



PPN FOOD - Expocook 2025, si è conclusa oggi la prima edizione della kermesse romana

Roma - 27 mar 2025 (Prima Pagina News) Sul palco principale dell'Arena Gourmet si sono alternati chef stellati del calibro di Mauro Uliassi, Ernesto Iaccarino, Giuseppe Di Iorio, Andrea

Pasqualucci, Pierluigi Gallo e Floriano Pellegrino.

Si è conclusa oggi alla Fiera di Roma, con un ottimo successo di presenze, soprattutto addetti ai lavori, la prima edizione capitolina di Expocook 2025, la kermesse che, dopo le precedenti otto edizioni tenutesi a Palermo, per la sua nona edizione è sbarcata a Roma, da domenica 23 a mercoledì 26 marzo. L'evento, organizzato da Fabio Sciortino, è stato patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentare e Forestali, dalla Regione Lazio, dalla Regione Sicilia e dal Comune di Roma e ha avuto come tema portante la sovranità alimentare, ovvero il diritto dei popoli a determinare la propria alimentazione e agricoltura ponendo al centro del sistema le persone che producono, distribuiscono e consumano il cibo. "Anche per questa edizione Expocook si è riconfermata essere la casa di tutti, delle associazioni di categoria e dei tantissimi addetti ai lavori - afferma Sciortino - che della ristorazione e dell'hotellerie ne fanno un lavoro, oltre che una passione. Sono molto felice della riuscita di questa prima edizione romana, che definirei un piccolo miracolo". "Qui alla Fiera di Roma abbiamo potuto contare su oltre 250 aziende espositrici, per ben 25 mila metri quadrati di area espositiva suddivisa in 2 padiglioni e 12 settori tematici - ha puntualizzato Serafino Geraci, brand manager di Expocook - con attrezzature professionali, arredo indoor e outdoor, hotellerie, food&beverage, bakery, pizza e pasta, gelato e pasticceria, coffee & tea, macchine da caffè, software gestionali, packaging, ecc." Expocook 2025 si è confermato il punto di riferimento nazionale e internazionale per la ristorazione di qualità, animando gli spazi della Fiera di Roma con un ricco calendario di appuntamenti tra masterclass, cooking show, seminari e convegni dedicati a Latte Art, Cake Design, Pizza, Gelato, Oli, Birre artigianali, Vino, Spirits e Mixology, ma anche momenti di confronto per gli addetti ai lavori e talk dedicati a un pubblico di appassionati. Sul palco della "Gourmet Arena" si sono alternati grandi chef: Mauro Uliassi (ristorante Uliassi, Senigallia, 3 stelle Michelin), Ernesto Iaccarino (ristorante Don Alfonso, Sant'Agata dei due Golfi, 1 stella Michelin e 1 stella verde) - protagonisti anche di appassionanti talk show con la nota giornalista Eleonora Cozzella de "Il Gusto" - Giuseppe Di Iorio (ristorante Aroma, Roma, 1 stella Michelin), Andrea Pasqualucci (ristorante Moma, Roma, 1 stella Michelin), Pierluigi Gallo (ristorante Achilli al Parlamento, Roma, 1 stella Michelin), Floriano Pellegrino (ristorante Bros, Lecce, 1 stella Michelin) presentato da Unilever, Marcello Romano e Martina Emili (Hotel Hassler, Roma), Alfonso Crisci (ristorante Oltremare, Maiori), Stefano Marzetti (ristorante Mirabelle, Roma), Giuseppe Gaglione (Le Méridien Visconti,

Roma), Roberto Scarnecchia (ristorante Aqualua, Miramare The Palace Hotel, Sanremo), Matteo Faenza (Mogano, Formello), Fabio Doderò (Metis, Roma) e tanti altri. Tra i protagonisti della “Gourmet Arena” i Blind Brothers (Anthony Andaloro, Vincenzo Pappalardo ed Ezio Mondello) – con un’esibizione davvero emozionante - i pastry chef Nicola e Mario Fiasconaro, la Cake Designer Katia Malizia e il Maestro Salumiere Stefano Paciotti. La “Gourmet Arena” è stata curata dagli chef Mauro Poddie di Chef Italia, che ha collaborato attivamente nell’organizzazione dell’evento, e Mario Puccio, che ha coordinato gli showcooking, presentati da Mario Micalizzi. Il padiglione 6, “Pizza & Spirits”, è stato un trionfo di arte bianca e mixology con la quarta edizione di Expocook Pizza World Competition (10 le categorie in gara), presieduta da Don Antonio Starita patron della celebre pizzeria “Starita a Materdei” di Napoli. Di seguito tutti i vincitori delle 10 categorie: pizza tonda Francesco Salamone; pizza napoletana Aurelio Amirante; pizza alla pala Ivan Kopitic; pizza contemporanea Raffaele Ciaramella; teglia romana Renata Angelucci; pinsa romana Maurizio Trionfera; pizza al padellino Salvatore Ammiranti; pizza senza glutine Giuseppe Conti; calzone Luigi Malerba; pizza in team Carmine Vertice e Maurizio Trionfera. Il campionato regionale per barman, curato da Aibes Lazio e Umbria, ha invece visto la seguente classifica finale: al primo posto Siria Arpino, seguita da Mirko Scorteccia e Giovanni Fusco. Sempre per la mixology, molto apprezzati sono stati gli interventi del Flair Bartender e Brand Ambassador Expocook Giorgio Chiarello e di altri professionisti dell’arte del cocktail. Negli stand di Molino Casillo e Forni Moretti si sono alternati grandi pizzaioli e panificatori del calibro di Gabriele Bonci, che ha festeggiato qui il suo compleanno, Stefano Callegari, Roberta Esposito, Valentino Tafuri e Matteo La Spada. Il Gambero Rosso ha animato il padiglione 6 con numerose iniziative aperte al pubblico di settore, come dimostrazioni, abbinamenti cibo-vino e masterclass in collaborazione con “Tre bicchieri” e “Gambero Rosso Academy”, curate da Marco Sabellico, Marzio Taccetti, gli chef Igles Corelli e Marco Brioschi e il panettiere Daniele Di Grazia. La kermesse ha riunito le principali associazioni di categoria come FIC (Federazione Italiana Cuochi), Euro-Toques Italia, Chef Italia (Associazione Professionale e Operatori del Mondo Ho.Re.Ca.), Disciples d’Auguste Escoffier, AIBES (Associazione Barman Italiani), AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi), Federazione Italiana Pizzaioli e AIC (Associazione Italiana Celiachia) del Lazio e della Sicilia. Come sempre Expocook ha riservato un’attenzione particolare al sociale con la presenza di Donna Donna Onlus fondata da Nadia Accetti che, dal 2012, è promotrice di “Gustiamo insieme la vita”, campagna di sensibilizzazione per la prevenzione dei disturbi alimentari e violenza sulle donne. Un’ultima citazione va alla rivista ufficiale dell’evento, Cook Mag, dell’editore Francesco Fontana, diretta da Piero Cascio, e alla Ital Rent di Luciano Muratore che ha curato l’allestimento degli stand.

(Prima Pagina News) Giovedì 27 Marzo 2025