

RistorExpo

Anarchia Enogastronomica

L'attuale panorama nel settore enogastronomico e della cucina si caratterizza per una assoluta mancanza di univocità delle tendenze in atto che rappresentano un esperimento unico nel genere. Ne deriva l'assenza oggettiva di regole codificate, certe e da tutti condivise. Non esiste più un'esclusiva corrente di pensiero ma una serie di eccellenze che premiano le individualità.

Questo fenomeno, tutt'altro che penalizzante, segna la nuova era del dopo Expo, caratterizzata dall'affermazione del libero pensiero e della genialità del singolo. Unico punto fermo è il principio del "buono", che deve permeare le proposte dei singoli.

Da qui la scelta di associare a Ristorexpo 2016 il claim "Anarchia enogastronomica" che ovviamente nulla ha a che vedere con il caos e la confusione e nulla centra con l'organizzazione ed i principi militareschi che devono regnare in cucina.

L'anarchia enogastronomica è un pensiero, un'evoluzione dello stesso ed un modus operandi sul quale Ristorexpo vuole dibattere.



Programma eventi Ristorexpo²⁰¹⁶

Mercoledì 17 febbraio 2016

■ Ore 11.00 | Sondrio, Consorzio di Tutela vini di Valtellina

Conferenza stampa di presentazione della 19^a edizione di Ristorexpo

Domenica 21 febbraio 2016

■ Ore 10.30 | Sala Porro

Inaugurazione ufficiale della 19^a edizione di Ristorexpo

Intervengono:

- ❑ **Giovanni Ciceri**, Ideatore e curatore di Ristorexpo
- ❑ **Giacomo Mojoli**, Giornalista, Design Thinking food and wine
- ❑ **Davide Paolini**, Giornalista
- ❑ **Marco Stabile**, Presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe
- ❑ **Davide Scabin**, Chef

Presenta: **Federico Quaranta, Decanter - Rai Radio2**

Nel corso dell'inaugurazione, cerimonia di assegnazione del **Premio alla Carriera Ristorexpo 2016**



■ Intera giornata | Pad. C

LE OSTERIE SlowCooking

Menù della tradizione territoriale accompagnati da prestigiosi vini della Valtellina

Presenti le Osterie: Al Gigianca, San Gerolamo, Osteria del Crotto

■ Ore 12.00 | Pad. A Stand n. 18

Il benessere nel primo piatto

Concetto e Bilanciamento Nutrizionale di un Primo Piatto a base di Gnocchi Artigianali senza Glutine e Lattosio – Indice di Digeribilità e Glicemico.

Relazione e Degustazione a cura del Maestro: Raimondo Mendolia – Technology Chef

A cura della BGS Srl di Travagliato BS

■ Ore 14.00 | Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Incontro con gli chef **Fabrizio Ferrari**, Al Porticciolo 84 | Lecco e **Giancarlo Morelli**, Pomiroeu | Seregno

*Passato alla guida del ristorante di famiglia "Al Porticciolo 84", locale storico del panorama gourmet di Lecco, **Fabrizio Ferrari** ha maturato diverse esperienze al fianco di chef di fama internazionale, tra cui René Redzepi al Noma di Copenhagen e Mauro Uliassi. Stella Michelin da 2006, Ferrari dal 2012 è membro dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe".*

***Giancarlo Morelli** fin da piccolo ha avuto ben chiaro cosa volesse fare da grande: il cuoco. Come tutti gli chef fa la gavetta, quella dura. Studia, viaggia, gira il mondo, viene a contatto con i grandi esponenti della cultura e dell'arte, incontra e si confronta con i simulacri dell'alta cucina, sperimenta fornelli esotici, assaggia, prova, affina il palato e la tecnica, trova la sua strada, la sua filosofia, la sua idea di bellezza. Giancarlo Morelli, dirompente, visionario, creativo, eclettico, è convinto che il cibo sia la poesia della terra, che un piatto debba scatenare emozioni, attivare la memoria e generare benessere.*

■ Ore 15.00 | Spazio Forum

DEGUSTAZIONE VINI

Degustazione guidata vini a cura di ONAV

■ Ore 16.30 | Corpo centrale

INCONTRO CON DEGUSTAZIONE: Ripopoliamo con l'alborella.

