RistorExpo 2016, un successo anche per Campari Academy

1935216-10209006516104749-2752057000773104865-n-53fd4bd6

L’Anarchia Enogastronomica intesa come affermazione della libertà creativa e della genialità dei singoli interpreti: questo il tema della 19^ edizione di RistorExpo 2016, il salone dedicato alla ristorazione professionale che quest’anno ha registrato più di 20.000 entrate singole nei quattro giorni di kermesse di cui l’85% erano operatori di settore .

Merito del successo, la ragguardevole offerta espositiva con 200 aziende rappresentanti e oltre 300 marchi di rilevanza nazionale ma soprattutto la presenza di grandi ospiti del calibro di Gualtiero Marchesi, Davide Scabin, Igles Corelli, Paolo Lopriore, Marco Stabile.

Tra i brand che hanno contribuito a questo successo anche Campari Academy, presente attraverso un ampio corner speak easy, nella piazza principale della fiera. L’eccellenza nella formazione del bartending nazionale ha avuto modo di presentare le proprie attività non solo con lo stand informativo ma anche e soprattutto attraverso seminari su aperitivi classici, twist e rum Jamaicano tenuti sul main stage.

Tommaso Cecca e Roberto Conti del Trussardi alla Scala sono stati i grandi protagonisti che hanno dato risalto alla partecipazione di Campari Academy: con la loro masterclass sul food paring hanno deliziato i partecipanti con innovative ricette quali il Beer americano abbinato alla Pizza Liquida, il Trugroni accompagnato da Salmone marinato al Campari e caviale e il Tegroni sherry vintage da gustare con un dessert ai tre cacao.

Gustose sperimentazioni culinarie che, ancora una volta, hanno riconfermato il crescente trend di contaminazione tra gastronomia e mixology riuscendo nell’obiettivo di esaltare ed interpretare a pieno il tema portante della fiera.

A coronamento del successo e della rilevanza assunta dal Salone, hanno deciso di onorare Ristorexpo della loro presenza eccezionale personaggi del calibro di Gualtiero Marchesi, il Maestro per eccellenza della cucina made in Italy, di Davide Paolini, il divulgatore di cultura enogastronomica conosciuto come il Gastronauta, di Federico Quaranta, conduttore radiofonico di Decanter su Rai Radio 2, e di Rocco Pozzullo, Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi.

Una scommessa vinta

Ristorexpo, il famoso Salone dedicato alla Ristorazione professionale, ha puntato quest'anno su di un claim fuori dagli schemi: **l'Anarchia Enogastronomica**, intesa come mancanza di tendenze e punti di riferimento fissi nel panorama della Cucina globale e la conseguente affermazione della libertà creativa e della genialità dei singoli interpreti.

Il tema, più elaborato e azzardato di quelli precedenti, ha colpito nel segno: gli chef nazionali ed internazionali ne sono stati conquistati, trasmettendo il proprio entusiasmo durante le dimostrazioni e gli showcooking che hanno rallegrato il Salone. Mostri sacri italiani quali **Davide Scabin**, **Igles Corelli** , **Paolo Lopriore**, **Marco Stabile** e **Pino Cuttaia**, oltre all'anglodanese **Paul "The Paul" Cunningham**, hanno calcato la scena di Ristorexpo esprimendo con parole e piatti propri l'Anarchia Enogastronomica dilagante.

La risposta del pubblico è stata travolgente; **più di 20.000** sono state le entrate singole nei quattro giorni della kermesse, **l'85% dei quali operatori di settore** interessati ad allacciare nuove relazioni commerciali e ad approfittare delle numerose occasioni di aggiornamento professionale, tra convegni, incontri, meeting e seminari seri ed approfonditi.

Merito soprattutto della ragguardevole offerta espositiva, che ha messo a disposizione dei visitatori interessati **200 aziende** rappresentanti oltre **300 marchi** di rilevanza nazionale, tra cui brillano i nomi di **Electrolux**, **Angelo Po** e **Ali Group**.

A coronamento del successo e della **rilevanza nazionale** assunta dal Salone, hanno deciso di onorare Ristorexpo della loro presenza eccezionale personaggi del calibro di **Gualtiero Marchesi**, il Maestro per eccellenza della cucina made in Italy, di **Davide Paolini**, il divulgatore di cultura enogastronomica conosciuto come il Gastronauta, di **Federico Quaranta**, conduttore radiofonico di Decanter su Rai Radio 2, e di **Rocco Pozzullo**, Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi.

Un trionfo per la ristorazione a 360°, una conferma del ruolo di precursore delle correnti culinarie che **Ristorexpo** e i suoi claim ricoprono da anni: una mostra che, giunta alla piena maturità con i 18 anni della scorsa edizione, **continua a crescere e ad evolversi**. Come solo le migliori iniziative sanno fare.