

Ristorexpo, la cucina diventa spettacolo

Oltre 22mila visitatori in quattro giorni per la rassegna di Erba



di PAOLA PIOPPI

— ERBA —

A RISTOREXPO, WineExpo, con le sue 227 aziende vinicole rappresentate, oltre al Consorzio Tutela Vini Valtellina e il Consorzio Igt Terre Lariane, ha registrato quest'anno un successo senza precedenti, che si inserisce nell'incremento dei numeri, da ogni punto di vista, registrati dalla manifestazione erbesa che, da 17 anni, sa essere focus, punto, di incontro, anticipazione dei grandi temi e momento di sinergia tra produttori e consumatori, per tutto ciò che riguarda l'enogastronomia. I numeri parlano da soli: 22mila

presenze in quattro giorni, con un incremento del 10 per cento rispetto allo scorso anno, e 160 espositori distribuiti su 12mila metri quadri espositivi. La grande novi-

I NUMERI

Da nove cucine in funzione sono stati serviti 1600 pasti 16000 caffè e 10mila bevande

tà di quest'anno, sono stati gli eventi organizzati negli stand di grosse aziende, come Fabar, Marco d'Oggiono o Cantaluppi, che hanno invitato chef e inscenato show cooking, organizzato serate,

raccontato e condiviso le ricette delle cucine di ristoranti premiati con la stella Michelin. Non sono stati i soli: quasi in ogni stand, i visitatori trovavano degustazioni, lezioni, iniziative diversificate ma sempre ben strutturate, che affiancavano gli appuntamenti organizzati direttamente da Ristorexpo.

QUASI 100 gli eventi in calendario, con 280 giornalisti accreditati da tutta Italia. In fiera erano presenti anche 8 scuole, i cui allievi - 2300 in tutto - sono stati impegnati in attività di cucina, servizio e accoglienza. Da nove cucine in funzione, sono stati serviti 1600 pasti, oltre a 30mila panini, 800 te-

glie di focaccia, 16000 caffè, 10mila bevande finite in altrettanti bicchieri. La parte della fiera dedicata al mondo del vino, vantava etichette provenienti da ogni parte del mondo, presenti con singoli stand o rappresentanti da aziende, che hanno portato, per quattro giorni a Erba, sapori delle produzioni vitivinicole e dei birrifici di ogni latitudine: non solo Italia, ma anche Francia, Germania, Inghilterra, Scozia, Svizzera. Vini che sono stati protagonisti di focus e incontri, come quello organizzato sui Valtellinesi e sulla Igt Terre Lariane, che quest'anno ha registrato un incremento del 150 per cento di soci, raggiungendo quota 18.

L'aumento

Incremento del 10 per cento rispetto allo scorso anno, e 160 espositori distribuiti su 12mila metri quadri

Eventi

Quasi cento gli eventi in calendario, con 280 giornalisti accreditati da tutta Italia. In fiera anche 8 scuole

UNA CUCINA mediterranea rivisitata, dove non trova mai posto il burro se non nelle preparazioni di pasticceria, lasciando grande spazio all'extravergine. Con le tre P di pasta, pane e pasticceria fatte in casa, lo chef Ilario Vinciguerra, ristorante omonimo a Gallarate con una stella Michelin, si è raccontato a Ristorexpo, interpretando il suo concetto di «In cibo veritas», ed è stato protagonista assoluto della cena che ha concluso l'edizione 2014 della manifestazione, mercoledì sera. Grande impatto cromatico, piatti classici ripensati in chiave modernissima, ha messo a punto un menù dove i sapori del Sud e del mare, retaggio delle sue origini campane incrociate con una formazione internazionale, hanno incontrato i gusti forti e il carattere deciso dei vini di Valtellina. Tre etichette di Valtellina Superiore, un Grumello, uno Sforzato e per chiudere un Passito, hanno accompagnato piatti come i piccoli panzerotti dalla cottura perfetta a, capasanta e cozze, la tartare di gamberi rossi in una sfera di plexiglass, con finale di gin tonic - un piatto che è valso a Vinciguerra premi internazionali -, il «Risolio», risotto mantecato all'olio extravergine, carni e la pasticceria finale, tra cui «L'Oro di Napoli», sintesi spettacolare della pastiera napoletana, ridotta a un solo boccone ricoperto di gelatina d'oro. «L'alta ristorazione - ha detto Vinciguerra - sopravviverà sempre, perché rappresenta l'eccellenza e l'esempio per tutti. In molti, anche a Ristorexpo, hanno detto di tornare alla trattoria, lanciato messaggi di un ritorno a quel genere di semplicità. Pa.Pi.



L'INCONTRO
Ilario Vinciguerra

ERBA

«In cibo veritas»
Vinciguerra
si racconta
a Lariofiere

Tutti i riconoscimenti agli chef in gara fra i fornelli della kermesse

— ERBA —

ANTONIO DANISE, dell'Associazione Cuochi di Pavia, è il Cuoco dell'Anno 2014. È stato premiato mercoledì pomeriggio a Ristorexpo, conclusione di una testa a testa tra 50 chef provenienti da tutta Italia, che per quattro giorni hanno cucinato ai fornelli del vasto stand dell'Associazione Cuochi di Lombardia, seguendo un unico tema: la pasta all'uovo. Con il piatto: «Morbido di Capra e San Marzano», si è piazzata davanti a

Luca Piccinelli di Brescia, che ha partecipato con «Tortelli al bagoss», e al terzo classificato, Daniele Valmarin di Trieste, con la sua «Stratificazione della carbonara». La giuria era composta dal presidente vicario Unione Cuochi Regione Lombardia Cinzia Fumagalli, dal vice presidente comasco Sergio Mauri, dal pavese Walter Dalla Pozza, Alessandra Baruzzi di Ravenna e Fabrizio Camer di Bergamo. «La manifestazione ha registrato un aumento di iscrizioni», ha det-

to il presidente lombardo Carlo Cranchi». I premi della giuria sono andati anche a Cristian Spagnoli per rispetto Hccp, Michele Ottalevi per la miglior dispensa sul tema del concorso, Luca Borrelli per il gusto nella semplicità, Marc Pavel per il miglior rapporto qualità-prezzo, Alfiero Tramontan per il legame con i prodotti del proprio territorio, Moira Lazzarin per l'uso attento degli strumenti di cottura. Paolo Boschi, giovane promessa 2014. Pa.Pi.

ERBA L'ASSOCIAZIONE

Premi all'Enaip Alla scuola la menzione speciale

— ERBA —

AL TERMINE di Ristorexpo, sono stati assegnati anche due premi alla scuola Enaip, all'interno del concorso Cuoco dell'Anno indetto dall'Associazione cuochi di Lombardia. Alla scuola è andata la menzione speciale per il comportamento in gara in assistenza ai concorrenti, e all'alunno Fabio Costantini una menzione di ringraziamento per l'assistenza ai concorrenti: per quattro giorni, ha garantito la sua presenza, affiancato chef in gara, si è reso disponibile a far fronte a ogni esigenza della cucina.