

● PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA

# RistorExpo®

## 14-17

OTTOBRE 2018

FIERA DI GENOVA

## PROGRAMMA EVENTI

[WWW.RISTOREXPO.COM](http://WWW.RISTOREXPO.COM)



#GENOVANELCUORE



REGIONE LIGURIA



Camera di Commercio  
Genova



COMUNE DI GENOVA



Camera di Commercio  
Como



Camera di Commercio  
Lecco



Lecco Food System



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

GENOVA



FEPAG  
FEDERAZIONE  
ESERCIZI PUBBLICI  
ASSOCIATI  
GENOVA



**DOMENICA 14 OTTOBRE 2018**

**Ore 11.00 | Area Masterclass**

**Inaugurazione ufficiale di Ristorexpo Genova 2018**

- **Taglio del nastro**
- Conferimento **Premio alla Carriera e Premio Chef Emergente Ristorexpo Genova 2018**
- Consegna di **buoni pasto alle famiglie degli sfollati coinvolti nel crollo del ponte Morandi** da parte di **FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**

a seguire

### **Stati Generali della ristorazione**

Riflessioni e confronti per l'analisi degli scenari e lo sviluppo di nuove strategie per il Fuori Casa con i rappresentanti delle Istituzioni, delle Associazioni, del Sistema Imprenditoriale del territorio e gli Ambassador di Ristorexpo.

*Intervengono:*

- **Giovanni Ciceri**, Ideatore e curatore di Ristorexpo
- **Marco Bucci**, Sindaco di Genova
- **Paolo Cesare Odone**, Presidente Camera di Commercio e Confcommercio Genova
- **Aldo Cursano**, Vice Presidente Vicario FIPE
- **Alessandro Cavo**, Presidente FEPAG Genova
- **Marina Porotto**, vice presidente Fepag bar
- **Stefano Mai**, Assessore Agricoltura, Regione Liguria
- **Paola Bordilli**, Assessore al Commercio Turismo e Artigianato Comune di Genova
- **Angelo Capizzi**, Preside Istituto Alberghiero Nino Bergese – Genova
- **Davide Scabin**, Chef
- **Matteo Losio**, Chef

Presenta

- **Federico Quaranta**, Rai Radio2

**Ore 12.00 | Tavolo della convivialità**

### **Le eccellenze DOP di Liguria**

*Dimostrazione di pesto al mortaio con basilico genovese DOP, presentazione delle menzioni dell'olio evo DOP Riviera ligure, in abbinamento ai vini liguri a certificazione, a cura dell'Enoteca Regionale della Liguria, del Consorzio per la Tutela dell'Olio evo DOP Riviera Ligure e del Consorzio per la Tutela Basilico Genovese DOP.*

Ore 13.00 | Area Masterclass

**Dimostrazione tecniche Cook&Chill - speciale pasta**

Realizzata da Angelo Po Grandi Cucine e Dominiononi

Ore 14.00 | Area Masterclass

**Masterclass di cucina: i talenti del territorio**

A lezione con lo chef **Ivano Ricchebono**, The Cook Genova

Genovese DOC, classe 1972, Ivano Ricchebono muove i suoi primi passi in cucina alla Scuola Alberghiera Bergese di Genova. Dotato di talento e tanta voglia di fare, dopo il diploma, lavora in numerosi ristoranti italiani, al fianco di famosi chef da cui, con una naturale predisposizione, apprende tecniche e segreti. La prima, grande occasione arriva grazie all'incontro con Adriano Lovati che lo introduce nel circuito del Gruppo francese Accor, offrendogli un'esperienza di altissimo livello nei ristoranti della catena alberghiera Novotel. Per tre anni gira l'Italia e continua il suo percorso di formazione per tornare nel 2004 alla sua Genova dove, con la moglie Elisa apre il ristorante The Cook. Nel 2010 arriva la Stella Michelin e i numerosi riconoscimenti sulle principali guide gastronomiche. Dal 2010 Ivano è anche volto televisivo, ospite fisso della Prova del Cuoco al fianco di Antonella Clerici e, dal 2013, docente presso la scuola di cucina Alma.

Ore 15.30 | Area Masterclass

**Masterclass di cucina: i talenti del territorio**

A lezione con lo chef **Matteo Losio**, Trattoria detta del Bruxaboschi 1862, Genova

Cresciuto professionalmente nello storico locale di famiglia – la trattoria del Bruxaboschi - Matteo Losio è senza dubbio una giovane e talentuosa promessa della ristorazione ligure. Diplomato alla scuola Marco Polo di Genova, Matteo ha imparato presto ad amare il valore della tradizione enogastronomica della propria terra e la propone ogni giorno nel suo locale che - si legge sul sito ufficiale - ha la stessa età dell'Italia unificata e conserva molti dei tratti originali dell'epoca. Qui si può davvero cogliere l'essenza della cucina tradizionale ligure e ritrovare materie prime di altissima qualità e gusto. Per assecondare il proprio desiderio di innovare e continuare il suo percorso di crescita professionale, da pochi mesi Matteo ha aperto un nuovo locale, il Braxe, dove la tradizione e l'amore per la qualità si mescolano con la sperimentazione e la ricerca.

Ore 16.00 | Tavolo della convivialità

**Recco, capitale gastronomica della Liguria: Laboratorio di preparazione della Focaccia con formaggio di Recco, Pansotti e Trofie**

A cura di: Consorzio IGP Focaccia con formaggio di Recco

Ore 17.00 | Area Masterclass

**Masterclass di cucina: talento e creatività**

A lezione con lo chef **Cristiano Tomei**, L'imbuto, Lucca

*Toscano, 39 anni, una stella Michelin, Cristiano è uno chef che sta facendo parlare di sè. 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.*

## LUNEDI' 15 OTTOBRE 2018

Ore 10.30 | Tavolo della convivialità

### **Show Cooking: sicuramente fresco**

Promosso da Mercato Ortofrutticolo di Genova

Ore 11.00 | Area Masterclass

### **Masterclass di cucina: i grandi maestri**

A lezione con lo chef **Mauro Elli**, Il Cantuccio – Albavilla

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'esperienza maturata, 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 12.00 | Tavolo della convivialità

### **Le eccellenze DOP di Liguria**

*Dimostrazione di pesto al mortaio con basilico genovese DOP, presentazione delle menzioni dell'olio evo DOP Riviera ligure, in abbinamento ai vini liguri a certificazione, a cura dell'Enoteca Regionale della Liguria, del Consorzio per la Tutela dell'Olio evo DOP Riviera Ligure e del Consorzio per la Tutela Basilico Genovese DOP.*

Ore 13.00 | Area Masterclass

### **Dimostrazione tecniche Cook&Chill - speciale pasta**

Realizzata da Angelo Po Grandi Cucine e Dominioni

### Ore 14.00 | Area Masterclass

#### **Masterclass di cucina: i grandi maestri**

A lezione con lo chef **Mauro Colagreco**, Mirazur – Menton

Classe 1976, Italo-argentino, Mauro Colagreco è lo Chef-Patron del ristorante Mirazur di Menton, nella Costa Azzurra. Inizia la sua formazione a Buenos Aires, sotto la guida dello chef Gato Dumas e lavora in alcuni dei ristoranti più rinomati della città. Nel 2001 la svolta che segnerà in modo definitivo la sua carriera: approda in Francia e lavora con chef del calibro di Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse. Nel 2006 comincia la sua avventura in proprio a Mentone, Costa Azzurra, nel ristorante Mirazur. Per il giovane e talentuoso chef i riconoscimenti non tardano ad arrivare: 2 stelle Michelin (la seconda nel 2012), il posizionamento stabile nella top 10 della *World's 50Best* globale (nel 2018 è al numero 3, il più alto di sempre), la nomina di *Chevalier des arts et des lettres*, di *Grand Chef Relais & Châteaux*, il Gran Premio *Arte de la Cocina* dall'Academia Argentina de Gastronomía, nella madre patria.

