











CONGRESSO ENOGASTRONOMICO

# FOODEXP

LIFE FOOD EXPERIENCE

PUGLIA

18 19 20 GIUGNO 2018

Torre del Parco - Lecce

www.foodexp.it

PREMIO Emergente PUGLIA by Luigi Cremonesi

Origini

OPINTE

- Francesco CERA
- Alessandro PIPERO
- Antonio GUIDA
- Paolo LOPRIORE
- LE STELLE della RISTORAZIONE PUGLIESE

OSPITE D'ECCELLENZA

ECOLE HOTELIERE LAUSANNE

UNIONE EUROPEA

PUGLIA FESR-FSE 2014-2020

REGIONE PUGLIA

Puglia PROMOZIONE

#WEAREINPUGLIA

**AL VIA FOODEXP, STORIE DI EMERGENTI, MAÎTRE E MASTER CHEF**  
*Il luogo dove i grandi si raccontano e i millennial si mettono alla prova*  
**Lecce, Torre del Parco 18-19-20 giugno 2018**

\*\*\*\*\*

Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? È poi vero che, in quanto a ospitalità, italian do it better? Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore. Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, dimora alle porte del capoluogo salentino, con un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi. Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità. *"Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nell'hotellerie. Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp"*. Così **Giovanni Pizzolante**, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp – food life experience, realizzato con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia. *"La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso"*. L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito [www.foodexp.it](http://www.foodexp.it) e scaricare il pass.

**MASTERCLASS, GLI ATTORI.** Da Depressa, frazione di Tricase, Salento profondissimo, al centro della scena milanese, passando dai fuochi di *Enoteca Pinchiorri* alla lezione di Pierre Gagnaire, dai successi del *Pellicano* alla seconda stella riconquistata sotto l'insegna del *Seta al Mandarin Oriental*: per la primissima volta lo chef **Antonio Guida**, icona del successo conquistato schivando i riflettori, si racconterà nella sua terra d'origine. Guida sarà protagonista di una masterclass a tre voci con **Paolo Lopriore**, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa a *Il Portico* di Appiano Gentile. Due cuochi pugliesi di nascita (la famiglia Lopriore è originaria di Conversano) e un pugliese d'adozione a confronto, **Antonio Zaccardi**, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa alla sua prima prova da executive al fianco di Maria Cicorella, al *Pashà* di Conversano (Bari). E ancora, **Francesco Cerea** del tristellato *Da Vittorio* a Brusaporto (Bergamo), cuoco-imprenditore e simbolo di una storia lunga 50 anni, dove la brigata è la famiglia e il successo risultato della divisione dei ruoli secondo attitudine. E ancora, **Alessandro Pipero** e la Piperosofia, l'oste dell'alta ristorazione, patron dell'insegna capitolina che porta il suo nome

BERTO'S ACQUA PANNA & PELLEGRINO SchönhuberFranchi Torre del Parco Le Dune Group Tenuta FURNIRUSSI BAGLIAMOCCONA

CONGRESSO ENOGASTRONOMICO  
**FOODEXP**  
 LIFE FOOD EXPERIENCE  
 PUGLIA

PREMIO Emergente PUGLIA by Luigi Cremona

18 19 20 GIUGNO 2018

Torre del Parco - Lecce

Ospiti:  
 • Francesco CERA  
 • Alessandro PIPERO  
 • Antonio GUIDA  
 • Paolo LOPRIORE  
 • LE STELLE della RISTORAZIONE PUGLIESE

Ospite d'Ecceellenza:  
 ECOLE HOTELIERE LAUSANNE

www.foodexp.it

UNIONE EUROPEA PUGLIA FESR-FSE 2014-2020 REGIONE PUGLIA PROMUOVENDO LO SVILUPPO REGIONALE #WEAREINPUGLIA

svelerà come e perché togliere i gessi ai cerimoniali del cibo, dimostrando che l'aggiunta di ironia (e auto-ironia) non fa difetto all'eleganza.

La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'**Ecole Hôtelière Lausanne** e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare, questi e altri temi saranno al centro di due tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università, Associazioni, pubbliche e private, in un importante momento di dibattito.

**TRE VOLTE EMERGENTE. CHEF, PIZZA-CHEF E MAÎTRE IN ERBA.** Ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terna di concorsi ideati da **Witaly**, dal critico-ingegnere **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, realizzati su taglio regionale per FoodExp. Un format **Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia**, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali, offrendo loro una vetrina d'eccezione. Chi fra chef e pizza chef supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il **Casting Emergente Sala** al quale partecipare semplicemente per autocandidatura. I vincitori accederanno di diritto alla prossima edizione 2019 di Emergente Sala. Per conoscere i concorrenti in lizza nelle sezioni chef e pizza chef emergente, o per candidarsi al casting dedicato ai giovani operatori di sala, visitare la sezione Premio Emergente del sito [www.foodexp.it](http://www.foodexp.it).

**LABORATORI E DEGUSTAZIONI.** Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di **FoodExp Gourmet**, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori **Berto's**, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e **Agugiario & Figna**, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.

FoodExp è un evento realizzato da Sinext in collaborazione con i main sponsor Kubico – architettura degli interni, Witaly, Berto's, Acqua Panna – San Pellegrino, SchönhuberFranchi, Torre del Parco, Le Dune Group e Tenuta Furnirussi. Per conoscere il programma completo e scaricare il press kit visitare il sito [www.foodexp.it](http://www.foodexp.it)

**Info FoodExp:** Sinext, cell. 348.2712176, [www.foodexp.it](http://www.foodexp.it)

**Ufficio Stampa:** Sonia Gioia 392 2156074 , Mariella Piscopo 339 5997173