

● PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA
10-13 Marzo 2024

RistorExpo®

PROGRAMMA



TEMA 26[^] EDIZIONE

GENERAZIONI GASTRONOMICHE

La gastronomia, intesa come scienza che mette in relazione cibo e cultura, è una disciplina complessa e in continua evoluzione. Epoche diverse sono caratterizzate da una diversa tendenza enogastronomica che include alimenti, tecniche ma soprattutto una scelta di rituali di consumo e di linguaggio attraverso cui si racconta il cibo. I grandi cambiamenti storici e sociali hanno modificato le abitudini alimentari e hanno favorito l'affermarsi di nuove correnti di pensiero, quindi anche di nuovi stili di consumo. Il cibo e il vino sono espressione del presente, con radici nel passato e una tendenza verso il futuro. Da questa prima riflessione nasce la necessità di comprendere come, all'interno di uno stesso periodo storico, persone di diverse generazioni si rapportino al mondo della cucina e alle sue liturgie. L'appartenenza ad una specifica fascia di età è significativa come l'appartenenza a diverse generazioni? E ancora; è corretto attribuire caratteristiche specifiche alle differenti generazioni senza correre il rischio di cadere in facili cliché? Possiamo parlare di enogastronomia analogica e di enogastronomia digitale? Il lockdown ci ha obbligati a riflettere su cosa accomuna e cosa unisce le diverse generazioni, anche in ambito enogastronomico.

Boomer, Generazione X, Generazione Z e Millennials saranno i protagonisti del dibattito di Ristorexpo 2024, per scoprire quali sono le differenze e se esiste un filo conduttore che ha caratterizzato l'enogastronomia dal dopoguerra ad oggi.



PROGRAMMA EVENTI

DOMENICA 10 MARZO 2024

Ore 10.00 | Sala Porro

Inaugurazione ufficiale della 26^a edizione di Ristorexpo

Saluti istituzionali

Focus: Generazioni Gastronomiche

Ne parlano

- Giovanni Ciceri, Ideatore e Curatore di Ristorexpo
- Giacomo Mojoli, Disegnatore di idee
- Davide Scabin, Chef
- Andrea Petrini, Global Writer
- Lorenzo Sandano, Food Writer

Conferimento del Premio alla carriera Ristorexpo 2023 allo chef Mauro Uliassi

Consegna il Premio: **Herbert Hintner**

Presentano

- **Federico Quaranta** – Conduttore Decanter, Rai Radio2, Il Provinciale e Linea Verde, Rai 1
 - **Tinto (Nicola Prudente)** – Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2
-
-

Ore 11.00 | Arena Centrale

Masterclass con mescita e degustazione guidata di vini a cura di Associazione Italiana Sommelier Lombardia

"Il sommelier di oggi ed il suo ruolo nella sala odierna"

Relatore:

- **Stefano Berzi**, diplomato Master Alma-Ais, miglior sommelier d'Italia AIS 2021, relatore AIS abilitato e professionista del settore, gestisce il Ristorante di Famiglia "Hosteria del Vapore" a Carobbio degli Angeli (BG).

Intera giornata | Spazio Forum Pad. C

Campionato Italiano Giovani Macellai | Federcarni Confcommercio

Viaggio delle generazioni

3^a edizione 2024-2025

Ore 14.00 | Arena Centrale

Focus Pizza

Interviene:

- **Errico Porzio**, Pizzeria Errico Porzio, Napoli

Presenta:

- **Tinto (Nicola Prudente)** – Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2

ERRICO PORZIO

Errico Porzio è un maestro pizzaiolo discendente da un'antica e storica famiglia di pizzaioli napoletani. Al forte legame con le origini ha coniugato lo studio e la ricerca, proponendo il suo modo di fare la pizza: una grande varietà negli impasti, tecniche e metodi di lavoro totalmente personalizzati, la ricerca di prodotti nelle piccole aziende artigianali, grande attenzione alla qualità. Ma ciò che rende davvero unica la sua pizza è la creatività. Per Errico la pizza è una tela bianca e come un artista ogni volta crea qualcosa di nuovo. Il suo motto è #saddasapefa, ovvero abbinare il rispetto per la tradizione con la

continua ricerca dell'innovazione. Da oltre 10 anni Errico Porzio è anche docente della Multicenter School dove tiene un corso per pizzaioli in cui si apprendono nozioni teoriche e pratiche. Gli aspiranti pizzaioli, infatti, passano tante ore in laboratorio ad imparare tutte le tecniche, gli strumenti ed i segreti per realizzare una buona pizza.

