



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Ristori Expo

ralleggrare il pianeta

15 | 18 febbraio 2015

LARIOFIERE ERBA

www.ristorexpo.com



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

PROGRAMMA EVENTI



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

RistorExpo

rallegrare il pianeta



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Domenica 15 febbraio 2015

Ore 10.00 – Sala Porro

Inaugurazione ufficiale della mostra Ristorexpo 2015 | “Rallegrare il pianeta” :

“**La cucina dell’allegria**” | *Monologo sibillino di cucina di e con **Carmelo Chiaramonte**, Cuciniere Errante - Ospite d’onore, **Noris Cunaccia**, Etnobotanica e Fito-alimurga*

*Cerimonia di assegnazione del Primo premio Ristorexpo alla carriera allo chef **Herbert Hintner***

Intera giornata – Pad. C

Le Osterie SlowCooking

Menù della tradizione territoriale accompagnati da prestigiosi vini della Valtellina

Presenti le osterie: Osteria Gigianca (Bergamo) Ristorante Collina (Almenno San Bartolomeo)

Ore 11.00 – Spazio Forum

Incontro sul tema: “Ghiaccio a cubetti, alimentare o contaminato?”

I fabbricatori di ghiaccio presenti nei bar spesso, a causa di una scarsa manutenzione, si rivelando delle vere e proprie bombe batteriologiche. Inoltre l'uso di stoccare il ghiaccio prodotto in sacchetti non idonei nei freezer rischia di fornire un prodotto contaminato da resti di cibo e maleodoranti. Il produttore di ghiaccio dovrebbe essere considerato come un Punto critico di controllo all'interno del piano HACCP, ma frequentemente questo non è nemmeno menzionato. Cerchiamo di sensibilizzare i gestori di locali in quanto di incidenti ce ne sono già stati.

Ore 12.00 – Spazio Forum

Jimmy Bertazzoli del Mo-Wa di Marina di Ravenna - “Gli olii essenziali nell’America Latina.

Tradizioni, attitudini e storie di confine”

Esibizione Fipe Lecco

Ore 15.00 – Sala WineExpo Pad. C

Nutrire la vite per coltivare, naturalmente, il Pianeta

Dalla cantina alla vigna, la Valtellina enologica racconta il suo patrimonio viticolo e ambientale. Storie di vita, di vigne e di vini valtellinesi, con la testimonianza dei produttori di ieri, di oggi e di domani intervistati da Giacomo Mojoli.

Al termine dell'incontro: Fuori e dentro il bicchiere |degustazione motivata di vini della Valtellina

Evento promosso da: Consorzio di Tutela Vini di Valtellina



Camera di Commercio
Lecco



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Ore 14.30 – Spazio Forum

Esibizione Barman: **Alex Frezza**: Punch, il primo fondamento della miscelazione

A cura di **FIPE** Lecco

Ore 15.30 – Corpo Centrale

Best practice

Incontro con lo chef **Mauro Elli**

Il Cantuccio | Albavilla

Ore 16.30 - Spazio Forum

Dimostrazione del gruppo macellai Confcommercio

Ore 17.30 – Corpo centrale

Il Cioccolato: tutti i segreti

Ore 20.00 Spazio osterie Pad. C

A cena con gli chef dell'Associazione Slow Cooking

Piatti realizzati con i prodotti del territorio e abbinati ai grandi vini della Valtellina



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Lunedì 16 febbraio 2015

Intera giornata – Pad. C

Le Osterie SlowCooking

Menù della tradizione territoriale accompagnati da prestigiosi vini della Valtellina

*Presenti le osterie: Osteria del Crotto (Morbegno), Osteria Sali e tabacchi (Mandello del Lario)
Ristorante San Gerolamo (Vercurago)*

Ore 10.00 – Sala Porro

Lectio magistralis:

Incontro con lo chef **Bruno Barbieri**

Ore 10.00 – Spazio Forum

Corso di spillatura birra

A cura di Bishoff

A seguire degustazione con abbinamenti

Ore 10.30 – Spazio Confcommercio Pad. C

Mangiare con intenzione prestando attenzione: dalla dieta al mindful eating

Interventi:

Francesca Noli, Laureata in Scienze Biologiche, specialista in Scienza dell'Alimentazione e in Igiene, giornalista pubblicista.

