



PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA

RistorExpo[®]

PROGRAMMA EVENTI

DOMENICA 4 MARZO 2018

Ore 10.00 | Sala Porro

Inaugurazione ufficiale della 21^a edizione di Ristorexpo

Intervengono:

- **Giovanni Ciceri**, Ideatore e curatore di Ristorexpo
- **Rodolfo Citterio**, Consigliere delegato FIPE

a seguire

Omaggio a Gualtiero Marchesi

La cucina italiana con Marchesi, dopo Marchesi...

Tavola rotonda a cura di FIPE

Intervengono:

- **Andrea Berton**, Ristorante Berton e Berton al lago
- **Davide Scabin**, Combal.Zero
- **Herbert Hintner**, Zur Rose
- **Giacomo Mojoli**, Giornalista
- **Alberto Schieppati**, Giornalista, direttore Artù
- **Alberto Capatti**, Presidente Fondazione Marchesi
- **Enrico Dandolo**, Segretario Generale Fondazione Gualtiero Marchesi
- **Giancarlo Deidda**, Vice Presidente FIPE

Presenta

- **Federico Quaranta**, Rai Radio2

al termine dell'incontro

Conferimento del Premio alla Carriera Ristorexpo 2018

Ristorexpo 2018 premia lo chef **Giancarlo Morelli** del ristorante Pomiroeu di Seregno

Ore 10.00 | Pad. A Stand 30 - Ristopiù Lombardia

Show Cooking con:

- **Matteo Beluffi**, Campione Italiano di Latte Art

Ore 12.00 | 1° Piano, Area 4 Ristoranti FIPE

Presentazione del progetto FIPE per la promozione della buona pratica dell'uso del doggy bag.

Nel corso dell'incontro avverrà la sottoscrizione dell'accordo tra FIPE e Comieco per l'avvio del progetto

Intervengono:

- **Rodolfo Citterio**, Consigliere delegato FIPE
- **Carlo Montalbetti**, Direttore Generale Comieco

Ore 15.00 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con lo chef **Mauro Elli**

Di origini lombarde, Mauro Elli, si diploma presso il Centro di Formazione Professionale Alberghiera di Clusone, in provincia di Bergamo. La prima esperienza è in terra scozzese, in un piccolo ristorante italiano dove Mauro prosegue il suo percorso formativo per quattro anni. Rientrato in Italia, lavora nei più lussuosi alberghi della riviera ligure, tra cui lo Splendido di Portofino, e della Svizzera, in modo particolare nella zona di St. Moritz. Infine, forte dell'esperienze maturate, ad agosto del 2003, la decisione di aprire un proprio locale ad Albavilla, nel cuore dell'Alta Brianza, a pochi passi dal Lago di Como. Ed è qui che nel 2007 riceve il prestigioso riconoscimento che lo ha consacrato come chef di successo a livello mondiale: la stella Michelin, che conserva tutt'ora. La passione di sempre per la cucina si traduce oggi anche nell'insegnamento: Mauro infatti è professore presso l'Istituto Alberghiero G.Brera di Como. Il suo legame con il Maestro Gualtiero Marchesi è da ricercare nelle sue numerose docenze presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA a Colorno, Parma.

Ore 15.00 | Sala Lario

Masterclass ABI Professional

Aperitivi e distillati a Km0. Valorizzare le nuove eccellenze del territorio lombardo.

Intervengono:

- **Mattia Desidera**, Ideatore e proprietario di Major Gin
- **Federico Olearo**, Proprietario dell'azienda produttrice dell'aperitivo "Il Veleno del Lago Maggiore"

Ore 15.00 | Pad. A Stand 30 - Ristopiù Lombardia

Show Cooking con:

- **Massimo Carnio**, Campione Italiano di Cioccolateria

Ore 16.00 | Pad. C, area Consorzio Vini Valtellina

Wine Lab: Laboratorio guidato alla scoperta dei vini della Valtellina

Ore 17.00 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con lo chef **Cristiano Tomei**

Toscano, 39 anni, una stella Michelin, Cristiano è uno chef che sta facendo parlare di sé. Apre il primo ristorante a Viareggio per poi, nel 2012 trasferirsi a Lucca, al pian terreno del LU.C.C.A., il Center of Contemporary Art, dove la sua cucina si fonde con le opere d'arte che la circondano. 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 17.00 | Sala Lario