### Ore 15.00 | Area Masterclass

#### **Masterclass di cucina: i grandi maestri**

A lezione con lo chef **Luigi Taglienti**, Lume - Milano

Ligure di Savona, diplomato a Finale, Luigi Taglienti ha come primo maestro Ezio Santin, da cui apprende la sensibilità verso la storia gastronomica del territorio. La sua esperienza matura poi al fianco di grandi chef come Christian Willer, Christian Sinicropi e Carlo Cracco, che hanno contribuito a formare la sua professionalità e a stimolare la sua creatività. Affermatosi presto come giovane promessa della cucina italiana, chef Taglienti ha già all'attivo molti, prestigiosi riconoscimenti tra cui il premio di Giovane Chef dell'Anno de "I Ristoranti d'Italia L'Espresso", "Tre Forchette del Gambero Rosso" e l'ambita Stella Michelin conquistata a pochi mesi dall'apertura del ristorante LUME. La sua è una cucina avanguardista, antica e moderna al tempo stesso, in continua evoluzione. Dice di sé: "La mia cucina nasce dalla naturalezza del gesto e del pensiero e si evolve in funzione dell'esigenza di esprimermi, di creare un'unicità del gusto. Il tutto ricercando gli antichi valori della cucina italiana, non sempre facilmente riconoscibili."

### Ore 16.00 | Forum Ponente

#### **La Liguria ed i suoi vini**

*Il valore aggiunto di un territorio unico*

A cura di **AIS Liguria**

I vini rappresenteranno le 8 denominazioni liguri e saranno scelti per abbinarsi ad un ipotetico menu di altrettante portate.

Guiderà la degustazione il **Dott. Marco Rezzano** referente didattica AIS Liguria

### Ore 16.00 | Spazio eventi

#### **Gara eliminatoria valida per la qualificazione all'8° Campionato del mondo di pesto al mortaio.**

*La partecipazione è riservata agli chef.*

Ore 16.00 | Tavolo della convivialità

**Le eccellenze liguri di levante: i muscoli della Spezia**

Presentazione e degustazione a cura della **Cooperativa dei Mitilicoltori Spezzini**

Ore 17.00 | Tavolo della convivialità

**Interpretazioni gastronomiche con i muscoli della Spezia**

Cooking show a cura di chef del **Comune di Lerici**

Ore 17.00 | Area Masterclass

**Masterclass di cucina: i talenti del territorio**

A lezione con lo chef **Giorgio Bardi**, Caffè Restaurant Excelsior, Portofino

Classe 1976, fin da piccolo, sotto la guida sapiente di Nonna Iole, impara a riconoscere ed apprezzare i profumi e le proprietà delle materie prime della sua terra, la Sardegna. La cucina diventa presto il suo regno e, come autodidatta, Giorgio muove i primi passi nel mondo della ristorazione. Frequenta poi l'accademia di arti culinarie Etoile dove incontra lo chef Corrado de Virgilio che cambierà definitivamente la sua visione della cucina. Completati gli studi, fa la sua prima esperienza all'estero, al Grand Hotel Park di Gstaad dove, grazie al suo talento e alla sua passione, assume presto un ruolo guida nella gestione della cucina. Dopo una lunga esperienza in terra elvetica decide di rientrare in Italia; nella splendida cornice di Portofino, apre il famosissimo Caffè Excelsior e con la sua brigata comincia una nuova e stimolante sfida.

**MARTEDI' 16 OTTOBRE 2018**

Ore 10.00 | Area Masterclass

**Show Cooking: il futuro della cucina italiana**

Dimostrazione di cucina a cura degli studenti della **Scuola Alberghiera di Lavagna**

Ore 10.30 | Forum Levante

**Giornata del Direttore d'Albergo**

Ingegneria Menù: come si costruisce un menù in ottica marketing, le migliori strategie da mettere in campo per creare un'offerta che vende.

Evento promosso dal Comitato Giovani Albergatori Federalberghi Liguria

A seguire

**Come creare una destinazione turistica.**

Con **Andrea Camesasca**, Ideatore e Curatore di TTT Tourism Think Tank

Ore 12.00 | Forum Levante

**Incontro dell'Associazioni Direttori d'Albergo Liguria**

### Ore 12.00 | Tavolo della convivialità

#### **Le eccellenze DOP di Liguria**

*Dimostrazione di pesto al mortaio con basilico genovese DOP, presentazione delle menzioni dell'olio evo DOP Riviera ligure, in abbinamento ai vini liguri a certificazione, a cura dell'Enoteca Regionale della Liguria, del Consorzio per la Tutela dell'Olio evo DOP Riviera Ligure e del Consorzio per la Tutela Basilico Genovese DOP.*

### Ore 13.00 | Area Masterclass

#### **Dimostrazione tecniche Cook&Chill - speciale pasta**

Realizzata da Angelo Po Grandi Cucine e Dominioni

### Ore 14.30 | Arena Masterclass

**Bartender School: Negroni Cocktail | Luca Picchi**, racconta le sue sperimentazioni nella miscelazione e ripercorre l'origine del Negroni.

