

SEGUI LA DIRETTA
STREAMING



Young in the future

GIOVANI TALENTI & NUOVE SFIDE

2020
foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

CHIOSTRO DEI DOMENICANI

Lecce · 28/29 settembre 2020



i Memorabili



28 SETTEMBRE

ore 12,00

VALENTINA RIZZO

Executive Chef

FARMACIA DEI SANI Ruffano



28 SETTEMBRE

ore 15,00

ROY CACERES

Executive Chef

METAMORFOSI Roma - 🌸 Michelin



29 SETTEMBRE

ore 12,00

CIRO SCAMARDELLA

Executive Chef

RISTORANTE PIPERO Roma - 🌸 Michelin



29 SETTEMBRE

ore 15,00

MICHELE LAZZARINI

Sous Chef

ST. HUBERTUS San Cassiano in Badia - 🌸🌸🌸 Michelin
NORBERT NIEDERKOFER Executive Chef

★ ★ ★ ★ ★
ONLY THE
BEST OF
**CHAMPAGNE
WINE
& FOOD**

TASTING MASTERCLASS

LUNEDÌ 28 SETTEMBRE

SALA TASTING

h 12.00 **FOOD**

L'Olivetum

h 14.00 **FOOD**

Salumi Giannelli

h 15.30 **WINE**

Alois Lageder

h 16.45 **WINE**

Maison Louis Latour

CHIESETTA

h 14.30 **FOOD**

Borgia Tartufi

h 16.00 **WINE**

Damilano

h 17.15 **WINE**

Bertani Amarone

MARTEDÌ 29 SETTEMBRE

SALA TASTING

h 12.00 **WINE**

Leone de Castris

h 14.00 **WINE**

Donnafugata

h 15.00 **WINE**

Cantina Merano

h 16.00 **WINE**

Cantine Berlucchi

h 17.00 **WINE**

Livon

CHIESETTA

h 14.30 **WINE**

Velenosi Vini

h 15.45 **WINE**

Produttori Vini Manduria

SALA CONFERENZE 1

h 10.30

Presentazione FoodExp 2020

- **Giovanni Pizzolante**, FoodExp

h 11.00

"Young in the future"

- **Fabio Pollice**, Rettore dell'Università del Salento
- **Paolo Marchi**, Identità Golose Milano
- **Giovanni Pizzolante**, FoodExp
- **Luigi Cremona**, WItaly
- MODERA **Gioacchino Bonsignore**, TG5 Gusto

h 12.10

"Belli dentro" di Testa, di Cuore e di Pancia

- **Diego Rossi**, Owner e Chef Trippa Milano
- MODERA **Paolo Vizzari**

h 14.45

"Premio Emergente 2021"

- **Luigi Cremona**, WItaly
- **Lorenza Vitali**, WItaly
- **Stefano Pistollato**, Agugiario & Figna
- **Dario Iurlano**, Berto's
- **Giovanni Pizzolante**, FoodExp
- MODERA **Mariella Piscopo**

h 15.45

Io servo

- **Vincenzo Donatiello**, Ristorante Piazza Duomo
*** Michelin, Alba
- MODERA **Carlo Passera**

h 16.45

Italia e Nuova Zelanda, un progetto oltre confini

- **Manuela Fissore**, PR – Gastronomy & Food Consulting
- **Thomas Barker**, PR – Gastronomy & Food Consulting
- MODERA **Paolo Vizzari**

SALA CONFERENZE 2

h 12.00

Wine Photography: strategie di comunicazione nell'enogastronomia

- **Silvio Bursomanno**, fotografo
- **Paolo Cantele**, Brand manager Cantine Cantele
- **Lorenzo Marra**, Brand manager Cantine Schola Sarmenti
- MODERA **Barbara Politi**

h 15.00

"Intrecci" La scuola di alta formazione di sala

- **Marta Cotarella**, Owner Intrecci
- MODERA **Carlo Passera**

h 16.15

Food photography. Uno sguardo sul cibo attraverso la fotografia

- **Daniele Fiore**, fotografo
- MODERA **Carlo Passera**

h 16.15

Atomicus Project by Riccardo Melillo

- **Riccardo Melillo**, fotografo
- **Domenico Schingaro**, Chef Ristorante *Due camini*
* Michelin, Borgo Egnazia Savelletri
- **Teresa Galeone**, Owner e Chef Ristorante *Già sotto l'arco*
* Michelin, Carovigno
- **Angelo Sabatelli**, Owner e Chef Ristorante *A. Sabatelli*
* Michelin, Putignano
- **Valentina Rizzo**, Owner e Chef *Farmacia dei sani*, Ruffano
- **Stefano Politi**, Chef Ristorante *Le Dune Suite Hotel*, Porto Cesareo
- **Maurizio Raselli**, Owner e Chef Ristorante *Le Tre Rane*, Lecce
- MODERA **Barbara Politi**



Lun 28 - Mar 29 | h 10.00 > 18.00

SALA MOSTRA

Mostra evento

ATOMICUS PROJECT

Riccardo Melillo

PIAZZA DEL CHIOSTRO

h 10.00

Atomicus Project by Riccardo Melillo

- **Riccardo Melillo**, fotografo
- **Antonello Magistà**, Owner
Ristorante *Pashà*
🌟 Michelin, Conversano
- **Alessandro Pipero**, Owner
Pipero Restaurant
🌟 Michelin, Roma
- **Teodosio Buongiorno**, Owner
Ristorante *Già sotto l'arco*
🌟 Michelin, Carovigno
- **Roberto e Fabio Rizzo**, Owner
Farmacia dei sani, Ruffano
- **Mattia Strafella**, Restaurant
Manager *Aqua*, Porto Cesareo
- MODERA **Barbara Politi**

h 11.30

Il futuro inizia a scuola: Formazione e Scuola

Premio a **Maria Cicorella**

conferito dall'Istituto Professionale
Alberghiero di Polignano

- **Anna Camalleri**, Direzione
Generale Ufficio Scolastico
Regionale per la Puglia
- **Paolo Aprile**, Preside Istituto
Alberghiero S. Cesarea Terme
- **Achille Peppino**, Preside Istituto
IISS De Nora Altamura
- **Salvatore Fasano**, Preside
Istituto Presta-Columella Lecce
- **Margherita Manghisi**, Preside
IISS Ipsesoa Polignano
- **Luigi Valentini**, Presidente
Re.Na.I.A.
- MODERA **Pierpaolo Lala**

h 15.00

Il mondo del Fine Drinking: come abbinare tradizione e innovazione by Sanpellegrino

- **Mattia Pastori**, Bartender
Nonsolococktails
- MODERA **Margo Schachter**

h 17.30

Il Mondo enologico: interrogativi per il futuro nella speranza del "New Normal"

- **Angela Piotti**, Owner *Cantine
Velenosi*
- **Michele Pasqua**, Amm. Delegato
F.lli Martini
- **Giovanni Dimitri**, Direttore
Commerciale *Produttori
di Manduria*
- MODERA **Barbara Politi**

SALA CONFERENZE 1

h 10.00

L'arte dell'ospitalità: empatia e aneddoti di sala

- **Alessandro Pipero**, Owner
e Restaurant Manager
Pipero Restaurant
🌟 Michelin, Roma
- **Antonello Magistà**, Owner
e Restaurant Manager
Ristorante *Pashà*
🌟 Michelin, Conversano
- **Lukas Gerges**, Restaurant
Manager Ristorante *St. Hubertus*
🌟🌟🌟 Michelin, Hotel Rosa Alpina
5L San Cassiano
- **Teodosio Buongiorno**, Owner
e Restaurant Manager
Ristorante *Già sotto l'arco*
🌟 Michelin, Carovigno
- **Nicola Loidice**, Restaurant
Manager Ristorante *Due camini*
🌟 Michelin, Borgo Egnazia
Savelletri
- MODERA **Carlo Passera**

h 11.00

Il luogo di Aimo e Nadia "La memoria nel futuro: generazioni a confronto"

