

# Dal 15 al 17 aprile 2019 Lecce ospita Food

Quest'anno l'evento è dedicato ai #FoodChangers: cuochi, pasticceri e altri protagonisti de incidere sulla vita dei territori in cui lavorano.

Di **Luciana Squadrilli** - 15 aprile 2019



## L'Evento

**“Siamo solo cuochi, non salviamo vite umane”.** È una frase che si sente sempre più spesso televisivi dove la cucina è sempre più presente, come se gli chef – e con loro i pizzaioli, pasticcolleghi e tutti coloro che li seguono con i piedi per terra, alla natura essenzialmente artigiana di gioia) del proprio lavoro allontanandosi da certe derive divistiche e filosofiche che giovano a



Eppure, in più di un caso – quando il talento e l’estro si uniscono anche a una valida capacità operata – i protagonisti del mondo enogastronomico riescono davvero a imprimere il loro segno (pratica di azioni concrete a sua tutela), con la creazione e il supporto a reti commerciali virtuose (protezione di produzioni in pericolo, con progetti d’inclusione o anche solo lanciando messaggi importanti di sensibilizzazione). **#FoodChangers** incidono in maniera fattiva nella quotidianità dei territori e sulla vita del piano. Esempi di iniziative come il Basque Culinary World Prize, che premia appunto l’“impatto trasformativo” dei cuochi, o come il progetto Food for Soul e le varie aperture del Refettorio, del peruviano Virgilio Maffioletti, del progetto indigena di Mater Initiative, delle iniziative dedicate al mare e alla montagna di Pino Cuttaia – o ancora il progetto Cook the mountain in Alta Badia.



Ma sono tanti i loro colleghi che, con iniziative grandi e piccoli, partecipano al “cambiamento” e superano le barriere. A loro sarà dedicata l’edizione numero due di FoodExp · food life experience, evento d’autore in programma a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019.

**Ospitata nella dimora quattrocentesca di Torre del Parco**, monumento-simbolo della città, sarà portata più possibile la portata “contagiosa” dell’evento in cui cuochi, pizzaioli, sommelier, produttori di

spiegano gli organizzatori Giovanni Pizzolante e Sonia Gioia, “visioni e metodi applicati in gran ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul tasto della crescita collettiva nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali”.



**A Lecce, dunque, ci saranno** Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), grande custode di tradizioni; Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa), che demolisce i confini fra dolce e salato e s'ispira alle tradizioni siciliane; Riccardo Canella e David Zilber (Noma, Copenaghen), braccio destro e sinistro di René Redzepi; Franco Pepe (Pepe in grani, Caiazzo), ha riscritto la storia della pizza ma anche quella di Caiazzo attorno alla sua pizzeria; Josko Gravner (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), profeta del vino naturale, vignaiolo e natura; Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo, Alba – Cuneo) voce della cucina di Eraldo Caputo; bell'esempio di determinazione e meritocrazia; Nino Rossi (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte), Giovanni in Fiore – Cosenza), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli – Crotone) e Luca Abbruzzese (Luca, Norcia – Perugia), protagonisti del risorgimento della cucina calabrese al di là di luoghi comuni gastronomici e non; Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Norcia – Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto. E ancora Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Norcia – Perugia), italiana che sa unire prezzi pop, grandi materie prime, sala capace di narrare la cucina e la relazione