Barman-filosofo, researcher e scrittore, Luca Picchi è uno dei massimi esperti al mondo del Negroni. Fiorentino DOC, inizia giovanissimo a lavorare come aiuto barman in diversi locali, durante gli studi universitari. È da questa grande passione che nascerà la sua professione. All'inizio degli anni Novanta apre un american bar/ristorante all'Isola d'Elba ma è nel 1997 che approda al rinomato Caffè Rivoire, in piazza della Signoria a Firenze, dove il suo modo unico di preparare il Negroni cocktail diventa la principale attrazione del locale. Negli scorsi mesi Luca Picchi decide di intraprendere una nuova avventura al Caffè Gilli, caffetteria in stile Belle Époque di Firenze, dal 1990 della famiglia Valenza. Qui è anche responsabile della formazione del personale dei 4 locali di proprietà di questa famiglia che, nell'ambito della tradizione commerciale e della storia cittadina, è una vera istituzione.

A seguire:

#### **Presentazione del progetto LessGlass**

L'associazione LessGlass si pone l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale dei bicchieri usa e getta per il consumo di bevande da asporto, sostituendoli con bicchieri in policarbonato resistenti, attraverso il sistema del "vuoto a rendere".

### Ore 14.30 | Forum Ponente

#### **Giornata sulla formazione dei giovani albergatori**

Dalla pensione completa al servizio tailor made: Perché conviene riformulare l'offerta, qual è la proposta ideale per il tuo target, come comunicare la tua offerta al mercato.

Evento promosso dal Comitato Giovani Albergatori Federalberghi Liguria

### Ore 15.00 | Forum Levante

#### **Presentazione della App La mia Liguria**

Evento a cura dell'Assessorato al Turismo Regione Liguria



Ore 16.00 | Spazio eventi

**Gara eliminatoria valida per la qualificazione all'8° Campionato del mondo di pesto al mortaio.**

*La partecipazione è riservata ai giovani cuochi.*

Ore 16.00 | Tavolo della convivialità

**Le eccellenze della Liguria del levante: le Ostriche della Spezia**

Presentazione e degustazione a cura della **Cooperativa dei Mitilicoltori Spezzini**

Ore 17.00 | FIC Arena

**Interpretazioni gastronomiche con le Ostriche della Spezia**

Cooking show a cura di chef del **Comune di Lerici**

Ore 17.00 | Area Masterclass

**Masterclass di cucina: i grandi maestri**

A lezione con lo chef **Gianfranco Pascucci**, Al Porticciolo – Fiumicino

Chef autodidatta, cresciuto professionalmente nella trattoria fondata oltre 50 anni fa dal nonno, oggi è lo chef e l'anima del ristorante Pascucci al Porticciolo a Fiumicino. La sua cucina, elegante e contemporanea, è la sintesi delle influenze raccolte nei suoi viaggi in giro per il mondo unite ad un profondo legame con il mare di cui è un grande conoscitore. Una cucina che lui stesso definisce d'istinto ma che è frutto di grande conoscenza delle materie prime e delle tecniche, sensibilità ai temi della sostenibilità e passione per il proprio lavoro. Numerosi i riconoscimenti allo chef e alla sua cucina: la stella Michelin nel 2012, tre forchette nella Guida Gambero Rosso, tre cappelli sulla Guida Ristoranti L'Espresso e il premio come miglior ristorante di pesce d'Italia per l'Espresso.

