



## PROGRAMMA EVENTI

**DOMENICA 5 MARZO 2023**

Ore 10.00 | Sala Porro

Inaugurazione ufficiale della 25<sup>a</sup> edizione di Ristorexpo

### *Saluti istituzionali*

- Mauro Caprani, Sindaco Comune di Erba
- Fabio Dadati, Presidente Lariofiere
- Marco Galimberti, Presidente CCIAA Como-Lecco
- Giovanni Ciceri, Ideatore e curatore di Ristorexpo

### *L'enogastronomia non sostenibile*

#### *Ne parlano*

- Davide Rampello, Regista e Direttore Artistico
- Giacomo Mojoli, Giornalista
- Alberto Schieppati, Giornalista
- Davide Scabin, Chef
- Cristiano Tomei, Chef
- Alfonso Iaccarino, Chef

*Conferimento del Premio alla carriera Ristorexpo 2023 allo chef Alfonso Iaccarino*

Consegna il Premio: Herbert Hintner

### *Presentano*

- Federico Quaranta - Conduttore Decanter, Rai Radio2 e Linea Verde, Rai 1
  - Tinto (Nicola Prudente) - Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2
-

PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA  
**RistorExpo**

Ore 11.00 | Arena Centrale

Show Cooking "La luganega di Monza" con Riccardo Molteni, chef Macelleria Beccalli in collaborazione con l'Associazione Produttori Luganega di Monza.

---

Ore 14.00 | Spazio Forum Pad. C

"La ciabatta del Lario. Un'idea condivisa per un prodotto territoriale."  
Presentazione a cura di ENAIP Lecco

---

Ore 14.00 | Arena Centrale

Presentazione del libro **Mio nonno mi portava a fà gli erbi. Una vita di ricette e ricerca in cucina di e con Cristiano Tomei**

Presenta: **Paola Pioppi** - Giornalista, ideatrice e curatrice della rassegna Appetiti

A seguire:

Masterclass con lo chef **Cristiano Tomei**



Ristorante Imbutto, Lucca

---

Ore 16.00 | Forum Pad C

"Focus Pizza"  
Pizza = Italia

Intervengono:


- Luca Cornacchia, Pizzeria Fermenta, Chieti
- Ciro Casale, Pizzeria Pulcinella da Ciro, Baiano (AV)

Presenta:

- Tinto (Nicola Prudente) - Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2
-

PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA  
**RistorExpo**


Ore 16.30 | Arena Centrale  
Masterclass con lo chef **Davide Scabin**

 **Ristorante Carignano, Torino**

## LUNEDI' 6 MARZO 2023

Ore 10.00 | Sala Porro

Lectio Magistralis con **Alfonso Iaccarino**

 **Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi (NA)**

---


Ore 11.00 | Sala Lario

Consiglio Regionale FIPE con la partecipazione del **Presidente Lino Stoppani**

---

Ore 11.00 | Arena Centrale

Masterclass con lo chef **Giuliano Baldessari**

 **Aqua crua - Barbarano Vicentino (VI)**

---

Ore 11.00 | Forum Pad C

**"Focus Pizza"**

**Pizza = Italia**

Intervengono:

- **Diego Vitagliano**, Pizzeria 10 di Diego Vitagliano, Napoli
- **Roberta Garibaldi**, Esperta di turismo e cultura, docente presso l'Università degli Studi di Bergamo
- 

Presenta:

- **Tinto (Nicola Prudente)** - Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2
-

Ore 14.00 | Spazio Forum Pad. C


Presentazione del libro "Fino all'ultima briciola - L'arte del riuso del pane" di e con  
Manuela Conti

Presenta: **Paola Pioppi** - Giornalista, ideatrice e curatrice della rassegna Appetiti

---

Ore 14.30 | Arena Centrale

Masterclass con gli chef **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto**

 **Venissa - Venezia (VE)**

---

Ore 15.00 | Sala Porro

Presentazione della Giornata Nazionale della Ristorazione FIPE

Intervengono:

- **Lino Stoppani**, Presidente FIPE
  - **Luciano Sbraga**, Vicedirettore FIPE
  - **Giovanni Ciceri**, Presidente FIPE Como
- 

Ore 15.00 -17.00 | Spazio Confcommercio-FIPE Como


Presentazione di Slow Food Como del progetto "L'alleanza dei cuochi di Slow Food" - In  
degustazione, assaggi proposti dai ristoranti lariani dell'Alleanza (Crotto del Sergente,  
Crotto del Muenee, Osteria La Lanterna, La Cava dei Sapori)

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi  
buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità. Sono coinvolti più di  
1.200 ristoranti in oltre 25 paesi del mondo.

