



## NEWS

# FoodExp dal 15 al 17 aprile il convegno dedicato ai Food Changers

“I cuochi che hanno cambiato il mondo” ecco la seconda edizione di FoodExp, il convegno che si terrà dal 15 al 17 aprile a Lecce. **FoodExp** come **Food Life Experience**, l’evento dedicato alla ristorazione, la cucina e l’hospitality d’autore, dedicato ai **FoodChangers**, ovvero cuochi che sono riusciti a incidere sulla vita dei territori.

Tra i diversi nomi del parterre i soci Le Soste **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 e **Vincenzo Donatiello** (**Piazza Duomo**, Alba – Cuneo) voce della cucina di Enrico Crippa, già Miglior Sommelier Junior d'Italia, dal 2013 nella casa nobile della famiglia **Ceretto**: il primo ingresso lo ha fatto che aveva 28 anni, "prova provata che la ristorazione è il regno della meritocrazia".

## I protagonisti della seconda edizione FoodExp:

Tra gli altri protagonisti anche **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, Copenaghen), 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 in grani, Caiazzo), ha riscritto la storia della pizza traguandandola nel futuro anteriore, capitanando la rinascita di un piccolo paese del Sud; **Josko Gravner** (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), è il profeta del vino naturale, vinifica in recipienti di terracotta interrati, un processo di ritrovata osmosi naturale tra terra e uva, fra vignaiolo e natura; i giovani protagonisti del rinascimento della cucina calabrese, lavorano into the wild e hanno spazzato via i luoghi comuni che inchiodano la Calabria a 'nduja e soppresata, ovvero **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafora, San Giovanni in Fiore – Cosenza), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone), **Luca Abbruzzino** (Cava cuculera nobile – Catanzaro); **Valentino Palmisano** (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia – Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto; gli autori della nuova trattoria italiana, prezzi pop, grandi materie prime, sala capace di narrare la cucina e la religione dell'ospitalità, quella che faceva grandi le insegne e gli osti di una volta: **Diego Rossi** (Trippa, Milano), **Francesca Barreca** e **Marco Baccanelli** (Mazzo, Roma) e i fratelli **Vincenzo** e **Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

FoodExp si terrà nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, dimora alle porte del capoluogo salentino, per un grande evento aperto al pubblico, con showcooking di chef 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.