



Genova, 20 novembre 2008

Comunicato stampa

**Dal 23 al 25 novembre a Più Menù Expo
Tre giorni di iniziative dinamiche per i professionisti della ristorazione**

Lo spazio cucina cuore della formazione "sul campo"

Lunedì 24 al via il quarto campionato italiano della ristorazione scolastica

Con Più Menù Expo, la nuova manifestazione dedicata al fuori casa e alla ristorazione collettiva che debutterà domenica 23 novembre, l'impegno di Fiera di Genova è rivolto in particolare a favorire il dialogo tra gli operatori con una serie di iniziative dinamiche e interattive.

Lo **spazio cucina** sarà il cuore pulsante della "formazione sul campo" dove si alterneranno esibizioni e degustazioni curate da aziende e associazioni di categoria. Ad affiancare le attività dello spazio cucina le iniziative di **Sogegross, golden sponsor di Più Menù Expo**, dell'API – Associazione Pizzerie Italiane che nel loro stand alterneranno momenti di formazione e di degustazione, di FIEPeT e di AIC – Associazione Italiana Celiachia.

Spazio Cucina

Domenica alle 10.00 il primo degli appuntamenti programmati da Granarolo con **Latte Art Show**, un percorso professionale sulle nuove tendenze della *latte art* a cura del maestro Luca Ramoni di AICAF (Accademia Italiana Maestri del Caffè). Si avrà la possibilità di scoprire i segreti della realizzazione di un ottimo cappuccino che soddisfi anche il senso estetico del cliente.

Vi ricordate il pane & miele, il pane burro & zucchero, il pane & olio e il pane & marmellata? Oggi sono oggetto di una grande operazione di recupero che ne valorizza i principi nutritivi e la genuinità che verrà spiegata a Più Menù Expo da Granarolo insieme a Dalla Corte, che fornirà i macchinari, a Eridania che metterà a disposizione gli zuccheri e a Carapelli che fornirà l'olio, con quattro proposte creative presentate da un esperto di alimentazione e da uno chef con abbinamenti dolci e salati nel corso di **"La colazione la faccio al bar! Solo cappuccino e brioche?"**

Alle 15.30 di domenica degustazione e approfondimento conoscitivo dei prodotti di alta qualità con Capanna prosciutti, Botalla formaggi e Idealcotti che presenteranno **"Il tagliere del buon gusto"**. Alle 17.30 l'Istituto Nutrizionale Carapelli, grazie al suo impegno nel campo della divulgazione delle sane abitudini alimentari con particolare attenzione all'utilizzo degli olii e dei grassi, presenta il progetto **"Scuola di educazione alimentare: il gusto della salute"**, validato coinvolgendo 550 studenti di quarta elementare delle scuole di Firenze, Milano, Roma, Voghera e Napoli.

Lunedì nello spazio cucina allestito da **Baghino e Di Persio** al via l'attesissimo **Quarto campionato italiano della ristorazione scolastica** riservato ai cuochi di cucine scolastiche comunali, ai i cuochi delle aziende del settore ristorazione e alle aziende produttrici di alimenti.

Tema di quest'anno è "**SOSTENIBILITÀ: IL MENÙ A KM 0**", vale a dire piatti che prevedano l'utilizzo di prodotti a filiera corta, valorizzando le produzioni del territorio e non impattando sull'ambiente con trasporti a lungo raggio. In giuria, presieduta dal professor Alloero, preside dell'Istituto alberghiero Marco Polo di Genova, siederanno professionisti, esperti e bambini assaggiatori appositamente formati. I protagonisti della gara sono: **Sira Blasizza**, cuoca del Comune di Gorizia con un "Tortino di Patate con Chicche di Carni Bianche", **Germano Bussola**, del Comune di Verona con "Straccetti di coniglio alle mele nel nido", **Luca Corli di Onama** con "Trofie con straccetti di maiale e zucca", **Silvio Forcieri** di Cir Food con "Farrette Dorate", **Riccardo Sorze** del Comune di Bolzano con "Canederli Tricolore con Crema al Formaggio di Malga" e **Ivo Speciali** del Comune di Foligno con "Sformato Delizioso".

Giovani studenti professionisti dell'assaggio grazie al progetto "**Bambini e Bambine protagonisti del Sapore e del Sapere**" che sarà presentato a latere del campionato di ristorazione scolastica. Il progetto è biennale e ha visto protagonisti gli alunni e le alunne di due scuole secondarie di primo grado: 3[^] F con la professoressa Pescatore della Don Milani Colombo e 3[^] E con la professoressa Zanetti del Doria Pascoli di Genova.

Durante il primo anno si è svolto un percorso di conoscenza delle percezioni sensoriali al fine di portare a consapevolezza i processi di analisi del cibo, svelarne i pre-concetti, analizzarne i dati oggettivi e quelli soggettivi. Al termine di questa prima fase i ragazzi hanno condotto alcuni laboratori di assaggio rivolti a bambini delle scuole primarie, e hanno partecipato come Giuria dei Bambini, al Concorso Nazionale dei Cuochi.

Durante il secondo anno, quello che si concluderà a Più Menù Expo, il lavoro di conoscenza si è spostato sulla ideazione e sulla elaborazione di una ricetta: piatto unico con ingredienti a filiera corta, da consumare a scuola. Il percorso si è sviluppato grazie alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova, dove è stata anche sperimentata la ricetta per arrivare alla proposta finale con la consulenza del professor Marco Gardella.

E proprio in rassegna si svolgeranno alcuni **laboratori di assaggio** (analisi del gusto) condotti dagli alunni e dalle alunne delle scuole protagoniste, **rivolti ai bambini della scuola primaria Richeri**, classi 2^o - 3^o - 4^o - 5^o. Il progetto coordinato dalla professoressa Clara De Clario, consulente didattica di progetti di educazione alimentare, è stato possibile grazie alla sinergia fra Fiera di Genova, Comune di Genova e Istituto Alberghiero "Marco Polo" di Genova.

