

TORRE DEL PALCO DAL NORD EUROPA ALLA SICILIA, RIFLETTORI SUGLI CHEF

# «FoodExp» artisti visionari della cucina Cene, convegni e storie golose

**S**i può cambiare il mondo a partire dai palati, dal gusto, dai sapori. I visionari artefici di questa mutazione sulle tavole del pianeta saranno per tre giorni a Lecce, a partire da oggi, ospiti di «FoodExp - food life experience», congresso dedicato, per l'appunto, «ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo».

Anche in questa seconda edizione saranno le sale della quattrocentesca Torre del Parco ad ospitare l'iniziativa. Sul palco saliranno non solo i campioni dell'haute cuisine e professionalità esemplari nell'ambito del management d'hotel, ma storie in grado di incidere nella quotidianità dei territori. Cuochi che sanno spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante, pigiando sul tasto della solidarietà, della crescita collettiva, della ricerca.

In cattedra anche i docenti delle migliori scuole di formazione professionale dedicate al personale di sala e d'albergo, quelle dove si allevano i professionisti dotati dello *human touch*, empatia che fa la vera differenza nell'ospitalità delle migliori. In programma, dalle 10.30, lezioni, degustazioni e premiazioni no stop e in serata, oggi e domani, le cene di FoodExp, momenti di pura estasi gastronomica. L'evento è aperto a curiosi, professionisti, appassionati e golosi.

**IL PROGRAMMA DI OGGI** -Dopo la presentazione (ore 10.30), il con-

vegno «Il turismo enogastronomico tra prodotto, story telling e servizio»; per la sezione «Food Changers»: Louise Pitcher (ore 12), École hôtelière di Losanna; Franco Pepe (h.14), «Pepe in grani», Caiazzo-Caserta; Corrado Assenza (ore 15), «Caffè Sicilia», Noto; Josko Gravner (ore 16), Gravner

Vini, Oslavia. Convegno «Il lusso dell'ospitalità, l'hotellerie in Italia e nel mondo» alle 17 con Claudia Schwarze (general manager Aman, Venezia) e Marisa Melpignano (Borgo Egnazia e San Domenico resort). Alle 20 aperitivo con le bollicine. Alle 20.30 per le cene di FoodExp, ai fornelli Maria Cicorella e Antonio Zac-

cardi (Pashà, Conversano), Domingo Schingaro (Due Camini, Borgo Egnazia) e la consegna del premio Giovani imprenditori di Puglia. Eventi anche nel giardino della Torre, sul terrazzo e nella sala del secondo piano, tra cui il Premio istituti alberghieri di Puglia, Food Innovation Technologies Novaleas, Foodexp gourmet - I ristoranti di Puglia e la pizza secondo Agugiario & Figna.

**DOMANI** -Si parte in mattinata (ore 9.30) con il Premio chef Emergente. Nel pomeriggio il convegno «Manager, chef e sommelier alla ricerca dell'equilibrio perfetto» (ore

14). E poi i «food changers» Vincenzo Donatiello (ore 15), «Piazza Duomo», Alba-Cuneo; Riccardo Canella e David Zilber (ore 16), «Noma», Copenhagen; Nino Rossi, «Qafiz», Santa Cristina d'Aspromonte, Antonio Biaföra, Biaföra-San Giovanni in Fiore, Caterina Ceraudo, «Dattilo», Strongoli, Luca Abbruzzino, «Cava cuculera nobile», Catanzaro (ore 17). Per le cene di FoodExp, ai fornelli Circo Scamardella, «Pipero», Roma, Angelo Sabatelli dell'omonimo ristorante a Putignano, Valentino Palmisano, «Vespasia», Norcia (ore 20.30). Nel giardino, Premio piazza chef emergente e un cooking show.

**MERCOLEDÌ** -Si comincia in mattinata con il premio Chef emergente (ore 9.30). Spazio ai «food changers» Aimo Moroni, «Il luogo di Aimo e

Nadia», Milano (ore 15); la nuova trattoria italiana raccontata da Diego Rossi, «Trippa», Milano, Francesca Barreca e Marco Baccanelli, «Mazzo», Roma, Vincenzo Montaruli e Francesco Montaruli, «Mezza pagnotta», Rivo (ore 16); convegno «La ristorazione è femmina» (ore 17); e infine i premi Chef emergente e Pizzeria chef emergente (ore 19). Info su [www.foodexp.it](http://www.foodexp.it). [da.pasto.]

## LECCE OSPITA I «FOOD CHANGERS»

Torre del Parco per tre giorni capitale del gusto e dell'arte dell'ospitalità



