

Una fiera che è crescita e si vede: in termini non solo di quantità, bensì di qualità. Si è chiusa ieri la ventunesima edizione di Ristoro-Expo, che riceve una solida approvazione da parte degli espositori. Erano 197 le aziende che hanno accolto gli almeno 20mila visitatori (i dati definitivi sono ancora in elaborazione) nei quattro giorni a Lariofiere: un mondo vario, quello dei professionisti del fuori casa, dalla cucina alle attrezzature, dal beverage ai piatti pronti.

### Ampliarli sempre

Le imprese negli stand sono uno specchio delle nostre province. Molte di stampo familiare, in grado di assumere nel territorio di espandersi.

A volte persino oltre confine. Come la Cantaluppi di Tavernerio, che lo scorso anno ha investito ancora. Spiega Andrea Cantaluppi: «In effetti, il 2017 è stato veramente buono. Abbiamo aperto una sede anche a Lugano». Pure gli italiani insomma danno lavoro agli svizzeri: «Si - sorride - abbiamo preso sia tichesi sia frontalieri». Insomma un'azienda nata più di ottant'anni fa con Giacinto per distribuire salumi e formaggi a botteghe e ristoranti, si è ampliata con il figlio Valter e oggi con i nipoti Andrea e Stefano, estendendosi ad altri prodotti compreso il pesce.

Non si invecchia, si cresce: è il caso anche del Centro lariano, fondato da Paolo Anghileri quarant'anni fa. Oggi nello stand è fieramente circondato dai figli, dal genero e dal direttore Roberto Stefani. L'azienda di Annone di Brianza è specializzata nella vendita di impianti per panifici, arredamenti e attrezzature anche per ristoranti e gelaterie

«Per noi questo edizione di Ristoro-Expo è stata molto importante - spiega Silvia Anghileri - Abbiamo portato a casa un sacco di contatti che speriamo si svilupperanno. Oggi abbiamo dieci dipendenti, la nostra rete di vendite è soprattutto a Como, Lecco, Sondrio, in Brianza. E tutto è ormai elettronico». Anche qui, con lo smartphone si può programmare, verificare, concludere ogni attività.

### Nel bicchiere e nel forno

All'appello con soddisfazione anche Molini Lario. L'azienda di Alzate Brianza in particolare ha puntato sulla linea "Tantafibra", scegliendo una direzione prediletta dal mercato. Il consumo regolare di fibre, con tutte le conseguenze positive che porta, è ricercato dai consumatori. La linea è declinata in modo da dare risposte su ogni tipo di produzione, dal pane a pasticceria o pizza. E quest'anno - spiega il responsabile delle vendite Italia Paolo Bellotti - «siamo soddisfatti dell'afflusso a Ristoro-Expo. Non solo maggiore, ma rispetto alla scorsa edizione meno gente comune, più operatori preparati, visitatori interessati». Molini Lario tiene all'aspetto formativo, visto che ha lanciato l'Accademia Farina, il centro applicativo di ricerca e sviluppo. Un progetto in crescita.

Come cresce il consorzio di vini Terre Lariane. L'Igt delle province di Como e Lecco è riconosciuta dalla vendemmia 2008 e oggi conta 19 soci. Claudia Crippa si sta confrontando con un giovane e attento ristoratore di Moltrasio, poi dice: «Quest'anno, abbiamo avuto un buon riscontro, anche lo stand era in un'ottima posizione e siamo sempre più conosciuti dai consumatori».

Martina Lualdi



Folla anche ieri a Lariofiere per l'ultimo giorno di Ristoro-Expo BARTESAGHI



Giacomo Mojoli



Claudia Crippa

LA PROVINCIA  
GIOVEDÌ 8 MARZO 2018