

● PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA

# RistorExpo®

**LARDO AI GIOVANI**

## PROGRAMMA EVENTI

**3-6 MARZO 2019**

**LARIOFIERE ERBA**

**WWW.RISTOREXPO.COM**

## CONFERENZE STAMPA

Martedì 26 Febbraio | Ore 11.00  
Camera di Commercio Sondrio

Mercoledì 27 Febbraio | Ore 11.00  
Lariofiere - Erba

---

## DOMENICA 3 MARZO 2019

Ore 10.00 | Sala Porro  
Inaugurazione ufficiale della 22<sup>a</sup> edizione di Ristorexpo

Conferimento del Premio alla Carriera Ristorexpo 2019  
Ristorexpo 2019 premia lo chef Valeria Piccini | Ristorante Da Caino, Montemerano (GR)

Conferimento del premio "I benemeriti della tradizione enogastronomica del territorio"

a seguire

Tavola rotonda:

**Lardo ai giovani: il futuro è ciò che ci siamo dimenticati**  
Il presente e il futuro della ristorazione italiana a confronto

Intervengono:

- Giovanni Ciceri, Ideatore e curatore di Ristorexpo
- Davide Scabin, Chef
- Herbert Hintner, Chef
- Cristiano Tomei, Chef
- Davide Caranchini, Chef
- Matteo Sirtori, Studente
- Andrea Petrini, Giornalisti
- Anna Morelli, Giornalista
- Lorenzo Sandano, Giornalista

Presenta

- Federico Quaranta, Rai Radio2

Ore 12.00 | Corpo Centrale

In cucina con il caffè insieme a **Anatolij Franzese**, Executive Chef de Ristorante Teatro Alla Scala di Milano.

Evento promosso da **Milani Caffè**

Ore 14.00 – 14.30 | Spazio FIS

Impariamo a degustare l'Olio EVO

Iniziativa promossa da **FIS** – Fondazione Italiana Sommelier

Ore 14.30 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con lo chef **Davide Caranchini**

*Classe 1990, nonostante la giovane età ha già conquistato l'ambito traguardo della stella Michelin e un posto nella classifica dei 30 Under 30 di Forbes. Dopo gli anni di formazione presso l'istituto alberghiero e le prime esperienze di successo durante le olimpiadi della cucina in Germania, parte per Londra dove lavora al Maze di Gordon Ramsay, Le Gavroche di Michel Roux Jr, ed in seguito a Copenaghen presso il Noma. Qui si appassiona di erbe spontanee e comincia a delineare i tratti più caratterizzanti della sua attuale cucina. Dopo l'esperienza al Noma, il ritorno in Italia e l'apertura a Cernobbio, sul lago di Como, del ristorante Materia. Il locale, di impronta nordica, minimale, è una sintesi virtuosa delle esperienze oltre confine e della tradizione locale. Binomio molto importante per Davide quello tra tradizione ed esperienza, che si concretizza non solo nella sua cucina ma anche nella cura quotidiana della Serra Materia. Situata in Valmurea, presenta più di 100 specie differenti di erbe, spezie e piante aromatiche provenienti da tutto il mondo.*

Ore 15.00 | Sala Lario

Degustazione:

**Alla scoperta dei prodotti caseari comaschi: le immagini della tradizione e gli assaggi in valutazione sensoriale**

Evento a cura di ONAF realizzato con il contributo B.I.M e con la partecipazione del Consorzio IGT Terre Lariane con vini del territorio

Ore 16.00 | Corpo Centrale

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

*Toscano doc, 44 anni, **Cristiano Tomei** è uno chef che sta facendo molto parlare di sé. Apre il suo primo ristorante a 27 anni direttamente in spiaggia per poi trasferirlo nel centro di Viareggio e infine a Lucca, dove oggi dirige oggi un'affiatata brigata di cinque persone e dove ha guadagnato la sua prima stella Michelin nel 2014. 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' 4 MARZO 2019

Ore 10.00 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con gli chef dell'Healthy Boy Band

Intervengono:

- **Lukas Mraz**, Ristorante Mraz & Sohn, Vienna
- **Felix Shellhorn**, B&B Hansi Hansi, Linz
- **Philip Rachinger**, Ristorante Mühltalhof, Bad Gastein
- Presenta: **Andrea Petrini**, Cook\_Linc

*Figlio d'arte, Lukas Mraz ha passato la vita a cercare di non essere anticipato dalla fama del padre, chef bi-stellato a Vienna: prima scegliendo di iniziare la sua carriera tra Germania e Olanda, poi rinunciando alle cucine di lusso per lavorare, da pioniere, nella Berlino appena liberata dal Muro presso il locale Wine bar chiamato Cordobar. Oggi Lukas ha deciso di tornare a casa a lavorare a fianco al padre al ristorante Mraz and Sohn a Vienna.*

[www.mraz-sohn.at](http://www.mraz-sohn.at)

*Situata ai bordi di un fiume pittoresco, nella zona soprastante Linz, la Gasthaus Mühltalhof intriga tutti coloro che amano l'arte contemporanea, che ricercano delle stanze arredate con un gusto originale e che sanno apprezzare la cucina straordinaria di Philip Rachinger. Il giovane, ancorché dica l'anagrafe, da anni è considerato in Austria come "il migliore" che il panorama austriaco possa offrire. Quello che arriva sul piatto, senza eccezione, deriva esclusivamente da suppliers straordinari come alcuni cacciatori locali, pescatori di fiume e piccoli coltivatori della zona.*

[www.muehltalhof.at](http://www.muehltalhof.at)

*Dopo una prima esperienza a Lima, in Perù, sotto la guida di Diego Munoz da "Astrid y Gaston", Felix Schellhorn ha deciso di trovare la sua strada tornando a casa in Austria e prendendo in gestione il B&B di famiglia a Bad Gastein (Hansi Hansi). Le sue colazioni uniche, che spaziano dai piatti vegetariani al Porridge, hanno richiamato così tanti ospiti da convincere Felix a rimandare di anno in anno la chiusura.*

<http://hansihansi.com/>

Ore 11.00 | Sala Lario

Presentazione del manuale operativo strategico "COLAZIONE PERFETTA - Scopri i 5 segreti mai svelati sulla colazione nel tuo locale"

di Giuseppe Arditi e Giorgio Rizza

Ore 11.00 - 11.30 | Spazio FIS

Impariamo a degustare l'Olio EVO

Iniziativa promossa da FIS - Fondazione Italiana Sommelier

Ore 12.30 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con Fiordiprimi Academy

*La nostra esperienza e la tua creatività per rendere unico il tuo locale*

Evento Promosso da Surgital in collaborazione con AD HORECA

Su invito

Ore 14.30 | Corpo Centrale

### Masterclass di cucina con lo chef **Giuseppe Iannotti** | Ristorante **KRESIOS**, Telesse Terme (BN)

*La storia di **Giuseppe Iannotti** parte con una laurea in ingegneria informatica e la prospettiva di una brillante carriera che viene presto abbandonata per alimentare una viscerale passione per la cucina. Complice il coraggio misto ad un po' di follia, Giuseppe ricomincia a studiare, ricercare, inventare per costruire quello che oggi è il Krèsios di Telesse Terme. La stella l'ha ottenuta nel 2013 anche se il talento e le capacità di questo chef, figlio della sua terra, avevano incuriosito pubblico e critica. Ancora oggi lo chef persevera nella ricerca e nella sperimentazione di tecniche e prodotti: il risultato è una cucina che seduce l'intelletto oltre che il palato.*

Ore 15.00 | Sala Porro

### Lectio Magistralis: **Niko Romito** e la scuola **Niko Romito Formazione**

Intervengono:

- **Niko Romito**, Chef
- **I docenti della Scuola Niko Romito Formazione**
- **Gaia Giordano**, Spazio Milano
- **Gianni Dezio**, Ex alunno Niko Romito Formazione

*Tre Stelle Michelin, tre forchette della Guida Gambero Rosso e cinque cappelli della Guida de L'Espresso, riconosciuto tra i World 50 Best Restaurant, **Niko Romito** è una scommessa vinta della cucina italiana. Classe 1974, cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni ha fatto incetta di premi e riconoscimenti prestigiosi, posizionandosi ai più alti vertici del panorama italiano e internazionale. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito il Reale a "Casadonna", ex monastero del '500 a Castel di Sangro. Attraverso una ricerca incessante e con uno spiccato approccio imprenditoriale, Romito percorre la strada dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto. In poco tempo ha saputo creare un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, formazione superiore e prodotti per il consumo domestico.*

Ore 16.00 | Pad. C – Consorzio Vini di Valtellina

Guide e premiazione dei vini 2019. La Valtellina enologica e il suo Nebbiolo delle Alpi in vetta alle classifiche delle principali pubblicazioni del settore.

