

● PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA

RistorExpo®

26 | 29 Settembre 2021

RICOMINCIO DA ME
Il nuovo umanesimo enogastronomico

ANTEPRIMA:

LUNEDI' 20 SETTEMBRE 2021

Ore 11.00 | Cascina Don Guanella – Piazza Rosè 3 – Valmadrera
Conferenza Stampa di presentazione della 23^a edizione di Ristorexpo

Intervengono:

- **Don Agostino Frasson** | Direttore Casa Don Guanella Lecco
 - **Fabio Dadati** | Presidente Lariofiere
 - **Giovanni Ciceri** | Ideatore e Curatore di Ristorexpo
 - **Giacomo Mojoli** | Giornalista
 - **Danilo Drocco** | Presidente Consorzio di Tutela Vini di Valtellina
-

SABATO 25 SETTEMBRE 2021

Ore 20.00 | Sala Porro | 1° piano
Le stelle di Como: cena tributo riservata agli operatori sanitari comaschi.

Menu realizzato da:

- **Mauro Elli** | Il Cantuccio, Albavilla
 - **Davide Caranchini** | Materia, Cernobbio
 - **Bernard Fournier** | Da Candida, Campione d'Italia
 - **Ettore Bocchia** | Mistral, Bellagio
 - **Raffaele Lenzi** | Berton al Lago, Torno
 - **Massimiliano Blasone** | L'aria, Belvio
 - **Andrea Casali** | Kitchen, Como
-

DOMENICA 26 SETTEMBRE 2021

Ore 10.00 | Arena Centrale

Inaugurazione ufficiale della 23^a edizione di Ristorexpo

Saluti istituzionali

- **Veronica Airoidi**, Sindaco Comune di Erba
- **Fabio Dadati**, Presidente Lariofiere

a seguire

Conferimento del Premio alla carriera Ristorexpo 2021 allo chef Claudio Sadler

Ricomincio da me: il nuovo umanesimo enogastronomico

Ne parlano

- **Giovanni Ciceri**, Ideatore e curatore di Ristorexpo
- **Giacomo Mojoli**, Giornalista
- **Herbert Hintner**, Chef
- **Claudio Sadler**, Chef
- **Anna Morelli**, Editore Cook_inc

Presenta

- **Tinto (Nicola Prudente)** – Conduttore Decanter Rai Radio2 e Mica Pizza e Fichi La7

In collegamento dal Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo

- **Federico Quaranta** – Conduttore Decanter, Rai Radio2 e Linea Verde, Rai 1

Ore 11.30 | Forum Pad. B

GranGusto Young - Giovani consumatori crescono

Presentazione e avvio dei progetti di educazione alimentare per i giovani consumatori lombardi
Percorsi realizzati con il patrocinio di regione Lombardia ed ERSAF.

Ore 12.30 | Arena centrale

"Coffee Cocktail": tre dimostrazioni di mixology a base di caffè

A cura di Caffè Milani

Ore 15.00 | Arena Centrale

Premiazione del Contest: La miglior brioche liscia del Lago di Como

alla presenza del Giudice unico **Andrea Tortora**

FOCUS: Andrea Tortora

*Figlio di pasticceri alla quarta generazione e con un forte curriculum internazionale alle spalle - da Parigi a Londra, da Singapore a Venezia - Andrea Tortora è stato per anni **alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus**, conseguendo nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticcere. A soli trent'anni ottiene il riconoscimento di **Maestro Ampì** entrando a far parte dell'**Accademia Maestri Pasticceri Italiani**. Le guide de Il Gambero Rosso e Identità Golose lo hanno nominato **Chef Pasticcere dell'anno 2017**, mentre la Guida dell'Espresso lo ha insignito del titolo di **Pasticceria dell'anno nel 2018**. Nella sua carriera ha collaborato con grandi Chef come Giovanni Ciresa, Antonio Guida, Christian Le Squer, Michel Roux, Gualtiero Marchesi, Fabio Cucchelli e Norbert Niederkofler. Gli anni passati al fianco di quest'ultimo sono stati decisivi per Andrea, nonostante il ricordo del suo primo Maestro, Maurilio Giacomelli, resti indelebile e fondamentale. A seguito degli importanti riconoscimenti ricevuti, nel 2017 Andrea Tortora dà vita al suo progetto AT Pâtissier, che continua a portare avanti con grande entusiasmo, con l'obiettivo di offrire grandi lievitati d'autore caratterizzati da fresca eleganza contemporanea. Inseparabile compagno di viaggio di Andrea continua ad essere Carletto, il lievito madre creato all'età di 17 anni insieme al nonno Vamor, sempre mantenuto e rinfrescato con amore sino a oggi.*

