



CONFCOMMERCIO COMO
IMPRESE PER L'ITALIA
UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI



CONFCOMMERCIO
LECCO
UNIONE COMMERCianti LECCHESI

RistorExpo

19_22 febbraio 2012

Prodotti attrezzature servizi per la ristorazione professionale

quindicesima edizione: il cibo e le parole.

PROGRAMMA

lariofiere erba como lake

www.ristorexpo.com

Serata di presentazione Ristorexpo 2012

Lunedì 13 Febbraio – ore 18.00 Sala Porro

Inaugurazione ufficiale Ristorexpo

Domenica 19 Febbraio – ore 10.00 Sala Porro

Inaugurazione ufficiale della 15^a edizione di Ristorexpo.

A seguire il convegno “Il cibo e le parole”

Interventi:

- **Giovanni Ciceri**, Presidente Lariofiere
- **Giacomo Mojoli**, *Giornalista, docente universitario*
- **Chiara Maci**, Blogger
- **Davide Scabin**, Chef
- **Andrea Petrini**, Giornalista
- **Marco Bolasco**, *Direttore Editoriale Slow Food*

Focus Perù

Speciale approfondimento sulle tradizioni enogastronomiche e sulla cucina peruviana, ad oggi annoverata fra le più innovative ed interessanti nel panorama internazionale. Il progetto, che porterà a Como grandi chef della cucina peruviana, è sostenuto a livello organizzativo dalla Camera di Commercio Italiana per il Perù e fa parte di un percorso di avvicinamento all'appuntamento del 2015 con l'Expo di Milano.

*Il progetto Focus Perù è realizzato grazie al sostegno della **Camera di Commercio di Como***

Cuore dell'evento sarà un programma di formazione, riservato agli operatori, che potranno assistere alle lezioni di tre grandi maestri della cucina peruviana:

Lunedì 20 Febbraio – Ore 10.00

Stage di cucina con:

- **Adolfo Perret** - Ristorante Punta Sal

Lunedì 20 Febbraio – Ore 15.00

Stage di cucina con:

- **Pedro Miguel Schiaffino** - Malabar Ristorante

Martedì 21 Febbraio – Ore 10.00

Stage di cucina con:

- **Giacomo Bocchio** - Restaurant Manifiesto

E inoltre parlerà del suo legame con la cucina e le tradizioni peruviane

Martedì 21 Febbraio – Ore 15.00

Stage di cucina con:

- **Giancarlo Morelli**- Ristorante Pomiroeu

Lunedì 20 Febbraio - ore 20.30

Ristorante Il Griso - Lecco

Cena peruviana realizzata dagli chef Adolfo Perret, Pedro Miguel Schiaffino, Giacomo Bocchio in collaborazione con Giancarlo Morelli e Claudio Prandi.

Speciale Valtellina

La Valtellina sarà protagonista a Ristorexpo con speciali approfondimenti finalizzati alla promozione dei suoi vini e delle sue produzioni agroalimentari.

Domenica 19 Febbraio - ore 20.30

CENA DI GALA

Ristorante Leonardo Da Vinci - Erba (CO)

La cucina del Lussemburgo di Renato Favaro (*Ristorante Favaro Esch sur Alzette*) incontra i vini della Valtellina

LUNEDI' 20 Febbraio - ore 16.30 Sala Porro

Il valore aggiunto dei vini di Valtellina

Identità, versatilità e piacevolezza

Opinioni a confronto sui consumi, la bevibilità, l'originalità, le tendenze, l'attualità e il futuro di questi vini

Testimonianze di giornalisti, ristoratori, operatori del settore, consumatori e opinionisti

Per capire, per gustare e per conoscere

Il Consorzio di Tutela Vini Valtellina propone una Degustazione di sei importanti vini rappresentativi del livello qualitativo espresso dal territorio

**Prenotazione obbligatoria*

Tutti i giorni – Pad. C

LE OSTERIE LARIANE INCONTRANO I VINI DELLA VALTELLINA

In un'ambientazione estremamente caratteristica, dove primeggiano la familiarità della tavola e il gusto per le tradizioni, presenteranno i loro menù le "Osterie".

I piatti proposti dalle osterie saranno accompagnati da una selezione di vini della Valtellina

Domenica 19 Febbraio

Crotto del Sergente – Como

Lunedì 20 Febbraio

Baita Inarca – Proserpio

Martedì 21 Febbraio

Trattoria Edda – Inverigo

Mercoledì 22 Febbraio

L'enoteca – Como

Lunedì 20 Febbraio ore 11.00 Sala Porro

Proiezione del film documentario "Rupi del vino" di Ermanno Olmi.

La “LOUNGE” Confcommercio Como

Confcommercio Como, partner di Lariofiere nell'organizzazione di Ristorexpo 2012, si presenta nella Sala Lounge, area multiservizio all'interno della fiera, riservata all'accoglienza dei propri soci.

All'interno della Lounge Confcommercio COMO saranno disponibili e gratuitamente fruibili il servizio informazioni e assistenza, il servizio guardaroba, il collegamento wi fi.

Per tutta la durata della manifestazione Confcommercio Como proporrà inoltre un ricco programma di formazione e approfondimenti con i protagonisti e gli opinion leader dal mondo della Ristorazione.

Il Programma della lounge:

- **Domenica 19 Febbraio – ore 15.30 Lounge Confcommercio Como**
Incontro con: Davide Scabin
Straordinario interprete della nuova ristorazione italiana, Davide Scabin racconterà agli ospiti la propria visione della cucina

- **Martedì 21 Febbraio – ore 11.00 Lounge Confcommercio Como**
Incontro con: Giancarlo Morelli
Le nuove tendenze della ristorazione
“Come un giorno mi invento il Club Sandwich”

- **Martedì 21 Febbraio – ore 16.00 Lounge Confcommercio Como**
Degustazione guidata Vini IGT Terre Lariane
Bianchi... ma non solo!
*Storie, terrazzamenti, vitigni, longevità, sapidità, profumi, fragranze...
I prodotti si raccontano*

- **Mercoledì 22 Febbraio**
Incontro con: Mauro Elli
Cioccolato: non solo dolce
Laboratorio realizzato da Mauro Elli in collaborazione con ICAM

I Concorsi della Federazione Italiana Cuochi

La FIC, Federazione Italiana Cuochi propone i concorsi riservati a professionisti ed esordienti.

CUOCO DELL'ANNO 2012

CUOCO ARTURO DELLA TORRE

Concorso di cucina per professionisti e studenti

CONCORSO BOTON D'OR

Concorso di cucina calda nazionale

L'ARTE DEL SERVIZIO – Show service

Concorso riservato agli studenti di sala

Bon Ton e Arte del servizio

CHEF IN VOLO

Concorso riservato ai professionisti

La cucina d'aereo

Convegni e incontri

- Domenica 19 Febbraio – ore 16.30 Spazio Forum

Biologico: quo vadis

A cura di: Collegio Ballerini e Associazione Cuochi Brianza

A seguire, Sala Porro

Degustazione di prodotti biologici e premiazione del concorso "Fresco e Buono"

- Domenica 19 Febbraio – ore 18.30 Spazio Forum

I Benemeriti della ristorazione del territorio – Premio conferito da Ristorexpo e dal Comune di Erba

- Lunedì 20 Febbraio – ore 11.00 Sala Lario

Diabete e Ristorazione

A cura di: Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como, Associazione Diabetici di Como - U.O. – Diabetologia e Servizio dietetico (O.S.A.)

Workshop dedicato ai professionisti della ristorazione. Obiettivo dell'intervento è diffondere la conoscenza del diabete e delle sue implicazioni per invitare i ristoratori alla elaborazione di piatti e menu dedicati ai clienti affetti da patologie diabetiche, per poter vivere senza rinunciare ai piaceri della tavola.

