

RistorExpo

ENOGASTRONOMIA ANCESTRALE

“Ancestrale è riferito ai profumi, agli odori, ai sapori e alle sensazioni che fanno parte della nostra storia e che talvolta non riusciamo ad individuare. Siamo convinti che attraverso il recupero di questi elementi possa sorgere una nuova forma di enogastronomia che ha le fondamenta nel nostro passato e nel già vissuto dei nostri avi. Insomma, la ristorazione del futuro può svilupparsi mettendo in primo piano le emozioni positive del passato che non sono solo quelle portate dal cibo ma anche quelle che vanno al di là della materialità.”



Programma eventi Ristorexpo2017

Domenica 12 febbraio 2017

■ Ore 10.00 | Sala Porro

Inaugurazione ufficiale della 20^a edizione di Ristorexpo

Saluti:

- ❑ **Claudio Ghislanzoni**, Vice Sindaco di Erba
- ❑ **Rodolfo Citterio**, Delegato Consiglio Nazionale FIPE - Confcommercio

Intervengono:

- ❑ **Giovanni Ciceri**, Ideatore e curatore di Ristorexpo
- ❑ **Giacomo Mojoli**, Giornalista, Food and wine thinker
- ❑ **Davide Scabin**, Chef
- ❑ **Herbert Hintner**, Chef, JRE Past President
- ❑ **Justyna Adamczyk**, Editor-In-Chief Gault&Millau
- ❑ **Anna Morelli**, Cook_Inc

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

Nel corso dell'inaugurazione, cerimonia di conferimento del **Premio alla Carriera Ristorexpo 2017** a **Chicco Cerea**, Ristorante Da Vittorio

■ Ore 12.00 – Ristorante 1° piano

LA TRATTORIA "LOCAL" - Menu ideato e realizzato dai ristoranti del territorio:

- ❑ *Ristorante Grillo*
- ❑ *Ristorante Il Cantuccio*
- ❑ *Trattoria Edda*
- ❑ *Crotto del Sergente*

■ Ore 14.30 | Spazio Forum



Presentazione del libro **L'Artusi Vegetariano**

Di e con **Mario Pappagallo**

Che cosa può ancora offrire un manuale di cucina compilato a fine Ottocento? Tanto, tantissimo, se è un capolavoro della letteratura firmato da Pellegrino Artusi, il più grande "masterchef" della storia italiana. In questo libro, antico ma senza un granello di polvere grazie alla sua modernità sconcertante, sono raccolte 160 ricette della tradizione regionale italiana, raccontate in modo irresistibile e con assoluto rigore: storia, ingredienti, esecuzione, varianti per una riscoperta sana e culturale che è anche una risposta alla crescita esponenziale di diete, ricettari più o meno convincenti e programmi televisivi che hanno ormai spettacolarizzato l'arte in cucina e che sono, di fatto, tutti debitori dell'Artusi.

Mario Pappagallo si occupa di informazione medico-scientifica. Per trent'anni alle cronache nazionali del Corriere della Sera, attualmente è conferenziere e opinionista de Il Mattino. E' autore, insieme a Umberto Veronesi, di "Verso la scelta vegetariana".

■ Ore 15.00 | Corpo centrale

MASTER DI CUCINA: ENOGASTRONOMIA ANCESTRALE

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

Lombardo, 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 complice un'ottima conoscenza delle lingue straniere, inglese e francese in primis, esercita la professione nei più lussuosi alberghi della riviera ligure, tra cui lo Splendido di Portofino, e della Svizzera, in modo particolare nella zona di St. Moritz, alternando così le stagioni estive e quelle invernali. Infine, forte dell'esperienze maturate, ad agosto del 2003, la decisione di aprire un proprio locale in cui essere Chef- patron, 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 oltre ad essere professore presso l'Istituto Alberghiero G.Brera di Como e anche docente presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Gualtiero Marchesi a Colorno, Parma.

Con lui sul palco lo chef Carmelo Sciarrabba, giovane promessa del Castello di Casiglio. Nato in Brianza da genitori siciliani, da bambino si avvicina alla cucina affiancando la nonna con cui sperimenta i piatti della tradizione della sua terra d'origine. La prima vera esperienza professionale è al ristorante "La Baia" di Crema dove lo chef Castelnuovo gli trasmette preziosi insegnamenti e gli dona una preziosa raccolta della cucina classica, "l'arte della cucina moderna" di Henry-Paul Pellaprat, ancora oggi suo punto di riferimento. Carmelo viaggia, scopre nuove cucine, è affascinato dalle tecniche dei grandi maestri e apprende. Nel 2007 approda al Castello di Casiglio, di cui in pochi anni diventa lo chef. Nel 2016 la grande soddisfazione della citazione su "Le Guide dell'Espresso – I Ristoranti d'Italia 2017". La cucina dello Chef Sciarrabba è sicuramente un connubio tra i piatti brianzoli e la tradizione mediterranea. Crede che la materia prima



debba essere sempre di altissimo livello, che il controllo della qualità sia indispensabile così come la scelta dei fornitori e la freschezza dei prodotti.

