



22
Shares

Mi piace 22

(<https://web.whatsapp.com/send?text=FoodExp%20%C2%B7%20food%20life%20experience%20da-https%3A%2F%2Fwww.cucinaevini.it%2Ffoodexp-giapponese-%25c2%25b7-collezione/>)

Roma
(<https://www.giornale.com/romano-ristorante-giapponese-roma/>)

Fai Trading con Key to Markets

Fai trading con esecuzioni fulminee. Il 71% dei clienti perde soldi KeytoMarkets

VISITA IL SITO

2019
foodexp
i luoghi e i cuochi
che cambiano il mondo

foodexp.it   



(<https://www.cucinaevini.it/wp-content/uploads/2019/04/image.png>)

Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arringano le folle, lanciano parole d'ordine, dettano la linea. La cucina è il centro di gravità permanente attraverso la quale i cuochi veicolano messaggi che vanno oltre i fatti alimentari, incidendo nella quotidianità dei territori e sulla vita del pianeta. E saranno i #FoodChangers, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo, i protagonisti dell'edizione numero due di FoodExp - food life experience, evento aperto al pubblico dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore che si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

Per questa edizione 2019 FoodExp amplia le proprie prospettive senza stravolgere la sua identità, osando in profondità e puntando dritto al cuore della questione: e il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non ci saranno cooking show, ma storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino in grado di spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante e del puro interesse

incontra le eccellenze firmate La Nef
(<https://www.g-di-courmayeur-lo-stellato-berthon-incontra-le-eccellenze-firmate-la-nef/>)

Progetto GIUSTO - Arsiat e Regione Lazio incontrano i giovani
(<https://www.giusto-arsiat-e-regione-lazio/>)

Naturalis Bio Resort in Salento. Dove Uomo e Natura si incontrano
(<https://www.bio-resort-in->)

imprenditoriale, spingendo sul tasto della crescita collettiva, della ricerca che svela i luoghi a se stessi, creando nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali. Segnando una tappa ulteriore nella traiettoria ideale che unisce la lotta allo spreco e all'insicurezza alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia in Sicilia, i cuochi-custodi della montagna e del mare. FoodExp vuole essere il punto di raccordo di tutte le buone pratiche gastronomiche, rilanciando le parole d'ordine di una comunità planetaria che muove i passi nella stessa direzione, tentando di trasformare il mondo in un posto più ospitale e più felice.

I FOODCHANGERS

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.

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.

Riccardo Canella e David Zilber (Noma, Copenaghen), braccio destro e sinistro di Renè Redzepi nella ricerca della New nordic cuisine, la cucina che non c'era e che oggi dialoga alla pari, in termini di fama, con la Dieta Mediterranea.

[salento/\)](#)

[Hadriani spa-boat - Nella laguna veneta arriva la spa galleggiante \(https://www.spa-boat/\)](#)

🔍 Search

RACCONTI
DI VINI
VIDEO



PRODOTTI
EDITORIALI



Abbonati !

RICETTA
DEL
GIORNO