**Presentazione del 3° Rapporto "Vini di Valtellina e classifiche Guide italiane dei vini". Una precisa analisi riferita al posizionamento, nell'ambito della critica enologica, delle Cantine e dei vini della Valtellina.**

Intervengono:

- **Aldo Rainoldi** - Presidente Consorzio Tutela Vini di Valtellina
- **Giacomo Mojoli** – Esperto di comunicazione, curatore per la Valtellina Vini d'Italia Gambero Rosso

*\*Segue degustazione di una selezione di vini valtellinesi segnalati e premiati dalle principali Guide*

Ore 16.30 | Corpo Centrale

### Masterclass con il bartender **Luca Picchi** | **Caffè Gilli** | Firenze

*Luca Picchi è scrittore, storico ma prima di tutto è un bartender del sontuoso caffè Rivoire in piazza della Signoria a Firenze prima e ora dell'altrettanto storico Caffè Gilli. A lui si deve il Negroni "vero", sempre a lui 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*

*mantengo l'utilizzo del Campari. Poi, si gioca 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. Certo è, secondo Picchi, che 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 20.00 | Fuori Salone | American Road  
Serata a tema Ristorexpo animata dall'Healthy Boy Band

## MARTEDI' 5 MARZO 2019

Ore 10.00 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con lo chef **Gianni Dezio** | Ristorante **TOSTO**, Atri (AQ)

*Classe 1986, fin da bambino aperto alle contaminazioni culturali per via dei frequenti trasferimenti dall'Italia al Venezuela, **Gianni Dezio** nutre da sempre una grande passione per la cucina. Proprio in Venezuela, a Calabozo la sua famiglia apre un ristorante italiano dove Gianni muove i suoi primi passi nel mondo della cucina. In questi anni la passione si tramuta in ferma convinzione e Gianni nel 2013 decide di tornare in Italia e frequenta la Niko Romito formazione. Questa importante esperienza gli permette di cambiare l'approccio alla cucina: modificati i parametri, acquisisce maggiore tecnica, ma soprattutto imposta lo studio del gusto come principio essenziale nella creazione di ciascun piatto. La ricerca, alla base della sua formazione, lo porta a sviluppare una forte consapevolezza, che gli consente di elaborare una visione personale della cucina. Inoltre, l'ambiente ristretto, raccolto e legato al territorio, l'attenzione per lo studio dei singoli ingredienti e l'esperienza formativa che si conclude con il percorso lavorativo nel ristorante-laboratorio Spazio a Rivisondoli (AQ) ideato da Romito, aiutano Gianni ad articolare ulteriormente la vocazione per il futuro, invogliandolo alla ricerca di uno spazio nel suo paese d'origine, Atri, dove nel 2014 apre Tosto.*

Ore 10.30 | Sala Porro

**La scuola e il Vino...dalla vigna al servizio**

Gli allievi degli istituti alberghieri raccontano la loro esperienza maturata in tre anni di esperienza sul campo. Immagini, suggestioni e degustazioni guidate alla riscoperta della tradizione vitivinicola italiana. Una esperienza unica mirata alla conferma della didattica laboratoriale a tutto tondo come strumento di apprendimento globale.

Intervengono:

- **Massimiliano Brambilla** - Vigne OLCRU
- **Fabio Mondini** - Sommelier ASPI
- **Silvano Gomaschi** - Istituto Falcone
- **Giovanni Guadagno** - Collegio Ballerini
- **Alberto Somaschini** - Collegio Castelli
- **Carlo Romito** - Presidente Solidus

Degustazione Vino a cura delle classi quarte dei rispettivi Istituti

*Evento promosso da: Collegio Ballerini, Seregno – Collegio Castelli, Saronni – Istituto Falcone, Gallarate*

Ore 11.00 – 11.30 | Spazio FIS

Impariamo a degustare l'Olio EVO

Iniziativa promossa da FIS – Fondazione Italiana Sommelier

Ore 12.00 | Corpo Centrale

Degustazione guidata: "Il senso del luogo, i luoghi dei sensi"

*Dalle colline di Valdobbiadene ai vigneti scoscesi sulle Dolomiti, dalle sponde del Lago di Garda alle colline toscane sino alle spiagge sarde del Sulcis: viaggio sensoriale nel mosaico enologico di **Santa Margherita Gruppo Vinicolo** alla scoperta delle più affascinanti aree viticole d'Italia. Ed anche di noi stessi!"*

Ore 14.30 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina con gli chef **Francesca Barreca e Marco Baccanelli** |  
Ristorante Mazzo, Roma

*In arte **The Fooders**, **Francesca Barreca e Marco Baccanelli** sono decisamente due personaggi al di fuori degli schemi tradizionali. Dopo gli anni di formazione, si occupano dell'assistenza all'organizzazione delle cene del Teatro della Cucina alla Città del Gusto del Gambero Rosso. Segue poi l'esperienza a fianco di chef del calibro di Massimiliano Alajmo, Antonello Colonna, Folco Portinari, Igles Corelli e, per intercessione di quest'ultimo, l'esperienza formativa alla Capanna di Eraclio a Codigoro. Al ritorno a Roma nel 2006, Francesca e Marco entrano in contatto con il nuovo, le passioni, il fermento di quegli anni, la cultura hiphop e la black music: nascono gli eventi, i live cooking, le cene clandestine, la gastronomia che si contamina con le arti visive e il design e diventa messaggio, manifesto, manifestazione d'intenti. E' così che si forgia la personalità dei Fooders, la loro spiccata indipendenza in un mondo, quello della gastronomia, oggi spesso e volentieri imperato da replicanti. Nel loro ristorante Mazzo, in carta ci sono solo venti gin, in cantina il 95% di vini naturali, le verdure sono biodinamiche, le carni e il pesce selezionatissimi, un solo tipo di olio evo in cucina. Sempre alla ricerca di nuove esperienze, Francesca e Marco stanno per partire con il loro progetto "On the road": programmata la chiusura per un anno del ristorante, partiranno a breve per un viaggio introno al mondo alla ricerca di nuovi luoghi e sapori, per cucinare e per contaminare il loro pensiero e la loro tecnica.*

Ore 15.00 | Sala Porro

Masterclass di cucina con lo chef **Raffaele Lenzi** | Il sereno, Torno

***Raffaele Lenzi**, napoletano, classe 1984, è l'executive chef del ristorante stellato Berton al lago di Torno. Nonostante la giovane età, vanta un curriculum importante, con esperienze in numerosi ristoranti a Londra, New York e Valencia. Ha lavorato con chef del calibro di Bruno Barbieri, Elio Sironi, Pino Lavarra e Stefano Baiocco da cui ha appreso non solo la tecnica ma anche la capacità di gestire una brigata. L'ultima esperienza, prima di approdare a Torno è del 2012, presso il Ristorante Bo-innovation di Hong Kong (2 Stelle Michelin): qui ha maturato una vera passione per le tecniche di matrice asiatica che tutt'oggi sperimenta nel ristorante Berton al Lago.*

Evento promosso da **Floricoltura Pironi**

Ore 16.00 | Corpo Centrale

Il caffè per i tuoi cocktail: le proposte di **Domenico Puleo**, Bartender de Ristorante Teatro Alla Scala di Milano.

Evento promosso da **Milani Caffè**

Ore 17.30 | Corpo Centrale  
Masterclass di Campari Academy  
Evento promosso da Campari Academy

## MERCOLEDI' 6 MARZO 2019

Ore 10.00 | Corpo Centrale  
Masterclass di cucina con lo chef **Luciano Monosilio** | Ristorante e pastificio Luciano, Cucina Italiana, Roma

*Classe 1984, lo Chef **Luciano Monosilio**, nonostante la giovane età vanta una lunga formazione che passa attraverso le cucine di Roscioli, Fulvio Pierangelini, Enrico Crippa e Mauro Uliassi per sbarcare poi a Città del Capo. Qui, oltre alla tecnica, affina anche le sue doti innate di manager della cucina. Ma è grazie all'incontro con Alessandro Pipero che Monosilio diventa uno chef riconosciuto a tutti gli effetti in Italia e nel mondo. Un sodalizio, il loro, durato quasi otto anni, interrotto a giugno del 2018 per inseguire il sogno di un ristorante in proprio. Da pochi mesi Luciano ha infatti inaugura il suo locale nella piazza del Teatro di Pompeo, a pochi passi da Campo de' Fiori. Un locale che è difficile definire o inserire in una categoria precisa, anche se precisa è la dichiarazione d'intenti: "Luciano Cucina Italiana vuole rappresentare un punto di rottura con tutte le forme ristorative attuali, dalla trattoria al fine dining. In pratica è un progetto imprenditoriale focalizzato sulla diffusione della cultura italiana del cibo nel mondo". Una formula, dunque, replicabile ovunque che vede nel menù la carbonara, il suo cavallo di battaglia, e gli altri primi della tradizione." Il suo amore per il carboidrato l'ha spinto addirittura a investire in una macchina per trafilare in loco la pasta. In progetto anche la realizzazione di pasta secca disponibile per asporto, come si faceva una volta negli antichi laboratori dei pastai: si entra, si ordinano due etti di pasta e la si compra sfusa per poi cucinarla a casa.*

Ore 11.00 | Sala Lario  
Food fo Change: **gli Stati Generali della gastronomia lariana**

*Il progetto, voluto da Slow Food e sostenuto dalla Camera di Commercio di Como, è finalizzato a generare un sistema aperto di dialogo e confronto tra i diversi attori che gravitano attorno al mondo del cibo e del vino. Certi del ruolo centrale che questi elementi rivestono all'interno di ogni comunità locale e delle loro influenze sulle dinamiche sociali, economiche, culturali, ambientali e turistiche di un luogo, Slow Food intende, con Gli Stati Generali della Gastronomia Lariana, costituire un tavolo tecnico che includa i referenti della produzione e della distribuzione ma anche le associazioni, la stampa specializzata e il sistema istituzionale. Gli Stati Generali della Gastronomia Lariana a Ristorexpo saranno quindi solo il punto di partenza di un progetto più ampio e aperto al territorio.*

Interventi:

- **Introduzione** e saluti istituzionali
- **Silvio Barbero**, Vice presidente dell'Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo e fondatore di Slowfood  
*Cibo e Agricoltura, "motori" dell'economia locale sostenibile di un territorio.*
- **Vittorio Sala**, Condotta Slow Food di Como  
*La cultura della Comunità del Cibo locale*
- **Tavola rotonda e dibattito** con i produttori, allevatori, pescatori, ristoratori, artigiani del cibo, rappresentanti delle associazioni, amministrazioni, istituzioni e scuole.
- **Conclusioni**



Al termine dell'incontro, degustazioni di prodotti locali selezionati da Slowfood Como in collaborazione con i produttori

Evento organizzato da Slow Food Como, con il patrocinio della Camera di Commercio di Como

Ore 12.30 | Corpo Centrale

Masterclass di cucina: **Mauro Elli** e la sua scommessa per il futuro: i giovani chef dell'**Osteria 99** di Chiesa Valmalenco

*Mauro Elli è un'istituzione nel panorama della ristorazione italiana e una colonna portante di Ristorexpo. Una Stella Michelin, sintesi e coronamento di un percorso fatto di formazione, esperienze importanti sia in Italia che all'estero, talento e tantissima passione. Una passione che lo spinge ad esplorare percorsi sempre nuovi; non a caso Mauro si divide fra la cucina del suo **Cantuccio** ad Albavilla, gli impegni nelle numerose associazioni di cui è parte attiva e nella scuola. Oltre alle docenze presso alcuni fra i più rinomati istituti alberghieri del territorio, ha insegnato presso la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA a Colorno, del Maestro Gualtiero Marchesi. Scopritori di giovani talenti, a Ristorexpo 2019 Mauro Elli presentai due chef emergenti **Pietro e Alessandro Longhini**, che con la mamma, **Stefania Sem**, gestiscono l'**Osteria 99** di Chiesa Valmalenco. L'Osteria è luogo incantevole e accogliente, dove la tradizione locale si mescola con la voglia di nuovo dei giovani chef.*

Ore 14.00 - 14.30 | Spazio FIS

Impariamo a degustare l'Olio EVO

Iniziativa promossa da FIS - Fondazione Italiana Sommelier

Ore 14.30 | Corpo Centrale

L'eccellenza del caffè tra i banchi di scuola.

Evento promosso da **Milani Caffè**

Ore 17.00 | Sala Porro

Premiazione del Concorso **Ristorexpo Young Cup**

## TUTTI I GIORNI

Ore 10.00 | Pad. C Area Concorsi

### Ristorexpo Young Cup e Lardo ai Giovani

*Ristorexpo Young Cup è il progetto attraverso cui la **Camera di Commercio di Lecco** partecipa e sostiene la XXII 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 **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.*

*Per il 2019 il concorso apre una nuova sezione, dal titolo Lardo ai giovani. Una sfida individuale ai fornelli, per la preparazione di un piatto tipico della tradizione locale.*

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 bistrò del Consorzio verranno proposti i piatti dei ristoranti:*

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

## Intera giornata | Corpo Centrale Campari Academy

### *Campari tinge di rosso le giornate di RistorExpo*

*Il bitter che ha trasformato in mito il rito dell'aperitivo protagonista alla 21<sup>a</sup> 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 | 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, area concorsi Concorso nazionale Ristorexpo Young Cup

*4<sup>a</sup> edizione*

*Concorso riservato a team di studenti delle scuole professionali  
Promosso da Federazione Italiana Cuochi, con Associazione Provinciale Cuochi di Como, Associazione Cuochi di Lecco, Associazione Cuochi Brianza, Solidus e con i contributi di A.M.I.R.A*

## Concorso Ristorexpo Lardo ai giovani

*1<sup>a</sup> edizione*

*Concorso individuale di cucina calda riservato agli studenti delle scuole professionali  
Promosso da Federazione Italiana Cuochi.*

## Concorso interregionale Arte in Cucina

*17<sup>a</sup> edizione*

*Concorso interregionale di cucina per studenti  
Promosso da: Associazione Provinciale Cuochi Como*

# I FUORI SALONE

## La rassegna del piatto tradizionale lombardo: la Cazuola di Ristorexpo

In occasione di Ristorexpo 2019, da Venerdì 1 a Domenica 10 Marzo, Lariofiere e FIPE - Confcommercio Como organizzano la settima edizione della Rassegna a del piatto tradizionale lombardo a tema "La Cazzöla". 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 2019

### Azienda Agricola La Geretta *(solo a pranzo)*

Via Cascina Gera 3 | Eupilio | Tel. 031 642953 | [www.lageretta.it](http://www.lageretta.it)

### Azienda Agricola S'Anna

Via Lecco 14 | Eupilio | Tel. 031 658490 | [www.s.anna1939.com](http://www.s.anna1939.com)

### Da Morris vineria e cucina

Via XXIV Maggio 1 | Erba | Tel. | [www.damorris.it](http://www.damorris.it)

### Il Corazziere

Via Battisti 17 | Merone | Tel. 031 650141 | [www.corazziere.it](http://www.corazziere.it)

### Il Pozzo del Podestà

Piazza Roma 9 | Albavilla | Tel. 031 629062 | [www.ilpozzodelpodesta.com](http://www.ilpozzodelpodesta.com)

### Osteria La Scaletta

P.zza Vittorio Veneto 38 | Erba | Tel. 031 611667

### Ristorante Brambilla

Via Vallassina 15 | Lurago D'Erba | Tel. 031 699124 | [www.ristorantebrambilla.com](http://www.ristorantebrambilla.com)

### Ristorante Il Poeta

Via Manzoni 2161 | Alzate Brianza | Tel. 031 630980 | [www.ristoranteilpoeta.com](http://www.ristoranteilpoeta.com)

### Ristorante La Vispa Teresa

Via XXV Aprile 115 | Erba | Tel. 031 640141 | [www.overplace.com/](http://www.overplace.com/) La vispa Teresa

### Ristorante Tre Re

Via Boldoni 20 | Como | Tel. 031 265364 | [www.hoteltrere.com](http://www.hoteltrere.com)

### Trattoria Edda

Via Roma 97 | Inverigo | Tel. 031 699504 | [www.trattoriaedda.it](http://www.trattoriaedda.it)

### Trattoria il Fungo

Via Mazoni 2251 | Alzate Brianza | Tel. 031 630633 | [www.trattoriailfungo.it](http://www.trattoriailfungo.it)

### Trattoria Ristoro

Via Diaz 59 | Longone al Segrino | Tel. 031 4135533

Il programma eventi Ristorexpo 2019 è realizzato in collaborazione con:

Confcommercio | FIPE  
Camera di Commercio di Lecco

Cook\_inc.

Il programma aggiornato è disponibile sul sito [www.ristorexpo.com](http://www.ristorexpo.com)  
Per informazioni e prenotazioni: LARIOFIERE | Tel. 031 637402 | [info@lariofiere.com](mailto:info@lariofiere.com)