicati a vini, birre e distillati; 56 espositori di arredi, attrezzature e servizi per la ristorazione professionale; due associazioni di categoria e otto scuole, per un pubblico che nelle passate edizioni ha toccato i 20 mila visitatori.

E' il salone dedicato ai professionisti del Fuori Casa, promosso in collaborazione con Confcommercio FIPE di Lecco e di Como, in programma dal 4 al 7 marzo.

"Siamo convinti che anche questa edizione saprà promuovere il territorio e le sue eccellenze. - ha sottolineato **Antonio Peccati, presidente della Confcommercio di Lecco**, presentando l'evento nell'incontro di lunedì mattina a Palazzo Falck di Lecco - Il cibo è il nostro biglietto da visita, chi viene a trovarci torna a casa portandosi sapori, tradizioni, il nostro saper fare; sono le fondamenta di un turismo che vuol far star bene il visitatore, che si gusti non solo la bellezza del lago e delle montagne ma anche dei nostri prodotti".



Perché il cibo non è solo economia, ha ribadito il critico **Giacomo Moioli**, ma “un medium per raccontare una visione di economia che ha un segno positivo davanti e che lo manterrà per i prossimi 10-15 anni, l’offerta che dovremo saper dare dovrà avere competenze e visioni aggiornate. Ristorexpo ha avuto merito di intercettare questi cambiamenti, la grande sfida futura è quella di guardare al futuro, con un occhio al passato, ma con uno sguardo completamente nuovo, perché sta cambiando il modo di consumare e di conseguenza anche agli approcci a questo settore”.

Di qui la necessità di una ‘riforma gastronomica’, tema che dà il titolo a questa nuova edizione di Ristorexpo: “Dopo aver analizzato le dinamiche e i modelli più diffusi per il fuori casa – spiega Giovanni Ciceri, ideatore e curatore della manifestazione – e dopo essere giunti alla conclusione, nell’edizione dedicata all’anarchia enogastronomica, che non esiste più un paradigma dominante e una precisa tendenza, dopo aver indagato nei meandri più reconditi del gusto e nella sua dimensione ancestrale, Ristorexpo nel 2018 intende costruire, o meglio ricostruire. Il tema scelto indica infatti un preciso intento di ripartenza nella definizione di nuove geometrie per il settore. La manifestazione, che non ha alcuna pretesa di essere il punto di arrivo e sintesi di questa ricostruzione, ne avverte comunque la necessità e convoca a sé i maestri del pensiero: professionisti, opinion leader, influencer che possano dare un contributo significativo alla definizione

di un “manifesto virtuale”, indispensabile per tracciare le nuove tendenze del settore”. Lo si farà con due pilastri della storia della cucina: Gualtiero Marchesi e Georges Cogny, ad entrambi viene dedicata un’intera giornata, il 4 marzo per il grande maestro della cucina italiana e il 5 marzo a Georges Cogny, francese di nascita e piacentino di adozione che ha avuto il grande merito di portare in Italia la nouvelle cuisine, adattandola alle materie prime del territorio.

Fra le conferme, Luciano Tona, oggi direttore dell’Accademia Bocuse d’Or Italia, Isa Mazzocchi, Betty Bertuzzi, Carla Aradelli, Filippo Chiappino Dattilo, Ettore Ferri, Elena Pantaleoni e la moglie Lucia Cavanna; saranno ospiti anche lo chef Davide Scabin, Cristiano Tomei, Mauro Elli, Angelo Sabatelli, Oliver Piras e Alessandra Del Favero, Benedetto Rullo, Stefano Terigi e Lorenzo Stefanini, Davide Caranchini.



A Ristorexpo non mancherà una ricca parentesi dedicata al vino: confermata la partnership con il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina saranno presenti, lungo il percorso espositivo, trecento etichette e più di cento cantine rappresentate.

“Partecipiamo con 15 produttori ogni anno - ha ricordato Cristina Scarpellini, presidente del Consorzio - la vicinanza dei nostri territori è fondamentale, qui sul lago c’è un bacino di utenza notevole e il turismo lariano offre buone prospettive di incoming per l’area valtellinese”.

Oltre alla cucina e al vino, Ristorexpo apre al mondo dei bar e dei cocktail grazie alla collaborazione con Campari Academy e alle associazioni ABI AIS e ONAV che proporranno, durante i quattro giorni della mostra, Masterclass e altre opportunità di formazione per professionisti.

Inoltre la Camera di Commercio di Lecco rilancia la sfida più accesa della manifestazione e presenta Ristorexpo Young Cup, il concorso a squadre riservato alle scuole. L'iniziativa è in ricordo del giovane "Chef Galbia" (Riccardo Galbiati) e ha l'intento di coinvolgere i giovani delle scuole professionali del settore per sensibilizzarli sulle tradizioni eno-gastronomiche, culturali e agricole del territorio, promuovendo nel contempo le produzioni locali all'interno della manifestazione nel suo complesso, vera e propria occasione per implementare il Lab Lecco Food System di EcoSmartLand. Degustazioni, momenti d'incontro tra produttori e consumatori e anche formazione, come ha ricordato il presidente della Fipe Confcommercio di Lecco, Marco Caterisano sottolineando la presenza dello stand della Fipe che presenterà il nuovo portale Job Turismo, dedicato alle aziende e ai lavoratori che cercando impiego nel settore.

FIPE Como porta a Lariofiere quattro ristoranti simbolo del territorio: Il Cantuccio di Albavilla, Il Crotto del Sergente di Como, la Trattoria Edda di Cremnago, il Grillo di Capiago Intimiano, coordinati da EnotecaCatering che curerà le attività logistiche ed organizzative - proporranno al pubblico e agli espositori un insolito menù che è prima di tutto un racconto. Ogni ristorante comporrà un piatto con la sintesi delle tre pietanze che meglio lo rappresentano. Un modo originale per sintetizzare la storia, le tradizioni e lo stile di ciascun locale.

Collaborano all'evento: Confcommercio Como, Confcommercio Lecco, Camera di Commercio di Como, Camera di Commercio Lecco, LAB Lecco Food System, Consorzio Tutela Vini di Valtellina, Campari Academy, Consorzio IGT Terre Lariane, Federazione Italiana Cuochi, Associazione Panificatori Confcommercio, Associazione Italiana Sommelier, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini, A.B.I. Professional, Scuole e Istituti alberghieri delle province di Como, Lecco, Monza e Brianza