

# NEWS

## CIBO A MISURA D'UOMO

Chef, sommelier e vignaioli parlano di sostenibilità a FoodExp (a Lecce dal 15 al 17 aprile) di Raethia Corsini

ARCHIVIATA LA MANIA dello *showcooking*, il cuore degli incontri sul cibo non è più il cibo in sé, bensì le buone pratiche gastronomiche, i nuovi paradigmi (coltivazione, produzione) capaci di incidere nella quotidianità dei territori. E di conseguenza sulla vita del pianeta. Molti chef e ristoratori nel mondo, già ribattezzati *foodchanger*, lavorano in questa direzione. Alcuni di loro si ritroveranno a Lecce, dal 15 al 17 aprile, per la seconda edizione di FoodExp. Nell'evento, ospitato nella quattrocentesca Torre del Parco e aperto al pubblico (3.800 visitatori lo scorso anno, quest'anno si aspettano ancora più presenze) cuochi, sommelier, responsabili delle forniture dei ristoranti o dell'ospitalità racconteranno il loro quotidiano in cucina, in vigna, nei mulini, nelle aziende agricole. Illustrando i gesti buoni e giusti, o possibili e necessari, attraverso esperienze concrete come quella di Valentino Palmisano, cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia post terremoto; o del gruppo di giovani cuochi calabresi (Nino Rossi, Antonio Biafòra, Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino) che ha "schiodato" la cucina locale dagli stereotipi di 'nduja e soppressata; o Josko Gravner, goriziano, che vinifica in recipienti di terracotta interrati. Prevista anche la presenza-testimonianza di professionisti consolidati come Aimò Moroni, Corrado Assenza, Riccardo Canella e David Zilber, braccio destro di René Redzepi.