■ Ore 15.30 – Sala Lario

Presentazione del progetto **Top&Pop Wine 2017**

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

L'evento Top & Pop Wine 2017, seconda 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 "specialismi" e 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 2017, in previsione per il mese di giugno.

Al termine dell'incontro degustazione di vini Top & Pop Wine

■ Ore 15.30 – Pad. B Stand N. 158

BBQ con BrigBoys BBQ, gruppo della Brianza campione italiano in carica di BBQ

DM Lab – Consulenti del gusto

■ Ore 16.00 | Spazio Forum

Presentazione del libro "Negroni cocktail – una leggenda italiana" di e con 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 17.00 | Corpo centrale

MASTER DI CUCINA: L'ENOGASTRONOMIA ANCESTRALE E LE GIOVANI PROMESSE DEL TERRITORIO

Incontro con lo chef **Davide Caranchini** | Ristorante Materia | Cernobbio

***Davide Caranchini**, classe 1990, e' lo chef patron del ristorante Materia. 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. E' 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.*

A seguire

Incontro con gli chef **Manuel Colombo** | Ristorante Inarca | Proserpio e **Alessandro Colombo**

***Manuel Colombo** è una promessa mantenuta del territorio Lariano. Dopo la formazione scolastica è cresciuto nelle più grandi cucine italiane anche se le esperienze qualificanti, quelle che più hanno segnato il suo personale stile in cucina, sono a fianco dei fratelli Cerea, nel tristellato ristorante Da Vittorio, con il Maestro Gualtiero Marchesi e alle Calandre. Oggi nel suo ristorante a Proserpio, insieme al fratello Jonathan, propone una cucina moderna, capace di intercettare le tendenze della contemporaneità, pur mantenendo fede alle tradizioni territoriali più autentiche. Con lui **Alessandro Colombo**, 25 anni e una grande passione per il cibo e per la cucina. Dopo gli studi presso l'istituto alberghiero Romagnosi ha lavorato con Gualtiero Marchesi, da cui ha appreso le tecniche di cucina ma soprattutto ha imparato a lavorare all'interno di una grane brigata. Oggi il suo maestro è lo chef Mauro Elli, al Cantuccio dove Alessandro sta sperimentando una filosofia di cucina orientata alla semplicità, al gusto, alla ricerca del prodotto.*

■ Ore 17.30 | Spazio Forum

Presentazione del libro **El pancott e altre delizie. Storie e ricette perdute della tradizione brianzola e lombarda. Mursia Editore - Di e con Emilio Magni**

Oltre quaranta ricette di vecchi "mangiari" del mondo contadino. Le pietanze sono protagoniste di racconti e aneddoti in cui emergono antiche sapienze. Al termine della presentazione verranno lo chef **Cesare Chessorti** preparerà e offrirà in degustazione alcuni piatti raccontati nel libro.

■ Ore 20.30 | Hotel Leonardo da Vinci | Erba

Ristorexpo 2017 Welcome Night

In cucina gli chef:

- **Fabrizio Ferrari**, Jeunes Restaurateur d'Europe | Al Porticciolo 84 | Lecco
- **Matteo Monti** | Rebelot | Milano



- **Davide Caranchini** | Materia | Cernobbio

Bartender:

- **Luca Picchi** | Caffè Rivoire | Firenze

Solo su invito

Lunedì 13 febbraio 2017

- Ore 10.00 – Pad B Stand n. 152

2° CONCORSO DI GELATERIA: Campioni in Erba

Competizione di gelateria con tema: "La vaniglia" organizzata da Frigosistem in collaborazione con Delicati Equilibri

- Ore 10.30 – Corpo Centrale

MASTER DI CUCINA: POLAND EXPERIENCE

Incontro con lo chef **Adrian Klonowski** | Metamorfoza Restaurant | Gdansk

*"We are tied to the unpredictability of the nature and the same the availability of the products" si legge nel sito ufficiale del ristorante Metamorfoza che si trova in una terra a forte identità culturale, non lontana da Danzica. Qui convergono ora come in passato diverse culture, la produzione e l'artigianato sono ancora alla base dell'economia del territorio e determinano fortemente i consumi. Di questo contesto, culturale prima ancora che geografico, **Adrian Klonowski** è strepitoso interprete e lo fa mescolando la sua esperienza professionale in cucina con quella di apicoltori, macellai, pescatori, enologi, botanici, artisti, produttori di vino e birra, cacciatori, allevatori e scienziati. Il carattere multidimensionale e la diversità delle conoscenze accumulate fa della sua cucina qualcosa di fuori dal comune e del suo ristorante un modello sperimentale, unico a livello internazionale.*

- Ore 11.30 – Spazio Forum

Degustazione guidata di Gin Elephant

Iniziativa Promossa ABI Professional, Associazione Barmen Italiani

- Ore 12.00 – Corpo Centrale

LA MASTER CLASS DI CAMPARI ACADEMY

Con **Tommaso Cecca** e **Roberto Conti** | Trussardi alla Scala | Milano

Tommaso Cecca è Bar Manager e Head Mixologist del Cafe Trussardi alla Scala di Milano. "La passione per la miscelazione non si insegna, quella fa parte del DNA. Nel mio è in circolo sin da quando, piccolo, mi



divertivo a sperimentare, a studiare i sapori, a scoprire il perfetto equilibrio tra gli aromi. Farne una professione non è stata una scelta, ma un destino. Puntare all'eccellenza, sfidandomi, un impegno e un obiettivo. Da raggiungere senza scendere a compromessi. Ecco perché non lascio nulla al caso e faccio di studio, ricerca e curiosità dei compagni di viaggio e della selezione delle materie prime un'ispirazione". Queste le parole con cui si descrive Tommaso Cecca barman professionista le cui caratteristiche peculiari sono istinto, conoscenza tecnica, passione e consapevolezza. Ingredienti essenziali per creare cocktails memorabili.

*Trentaquattro anni, pavese, executive chef del Ristorante Trussardi alla Scala **Roberto Conti** ha un'esperienza maturata nel corso degli anni al fianco di chef di fama internazionale come Maurizio Bosotti, Pietro Leemann, Andrea Berton e Luigi Taglienti. Oltre al rispetto della tradizione gastronomica italiana, creatività, utilizzo di materie prime d'eccellenza e tecniche innovative, la cucina di Conti si distingue anche per il lavoro corale, e non marziale come di solito succede, con uno staff giovane ed esperto che qualunque ospite può cogliere in sala attraverso la vetrata sulla cucina.*

■ Ore 12.00 – Ristorante 1° piano

LA TRATTORIA "LOCAL"

Menu ideato e realizzato dai ristoranti del territorio:

- Ristorante Grillo*
- Ristorante Il Cantuccio*
- Trattoria Edda*
- Crotto del Sergente*

■ Ore 14.30 – Corpo Centrale

MASTER DI CUCINA: POLAND EXPERIENCE

Incontro con lo chef **Michał Bryś** | L'Enfant Terrible Restaurant | Varsavia

***Michał Bryś**, giovane chef polacco, è patron del già pluripremiato ristorante L'Enfante Terrible di Varsavia. Famoso per il suo personalissimo stile in cucina, da sempre in antitesi con modelli tradizionali, lo chef ha imparato e guarda ancora con grande rispetto all'eredità dei grandi maestri della cucina. Il lato artistico della personalità di Michael ha avuto un ruolo essenziale nel definire l'anima de L'Enfante Terrible e si esprime in tutta la sua potenza nei menù proposti alla clientela, imprevedibili e in continuo mutamento. Gli ingredienti vengono dal territorio e seguono il corso delle stagioni ma la loro combinazione è sorprendente, lontana dai clichés e dalle normali convenzioni delle scuole di cucina. All'Enfante Terrible si gioca col cibo, per sperimentare, per esplorare nuove frontiere del gusto e per individuare nuovi sapori. Anche gli abbinamenti cibo-vino non sono mai lasciati al caso e la selezione dei migliori produttori locali è una delle attività primarie per il ristorante.*



■ Ore 14.30 – Spazio Forum

BARTENDER SCHOOL

Tutti i Cocktail di 007

*La Masterclass con il Bartender **Luca Picchi** del Caffè Rivoire, Firenze che propone un viaggio surreale e immaginario in compagnia di Ian Fleming, creatore di James Bond, nome in codice 007.*

***Luca Picchi** è il barman del Rivoire di Firenze. Il caffè di piazza della Signoria è famoso da sempre per la cioccolata, ma negli ultimi anni si è guadagnato un altro importante riconoscimento: qui si può assaggiare il Negroni in versione filologica e in svariate declinazioni. Merito di Luca Picchi che, sull'argomento, ha scritto anche un libro, *Negroni cocktail*, edito da Giunti. Un volume che racconta la storia dell'inventore del drink, il conte Negroni, con dovizia di particolari, spesso anche inediti, foto pubblicate grazie alla gentile concessione degli eredi e una ricca appendice in cui sono raccontate tutte le innumerevoli variazioni del cocktail realizzate in giro per il mondo. Rivoire ha tre versioni in carta del celebre drink: la classica, la variante di Luca Picchi che prevede l'utilizzo del nuovo Martini e di un gin di categoria superiore e una spruzzata di soda e soprattutto il bicchierino con la gelatina di Negroni e la scorza di arancia candita. Una vera delizia da mangiare e bere, insomma. C'è infine anche una versione analcolica, con il succo di lamponi, per chi non vuole rinunciare al piacere di sorseggiare un cocktail.*

