

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [OK](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA [Ambiente](#) [ANSA Viaggi&T](#) [Legalità&Scuola](#) [Lifestyle](#) [Mare](#) [Motori](#) [Salute](#) [Scienza](#) [Terra&Gusto](#)

Seguici su:

[ANSA.it](#) - [Terra&Gusto](#) - [Fiere&Eventi](#)

[Fai la Ricerca](#)

[Vai a ANSA.it](#)

[ANSA.it](#) [Terra&Gusto](#) [Fiere & Eventi](#) **A FoodExp Lecce i #FoodChangers, cuochi che cambiano il mondo**

A FoodExp Lecce i #FoodChangers, cuochi che cambiano il mondo

Da lunedì voce a cultura enogastronomica che valorizza territori



Redazione ANSA ROMA 12 aprile 2019 16:22

[Scrivi alla redazione](#)

[Stampa](#)



A FoodExp Lecce i #FoodChangers, cuochi che cambiano il mondo - RIPRODUZIONE RISERVATA

[CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA - Saranno i FoodChangers, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che "portatori sani" di una peculiare cultura gastronomica, i protagonisti della seconda edizione di FoodExp-food life experience, appuntamento dedicato alla ristorazione, la cucina e l'hospitality d'autore che andrà in scena a Lecce dal 15 al 17 aprile. Dal Nord Europa alla Sicilia, sul palco una schiera di #FoodChangers a confronto sulle visioni della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori.

Le sale quattrocentesche di Torre del Parco, alle porte del capoluogo salentino, ospiteranno per un evento aperto al pubblico con i più grandi chef mondiali che hanno fatto della cucina un laboratorio di idee e di valori, della dispensa una biblioteca edibile, del rispetto del pianeta una pratica giornaliera, diventando esploratori e portavoce di un nuovo umanesimo. Sul palco saliranno dunque non solo campioni dell'haute cuisine e professionalità esemplari nell'ambito del management d'hotel, ma storie in grado di incidere nella quotidianità dei territori come quella di Franco Pepe che a Caiazzo ha riscritto la storia della pizza capitanando la rinascita di un piccolo paese casertano.

Attesi anche, tra i tanti "open mind", il profeta del vino naturale Josko Gravner; Valentino Palmisano (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto; Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa), il pasticciere resiliente che ha riscritto la storia della pasticceria utilizzando gli zuccheri della frutta e della verdura, demolendo i confini fra dolce e salato, insieme a Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), ovvero il padre putativo di tutte le materie prime di memoria contadina e marinara, elevate al rango dell'alta cucina. Non faranno cooking show, ma daranno voce a storie imprenditoriali connesse ai temi della solidarietà, della crescita collettiva, della ricerca che svela paesi e regioni a se stessi. In cattedra saliranno anche i docenti delle migliori scuole di formazione professionale dedicate al personale di sala e d'albergo.(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

AD

AD



Drone X Pro

Questo Drone ti permetterà di scattare foto e video spettacolari!

Scopri Telepass Pay

Una sola App, per i tuoi spostamenti, che ti fa risparmiare quando la utilizzi!

AD

Fisher Investments Italia

Il bello della vita incomincia adesso. Se hai 350.000 € e vuoi saperne di più, clicca qui!

Latte non conforme, sequestrate 196 forme di Parmigiano

Leggi l'articolo completo su ANSA.it

AD

Dazi Usa, nel mirino anche Pecorino e Prosecco

Emerge dalla documentazione resa nota ...

NUOVA ABARTH 595 ESSEESSE

GAMMA ABARTH 595 70° ANNIVERSARIO DA 199€ AL MESE. TAN 3,95% - TAEG 6%

AD

AD