



**SONDRIO (zmr)** Come già avveniva negli scorsi anni, non saranno spediti, da parte della Sede Centrale Inps di Roma, presso il domicilio dei lavoratori agricoli subordi-

nati, gli stampati che dovrebbero servire per richiedere le prestazioni di indennità di disoccupazione, assegni familiari. Coloro che hanno maturato i requisiti, sono invitati

a rivolgersi presso gli uffici della Coldiretti e dell'Epaca per richiedere la compilazione e l'inoltro delle domande Ds e Anf 2014.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SABATO 21 FEBBRAIO 2015  
Centro Valle

**Il Consorzio Vini Valtellina è stato tra i grandi protagonisti della prestigiosa fiera RistorExpo a Erba**



## I vini valtellinesi hanno confermato la loro grande versatilità

**ERBA (imv)** Vini della Valtellina sotto i riflettori a RistorExpo nella quattro-giorni dedicata alla buona tavola andata in scena al centro espositivo di Lariofiere tra domenica e mercoledì. Il salone di Erba ha registrato il tutto esaurito rivelandosi una vetrina imperdibile soprattutto per i celebri vini del nostro territorio.

L'obiettivo dichiarato del Consorzio, cioè quello di estendere la popolarità dei suoi prodotti, è stato raggiunto: oggi, grazie ai suoi 900 ettari di terrazzamenti, la Valtellina produce 3,5 milioni di bottiglie e presto il numero delle etichette presenti nelle migliori carte dei vini lombardi potrebbero aumentare.

Lo stand dedicato al Consorzio di Tutela Vini di Valtellina è stato letteralmente preso d'assalto dai migliaia di visitatori di RistorExpo, attirati anche dalla presenza di un angolo interamente dedicato alla ristorazione all'interno del quale i locali della Valle hanno coccolato i commensali con le loro specialità. Ma anche al di fuori dello stand, gli eventi con protagonisti i vini della Valtellina sono stati i più apprezzati: lunedì pomeriggio, i produttori delle cantine hanno offerto una degustazione di otto vini ad un pubblico di amatori ed esperti. L'appuntamento clou, però, è andato in scena lunedì sera quando ha preso vita l'esperimento tanto atteso: i vini della Valtellina, infatti, sono stati abbinati a un piatto di cous-cous siciliano.

«La nostra è stata una piccola provocazione - sottolinea **Pietro Bettini**, produttore di Teglio, membro del consiglio direttivo del Consorzio di Tutela Vini di Valtellina -. Insieme a **Marilù Terrasi**, chef di San Vito Lo Capo (Trapani), abbiamo proposto i nostri vini in abbinamento al tipico piatto siciliano cucinato in tre modi diversi: con il pesce, con il maiale e le verdure e con le arance. Siamo rimasti tutti allibiti dal gradimento. Questo è il messaggio che noi tutti vogliamo lanciare: il vino della Valtellina non è soltanto il classico vino invernale da abbinare ai piatti di montagna ma anche piatti di mare».

Un abbinamento inconsueto e coraggioso, destinato a non restare isolato, grazie agli apprezzamenti trasversali che hanno confermato la versatilità dei vini valtellinesi. E alla fine il bilancio della fiera comasca non può che essere positivo per il massiccio numero di ristoratori e produttori sbarcati a Erba per «Rallegrare il Pianeta», come recita lo slogan della manifestazione.

La Valtellina ha recitato un ruolo da protagonista anche grazie ai piatti tradizionali. Tavoli pieni per le Osterie SlowCooking curate da Il Cantinone (Madesimo), Crotto del Sergente (Como), Osteria Al Dosso (Aprica), Trattoria La Madia (Brione).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nella pagina alcuni dei momenti che hanno caratterizzato la più che positiva partecipazione valtellinese alla fiera RistorExpo andata in scena nei giorni scorsi presso Lariofiere

## RISTOREXPO Non solo il vino ma anche le prelibatezze gastronomiche hanno fatto bella mostra di sé alla fiera Anche i formaggi di Bongetta conquistano davvero tutti