Ore 15.00 | Arena Centrale

Masterclass con le stelle del Lago di Como

- **Mauro Elli**, Il Cantuccio, Albavilla (CO)
- **Andrea Casali**, Kitchen, Como
- **Davide Marzullo**, Trattoria contemporanea, Lomazzo (CO)

Presenta:

- **Federico Quaranta** – Conduttore Decanter, Rai Radio2, Il Provinciale e Linea Verde, Rai 1
-

LUNEDI' 11 MARZO 2024

Ore 9.30 | Spazio Forum Pad. C

Come creare le figure professionali del futuro.

A cura di Nazionale Italiana Ristoratori

Ore 10.00 | Sala Porro

Il vino e il cinema si incrociano: Presentazione del libro "Argilla Pietra Aria Radici -Di vita, di cinema, di Chianti Classico. Un'incredibile storia vera."

Di Alessio Noè

Intervengono:

- Giovanni Ciceri, Ideatore e curatore Ristorexpo
- Fabio Dadati, Presidente Lariofiere
- Giacomo Mojoli, Disegnatore di idee
- Sergio Zingarelli, Presidente Rocca delle Macie
- Don Davide Milani, Presidente Fondazione Ente dello Spettacolo

Modera:

- Federico Quaranta

ARGILLA, PIETRA, ARIA, RADICI

Un lungo racconto che mette in scena la storia di una famiglia, quella Zingarelli, che ha come teatro Roma e la Toscana, ma che finisce per abbracciare molto altro: il cinema e l'iconico genere Spaghetti Western, gli umori di un Paese che usciva dalla guerra, la passione per il vino, i viaggi in tutto il mondo, la forza e l'energia derivante da rapporti sinceri. Tutto potrebbe svolgersi attorno a un'immaginaria tavola, luogo di amicizia e condivisione.

A seguire, brindisi con degustazione vini Rocca delle Macie presso l'Area Identità Lariane

Ore 10.00 | Sala Lario

“Tecniche di disosso e selezione tagli carne bovina” e “Consigli e Valutazioni tecnico/economiche sulla scelta di alcuni tagli di carne per la realizzazione di piatti tipici della cucina lombarda”.

Lezione con i professionisti del settore macelleria della provincia di Como

Ore 10.30 | Arena Centrale

“Focus Pizza” - L'Italia in Teglia

Intervengono:

- **Ciro Tutino**, Bro. pizzeria (NA)
- **Alessandro Santilli**, Frumentario, Roma

A seguire:

Il territorio si presenta. Dialogo con **Alessandro Gestra**, Pizzeria Trattoria Garbatona, Gravedona ed Uniti

Presenta:

- **Tinto (Nicola Prudente)** - Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2

Al termine dell'incontro, degustazione di una pizza speciale con i prodotti del territorio lariano, realizzata da Alessandro Gestra.

ALESSANDRO SANTILLI

Alessandro Santilli, giovane pizzaiolo romano classe '95, scopre la passione per la cucina quasi per caso e a 21 anni frequenta il suo primo corso professionale. Da lì iniziano le prime esperienze che culminano con l'incontro con il suo mentore nel 2018, lo chef Oliver Glowig. La passione di Alessandro però non si limita ai tecnicismi culinari ma abbraccia anche i lievitati che prendono sempre più spazio nel lavoro e nel suo cuore. A confermarlo è stato l'incontro con

Carlo Di Cristo. Da qui la scelta di aprire un locale nel 2023 dove far incontrare la cucina e la panificazione: la pizza in teglia, scelta dal cliente e poi ultimata al bancone con topping dedicati come al passe di una cucina gourmet.

CIRO TUTINO

Quinta generazione di una famiglia di pizzaioli a Napoli, apre nel 2019 insieme al fratello Antonio la pizzeria BRO. Classe '92 il primo e '98 il secondo, si fanno portavoci della rinascita di Napoli, gastronomica e anche culturale, partendo da Piazza Mercato, simbolo di riconquista urbana e sociale. Dopo aver perfezionato le competenze tecniche nelle pizzerie di famiglia e un'esperienza a Firenze, Ciro reinventa a modo suo la classica pizza napoletana "a ruota di carro" con un approccio contemporaneo, apportando modifiche all'impasto e alla cottura: nasce così la pizza dei Bro, leggera, digeribile e vocata alla valorizzazione delle ricette della tradizione. Filosofia già premiata con due spicchi dalla guida Gambero Rosso e con l'inserimento nella lista delle migliori pizzerie d'Italia secondo le Guide de L'Espresso, Il Mattino e 50 Top Pizza 2022 e 2023.

Ore 10.30 | Stand Colazione Perfetta, Pad. A n. 39

"Latte Art: conquista i tuoi clienti con il cappuccino d'autore"

Formatore. Luigi Pillitu, Formatore Bristot Academy

Ore 11.00 | Spazio Forum Pad. C

Il piacere di bere rosa: vini selezionati dalla Guida Rosa, Rosati, Rosé.

Banco d'assaggio Vini ONAV

Ore 12.30 | Spazio Identità Lariane

Terre Lariane incontra Rocca delle Macie

Ore 12.30 | Spazio Forum Pad. C

Molise esperienziale tra natura e biodiversità da vivere e condividere

Con **Roberto Colella**, Giornalista

Ore 15.00 | Arena Centrale

Masterclass con lo chef **Giancarlo Perbellini**

Casa Perbellini, Verona

GIANCARLO PERBELLINI

Classe 1964, Giancarlo Perbellini cresce in una famiglia storicamente legata al mondo della ristorazione e della pasticceria. Da bambino, eredita da nonno Ernesto la passione per la pasticceria e la cucina: insieme a lui trascorre numerose ore in laboratorio, apprendendo i segreti di questa arte sapiente. Al termine della scuola alberghiera, muove i primi passi in alcuni grandi ristoranti italiani: Marconi, Desco e 12 Apostoli a Verona, e San Domenico a Imola. La passione e il desiderio di affinare la conoscenza e la tecnica culinarie lo spingono Oltralpe, nei ristoranti più rappresentativi dell'alta cucina francese: da Taillevent e L'Ambroisie a Parigi sotto la guida dello chef Bernard Pacaud, a La Terrasse di Juan Le Pins. Con un bagaglio rinnovato e ricco di esperienze, rientra a Verona e a soli 26 anni, nel 1989, firma l'apertura del ristorante "Perbellini" a Isola Rizza (VR). Il locale conquista nel 1996 la prima stella Michelin e nel 2002, la seconda. È l'inizio di un percorso inarrestabile che nasce dalla volontà di reinventarsi costantemente e dall'esigenza di comunicare la propria cifra stilistica come grande maestro dell'alta cucina italiana. Giancarlo Perbellini è uno dei massimi esempi di chef imprenditore. Sono nove i locali diversificati che lo chef gestisce in parte da solo e in parte con soci di fiducia, molti dei quali hanno precedentemente lavorato con lui: il ristorante stellato "Casa Perbellini 12 Apostoli", la pizzeria "Du de Cope", la "Locanda 4 Cuochi", il ristorante di pesce "Al Capitan della Cittadella", il "Tapasotto" e l'osteria "Mondo D'Oro", a Verona; la "Locanda Perbellini Ai Beati" a Garda (Verona); la "Locanda Perbellini" a Milano, la "Locanda Perbellini al Mare" in Sicilia, in provincia di Agrigento. Giancarlo Perbellini contribuisce alla diffusione della cucina italiana e dei suoi prodotti anche all'estero: collabora al lancio del ristorante di Giovanni Rana a New York e viene chiamato a gestire personalmente il ristorante La Locanda di Hong Kong, per il gruppo indiano Dining Concepts. La collaborazione si concluderà a gennaio 2019.

