

NOW TRENDING: ZIONI PIÙ GRANDI DELLA STORIA | ALAN GARCIA, EX PRESIDENTE PERUVIANO, SI È SUICIDA

La Ragnatela News

Informazione, attualità, Notizie

HOME

ATTUALITÀ

MOTORI

LIFE STYLE ▾

TECNOLOGIA

Home ▸ Cucina ▸

FoodExp: ad Aprile a Lecce i più grandi #FoodChangers

FOODEXP: AD APRILE A LECCE I PIÙ GRANDI #FOODCHANGERS

Eva Forte 3 Aprile 2019 Cucina 0 Commenti

foodexp 2019
i luoghi e i cuochi
che cambiano il mondo

foodexp.it   


Dal **15 al 17 aprile a Lecce**, in Puglia, vedremo protagonisti i più grandi **FoodChangers**, ossia i cuochi che con il loro operato hanno inciso sul territorio, portatori sani di una peculiare cultura gastronomica, che hanno fatto della cucina un laboratorio di idee e di valori, nel rispetto del pianeta. Sarà un evento particolare di enogastronomia aperto al pubblico, con storie di **cuochi internazionali che hanno combattuto per il loro territorio e la loro cucina, portatori sani di etica e di valori.**

Cuochi della Calabria (in mezzo alla montagna), di Norcia che dopo

Search the site



La Ragnat...
3900 "Mi piace"

 Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome

Cognome

Email

 Newsletter Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti

il terremoto sono diventati ancora più forti fino al Noma (Copenhagen) che ha creato una cucina dove non c'era.

Saranno i *FoodChangers*, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che portatori sani di una peculiare cultura gastronomica, i protagonisti della seconda edizione di **FoodExp – food life experience**, l'evento dedicato alla ristorazione, la cucina e l'hospitality d'autore che andrà in scena a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019.

Le sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, dimora alle porte del capoluogo salentino, ospiteranno per un grande evento aperto al pubblico, i più grandi *chef mondiali* che hanno fatto della cucina un laboratorio di idee e di valori, della dispensa una biblioteca edibile, del rispetto del pianeta una pratica giornaliera, diventando esploratori e portavoce di un nuovo umanesimo.

Sul palco saliranno dunque non solo campioni dell'haute cuisine e professionalità esemplari nell'ambito del management d'hotel, ma storie in grado di incidere nella quotidianità dei territori. Non lo spettacolo esausto dei cooking show, ma storie di cuochi in grado di spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul tasto della solidarietà, della crescita collettiva, della ricerca che svela paesi e regioni a se stessi.

In cattedra saliranno 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* che fa la vera differenza nell'ospitalità delle migliori strutture ricettive del mondo.

Lezioni, degustazioni e cene. Un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi dove i grandi chef racconteranno le proprie storie condividendo esperienze e cercando soluzioni nel rispetto dell'ambiente, delle persone, del tempo, dentro e oltre il tempo presente.

Informazioni:

PARTNER

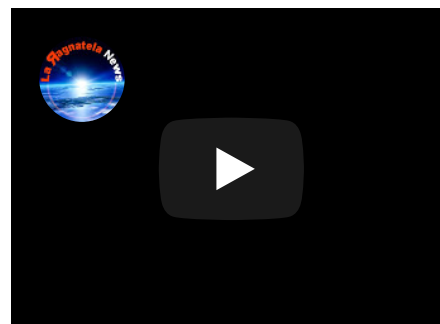
4prom.co.uk

IL NOSTRO BOOK SHOP



In Equilibrio 14,00€

RUBRICA: A SPASSO CON ALF



CLASSIFICA ULTIME 24 ORE



La tua nuova auto con "MyCar No-Cost", con € 290,00 e rate rimborsate. Possibile?



A proposito di: Francesco Nuti, come sta oggi