Ore 17.30 | Tavolo della Convivialità

**Eccellenze liguri da Levante a Ponente: il gambero di Santa Margherita e Gambero di Sanremo**

*Intervengono:*

- **Enrico Sala**, Associazione Amici dell'Ippopotamo
- **Maurizio Pinto**, Chef ristorante Voltalacarta, Genova



**MERCOLEDI' 17 OTTOBRE 2018**

**Ore 10.30 | Tavolo della convivialità**

**“La moderna decorazione floreale per hotel, ristoranti e eventi”**

*Educational di allestimenti floreali per i professionisti del settore HO.RE.CA*

**Francesco Bannini**, floral designer del gruppo Flor.I.St. (Floral Italian Style) illustra l'uso professionale del fiore in lobby, reception e sala da pranzo nelle occasioni quotidiane e negli eventi

**Ore 11.00 | Area Masterclass**

**Masterclass di cucina: i nuovi talenti**

A lezione con **Marco Visciola**, Il Marin, Eataly - Genova. (da confermare data)

Marco nasce a Bogliasco e si avvicina alla cucina in modo completamente autonomo. Inizia grazie al nonno e attraverso la frequentazione delle tavole liguri più sincere e genuine, arriva a una versione gourmet. Oggi è al timone del Marin, al secondo piano di Eataly Genova, dove gestisce sia la proposta fine dining sia i menù delle diverse postazioni tematiche sviluppate lungo lo spazio espositivo. La sua filosofia abbraccia il miglio zero con il pescato del giorno – direttamente dalla cooperativa di Camogli – o con le verdure stagionali e piccole chicche regionali sempre disponibili. Una cucina ligure semplice e elegante che il tocco gentile dello chef riesce a vestire di leggerezza e avanguardia. Il servizio è rilassato e attento e la carta dei vini spazia tra grandi nomi e piccole scoperte liguri in un bel mix che è in grado di soddisfare palati ed esigenze diverse.

**Ore 11.30 | Forum Ponente**

**Focus E-commerce e comunicazione digitale**

*Con:*

- **Roberto Panizza**, Rossi1947.it
- **Paolo Lottero**
- **Filippo Malservisi**

**Ore 12.30 | Area esterna**

**RistoAcciuga**

Degustazione di acciughe a cura dell'Associazione del Bagnun di Riva Trigoso

## Gli eventi della FIC Arena Promossi dalla FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

### DOMENICA 14 OTTOBRE

Ore 10.30

Saluto del Presidente Vicario FIC **Carlo Bresciani**, del Vice Presidente FIC Area Nord **Giovanni Guadagno**, del Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguria **Stefano Beltrame**

Ore 11.00

Cooking show a cura dello **Chef Matassa**

Ore 11.30

COOKING SHOW a cura dello **Chef Meligrana**

Ore 12.00

Chiacchiere con la Storia della Cucina: **Stefano Pezzini intervista Gian Paolo Belloni**

Ore 15.00

Cooking Show a cura dello **Chef Matassa**

Ore 15.30

Cooking Show a cura dello **Chef Dentone**

Ore 16.00

La FIC nel Mondo: Presentazione delle delegazioni FIC all'Estero con collegamento Skipe con i presidenti esteri: **Pino Nacci** | Belgio e **Antonio Passasseo** | Francia

Ore 16.30

Cooking Show a cura dell'**Unione Regionale Cuochi Liguri**

Ore 17.00

Cooking Show a cura dell'**Unione Regionale Cuochi Valle D'Aosta**

Ore 17.30

Cooking Show a cura dell'**Unione Regionale Cuochi Piemonte**

Ore 18.00

Conclusioni della prima giornata a cura della **Dirigenza FIC**

## LUNEDI' 15 OTTOBRE

Ore 9,30

Presentazione attività dell'**Unione Regionale Cuochi Liguri**

Ore 10.00

Alta Formazione FIC con **Nazionale Italiana Cuochi**

Chef **Alessandro Laudadio** e la sua Pasticceria

Ore 12.00

Cooking Show a cura di ISFORcoop Varazze

proff. **Bova, Cefalo, Garelli e Moretti**

Ore 12,30

Presentazione del **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** a cura di **Roberto Rosati** e **Matteo Cerminara**

