


Tra i foodchangers presenti spiccano **Corrado Assenza**, il siciliano che ha riscritto la storia della pasticceria utilizzando gli zuccheri della frutta e della verdura ed eliminando i confini fra dolce e salato; **Franco Pepe**, l'artigiano campano della pizza orientato all'innovazione e alla sperimentazione di impasti e cotture; **Josko Gravner**, il profeta del vino naturale che a Oslavia vinifica in recipienti di terracotta interrati; **Vittorio Palmisano**, che ha lasciato il Ritz-Carlton di Kyoto per guidare il ristorante Vespasia di Palazzo Seneca a Norcia, riaperto dopo il terremoto del 2016.

E ancora alcuni dei giovani rappresentanti del **rinascimento della cucina calabrese**, che lavorano lontano dai grandi centri, cancellando i luoghi comuni che riducono la gastronomia della loro regione a 'nduja e soppressata (**Nino Rossi, Antonio Biafòra, Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino**), e gli autori della **nuova trattoria italiana**, caratterizzata da prezzi pop, ingredienti di qualità e location capaci di narrare l'arte dell'accoglienza (**Diego Rossi, Francesca Barreca e Marco Baccanelli**, i fratelli **Vincenzo e Francesco Montaruli**).

[ORGANIZZA IL TUO VIAGGIO](#)