- **Stefania Moroni**, Owner
Il luogo di Aimo e Nadia
- MODERA **Carlo Passera**

h 12.30

Socialità del cibo e narrazione: il futuro della comunicazione

- **Carlo Passera**, *Identità Golose*
- **Anna Prandoni**, *linkiesta.it/
Gastronomika*
- **Giovanni Ciullo**,
D La Repubblica
- **Alessandra Moneti**, *Terra&Gusto*
- **Arianna Galati**, *Marie Claire
Italia*

h 14.15

IN STREAMING

Geranium. Risvegliare i sensi e investire nei giovani

- **Thanos Feskos**, Head Chef
Mattia Spedicato, Sommelier
Geranium 🌟🌟🌟 Michelin,
Copenhagen

h 15.10

Colombia

- **Roy Caceres**, Owner e Chef
Executive, *Metamorfosi*
🌟 Michelin, Roma
- MODERA **Carlo Passera**

SALA CONFERENZE 1

h 16.10

St. Hubertus

- **Michele Lazzarini**, Sous Chef, **Lukas Geroges**, Restaurant Manager *Ristorante St. Hubertus*
🌟🌟🌟 Michelin, Hotel Rosa Alpina 5L San Cassiano
- MODERA **Carlo Passera**

h 17.10

Il Lockdown ha fatto bene alla Pizza?

- **Franco Pepe**, Owner *Pepe in Grani*
- **Paolo Marchi**, *Identità Golose*
- MODERA **Carlo Passera**

SALA CONFERENZE 2

h 10.00

New Generation Puglia

- **Daniele Totisco**, *CDS Hotel*
- **Clemente Zecca**, Cantina Vitivinicola Conti Zecca
- **Giovanni Grandioso**, *Le Dune Group*
- **Giulia Tramis**, Ristorante *Lilith Laboratorio in Masseria*
- **Valentina Rizzo**, Ristorante *Farmacia dei Sani*
- MODERA **Luigi Cremona**

h 11.00

Una finestra sulla Puglia: scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri tra destinazione, finanza e prodotto

- **Mauro Buscicchio**, *Banca Popolare Pugliese*
- **Vante Totisco**, *CDS Hotel*
- **Andrea Montinari**, *Vestas Hotels & Resorts*
- **Fabio Notarangelo**, Consulente controllo di gestione *Hospitality MNG*

Lunedì 28 e martedì 29

Foodexp Stellare

PIAZZA DEL CHIOSTRO

h 13.00 > 15.00

Pipero e la sua carbonara

- **Ciro Scamardella**, Chef Executive *Pipero Restaurant*
🌟 Michelin, Roma

Cocktails Experience

PIAZZA DEL CHIOSTRO

h 10.00 > 18.00

- **Sartoria degli Spiriti**

SALA CONFERENZE 2

h 12.00

Secret Sense Puglia: Gli Stellati e la Puglia

- **Angelo Sabatelli**, Owner e Chef *Ristorante A. Sabatelli*
🌟 Michelin, Putignano
- **Pietro Penna**, Chef *Ristorante Casamatta*
🌟 Michelin, Vinilia Wine Resort Hotel Avetrana
- **Domenico Schingaro**, Chef *Ristorante Due camini*
🌟 Michelin, Borgo Egnazia Savelletri
- **Giuseppe Cupertino**, Wine Experience Manager *Ristorante Due camini*
🌟 Michelin, Borgo Egnazia Savelletri
- **Giovanni Pizzolante**, *Foodexp*
- MODERA **Barbara Politi**

h 15.00

Fabbisogni professionali e attrattività del settore turismo

- **Andrea Serra**, *Federalberghi nazionale*
- **Angelo Candido**, *Federalberghi nazionale*
- **Francesco Caizzi**, *Federalberghi Puglia*
- **Paolo Aprile**, Preside *Istituto Alberghiero Santa Cesarea Terme*

h 16.30

Gli American Bar dell'Hôtellerie di Eccellenza: Four Seasons Milano, Mandarin Oriental Milan, Bulgari Hotel Milano

