

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie. **Ulteriori informazioni**

**Ho Capito**



**Puglia**  
 uazione il ministero che il Signore gli ha affidat  
 o. Noi Vescovi italiani, insieme alle nostre comu

Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vetrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti

Redazione di Bari

Cerca nel sito

Data

Ok

## Lecce ospita i FoodChangers: 15 - 17 aprile al via Foodexp

13/04/2019

Al via a Lecce dal 15 al 17 aprile la seconda edizione di Foodexp, il primo congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo

Lecce ospita i FoodChangers

Dal nord Europa alla Sicilia, sul palco i visionari della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori



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

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 golosidove 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](http://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 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. 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).

Ufficio stampa

## 1 | Promozioni vincenti

Un mondo di idee per le vostre iniziative promozionali e d'incentivazione. Intercoins S.p.A.



## 2 | Free Writing Tool

Improve grammar, word choice, and sentence structure in your writing. It's free! Grammarly



Testata giornalistica Puglialive.net - Reg. n.3/2007 del 11/01/2007 Tribunale di Bari

Direttore Responsabile - Nicola Morisco

Editore - Associazione Culturale PugliaLive - codice fiscale n.93385210724 - Reg.n.8135 del 25/05/2010

Powered by **studiolamanna.it**