Ore 15.00 | Forum Pad. C
Selezione finale contest Cocktail del lago di Como
Giudice unico: **Luca Picchi**

Presenta:

- **Tinto (Nicola Prudente)** | Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2
-

Ore 15.00 | Stand Spiriti Eccellenti Pad. A n. 39
Presentazione del manuale strategico operativo "Aperitivo perfetto nel tuo locale"
Scritto da **Giuseppe Arditi**, Presidente di Ristopiù Lombardia Spa, Società Benefit a Socio Unico con **Daniele Cascio**, Specialist Spiriti Eccellenti

(prenotazione obbligatoria, posti limitati)

Ore 15.30 | Spazio Identità Lariane
Degustazione "5 bollicine delle Terre Lariane, dall'Alto Lago a Monteverchia"

Ore 17.00 | Spazio Identità Lariane
Approfondimento Territorio "Indagine delle varietà autoctone delle Terre Lariane"

Ore 17.00 | Stand Spiriti Eccellenti, Pad. A n. 24
"Presentazione corso mixology: Base e Avanzato il nuovo modo di preparare cocktail"
Formatore: **Luigi Pillitu**, Formatore Bristot Academy

FUORI SALONE

Ore 20.00 | La Vispa Teresa, Erba - Corso XXV Aprile 115
Cena a tema, speciale Ristorexpo 2024 **"Focus Molise"**

Info e prenotazioni:
Tel. 031 6127800



MARTEDI' 12 MARZO 2024

Ore 9.30 | Spazio Forum Pad. C

Concorso interregionale Nord Italia ABI Professional

Associazione Barmen Italiani

(intera giornata)

Ore 10.00 | Sala Porro

Lectio Magistralis con Pietro Zito

Antichi Sapori, Montegrosso (BT)

Pietro Zito parla ai ragazzi degli istituti alberghieri e presenta il suo ultimo libro "C'è un fuori e c'è un dentro - Antichi sapori Montegrosso"

Presenta:

- **Giacomo Mojoli** - Giornalista

PIETRO ZITO

Pietro Zito non ama essere definito chef. Egli è un uomo che, dietro la dolce discretezza con cui accoglie i suoi ospiti, cela una vasta cultura gastronomica, appresa in parte dai genitori e dai nonni, in parte sul campo. Il suo ristorante, Antichi sapori, racconta molto di lui. La storia di Antichi Sapori comincia così, come per un richiamo irresistibile che Pietro ha sentito dall'infanzia in questo borgo contadino e che lo ha portato a diventare patron di un ristorante-culto: qui lo stress della vita cittadina si eclissa pian piano, lasciando il posto ad una serie infinita di emozioni e ricordi olfattivi e gustativi, che non ti abbandonano nemmeno quando sei sulla via del ritorno. L'impressione è davvero quella di essere a casa, tra amici di vecchia data che ti raccontano l'origine di ogni piatto. Ora si può osservare il lavoro dei cuochi attraverso un'ampia vetrata oppure decidere di fare una capatina tra i fornelli: "Non è vietato entrare in cucina" è il motto che Pietro ama suggerire ai suoi amici. La semplicità e la genuinità sono doti che non vanno tenute nascoste.

Ore 10.00 | Arena Centrale

The rebirth of cocktail – la rivoluzione degli ultimi 25 anni

Masteclass con **Luca Picchi**

Presenta:

- **Tinto (Nicola Prudente)** | Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2

LUCA PICCHI

Luca Picchi è scrittore, storico ma prima di tutto è uno dei più noti bartender della scena internazionale con pluriennale esperienza in famosi locali italiani come il caffè Rivoire in piazza della Signoria a Firenze, il Caffè Gilli in piazza della repubblica, sempre a Firenze. Attualmente collabora con il Bar Italia, il salotto di Impruneta. A lui si deve il Negroni “vero” e il merito di aver fatto uscire dalla leggenda la nascita del più famoso dei cocktail italiani nel mondo, grazie anche al suo libro, «Sulle tracce del Conte». Per Picchi l’unica regola per il Negroni perfetto è che si mantenga l’utilizzo del Campari, poi si può “giocare” sui gin e sui vermouth. Il bartender-scrittore ne fa anche una versione in gelatina, un omaggio a chi ordina il Negroni «old-style» fatto con uno spruzzo di seltz e con il gin Old Tom della Gordon. Secondo Picchi il Negroni poteva nascere soltanto a Firenze, la più cosmopolita delle città italiane, quella che più di ogni altra aveva ereditato da Torino la grande invenzione dell’aperitivo.

Ore 11.00 | Stand Spiriti Eccellenti – Pad. A Stand 24

Presentazione del manuale strategico operativo “E’ l’ora della pausa pranzo perfetta nel tuo locale”

Scritto da **Giuseppe Arditi**, Presidente di Ristopiù Lombardia Spa, Società Benefit a Socio Unico con **Marco Duvia**, Specialist Burgermania

(prenotazione obbligatoria, posti limitati)

Ore 11.30 | Arena Centrale

"Focus Pizza"

Intervengono:

- **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo (CE)

A seguire:

Il territorio si presenta. Dialogo con **Alfio Colombo**, Spluga Pizzeria Contemporanea, Sorico

Presenta:

- **Tinto (Nicola Prudente)** – Conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Rai2

Al termine dell'incontro, degustazione di una pizza speciale con i prodotti del territorio lariano, realizzata da Alfio Colombo.

FRANCO PEPE

Franco Pepe rappresenta la terza generazione di una famiglia di panificatori. La prima attività fu avviata dal nonno nel 1938, con licenza di esercizio concessa dal podestà. Accanto a suo padre Stefano, Franco è cresciuto e si è formato e, grazie all'esperienza acquisita, ispirato da una nuova visione della pizza, ha aperto nel 2012 Pepe in Grani, luogo in cui si incontrano sperimentazione, artigianato, accoglienza, formazione e attenzione a territorio. Un progetto che si arricchisce negli anni e che fonda sulla passione per l'impasto, per un disco di pasta che racconta i sapori dell'Alto Casertano. Numerosi i riconoscimenti ottenuti tra cui "Pizzeria più votata al mondo, Top 20 Best pizza in the world, 1° classificato 50Top Pizza - Guida migliori pizze italiane al mondo, Ambasciatore della Dieta mediterranea nel mondo. Importante è anche l'impegno sociale di Franco Pepe che con la sua attività ha contribuito alla rinascita e dello sviluppo della comunità locale, valorizzando i produttori e le aziende del territorio.

Ore 11.30 | Sala Lario

Consiglio Regionale FIPE con la partecipazione del Presidente Lino Stoppani

Ore 12.30 | Spazio Identità Lariane

Identità Lariane, progetto di produttori di buon cibo locale, incontra Pietro Zito della nota azienda pugliese Antichi Sapori

Ore 12.30 | Stand Burgermania, Pad. A n. 32/33

“Salse e Hamburger: idee creative per un menù senza paragoni”

Formatore: **Chef Federico Floris**, Chef Divisione Ristorazione Ristopiù Lombardia Spa, Società Benefit a socio unico con un passato alle spalle di Capo Partita presso “Osteria del Pomiroeu” una stella Michelin, Chef presso il “Lait Garden”

Ore 13.00 | Area Ristorante 1° piano

Conferimento del premio “I benemeriti dell’enogastronomia del territorio 2024” a Mauro Elli, Il Cantuccio, Albavilla - Carlo Piras, Antica Osteria Casa di Lucia, Lecco.

Ore 14.30 | Arena Centrale

Masterclass con lo chef Matteo Grandi

Ristorante Matteo Grandi in Basilica, Vicenza

Durante l’incontro Matteo Grandi presenta il suo ultimo libro **“Diventare Grandi”**

MATTEO GRANDI

Matteo Grandi, classe 1990, affascinato dal cibo sin dalla tenera età, ha imparato i segreti della cucina regionale dalla nonna paterna. Dopo il diploma decide di aprirsi al mondo, iniziando la sua avventura a Shanghai come sous-chef del ristorante italiano Da Marco. Decisivo l’incontro con il francese Jean-Claude Fugier, collaboratore di Paul Bocuse e per dodici anni con Alain Ducasse. Per sei anni al suo seguito in diversi ristoranti della catena Park Hyatt, prima in Cina, a Shanghai, poi in Kuwait e infine in India, Matteo forma carattere e personalità, oltre ad affinare una tecnica di altissimo livello qualitativo e prestazionale. Nel 2012 è tornato in Italia per realizzare la sua idea di cucina, fortemente italiana ed equilibrata ma anche eclettica, sintesi di un percorso variegato e trasversale, dapprima fondando il Ristorante Degusto a San Bonifacio, poi, nel 2020, trasferendosi a Vicenza, in Piazza dei Signori, sotto le insegne di “Matteo Grandi in Basilica”, punto di approdo della piena maturità.