- **Antonio Rosato**, Bar manager *Mandarin Oriental 5L, Milano*
- **Luca Angeli**, Bar manager *Four Seasons 5L, Milano*
- **Patrick Greco**, Bar manager *Bulgari Hotel 5L, Milano*
- MODERA **Luigi Cremona**

PIAZZA DEL CHIOSTRO

h 19.00

Premio FoodExp Food Life Experience

Cerimonia di premiazione e chiusura dell'edizione 2020 di FoodExp



PIAZZA DEL CHIOSTRO

Foodexp Gourmet

I ristoranti di Puglia

LUN 28 SETTEMBRE | 13.00 > 15.00

- **Stefano Politi**, Chef Ristorante *Le Dune Suite Hotel*, Porto Cesareo
- **Giovanni Rosato**, Chef *Aura*, Posia Luxury Retreat & SPA, San Foca
- **Luigi Perrone**, Owner e Chef Ristorante *Semiserio*, Lecce
- **Cosimo Russo**, Owner e Chef Ristorante *Cosimo Russo*, Leverano
- **Agnese de Donatis**, Owner e Pastry Chef *Villa De Donatis*, Casarano
- **Fabiano Viva**, Owner e Chef Ristorante *Duo*, Lecce
- **La Puglia Segreta**
- **Salumi Giannelli**
- **Oyster Oasis**

MAR 29 SETTEMBRE | 13.00 > 15.00

- **Matteo Romano & Martina Tramis**, Chef Ristorante *Lilith*, Vanze
- **Tiziana Perlangeli**, Chef Ristorante *Osteria degli spiriti*, Lecce
- **Alfredo De Luca**, Chef Ristorante *Origano*, Minervino di Lecce
- **Andrea Favale**, Owner Ristorante *La Cucina di Mamma Elvira*, Lecce
- **Alberto Putti**, Chef Ristorante *Classico*, Maglie
- **Salvatore Carlucci**, Chef *Canneto Beach*, Leporano
- **La Puglia Segreta**
- **Salumi Giannelli**
- **Oyster Oasis**

LUN 28 - MAR 29 SETTEMBRE | 13.00 > 15.00

Foodexp Gourmet

Pizza

PIAZZA DEL CHIOSTRO

L'arte bianca in pizzeria e al ristorante

Approfondimento sulle tecniche di produzione per i prodotti da forno: dalla Pizza al Pane. In collaborazione con "Pellegrino Food Service" e il Tecnico Giuseppe Lucia

LUNEDÌ 28 SETTEMBRE

h 9.00 > 12.00

Dimostrazione della Pizza a Padellino Gourmet
con lievito madre

h 14.00 > 18.00

Il Pane nella Ristorazione
vari tipi di pane con farine alternative

MARTEDÌ 29 SETTEMBRE

h 9.00 > 12.00

Dimostrazione della Pizza in Pala e Teglia alla romana
Impasti indiretti

h 14.00 > 18.00

La Focaccia Genovese:
caratteristiche e versatilità del prodotto



I PIÙ GRANDI TALENTI DEL MONDO
NELLA NUOVA EDIZIONE DI FOODEXP 2020



#YoungInTheFuture

Giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: sono loro #younginthefuture i protagonisti della terza edizione di FoodExp · food life experience, un potenziale importante su cui puntare. Sono **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. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro: dalla formazione con scuole eccellenti al passaggio generazionale con modelli vincenti, dagli scenari per gli investimenti alberghieri alle esperienze di fine dining in giro per il mondo, dalla fotografia alla comunicazione del futuro. Più di un congresso di cuochi, non solo un palcoscenico dove applaudire i grandi attori del made in Italy e gustare pranzi memorabili, FoodExp è l'occasione di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, di spingere l'acceleratore sulla crescita, di rinsaldare legami e darsi opportunità.

IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE: SINEXT



NOVALEAS arredi

SchönhuberFranchi



INFO TICKET

SEGUI LA DIRETTA
STREAMING

  [foodexp.it](https://www.foodexp.it)