Emanuela Donghi, dietista, laureata in Alimentazione e Nutrizione Umana

Ore 11.00 – Sala Lario

La pecora brianzola, stato dei fatti

Interviene Giacomo Mojoli, giornalista e docente universitario

Ore 12.00 – Corpo Centrale

Best practice

Incontro con lo chef **Iñaki Aizpitarte** | Chateaubriand | Parigi

Ore 12.00 – Spazio Confcommercio Pad. C

Le proposte enogastronomiche dei rifugiati di Confcommercio

Presentazione e degustazione

Ore 14.30 – Sala Lario

Proposta Web Cloud per il sistema agrituristico| La rintracciabilità come strumento di Marketing

Il sistema Agriturismo iCloud - realizzato nel 2013 da Coldiretti Milano e Tenenga srl con la Collaborazione del Consorzio Qualità della Carne Bovina e il contributo del 50% di Camera di Commercio di Milano.

Interventi:

Stefano Nava " Normative e problematiche per gli operatore agrituristico con reparto di somministrazione"

Beretta Ernesto: " iCloud come strumento per mantenere la rintracciabilità "

Ubaldo Montanari: " Soluzione Software web Cloud per la gestione e il monitoraggio dell'attività agrituristica"

Modera, Massimo Lazzari

Ore 15.00 – Spazio Forum

Chartreuse Experience con il barman Gianfranco Pola

Programma:

Introduzione. Storia della Chartreuse e della sua produzione.

Degustazione. Chartreuse gialla, Chartreuse verde e liquori di frutta.

Presentazione di due cocktail storici, dei primi del '900: Last Word e Bijou

Presentazione di tre cocktail della Nuova Era: Chartreus'ito, 127 e Lambretta

Ore 15.00 – Corpo Centrale

Best practice

Incontro con lo chef **Torsten Vildgaard** del Ristorante Studio (all'interno del complesso Standard) di Copenaghen - Danimarca

Ore 16.00 – SALA Wine Expo

Nel momento giusto, al posto giusto..... Il futuro è oggi....

I vini valtellinesi protagonisti del “buono e sostenibile”, anche per Expo 2015

Degustazione di otto vini rappresentativi della Valtellina enologica “che verrà”: capire il presente per progettare il futuro.

Sono presenti i produttori delle Cantine valtellinesi

Evento promosso da: Consorzio di Tutela Vini di Valtellina

Ore 20.00 – Spazio Osterie

Identità e differenze

I vini della Valtellina incontrano i grandi sapori del Mondo

Cous Cous e vini di montagna: dalle Alpi alle piramidi il buon gusto non ha confini

Cena e spettacolo con Marilù Terrasi del Ristorante Pocho di San Vito Lo Capo

Martedì 17 febbraio 2015

Intera giornata – Pad. C

Le Osterie SlowCooking

Menù della tradizione territoriale accompagnati da prestigiosi vini della Valtellina

Presenti le osterie: Il Cantinone (Madesimo), Crotto del Sergente (Como), Osteria Al Dosso (Aprica), Trattoria La Madia (Brione)

Ore 10.00 – Sala Lounge

Corso di formazione organizzato da Gruppo Cronisti Lombardi - sezione Como

Scrivere di cibo. Giornalismo ed enogastronomia, oltre le banalizzazioni: competenza tecnica e valorizzazione di una professione.

Interventi:

Giovanni Ciceri, Presidente Lariofiere

Giacomo Mojoli, docente universitario ed esperto di comunicazione.

Anna Morelli, direttore ed editore del periodico di alta gastronomia Cook_Inc

Alberto Schieppati, giornalista, direttore della rivista Artù

Ore 11.00 – Corpo Centrale

Lectio magistralis

*Lo chef **Davide Scabin** interpreta il tema “Rallegrare il pianeta”*

Ore 13.00 – Corpo Centrale

Best practice

Incontro con lo **chef Riccardo Camanini** | Lido 84 | Gardone Riviera

Ore 15.00 _ Spazio Forum

Setteterre si presenta

Degustazione guidata di vini a cura di ONAV

Ore 16.00 – Corpo Centrale

Best practice

Incontro con lo chef **Fabrizio Ferrari**

Al Porticciolo 84 | Lecco

Ore 17.00 – Spazio Forum

Il crudo d'Oggiono Biologico

A cura di: Marco d'Oggiono Prosciutti

Ore 17.00 – Sala Lounge

Incontro con lo chef **Norbert Niederkofler** |St. Hubertus| San Cassiano in Badia

Presentazione del progetto *Cook the Mountains*

Ore 20.00 – Corpo Centrale

Street Food Night

Cibo, spettacolo e musica per....Rallegrare il pianeta

Nel corso della serata proiezione del film Barolo Boys con la voce di Joe Bastianich