---

PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA  
**RistorExpo**

Ore 16.30 | Arena Centrale  
Masterclass con lo chef **Marco Ambrosino**,

 **Napoli**

---

Ore 16.30 | Forum Pad. C  
**Selezione finale contest Cocktail del lago di Como**  
Giudice unico: **Luca Picchi**

Presenta:

- **Tinto (Nicola Prudente)** | Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2
- 

## FUORI SALONE

Ore 18.30 | Langolo dei Gaudiosi - Erba, P.zza Vittorio Veneto 25  
**Il Fuori Salone dei Gaudiosi**  
Aperitivo a tema Ristorexpo

## MARTEDI' 7 MARZO 2023

Ore 10.00 | Sala Porro

Alta formazione, alta professionalità

Intervengono:

- Nicola Perullo, Pro Rettore Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo
- Andrea Sinigaglia, Direttore Generale di ALMA
- Marta Cotarella, Direttrice e Co-Founder di Intrecci Alta Formazione
- Giacomo Mojoli, Giornalista e docente universitario

---

Ore 10.00 | Spazio Forum Pad. C

The rebirth of cocktail – la rivoluzione degli ultimi 25 anni

Masteclass con Luca Picchi

Presenta:

- Tinto (Nicola Prudente) | Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2

---

Ore 11.00 | Arena Centrale

Masterclass con le chef Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri



Altatto - Milano

---

Ore 11.30 | Spazio Forum Pad. C

Banco d'assaggio ONAV

Presentazione della Guida Rosa, Rosati, Rosé e banco d'assaggio con degustazione di vini selezionati dal Concorso Enologico Nazionale dedicato ai vini Rosa.

---

Ore 14.30 | Arena Centrale

Masterclass con lo chef Michele Lazzarini



Contrada Bricconi - Oltressenda alta (BG)

PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA  
**RistorExpo**

---

Ore 15.00 | Forum Pad C

**"Focus Pizza"**

**Pizza = Italia**

Interviene:

- Gino Sorbillo, Chef Pizzaiolo

Presenta:

- Tinto (Nicola Prudente) - Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2

---

Ore 15.00 -17.00 | Spazio Confcommercio-FIPE Como

**Presentazione di Slow Food Como del progetto "L'alleanza dei cuochi di Slow Food" - In degustazione, assaggi proposti dai ristoranti lariani dell'Alleanza (Crotto del Sergente, Crotto del Muenee, Osteria La Lanterna, La Cava dei Sapori)**

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità. Sono coinvolti più di 1.200 ristoranti in oltre 25 paesi del mondo.

---

Ore 16.30 | Arena Centrale

**Masterclass con gli chef Pietro La Rosa e Chiara Pepe**



**Casa Emidio Pepe - Torano nuovo (TE)**

---

## FUORI SALONE

Ore 19.00 | Osteria Manzoni | Via Roma 87, Barzago (LC)

**L'atto del fare**

L'osteria Manzoni diviene il palcoscenico del Consorzio Produttori Luganega nel fuori salone di Ristorexpo. L'aperitivo dedicato alla Regina di Monza e Brianza



## MERCOLEDI' 8 MARZO 2023

Ore 10.00 | Arena centrale

Presentazione del Gruppo Confcommercio Como - Fipe "Le stelle del lago di Como"

Intervengono:

- Giovanni Ciceri, Presidente Confcommercio - FIPE Como
- Mauro Elli, Chef del ristorante Il Cantuccio, Albavilla
- Davide Caranchini, Chef del ristorante Materia, Cernobbio
- Andrea Casali, Chef del ristorante Kitchen, Como
- Raffaele Lenzi, Chef del ristorante Il Sereno al Lago, Torno
- Davide Marzullo, Chef del ristorante Trattoria Contemporanea, Lomazzo
- Bernard Fournier, Chef del ristorante Da Candida, Campione d'Italia

---

Ore 10.30 | Arena centrale

Masterclass con lo chef Mauro Elli



Il Cantuccio, Albavilla

---

Ore 15.00 | Sa Porro

Presentazione del percorso post diploma di Enogastronomia europea

Introduzione:

- Antonella Colombo, *Direttore agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como - Centro di Formazione Professionale « Luigi Grisoni »*  
I progetti Erasmus+ KA2 come opportunità di innovazione e sperimentazione didattica.
- Mariachiara Bernasconi, *Vice Direttore AFOL COMO*  
Il progetto Train. Learn.Travel. Developing the internationalisation, and the attractiveness of Vocational training pathways through the setting up of an innovative and initiatory training course. Un percorso di formazione post diploma di eno-gastronomia europea rivolto a giovani diplomati nei settori cucina, pasticceria e panificazione, sala bar.

PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA  
**RistorExpo**

- Elisa Nicotra - *Referente di Progetto - AFOL COMO*  
Presentazione delle delegazioni europee partner di progetto
- Christelle Massé - *Responsabile dei progetti Internazionali del Centre de Formation des Apprentis di Saint Michel Mont Mercure - FRANCIA*  
Il piano di formazione
- Edite Bisere, *Direttrice Jelgavas Amatu Vidusskola - Jelgava - LETTONIA*  
Il piano di formazione
- Annamaria Komaromi, *KRUDY Gyula Vocational School - SZEGED - HUNGARY*  
La valutazione e il riconoscimento del percorso di formazione

Il punto di vista delle aziende

- Bernard Fournier - *Titolare e chef Ristorante « Da Candida » - Campione d'Italia*
- Marco Neri - *Titolare e chef Ristorante « Qatar Pass » Como*

---

Ore 15.30 | Spazio Forum Pad. C

Premiazione finale dei concorsi Ristorexpo Young Cup 2022

---

Ore 16.30 | Spazio Forum Pad. C

- Conferimento del premio "La passione per la plonge" Ristorexpo 2022
  - Conferimento del premio "I benemeriti dell'enogastronomia del territorio" ad Alberto Schieppati, giornalista
  - Conferimento Menzioni Speciali ai Ristoranti Il Grillo di Capiago Intimiano e Il Giardino di Erba
-

## TUTTI I GIORNI

- Ore 12.00 | Ristorante, primo piano

### Il nostro territorio

I menu proposti a Ristorexpo da: Il Cantuccio, Trattoria Edda, Ristorante La Baia®, Osteria La Lanterna, Trattoria Altavilla

#### Le proposte del Ristorante Il Cantuccio.

*Piatto unico:*

*Vitello all'olio con spuma di patate e polvere di olive verdi*

*Dessert:*

*Sbrisolona con ganache di cioccolato e gelato ai nocciolini di Canzo*

#### Le proposte della Trattoria Edda.

*Piatto unico:*

*Raviolo ripieno formaggio lariano burro e salvia, cotechino con polenta di farina gialla*

*Dessert:*

*Torta Paesana*

#### Le proposte del Ristorante La Baia®

*Piatto unico:*

*Persicotto® il vero risotto al pesce persico*

*È parte della nostra storia, tradizione di famiglia e del territorio. IRRINUNCIABILE! Risotto mantecato con burro aromatizzato al Timoncello® e filetti di pesce persico.*

*Dessert:*

*Oro colato*

*Crema Fredda allo zafferano "Filo di seta" di Gravedona con caramello e sablè di castagne*

#### Le proposte dell'Osteria La Lanterna

*Piatto unico:*

*Gnocchi di zucca della nonna Dantina al cucchiaino serviti con ragù al coltello di selvaggina.*

*Dessert:*

*Crostatina alla farina di polenta del Mambretti con confettura fatta in casa, gelato di capra e spuma ai fiori di sambuco.*

● PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA  
**RistorExpo**

**Le proposte della Trattoria Altavilla**

*Piatto unico:*

*Manfrigole di farina di saraceno dell'Azienda Agricola Andrea Fanchi con la Bresaola della Macelleria Storica*

*Dessert:*

*Gelato alla crema mantecato al Braulio con Panun del Panificio Bresesti*

*In mescita i vini del Consorzio Igt Terre Lariane e Consorzio di Tutela vini di Valtellina*

- Intera giornata | Padiglione C

**Young Cup: i concorsi della Federazione Italiana Cuochi**

*I ragazzi delle scuole alberghiere, protagonisti a Ristorexpo con i concorsi individuali e a squadre organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi*

- **Concorso nazionale per team allievi | Trofeo Cesare Chessorti**  
*Ristorexpo e l'Unione Cuochi Regione Lombardia con le Associazioni Provinciali del Territorio e SOLIDUS (A.M.I.R.A e A.B.I.), organizzano la settima edizione del concorso Ristorexpo Young Cup, Il concorso mette a confronto team composti da allievi di cucina e di sala e vendita, provenienti da scuole, istituti e centri di formazione professionale.*
- **Concorso nazionale per team allievi (singoli) | Trofeo Luigi De Santis**  
**Il riso sposa le eccellenze gastronomiche lombarde**  
*Il concorso, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi con l'Associazione Cuochi Como e l'Associazione Cuochi Brianza, è riservato agli studenti delle scuole alberghiere iscritti alla FIC. I ragazzi si cimenteranno nella preparazione di ricette a base di riso, completate con prodotti della gastronomia lombarda.*

- Intera giornata | Padiglione C

**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.

---

- Intera giornata | Galleria Centrale

## Spazio Confcommercio - F.I.P.E. Federazione Italiana Pubblici Esercizi

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

---

- Intera giornata | Galleria Centrale

## Spazio Associazione Panificatori Confcommercio Como

Laboratorio di panificazione

---

- Intera giornata | PAD. C

## Spazio Formazione

Presenti a Ristorexpo, le scuole professionali del territorio:

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