Intervengono:

- ☐ **Giovanni Ciceri**, Ideatore e curatore di Ristorexpo
- ☐ **Valentina Tepedino**, Consulente specializzata nella formazione e promozione per il settore ittico
- ☐ **Giacomo Mojoli**, Giornalista, Design Thinking food and wine
- ☐ **Mauro Elli**, Chef
- ☐ **Andrea Camesasca**, Delegato al turismo Camera di Commercio di Como

Durante l'incontro verrà preparata e offerta al pubblico una degustazione di alborelle fritte



■ Ore 20.00 | Ristorante Castello di Casiglio, Erba

CENA DI GALA

"Anarchia enogastronomica": la cucina secondo gli chef Mauro Elli, Fabrizio Ferrari, Giancarlo Morelli, Carmelo Sciarabba

Prenotazione obbligatoria (Tel. 031 637402 – info@lariofiere.com)

Lunedì 22 febbraio 2016

■ Intera giornata – Pad. C

LE OSTERIE SlowCooking

Menù della tradizione territoriale accompagnati da prestigiosi vini della Valtellina

Presenti le Osterie: da Sapi, La Madia, La Piana

■ Ore 10.00 – Pad B Stand n. 170

1° CONCORSO DI GELATERIA: Campioni in Erba

Competizione di gelateria con tema: "Il miele" organizzata da Fabar in collaborazione con Delicati Equilibri.

■ Ore 10.30 – Corpo Centrale

CAMPARI ACADEMY: Masterclass

■ Ore 10.30 – Sala Lario

CONVEGNO: Ristorazione, etichettatura alimentare, allergeni e salute

Come soddisfare il consumatore più attento: la nuova normativa sugli allergeni e sull'etichettatura degli alimenti, l'alimentazione in salute.

□ Apertura dei lavori e saluti:

Giuseppe Ciresa, Presidente Confcommercio Lecco

□ "Etichettatura degli alimenti: cosa dobbiamo sapere? I dati del territorio" "Allergie alimentari e tutela del consumatore"

Intervengono:

Angelo Ferraroli, Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ATS Brianza sede Territoriale di Lecco

Emanuela Donghi, Dietista del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ATS Brianza sede territoriale di Lecco

□ "Alimenti in salute: una nuova alleanza tra produttore e consumatore"

Interviene:

Franco Tortorella, Coordinatore Rete "Alimenti in Salute" - ATS della Brianza, S. Medicina Preventiva di Comunità sede territoriale Lecco

Modera: **Matteo Frasson**, Responsabile Confcommercio Lecco in materia di Igiene e Sanità.

A cura di Confcommercio Lecco



■ Ore 11.00 – Sala Porro

LECTIO MAGISTRALIS

Incontro con lo chef **Igles Corelli** | Atman | Lamporecchio

Chef geniale e creativo, Igles Corelli è stato per molti versi un precursore: è lui tra i primi professionisti ad intuire la potenzialità della cucina come spettacolo, ma anche ad identificare la necessità di confronto e scambio tra i professionisti alla ricerca di nuovi stimoli. Igles arriva alla ribalta nazionale e internazionale tra gli anni ottanta e novanta, come chef dell'ormai mitico ristorante Trigabolo di Argenta, in provincia di Ferrara. Nei quattordici anni a capo della brigata di cucina, che ha poi prodotto molti chef di successo, Corelli raccoglie numerosi riconoscimenti, oltre all'assegnazione di due stelle dalla Guida Michelin, collocandosi tra i primi ristoranti d'Italia del periodo e contribuendo all'avanzamento della cucina italiana con piatti considerati oggi storici. Dal 2010 Igles Corelli è lo chef del ristorante Atman di Lamporecchio, in provincia di Pistoia, dove propone la propria cucina, definita spesso come "cucina garibaldina", poiché valorizza le eccellenze di tutta Italia.

*Da anni è protagonista di programmi televisivi nazionali tra cui il più recente "Il gusto di Igles" su **Gambero Rosso Channel**, collabora con la scuola di alta formazione del Gambero Rosso ed è direttore didattico della scuola **Les Chefs Blancs** di Roma.*

■ Dalle ore 11.00 alle ore 17.00 | Sala WineExpo

Degustazione dei migliori vini di Valtellina, riservata agli operatori.

Su invito

■ Ore 11.30 – Spazio Forum

RISTOREXPO MASTERCLASS di LUCA PICCHI

"Negroni cocktail"

Il bartender del Caffè Rivoire di Firenze racconta le sue sperimentazioni nella miscelazione e ripercorre l'origine del Negroni.