Come affermato di recente dai redattori della Guida Michelin, la sua è una cucina di «idee, parole e piatti: tutto ha una collocazione ben precisa nel mondo gastronomico del giovane cuoco, che snocciola le sue convinzioni con navigata sicurezza. La cucina deve essere sana, non solo buona – sostiene placido ma determinato. Pochi grassi quindi e spazio ai sapori, in genere pochi e ben distinti nei piatti, senza eccessi e sbavature.

Ore 14.30 | Spazio Identità Lariane

La miscelazione è il territorio del lago di Como

Ore 15.30 | Spazio Identità Lariane

Abbinamento Pizza e Vini del Lario con Alfio Colombo, Spluga Pizzeria Contemporanea, Sorico

Ore 16.00 | Sala Lario

“Il Molise ...una regione che fa bene al cuore”

Evento promosso dalla Camera di Commercio del Molise

Ore 16.00 | Stand Centro Lariano

Preparazione e degustazione di risotti

Evento promosso da Confcommercio Lecco

Ore 17.00 | Arena Centrale

Masterclass con mescita e degustazione guidata di vini a cura di Associazione Italiana Sommelier Lombardia

“Come cambia il settore; l'importanza del sommelier nella gestione della sala e della carta vini”

Relatore:

- **Stefano Berzi**, diplomato Master Alma-Ais, miglior sommelier d'Italia AIS 2021, relatore AIS abilitato e professionista del settore, gestisce il Ristorante di Famiglia “Hosteria del Vapore” a Carobbio degli Angeli (BG).
-
-

Ore 17.00 | Spazio Identità Lariane

Degustazione **"Un'identità fatta di differenza, raccontata da 6 vini ambasciatori Terre Lariane"**

Ore 17.30 | Stand Aperitivo Perfetto, Pad. A n. 26

"Vegan Party: food pairing creativo per differenziare l'ora dell'aperitivo"

Formatore: **Chef Federico Floris**, Chef Divisione Ristorazione Ristopiù Lombardia Spa, Società Benefit a socio unico con un passato alle spalle di Capo Partita presso "Osteria del Pomiroeu" una stella Michelin, Chef presso il "Lait Garden".

FUORI SALONE

Ore 19.00 | L'angolo dei Gaudiosi, Erba

Aperitivo a tema Ristorexpo

Prendendo spunto dalle riflessioni di questa edizione di Ristorexpo, la proposta dell'Angolo dei Gaudiosi tiene un piede nella tradizione, andando a strizzare l'occhio a due grandi classici vini italiani: il Ripasso della Valpolicella e il Trento Doc Metodo Classico e a un vino più moderno, il Wine Urban Park di Montresor, capace di conciliare le grandi uve che danno vita all'amarone con uno stile più moderno e al passo con i tempi. Il Bianco proposto in degustazione è un Lugana DOP, tipico della parte sud del lago di Garda. In abbinamento un piatto della tradizione della Carolina del Nord la cui crescente popolarità lo ha fatto apprezzare anche in Italia: il Pulled Pork, maiale sfilacciato con una complessa aromaticità e speziatura. L'abbinamento è inusuale e azzardato, ma l'acidità dei vini proposti sarà in grado di supportare la succulenza del piatto.