Ore 15.30 | Forum Pad. B

Presentazione della II edizione del corso di formazione IFTS -"Tecnico per la valorizzazione del Food System lombardo"

Corso tecnico superiore gratuito organizzato con i professionisti dell'Unione Cuochi e di Solidus nel Collegio Ballerini e con patrocinio di Regione Lombardia.

Ore 17.00 | Forum Pad. A

Presentazione del libro "El risott cun l'unda" di Emilio Magni

FOCUS: Emilio Magni

Nato e vissuto a Erba, Emilio Magni è, oltre che giornalista, romanziere e appassionato di storia e tradizioni locali. Tra i titoli dedicati alla sua Brianza vanno ricordati "Storia di paese. Quella bettonica della Rosetta" (Mursia, 2014), "A Milan i moron fan l'uga" (Mursia 2014), "Il grappino amandorlato" (Dominioni 2013), "Richén il principe della zolla" (Mursia 2012), "L'è tua, l'è mia, l'è morta all'umbria. 250 modi di dire in Brianza e il suo Lario" (Dominioni, 2008), "Il dialetto dei mestieri perduti" (Mursia, 2007). Nel 2016 per

Mursia ha pubblicato il romanzo "Il malnatt". Nel 2013 ha ricevuto l'onorificenza civica di Erba. Del 2019 El risott cun l'unda, una vera e propria elegia del risotto alla milanese - ancora oggi orgoglio di alcune trattorie tipiche - gironzolando negli emozionanti ricordi delle vecchie osterie, ascoltando i racconti di antica gente che, nel bene e nel male, fu interprete di questo mondo sdraiato un po' di qua e un po' di là dei Navigli. Storie vere, a volte ingarbugliate dalla fantasia, tutte nate intorno ai tavoli coperti di cerate delle osterie de Milan, di Como e della Brianza.

Ore 18.00 | Arena centrale

Presentazione del libro "Il collo della bottiglia, storie di vite" di Tinto

Con l'autore **Tinto (Nicola Prudente)** - Conduttore Decanter Rai Radio2 e Mica Pizza e Fichi La7

Presenta: **Giacomo Mojoli**

FOCUS: TINTO

Tinto - Nicola Prudente - nasce in Puglia, a Mesagne (Br), il 12 settembre del 1976 e cresce in Toscana, a Pistoia; sposato, due figli, oggi vive e lavora a Roma. Dal 2002 è, insieme a Federico Quaranta, l'anima e la voce di "Decanter", programma cult di Rai Radio2 dedicato al mondo dell'agricoltura e dell'enogastronomia. Grazie a questo programma, ha ricevuto diversi riconoscimenti: l'ultimo - in ordine di importanza - è il "Premiolino", uno dei più antichi premi giornalistici italiani. Oltre alla carriera radiofonica, Tinto si è fatto apprezzare anche per le sue doti di conduttore televisivo. Nella stagione 2013-2014 ha presentato su Rai Due il programma "Un pesce di nome Tinto". Dal 2011 al 2013, ha girato l'Italia con "Fuori di Gusto", in onda su La7; insieme a Fede, ha condotto i programmi "Magica Italia" e "Linea Verde-Orizzonti" su Rai Uno. Nelle passate stagioni televisive, sempre su Rai Uno, Tinto era nel cast fisso della "Prova del cuoco" di Antonella Clerici. Dal 2015 è autore e conduttore di "Frigo" su Rai2. Da ottobre 2019 è autore conduttore di «Mica Pizza e Fichi» su La7

