

## RistorExpo, messa a punto la squadra degli chef per la fiera del “fuori di casa” al padiglione Jean Nouvel

di **Redazione**

12 Ottobre 2018 - 15:22



Genova. Dulcis in fundo. Ecco completarsi la formazione dei cuochi, scelta dagli organizzatori di RistorExpo e da Confcommercio per questa prima edizione - tutta genovese - della grande ristorazione riservata agli addetti ai lavori e agli appassionati.

Davide Scabin in cabina di regia. Ivano Ricchebono e Matteo Losio; quindi Mauro Colagreco e Luigi Taglienti. Ai cocktail, al Negroni cocktail per essere precisi, il bartender Luca Picchi. Dulcis in fundo - si diceva all'inizio - ecco presentarsi Mauro Elli e Gianfranco Pascucci. A dirigere l'inaugurazione Federico Quaranta, giornalista di Radio Due.

Ristorexpo, da domenica 14 a mercoledì 17 ottobre, approda dunque alla fiera di Genova, all'ombra del Padiglione Jean Nouvel, con un evento BtoB dedicato ai professionisti del Fuori Casa e aperto a tutti quei curiosi, appassionati e amanti della cucina.

Si avvicina, giorno dopo giorno, il taglio del nastro inaugurale fissato per domenica 14 ottobre. La prima edizione ligure, fortemente voluta dagli organizzatori, avrà sotto le luci dei riflettori - ovviamente - tutto ciò che viene tradotto con Eccellenza del Territorio e #Genovanelcuore. Proprio in occasione dell'inaugurazione, fissata per le 11, FIPE ha

deciso di destinare 20.000 euro di buoni pasto per le famiglie sfollate a causa del crollo del Ponte Morandi.

In accordo con il Coordinamento degli sfollati, FEPAG Genova, che ringrazia la FIPE Nazionale ed il suo Presidente Lino Enrico Stoppani, invita a spendere i buoni presso le attività della Valpolcevera e del Ponente che in questo momento si trovano in difficoltà.

Di origini lombarde, Mauro Elli, si diploma presso il Centro di Formazione Professionale Alberghiera di Clusone, in provincia di Bergamo. La prima esperienza è in terra scozzese, in un piccolo ristorante italiano dove Mauro prosegue il suo percorso formativo per quattro anni. Rientrato in Italia, lavora nei più lussuosi alberghi della riviera ligure, tra cui lo Splendido di Portofino, e della Svizzera, in modo particolare nella zona di St. Moritz. Infine, forte dell'esperienza maturate, ad agosto del 2003, la decisione di aprire un proprio locale ad Albavilla, nel cuore dell'Alta Brianza, a pochi passi dal Lago di Como. Ed è qui che nel 2007 riceve il prestigioso riconoscimento che lo ha consacrato come chef di successo a livello mondiale: la stella Michelin, che conserva tutt'ora. La passione di sempre per la cucina si traduce oggi anche nell'insegnamento: Mauro infatti è professore presso l'Istituto Alberghiero G.Brera di Como. Il suo legame con il Maestro Gualtiero Marchesi è da ricercare nelle sue numerose docenze presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA a Colorno, Parma.

Gianfranco Pascucci. Chef autodidatta, cresciuto professionalmente nella trattoria fondata oltre 50 anni fa dal nonno, oggi è lo chef e l'anima del ristorante Pascucci al Porticciolo a Fiumicino. La sua cucina, elegante e contemporanea, è la sintesi delle influenze raccolte nei suoi viaggi in giro per il mondo unite ad un profondo legame con il mare di cui è un grande conoscitore. Una cucina che lui stesso definisce d'istinto ma che è frutto di grande conoscenza delle materie prime e delle tecniche, sensibilità ai temi della sostenibilità e passione per il proprio lavoro. Numerosi i riconoscimenti allo chef e alla sua cucina: la stella Michelin nel 2012, tre forchette nella Guida Gambero Rosso, tre cappelli sulla Guida Ristoranti L'Espresso e il premio come miglior ristorante di pesce d'Italia per l'Espresso.