

## RistorExpo, il salone dell'horeca alla Fiera di Genova si chiude con un successo di pubblico e operatori

di **Redazione**

17 Ottobre 2018 - 19:54



**Genova.** “RistorExpo è stato un grande successo di operatori del settore, di pubblico e di visitatori”, la voce degli espositori e quella degli Chef che hanno partecipato all’evento è unanime. “Questa manifestazione è qualcosa che in città mancava da tempo - sottolinea Davide Scabin, Due stelle Michelin, Chef patron del ristorante Combalzero nel Museo d’Arte contemporanea del Castello di Rivoli - e questa è la rinascita di Genova, a livello internazionale dal punto di vista della gastronomia”. Dello stesso pensiero è Mauro Colagreco, Chef numero Tre al mondo nella classifica 50Best stilata da San Pellegrino: “Questo evento è davvero importante per la città e ho voluto onorarla portando una ricetta (durante la MasterClass) in cui fosse protagonista il Pesto, elemento gastronomico per cui Genova è conosciuta in tutto il mondo”. Anche Ivano Ricchebono, Stella Michelin e genovese Doc non ha dubbi: “Questo un punto di partenza per riportare alla ribalta la nostra grandissima arte in cucina”.

Giovanni Ciceri, presidente di Confcommercio Como e ideatore e curatore della manifestazione sottolinea: “Il nostro messaggio è di positività. L’enogastronomia è economia e rappresenta il territorio e la cultura. Noi siamo presenti senza voler insegnare nulla bensì per imparare e portare un format che abbraccia una tradizione incredibile come quella genovese e ligure”.

Silvio Oldani Direttore di Lario Fiere esprime massima soddisfazione: “Siamo davvero felici, abbiamo trovato un clima di entusiasmo e accogliente. Tanto le istituzioni quanto gli operatori sono state veramente uniti e hanno sposato insieme a noi la causa RistorExpo. Dal canto nostro speriamo di essere riusciti a trasmettere il messaggio che la ristorazione e l’enogastronomia oltre a ricoprire un ruolo importante dal punto di vista sociale e conviviale rappresenta un tema cardine anche per il settore economico, in grado di aumentare il Pil e capace sviluppare impresa e territorio. Siamo pronti a ripartire con l’avventura per il prossimo anno accogliendo qualsiasi tipo di idee e iniziative nei vari settori merceologici”.

RistorExpo, organizzato da Lario Fiere insieme a Confcommercio, però non è stato soltanto incontri BeToBe riservati alla ristorazione bensì anche occasione di scambio tra gli operatori del settore, grandi eccellenze di Liguria come la Focaccia al Formaggio di Recco, il Pesto - con le selezioni del campionato mondiale di Roberto Panizza -, il consorzio dell’olio extra vergine d’oliva, la Mytiliade promossa dal comune di Lerici con i muscoli del Golfo dei Poeti, il Gambero Viola di Santa Margherita Ligure e il Gambero Rosso di Sanremo (presentati da Enrico Sala e dalla Chef Food Blogger Valentina Scarnecchia).

È stato Focus Homini, il Campionato Mondiale di cucina italiana a legna e carbone promosso dallo Chef genovese Matteo Losio e da Paolo Parisi che ha visto eleggere Matteo Costa come il primo vincitore della kermesse che riporta l’uomo alle origini con la cottura a brace. Ma ancora Mixology e la riscoperta della vera ricetta del Negroni Cocktail grazie a Luca Picchi, Guru del drink italiano più bevuto al mondo.

RistorExpo è stato ancora Master Class (dirette dal giornalista Federico Quaranta) dei grandi Chef, Associazione Italiana Sommelier, Giornata dei direttori d’Albergo con tutte le iniziative rivolte al futuro e a una migliore forza e attrattiva turistica promossa dai Giovani Albergatori con il supporto decisamente importante di Andrea Camesasca, Ideatore e Curatore di TTT Tourism Think Tank, in cui i momenti di alta formazione e di aggiornamento sui temi più attuali nel mondo del turismo si sono resi necessari per andare a trovare nuovi stimoli e spunti per accrescere le competenze in campo turistico.

Anche in occasione della giornata di chiusura un’altra eccellenza è approdata sui moli del “Jean Nouvel”. Con tanto di cappello blu e pompon rosso. Questa mattina, in occasione dell’ultima giornata di RistorExpo a Genova, i quattro componenti dell’associazione del Bagnun di Riva Trigoso - Nello Trinca, Gianremo Molisello e Vittorio Ravaglia - capitanati da Franco Po e in collaborazione con la società “Mare Mosso” hanno offerto a un padiglione “Jean Nouvel” gremito di operatori nel settore della ristorazione e visitatori le loro acciughe freschissime infarinate e fritte.

L’ultimo di giorno di RistorExpo, andato in scena alla Fiera del Mare da domenica 14, è stato ancora una volta ricco di eventi e MasterClass. Lo chef Marco Visciola, genovesissimo, ha presentato - a una platea ricca di astanti - tre piatti, tutti e tre tutti legati al territorio: Radici, Spaghetti cocktail martini e olive taggiasche con Gin al basilico e uno sgombro con sale e zucchero di canna. Qualche stand più lontano, Nespresso, ha poi incantato il pubblico con degustazioni Gourmet. Anche Luisa Orizio, food blogger con quasi un milione di follower sui social network e autrice del libro “Allacciate il Grembiule”, ha fatto visita a RistorExpo: “Questa manifestazione è incredibilmente affascinante e bella - ha detto la nota food blogger - Genova aveva bisogno proprio di un evento come questo”.