■ Ore 12.00 | Pad. A Stand n. 18

Gnocchi al pesto vegani

*Concetto e Bilanciamento Gustativo – Il Grana Vegano – il Pecorino Vegano – Gnocchi di Patate senza Glutine e Lattosio Vegani. Relazione e Degustazione a cura del Maestro: Raimondo Mendolia – Technology Chef
A cura della BGS Srl di Travagliato BS*

■ Ore 13.00 – Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Il Postrivoro: narrazione gastronomica contemporanea

Sul palco:

- ☐ Yoji Tokuyoshi
- ☐ Simon Press
- ☐ Filippo Marchi
- ☐ Enrico Vignoli
- ☐ Ilaria Lazzaroni

- ☐ Michela Iorio
- ☐ Gianluca Castellari
- ☐ Marco Bonfanti
- ☐ Enrico Caldesi
- ☐ Simone Ravaioli



Il Postrivoro nasce dall'idea di creare uno spazio dedicato all'opera, ai pensieri e alle intenzioni di giovani chef che fanno parte di importanti ristoranti europei, a quelli che sono in procinto di aprire il loro ristorante o che lo hanno appena aperto. Sorge al tramonto del Sabato e si dissipa al tramonto della Domenica: una cena e un pranzo per un unico tavolo da 20 persone. Il Postrivoro ha un ecosistema chiuso e autosufficiente, si prende completamente cura dei propri ospiti senza lasciar loro dubbi o scelte. Ideato da Enrico Vignoli (assistente di direzione di Massimo Bottura) e Yoji Tokuyoshi (conosciuto come il "secondo di Bottura", ha recentemente aperto a Milano in solitaria il ristorante Tokuyoshi).

■ Ore 14.00 – Spazio Forum

I MASTER DI ABI PROFESSIONAL

Il Gin

■ Ore 15.00 – Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Incontro con lo chef **Marco Stabile** | Ora d'Aria | Firenze

Chef patron de L'Ora d'Aria di Firenze e Presidente dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia, è una promessa mantenuta dell'alta cucina italiana. Il suo spirito curioso, cosmopolita e innovativo è rafforzato dal profondo legame con la tradizione, miscela di cultura, famiglia e territorio che si rivela nella magia dei sapori che rimandano all'infanzia ma carichi di una straordinaria contemporaneità.

■ Ore 16.00 – Corpo Centrale

CAMPARI ACADEMY: Masterclass

■ Ore 16.00 – Sala Lario

Assemblea Federazione Italiana Pubblici Esercizi Como

Incontro riservato

■ Ore 16.30 – Spazio Forum

Presentazione del libro "Negroni cocktail" di Luca Picchi

Firenze inizio'900. Una città e un'atmosfera unica, un humus culturale ideale per la nascita del Negroni datato 1919. Lo scrittore ci accompagna nei vicoli del capoluogo toscano, alla scoperta dei luoghi d'arte dove nacque il Negroni. Le foto ci mostrano particolari inediti del suo ideatore: il Conte Camillo Negroni. Parlano del suo carattere, dello stile di vita, delle sue abitudini e delle persone a lui vicine. Come il signor Fosco Scarselli, il barman della Drogheria e Profumeria Casoni che per primo ha miscelato e servito il Negroni. Ma cosa ha portato il Negroni a diventare una delle icone mondiali dell'aperitivo? Picchi cerca di spiegare i segreti di un successo senza confini, approfondendo e dedicando un'intera sezione del libro alla nascita di tutte le successive variazioni e reinterpretazioni della ricetta originale. Varrà sicuramente la pena andare alla ricerca di quei locali che sono in grado di offrire sia le ricette classiche che quelle più innovative.

■ Ore 16.45 – Sala Lario

CONFERIMENTO PREMIO: "I benemeriti dell'enogastronomia del territorio"

Premio Ristorexpo, Confcommercio e FIPE Como e Lecco



■ Ore 17.00 – Sala Lario

Presentazione del volume “Bussole – Ristorazione”

A cura di FIPE

■ Ore 17.30 – Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Incontro con lo chef **Davide Scabin**

Pluripremiato chef del ristorante *Combal Zero* di Rivoli, è considerato uno dei precursori del moderno *art&food design*. Il suo metodo di ricerca gastronomica, che esplora vie intellettuali e filosofiche, è il “gusto della forma”, una propensione avanguardistica a cui si accompagna una valorizzazione delle materie prime e dei prodotti del territorio.

■ Ore 19.30 | Area centrale

APERITIVO LUNGO CON I VINI DI VALTELLINA

Selezione proposta dai produttori del Consorzio di Tutela Vini di Valtellina. Piatti in abbinamento realizzati dallo chef **Carmelo Sciarabba**

La serata sarà aperta da un intervento di **Padre Leone Masnata** sul tema del vino.

Martedì 23 febbraio 2016

■ Intera giornata – Pad. C

LE OSTERIE SlowCooking

Menù della tradizione territoriale accompagnati da prestigiosi vini della Valtellina

Presenti le Osterie: *Collina, La Costa, Polisena l'Altro Agriturismo*

■ Intera giornata – Pad. C – Stand Centro Lariano F.lli Anghileri

A SCUOLA DI PANIFICAZIONE

Il Gruppo panificatori di *Confcommercio Lecco* affianca gli allievi dell'Istituto Clerici, per insegnar loro i segreti della professione

■ Ore 10.00 – Sala Lario

Come nasce un'idea. SlowCooking: tra storia della gastronomia, amicizie e materie prime del territorio. Un dialogo tra **Maurizio Vaninetti**, Presidente SlowCooking, **Giacomo Mojoli**, **Caludia Crippa** e gli studenti delle scuole alberghiere.

■ Ore 10.30 – Pad. A – Stand Ristopiù

TROFEO RISTOPIU' 2016. Competizione fra i migliori pizzaioli d'Italia organizzata in collaborazione con l'Associazione Pizzaioli Varesini e con il **Team Acrobatico Pizza Champ Italia**. L'evento sostiene le attività benefiche dell'Associazione “Ponte del Sorriso” Varese.



■ Ore 11.00 – Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Incontro con lo chef **Paul Cunningham** | Paulfood | Danimarca

Cuoco e sognatore, scrittore e fotografo. Nato in Inghilterra, ad Essex, nel 1969, ha studiato e lavorato in diversi locali del suo paese, imparando l'arte della cucina. Dopo l'incontro con Lane, una bellissima ragazza Danese, si trasferisce definitivamente in Danimarca nel 1994 dove presto ottiene il riconoscimento della Stella Michelin.

■ Ore 11.00 – Spazio Forum

CONFERENZA STAMPA

Presentazione alla stampa della Rassegna Gastronomica promossa da Confcommercio Como

■ Ore 12.00 | Pad. A Stand n. 18

Pasta di frumento ripiena gluten free

La Perfezione nella Pasta – Bilanciamento Nutrizionale – Un Occhio di Riguardo all'Indice Glicemico – Pasta all'Uovo Gluten-free – La Pasta per Tutti. Relazione e Degustazione a cura del Maestro: Raimondo Mendolia – Technology Chef

A cura della BGS Srl di Travagliato BS

■ Ore 12.30 – Corpo Centrale

CAMPARI ACADEMY: Masterclass

■ Ore 14.30 – Spazio Forum

I MASTER DI ABI PROFESSIONAL

Il Rum

■ Ore 15.00 – Sala WineExpo

INCONTRO FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Giovanni Guadagno, Vicepresidente Nord Federazione Italiana Cuochi, incontra i soci della Regione Lombardia

■ Ore 15.30 – Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Incontro con lo chef **Matteo Monti** | Rebelot | Milano

Noto come l'ex fiore all'occhiello della brigata di Davide Scabin e Beppe Rambaldi e per il passato a Il Canto di Siena al fianco di Paolo Lopriore, è ora il fresco neo chef del Rebelot di Milano. Per Ristorexpo propone il racconto della sua esperienza al Rebelot con gli abbinamenti Cocktail-Cibo.

■ Ore 15.30 | Sala Lario

INCONTRO CON L'AUTORE

"An appetite for Lombardy – The People, the Places, The Food"

Di e con **Christine Smallwood**



Christine Smallwood, food traveller writer britannica, racconta l'Italia in 3 libri che, attraverso l'occhio di una straniera che ha imparato ad amare il nostro Paese, descrivono un nuovo modo di vivere, mangiare e viaggiare. Un modo diverso di spiegare il Belpaese a chi non lo conosce, attraverso le caratteristiche che non devono mai mancare in un viaggio: il cibo, i posti e le persone come quinta essenza di un'intera cultura. A Ristorexpo 2016 Christine, direttore creativo di "Appetites for Europe", parlerà in particolare della sua esperienza sul territorio lombardo, alla presenza dei locali del nostro territorio protagonisti del libro.

■ Ore 16.00 | Spazio Forum

DEGUSTAZIONE VINI

Degustazione guidata vini a cura di ONAV

■ Ore 17.00 – Corpo Centrale

CAMPARI ACADEMY: Masterclass

■ Ore 17.00 | Sala Lario

Focus Vini Valtellina

Nel posto giusto, al momento giusto. La Valtellina enologia e viticola vista da

□ Giacomo Mojoli, Guida Vini d'Italia Gambero Rosso

□ Paolo Camozzi, Guida Slow Wine

Moderata: Raffaele Foglia, Giornalista

Al termine dell'incontro degustazione di una selezione dei migliori vini della Valtellina.

Evento promosso da: Consorzio di Tutela Vini di Valtellina

Mercoledì 24 febbraio 2016

■ Intera giornata – Pad. C

LE OSTERIE SlowCooking

Menù della tradizione territoriale accompagnati da prestigiosi vini della Valtellina

Presenti le Osterie: Trattoria Visconti, Crotto del Sergente

■ Ore 10.00 | Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Incontro con gli chef **Mauro Elli** | Il Cantuccio | Albavilla e **Carmelo Sciarrabba** | Castello di Casiglio | Erba

*Lombardo **Mauro Elli**, dopo una lunga esperienza all'estero apre ad Albavilla, in provincia di Como "Il Cantuccio", dove riceve quasi subito il riconoscimento della stella Michelin. Mauro è anche docente presso la scuola internazionale di cucina Alma.*

*Con lui sul palco di Ristorexpo lo chef **Carmelo Sciarrabba**, giovane promessa del Castello di Casiglio. La sua cucina mescola la tradizione brianzola con i sapori delle terre del sud, da cui la sua famiglia ha origine.*



■ Ore 10.00 – Sala Lario

CORSO DI FORMAZIONE organizzato da Gruppo Cronisti Lombardi - sezione Como
UN TERRITORIO CHIAMATO VALTELLINA

Nuove narrazioni: tra enogastronomia, attualità e futuro

Nel comunicare le dinamiche e le caratteristiche del settore alimentare in tutte le sue declinazioni, diventa fondamentale padroneggiare gli elementi fondamentali che stanno alla base di un settore, una produzione o un'economia, ma anche le sfumature tecniche nell'uso del lessico peculiare di alcuni settori. Il caso del Consorzio Vini Valtellina.

Relatori:

Giacomo Mojoli, Giornalista, Design Thinking food and wine

■ Ore 10.30 | Spazio Forum

INCONTRO A TEMA

FOOD TRUCK: SI ACCENDE LA PROFESSIONE

Un incontro tra aziende e professionisti del cibo da strada di qualità

■ Ore 13.00 – Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Incontro con gli chef **Paolo Lopriore, Matteo Baronetto e Andrea Salvetti**

*Paolo Lopriore è oggi lo chef delle cucine dell'enoteca-ristorante Tre Cristi a Milano nel cuore di Porta Nuova dove mette in mostra il suo concetto di "ritorno a un senso più italiano dello stare a tavola": un format in cui le portate non vengono servite sui piatti ed è il cliente stesso a creare le porzioni. Con lui sul palco di Ristorexpo, **Andrea Salvetti**, artista, scultore e designer e parte integrante e attiva del suo progetto e **Matteo Baronetto**, ex sous chef di Carlo Cracco, ora alla guida Del Cambio, lo storico ristorante di Torino.*

■ Ore 14.00 | Spazio Forum

INCONTRO CON L'AUTORE

Presentazione del libro: **I sapori del lago di Como**

Di e con Luigi Gandola, chef del ristorante Salice Blu, Bellagio

■ Ore 15.00 – Spazio Forum

I MASTER DI ABI PROFESSIONAL

L'Alpestre

■ Ore 15.00 – Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

Incontro con lo chef **Pino Cuttaia** | La Madia | Licata

Pino Cuttaia, 43 anni e due stelle Michelin. Nato a Licata, da bambino segue la famiglia nel nord Italia passando per Torino, dove studia, lavora in fabbrica e si diletta in cucina. Poi, l'hobby diventa lavoro: dopo lunghi soggiorni nelle cucine di rinomati ristoranti (Il Sorriso a Soriso, Novara; Il Patio a Pollone, Biella), torna in Sicilia. La precisione nel lavoro, imparata al Nord, il calore, la passione, gli ingredienti e le ricette della sua infanzia ritrovati al Sud gli consentono di reinventare, di cucinare



ricordando momenti passati: stagioni, simboli della storia gastronomica della sua gente. Una cucina della memoria che riscuoterà successi unanimi di critica e di pubblico.

■ Ore 17.00 – Corpo Centrale

SCUOLA DI CUCINA

“The botanical club”

Alessandro Longhin e Davide Martelli, giovani promesse della cucina italiana interpretano il tema di Ristorexpo 2016 “Anarchia enogastronomica”

Nel loro locale, The Botanical Club, la prima microdistilleria di gin con cocktail bar e ristorante, il gin lo producono direttamente in un alambicco da 150 litri in bella vista di fianco alla cucina. La loro proposta di menu – che cambia mensilmente – incuriosisce e racconta dei loro viaggi e delle loro esperienze in giro per il mondo.

■ Ore 17.00 – Pad. C Stand Centro Lariano

EVENTO DI CHIUSURA

Evento aperto al pubblico, con degustazione di risotto voluto e realizzato da Confcommercio Lecco in collaborazione con l’Associazione Cuochi Lecco e il Gruppo Macellai

Tutti i giorni

Campari Academy

Campari tinge di rosso le giornate di RistorExpo

Il bitter che ha trasformato in mito il rito dell’aperitivo protagonista alla 19^a edizione di Ristorexpo.

La partnership siglata tra la Mostra e Campari Academy regalerà al pubblico un percorso di approfondimento, per esplorare l’arte del Bartending.

Campari Academy è la naturale evoluzione dello spirito innovativo che da sempre contraddistingue il Gruppo Campari. Dal 2012 gli Headquarters di Sesto San Giovanni hanno aperto le porte all’Accademia del Beverage riservata ai professionisti del settore ed anche agli appassionati. Campari Academy propone un programma altamente qualificato e variegato sul mondo del bartending e del bar management, rivolgendosi sia a professionisti che appassionati del settore e fornendo loro gli strumenti migliori per conoscere, apprendere e sperimentare quello che è il “bere bene”.

Il LAB Lecco Food System

Il laboratorio “Lecco Food System” del progetto “EcoSmartLand | Lecco Eco Smart City, Verso e oltre Expo 2015” della Camera di Commercio di Lecco sarà protagonista a Ristorexpo 2016. Arricchito dall’esperienza di Expo, il Lab “Lecco Food System” propone un percorso che intreccia immagini, sapori e saperi: una rappresentazione integrata della filiera agro-alimentare per valorizzare le specificità della realtà locale e tutti gli attori della filiera, dalla produzione alla trasformazione, dalla ristorazione all’enogastronomia.



Per tutta la durata della manifestazione sarà possibile conoscere le proposte del “Lecco Food System” con la possibilità di entrare a far parte della rete degli oltre 70 operatori che hanno aderito al progetto condividendo i valori del “Vademecum Lecco Food System”.

Il laboratorio del Pane

Le Associazioni Panificatori di Confcommercio Como e Lecco animano lo spazio dedicato alla panificazione con laboratori interattivi, dimostrazioni in collaborazione con gli studenti delle scuole professionali e vendita diretta al pubblico dei prodotti.



I concorsi di Ristorexpo 2016

Sfide per professionisti e allievi che a Ristorexpo 2015 si cimenteranno in prove di abilità e creatività in cucina, nel servizio e nella preparazione di cocktail e drink a tema. Tre i concorsi in programma, tutti ispirati al tema Anarchia Enogastronomica.

- **RISTOREXPO YOUNG CUP 2016**

1^a edizione

Concorso riservato alle scuole con sezioni di cucina, sala e bar.

Alla luce del grande successo che sta vivendo il settore della cucina, ambizione condivisa per le nuove generazioni e tenuto conto di come sia sempre dai giovani e dal loro entusiasmo che hanno origine i processi creativi più originali, Ristorexpo ha deciso di istituire, in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi di Como e con l'Associazione Cuochi Brianza, grazie ai contributi di A.M.I.R.A. (Associazione Italiana Maître d'Hotel e Ristoranti) e dell'Associazione ABI Professionisti, il primo Trofeo Ristorexpo Young Cup.

La sfida dà risalto alle diverse realtà scolastiche, vero anello di congiunzione tra la passione culinaria e il suo sviluppo in relazione al mondo del lavoro. Ciascun centro educativo può proporre una o più squadre, composte da studenti di cucina, di servizio sala e di servizio barman. La competizione è divisa in quattro parti distinte, suddivise per argomento in Hospitality, Cold Kitchen, Contestbar e Networking; ciascuna verrà premiata con le classiche medaglie in oro, argento e bronzo, oltre a contribuire a generare punti per la classifica finale. I tre istituti vincitori del concorso si vedranno riconoscere premi del valore rispettivamente di 4.000, 2.000 e 1.000 euro in attrezzature da lavoro, oltre ai prestigiosi Trofei di Ristorexpo, Unione Cuochi Regione Lombardia e Associazione Provinciale Cuochi di Como.

Rilievo particolare riveste infine la parte della competizione dedicata al Networking; gli alunni devono presentare nel corso della competizione un progetto di marketing, costruito a partire dalla proposta ideata per le altre tre sezioni della sfida, sviluppato precedentemente in aula. Vengono così messe alla prova e valorizzate abilità quali la promozione di un brand/ristorante/attività, le managing skills e le competenze strategiche, importanti in vista di una futura carriera come manager di una struttura complessa o, sogno segreto di ogni cuoco, come chef patron di un proprio locale.

L'iniziativa si ascrive al più ampio impegno di Ristorexpo nell'ambito dell'educazione e dell'attenzione ai più giovani, evidenziato dalla presenza di un nutrito gruppo di scuole alberghiere, coinvolte a più livelli durante i quattro giorni del Salone.



- **SHOW SERVICE | COCKTAIL AND COFFEE DRINK 2016**
2^a edizione
Competizione all'insegna della creatività e dell'entusiasmo: musica, colori e fantasia ispireranno i futuri Bartender nella miscelazione di cocktail classici e di loro invenzione.
- **ARTURO DELLA TORRE 2016**
15^a edizione
Concorso interregionale di cucina per professionisti e studenti
Promosso da: Associazione Provinciale Cuochi Como

WineExpo

I percorsi del vino a Ristorexpo 2016. Esposizione, degustazioni e approfondimenti sui grandi vini italiani e stranieri.

Spazio Fumoir

Non solo Show Cooking, Stage di Cucina e incontri con Chef pluristellati saranno i protagonisti di Ristorexpo2016. Nel dehors antistante l'ingresso principale della mostra, sarà presente il FUMOIR di RISTOREXPO, area di aggregazione e relax, nuova offerta di stile per lounge invernali di importanti ristoranti e Hotel di città.

Il nuovo progetto espositivo RISTOREXPO FUMOIR ospiterà incontri guidati per accompagnare nelle tecniche di degustazione dei più rappresentativi Vini, Cioccolato, Caffè e Distillati, in abbinamento ai sapori e all'effluvio dei maggiori puff nazionali, porta bandiera del Made and Make in Italy senza trascurare storia, aneddoti, emozioni e un po' di stile che non guasta.

Da non perdere il calore della pelle scamosciata di Sciarada, finemente utilizzata negli humidor e negli scaldagambe che completano l'esperienza unica delle soste golose.



I Fuori salone

Ristorexpo... in Città

I commercianti della città di Erba promuovono due iniziative speciali in occasione di Ristorexpo 2015: la rassegna **“Cazzöla o Cazeula?”** e le vetrine ispirate al tema della Mostra.

La rassegna del piatto tradizionale lombardo: **“Cazzöla o Cazeula?”**

In occasione di Ristorexpo 2016, da Venerdì 19 a Domenica 28 Febbraio, Lariofiere e FIPE - Confcommercio Como organizzano la quarta edizione della Rassegna del piatto tradizionale lombardo a tema **“La Cazzöla”**. Evento diffuso nella città e nei dintorni di Erba, la rassegna valorizza uno dei piatti più conosciuti della tradizione lombarda, attraverso un menù al prezzo speciale di € 15.00.

Il ristoranti aderenti alla Rassegna:

AZIENDA AGRICOLA SANT'ANNA

VIA LECCO 24 EUPILIO

Tel. 031 658490 | s.anna1939.com

EDDA TRATTORIA

VIA ROMA 97 CREMNAGO DI INVERIGO

Tel. 031 699504 | www.trattoriaedda.it

IL POZZO DEL PODESTA'

PIAZZA ROMA 9 ALBAVILLA

Tel. 031 629062 | www.ilpozzodelpodesta.com

LA GERETTA

VIA CASCINA GERA 3 EUPILIO

Tel. 031 642953 | www.lageretta.it

Feriali: solo a pranzo - Sabato e festivi: pranzo e cena

LA VISPA TERESA

VIA XXV APRILE 115 ERBA

Tel. 031 640141 | www.overplace.com/La vispa Teresa

OSTERIA DI PESSIT

VIA MAZZINI 68 PUSIANO

Tel. 031 6579060 | www.eupilicafe.it

PIZZERIA TRATTORIA GIARDINO

VIA UGO FOSCOLO 60 ERBA

Tel. 031 640131 | www.pizzeriagiardinoerba.it

RISTORANTE BRAMBILLA

VIA VALLASSINA 15 LURAGO D'ERBA

Tel. 031 699048 | www.ristorantebrambilla.it

RISTORANTE INARCA

VIA INARCA 16 PROSERPIO

Tel. 031 4451516 | www.ristoranteinarca.it

TRATTORIA AL GLICINE

VIA DEI CASTANI 1 ERBA

Tel. 348 8860566 | www.trattoriaalglicine.it



Le vetrine a tema: Ristorexpo... in città

Gli esercizi commerciali delle vie di Erba, nei giorni di Ristorexpo, allestiscono le loro vetrine lasciandosi ispirare dal tema della mostra.

Hanno aderito all'edizione 2016 di Ristorexpo... in città:

ANNY | C.SO XXV APRILE 50/A
ARTEREGALO SANGIORGIO | C.SO XXV APRILE 149
BAR TABACCHI GIORNALI | VIA COMO 42 B
CARTOLERIA RATTI | C.SO XXV APRILE 46
CERES ABBIGLIAMENTO | VIA DANTE 60
CORBETTA ABBIGLIAMENTO | C.SO XXV APRILE 58/A
DELIKATESSEN | C.SO XXV APRILE 48/A
HAIR&CO | C.SO XXV APRILE 22
IDEE PER A TESTA | C.SO VVX APRILE 34
IDEXE' | VIA VOLTA 4
IO & DENNY | VIA VOLTA 27
KAMMI | VIA DANTE 5
LA BOTTEGA DELL'ERBORISTA | VIA VOLTA 4
LA LIBRERIA DI VIA VOLTA | VIA VOLTA 28
LE MARY POPPINS | VIA VOLTA 4
MAURI PARRUCCHIERI | VIA LEOPARDI 22
MAY DAY VIAGGI | VIA DANTE ALIGHIERI 28
MOSSI CARLO ACCONCIATURE E PROFUMERIE | C.SO BARTESAGHI 25
OTTICA ITALIANA | C.SO XXV APRILE 71
PASTICCERIA CITTERIO | VIA VERZA
QUI BIO | VIA PASCOLI 15
TAGLIABUE MARIATERESA CREAZIONI FLOREALI | VIA XXV APRILE 50
TRATTORIA PIZZERIA GIARDINO | VIA UGO FOSCOLO 60
VANITY HAIR | VIA COMO 42/B
YAMAMAY | C.SO XXV APRILE 107

La rassegna gastronomica di Confcommercio Como

Anche per l'anno 2016, Confcommercio Como organizza la propria RASSEGNA GASTRONOMICA, evento finalizzato a promuovere i prodotti e i piatti della tradizione locale così come i pubblici esercizi del territorio. Dal 21 febbraio al 21 marzo i ristoranti aderenti proporranno un menu della tradizione al costo promozionale di € 25.



Anarchinarca

21, 22 e 23 Febbraio | Ristorante Inarca | Proserpio

ANARCHINARCA è libertà di espressione senza essere schiavi di pregiudizi, tradizioni e schemi.

ANARCHINARCA, dove il cocktail non viene più vissuto come aperitivo e dopocena, ma lo si beve pasteggiando, dove la birra non è solo pizza e hamburger ma anche ostriche e seppie, dove c'è musica, dove c'è "Cazzuola e Negroni".

Dal dopo fiera fino ad esaurimento.

Luca Picchi e i suoi cocktail Negroni

Lunedì 22 Febbraio | Eupili Caffè | Pusiano

A partire dalle ore 20.00 il Bartender Luca Picchi sarà ospite dell'Eupili Cafe per la serata a tema Negroni.

*Il programma eventi Ristorexpo 2016 è stato realizzato in collaborazione con: **Cook_inc.***