Masterclass ABI Professional

La vera storia del cocktail Nuvolari dedicato al "Mantovano Volante"

Interviene:

- **Carmine Lamorte**, Barman e docente Istituto Alberghiero Stresa

Ore 17.00 | Pad. A Stand 30 - Ristopiù Lombardia

Spiriti Eccellenti presenta: i 7 segreti del Gin

*Il bartender **Marcello Tarantino** vi prenderà per mano accompagnandovi nel mondo del gin, distillato nato in Olanda, adottato dagli inglesi quale bevanda nazionale, e oggi prodotto in tutto il mondo.*

Ti aspettiamo per scoprire i 7 segreti del gin che vi aiuteranno a preparare cocktail di qualità a base gin.

Ore 20.00 | Fuori Salone | Hotel Leonardo da Vinci | Erba

Serata a tema Ristorexpo

Ristorante Il Cenacolo

LUNEDI' 5 MARZO 2018

Ore 10.00 | Sala Porro

2018, anno del cibo italiano. Scrivere di cibo: le verifiche, le bufale, la deontologia

Corso di formazione con deontologia riservato ai giornalisti.

Interviene:

- **Alessandro Galimberti**, Presidente Ordine dei Giornalisti della Lombardia

Ore 10.00 | Sala Lario

Lectio magistralis con **Anna Sartori**

Il gusto secondo il metodo FEIS

Anna Sartori è la responsabile del settore ricerca e sviluppo della storica Pasticceria Sartori di Erba. Dopo aver consolidato le tecniche acquisite nell'azienda di famiglia, mossa da curiosità intellettuale e caparbia, ha allargato il suo campo di ricerca esplorando, tra l'altro, le tradizioni della medicina cinese e orientale. Questi studi le hanno consentito di capire la dimensione dell'uomo nel suo complesso e di approfondire le necessità e le problematiche che limitano il benessere dell'individuo. Tutti i suoi studi sono confluiti nel concepimento del metodo Feis®, parola che è l'acronimo di fisico, emotività, intelletto e spiritualità. E' attraverso questa chiave di lettura che si tratterà il tema del "gusto".

Ore 10.30 | Corpo Centrale

Tributo a Georges Cogny

Ristorexpo celebra il genio di Georges Cogny, lo chef che ha avuto il grande merito di portare in Italia la nouvelle cuisine, declinandola in modo sapiente per esaltare le materie prime del territorio che l'ha accolto.

Già chef affermato in Francia, nel 1965 Cogny approda a Farini, alla Locanda Cantoniera dove per alcuni anni propone agli avventori del ristorante, ai turisti e alla gente del luogo, una cucina semplice e tradizionale con qualche incursione francese. Nel 1976 lascia la Val Nure per aprire l'Antica Osteria del Teatro di Piacenza, il ristorante destinato a diventare l'emblema dell'alta cucina, dove conquista le due Stelle Michelin. In quegli stessi anni l'Antica Osteria del Teatro è anche scuola per giovani e talentuosi cuochi e, chef Cogny, si rivela per loro un grande maestro.

- Introduzione e saluti:
Giovanni Ciceri, Ideatore e Curatore di Ristorexpo
Lucia Cavanna, moglie di Georges Cogny
- Il ricordo di:
Massimo Bottura, La Francescana
Luciano Tona, Direttore Accademia Bocuse d'Or Italia

- Proiezione del Film Documentario
“La leggenda del cuoco venuto dalle stelle”
di Andrea Canepari e Francesco Barbieri

- La scuola di Georges Cogny: pensiero, cultura, tecnica
*Lezioni di cucina con gli allievi più illustri di chef Cogny**
Isa Mazzocchi, La Palta, Borgonovo Val Tidone
Betty Bertuzzi, Caffè Grande, Rivergaro
La Storia, la cucina e le tecniche

Isa Mazzocchi nasce a Borgonovo e si diploma alla scuola alberghiera di Salsomaggiore Terme, dove ha modo di lavorare con Georges Cogny, che lei stessa definisce come suo Maestro. Già da giovanissima sogna il “suo” ristorante, quello che dovrà chiamarsi La Palta, e che apre nel 1986 a Bilegno, minuscola frazione di Borgonovo Val Tidone. Nel frattempo Isa lavora come allieva nei ristoranti di Paolo Vai, Mary Barale, Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Herbert Hintner, Luca Casadio, Filippo Chiappini Dattilo e frequenta i corsi L’Ecole du Chocolat a Tain L’Ermitage e L’Etoile a Sottomarina di Chioggia. La giovane chef si distingue nel panorama gastronomico italiano e diventa la protagonista di Cucine D’Italia su Gambero Rosso Channel. Instancabile prosegue il suo lavoro come docente esterna e giudice in vari concorsi. Nel 2011 arriva la Stella Michelin e, in The Best Femal Chefs, Isa si classifica tra le migliori dieci chef donna del Nord Italia.

Betty Bertuzzi cresce al Caffè Grande il locale storico della sua famiglia, circondata dai profumi della cucina piacentina. La sua svolta professionale arriva però con la scuola di Georges Cogny. Racconta Betty: «L’incontro con Cogny ha contribuito ad allargare il mio modo di interpretare e di vedere la cucina e grazie a lui ho capito i meccanismi che ruotano intorno al successo e alla riuscita di un piatto, come siano importanti le materie prime. La sua grandezza sta nell’essere riuscito a portare l’Haute cuisine nel nostro territorio utilizzando le nostre materie prime e valorizzandole». Nel locale che conduce con il fratello Paolo, Betty fa una cucina tradizionale ma sfrutta le sue conoscenze per renderla più leggera, e saporita.

- La scuola di Georges Cogny: pensiero, cultura, tecnica
*Lezioni di cucina con gli allievi più illustri di chef Cogny**
Carla Aradelli, Riva, Ponte dell’Olio
La Storia, la cucina e le tecniche

Nel 1987 Carla e il marito Maurizio cominciano pian piano a dar vita al loro sogno e, con molto impegno, un po’ di follia e tanta passione la trattoria di paese diventa l’attuale ristorante Riva. Un nonno contadino che semina, raccoglie, alleva, una nonna ristoratrice che trasforma e vende, un maestro di cucina, Georges Cogny, con la sua passione, la sua conoscenza tecnica e la capacità di aprire le menti sono i protagonisti della bella favola di Carla. I successi del ristorante non tardano ad arrivare, nel 1997 riceve la prestigiosa Stella Michelin. Punteggi sempre positivi su tutte le maggiori guide nazionali, articoli su varie riviste a tiratura nazionale e l’ingresso nel gruppo dei JRE: i giovani ristoratori d’Europa il cui motto “talento e passione” sposa perfettamente la storia di Carla.

- Ore 14.30 | La scuola di Georges Cogny: pensiero, cultura, tecnica
*Lezioni di cucina con gli allievi più illustri di chef Cogny**
Ettore Ferri | La Colonna, Rottofreno
Filippo Chiappini Dattilo | Ex Antica Osteria del teatro

In più di quarant’anni di attività nel mondo dell’alta ristorazione **Ettore Ferri** ha contribuito alla nascita dell’Antica Osteria del Teatro di Piacenza, insieme a Medardo Casella, Franco Ilari e allo chef Georges Cogny. Ha inoltre creato il Ristorante La Colonna ed è ambasciatore della cucina piacentina nel mondo. Insieme alla moglie Ida, insegna i mestieri della cucina e della sala a studenti e stagisti provenienti dalle scuole alberghiere di Piacenza, di Salsomaggiore e dai centri di formazione professionale.

Piacenza ha da sempre avuto una cucina di corte. Per questo, e per una sua personale inclinazione al classico, **Filippo Chiappini Dattilo** propone una cucina che assembla soltanto l'eccellenza secondo tecniche consolidate. I risultati sono piatti di rara precisione che anche nelle declinazioni più classiche stimolano la curiosità e l'appetito, dando vita a quei bocconi di neoclassicismo che incarnano la vera modernità della cucina. Piacentino di nascita, si è formato sul campo, in particolare grazie alle esperienze in terra francese. Sia prima che dopo la lunga esperienza d'oltralpe ha avuto come modello e ispiratore lo chef Georges Cogny, dal quale ha rilevato l'Antica Osteria del Teatro, ristorante in cui ha dato spazio ai sapori del mondo, ricombinandoli secondo un progetto creativo e rigoroso allo stesso tempo.

*I vini e gli abbinamenti delle lezioni di cucina saranno curati da **Elena Pantaleoni** | La Stoppa, Rivergaro e **Stefano Pizzamiglio** | La Tosa, Vigolzone

Ore 12.30 | Sala Lario

Presentazione della 3^a edizione di Top&Pop Wine

Presenta: **Giacomo Mojoli**, ideatore e curatore del progetto

L'evento Top & Pop Wine 2018, terza edizione, si presenta come un originale risposta a un mercato e a un settore che sempre di più hanno bisogno di scenari nuovi, di linguaggi appropriati per narrare la cultura di un prodotto, il vino, che è prima di tutto un simbolo di convivialità, oltre a rappresentare uno strumento di lettura trasversale utile a comprendere gli scenari contemporanei: ambientali, climatici, sociologici, economici e antropologici. Il vino come fenomeno sociale, dunque, ma anche come piacere e gioia di vivere, per guardare oltre gli eccessi di coloro che ne hanno fatto "un'accademia autoreferenziale" o, più limitatamente ancora, un messaggio per i soli "addetti ai lavori" e per un'élite. Poppizzare il mondo del vino, è questo l'ambizioso progetto di un originale evento come quello di Top & Pop Wine 2018, in programma nel mese di maggio a Lariofiere..

Ore 14.00 | Pad. A Stand 30 - Ristopiù Lombardia

Animazioni e dimostrazioni con il barman e volto noto della televisione **Bruno Vanzan**.

Campione del Mondo Bacardi e Martini e Vice Campione del mondo 2015 WFA (World Flair Association). Il suo nome è inserito nella lista dei TOP10 bartender al mondo.

Ore 15.00 | Sala Lario

Assemblea FIPE Como e Lecco

Intervengono:

- **Giovanni Ciceri**, Presidente FIPE Como
- **Marco Caterisano**, Presidente FIPE Lecco
- **Silvio Moretti**, Direttore area relazioni Sindacali, previdenziali e formazione FIPE
Il nuovo CCNL per i dipendenti dei pubblici esercizi

A seguire

Conferimento del premio: I benemeriti dell'enogastronomia del territorio

Ore 16.00 | Corpo Centrale

Alla Ricerca del Drink Perfetto: il Cocktail ieri, oggi e domani

Di e con Luca Picchi, Caffè Rivoire, Firenze

Luca Picchi è scrittore, storico ma prima di tutto è il bartender del sontuoso caffè Rivoire in piazza della Signoria a Firenze. A lui si deve il Negroni "vero" e il merito di aver fatto uscire dalla leggenda la nascita del più famoso dei cocktail italiani nel mondo, grazie anche al suo libro, «Sulle tracce del Conte». Per Picchi l'unica regola per il Negroni

perfetto è che si mantenga l'utilizzo del Campari, poi si può "giocare" sui gin e sui vermouth. Il bartender-scrittore ne fa anche una versione in gelatina, un omaggio a chi ordina il Negroni «old-style» fatto con un spruzzo di seltz e con il gin Old Tom della Gordon. Secondo Picchi il Negroni poteva nascere soltanto a Firenze, la più cosmopolita delle città italiane, quella che più di ogni altra aveva ereditato da Torino la grande invenzione dell'aperitivo.

Ore 16.00 | Pad. C, area Consorzio Vini Valtellina

Wine Lab: Laboratorio guidato alla scoperta dei vini della Valtellina

Ore 20.00 | Fuori Salone | Ristorante Nicolin | Lecco

Cena a tema Ristorexpo

MARTEDI' 6 MARZO 2018

Ore 10.00 | Sala Porro

Gli stati generali della formazione

Tavoli di lavoro per rifondare la scuola di domani

I tavoli tematici:

- La scelta del lavoro: quale scuola superiore, quale orientamento nella scuola media
- Job Act art 43 - 45 - apprendistato - Il sistema duale e dotale - la formazione dei tutor aziendali
- Università professionale e gli IFTS
- Il riordino della formazione professionale e la didattica personalizzata
- Il lavoro nel settore della ristorazione: prospettive e strategie formative

Ore 10.30 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con lo chef Angelo Sabatelli

Stella Michelin, orgoglio della ristorazione pugliese, la formazione di Angelo Sabatelli parte da Monopoli, la sua città natale, per approdare a Roma, Jakarta, Hong-Kong, Shanghai, Mauritius e poi di nuovo Monopoli. Con questo ritorno alle origini apre anche il ristorante che porta il suo nome. La cucina di Angelo Sabatelli si ispira e dialoga costantemente con la storia e la cultura locale ma poi trascende con risultati singolari e sempre sorprendenti. Le ricette della tradizione diventano sapori nuovi e al tempo stesso rassicuranti. Le esperienze esotiche diventano creativa e intelligente contaminazione, le forme espressione artistica di una sensibilità fuori dal comune. Si fa fatica a contenere l'energia che arriva in tavola ricca di sapere, sapori e colori e ogni suo piatto è una festa, gioia per i sensi, arricchimento dello spirito.

Ore 11.00 | Sala Lario

Consiglio Giovani Imprenditori Confcommercio Como

Ore 11.30 | Pad. C Stand 225 – Centro Lariano

Presentazione "Accademia Farina" e Lievito Madre Hylario

A cura di Molini Lario Spa

Presente il Maestro Dimostratore **Antonio Cipriani**

Ore 13.00 | Pad. C Stand 225 – Centro Lariano
Degustazione di prodotti realizzati da “Accademia Farina”
A cura di Molini Lario Spa

Ore 14.00 | Pad. A Stand 30 - Ristopiù Lombardia
Animazioni e dimostrazioni con il maestro pasticcere **Sal De Riso**

Ore 14.30 | Corpo Centrale
Masterclass di cucina con gli chef Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi
Sono senza dubbio una promessa della cucina italiana. A Lucca, in Piazza del Giglio, tre amici si sono ritrovati, scoprendosi cuochi, dopo le personali peregrinazioni verso le proprie mecche gastronomiche. Tre teste dunque, che però si muovono armoniche lungo la stessa direttrice, costruendo un ponte tra la Toscana di ieri e quella di domani. Il loro ristorante, Il Giglio è un luogo di sperimentazione e contaminazione, un esempio di come la cucina sia anche lavoro di squadra, condivisione di esperienze e professionalità. Un percorso corale per i tre giovani chef, cominciato circa quattro anni fa, che ha creato un sodalizio per realizzare piatti originali e provocatori.

Ore 16.00 | Pad. C, area Consorzio Vini Valtellina
Wine Lab: Laboratorio guidato alla scoperta dei vini della Valtellina

Ore 16.00 | Pad. C Stand 225 – Centro Lariano
Degustazione di prodotti realizzati da “Accademia Farina”
A cura di Molini Lario Spa

Ore 17.00 | Pad. A Stand 30 - Ristopiù Lombardia
Spiriti Eccellenti presenta Tequila e Mezcal
*Se nel 2005 Giuliano Palma cantava “...Messico e nuvole la faccia triste dell’America...” oggi siamo certi che non ne sarebbe più tanto sicuro! Perché? Semplice! Questa estate saranno Tequila e Mezcal a segnare la nuova tendenza degli spiriti. Il bartender **Marcello Tarantino** ti aspetta per approfondire le caratteristiche tecniche e organolettiche di alcuni dei migliori brand di Tequila e Mezcal di Spiriti Eccellenti e darti tutti i consigli per preparare cocktail da urlo e rendere il tuo locale la tendenza di questa estate 2018.*

Ore 20.00 | Rural Resort Il Corazziere | Merone
Night Breakfast in Hotel
La prima colazione alla sera.
Serata evento

MERCOLEDI' 7 MARZO 2018

Ore 10.00 | Sala Porro

2018, anno del cibo italiano: informazione o promozione? Lo storytelling, i dati, le tecniche di scrittura per un giornalismo professionale

Corso di formazione con deontologia riservato ai giornalisti.

Intervengono

- **Fabio Benati**, presidente di Arga Lombardia Liguria
- **Riccardo Lagorio**, giornalista enogastronomico
- **Giacomo Mojoli**, giornalista e docente

Ore 10.30 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con gli chef Oliver Piras e Alessandra Del Favero

Oliver Piras, classe 1986 da Monserrato (Cagliari) e Alessandra Del Favero, veneta classe 1988, da Pieve di Cadore sono una coppia sia in cucina che nella vita. Oliver a soli 18 anni ha lasciato la sua isola per fare esperienza all'estero e poi tornare al S'Apposentu con Roberto Petza. Nel suo curriculum ci sono anche esperienze significative in Belgio, a Londra, a Girona e poi a Copenhagen. Alessandra invece, diplomata all'Alma, dopo un'esperienza dai fratelli Cerea a Brusaporto decide di tornare a casa, nell'hotel di famiglia, seguita da Oliver. Mettendo insieme le loro esperienze professionali, hanno dato vita ad Aga, piccolo ristorante gastronomico che ha ottenuto solo dopo due anni di attività la prestigiosa stella Michelin.

Ore 11.30 | Pad. A Stand 30 - Ristopiù Lombardia

Spiriti Eccellenti presenta L'americano perfetto: speciale bitter e vermouth

L'Americano rientra di diritto tra i grandi classici dell'aperitivo, padre del Negroni, è diventato nel corso degli anni un cocktail di successo omaggiato anche da James Bond che lo ordina nel film "007 Casino Royale".

*Il bartender **Marcello Tarantino** vi accompagnerà a scoprire i segreti per realizzare l'americano perfetto: degustazione e miscelazione, il tocco che fa la differenza nei drink.*

Ore 12.00 | Pad. C – Consorzio Vini di Valtellina

Luci della ribalta per la Valtellina enologica Il Nebbiolo delle Alpi... in vetta alle classifiche delle principali Guide.

Presentazione del 2° Rapporto Vini di Valtellina e Classifiche Guide italiane dei vini

Intervengono:

- **Mamete Prevostini - Presidente Consorzio Tutela Vini di Valtellina**
- **Giacomo Mojoli - Curatore per la Valtellina Vini d'Italia Gambero Rosso**

Segue selezione e degustazione di vini valtellinesi segnalati e premiati dalle principali Guide italiane

Ore 13.30 | Pad. C Stand 225 – Centro Lariano

Degustazione di prodotti realizzati da "Accademia Farina"

A cura di Molini Lario Spa

Ore 14.00 | Corpo Centrale

Cocktail con i piedi nella terra

Bartender Show con

- **Andrea Paci**, Lo Scalo_ Craft drinks by the lake
- **Omar Vesentini**, Hemingway cocktail bar

Andrea Paci è uno dei bartender più conosciuti e creativi del lago di Como. Nel suo locale, Lo Scalo, Andrea e il suo giovanissimo staff sanno ben consigliare, raccontando l'idea che li guida nel progettare ogni singola creazione. Tanta passione e voglia di trasmettere la loro idea di miscelazione traspare nei Cocktail inusuali, innovativi e mai scontanti messi a punto anche con la collaborazione di altri grandi bartender comaschi come Simone Maci del Punch. Fantastiche creazioni dedicate al Lago di Como come "Sangria Terre Lariane" o uno "Spritz montano". Con lui Omar Vesentini dall'Hemingway cocktail bar, locale storico del capoluogo lariano, da poco riaperto e riportato a splendore, famoso per i suoi drink ma anche per il servizio e lo stile con cui vengono proposti ai clienti.

Ore 15.00 | Sala Lario **Sua maestà "La Cazeuà"**

Intervengono:

- **Claudio Bizzozero**, Presidente Festival della Cazeuà
- **Emilio Magni**, Giornalista e storico
- **Sergio Mauri**, Chef

Ore 15.30 | Corpo Centrale **Masterclass di cucina con lo chef Davide Caranchini**

Davide Caranchini, classe 1990, è lo chef patron del ristorante Materia di Cernobbio. Appassionato di cucina sin dalla tenera età, dopo gli studi, parte per una serie di importanti esperienze internazionali, tra cui spiccano, su tutte, Le Gavroche e l'Apsleys a Londra e il Noma a Copenaghen. È proprio in quest'ultimo che inizierà a scoprire e ad appassionarsi al mondo vegetale in ogni sua sfaccettatura. La sua è una cucina in cui è ben visibile un legame con le tradizioni e i prodotti del territorio lariano, ma allo stesso tempo lo sono la sperimentazione e la ricerca, così come la contaminazione culturale dettata dai viaggi fatti.

Ore 17.00 | Sala Porro **Premiazione del Concorso Ristorexpo Young Cup**

Ore 20.00 | Fuori Salone | Osteria Manzoni | Barzago **Cena a tema Ristorexpo**

TUTTI I GIORNI

Ore 10.00 | Pad. C Area Concorsi

Ristorexpo Young Cup

Ristorexpo Young Cup è il progetto attraverso cui la **Camera di Commercio di Lecco** partecipa e sostiene la XXI edizione di Ristorexpo. Realizzato in collaborazione con la **F.I.C.** Federazione Italiana Cuochi, **A.M.I.R.A.** Associazione Italiana Maître d'Hotel e Ristoranti, **ABI Professionali**, Associazione Barmen Italiani e **Solidus**– è l'evento più animato di Ristorexpo.

I ragazzi delle scuole superiori, organizzati in team, dovranno cimentarsi in una sfida che prevede lo studio e la preparazione di un menù completo, l'organizzazione di una sala, il servizio ai tavoli, l'ideazione e la realizzazione di due cocktail nell'area bar. Una giuria popolare e un team di professionisti valuteranno, ciascuno secondo specifici parametri, l'operato delle squadre in gara. Per complicare ulteriormente la partecipazione, ogni squadra dovrà elaborare un progetto per il lancio di una nuova impresa nel settore della ristorazione. Ai ragazzi viene chiesto di immaginare un'azienda operante nel settore della ristorazione professionale e descriverne tutte le caratteristiche e peculiarità: la ragione sociale ed eventualmente il marchio aziendale, il target di riferimento, la tipologia di offerta, la location, il modello di gestione e di comunicazione per promuovere l'attività e attrarre clienti oltre naturalmente ad altre informazioni utili per dimostrare le potenzialità della nuova impresa e i vantaggi competitivi rispetto ad altre aziende operanti nello stesso ambito.

Le prime tre scuola classificate riceveranno un premio del valore di € 4.000 per il primo, € 2.000 per il secondo ed € 1.000 per il terzo, valido per l'acquisto di attrezzature da cucina. Un concreto aiuto per arricchire e ammodernare le dotazioni dei laboratori scolastici.

Ore 12.00 | Ristorante 1° Piano

FIPE Como presenta: Quattro Ristoranti... Un territorio

Quattro Ristoranti:

- **Il Cantuccio**, Albavilla
- **Il Crotto del Sergente**, Como
- **Trattoria Edda**, Cremnago di Inverigo
- **Il Grillo**, Capiago Intimiano

Propongono al pubblico quattro menù speciali per raccontare la storia dei locali e il loro legame con il territorio.

Intera giornata | Pad. 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 in abbinamento ai piatti e prodotti del territorio.

Nel bistrot del Consorzio verranno proposti i piatti dei ristoranti:

- **Il Tabernario, enoteca delle Alpi** | Sondrio
- **Ristorante Trippi** | Montagna di Valtellina
- **Crotto Quartino** | Piuro

Intera giornata | Pad. C

Campari Academy

Campari tinge di rosso le giornate di RistorExpo

Il bitter che ha trasformato in mito il rito dell'aperitivo protagonista alla 21^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".

Intera giornata | Pad. C

Il mercatino del Gusto di Maglie

*Il mercatino dei prodotti agroalimentari pugliesi che ogni anno, nel mese di agosto, anima il centro storico di Maglie nel cuore del Salento, trova una sintesi a Ristorexpo 2018. In esposizione alcune delle produzioni tradizionali del mercatino e la possibilità di degustare i piatti tipici salentini preparati dallo chef **Cosimo Russo**.*

I prodotti del Mercato di Maglie:

Taralli | Frise | Pane di Altamura | Latticini | Formaggi | Salumi | Sott'oli | Olio | Vino | Pasta

Intera giornata | Area esterna ingresso centrale

Spazio Fumoir

Non solo show cooking, workshop e incontri con chef pluristellati a Ristorexpo. Nel dehors antistante l'ingresso principale di Lariofiere sarà presente il FUMOIR di RISTOREXPO, area di aggregazione e relax e nuova offerta di stile per lounge invernali di importanti Ristoranti e Hotel di città. Il nuovo progetto espositivo RISTOREXPO FUMOIR ospiterà incontri guidati che ci accompagneranno nelle tecniche di degustazione e di abbinamento.

Intera giornata | Pad. C

Il laboratorio del Pane

L'Associazione Panificatori di Confcommercio Como anima lo spazio dedicato alla panificazione con laboratori interattivi, dimostrazioni in collaborazione con gli studenti delle scuole professionali e vendita diretta al pubblico dei prodotti.

Intera giornata | Pad. C

Concorso interregionale Arte in Cucina

17^a edizione

Concorso interregionale di cucina per studenti

Promosso da: Associazione Provinciale Cuochi Como

I FUORI SALONE

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

In occasione di Ristorexpo 2018, da Venerdì 2 a Domenica 11 Marzo, Lariofiere e FIPE - Confcommercio Como organizzano la quinta edizione della Rassegna a del piatto tradizionale lombardo a tema “Cazzöla o Cazoëula”. Evento diffuso nel territorio della Provincia di Como, la rassegna valorizza uno dei piatti più conosciuti della tradizione lombarda, attraverso un menù al prezzo speciale di € 15.00.

I ristoranti della Rassegna 2018:

AZIENDA AGRICOLA SANT'ANNA

VIA LECCO 24 | EUPILIO | Tel. 031 658490 | www.s.anna1939.com

IL CORAZZIERE

VIA BATTISTI 17 | MERONE | Tel. 031 650141 | www.corazziere.it

IL POZZO DEL PODESTA'

PIAZZA ROMA 9 | ALBAVILLA | Tel. 031 629062 | www.ilpozzodelpodesta.com

LA GERETTA

LOC. CASCINA GERA 5/7 | EUPILIO | Tel. 031 642953 | www.lageretta.it

Solo a pranzo - Sabato: pranzo e cena

LA VISPA TERESA

VIA XXV APRILE 115 | ERBA | Tel. 031 640141 | [www.overplace.com/La vispa Teresa](http://www.overplace.com/La-vispa-Teresa)

OSTERIA DI PESSIT

VIA G. MAZZINI 68 | PUSIANO | Tel. 031 6579096

OSTERIA LA SCALETTA

P.ZZA VITTORIO VENETO 38 | ERBA | Tel. 031 611667

RISTORANTE BRAMBILLA

VIA VALLASSINA 15 | LURAGO D'ERBA | Tel. 031 699048 | www.ristorantebrambilla.it

RISTORANTE CAPANNA

VIA DEGLI ARTIGIANI 8 | LURAGO D'ERBA | Tel. 031 699081 | www.trattoriacapanna.com

RISTORANTE INARCA

VIA INARCA 16 | PROSERPIO | Tel. 031 620424 | www.ristoranteinarca.it

RISTORANTE TRE RE

VIA BOLDONI 20 | COMO | Tel. 031 265374 | www.hoteltrere.com

TRATTORIA EDDA

VIA ROMA 97 | CREMNAGO DI INVERIGO | Tel. 031 699504 | www.trattoriaedda.it

TRATTORIA IL FUNGO

VIA MANZONI, 2251 | ALZATE BRIANZA | Tel. 031 630633 | www.trattoriailfungo.it

ZEUS BAR - DRINK & FOOD

VIA FIUME 14 | ERBA | Tel. 031 447 6418

Solo a pranzo

Il programma eventi Ristorexpo 2018 è realizzato in collaborazione con:

Confcommercio | FIPE
Camera di Commercio di Como
Camera di Commercio di Lecco

Cook_inc.

Il programma aggiornato è disponibile sul sito www.ristorexpo.com
Per informazioni e prenotazioni: LARIOFIERE | Tel. 031 637402 | info@lariofiere.com