

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in base alle tue preferenze.

Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#)

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti

all'uso dei cookie.

FOODEXP · FOOD LIFE EXPERIENCE

# Il raduno dei #FoodChangers è a Lecce

–di **Fernanda Roggero** | 05 aprile 2019

Secondo alcuni si sono montati troppo la testa. Pensano di cambiare il mondo agitando un mestolo. Nonostante molti di loro siano ormai diventati celebri come popstar pochi li prendono sul serio quando smettono di parlare di ricette e cominciano a “arrangare le folle” (secondo i detrattori) entrando in tematiche sensibili come la sostenibilità, il rapporto virtuoso con i produttori, la lotta allo spreco. Eppure sono sempre di più i cuochi che prendono maledettamente sul serio questi temi.

Dall'esperienza di Food for soul, la fondazione creata da Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative di Virgilio Martinez, da 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. E saranno proprio 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 terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

Tre giorni non dedicati allo spettacolo stanco dei cooking show, ma storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino in grado di spingere sul tasto della crescita collettiva, creando nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali. 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 mondo in un posto più ospitale, e più felice”.

**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, Copenhagen), 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. **Franco Pepe** (Pepe grani, Caiazzo), che ha riscritto la storia della pizza traguuardandola nel futuro anteriore e capitanando la rinascita di un piccolo paese del Sud. **Josko Gravner** (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), il profeta del vino naturale, **Vincenzo Donatiello** (Piazza Duomo, Alba – Cuneo) voce della cucina di Enrico Crippa, già Miglior Sommelier Junior d'Italia. I giovani protagonisti del risascimento della cucina calabrese, **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafòra, San Giovanni in Fiore – Cosenza), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotona), **Luca Abbruzzino** (Cava cuculer nobile - Catanzaro). **Valentino Palmisano** (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto. E poi sezioni sulla nuova trattoria italiana, con prezzi pop, e grandi materie prime con **Diego Rossi** (Trippa, Milano), **Francesca Barreca** e **Marco Baccanelli** (Mazzo, Roma), i fratelli **Vincenzo** e **Francesco Montanari** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

© Riproduzione riservata

IAS Integral Ad Science

Brand Safe

Viewability

Ad Fraud Certificate

Fake news free

Impatto ADV

24 ORE SYSTEM

Scopri di più