Interventi:

Dr. Paolo Mascetti

Direttore U.O. Diabetologia Sant'Anna Como

Dr. Giuseppe Carrano

Dirigente Medico I livello U.O. Diabetologia Sant'Anna Como

Dr. Rossana Brunelli

Dietista U.O. Diabetologia Sant'Anna Como

Chef Marco Rossi

Ristoratore

- Lunedì 20 Febbraio - ore 14.30 sala Lario

"L'enogastronomia cuore dell'Italian Style nel mondo"

L'Italia è tra i maggiori paesi turistici del pianeta grazie all'unicità del suo patrimonio culturale, storico, archeologico, naturale ma anche grazie all'unicità del suo patrimonio enogastronomico che si dispiega in un corpus di ben 70.000 ricette. Nessun paese al mondo dispone di una tale eterogeneità di proposte legate alla particolare disposizione del nostro paese, che è collocato lungo il meridiano con uno scarto che va dai 6 ai 18 gradi di Longitudine Est, dall'arco alpino ligure all'arco alpino giuliano alla propaggine più orientale della penisola pugliese del Gargano, con una latitudine che va dai 47 gradi di Latitudine Nord della Vetta d'Italia, in Val Aurina, in Alto Adige, ai 35 gradi di Latitudine Nord dell'isola di Pantelleria, estrema propaggine meridionale della Sicilia. Collocata nel cuore del Mediterraneo, l'Italia si avvale di un clima temperato anch'esso unico che consente un'incredibile ricchezza, varietà e abbondanza dei prodotti della terra oltre che dell'allevamento. Grazie a un'opera intensa di recupero del Genius Loci della nostra tradizione e a una generazione assai creativa di cuochi che ha saputo interpretarla e vivificarla in maniera creativa quanto rispettosa della qualità e freschezza delle materie prime, in cucina come in cantina, l'enogastronomia italiana è diventata il gioiello della corona del turismo italiana alimentando flussi interni e

internazionali di buongustai e amanti della buona tavola come del buon bere. Si chiama Italian Style ed è una delle maggiori attrattive esercitate dall'Italia nei confronti del mondo.

L'Eccellenza della filiera enogastronomica si accompagna all'Eccellenza della filiera del turismo nel suo complesso facendo sì che l'Italia sia una Destinazione Turistica ad ampio spettro per decine di milioni di turisti italiani e di tutto il mondo, anche dei paesi in rapido sviluppo quali Cina, Brasile, India, Russia oltre ai tradizionali amanti del nostro paese: Europa, Stati Uniti, Medio oriente, Asia, Oceania, America Latina.

La catena delle Eccellenze - stile, moda, design, cultura, storia, turismo - rappresenta la risposta italiana alla crisi globale, l'unica che ci può rilanciare nel mondo.

Intervengono:

Andrea Camesasca – Camera di Commercio di Como
Achille Mojoli – Provincia di Como
Cesare Chessorti – Presidente Federazione Italiana Cuochi Como
Renato Andreoletti – Direttore della rivista Hotel Domani

- Lunedì 20 Febbraio – ore 17.00 Ristorante Boton d'Or

Aperitivo letterario

Presentazione del libro **“Il principe dei cuochi”** di **Maria Cristina Magni**

A seguire aperitivo offerto dall'Istituto Alberghiero Ballerini di Seregno

- Mercoledì 22 Febbraio – ore 10.00 Sala Porro

Aspettando Expo 2015: Identità culturali e futuri scenari del paesaggio alimentare (modelli enogastronomici o agroalimentari)

In memoria di Marco Riva (1950-2010)

Partecipano:

Giacomo Mojoli, Politecnico MI Docente design della comunicazione
Alberto Capatti, Storico della cucina
Massimo Montanari, UniBO Storia dell'alimentazione
Darko Pandakovic, Politecnico MI Storia del Paesaggio
Luciano Piergiovanni, UniMI Tecnologie alimentari
Andrea Tomasetig, Milano Studioso Antiquario specialista editoria dell'alimentazione

Videoricordo di Marco Riva (a cura di Emilio Corti e Gerardo Monizza)

Con testimonianze di **Rossano Nistri** (Como Storia del cibo) e di **Alfredo Vanotti** (Como Medico nutrizionista)

*Organizzazione CFP Como via Bellinzona, Emilio Corti e Gerardo Monizza
Collaborazione Alberto Capatti*

I Fuori Salone di Confcommercio Como

Confcommercio Como, nell'ambito di Ristorexpo 2012, propone uno speciale **fuori salone** in collaborazione con selezionati ristoranti del territorio che realizzeranno per l'occasione menu degustazione per il pubblico

