

**#younginthefuture: giovani talenti e nuove sfide per il futuro al centro di FOODEXP
S'incontrano a Lecce le stelle dell'ospitalità e della cucina // 28-29 settembre 2020**

È tra gli eventi food & travel più interessanti del Sud Italia, assolutamente da non perdere a **Lecce** il **28 e 29 settembre**. **FoodExp Food Life Experience** accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani, **#younginthefuture**. Occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, la **3ª edizione**, avrà luogo in un'affascinante residenza d'epoca quattrocentesca, il **Chiostro dei Domenicani** a Lecce. Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maître e primo Sommelier del **tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ)** o Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier nel tre stelle Michelin **Geranium di Copenaghen**. Tra i temi in discussione l'importanza della **formazione** con scuole eccellenti, come **Intrecci** delle sorelle **Cotarella** e la prestigiosa **Ecole hôtelière di Losanna**; il delicato argomento del **passaggio generazionale** con esempi di modelli vincenti, come **Stefania Moroni** de *Il Luogo di Aimo e Nadia* a Milano; la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti di indirizzi di fine dining in giro per il mondo, come **Manuela Fissore** e **Thomas Barker**; la comunicazione, in particolare la **fotografia**, come strumento per veicolare il complesso mondo dell'enogastronomia attraverso i lavori dei fotografi **Silvio Bursomanno**, **Daniele Fiore** e **Riccardo Melillo**. Strategico il ruolo degli **Istituti Alberghieri**, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto da Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità. Nato 3 anni fa dal desiderio di **Giovanni Pizzolante** del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, **FoodExp** è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è solo un **congresso enogastronomico**, un palcoscenico dove applaudire gli **chef stellati**, una vetrina per le star internazionali, come **Miguel Angel Major** del Ristorante stellato *Sucede* di Valencia e i **grandi attori del made in Italy**, che vengono a raccontare le loro storie, come **Alessandro Piperò** (Piperò Roma), **Diego Rossi** (Trippa Milano), **Roy Salomon Caceres** (Metamorfosi Roma) e ancora bar manager di grandi hotel come **Antonio Rosato** (Mandarin Oriental Milano), **Luca Angeli** (Four Season Milano), **Vincenzo Donatiello** (Piazza Duomo Alba -Cn) e poi sommelier, produttori e vignaioli. **FoodExp** è anche un importante **momento di crescita**, è l'opportunità di partecipare a **masterclass**, dibattiti, **laboratori**, conferenze e **tavole rotonde**; di iscriversi all'edizione 2021 del **Premio Emergente** – chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento - organizzato da **Witaly**, dal critico **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi. **FoodExp** offre momenti di degustazione unici, come i **Memorabili**, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di **Roy Caceres** (Metamorfosi Roma) e **Miguel Angel Major** (*Sucede* Valencia) il **28 settembre**; di **Michel Lazzarini** (St. Hubertus San Cassiano in Badia) e **Ciro Scamardella** (Piperò Roma) martedì **29 settembre**. Fine Dining e aperitivo con le **Cantine Berlucchi** per la cena del 28 settembre nel Chiostro dei Domenicani. Imperdibile appuntamento per i buongustai con **"Piperò e la sua Carbonara"**, tra i piatti più conosciuti d'Italia, in uno spazio dedicato al ristorante stellato romano. Champagne, grandi vini italiani e internazionali e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di degustazioni guidate, mentre nell'area **FoodExp Gourmet** ci saranno percorsi golosi presentati da **cuochi pugliesi**: Emanuele Frisenda (Aqua - Le Dune Porto Cesareo), Giovanni Rosato (Aura-Posia Luxury Retreat & SPA San Foca), Cosimo Durante (L'Aragosta da Cò Porto Cesareo), Luigi Perrone (Ristorante Semiserio Lecce) e la pastry chef Agnese de Donatis (Villa de Donatis Casarano) il **28 settembre**; Matteo Romano (Lilith Strudà), Maurizio Raselli (Tre Rane Lecce), Tiziana Perlangeli (Osteria degli Spiriti Lecce), Cosimo Russo (Cosimo Russo Leverano), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira Lecce) e la pastry chef Martina Tramis (Lilith Strudà) **martedì 29 settembre**. Un carnet ricco di appuntamenti e tanti ospiti sul palco di FoodExp, ma anche il **"Premio Young in the Future"**, che verrà assegnato ai giovani talenti pugliesi nei vari ambiti- ristorazione, hospitality, wine e prodotti del territorio- nell'esclusivo **FoodExp Party** finale. **foodexp.it**

Info: FoodExp, tel. 348 2712176 // Chiostro dei Domenicani, via S. Pietro in Lama 27, Lecce