**ERBA (imv)** Non solo vini della Valtellina. A RistorExpo, la fiera dedicata alla buona tavola andata in scena a Erba, c'erano anche tanti ristoranti della Valtellina che hanno partecipato agli incontri delle Osterie SlowCooking andate in scena tra lunedì 15 e mercoledì 18 febbraio. I piatti proposti da Osteria del Crotto di Morbegno, Il Cantinone di Madesimo, l'Osteria al Dosso dell'Aprica e la Trattoria La Madia di Brione hanno soddisfatto i palati esigenti dei migliaia di visitatori presenti all'evento. E se il primo giorno il centro espositivo erbeso è stato preso d'assalto soprattutto dalla gente comune, nei restanti tre giorni erano davvero centinaia gli operatori del settore rimasti favorevolmente impressionati dalle pietanze prelibate della valle.

Sparsi tra i 185 espositori presenti in fiera, provenienti da tutta Italia e anche dall'estero, c'erano anche alcuni imprenditori valtellinesi. Per la prima volta in assoluto era presente Bongetta Formaggi di Cosio Valtellina, rappresentata dal titolare **Maurizio Bongetta** e dal direttore commerciale **Roberto Cotta**: «Non avevamo la possibilità di effettuare un paragone con il passato perché non avevamo mai partecipato a RistorExpo ma dobbiamo dire che siamo molto soddisfatti della fiera - spiegano -. In questi giorni è girata davvero tanta gente e i nostri prodotti sono stati molto apprezzati. Pensiamo al Bitto o al Casera, sicuramente i più richiesti. Non possiamo che ritenerci soddisfatti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RISTOREXPO Lo stand di Bongetta Formaggi

## SCUOLE VALTELLINESI SUGLI SCUDI Si sono davvero fatti onore i futuri chef della valle che hanno ottenuto una serie di straordinari riconoscimenti RistorExpo: gli studenti di Pfp e Vallesana fanno il pieno di medaglie



**SONDRIO (gfe)** Il bottino delle medaglie ottenute dagli studenti del Pfp a RistorExpo si arricchisce ancora: nel corso della kermesse enogastronomica di Erba che si è conclusa mercoledì, i futuri chef valtellinesi si sono infatti aggiudicati numerosi riconoscimenti.

Nella sezione «Arte in cucina - Trofeo Boton D'Or» ad aggiudicarsi la vittoria assoluta è stato **Riccardo Baraglia**, che con la sua rollata di salmerino d'alta monta-

gna con pesto di rucola selvatica ha sbaragliato un'agguerrita concorrenza.

«Non mi aspettavo questo riconoscimento - afferma Riccardo -. Cucino sin da quando sono bambino, il mio sogno è rilevare l'attività di famiglia. Per affrontare questa professione è fondamentale armarsi di spirito di sacrificio, ma consiglio questa carriera ai miei coetanei».

Medaglia d'argento anche per il suo compagno di clas-

se **Wilson Hernandez** e per gli alunni del Vallesana **Simone Maccarone**, **Simone Bergamo** e **Kevin Gasparin**.

Tra i pasticceri, medaglie di bronzo per **Matilde Giacomello**, **Riccardo Bruseghini** e **Patrick Cusini**.

La prima edizione del trofeo Hospitality Cup ha visto classificarsi al secondo posto **Sharon Gianelli**, **Camilla Calneggia** e **Andrea Cerri** del corso per operatore di sala e bar, supportati dai

futuri chef **Giosuè Sartorio**, **Giosuè Gallardo** e **Anna Iemoli**, che commenta così il risultato: «E' una bellissima emozione, i nostri sforzi sono stati ripagati».

«Siamo soddisfatti dei riconoscimenti ottenuti, dietro i quali c'è il lavoro degli studenti e dei docenti - sottolinea il direttore del Pfp **Lorena Bonetti**. Ai ragazzi e agli insegnanti va il nostro sincero ringraziamento per il loro impegno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA