



ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▾Vai sul
sito

TRENTINO

[Cronaca](#) | [Sport](#) | [Cultura e Spettacoli](#) | [Economia](#) | [Italia-Mondo](#) | [Foto](#) | [Video](#) | [Prima pagina](#)

[Salute e Benessere](#) | [Viaggiare](#) | [Scienza e Tecnica](#) | [Ambiente ed Energia](#) | [Terra e Gusto](#) | [Qui Europa](#)

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [A FoodExp Lecce i...](#) »

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

12 aprile 2019 | [A-](#) | [A+](#) | [Stampa](#) | [Condividi](#) | [Email](#)

(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

Foto

TOP VIDEO

Il Parlamento Ue contro populisti e sovranisti, ira M5s

da Taboola

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati

Guadagnare un secondo stipendio al mese investendo su Amazon
newsdiqualita

Un mese prima di essere colpito da un infarto, il tuo corpo inizia a metterti in guardia con questi 6 segnali

Factaholics

da Taboola

Video

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 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).

12 aprile 2019 | A- | A+ |  |  | **GUARDA ANCHE**

da Taboola

Si è sposato Alessandro Huber

Firmian, 55 enne aggredito sulla ciclabile

Cuoco di Laives trovato morto a 30 anni

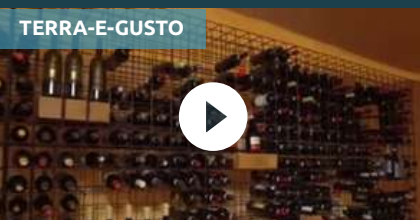
Taboola Feed

Un uomo compra un vecchio aereo e lo trasforma in una casa. Guardate gli interni!

Easyviaggio | Sponsorizzato

Ecco i lavori più pagati da casa da fare anche solo con il Computer

newsdiqualita.it | Sponsorizzato

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea**In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna****Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi****Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità**