

RistorExpo, il terzo giorno di kermesse e le esibizioni degli chef

di **Redazione**

17 Ottobre 2018 - 10:27



Genova. Continuano, all'interno del padiglione "Jean Nouvel" i grandi eventi della Ristorazione firmati RistorExpo. Terzo giorno di Fiera e di grande affluenza durante gli orari di visita che hanno visto sì esibirsi i grandi Chef - Ivano Ricchebono, Matteo Losio, Cristiano Tomei nella giornata di domenica e Mauro Elli, Mauro Colagreco, Luigi Taglienti, Giorgio Bardi e Federica Dentice - ma hanno anche visto incontrarsi gli operatori del settore con tutte le grandi aziende che hanno voluto partecipare all'esposizione fieristica firmata RistorExpo Genova 2018.

La mattina è stata dedicata al settore dell'alta Hotellerie partendo dall'incontro dell'associazione Direttori d'Albergo Liguria presieduta da Aldo Werdin, presidente Ugal, Albergatori del Levante Federalberghi.

Dopodiché è toccato al Comitato Giovani Albergatori, Federalberghi Liguria formare la tavola rotonda in cui si è discusso di "Ingegneria Menù": ovvero la maniera in cui si costruisce una carta destinata al ristorante in ottica marketing. Questo ha portato gli albergatori liguri a discutere riguardo le migliori strategie da mettere in campo per creare un'offerta pronta, precisa e interessante destinata alla vendita. Altro aspetto toccato dal Comitato dei Giovani Albergatori è stato quello della formazione. Il titolo dell'incontro ha avuto come argomento quello della "Pensione completa fino al servizio Tailor Made.

Perché conviene riformulare l'offerta. Qual è la proposta ideale per il tuo target. Come comunicare la tua offerta al mercato”.



Altro incontro decisamente importante e interessante è stato quello tenuto da Andrea Camesasca, ideatore e curatore di TTT Tourism Think Tank. “Dal 2013 TTT risponde all’esigenza di una continua e costante ricerca di sinergie tra gli operatori e di riqualificazione delle strutture ricettive, con lo scopo di migliorare l’offerta turistica – spiega lo stesso Andrea Camesasca – Questi momenti di alta formazione e di aggiornamento sui temi più attuali nel mondo del turismo sono necessari per trovare nuovi stimoli e spunti così da accrescere le competenze in materia di offerta turistica. TTT si rivolge a tutti gli operatori della domanda e dell’offerta turistica; hotel, B&B, agriturismi, campeggi, ostelli, laghi, parchi, agenzie e tour operator, guide turistiche, consorzi, associazioni. RistorExpo in Lombardia è un’istituzione. Qui a Genova l’ho trovata bellissima e completa, non posso fare altro che fare i complimenti all’organizzazione per il gran lavoro svolto”.

La MasterClass di giornata ha visto la Mixology e il Negroni Cocktail al centro dell’obiettivo delle telecamere. Luca Picchi, scrittore e bartender fiorentino, è colui che ha ridato le origini e i natali al Negroni, quello vero.

“Si deve partire da un concetto di bilanciamento – spiega lo stesso Luca Picchi – Gin, Bitter e Vermouth. Per aver un buon Negroni devi avere la creanza di scegliere gli ingredienti con personalità ma saperli bilanciare. Questo cocktail tutto italiano deve il suo successo alla perfezione. Le sensazioni evocative arrivano dagli ultimi sorsi e non dai primi, il barman attento deve giocare proprio su questo. Perché RistorExpo? Tutto nasce da un rapporto di stima con gli organizzatori e con l’idea di riunire le eccellenze, il fatto che questa edizione prenda vita a Genova mi rende doppiamente felice; se con il mio contributo posso alleviare i tristi pensieri che affliggono queste persone, con un aspetto sociale e piacevole come bere un drink con cui si stacca dal lavoro e si incontrano gli amici in un momento di serenità, poter contribuire per un giorno raccontando una storia tutta

italiana, beh, è un onore". Per l'occasione e per onorare la Città ha proposto "Negroni Sparko", una rivisitazione last minute con la bevanda alla Rosa Brillante Adele Vedova Romanengo nella più classica tradizione genovese.

Un tema senza dubbio importante è quello affrontato al Forum di Levante: Una Tavola rotonda in cui si sono parlati degli strumenti e iniziative per il rilancio del turismo e per la regolazione del mercato. Con Alessandro Cavo, Presidente FIPE Confcommercio Liguria, a fare da moderatore lo scambio di battute è stato continuo e prolifico.

"Collegamenti - sottolinea deciso Pierpaolo Gianpellegrini, Segretario Generale Regione Liguria e Commissario Agenzia INLIGURIA - Se non c'è trasporto e sviluppo non possiamo invitare le persone nel nostro paese, se non siamo in grado di trasportarli come possiamo fare turismo? È necessario creare un tavolo con gli operatori per garantire il migliore piano possibile, fondamentale e necessario lavorare in network".

Maurizio Caviglia, Segretario Generale Camera di Commercio Genova, prende la parola: "L'offerta deve essere adeguata alla domanda. Dobbiamo essere in grado di fare qualità sul territorio. Insieme a Regione e Comune abbiamo deciso di tornare alle aree tematiche che meglio si confanno al turismo. Il 2019 deve essere programmato per tempo ma sarà fondamentale che nei centri storici ci siano botteghe storiche. Tutelare il cuore pulsante per tutelare l'identità che è il nostro punto di forza. Un ultimo segreto? Turismo e formazione di alto livello".

Aldo Werdin, Presidente UGAL Federalberghi Confcommercio, conclude: "Con un nuovo modo di turismo alberghiero possiamo portare più linfa da investire per la tassa di soggiorno. Altro aspetto importante è come il mondo si evolve velocemente e lo fa in tempo reale. Proprio per questo i dati di mercato devono arrivare in tempo reale".

Andrea Camesasca, ideatore e curatore di TTT Tourism Think Tank e membro della Giunta della Camera di Commercio di Como in settore Turismo conclude: "Non dovremmo parlare di promozione perché siamo l'Italia, ovvero un paese bellissimo. Nonostante ciò lo si fa. È necessario portare avanti un unico brand, il brand Italia, per l'appunto. A Como abbiamo iniziato a vendere un territorio per intero dopo averlo conosciuto, sono gli uomini a fare la differenza, viviamo in territori incredibili non banalizziamoli".

Oggi è stato anche il giorno della finale di Focus Homini - campionato mondiale di cucina italiana a legna e carbone - gara mozzafiato che ha visto come vincitore - scelto da Matteo Losio e Paolo Parisi - lo Chef Matteo Costa che ha portato un ossobuco rivisitato; al secondo posto si è piazzato Umberto Squarzati.

A chiudere le MasterClass di martedì 15 ottobre, penultimo giorno di RistorExpo, è stato lo Chef laziale Gianfranco Pascucci: "Genova è una città di mare, fatta di tradizione. Una zona Fao37, angolo di pesca del Mediterraneo che influenza il territorio. È una zona di umanità. RistorExpo nasce proprio da questa esigenza, quella di dimostrare che cosa è la cucina italiana in questo momento che per quello che mi riguarda poggia le proprie fondamenta sul mare. È un'opportunità per parlare di noi stessi e della gente del mare. Un cuoco riflette il proprio territorio e raccontare la propria storia in un contenitore come questo di RistorExpo, in cui la cucina regna sovrana, credo sia unico".

Per concludere i due Forum, quello di Ponente e quello di Levante, hanno visto sotto le luci dei riflettori le eccellenze del territorio: nel primo un viaggio tra la bellezza del Gambero Viola di Santa Margherita Ligure e quello Rosso di Sanremo narrati dalla maestria di

Enrico Sala e dalla Chef e FoodBlogger Valentina Scarnecchia; a Levante la Mytiliade del comune di Lerici ha fatto degustare i sapori del Golfo dei Poeti portando in Fiera le Ostriche.