

SALENTO POST

EVENTI DAL SALENTO



Eventi Brindisi

Eventi Lecce

Eventi Taranto

Notizie dal Salento

Libriamoci

Privacy Policy

Contattaci

Dal 15 al 17 aprile: Lecce ospita i FoodChangers

di [salentopost2019](#) | [Aprile 11, 2019](#) |

[Eventi](#), [Lecce](#), [Puglia](#), [Salento](#)



Mancano pochi giorni all'arrivo a Lecce dei FoodChangers, i cuochi per il cambiamento che hanno inciso e

Elezioni 2019 Ostuni



Cerca

OK

continuano ad incidere sulla vita dei territori, oltre che portatori sani di una peculiare cultura gastronomica.

Saranno loro 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 da lunedì 15 al mercoledì 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.



Articoli recenti

- ⇒ [Torre Santa Susanna: Al Barzak i Barabba](#)
- ⇒ [A Corigliano, Do' Lampi ed Edoardo Winspeare](#)
- ⇒ [Puglia: finanziati 15 nuovi progetti filmici](#)
- ⇒ [Brindisi: Per Pasqua e Pasquetta aperture straordinarie](#)
- ⇒ [Racale: Irene Lungo ospite alla Casa per la Vita Artemide](#)

Articoli in Archivio

Seleziona mese 

Le nostre statistiche

		
Total	127	23287
Today	17	61
This Week	129	263
This Month	1000	2548

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:

www.foodexp.it

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).

Taggato [Cibo](#), [Eventi](#), [Lecce](#), [Puglia](#), [Salento](#). Aggiungi ai preferiti : [Permalink](#).

« Brindisi: prende il via un corso per agricoltori sociali

Ostuni, il Consiglio Comunale Ragazzi al Maggio dei libri

»

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono