



ERBA - Duecento aziende e tre padiglioni allestiti, scuole alberghiere e associazioni di categoria, **show cooking e masterclass con chef stellati**, prodotti della panificazione, l'eccellenza dei vini delle diverse regioni italiane, dolci e piccola pasticceria, salumi e formaggi, un focus sulla pizza, attrezzature di produzione e arredo per locali: ingredienti che fanno di **RistorExpo** una manifestazione da 'leccarsi i baffi' per chi la visita ma soprattutto un faro importante per gli operatori del settore.



Job day!

giovedì 30 maggio

PER IL NUOVO CENTRO DI PRODUZIONE DEL FRESCO A GIUSSANO

L'evento festeggia quest'anno **la sua 25esima edizione** e ha aperto le porte domenica mattina a Lariofiere di Erba. "E' una manifestazione che sta raggruppando un mondo delle potenzialità e di un'importanza dal punto di vista economico che è grandissima" sottolinea **Giovanni Ciceri**, ideatore e curatore di RistorExpo.



Chef Davide Scarabin e **Cristiano Tomei** sono stati protagonisti della prima giornata e in mattinata è stato assegnato il “Premio alla Carriera Ristorexpo 2023” ad **Alfonso Iaccarino** del ristorante Don Alfonso di Sant’Agata sui Due Golfi in provincia di Napoli.

Molte altre importanti presenze si alterneranno a RistorExpo fino a mercoledì, tra gli altri, per il focus pizza, **Diego Vitagliano**, titolare della miglior pizzeria al mondo nella classifica “50 Best Pizza” e **Gino Sortbillo**, portabandiera della pizza napoletana nel mondo (**QUI IL PROGRAMMA COMPLETO**).



Anche quest'anno spazio alle giovani promesse della ristorazione italiana, con i concorsi riservati alle scuole promossi sotto il marchio **Ristorexpo Young Cup**, oltre che la finale del contest Cocktail del lago di Como con giudice **Luca Picchi**, uno dei barman più noti a livello nazionale.

La sostenibilità che serve



RistorExpo

‘L’enogastronomia non sostenibile’ è il titolo provocatorio di questa edizione, “perché continuare a parlare di sostenibilità significa svuotare questo termine del suo vero significato” rimarca Ciceri.

E’ la questione posta al centro del dibattito che ha visto domenica la partecipazione di **Davide Rampello**, regista, direttore artistico e volto noto della televisione italiana, degli chef **Davide Scabin**, **Cristiano Tomei**, **Herbert Hintner**, dei giornalisti **Alberto Schieppati** e **Giacomo Mojoli**, coordinato da **Federico Quaranta** e **Tinto** conduttori RAI.



“RistorExpo pone dei temi centrali, come quello della sostenibilità, in un settore complesso come quello dei pubblici esercizi. Il turismo passa da qui, dall’enogastronomia italiana” ha sottolineato **Fabio Dadati**, presidente di LarioFiere che ha acceso l’attenzione su una questione di primaria importanza per il comparto, ovvero la difficoltà di trovare nuovi addetti:

“I giovani chiedono di essere pagati il giusto e di avere un lavoro che consenta loro una vita di qualità, di poter avere dei momenti liberi da trascorrere in famiglia e con le amicizie. Sappiamo quanto questo settore richieda impegno in termini di ore e per le piccole aziende significa organizzarsi diversamente, effettuare delle rotazioni di personale e non è sempre semplice in piccole realtà. E’ la promessa che io personalmente, nel mio lavoro di albergatore, ho fatto ai miei dipendenti”.



i Lariofiere

Per Dadati “tirocini e stage non possono essere una soluzione per i giovani. Serve che le istituzioni mettano mano con una riforma complessiva che sostenga aspetti economici nuovi, il tanto atteso **intervento sul cuneo fiscale** affinché possa abbassarsi il costo del lavoro”.

“La sostenibilità deve essere vera, non solo ambientale ma anche economica per dare futuro alle imprese e sociale” ha spiegato **Marco Galimberti** presidente della Camera di Commercio Como-Lecco, rimarcando come il settore del turismo nelle due province lariane veda oggi al lavoro **7500 imprese e 30 mila addetti**. “Questa è la prima risposta nel lavorare insieme come Lago di Como”.



“Le proiezioni di quest’anno indicano **una crescita del 20% di turisti sul lago**, Dobbiamo prepararci a questa sfida, al nostro futuro, perché è nel nostro Dna la capacità di essere attrattivi - ha sottolineato il consigliere regionale **Alessandro Fermi** - Dobbiamo un grazie ai nostri imprenditori: due anni di pandemia hanno colpito molti settori ma più duramente quello della ristorazione, che ha resistito riuscendo ad inventarsi soluzioni, proseguendo in attesa di tempi migliori”.



Un compleanno importante

“Questi venticinque anni sono una ricorrenza che giunge dopo momenti difficili e con un rilancio, si vede lo sforzo notevole degli organizzatori nel creare qui a Lariofiere un luogo d attrazione sempre più importante dal punto di vista regionale e non solo” ha commentato **Sergio Pomponio**, prefetto di Lecco portando il saluto delle istituzioni.



idente del Consiglio Comunale di Erba

“Per Erba è un onore ospitare questa manifestazione – è intervenuto **Claudio Ghislanzoni**, presidente del consiglio comunale – venticinque anni è un traguardo che la consacra definitivamente a livello nazionale. RistorExpo è diventata un vero punto di riferimento per gli operatori del settore enogastronomico ed Erba partecipa con i suoi commercianti: **170 negozi hanno aderito mettendo in vetrina i colori di RistorExpo** che, così, esce dal contesto fieristico coinvolgendo la città”.









































