

# CUCINA D'AUTORE

## The Chef's Kitchen

**L**a dodicesima edizione di RistorExpo supera la crisi e apre il dibattito sulla qualità dei prodotti e punta ancora una volta all'eccellenza di settore attraverso i grandi chef a capo di ristoranti pluristellati che, puntualmente, hanno accettato l'invito degli organizzatori deliziandosi con loro ultime creazioni. Per citarne alcuni ricordiamo Enrico Cerea di 'Da Vittorio' di Bergamo, ma anche Andrea Scarello del ristorante Trussardi alla Scala di Milano, senza dimenticare la ventata di internazionalità portata da Herbert Hintner e degli sloveni Ana Ros e Tomaz Kavcic. Non solo cucina lariana e attenzione ai prodotti tipici locali dunque, ma una manifestazione che abbraccia sempre più il settore rispondendo anche alla richiesta di qualità e sicurezza alimentare, nonché offrendo interessanti spunti di marketing settoriale.

**T**he 12th edition of RistorExpo tackled the crisis constructively, opening the debate on product quality and once again backing sector excellence through great chefs at the helm of star-studded restaurants that once again took up the organisers' invitation to delight us with their latest creations. To name but a few: the Le Marche-born Enrico Cerea from 'Da Vittorio' in Bergamo, but also Andrea Scarello from the Trussardi restaurant at the Scala Theatre in Milan, without forgetting the international twist added by Herbert Hintner and the Slovenians Ana Ros and Tomaz Kavcic. And so it was not only Lake Como cuisine with the spotlight on typical local produce, but an event increasingly embracing the entire sector, also satisfying the requirements of food quality and safety assurances, as well as offering interesting sector marketing ideas.