MERCOLEDI' 13 MARZO 2024

Ore 10.00 | Sala Porro

Ristorexpo Young Cup: Concorso miglior sommelier Junior

Con selezione finale e premiazione nello spazio Forum del Padiglione C

A cura di ASPI

Ore 10.00 | Sala Lario

Assemblea Confcommercio Como

Evento riservato

Ore 11.00 | Arena Centrale

Masterclass con lo chef Max Mascia

Ristorante San Domenico, Imola

MAX MASCIA

Max Mascia, 39 anni, attuale chef del Ristorante San Domenico, amatissimo nipote dei fratelli Marcattilli, è entrato a far parte del ristorante a soli 14 anni. Rinnova nel 2022 le cucine del ristorante, ponendo l'attenzione al "far bene" e alla convivialità come valore principale, come stile di vita e soprattutto permettendo ai commensali di entrare in cucina stessa per condividere, degustare assieme, scoprire menù speciali. Max ha lo sguardo gentile, attento e ponderato di chi sa leggere l'anima delle persone, valutare le materie prime e dirigere con fermezza un team di oltre 20 persone. In cucina ha il particolare dono della bontà inflessibile: esigente per se stesso e per chi lavora con lui, è in grado di fare crescere il suo team e ne prende cura, come di una grande famiglia. Ambasciatore attento ed appassionato del San Domenico da oltre un decennio, Max nutre immenso rispetto per il ristorante storico di cui oggi è l'anima. Una gestualità immagine di un talento: essenziale, potente, semplice.

Ore 12.00 | Spazio Identità Lariane

Degustazione "5 bollicine delle Terre Lariane, dall'Alto Lago a Montevicchia"

Ore 14.30 | Arena Centrale

Masterclass con lo chef **Cristiano Tomei**

Ristorante Imbuto, Lucca

CRISTIANO TOMEI

Toscano doc, classe 1974, Cristiano Tomei è uno chef che sta facendo molto parlare di sé, a detta di molti uno dei migliori chef italiani. 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 un'affiatata brigata di 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, con Alessandro Borghese e Gennaro Esposito della gara gastronomica in onda su TV8, Cuochi d'Italia. Sempre in movimento per inseguire nuovi sogni e realizzare nuovi progetti, da pochi anni Cristiano ha aperto a Milano il ristorante Corteccia.

Ore 15.30 | Spazio Forum Pad. C

Premiazione finale dei concorsi Ristorexpo Young Cup 2024

Ore 15.30 | Spazio Identità Lariane

Degustazione "Un'identità fatta di differenza, raccontata da 6 vini ambasciatori Terre Lariane"

Ore 16.00 | Spazio Forum Pad. C

Conferimento del premio "La passione per la plonge" Ristorexpo 2024 a Emiliano Giucastro, La Baia, Crema

TUTTI I GIORNI

- Ore 12.00 | Ristorante, primo piano

Un territorio in quattro ristoranti

I menu proposti a Ristorexpo da: **Il Cantuccio, Trattoria Edda, Ristorante La Baia[®], Osteria La Lanterna**

Le proposte de Il Cantuccio.

Piatto unico:

Coniglio arrosto con Pizzoccheri Chiavennaschi

Dessert:

Torta di rose alla vaniglia con gelato ai nocciolini di Canzo e zabaione spumoso

Le proposte della Trattoria Edda.

Piatto unico:

Cazzuola e polenta con mais rostrato antico di Alserio

Dessert:

Dolce miascia con crema al mascarpone

Le proposte del Ristorante La Baia[®]

Piatto unico:

Persicotto[®] il vero risotto al pesce persico

Dessert:

Gelato all'azoto liquido

Le proposte dell'Osteria La Lanterna

Piatto unico:

Gnocchi "in pülenta" della nonna Dantina su fonduta d'alpe, collinetta affumicata ed erbe.

Dessert:

Gelato di latte di capra con salsa ai frutti di bosco e crumble croccante

In mescita i vini del Consorzio Terre Lariane IGT

-
- Intera giornata | Padiglione C

Young Cup: i concorsi della Federazione Italiana Cuochi

I ragazzi delle scuole alberghiere, protagonisti a Ristorexpo con i concorsi individuali e a squadre organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi

- **Concorso nazionale per team allievi | Trofeo Cesare Chessorti**
Il concorso di cucina, sala, bar, sommelierie e accoglienza cha ha l'obiettivo di valorizzare creatività e imprenditorialità di squadre di allievi degli Istituti o dei Centri di Formazione alberghieri.
- **Concorso nazionale per allievi (singoli) | Trofeo Luigi De Santis e contest allievi speciali**
*Il concorso di cucina nato per valorizzare il patrimonio gastronomico della regione Lombardia attraverso la preparazione di una ricetta a base di riso con almeno due prodotti fra DOP, IGP e PAT.
Il concorso, rivolto a singoli allievi degli Istituti o dei Centri di Formazione alberghieri, prevede un Contest dedicato agli allievi con Talenti Speciali.*
- **Concorso nazionale per allievi (singoli) | Contest Torta Lombardia**
Il nuovo contest dedicato alla creazione di una torta da credenza che sia simbolo della regione Lombardia verso le Olimpiadi 2026. Il concorso rivolto a singoli allievi degli Istituti o dei Centri di Formazione alberghieri.

Intera giornata | Spazio Identità Lariane, Pad. C

Identità Lariane - dettagli e differenze

Spazio di promozione delle eccellenze enogastronomiche del Lago di Como

Identità Lariane è l'insieme di tante differenze che diventano uniche. Sono dei pezzi di "saper fare" artigianale, delle materie prime di un territorio singolare, che ha l'ambizione di diventare universale, per i suoi prodotti, ma anche per la bellezza dei suoi paesaggi fatti di lago, di pianura e di montagna. Rappresentiamo un po', come rete, dei "viandanti" dei cibi e dei vini, frutto di un'agricoltura e di un allevamento ben fatti. Vorremmo essere, nel futuro, qualcosa che vada oltre una bella idea, per diventare un progetto che "faccia accadere le idee".

LE AZIENDE:

OLIO

Consorzio Dop Laghi Lombardi - Perledo (LC)

Il Podere Aleandro - Santa Maria Hoè (LC)

CARNI E SALUMI

Macelleria Vergani - Inverigo (CO)

Agricola Dell'Adda - Beverate di Brivio (LC)

Associazione della Pecora Brianzola - Galbiate (LC)

FORMAGGI

*La Quintalina - Monguzzo (CO)
Azienda agricola Nicola Brambilla - Santa Maria Hoè (CO)
Azienda agricola Deviscio - Lecco
Nuova LeccoLatte - Ballabio (LC)*

PANE E FARINE

*Cascina Bagaggera - La Valletta Brianza (LC)
Mais Rostrato Antico - Alserio (CO)*

PESCE DI LAGO

Le Specialità Lariane - Tremezzina (CO)

ZAFFERANO

*La Collina d'oro - Faloppio (CO)
Zafferano Padano, Voglia di Verde - Casatenovo (LC)*

CIOCCOLATO E SUCCHI

Marco Colzani - Casatenovo (LC)

LIQUORI

Opificio Cattaneo - Mariano Comense (CO)

AREA ARTISTICA

Le cose Store - Pescarenico (LC)

ASSOCIAZIONI

Slow Food - Como

Intera giornata | Pad. C

Focus Molise

Regione ospite dell'edizione 2024 di Ristorexpo, il Molise che si presenta con uno spazio di valorizzazione delle sue produzioni enogastronomiche di eccellenza e con un programma eventi di approfondimento per accompagnare il visitatore a conoscere un territorio ricco di potenzialità e bellezza.

Animano lo spazio espositivo:

- Camera di Commercio del Molise
 - Terra madre - Fossalto
 - Biscottificio Ioccadoro - Trivento
-

- *Di Iorio Tartufi - Busso*
 - *Cantina Herero - Campobasso/Toro*
 - *Essentia Dimora Rurale - Larino*
 - *Del Zingaro - Matrice*
 - *Domingo Caffè - Termoli*
 - *Azienda Primo Sole - Montagano*
 - *Tasti chocolate - Mirabello Sannitico*
 - *Marina Colonna - San Martino in Pensilis*
 - *Domus Area - Bagnoli del Trigno*
 - *Le Terre del Divino Sannio - Poggio Sannita*
-

Intera giornata | Galleria Centrale

Sindacato Confcommercio - F.I.P.E. Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Presente con uno spazio interattivo, Confcommercio - FIPE, organizzazione di rappresentanza delle imprese di Pubblico Esercizio.

Intera giornata | Galleria Centrale

Spazio Associazione Panificatori Confcommercio Como

L'Associazione Panificatori Como sarà presente come ogni anno con un laboratorio di produzione e distribuzione a servizio di tutti presenti in fiera. I panificatori saranno presenti per dimostrare la qualità quotidiana dei loro prodotti.

Il programma aggiornato è disponibile on line sul sito www.ristorexpo.com
