

Gastrolario Expo funziona «E faremo ancora meglio»

Moltrasio. Conclusa la mostra dell'agroalimentare al Grand hotel Imperiale Butti: «Soddisfatti i 50 espositori». Bizzozero: «La scelta è stata azzeccata»

MOLTRASIO

DANIELA COLOMBO

«Un bilancio più che positivo, l'affluenza è stata buona e molti espositori hanno già confermato la presenza per il prossimo anno».

C'è voluto molto impegno, spirito di squadra e sinergia tra Grand Hotel Imperiale di Moltrasio, Gastrolario e Coldiretti per organizzare in poco più di un mese Gastrolario Expo con quasi 50 produttori locali, ma il risultato ha certamente fatto sorridere chi si è dato da fare per la due giorni dedicata all'agroalimentare made in Como-Lecco.

Assaggi e prelibatezze

Sono stati centinaia, infatti, i visitatori che hanno raggiunto l'Imperiale di Moltrasio che ha ospitato l'iniziativa, tutti curiosi di scoprire i produttori locali e desiderosi di assaggiarne le specialità. Una mostra davvero varia, che ha permesso di valorizzare il made in Como.

«Domenica è stato affollato, una delle nostre preoccupazioni era quella legata ai parcheggi ma abbiamo gestito la situazione senza creare disagi e tutti hanno potuto visitare la mostra mercato - ha sottolineato **Umberto Butti**, direttore dell'Imperiale - I partecipanti sono venuti per conoscere i prodotti, molti di loro hanno posto delle domande mirate ad esempio sulle farine, i formaggi. Anche gli espositori sono stati soddisfatti: rispetto ad un classico mercato, la gente comprava senza voler contrattare perché capiva la qualità del prodotto, facendo domande e concretizzando negli acquisti. C'è stato molto interesse anche per i convegni».

Visto il successo, si sta già pen-



Gli allievi del centro di formazione professionale di Monte Olimpino a Gastrolario Expo al Gh Imperiale con lo chef Ferdinando Romano, Massimo Tansini, Luigi Gandola e Umberto Butti



Alcuni espositori con i visitatori di Gastrolario Expo



Claudio Bizzozero

sando alla prossima edizione, con la quale Gastrolario Expo potrà crescere ulteriormente.

Esposizione guidata

«Ci sono giunte da più parti richieste di collaborazione per organizzarla - aggiunge Butti - c'è stato tanto entusiasmo da parte di tutti. È una cosa che mancava: non una semplice fiera, ma un evento culturale enogastronomico, con

un'esposizione guidata dalla qualità. Qualcuno è venuto il sabato e tornato la domenica con amici e parenti, un ottimo segnale».

Una manifestazione destinata a diventare qualcosa di importante per il territorio, volta a far fiorire la gastronomia locale. Ieri pomeriggio c'è stato l'incontro tra produttori e ristoratori, concluso con la cena di gala.

«Direi un buon inizio - ha sot-

tolineato anche **Claudio Bizzozero**, ideatore di Gastrolario - la scelta dei produttori è stata azzeccata, c'era molta varietà a dimostrazione che il territorio lariano produce quasi tutto quello che serve in cucina. Tutti i presenti sono stati soddisfatti: nessuno usciva a mani vuote. Direi che ci sono tutte le premesse per fare ancora meglio all'edizione dell'anno prossimo».

Le
Pa
pe

Valle
Il for
proti
del p
Tapp

a se
te 4
dot
one
sio
del
col

to
l'ib
an
Co
Vi
ca
st
lo
C
B
sa
le
ta
C
s
2
1

F