Ha pubblicato cinque libri. È del 2013 "Sommelier ma non troppo Il libro per capire il vino senza troppi giri di bicchiere", edito da Rai Eri e che è valso l'Oscar Bibenda come miglior libro enogastronomico. A fine 2015 ha dato alle stampe il volume "111 vini italiani che devi proprio assaggiare" edito da Emons, una guida che è un viaggio tra le migliori cantine d'Italia per brindare al nostro Bel Paese. Nel 2017, sempre edito da Rai Eri, esce il terzo libro "Sommelier ma non troppo: ad ogni cibo il suo vino, gli abbinamenti di Vinocult". Nel 2020 edito invece da Cairo Editore esce il libro tratto dall'omonimo programma tv su LA7 «Mica Pizza e Fichi». Nel 2021 esce con Amazon il suo primo romanzo, «Il collo della bottiglia: storie di vite»

LUNEDÌ 27 SETTEMBRE 2021

Ore 10.00 | Forum Pad. B

"GranGusto di Lombardia"

I produttori si presentano e parlano delle qualità dei loro territori attraverso i prodotti delle loro aziende
A cura di Unione Cuochi Regione Lombardia

Ore 10.00 | Arena Centrale

Masterclass con gli chef Federico Beretta e Limonta



Feel, Como

FOCUS: FEDERICO BERETTA

Milanese d'origine ma ormai trapiantato a Como, Federico Beretta è uno dei giovani talenti su cui in molti sono pronti a scommettere. Nella sua cucina, al Feel, a vincere è il territorio: non a caso Federico è sempre stato affascinato dalla naturalezza e dalla genuinità che i prodotti delle aree alpine offrono: erbe spontanee, pesci d'acqua dolce e piccoli allevamenti. "Territorio, tradizione e innovazione" è il suo motto, che da solo esemplifica i valori che Federico Beretta declina quotidianamente nei suoi piatti. La materia prima è severamente quella locale, i sapori sono quelli popolari, di una volta, rielaborati però con tecniche all'avanguardia e accostamenti originali, che riflettono da una parte la sua esperienza nel mondo della ristorazione, dall'altra la sua personalità.



Ristorante da Giovannino,
Malgrate

FOCUS: ALESSIO LIMONTA

Alessio Limonta è il giovane chef del Ristorante da Giovannino, a Malgrate. Dopo la formazione al CFP di Casargo e le prime esperienze importanti nelle cucine di rinomati locali del territorio, nel 2017 approda al Ristorante Da Giovannino, dove si fa presto conoscere per il suo talento e la sua professionalità. Il ristorante appare già sulla prima guida Michelin del 1956, chiuso da alcuni anni, a gennaio 2017 viene rilevato insieme all'Hotel Promessi Sposi dalla società titolare della Casa sull'Albero di Malgrate. Riapre e nel 2019 riesce ad acquistare anche la veranda di fronte all'hotel sulla passeggiata del lungolago, location unica per il territorio. Empatia, qualità e bellezza sono le sue caratteristiche. In questa splendida cornice alle porte di Lecco, Alessio cresce e presto diventa lo chef del ristorante di cui tutt'ora è alla guida. La sua cucina si ispira alla tradizione del territorio: sapori semplici ma decisi, mai troppo elaborati e un'attenta ricerca della materia prime. Con lui sul palco di Ristorexpo, Andrea Redaelli ed Elia Di Santo che fanno parte della giovane e dinamica brigata del Ristorante Da Giovannino.

Ore 12.30 | Arena centrale

"Non ho occhi che per te": 4 proposte inedite di abbinamenti tra caffè e dolci

A cura di Caffè Milani

Ore 14.30 | Arena Centrale

Masterclass con gli chef Lucia De Prai e Marco Primiceri



Duo, Chiavari

FOCUS: LUCIA DE PRAI E MARCO PRIMICERI

Lei è una pasticceria di origine romana, lui un cuoco piemontese; entrambi sono giovani e vantano un curriculum di tutto rispetto. Marco Primiceri ha maturato una grande esperienza professionale in rinomate cucine internazionali tra cui primeggia il Devero con Enrico Bartolini e il ristorante di Quique Dacosta. Anche Lucia De Prai, dopo importanti esperienze al fianco di chef del calibro di Roy Caceres e Paco Torreblanca, sbarca da Quique Dacosta. Qui l'incontro con Marco e la nascita di un progetto professionale e di vita insieme. Nel 2019, Identità Golose nomina Lucia Pastry Chef dell'anno e Marco Chef emergente Nord. Nel 2020 Lucia e Marco aprono Duo, il loro ristorante a Chiavari

Ore 15.30 | Forum Pad. B

Food Safety: formazione e aggiornamento per i cuochi in cucina durante un'emergenza pandemica

Corso di aggiornamento professionale per i cuochi con rilascio degli attestati (durata 90 minuti)

A cura di Unione Cuochi Regione Lombardia

Ore 16.30 | Arena centrale

"Non ho occhi che per te": 4 proposte inedite di abbinamenti tra caffè e dolci

A cura di Caffè Milani

MARTEDI' 28 SETTEMBRE 2021

Ore 10.30 | Spazio Forum | Pad. A

Lectio Magistralis con lo chef Cristiano Tomei



L'imbuto, Lucca

FOCUS: CRISTIANO TOMEI

Toscano doc, Cristiano Tomei è uno chef che sta facendo molto parlare di sé. Apre il suo primo ristorante a 27 anni direttamente in spiaggia per poi trasferirlo nel centro di Viareggio e infine a Lucca, dove oggi dirige un'affiatata brigata di cinque persone e dove ha guadagnato la sua prima stella Michelin nel 2014. Nonostante i suoi piatti siano incentrati su gusti semplici ma originali insieme, non mancano le follie, come la carne macinata cruda che viene servita con grasso cotto e un pezzo di corteccia d'albero a fare da supporto. Una personalità come quella di Cristiano non poteva passare inosservata allo show biz e così, dopo una partecipazione a MasterChef Magazine, è stato arruolato da DMAX come giudice del programma I Re della Griglia, con Chef Rubio e dallo scorso novembre, è giudice con Alessandro Borghese e Gennaro Esposito della gara gastronomica in onda su TV8, Cuochi d'Italia.

Ore 10.00 | Forum Pad. B

Tutti al lavoro!

Condivisione, aggiornamento e dibattito sulle modalità di inserimento lavorativo dei giovani diplomati del settore ospitalità e ristorazione.

Evento rivolto agli operatori della ristorazione e agli operatori della scuola

A cura di Unione Cuochi Regione Lombardia

Ore 11.00 | Arena Centrale

Masterclass: *Ritorno alla terra, i profumi della Sicilia* con la chef Viviana Varese



Viva, Milano

FOCUS: VIVIANA VARESE

Viviana Varese, classe 1974 di Salerno, si avvicina ai fornelli grazie alla trattoria di pesce di famiglia. La sua storia personale e professionale la porta a lasciare presto la Campania per crescere, imparare e formarsi in diversi locali tra cui primeggiano l'Albereta, del Maestro Gualtiero Marchesi e El Celler De Can Roca, a Girona. Nel 1999 - a Orio Litta, nel Lodigiano - apre il Girasole, la sua prima insegna. Da qui l'incontro con Sandra Ciciriello e l'apertura nel 2007 di Alice Ristorante a Milano, che ottiene la Prima Stella della Guida Michelin nel 2011 e pochi anni dopo il trasferimento all'interno di Eataly Smeraldo. A maggio 2015 Viviana diventa chef Ambassador di Expo Milano 2015. La cucina di Viviana è diretta espressione della sua personalità, fatta di slanci ed equilibri, di dedizione e passione, di sostanza e colore.

Ore 11.00 | Ristorante | 1° Piano

Conferenza stampa di presentazione della rassegna **Selvatica**, la rassegna gastronomica a marchio **Confcommercio Como**

Presenta:

- **Federico Quaranta** – Conduttore Decanter, Rai Radio2 e Linea Verde, Rai 1

a seguire

Conferimento del premio **Benemeriti della ristorazione del territorio 2021** a **Corrado e Ilario Castelnuovo**, Ristorante **La Baia** | **Cremia**

Ore 11.00 | Sala Porro | 1° Piano

Convegno: **“La salubrità dell’aria indoor in ambienti di lavoro aperti anche al pubblico, una sfida su più fronti, soluzioni per l’Horeca a confronto”.**

A cura di: **DNR Sicurezza**

Intervengono:

- **Prof. Roberto Facchini** | CEO di Infinity Biotech spa
 - **Dott. Giancarlo Palmieri** | Department Director Otorino Laringoiatria Ospedale Niguarda Milano
 - **Dr.ssa Giovanna Michetti** | CEO di Airsana
 - **Ing. Simone Francesco Fedeli** | CEO di Vesta Ingegneria S.r.l. e IOTALAB S.r.l.
 - **Pasquale Di Napoli** | CEO di DNR Sicurezza S.r.l. Lecco
 - **Ing. Armando Valsecchi** | Studio Valsecchi, Responsabile Sicurezza Prevenzione e Protezione
-

Ore 14.30 | Arena Centrale

Masterclass con gli chef **Juri Chiotti** e gli **Antagonisti**

FOCUS: JURI CHIOTTI

Chef conosciuto ed apprezzato, Juri Chiotti vanta esperienze importanti in numerosi ristoranti. A soli 25, con l'amico e collega Diego Rosso (Trippa, Milano), conquista la stella Michelin alla Antiche Contrade di Cuneo, ma questo è solo l'inizio della sua storia. Alla ricerca di uno spazio tutto suo e di un ritorno alle sue origini, nel 2016 apre in Valle Varaita REIS, cibo libero di montagna, partendo da una piccola baita da ristrutturare, un orto, gli animali e un frutteto. Il progetto di Juri diventa presto un modello: l'energia usata per la baita, l'agriturismo, il ristorante proviene al 100% da fonti rinnovabili. La sua è una cucina solida che affonda le radici nella cucina occitana e la sua tradizione (reis in lingua occitana infatti significa radici), riscopre una cultura quasi dimenticata.

Ore 14.30 | Forum Pad. A

Convegno: "Ripopoliamoli. Lavarello, persico e alborelle: la nostra storia nel piatto"

Intervengono:

- **Giacomo Mojoli**, Giornalista
- **Marco Sacco**, Chef ristorante Piccolo Lago
- **Luigi Lusardi**, Presidente Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori
- **Antonio Moglia**, Slow Food Como
- **Luigi Guglielmetti**, Presidente Associazione Provinciale Pescatori Sportivi e Subacquei Como

Presenta:

- **Federico Quaranta**, Conduttore Decanter, Rai Radio2 e Linea Verde, Rai 1
-

Ore 16.00 | Forum Pad. A

Federico Quaranta presenta "Terra: riscoprire le nostre origini per un futuro migliore"

FOCUS: FEDERICO QUARANTA

Nato e cresciuto a Genova, Federico Quaranta è un grande comunicatore, ancor prima che uno dei presentatori televisivi e radiofonici più in auge del momento. La sua avventura comincia nel 2002 in radio (Rai Radio 2) dove, insieme all'amico Tinto, conduce il programma Decanter. Da lì alla televisione il passo è breve. Linea Verde, La Prova del Cuoco, Estate in diretta, Fuori di Gusto, il Provinciale sono solo alcune delle trasmissioni che lo hanno visto protagonista come conduttore e spesso anche come autore. Oggi Federico è il volto di "Linea Verde Radici. Storie dalla terra" su Rai 1 oltre che l'immane voce di Decanter.

A Ristorexpo, Federico presenta il suo ultimo libro intitolato "Terra" un emozionante racconto della bellezza, dei sapori e delle persone che l'autore ha incontrato nei suoi viaggi. Da anni Federico Quaranta gira l'Italia per raccontarne la bellezza e i sapori, scoprendo che dietro i prodotti d'eccezione che la nostra terra ci regala, si nascondono storie altrettanto eccezionali. Uomini e donne che hanno rifiutato di abbandonare i luoghi di origine, i mestieri antichi, la coltivazione di piante locali poco richieste o l'allevamento delle specie autoctone, e hanno scelto di restare e valorizzare secoli di conoscenza. Da soli, con il cuore al passato e l'occhio al futuro, si sono impegnati a riportare in vita le tradizioni e a consegnarle a noi oggi, forti e produttive. Come ha

fatto Walter che, ripiantando un vitigno dimenticato dei Colli Tortonesi, produce uno dei migliori vini bianchi al mondo; o Luigi, uno degli ultimi maestri d'ascia di Genova, che sta trasmettendo il suo sapere a Kamal; o Manuel che crea un rarissimo pecorino in anfora. Da vero cantastorie, Federico Quaranta li ha incontrati, ha lavorato con loro e si è fatto raccontare le scelte di vita, in direzione ostinata e contraria, dimostrando che, con intelligenza e sensibilità, è possibile crescere in sintonia con la natura, amando e conservando - anziché distruggere - il nostro territorio. Basta seguire la vocazione scritta nel nostro dna e nella nostra storia: perché dove si trovano le radici c'è anche la linfa migliore per crescere.

Ore 15.30 | Forum Pad. B

“La nuova ristorazione: dal piatto al delivery: 10 accorgimenti operativi per i cuochi in servizio”

Corso di aggiornamento professionale per i cuochi con rilascio degli attestati (durata 90 minuti)
A cura di Unione Cuochi Regione Lombardi

Ore 16.30 | Forum Pad. B

Conferimento Premi “Giovane Talento Ristorexpo 2021” e “Premio al lavoro Ristorexpo 2021”

In collaborazione con le scuole alberghiere del territorio

Ore 16.30 | Arena centrale

“Happy hour al caffè”: 3 proposte inedite di aperitivi a base di caffè.

A cura di Caffè Milani

Ore 17.00 | Pad. B

Aperitivo Bread Beer

Iniziativa promossa da **Confcommercio Como**, realizzata dagli studenti della scuola professionale CFP di Como con le birre Bread Bear

MERCOLEDI' 29 SETTEMBRE 2021

Ore 11.00 | Arena centrale

Masterclass con gli chef **Matias Perdomo**, **Simon Press** e il maitre **Thomas Piras**



Contraste, Milano

FOCUS:

MATIAS PERDOMO

*Un corso privato è la molla che fa scattare la passione per la cucina in questo uruguayano classe 1980, che già all'età di 14 anni individua il suo primo ambizioso obiettivo: diventare lo chef di El Condor, il primo hotel a 5 stelle del suo paese. Matias parte con la gavetta in una piccola rosticceria cilena, per poi passare a un catering di tipo francese e infine al ristorante Paninis specializzato in cucina italiana. È qui che raccoglie le prime soddisfazioni, portando il piccolo locale a diventare una catena, con tre punti di ristoro sparsi per il Paese. La voglia di crescere lo spinge a raggiungere e affiancare l'amico Juan in Italia. Nel frattempo si prende il tempo per recarsi in Spagna a seguire stage formativi e di specializzazione in rinomati ristoranti stellati come il Berasategui di San Sebastian e El Celler de Can Roca a Girona. Nel 2011 il suo estro creativo e il suo modo di cucinare senza frontiere gli valgono la stella Michelin. Quattro anni dopo, sempre a Milano, apre il suo ristorante, Contraste, insieme ai compagni di avventura Thomas Piras e Simon Press. Con loro anche i progetti delle gastronomie **Exit** e **Roc**, oltre a **Empanadas del Flaco**, lo street food in chiave tutta latina.*

SIMON PRESS

Nasce a Buenos Aires nel 1979 e cresce nella città di Bariloche, vicino al confine cileno, in una famiglia originaria del nordest europeo. La passione per la cucina sorge spontanea, insieme al profumo del pane che da bambino lo attirava nella cucina di casa dove, tra piacere e necessità, ha imparato presto a muoversi tra i fornelli. Inizia la carriera lavorando con Dollì Irigoyen, a Buenos Aires, ma a 21 anni persino l'Argentina gli sta stretta e parte alla scoperta del vecchio Continente: Spagna, Francia, Italia. Da lì avrebbe voluto raggiungere l'Australia, ma non riesce ad abbandonare l'Italia, innamorato del suo territorio e dei suoi sapori. L'incontro con lo chef Matias Perdomo è un punto di svolta per la sua carriera, perché in lui trova qualcuno con cui condividere la stessa filosofia, l'incalcolabile curiosità e voglia di sperimentare in cucina. Elementi che li porterà a lavorare insieme per la realizzazione del loro ristorante, Contraste.

THOMAS PIRAS

Maitre Nato a Milano nel 1985 da genitori sardi con la passione per la buona cucina, dopo il liceo si trova per caso a fare il cameriere

e capisce da subito che il lavoro in sala sarà il suo futuro. Dopo un breve periodo in un catering di lusso e in diverse location milanesi di alto livello, parte per un'esperienza internazionale che lo conduce prima in Spagna, poi in Australia, Stati Uniti e Norvegia. Torna dopo 8 anni a Milano e decide di rimanerci, affascinato dalla prospettiva di confrontarsi con il nuovo panorama della ristorazione meneghina. Nel 2015 la nuova avventura di Contraste insieme allo chef Matias Perdomo e al sous-chef Press, due amici che hanno la sua stessa visione di ristorazione: divertente e spensierata, ma allo stesso tempo precisa, innovativa e con un grande rispetto per la tradizione.

Ore 14.30 | Arena centrale

Masterclass con gli chef Pasquale Polito e Davide Sarti



Forno Brisa

FOCUS: FORNO BRISA

Forno Brisa è un progetto nato dall'incontro tra Pasquale Polito e Davide Sarti tra le mura (e i campi) dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Davide e Pasquale arrivano al pane da strade diverse e lontane, rispettivamente dal mondo della geografia e da quello della grafica e del videomaking. Insieme dal 2015 portano avanti questo bellissima realtà, partita da un laboratorio artigianale di panificazione e in continua evoluzione. Forno Brisa è un progetto che ha a cuore la biodiversità, in campo come nelle relazioni. Nella loro azienda agricola in Abruzzo, producono in biologico parte dei grani che panificano; tutto avviene sempre nel completo rispetto della natura e dei suoi cicli. Di questa realtà, si legge nel sito ufficiale: "Siamo un gruppo di 30 giovani appassionati del proprio lavoro. Crediamo che gusto, bellezza e salute siano tre pilastri fondamentali di produzione di cibo di filiera, accoglienza e socialità. Il nostro modello di impresa felice si alimenta grazie ad un ecosistema comunitario basato su relazioni di stima e amicizia. Nutrire per noi significa salvaguardare agricoltura e artigianato sostenibili dal punto di vista sociale, ambientale, economico e nutrizionale."

Ore 15.30 | Forum Pad. B

Presentazione del corso di formazione IFTS -"Tecnico per la valorizzazione del Food System lombardo".

Corso tecnico superiore gratuito organizzato con i professionisti dell'Unione Cuochi e di Solidus nel Collegio Ballerini e con patrocinio di regione Lombardia

A cura di unione Cuochi Regione Lombardia

TUTTI I GIORNI

- Ore 12.00 | Ristorante, primo piano

Aspettando selvatica...

I menu proposti a Ristorexpo da **dai ristoranti Cantuccio, Antica Osteria Crotto del Sergente, Trattoria Edda, il Grillo**

Le proposte del Cantuccio

Piatto unico vegetariano:

Come un filetto al pepe verde, la verza e il rosmarino

Dessert:

Carota mandorla e cacao

Le proposte del Crotto del Sergente.

Piatto unico:

Crespelle di farina di castagne farcite alla zucca, fonduta all'alpe di Megna e timo selvatico.

Crepinette di cervo alle mandorle con finferli, frutti di bosco e crumble al cacao

Dessert:

Bavarese alle castagne con salsa al brachetto

Le proposte della Trattoria Edda.

Piatto unico:

Tagliolini di pasta fresca con ragù d'anatra

Bocconcini di cinghiale al ginepro con crostoni di polenta.

Dessert:

Torta ai frutti di Bosco

Le proposte de Il Grillo

Piatto unico:

Caprino della Valsassina, il racconto del bosco.

Erbe di campo e fonduta al Bitto.

Dessert:

Morbido di cachi, more di gelso, crumble al rhum.

In mescita i vini del Consorzio Igt Terre Lariane

▪ Intera giornata | Padiglione A

Focus Valtellina

Continua il sodalizio fra Ristorexpo e il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina con un progetto volto alla promozione della cultura enologica. In uno spazio sempre più dinamico e interattivo saranno presenti i produttori del Consorzio, per raccontare i migliori vini e suggerire abbinamenti e nuove modalità di consumo. Il pubblico potrà degustare i prestigiosi vini anche in abbinamento ai piatti e prodotti del territorio.

▪ Intera giornata | Corpo centrale

Set fotografico con la fotografa ritrattista Azzurra Primavera

Azzurra Primavera, è una fotografa romana appassionata di ritratti. Dopo aver conseguito la maturità classica, muove i suoi primi passi nel mondo del teatro, dove nei camerini, ha l'opportunità di fotografare personaggi del calibro di Giorgio Albertazzi, Anna Proclemer, Carlo Giuffrè, Gigi Proietti, Ernesto Calindri, Nino Manfredi e Piera degli Espositi. In poco tempo, grazie al suo talento diventa una professionista ricercatissima da giovani attori, agenti e produttori cinematografici e teatrali che spesso le chiedono addirittura di reinventare l'immagine dei protagonisti del cinema e dello spettacolo. A New York collabora per sei anni con la "Civitella Ranieri Foundation" ritraendo numerosi artisti, scultori, pittori e compositori. Nel 2009, ha realizzato tutti i ritratti del libro dell'enologa francese Sophie Charlotte Gachet, "Mio papà è un vero Chef" dedicato ad alcuni tra i più importanti chef internazionali, fotografati insieme ai loro figli. Oggi Azzurra lavora come fotografa di scena per il cinema la TV e il teatro, collabora con le maggiori produzioni cinematografiche italiane e con i grandi eventi del mondo della cucina e dell'enogastronomia.

"Nasco come ritrattista di esseri umani. Amo il cibo, ritengo sia vivo! e lo fotografo con lo stesso entusiasmo!" Azzurra Primavera

▪ Intera giornata | PAD. B

Spazio F.I.P.E. Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Presente con uno spazio interattivo, FIPE, organizzazione nazionale di rappresentanza delle imprese di Pubblico Esercizio.

▪ Intera giornata | PAD. B

Spazio Formazione

Presenti a Ristorexpo, le scuole professionali del territorio:

- G.D.Romagnosi, Erba
- CFP Como
- Casnati, Como
- ENAIP, Como
- Istituto Ballerini, Seregno
- CFP, Casargo