

L'EVENTO

Sino a domani la seconda edizione di **FoodExp**: protagonisti i foodchangers d'Italia

# Storie in cucina E gli chef tornano a raccontarsi a Torre del Parco

di **Serena COSTA**

C'è chi ha fatto un restauro filologico alla cassata siciliana, chi è tornato al Sud per riconciliarsi con la sua terra dopo anni all'estero e usare solo uova da allevamento a terra, chi ha capito che in natura è la qualità a prevalere sulla quantità e produce vino maturo solo dopo 7 anni.

Tra loro, anche Franco Pepe, che il 2 giugno sarà nominato dal presidente Sergio Mattarella Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica italiana, onorificenza inedita finora per un pizzaiolo. Storie di ordinario rispetto della vita, dell'equilibrio uo-

mo-natura, di impatto sul sociale: sembrerà quanto meno bizzarro, ma protagonisti di queste storie sono chef. Che stavolta non cucinano, ma si raccontano. Accade a Lecce, con la seconda edizione di **FoodExp**, ovvero il Festival dei luoghi e dei cuochi che cambiano il mondo. Da ieri e fino a domani, Torre del Parco ospita i foodchangers, ovvero i protagonisti del cambiamento che non è esclusivamente culinario, tutt'altro: «Come per la prima edizione, abbiamo scelto cuochi dalla struttura etica importante, fuori dal comune, ma non famosi come quelli che oggi compaiono in tv - spiega Sonia Gioia, giornali-

sta e direttrice artistica della manifestazione -. I nostri interlocutori sono i ragazzi degli istituti alberghieri, ai quali vogliamo dare la possibilità di incontrare persone speciali, che, attraverso il cibo, perseguono obiettivi socialmente rilevanti o educano a un'alimentazione corretta dando l'esempio. In altre parole, sono cuochi di pensiero, che non hanno bisogno di show cooking per far conoscere la propria identità».

Un entusiasmo nato dall'intuizione di Giovanni Pizzolante, promotore e organizzatore dell'evento, che ieri ha affermato: «Lavoro nel mondo dell'hôtellerie da oltre trent'anni, ho vi-

sto in presa diretta le trasformazioni di questa terra, neonata in ambito turistico ricettivo. Quando ho capito quello che stava accadendo con le ondate di flussi turistici sempre più massivi in arrivo, ho compreso che era finalmente possibile creare flussi migratori contrari, invertire le rotte, portando in Puglia le star dell'ospitalità e della cucina qui a Sud, per offrire esempi di come si fa meglio che bene. Per dare una direzione etica al nostro sviluppo. Il mio sogno è quello di offrire una opportunità agli operatori del settore pugliesi ma anche agli studenti delle scuole alberghiere regionali: ovvero i manager, i cuochi, i



maître del futuro. **FoodExp** e l'arrivo dei foodchangers a Lecce sono il mio sogno realizzato».

E così, ieri si sono raccontati Corrado Assenza: «Quello che facciamo a Caffè Sicilia è dedicare tempo all'osservazione della natura: abbiamo fatto con la cassata come con il Cenacolo di Leonardo o la Gioconda dopo il restauro, abbiamo tolto la patina dei secoli con un restauro filologico rispettoso del tempo, ridonando freschezza e gioventù». E di Josko Gravner: «Abbiamo capito che la ribolla era la cultivar che meglio si esprimeva in Oslavia e su quella abbiamo scommesso, e abbiamo messo i vigneti in condizione di crescere naturalmente, re-introducendo la biodiversità: stagni, nidi per consentire agli uccelli di tornare a nidificare, alberi da frutta fra i filari». Oggi, dalle 15, spazio alle storie dei food changers Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo - Alba), Riccardo Canella e David Zilber (Noma - Copenhagen), Nino Rossi (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte - Reggio Calabria), Antonio Biafora (Biafora - San Giovanni in Fiore - Cosenza), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli - Crotona) e Luca Abbruzzino (Cava cuclera nobile - Catanzaro).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

