

Bar e alta ristorazione: matrimonio possibile?

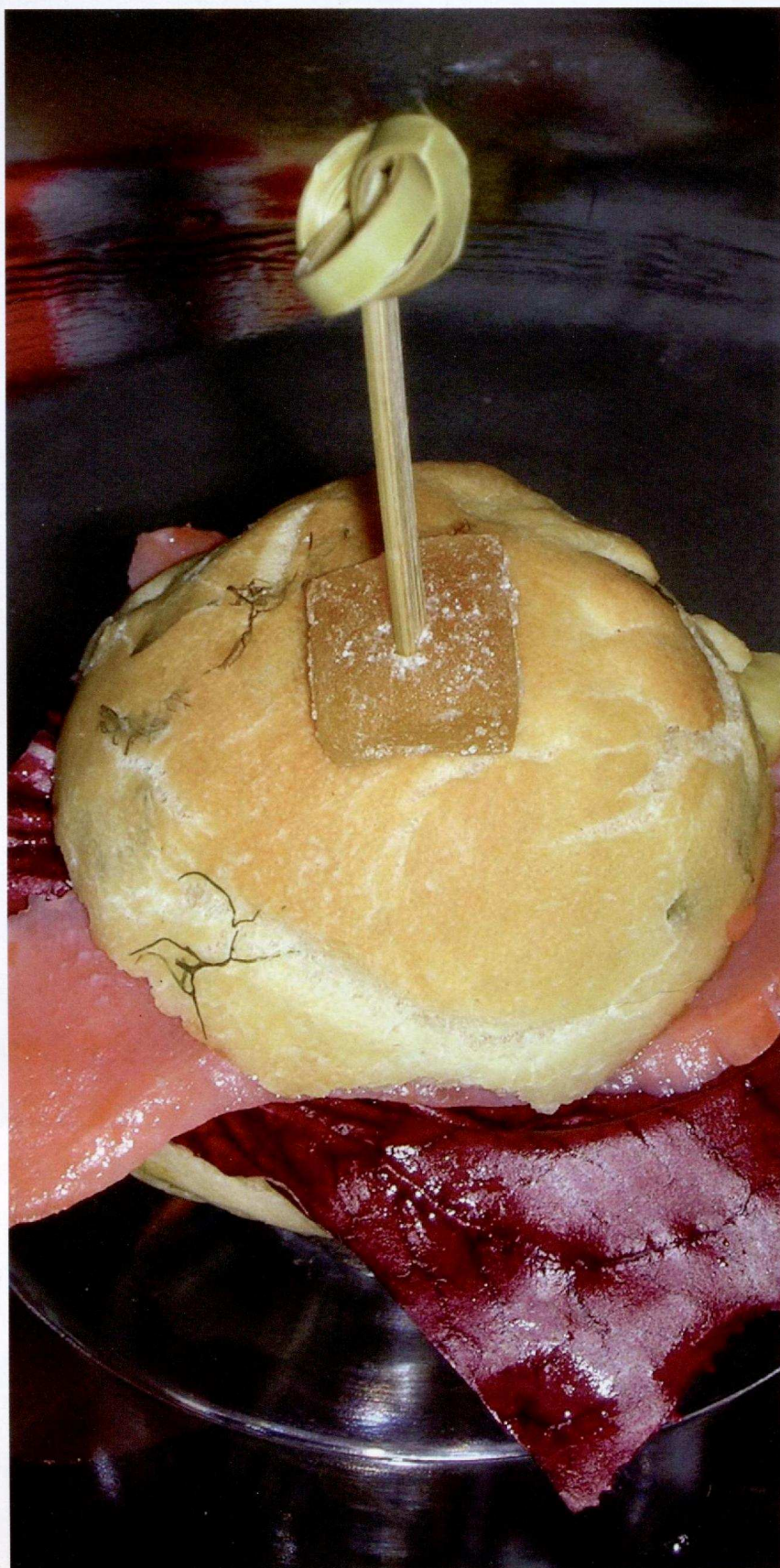
Il panino reinterpretato da grandi chef nel 7° Forum sulle tendenze della ristorazione.

Lunedì 2 febbraio
ore 10.00-16.00
Sala Limonaia
padiglione B4.

Con la forte crescita dei consumi per l'alimentazione fuori casa, che negli ultimi 10 anni ha fatto registrare un incremento del 13% della spesa pro capite (studio Fipe-Confcommercio), i bar hanno aggiunto la ristorazione veloce al "pacchetto" di servizi già offerti.

In Italia, il totale giornaliero dei panini consumati supera il milione e mezzo, pari a mezzo miliardo di panini all'anno. Il valore del prodotto alla vendita va oltre il miliardo di euro, con un impiego di materie prime che supera i 240 milioni di euro. Il panino è dunque entrato a pieno titolo a far parte della dieta giornaliera, ma non sempre la qualità dei prodotti impiegati è all'altezza del pasto.

Ma un miglioramento della qualità è possibile, per fare del panino un prodotto sano e bilanciato. Questo argomento sarà affrontato lunedì 2 febbraio alle ore 11



nell'ambito del settimo Forum della Ristorazione, momento di alta formazione riservato agli operatori del settore food. Il tema della ristorazione veloce del bar verrà rivisitato da tre grandi chef italiani come Andrea Berton, Direttore e Chef de "Il Trussardi Alla Scala Ristorante", Leandro Luppi, Patron e Chef del "Vecchia Malcesine", e Matteo Pisciotta, Chef dell'"Osteria Del Sass".

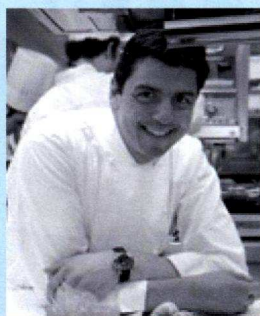
Conduce il dibattito Davide Di Corato direttore del mensile HO.RE.CA Magazine

Questi maestri dell'alta ristorazione proporranno originali rivisitazioni del pasto rapido per eccellenza, il panino, declinandolo secondo il loro personale estro creativo e impiegando materie prime eccellenti, per ottenere un risultato unico per qualità e gusto. Si apre dunque per i bar un nuovo possibile scenario che integra un'offerta food di primo livello con un servizio informale e veloce, disponibile lungo tutto l'arco della giornata.

L'ingresso, riservato a chef e titolari, è gratuito e a numero chiuso.

Iscrizioni al numero 0464/570133 o compilare il form sul sito www.exporivahotel.it

I tre protagonisti della sfida

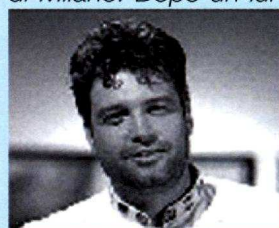


Andrea Berton inizia la sua avventura in cucina a Milano, dal Maestro Gualtiero Marchesi. Ha lavorato in alcuni dei più importanti ristoranti del mondo: a Londra da Mossiman's, a Firenze all'Enoteca Pinchiorri con Carlo Cracco, a Montecarlo al Louis XV con Alain Ducasse. Dal 2005 Andrea Berton inizia a collaborare con Trussardi per iniziare lo studio che porterà, nel mese di giugno 2006, all'apertura del nuovo locale di cui è Direttore e Chef di cucina, Il Trussardi Alla Scala Ristorante (Milano), che nel 2007 ottiene la prima stella.

Leandro Luppi dopo gli studi alberghieri e 10 anni di esperienza "sul campo" in alberghi e ristoranti di tutta Italia, apre a Bolzano nel 1986 il suo primo ristorante, dove affina le caratteristiche uniche che ancor oggi si ritrovano nei suoi piatti. Chef e patron del Vecchia Malcesine (VR), ha donato alla sponda orientale del Garda l'unico ristorante a fregiarsi della stella Michelin. Ama definire la sua cucina "neoclassica", moderna, capace di guardare al futuro ma mantenendo sapori riconoscibili e gusto deciso.



Matteo Pisciotta sin da bambino rivela la sua passione per la cucina. Dopo il diploma, consegue un post-qualifica al "Carlo Porta" di Milano. Dopo un lungo tirocinio in importanti cucine nazionali ed estere - Terme di Recoaro, Isola d'Elba, Toscana, Rimini, Roma, Stresa, Baveno, Corsica, Cannes, Confederazione Elvetica - diventa chef dell'Osteria Del Sass di Besozzo (VA), dove propone piatti innovativi, come la citroostrica e il minestrone solido alla genovese.



In collaborazione con:



Un ringraziamento a:



**S.B. Service
For Hotel Srl**

Forniture tessili per alberghi

38100 Spini di Gardolo (TN) • via Klagenfurt, 36
tel. 0461 824501 • fax 0461 825243
cell.: 333 2644173 • 339 1247529

www.serviceforhotel.com