Ore 14,30

Due Lady in fiera: **Grazia Pallotti** e **Cristina Gamba**

*Sodalizio Lady Chef Liguria e Piemonte*

Ore 15.00

Evoluzione della **Zuppa di Pesce nel Mediterraneo**

A cura dello **Chef Paolo Pasquarelli** e dei figli Lara e Alessio

Ore 16.00

**La FIC nel Mondo**: Presentazione delle delegazioni FIC all'Estero con collegamento Skipe con i presidenti esteri: **Nino Russo** | Germania e Achille Milanese | Australia

Ore 16,30

Alta Formazione FIC con Nazionale Italiana Cuochi

**Chef Alessandro Laudadio** e la sua Pasticceria

Ore 18,30

Conclusioni della seconda giornata a cura della **Dirigenza FIC**

## MARTEDI' 16 OTTOBRE

Ore 9.30

Presentazione **Campionati della Cucina Italiana FIC 2019**

Ore 10.00

Cooking Show a cura dello **Chef Castelli**

Ore 10.30

Presentazione delle **Lady Chef della Regione Liguria**

Congresso Lady Chef di Assisi | 5 e 6 Novembre 2018

Ore 11.00

**Alta Formazione FIC** a cura della Nazionale Italiana Cuochi

Ore 12.30

Cooking Show a cura dell'**Istituto Marco Polo**

Ore 14.30

Cooking Show a 4 mani degli **Chefs Cefalo e Manfredi**

Ore 15.00

Cooking Show a cura dello **Chef Giubbani**

Ore 15.30

La FIC nel Mondo: Presentazione delle delegazioni FIC all'Estero con collegamento Skipe con i presidenti esteri: **Enza Barbaro** | **Romania e Alessandro Cassaro** | Svizzera

Ore 16.00

Alta Formazione FIC a cura della **Nazionale Italiana Cuochi**

Ore 18.30

Conclusioni della terza giornata a cura della Dirigenza FIC

## MERCOLEDI' 17 OTTOBRE

Ore 9.30

Presentazione **Street Food Contest 2019** | **Riso in Rosa e Jam Cup**

Ore 10.00

Cooking Show a cura dello **Chef Manfredi** e della **Minilady A. Asturi**

Ore 10.30

Cooking Show a cura dello **Chef Paolo Ganci**

Ore 12.00

Cooking Show

a cura dell'Istituto **Giancardi Alessio**

Ore 14.30

Cooking Show a cura dello chef **Andrea Castelli**

Ore 15.30

Un **Blogger** in Cucina: **Stefano Pezzini e Lorenza Giudice**

Ore 16.00

La FIC nel Mondo: Presentazione delle delegazioni FIC all'Estero con collegamento Skipe con i presidenti esteri: **Bruno Stippe** | Brasile e Carlo Donadoni | USA

Ore 16.30

Cooking Show a cura dell'**Unione Regionale Cuochi Liguri**

Ore 18.00

Conclusioni dell'ultima giornata a cura della **Dirigenza URCLi**

## TUTTI I GIORNI

### Area esterna

#### **Focus Homini: Campionato mondiale di cucina italiana a legna e carbone**

##### **Con Paolo Parisi e Matteo Losio**

La prima gara di piatti della cultura gastronomica Italiana cucinati con strumenti diversi ma con lo stesso tipo di energia, legna o carbone. Ci sono già eventi simili al mondo, ed anche in Italia per la precisione, ma in tutte le altre manifestazioni si parla di BBQ o metodi simili, senza dare rilievo al tipo di cucina. Lo scopo principale dell'evento è quello di far realizzare ai partecipanti - sia da professionisti che dilettanti - la particolarità unica ed inimitabili dei cibi cucinati con strumenti a legna o carbone, tornando indietro nel tempo e riscoprendo le nostre tradizioni.

### Il laboratorio CON.PA.GE

Spazio animato dall'Associazione Panificatori di Genova e Provincia che produrranno la vera **focaccia genovese**

### Spazio Scuole

Area dedicata alle **scuole alberghiere del territorio**

Il programma eventi RistorexpoGenova 2018 è realizzato in collaborazione con:

Confcommercio Genova | FEPAG

Cook\_inc, The best food magazine in the world 2018

Il programma aggiornato è disponibile sul sito [www.ristorexpo.com](http://www.ristorexpo.com)

Per informazioni e prenotazioni: Tel. 031 637402 | [info@lariofiere.com](mailto:info@lariofiere.com)