

Abitudini in cucina La storia e il futuro visti da RistorExpo

L'appuntamento. A Lariofiere presentata la rassegna Tanti ospiti: chef stellati, barman, esperti di vini e cibo. In vetrina le eccellenze enogastronomiche lariane

ERBA
LUCA MENEGHEL

Chef stellati, esperti di enogastronomia, scuole alberghiere e 160 espositori saranno tra i protagonisti dell'edizione 2024 di RistorExpo, l'evento dedicato al comparto Ho.re.ca. che andrà in scena a Lariofiere dal 10 al 13 marzo.

La manifestazione, organizzata dall'ente fieristico in collaborazione con Confcommercio-Fipe, è stata presentata al centro espositivo di viale Resegone, pronto ad accogliere fra i

suoi padiglioni i rappresentanti delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole del territorio.

Ideata e curata da Giovanni Ciceri, RistorExpo accenderà i riflettori sul tema "generazioni gastronomiche". «Epoche diverse - ha spiegato Ciceri - 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».

Espressione

Cibo e vino sono espressione del presente, con radici nel passato e una tendenza verso il futuro. «Da qui la necessità di comprendere come, all'interno di uno stesso periodo storico, le diverse generazioni si rapportino al mondo della cucina e alle sue liturgie. Ci saranno con noi grandissimi nomi,

dallo chef Davide Scabin (reduce dalla partecipazione a "Masterchef") a Cristiano Tomei, passando per il "nostro" Mauro Elli che ha chiamato a raccolta tutti gli chef stellati del territorio per un evento insieme».

RistorExpo promuoverà i vini del territorio, rappresentati dal Consorzio Igt Terre Lariane: «Rappresentiamo 25 piccoli e medi produttori di vino tra Lecco e Como - ha detto il presidente Marco Casati - con un disciplinare di produzione. Produciamo 250mila bottiglie, su un territorio che si presta molto bene alla crescita della vite».

Gradito il ritorno del bartender Luca Picchi, organizzatore del contest "Cocktail lago di Como": «Eleggeremo il miglior cocktail basato sui prodotti del territorio - ha anticipato - facendo sfidare i cinque finalisti individuati questa mattina, sono quattro ragazzi e una ragazza. L'evento è organizzato in collaborazione con le scuole del territorio».

Per Fabio Dadati, presidente di Lariofiere e imprenditore nel settore turistico, «RistorExpo è l'occasione per riflettere su come migliorare la nostra offerta ricettiva, dobbiamo andare incontro alle esigenze di

Giacomo Mojoli, esperto

Luca Picchi, Bartender

I nomi

Ambasciatori del territorio I premi

Anche quest'anno nell'ambito di RistorExpo verranno assegnati importanti riconoscimenti. Domenica 10 marzo, lo chef Mauro Uliassi riceverà il premio alla carriera RistorExpo 2024: titolare insieme alla sorella Catia del ristorante Uliassi di Senigallia, vanta tre stelle Michelin e numerosi riconoscimenti internazionali.

Martedì 12 marzo alle 13 verranno poi conferiti i premi ai benemeriti dell'enogastronomia del territorio 2024: i vincitori sono Mauro Elli de Il Cantuccio di Albavilla e Carlo Piras dell'antica osteria Casa di Lucia di Lecco.

Nella giornata inaugurale, alle 15, Elli sarà protagonista di una masterclass insieme agli altri chef stellati del lago di Como Andrea Casali (Kitchen, Como) e Davide Marzullo (Trattoria contemporanea, Lomazzo): l'obiettivo è presentare le eccellenze del territorio ai visitatori e in particolare ai ragazzi delle scuole professionali.

L.MEN.

tutti dalla trattoria al ristorante stellato. Ci prepariamo a inaugurare uno degli appuntamenti più qualificati del calendario di Lariofiere, con una vocazione innata a valorizzare le eccellenze locali».

Garanzia

Tra i curatori di RistorExpo c'è anche il giornalista e scrittore Giacomo Mojoli, fra i più importanti "pensatori" italiani in ambito enogastronomico. «In questo settore - ha detto - bisogna tornare ai fondamentali, servono competenze e professionalità, oltre alla massima attenzione ai dettagli. Io sono sicuro che la sostanza vincerà sempre sull'apparenza, al giorno d'oggi chi apre un ristorante pensa come prima cosa a una campagna promozionale social: va bene la comunicazione, ma prima di tutto bisogna assicurarsi che quell'attività poggi su solide basi».

Nei quattro giorni di fiera ci sarà tutto il tempo per discutere del presente e del futuro del settore, a partire dal convegno inaugurale in programma domenica 10 marzo alle 10 con Giovanni Ciceri, Giacomo Mojoli, Davide Scabin, Andrea Petrini e Lorenzo Sandano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Mancano camerieri, baristi, cuochi È un'emergenza, serve più flessibilità»

Gli operatori

L'allarme delle imprese sempre più in difficoltà a causa della carenza di personale

Il comparto alberghiero e della ristorazione cerca dipendenti, ma sono sempre meno i ragazzi interessati a frequentare le scuole professionali.

RistorExpo sarà l'occasione



Antonella Colombo, Cfp Como

per parlare del gap (apparentemente incolmabile) tra la domanda e l'offerta di professionisti: in fiera saranno presenti diversi istituti dei territori comasco e lecchese.

Fabio Dadati, presidente di Lariofiere e imprenditore del settore alberghiero nel Lecchese, ha lanciato l'allarme. «Sto dedicando sei ore al giorno al tema del personale - ha detto nel corso della presentazione di RistorExpo - e ho capito che per

attrarre giovani servono turni unici, non più spezzati come siamo abituati a fare in Italia. All'estero si lavora la mattina con il pranzo o il pomeriggio con la cena, in questo modo i dipendenti riescono ad avere una vita privata».

Importare questo modello dall'estero, però, comporta «maggiori assunzioni e maggiori spese. Bisognerebbe cambiare le normative e favorire le assunzioni in prova, rendere più

flessibili i contratti e intervenire almeno sul cuneo fiscale».

Anche Silvia Nessi, rappresentante di Confcommercio Lecco, opera nel settore alberghiero. «La presenza delle scuole a Lariofiere è molto positiva - ha detto - perché facciamo molta fatica a trovare manodopera, i giovani vanno valorizzati. Con le scuole alberghiere la dispersione scolastica è forte, il lavoro richiesto è faticoso e se non sono davvero appassionati i giovani scappano, vanno a fare tutt'altro o continuano a studiare per ritagliarsi un ruolo diverso».

Per Antonella Colombo, direttore del Cfp Como, c'è «una carenza importante di interesse da parte dei ragazzi, diminui-

sce la propensione a seguire percorsi di cucina e di sala. Il nostro compito come scuola è attrarre, anche perché possiamo formare i ragazzi solo se abbiamo la materia prima, ma trattenerli è poi compito delle aziende: questo lavoro non è più ambito, bisogna puntare sul welfare e sulla rimodulazione dei turni».

Non guasterebbe anche un lavoro di comunicazione. «Dobbiamo far capire ai giovani interessati a operare in questo ambito che non sono gli unici a dover lavorare il sabato e la domenica, succede anche in altri settori dal commercio alla sanità. Questo resta un lavoro bellissimo, bisogna farlo capire».

L. Men.