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Mercoledì 18 febbraio 2015

Intera giornata – Pad. C

Le Osterie SlowCooking

Menù della tradizione territoriale accompagnati da prestigiosi vini della Valtellina

Presenti le osterie: Celo (Nuova Olonio), Trattoria Visconti (Ambivere), La dolce vita

Ore 10.00 – Sala Porro

Lectio magistralis

Incontro con gli chef **Cristiano Tomei e Chef Rubio**

Ore 10.30 – Spazio Forum

Incontro sul tema: **Pescatori di fiume e di lago** – racconto di acque e silenzi

Ore 12.00 – Corpo Centrale

Best practice

Incontro con lo chef **Vladimir Mukhin** | White Rabbit | Mosca

Ore 15.00 – Corpo Centrale

Best Practice - “Music & Food”

Incontro con gli chef **Fabrizio Mantovani** |FM | Faenza

e **Gianluca Gorini** | Le Giare | Montiano

Ore 15.00 _ Spazio Forum

Il Consorzio dolcetto d’Ovada

Degustazione guidata di vini a cura di ONAV

Ore 20.00 – Fuori Salone – Castello di Casiglio Erba

Fuori salone

Cena a tema Ristorexpo 2015: Rallegrare il pianeta



Camera di Commercio
Lecco



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Tutti i giorni

Il tributo a Expo 2015

A Ristorexpo verrà esposta in anteprima l'opera di Maurizio Riva realizzata in occasione di Expo 2015.

Il laboratorio del Pane

Le Associazioni Panificatori di Confcommercio Como e Lecco, per la prima volta insieme a Ristorexpo 2015, 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.

“Le selezioni” di Claudia Seifert

La boutique dei prodotti enogastronomici italiani, selezionati dalla Food Specialist Claudia Seifert

Ristorexpo lounge

- Vip area
- Set fotografico per “Ristorexpo stories: *ritratti d'autore 2015*”. Il racconto della 18^a edizione di Ristorexpo negli scatti del fotografo Lido Vannucchi

I concorsi di Ristorexpo 2015

Sfide per professionisti e allievi che a Ristorexpo 2015 si cimenteranno in prove di abilità e creatività in cucina, nel servizio e nella preparazione di cocktail e drink a tema. Tre i concorsi in programma, tutti ispirati al tema Rallegrare il pianeta.



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

- ARTE IN CUCINA 2015
14^a edizione
Concorso interregionale di cucina per professionisti e studenti
Promosso da: Associazione Provinciale Cuochi Como
- SHOW SERVICE | COCKTAIL AND COFFEE DRINK 2015
1^a 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.
- CUP HOSPITALITY TEAM 2015
1^a edizione
Concorso riservato alle scuole con sezioni di cucina e di sala

WineExpo

I percorsi del vino a Ristorexpo 2015. Esposizione, degustazioni e approfondimenti sui grandi vini italiani e stranieri.

Spazio Fumoir

Non solo Show Cooking, Stage di Cucina e incontri con Chef pluristellati: a RISTOREXP sarà possibile scoprire i sapori e l'effluvio dei migliori puff nazionali, porta bandiere del Made e Make in Italy.

Sarà presentato il FUMOIR di RISTOREXPO dietro la regia del Fumenogastronomo Fabrizio Franchi, esperienza ultra ventennale nel settore, che accompagnerà nelle tecniche di degustazione e di abbinamento del nobile fumo lento con selezionati prodotti enogastronomici nazionali, senza trascurare storia, aneddoti, emozioni, e un po' di stile che non guasta.

I Fuori salone

La rassegna "Risotto e ossobuco"

In occasione di Ristorexpo 2015, da Venerdì 13 a Domenica 22 Febbraio, Lariofiere e FIPE - Confcommercio Como organizzano la seconda edizione della Rassegna a tema "Risotto e



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Ossobuco". Evento diffuso nella città e nei dintorni di Erba, la rassegna valorizza uno dei piatti più conosciuti della tradizione lombarda.

La rassegna gastronomica di Confcommercio Como

Confcommercio Como organizza anche per l'anno 2015 la RASSEGNA GASTRONOMICA, evento finalizzato a promuovere i prodotti e i piatti della tradizione locale così come i pubblici esercizi del territorio.

*Il programma eventi Ristorexpo 2015 è stato realizzato in collaborazione con: **Cook_inc.***

Per informazioni e prenotazioni: LARIOFIERE | Tel. 031 637402 | info@lariofiere.com

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



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA