

RISTOREXPO

COS'È
ESPOSIZIONE PENSATA
PER I PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE

LARIOFIERE
PARTITA DOMENICA
SI CONCLUDERÀ
NELLA GIORNATA DI DOMANI



Tra le note positive della rassegna anche quelle che giungono dal settore enologico con il Consorzio Vini Igt che sale a quota 19 soci

Vendemmia record Sul Lario si brinda

di PAOLA PIOPPI

— MONTEVECCHIA —

LA VENDEMMIA 2017 per i viticoltori locali ha segnato un record. La cantina consortile a cui fanno capo nove produttori del Consorzio Vini Igt Terre Lariane, quest'anno ha ricevuto 350 quintali di uve, una cifra decisamente elevata rispetto agli anni passati, e destinata a incrementarsi. Non è l'unico successo per il territorio, e soprattutto per lo stesso Consorzio, salito a quota 19 soci con l'ingresso delle cantine Vertemati di Lomagna e Concordia di Fino Mornasco: partito nel 2009 dalla volontà di sette produttori di unirsi in un progetto comune, è arrivato oggi a coinvolgere aziende agricole di Lecco e Como, che si stanno presentando in questi giorni a Ristorexpo, manifestazione dedicata all'enogastro-



PRESIDENTE
Claudia Crippa
guida il Consorzio
Sopra gli stand
della fiera (Cusa)

nomia in corso a Lariofiere di Erba. Il 2018 per il Consorzio, corrisponde inoltre all'anno in cui si sta per portare a termine il progetto legato alla sperimentazione di uve Merlot, i cui risultati saranno presentati il 5 maggio a Olgiate Molgora.

LO STUDIO portato avanti negli ultimi tre anni dalla Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano, si è concentrato sulla microvinificazione del vitigno Merlot, il più trasversale e rappresentativo della produzione locale, sul quale sono state fatte diverse sperimentazioni. Sono così state esaminate varietà con caratteristiche diverse, in base a quantità prodotta per pianta, posizione geografica e tipo di terreno. Sono state fatte prove sulla macerazione, sull'affinamento in legno, sulle diverse tecniche di vinificazione. Arrivando così a mappare i diversi risulta-

ti in base alle caratteristiche di partenza. «Lavorando con l'enologo e i docenti universitari – spiega Claudia Crippa, presidente del Consorzio – il progetto aveva l'obiettivo di valorizzare il Merlot, un vitigno molto duttile, che può arrivare a produrre un grande vino, così come un risultato senza particolare lode. Si tratta di un progetto molto importante per noi, perché solitamente questo genere di studi viene portato avanti da Consorzi molto più grandi». Il progetto è stato scelto come tema della rispettive tesi di laurea da due studenti del corso di laurea quinquennale. I due epicentri del Consorzio sono la zona di Montev ecchia, dove storicamente è partita oltre una ventina di anni fa la produzione vitivinicola locale, e l'alto lago di Como, attorno a Domaso, arrivando ora a comprendere una vastissima fascia territoriale.



IL FOCUS

I numeri

Quella del 2018 è la ventunesima edizione di Ristorexpo che ospita 200 espositori 350 marchi, associazioni di categoria, scuole di settore e Consorzi del territorio lariano



© RIPRODUZIONE RISERVATA

ERBA CONTENITORI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE VOLUTI DALLA FIPE

Presentata la "Doggy bag" in versione italiana «Cambiare mentalità per ridurre gli sprechi»

— ERBA —

UNA "DOGGY BAG" all'italiana, simbolo dell'impegno contro lo spreco alimentare: un progetto nuovo e necessario, il cui obiettivo è modificare le abitudini dei consumatori al ristorante, e intervenire su quella forma di autocensura comportamentale, che da sempre impedisce di portare a casa gli avanzi dei pasti ordinati nei locali pubblici. Accompagnata dallo slogan «Se avanzo mangiatemi», è stata presentata a Ristorexpo dalla Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi e da Comieco, il Consorzio Nazionale di Recupero degli imballaggi in cellulosa. È stata progettata in due versioni – cibo e vino - con un design d'autore firmato da Giulio Iacchetti e illustrato da Guido Scarabottolo, il cui risultato è moderno, di forte impatto e accattivante. Un progetto di «valenza culturale, sociale e ambientale», come lo definiscono i suoi ideatori, che ha l'obiettivo di «promuovere e stimolare l'impegno di ristoratori e consumatori per limitare lo spreco di cibo». Sono così stati ideati i due formati di contenitori, pieghevoli e a basso im-

patto ambientale. «Ci auguriamo – dice Carlo Montalbetti, direttore generale di Comieco - che le nostre Doggy Bag, completamente riciclabili perché realizzate in cartone, diventino uno strumento utile e quotidiano che aiuti gli italiani a cambiare mentalità e diffondere un comportamento sostenibile verso la riduzione degli sprechi».

L'IDEA, appena lanciata, attende ora il riscontro dei titolari di locali pubblici, che dovrebbero essere i primi a proporre l'iniziativa antispreco ai clienti: è infatti il settore che, a livello nazionale, produce ogni anno un esubero di 185mila tonnellate di cibo, solo in minima parte ammortizzato dalle leggi che impongono la minor produzione di rifiuti, e dalla Legge Gadda del 2016, che regola donazioni e redistribuzione delle eccedenze alimentari. Al lancio del progetto è stato inoltre abbinato un concorso per individuare un'espressione italiana che possa essere più empatica rispetto della versione inglese "Doggy Bag".



L'IDEA I nuovi contenitori della "Doggy bag" in salsa italiana presentati ieri nello stand Fipe alla rassegna Ristorexpo

(Cusa)