

Informativa

chiudi

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



FoodExp - food life experience: dal 15 al 17 aprile a Lecce



[News](#) > [Eventi passati](#)



Dal 15 al 17 aprile a Lecce torna "FoodExp - food life experience": il primo congresso dedicato ai luoghi e ai **cuochi** che cambiano il mondo.

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.

All'interno della quattrocentesca Torre del Parco, protagonisti indiscussi saranno **cuochi**, **sommelier**, produttori di **cibo** e di **vino** come:

- 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 **pasticcere** 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** traguardandola 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.

Un segmento cruciale di **FoodExp** è inoltre dedicato all'ospitalità e alla formazione: si parlerà di hospitality management con gli uomini e le donne a capo delle migliori strutture ricettive in Italia e nel mondo.

Per maggiori informazioni:

www.facebook.com/foodexp.lifexperience

di Francesca Barzanti, pubblicato il 05/03/2019

www.lospicchiodaglio.it