

Turismo e prospettive

La manifestazione
in programma
nel febbraio 2011

Ristorexpo cerca il rilancio con Gualtiero Marchesi

La kermesse di Lariofiere presentata ieri a Villa Serbelloni di Bellagio

Sarà Gualtiero Marchesi, indiscusso maestro e fondatore della "nuova cucina italiana", il patron di "Ristorexpo 2011", l'annuale manifestazione dedicata all'eno-gastronomia che ogni anno richiama al centro espositivo "Lariofiere" di Erba oltre 20 mila visitatori, tra operatori del settore e amanti della buona tavola.

In programma dal 20 al 23 febbraio 2011, la nuova edizione è stata presentata in anteprima ieri mattina nella splendida cornice di Villa Serbelloni a Bellagio, dove 18 strutture lecchesi, tra alberghi, agriturismi e ristoranti, hanno ricevuto il Marchio di Qualità e Ospitalità Italiana, il riconoscimento sulla qualità ricettiva che ogni anno viene assegnato da Isnart (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche).

Un programma ricco di eventi, quello dell'edizione 2011, che tra le novità più attese propone le "Cene d'autore", una serie di appuntamenti culinari nei ristoranti del territorio, dove i menu saranno preparati a quattro mani dallo chef del posto insieme con una "stella" della cucina italiana. «Con queste cene d'autore, per la prima volta Ristorexpo esce dal Lariofiere per legarsi ancora di più al suo territorio - spiega il vicepresidente di Lariofiere, l'avvocato Giovanni Cicceri - e il fatto che ad inaugurare l'edizione 2011 ci sia un maestro della cucina

italiana come Marchesi, oltre ad essere un grandissimo onore, è la dimostrazione del successo e della credibilità ottenuta in tutti questi anni».

Una credibilità che, per la prossima edizione, si estenderà anche nell'ambito scientifico: «Il tema della manifestazione sarà il rapporto tra alimentazione e salute - aggiunge Cicceri - per questo, in collaborazione con l'Istituto Neurologico Besta di Milano, nel corso della prima giornata presenteremo un apposito studio scientifico sul legame tra cibo e mente».

Tra tante novità, resta confermata l'attenzione nei confronti dei cuochi del futuro, con la presenza di circa 200 studenti delle diverse scuole alberghiere del territorio, che potranno sfruttare i 3 giorni di fiera per imparare e fare pratica, anche grazie al confronto con chef di fama internazionale come Massimo Bottura, uno dei massimi esponenti della cucina creativa, cui spetterà il compito di chiudere l'esposizione con uno stage culinario. Non mancherà, infine, una serie di appuntamenti dedicati all'importanza dell'eno-gastronomia come strumento fondamentale per la valorizzazione del territorio, come il workshop dedicato alla promozione del Lario sul mercato inglese.

«Il cibo italiano è quello che ci ha resi famosi nel

mondo, oltre alle nostre bellezze e deve essere il nostro punto di forza nell'esportazione del brand Italia» spiega Piero Zagara dell'Isnart, che insieme al presidente della Confcommercio di Lecco ha approfittato dell'evento di Bellagio per fare un piccolo ma positivo bilancio sul turismo lariano. Secondo i dati del Sistema Turistico Lago di Como, infatti, il 2009 ha visto aumentare sia gli arrivi (+4,68%) sia le presenze (+2,67%) nelle due province lariane. E se la maggior parte dei turisti, come da tradizione, proviene da Paesi stranieri, a far registrare l'incremento maggiore sono state le presenze italiane, cresciute del 4,76% rispetto al 2008.

Alessandra D'Angio