■ Ore 16.00 – Sala Lario

*Luci della ribalta per la Valtellina enologica **Il Nebbiolo delle Alpi...** in vetta alle classifiche delle principali Guide. Presentazione del 1° 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

Incontro promosso da Consorzio di Tutela Vini di Valtellina sul tema delle Guide

■ Ore 16.30 – Spazio Forum

Wine Tasting: I vini argentini

Iniziativa Promossa da ONAV

■ Ore 16.30 – Corpo Centrale

BARTENDER SCHOOL: POLAND EXPERIENCE

Incontro con i bartender **Jakub Kozłowski and Adam Grądział** | Kita Koguta | Varsavia

Dall'amicizia e dalla comune passione per i cocktail di Jakub e Adam nasce Kita Koguto, uno dei locali più cool di Varsavia. Il loro più che un lavoro è una missione: promuovere il bartending polacco e la straordi-



naria evoluzione che è ha vissuto negli ultimi anni. Oltre a questo, Jakub e Adam sono impegnati in numerosi progetti: dalla Scuola Internazionale per barman e sommelier, al blog e naturalmente alla creazione di nuovi Cocktail. Entrambi vincitori di concorsi internazionali e autori di libri a tema, hanno il grande merito di aver interpretato meglio di altri la cultura dell'accoglienza e aver raccolto la sfida di creare in Polonia - paese che fino a qualche anno fa non aveva alcun interesse per la cultura del bar - un luogo di tendenza, osservato con interesse anche a livello internazionale.

■ Ore 17.45 – Sala Porro

Presentazione della realizzazione del progetto di promozione turistica:

Lake Como Green Land

■ Ore 19.30 – Corpo Centrale

Foodstories: testimonianze di storia, cibo e terra

Aperitivo offerto dalle aziende Marco d'Oggiono e Carozzi Formaggi

Martedì 14 febbraio 2017

■ Ore 11.00 – Corpo Centrale

MASTER DI CUCINA: POLAND EXPERIENCE

Incontro con lo chef **Lukasz Budzik** | The Granary Hotel | Breslavia

Nomination nella categoria Young Talent dalla guida Gault & Millau 2015 Polonia, Lukas Budzik nonostante la giovane età è già una scommessa della cucina polacca. Dinamico, esuberante aperto all'esplorazione di nuove frontiere, Lukas ha un'esperienza pluriennale in cucina al fianco di grandi maestri sia polacchi che di altri paesi. Fortemente motivato e soprattutto aperto ad esperienze professionali sempre nuove, questo chef propone una cucina di tradizione con forti contaminazioni europee. Tra i riconoscimenti già conseguiti, è finalista in Top Chef POLONIA, sous-chef in Hells Kitchen Polonia e Vincitore dell'Enogastronomia Noble Night Polonia 2016.

■ Ore 11.00 – Sala Lario

Presentazione del Progetto Valtellina Wine Ambassador

Progetto in-formativo che nasce all'interno del Consorzio di Tutela Vini di Valtellina rivolto agli studenti universitari della provincia di Sondrio con l'obiettivo di promuovere la cultura del vino, dell'ambiente e del territorio.



■ Ore 11.30 - Spazio Forum

LECTIO MAGISTRALIS

Incontro con lo chef **Davide Scabin** | Combal.Zero | Rivoli

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. Analogamente, la sua cucina è continua evoluzione, energia e vitalità allo stato puro. Se da una parte troviamo i sapori dei piatti tradizionali piemontesi dall'altra fantasia, creatività e suggestione emotiva lo distinguono. Scabin stupisce, emoziona, genera ilarità, sposa la tradizione piemontese e le materie prime di eccellente qualità con la modernità e la fantasia.

■ Ore 12.00 – Ristorante 1° piano

LA TRATTORIA LOCAL

Menu ideato e realizzato dai ristoranti del territorio:

- Ristorante Grillo*
- Ristorante Il Cantuccio*
- Trattoria Edda*
- Crotto del Sergente*

■ Ore 12.30 – Corpo Centrale

LA MASTER CLASS DI CAMPARI ACADEMY

■ Ore 14.30 – Corpo Centrale

BARTENDER SCHOOL: POLAND EXPERIENCE

Incontro con il bartender **Mateusz Szuchnik** | El Koktel | Varsavia

Nonostante la giovane età è considerato uno dei migliori bartender al mondo e in Polonia ha vinto numerose competizioni e vinto altrettanti titoli. Il suo è un esempio di come l'umiltà, la costanza e la voglia di arrivare siano fattori determinati per il raggiungimento di un traguardo importante.

■ Ore 14.30 – Spazio Forum

Wine Tasting: le tecniche di degustazione

Iniziativa Promossa da ONAV

■ Ore 15.00 – Sala Lario

Assemblea Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Iniziativa FIPE, Confcommercio Como



PROGRAMMA

Ore 15.00 inizio lavori **PARTE PRIVATA**

Approfondimento: Nuove tariffe SIAE/SFC, nuovi bandi in uscita e nuove convenzioni

Relatore *Jessica Mari*

Focus Le Bussole "Le prenotazioni on line al ristorante"

Relatori: *Luciano Sbraga di Fipe e Andrea Arizzi di The Fork*

Verrà consegnato ai partecipanti il manuale realizzato da Fipe "Le prenotazioni on line al ristorante"

Ore 16.00 Conferimento del premio "I benemeriti della tradizione enogastronomica del territorio 2017"

A seguire: **CONVEGNO PUBBLICO**

Ascolta il tuo cuore. Malattie cardiovascolari: prevenirle e curarle

L'incontro è finalizzato ad approfondire il tema dell'alimentazione abbinata agli stili di vita e fornire utili spunti ai ristoranti per divulgare un nuovo servizio alla propria clientela basato su una corretta e sana alimentazione.

Relatori: *Dott.ri Arcidiacono e Chiaradonna*

■ Ore 16.00 – Sala Lario

Conferimento del premio "I benemeriti della tradizione enogastronomica del territorio 2017" a **Rosa Criscuolo, Ristorante da Rosa, Capiago Intimiano.**

■ Ore 16.30 – Corpo Centrale

MASTER DI CUCINA: POLAND EXPERIENCE

Incontro con lo chef **Andrea Camastra** | Senses | Varsavia

Le sue origini sono in Puglia, a Bari esattamente, da dove tutto è partito. Trapiantato nel centro di Varsavia, ha conquistato la stella Michelin con il suo ristorante Sense che, tra l'altro, è uno dei due unici ristoranti stellati presenti sul territorio polacco. Prima di approdare a Varsavia, Andrea è al Chateaubriand di Parigi, attualmente numero 21 secondo la guida The World's 50 Best Restaurants, quindi nelle cucine di un altro stellato, la Mirabelle di Lussemburgo e ancora in Inghilterra a Newcastle dove viene premiato come Chef dell'anno. Un altro riconoscimento: Chef del Futuro 2015, questa volta dalla prestigiosa guida Gault&Millau e, appena prima della stella Michelin, il suo ristorante Senses (di cui è co-proprietario) entra a far parte di un'altra importante vetrina, The Diners Club 50 Best Discovery Series.

■ Ore 17.00 – Spazio Forum

Degustazione guidata di Whisky di malto Old Pulteney.

Iniziativa Promossa ABI Professional, Associazione Barmen Italiani



■ Ore 20.30 | Ristorante Lariofiere

Cena a tema realizzata dallo chef Nicola Russo: Gli agrumi del Gargano

Su invito

Mercoledì 15 febbraio 2017

■ Ore 10.30 – Sazio Forum

LECTIO MAGISTRALIS

Incontro con lo chef **Pepe Zullo**

Pepe Zullo

Dice di lui Carlo Petrini, presidente di Slow Food: "è un cuoco-contadino che ha restituito alla sua terra l'orgoglio che merita." La sua terra è la Puglia, la Daunia per l'esattezza. Per Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, Pepe Zullo è uno dei migliori ambasciatori dell'eccellenza pugliese nel mondo. Oltre a loro, sono moltissimi i testimoni del percorso degli ultimi 30 anni di questo straordinario interprete della cucina italiana. Lo studio e la cura su qualità e tracciabilità delle materie prime, la riscoperta dei valori più autentici della tradizione mediterranea e il cibo come elemento della felicità, insieme, sono la strada maestra sulla quale Pepe Zullo continua a produrre sogni e realtà nel segno del gusto. L'azienda agricola di Pepe Zullo, il suo ristorante, Villa Jamele e la scuola di cucina sono i frutti più appetitosi e maturi di una storia in continua evoluzione. Per lui il cibo è natura e cultura. La terra, il rispetto della stagionalità e la cura di ciò che è capace di produrre, sono il lievito naturale di una filosofia senza tempo, quella che Pepe Zullo applica, comunica e promuove da 30 anni.

■ Ore 11.30 – Corpo Centrale

MASTER DI CUCINA

Incontro con lo chef **Nicola Russo** | Al primo piano | Foggia

Nicola Russo è uno degli interpreti più veraci e allo stesso tempo singolari della tradizionale pugliese. Possiede una visione culturale della cucina popolare della sua città, una cucina meglio conosciuta con il nome di "Terrazzana", divenuta in lui qualcosa di genetico, assorbita dall'ambiente in cui ha sempre vissuto - una famiglia di maestri macellai da cinque generazioni. Lo chef foggiano, nel tempo, ha fatto tesoro dell'esperienza Terrazzana, salvandone gli aspetti più autentici, identitari, limando gli angoli di una cucina che aveva segnato il passo. Quella di Nicola Russo è una cucina che risveglia la memoria, sorprende per abbinamenti e proposte, per varietà e freschezza dei prodotti, per il concretismo popolare ed una naturale eleganza, persino per la vasta scelta di vini che accompagnano le portate. Una visione distante anni luce dagli antichi piatti tipici della cultura Terrazzana, seppur ne custodisca ancora intatto



lo spirito ed il fascino Soul. La nuova cucina Terrazzana di Nicola Russo, si traduce adesso, in un invito alla curiosità, un elogio alla semplicità mai banale, capace ancora di stupire ogni volta.

■ Ore 11.30 – Spazio Forum

Degustazione guidata di Rum Plantation Jamaica.

Iniziativa Promossa ABI Professional, Associazione Barmen Italiani

■ Ore 12.00 – Ristorante 1° Piano

LA TRATTORIA LOCAL

Menu ideato e realizzato dai ristoranti del territorio:

- Ristorante Grillo*
- Ristorante Il Cantuccio*
- Trattoria Edda*
- Crotto del Sergente*

■ Ore 14.30 – Corpo Centrale

MASTER DI CUCINA

Incontro con lo chef **Anthony Genovese** | Il Pagliaccio | Roma

Nato in Francia nel 1968 da genitori calabresi, Anthony Genovese ha sempre nutrito una grande passione per il viaggio unito all'amore per le sue origini che ha contrassegnato tutto il suo percorso professionale. Il suo viaggio parte dalla Francia, attraverso l'Inghilterra, passando per il Giappone, la Malesia e la Thailandia. Approda poi a Ravello all'Hotel Palazzo Sasso, al ristorante Rossellinis, dove ottiene la prima stella Michelin. Da Ravello a Roma il passo è breve e nel 2003 inizia una nuova avventura nella capitale, dove prende forma Il Pagliaccio, la sua creazione. Nella sua cucina ci sono tre componenti: la base tecnica francese che comprende anche il rispetto, l'organizzazione e le gerarchie, i ruoli. Poi c'è l'Italia che è il suo Paese e rappresenta il gusto, gli ingredienti, i prodotti che sono di primissima qualità. Infine le culture orientali da cui ha assorbito il gusto delle spezie e l'uso di certe cotture veloci, per un prodotto croccante, appena scottato e la presentazione dei piatti. Tuttavia la sua cucina non ha nulla a che fare con la fusion: l'anima resta italiana, il resto arricchisce ed esalta.

■ Ore 15.00 – Spazio Forum

Presentazione del libro "Rossini. La musica del cibo"

Di e con **Ketty Magni**

Un Rossini inedito nella sua passione per il cibo sullo sfondo romantico dell'Ottocento europeo. Sullo sfondo romantico dell'Ottocento europeo nasce la storia di Gioachino Rossini e Olympe Pélissier, l'affascinante modella che conquista il cuore del compositore, fino a divenire la sua seconda moglie. In armonia tra musica e cibo, viaggi e mondanità, la loro unione sentimentale si consolida, nonostante le ostilità dei benpensanti e le avversità della vita. Una trama intensa, basata su vicende realmente accadute,



permette di svelare il lato intimo del celebre musicista e di una donna coraggiosa, sua degna compagna. Il libro è un inno alla buona tavola e contiene alcune originali ricette d'epoca, curate personalmente da Rossini, appassionato gourmet. Nel libro sono presenti ricette ideate da Rossini e dal cuoco francese Marie Antonin Carême, noto pasticciere e autore di numerosi trattati di cucina. Tra le ricette, anche i maccheroni napoletani secondo Alexandre Dumas, e la barbajada, specialità dolciaria inventata dall'impresario teatrale Domenico Barbaja. Inoltre, contiene la ricetta del filetto alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi.

■ Ore 16.30 – Spazio Forum

Incontro con l'autore. **Giacomo Mojoli** dialoga con **Pierpaolo Lala**

Classe 1977, sono socio fondatore e lavoratore della Cooperativa Cool Club di Lecce che si occupa di ideazione, organizzazione e promozione di eventi culturali e di editoria. Dal 2011 organizzo "Fornelli Indecisi", concorso di cucina dozzinale. Da questa esperienza è nata l'omonima collana editoriale per Lupo Editore che ha già prodotto 3 volumi! A Ristorexpo 2017 Pierpaolo parlerà di nuovi modelli, non convenzionali, per parlare di cibo.



Tutti i giorni

Ristorexpo Young Generation

Ristorexpo Young Generation è il progetto attraverso cui la Camera di Commercio di Lecco partecipa e sostiene la XX 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 e ABI Professionisti, Associazione Barmen Italiani - focalizzato sulla formazione professionale con l'intento di coinvolgere e sensibilizzare i giovani delle scuole professionali del settore, non solo per avvicinarli al lavoro, ma soprattutto, per sensibilizzarli verso una nuova cultura, un nuovo modello delle tradizioni eno-gastronomiche che sa coniugare queste con le tradizioni culturali e agricole, la riqualificazione e valorizzazione delle produzioni autoctone integrando il tutto in una dimensione/filiera di marketing territoriale, tutto anche per proseguire il percorso sperimentale avviato in occasione di EXPO che ha generato il Laboratorio "Lecco Food System" del progetto EcoSmart-Land.

La formula è quella della competizione tra scuole e interessa la sfera della cucina, del servizio di sala e del bar. Più nel dettaglio i ragazzi, organizzati in team, dovranno ideare, realizzare e servire un menù a tre portate con abbinamento vini, da sottoporre alla valutazione di una giuria di professionisti. Inoltre è prevista una competizione anche la preparazione di cocktail e long drink e la stesura di un progetto di marketing e promozione integrata sul mercato della ristorazione e dell'accoglienza. Il premio è costituito da forniture e attrezzature professionali da cucina.

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 nuovo bistro del Consorzio verranno proposti i piatti dei ristoranti:

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



Focus Polonia

Paese ospite di Ristorexpo 2017 è la Polonia, terra ricca di storia, arte e cultura che in questi anni sta attraversando un periodo di forte rinnovamento anche e soprattutto nel settore dell'accoglienza, della cucina e dell'enogastronomia. Oltre alle Master Class di cucina e bar tenute da chef e bartender Polacchi, saranno presenti per tutta la durata della manifestazione selezionate aziende con i prodotti più tradizionali di questa terra:

NALEWKI TRADYCYJNE LIQUORS – Produttore liquori
JAROS MEADS – Produttore liquori tradizionali polacchi
ANTONIUS CAVIAR – Produttore caviale
MASARNIA DRESZLER DUCKS AND BEEF – Produttore carni
GRĄDZKI CHEESE – Produttore formaggi
BERN WOOD – Lavorazione legno
OLEJARNIA COLD PRESSED OILS – Produttore olio
CHOPIN VODKA – Produttore Wodka
DARIUSZ KOROS – Produttore Cidro
PAWEL PAJAK – Produttore Caviale

Il progetto Focus Polonia è realizzato in collaborazione con Gaul&Millau

Focus Puglia

Sarà la Puglia la regione ospite di Ristorexpo 2017, rappresentata da due aree di straordinaria bellezza e valore dal punto di vista enogastronomico: il Salento e il Gargano. Oltre agli eventi promossi da alcuni rappresentanti di spicco della cultura enogastronomica di queste terre, il pubblico della mostra potrà visitare due aree dedicate alla valorizzazione delle produzioni tipiche locali:

IL MERCATINO DEL GUSTO DI MAGLIE

Il mercatino che ogni anno, nel mese di agosto, anima il centro storico di Maglie nel cuore del Salento con l'obiettivo di valorizzare i prodotti pugliesi di qualità, trova una sintesi a Ristorexpo 2017. In esposizione alcune delle produzioni tradizionali del mercatino:

Capocollo e salumi di Martina Franca
Caciocavallo podolico e mozzarella di bufala del parco del Gargano
Canestrato e scamorze
Mozzarelle e burrate
Olio extravergine



Pane di Altamura
ScaldateLLi e taralli
Frise e prodotti da forno
Sott'oli e conserve
Pomodoro fiaschetto di torre Guaceto e pomodoro Regina di torre canne
Cicerchie, fave e ceci neri
Ostie ripiene, cupeta, cotognata, mandorle, biscotti di Ceglie, fichi mandorlati e confetture.

IL CONSORZIO GARGANO AGRUMI

Il Gargano è terra antica intrisa di tradizioni secolari che si basano sulla natura del suo territorio. Le tipicità e peculiarità della cultura garganica vengono riprese fedelmente nelle produzioni alimentari che si sono tramandate fino ai nostri giorni e che costituiscono oggi un tesoro di inestimabile valore. Tra i prodotti simbolo di questo territorio primeggiano gli agrumi, presentati e valorizzati dal Consorzio di Tutela "Gargano Agrumi", presente con un proprio spazio interattivo a Ristorexpo 2017.

Campari Academy

Campari tinge di rosso le giornate di RistorExpo

Il bitter che ha trasformato in mito il rito dell'aperitivo protagonista alla 20^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".

Spazio Fumoir

Non solo show cooking, workshop e incontri con chef pluristellati saranno i protagonisti di Ristorexpo. Sarà presentato infatti il FUMOIR di RISTOREXPO nel dehors antistante l'ingresso di Lariofiere, come area di aggregazione e relax e come 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 delle selezioni grand cru di CAFFÈ NESPRESSO e delle novità dei DISTILLATI MARZADRO in abbinamento ai sapori e all'effluvio dei migliori puff nazionali, porta bandiere del Made e 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.

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

- **SHOW SERVICE | COCKTAIL AND COFFEE DRINK 2017**
3[^] 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 2017**
16[^] edizione
Concorso interregionale di cucina per professionisti e studenti
Promosso da: Associazione Provinciale Cuochi Como

WineExpo

I percorsi del vino a Ristorexpo 2017. Esposizione, degustazioni e approfondimenti sui grandi vini italiani e stranieri.

Le proposte di DM Lab – Consulenti del gusto

Allo stand DM Lab (Pad. B n. 158) nelle giornate di Lunedì 13 e Martedì 14 Febbraio, speciali approfondimenti a tema:



- ❑ La presentazione del **pomodoro Roma**, pomodoro ormai dimenticato che Paglione ha reintrodotta sul mercato senza sale aggiunto. Preparazione della pasta al pomodoro, sapore di un tempo con pasta fatta con semola Senatore Capelli del Pastificio Gentile (grano antico e ritornato di moda in cucina).
- ❑ Sala Cereali: **Le zuppe di Cereali e Legumi** come una volta, **la polenta della tradizione valtellinese**, **i pizzoccheri valtellinesi** fatti con quel poco di grano saraceno presente in Valtellina e un pizzocchero rivisitato in chiave moderna.
- ❑ **La Giardiniera di Morgan**: ciò che la natura offre, la giardiniera di una volta interpretata in chiave moderna, abbinamenti con BBQ, piatti vegani e pizze vegane.
- ❑ **Olearia Caldera**: saper riconoscere l'olio extravergine buono da quello difettoso: percorso di Tasting guidati da Ugo Caldera, Capo Pannel degustatore d'olio.
- ❑ L'evoluzione dei legumi: **Legù - non è pasta**. Una "pasta" non pasta fatta solo con legumi, ideale per sportivi, celiaci, vegani e a chi ci tiene alla propria salute
- ❑ **Riso Acquerello**: Nasce dalla storia, l'imperatore cinese per il proprio consumo faceva invecchiare il riso almeno un anno prima di consumarlo. Piero Rondolino da questa tradizione ha creato il suo Acquerello e porta nelle più famose cucine il riso invecchiato fino a 7 anni.
- ❑ **Acetaia Giusti**: l'aceto balsamico tradizione come si faceva una volta
- ❑ **Il Tartufo**, prodotto della terra portato sulle nostre tavole da **Tartuflanghe** in chiave moderna
- ❑ **De Carlo**: la Puglia nella massima espressione dell'olio e delle conserve con i prodotti della loro terra
- ❑ **Dalla Cabossa al Cioccolato**: nuove interpretazioni del cioccolato, dolce, salato, associato ad altri ingredienti, interpretato da Autore Chocolat che ripropone in chiave moderna il croccantino Beneventano.
- ❑ L'oro verde . **il pistacchio di Bronte IGP** proposto da **Vincente Delicacies**.



Il Fuori salone

La rassegna del piatto tradizionale lombardo: "Cazzöla o Cazoëula?"

In occasione di Ristorexpo 2017, da Venerdì 10 a Domenica 19 Febbraio, Lariofiere e FIPE - Confcommercio Como organizzano la quarta 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:

AZIENDA AGRICOLA SANT'ANNA

VIA LECCO 24 | EUPILIO

Tel. 031 658490 | www.s.anna1939.com

FALCHETTO

VIA AI PIANI 73 | BRUNATE

Tel. 031 3365033 | www.falchetto.it

IL CENACOLO - HOTEL LEONARDO DA VINCI

VIA LEONARDO DA VINCI 6 | ERBA

Tel. 031 611556 | www.hotelleonardodavinci.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 3 | EUPILIO

Tel. 031 642953 | www.lageretta.it

Solo a pranzo tranne il Sabato

LA VISPA TERESA

VIA XXV APRILE 115 | ERBA

Tel. 031 640141 | [www.overplace.com/La vispa Teresa](http://www.overplace.com/La_vispa_Teresa)

RISTORANTE BRAMBILLA

VIA VALLASSINA 15 | LURAGO D'ERBA

Tel. 031 699124 | 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.it

TRATTORIA AL GLICINE

VIA DEI CASTANI 1 | ERBA

Tel. 348 8860566 | www.trattoriaalglicine.it



TRATTORIA EDDA

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

TRATTORIA IL FUNGO

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

TRATTORIA LUCCA

VIA STRECETA 2 | COLVERDE - GIRONICO
Tel. 031 440287 |

ZEUS BAR - DRINK & FOOD

VIA FIUME 14 | ERBA
Tel. 031 447 6418 |
Solo a pranzo

L'offerta non è garantita nella serata di Martedì 14 Febbraio - San Valentino

Il programma eventi Ristorexpo 2017 è realizzato in collaborazione con:

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

CooK_inc.
Gault&Millau Polonia

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