TUTTI I GIORNI

I tigli a lago

Via Coloniola 44

COMO

Tel. 031 301334 / Mail: info@itiglalago.it / www.itiglalago.it

Menù degustazione di pesce di mare dalla Sicilia e selezione esclusiva di ostriche dalla Francia con vini in abbinamento. Sconto 15% per i possessori del biglietto Ristorexpo

Ristorante Salice Blu

Via per Lecco 33

BELLAGIO

Tel. 031 950535 / Mail: Info@ristorante-saliceblu-bellagio.it / www.ristorante-saliceblu-bellagio.it

Ristorante Salice Blu Festival. I menù:

- *Gran menu alla Carta novità 2012.*
- *Piatto unico vincitore Medaglia d'Oro Cuoco dell'Anno.*
- *Menu degustazione Special Service Fuori Salone Ristorexpo 2012*

Nerochina

Via Vitani 46

COMO

Tel. 031 270007 / Mail: nerochinacomo@yahoo.it / www.nerochinacomo.it

Serata dedicata ai risotti

Il Cucciolo

Via Zappa 10

ERBA

Tel. 031 3334145 / Mail: pettastefania@hotmail.com

Menu degustazione con prodotti tipici del territorio. Sconto 20% sul menu alla carta per i clienti Ristorexpo

Hotel Villa Giulia – Ristorante al terrazzo

Via Parè 73

VALMADRERA

Tel. 0341 583106 / Mail: info@alterrazzo.com / www.alterrazzo.com

Menu con specialità lacustri rivisitati dai nostri chef in chiave moderna con primo piatto partecipante al concorso "Il piatto di Lecco"

Red's Redaelli Hotel

Via Don Rinaldo Beretta, 24

BARZANO'

Tel. 039 9210399 / www.redshotel.com / info@redshotel.com

Insolito menù speciale Ristorexpo

Domenica 19 e lunedì 20 Febbraio

Trattoria Il Fungo

Via Manzoni 63

ALZATE BRIANZA

Tel. 031 630633 / Mail: info@trattoriailfungo.it / www.trattoriailfungo.it

Menù con salame nostrano, lardo del crotto, bresaola valtellinese, ricottina di capra, pizzoccheri valtellinesi con pasta fresca, bocconcini di cervo, porcini con formaggio fuso latteria e polenta, torta pere e cioccolato.

Domenica 19, martedì 21 e mercoledì 22 Febbraio

Ristorante la Comacina

Via Statale 14

SALA COMACINA

Tel. 0344 55035 / Mail: info@ristorantelacomacina.it / www.ristorantelacomacina.it

Serata a tema "pesce di lago" e degustazione vini al bicchiere.

Sorpresa speciale per i possessori del biglietto Ristorexpo

Trattoria Edda

Via Roma 97

CREMNAGO D'INVERIGO

Tel. 031 699504 / Mail: info@trattoriaedda.com / www.trattoriaedda.com

Speciale Menù con piatti tipici della tradizione del territorio

Domenica 19 Febbraio

Ristorante Brambilla

Via Vallassina 15

LURAGO D'ERBA

Tel. 031 699048 / Mail: info@ristorantebrambilla.it / www.ristorantebrambilla.it

Grande Serata Toscana: Erba incontra Montalcino

La cucina del ristorante Brambilla in collaborazione con Pinzani e i vini di Castello Banfi "la ricerca dell'eccellenza". Cena con spettacolo

Ristorante Tarantola

Via della Resistenza 29

APPIANO GENTILE

Tel. 031 930990 / www.ristorantetarantola.it

Speciali abbinamenti cibo e birre artigianali realizzati in collaborazione con BI-DU e Birrificio Italiano:

- Ore 11.00 Brunch
- Ore 18.00 Aperitivo
- Ore 20.00 Cena

Lunedì 20 Febbraio

Centro di Formazione Professionale

Via Bellinzona

COMO

Tel. 031 571055 / www.cfpcomo.com

"Aspettando Expo 2015 Como guarda il mondo, il mondo guarda Como"

Martedì 21 Febbraio

Ristorante Hotel Castello di Casiglio

Via Cesare Cantù 21

22036 ERBA

Tel. 031 627288 / www.hotelcastellodicasiglio.it / info@hotelcastellodicasiglio.it

A cena con lo chef Mauro Elli

Ristorante Pomiroeu

Via Garibaldi 11

Seregno

Tel. 0362 237973 / www.pomiroeu.com / info@pomiroeu.com

Cena tributo al Perù di Giancarlo Morelli alla presenza degli chef Adolfo Perret, Pedro Miguel Schiaffino, Giacomo Bocchio

Mercoledì 22 Febbraio

Al Clubino

Via Ing. Combi 15

CREMENO

Tel. 0341 996145

“Cüntemela sü cumë na völa” attraverso le parole e la chitarra di Peppino Devizzi, all’Osteria del Clubino, verranno narrate poesie, filastrocche, sentenze in dialetto cremense, degustando i piatti tipici della Valsassina e della storia del Ristorante Al Clubino.

Degustazioni e laboratori

Birra e dintorni

Tutti i giorni – Area birrifici Pad. C

Degustazioni gratuite guidate di birre italiane in collaborazione con Unionbirrai Beer Tasters

Le degustazioni ONAV

Tutti i giorni, degustazioni di selezionati vini guidate dagli esperti dell’ONAV, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino:

Domenica 19 Febbraio ore 11.30 Spazio Forum

Degustazione vini IGT Terre Lariane

Lunedì 20 Febbraio – Ore 11.30 Spazio Forum

Degustazione vini DOC Lugana

Martedì 21 Febbraio – Ore 14.30 Spazio Forum

Degustazione Vini Chianti Rufina

Mercoledì 22 Febbraio – ore 15.00 – Sala Porro

Banco d’assaggio a cura di Ascovilo e ONAV

Degustazione vini

Martedì 21 Febbraio - ore 16.00

Sala Lario

Vini IGT Terre Lariane

Bianchi... ma non solo!

Storie, terrazzamenti, vitigni, longevità, sapidità, profumi, fragranze...

I prodotti si raccontano

Gli eventi di Confcommercio Lecco

Domenica 19 Febbraio - ore 15.00

Spazio Forum

Dimostrazione di taglio carni

Pad. C Stand Confcommercio- ore 17.00

Degustazione carni promossa dall'Associazione Macellai Provincia di Lecco

Lunedì 20 Febbraio

Pad. C Stand Confcommercio

Intera giornata

Degustazione pane e prodotti da forno promossa dall'Associazione Panificatori Provincia di Lecco

Ore 17.00

Concorso "Il pane della Provincia di Lecco"

Martedì 21 Febbraio - ore 11.00

Spazio Forum

Tavola rotonda: "La gastronomia del territorio" con la partecipazione dei vincitori del concorso gastronomico "Il piatto di Lecco".

A cura di FIPE e FIC Lecco

I laboratori della Provincia di Como

Domenica 19 Febbraio - ore 17.00

Pedana centrale

"Esperienze del Gusto" – I prodotti lariani di terra e di lago

Lunedì 20 Febbraio 2011 - ore 17.00

Spazio Forum

"Esperienze del Gusto" – I prodotti lariani di terra e di lago

Martedì 21 Febbraio 2011 - ore 17.00

Spazio Forum

"Esperienze del Gusto" – I prodotti lariani di terra e di lago

TI-CO...nsumo

Saper Promuovere, valorizzare, conoscere le eccellenze agroalimentari

Iniziativa di valorizzazione delle produzioni agroalimentari italiane e svizzere realizzata in collaborazione con la Provincia di Como

Ristorante Boton d'Or

Per tutta la durata della manifestazione in funzione il ristorante gestito dai concorrenti del concorso Boton d'Or.

Le scuole

Presenti in fiera gli spazi animati dalle scuole professionali e dagli istituti alberghieri del territorio:

- APAF, CFPA - Casargo (LC)
- CFP ALDO MORO - Valmadrera (LC)
- CFP - Como
- COLLEGIO BALLERINI - Seregno (MB)
- COMETA FORMAZIONE - Como
- ENAIP - Como
- I.S.I.S. "G.D. ROMAGNOSI" - Erba (CO)