



[HOME \(INDEX.PHP\)](#) [NOI](#) ∨ [NEWS ED EVENTI \(INDEX.PHP?PAGINA=NEWS\)](#)

[ALIMENTAZIONE E SALUTE \(INDEX.PHP?PAGINA=ALIMENTAZIONE\)](#)

[RICETTE \(INDEX.PHP?PAGINA=RICETTE\)](#) [RECENSIONI \(INDEX.PHP?PAGINA=RECENSIONI\)](#)

[FOOD PHOTOGRAPHY](#) ∨ [CASE VACANZE \(INDEX.PHP?PAGINA=STRUTTURE\)](#)

[CONTATTI \(INDEX.PHP?PAGINA=CONTATTI\)](#)

FOODEXP: A LECCE DAL 15 AL 17 APRIL 2019



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

Dal nord Europa alla Sicilia, sul palco i #FoodChangers visioni della cultura enogastronomica in incidere sulla vita dei territori.

Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arringano le folle, lanciano parole d'ordine, d linea. La cucina è il centro di gravità permanente per mezzo della quale i cuochi veicolano mes vanno oltre i fatti alimentari, incidendo nella quotidianità dei territori e sulla vita del pianeta. E **#FoodChangers**, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo, i protagonisti dell'edizione nune FoodExp · food life experience, evento aperto al pubblico dedicato alla ristorazione, alla all'hospitality d'autore che si terrà a Lecce dal **15 al 17 aprile 2019** nella dimora quattrocente del Parco, monumento-simbolo della città.

VISIONI

Per l'edizione 2019 FoodExp amplia le proprie prospettive senza cambiare pelle, osando in pro puntando dritto al cuore della questione: e il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non lo s esausto dei cooking show, ma storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di vino in grado di spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante e del peculiare imprenditoriale, spingendo sul tasto della crescita collettiva, della ricerca che svela i luoghi a creando nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali. Segnando u ulteriore nella traiettoria ideale che unisce la lotta allo spreco e all'insicurezza alimentare di Foo di **Massimo Bottura** e **Lara Gilmore**, alle ricerche per proteggere la foresta amazzor popolazioni indigene di Mater Initiative con **Virgilio Martinez**. Cook the mountain a Cook progetti messi in opera da **Norbert Niederkofler** in Alta Badia e da **Pino Cuttaia** in Sicilia,

custodi della montagna e del mare. FoodExp vuole essere il punto di raccordo di tutte le buone gastronomiche, rilanciando le parole d'ordine di una comunità planetaria che muove i passi in 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 memoria contadina e marinara, elevate al rango dell'alta cucina. **Corrado Assenza** (Caffè Sicili, Siracusa), il pasticciere resiliente che ha riscritto la storia della pasticceria utilizzando gli zuccheri, la frutta e della verdura, demolendo i confini fra dolce e salato. **Riccardo Canella** e **David Zilberstein** (Copenaghen), braccio destro e sinistro di **Renè Redzepi** nella ricerca della New nordic cuisine, 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, capofila della rinascita di un piccolo paese del Sud. **Josko Gravner** (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), è il più grande vinificatore di vino naturale, vinifica in recipienti di terracotta interrati, un processo di ritrovata osmosi naturale e uva, fra vignaiolo e natura. **Vincenzo Donatiello** (Piazza Duomo, Alba – Cuneo) voce della nuova cucina. **Enrico Crippa**, già Miglior Sommelier Junior d'Italia, dal 2013 nella casa nobile della famiglia Crippa, il primo ingresso lo ha fatto che aveva 28 anni, "prova provata che la ristorazione è il reame della meritocrazia". I giovani protagonisti del rinascimento della cucina calabrese, lavorano in un tempo che hanno spazzato via i luoghi comuni che inchiodano la Calabria a 'nduja e soppressata, ovvero **Nicola Cuccia** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafora, San Giovanni Lupatoto – Cosenza), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone), **Luca Abbruzzino** (Cava cuculeri, Catanzaro) **Valentino Palmisano** (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), il cuoco-simulatore della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto. Gli autori della nuova trattoria italiana, per un tempo grandi materie prime, sala capace di narrare la cucina e la religione dell'ospitalità, quella che un tempo grandi le insegne e gli osti di una volta: **Diego Rossi** (Trippa, Milano), **Francesco Barreca** (Baccanelli, Mazza, Roma), i fratelli **Vincenzo e Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo – 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

d'albergo, dove si allevano i professionisti dotati dello human touch che fa la vera differenza nell'Il Premio emergente organizzato in collaborazione con **Witaly** sarà dedicato invece ai più gi under trenta di Puglia si cimenteranno nelle prove delle sezioni Chef emergente, Pizza chef eme 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 Pi in collaborazione con la giornalista Sonia Gioia.

