

# FoodExp, il primo congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo

4 Aprile 2019

LECCE – Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arringano le folle, lanciano parole d'ordine, dettano la linea. La cucina è il centro di gravità permanente per mezzo della quale i cuochi veicolano messaggi che vanno oltre i fatti alimentari, incidendo nella quotidianità dei territori e sulla vita del pianeta. E saranno 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 si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

## VISIONI

Per l'edizione 2019 FoodExp amplia le proprie prospettive senza cambiare pelle, osando in profondità e puntando dritto al cuore della questione: e il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non lo spettacolo esausto dei cooking show, ma storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino in grado di spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul tasto della crescita collettiva, della ricerca che svela i luoghi a se stessi, creando nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali. Segnando una tappa ulteriore nella traiettoria ideale che unisce **la lotta allo spreco e all'insicurezza alimentare** di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle **ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene** di Mater Initiative con Virgilio Martinez. 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**. 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 il mondo in un posto più ospitale, e più felice.

## FOODCHANGERS

**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, 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. **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 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 soppressata, ovvero **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafora, San Giovanni in Fiore – Cosenza), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotona), **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), i fratelli **Vincenzo e Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

## **LE ALTRE SEZIONI**

Un segmento cruciale di FoodExp è dedicato all'**ospitalità** e alla **formazione**. Parleremo di hospitality management con gli uomini e le donne a capo delle migliori strutture ricettive in Italia e nel mondo. In cattedra saliranno i docenti delle scuole di formazione professionale dedicate al personale di sala e d'albergo, dove si allevano i professionisti dotati dello human touch che fa la vera differenza nell'ospitalità. Il **Premio emergente** organizzato in collaborazione con Witaly sarà dedicato invece ai più giovani: gli under trenta di Puglia si cimenteranno nelle prove delle sezioni Chef emergente, Pizza chef emergente ed Emergente sala. I tre vincitori parteciperanno di diritto alle finali nazionali.

**FoodExp è un evento aperto al pubblico ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante in collaborazione con la giornalista Sonia Gioia.**

---

---