Nella giornata di martedì verrà presentato un evento di formazione dedicato al ristoratore professionale e attento alla qualità: "**Il prodotto DOP e IGP: quando la qualità aiuta il business**". DOP, Denominazione di Origine Protetta, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito - solitamente per legge - a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. IGP, Indicazione geografica protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Interverranno all'incontro: Fausto Palmia - Istituto Parma Qualità, Giorgio Capovani Consorzio Parmigiano Reggiano, Davide Nini - Consorzio del Prosciutto di Modena, Claudio Leporati - Consorzio del Prosciutto di Parma.

Nel pomeriggio l'Associazione Svolta Verde - Progetto Biofood presenta "**Biofood: nutrirsi bio anche fuori casa...ora si può!**" dove si parlerà dell'utilizzo di prodotti bio nella ristorazione anche attraverso la preparazione e l'assaggio di un piatto a dello chef Bruno Boscolo del ristorante «La Trattoria della Vigna» di Carmagnola. Si tratta di tagliatelle di Kamut con verdure croccanti. I prodotti utilizzati sono naturalmente bio, la farina macinata a pietra, le tagliatelle originali di Alba e la preparazione risulta semplice, leggera e facilmente riproducibile.

Infine martedì alle 15.00 lo spazio cucina si chiuderà con un momento culturale grazie alla presentazione del libro **"La professionalità a tavola. La cucina emiliano-romagnola in cento ricette delle scuole"** a cura di Massimo Canzoni. La passione viene prima di tutto. Ed è proprio dalla passione degli studenti e dei docenti degli istituti alberghieri che nasce questo volume fatto di ricette che profumano di saperi e sapori, antichi e moderni insieme. Un libro nato per offrire al pubblico uno spaccato della cucina tradizionale dell'Emilia-Romagna, declinata però alle esigenze e ai gusti di oggi. A ogni piatto è stato facile abbinare un vino regionale che ne esaltasse le caratteristiche ma nella scelta enologica si sono anche superati i confini dell'Emilia-Romagna proponendo riusciti accostamenti con vini nazionali. Un'ulteriore ricerca delle radici è stata fatta utilizzando il nome del piatto in dialetto locale. Dai classici tortellini in brodo, all'antica minestra nel sacchetto, dalle lasagne al friggione, dai pinzini fritti al pasticcio alla ferrarese, dagli strozzapreti al sugo di cannocchie alla torta in cantina, dalla trippa alla parmigiana ai crescioni alle erbe, dalla torta di pane al coniglio in porchetta, dalla spongata dolce ai passatelli asciutti con seppie; 100 ricette illustrate passo-passo, con oltre 500 foto a colori e con una appendice sui prodotti tipici della regione DOP e IGP.

Sogegross

Domenica alle 10.30 primo appuntamento dedicato alla storia, alla tradizione e alla preparazione del vero **"Pesto alla genovese"**. Nel pomeriggio alle 18.30, in collaborazione con il Caseificio Fiandino **focus sul grana padano**: le origini, la lavorazione, la battitura della forma. Lunedì alle 11 presentazione e modalità di utilizzo per la ristorazione di **nuovi mix di farine per la panificazione**, alle 14,30, in collaborazione con Grandi Salumifici Italiani, **focus sul prosciutto di Parma**: le origini, la lavorazione e le tecniche di disosso. Martedì alle ore 11 carta dei dessert: **innovazione e nuovi preparati dolciari per il catering**; si prosegue alle 14.30 in collaborazione con Parmareggio con il **focus sul parmigiano reggiano**: le origini, la lavorazione, la battitura della forma.

AIC

Domenica alle 10.30 presentazione del progetto "Colazione senza glutine" una proposta rivolta ai baristi di prima colazione adatta a quanti non possono consumare il glutine.

API

Lunedì si svolgerà il **1° Trofeo di Pizza città di Genova**, competizione riservata a tutti i pizzaioli professionisti nelle specialità: Tonda-Tradizionale Genovese. In tutte e tre le giornate degustazione gratuita delle pizze e Pizza Party alle 15e30 di martedì.

FIEPeT

Lunedì al via le **Finali Nazionali del Barman day**. Dopo le selezioni avvenute in tutta Italia la sfida di Genova vede dodici finalisti provenienti da Liguria, Piemonte, Emilia Romagna, Marche, Umbria che prepareranno tre diverse tipologie di cocktail: pre-dinner, after-dinner e soft drink. Grande attenzione è stata dedicata ai cocktail analcolici che stanno riscuotendo un grande successo e che soddisfano il palato senza creare problemi alla guida e alla salute delle persone.

Più Menù Expo gode dell'appoggio di diverse realtà che hanno contribuito alla sua realizzazione:

Patrocini e collaborazioni:

FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)

ANGEM (L'Associazione nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi)

FERCO (European Federation of Contract Catering Organisations)

PRO.BER (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna)

Sportello Mense BIO

FIEPET (Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici)

ANCST (Associazione Nazionale delle Cooperative di Servizi e Turismo)

AIC (associazione Italiana Celiachia)
API (Associazione Pizzerie Italiane)

Golden partner:

SoGeGross

Sponsor tecnici:

Baghino e Di Persio

SDG

Istituto Alberghiero Marco Polo

Dalla Corte

Scatolificio del Garda

Granarolo

Eridania

Carapelli

Media partner:

ETA edizioni

Break&Food

bargiornale

Sponsor eventi:

Fuoricasa Easy bar

Bargiornale- Baruniversity

Barman day_FIEPET