

Dove vuoi andare oggi? Prima di uscire fatti un giro qui!

lunedì 15

Evento

Lecce - Al via la tre giorni di **FoodExp**, la rassegna su luoghi e cuochi allestita negli antichi spazi della Torre del Parco.

Corsi

Soletto - Ripartono i corsi proposti dalla Vocal Academy per iniziare a muovere i primi passi nel mondo della musica e dell'arte. Info: 338.8453702.

Incontro

Lecce - Fonde Verri ospita dalle 17 "All things Britain" le lezioni di inglese per adulti, che si svolgono presso la struttura sita in via Santa Maria del Paradiso. Per info: 0832.521828.

martedì 16

Rassegna

Lecce - Nuovo appuntamento con **Lù Mièrè Calicidicinema**, la rassegna cinematografica che dalle ore 20,30 propone negli spazi del Must, in via degli Ammirati. Per info: 320.2185491.

Laboratorio

Lecce - "La scrittura a mano ha un futuro?" questo il titolo del laboratorio allestito negli spazi della Manifatture Knos.

Corso

Lecce - Appuntamento con la Scuola di cucina Ulisse, che propone un nuovo appuntamento con il pizzaiolo Luigi Nocera. Info: 0832.245880.

Spettacolo

Lecce - "Figlie di Eva" è il spettacolo che alle 20,45 va in scena sul palco del Teatro Politeama Greco con Vittoria Belvedere, Maria Grazia Cucinotta e Michela Andreozzi.

mercoledì 17

Corsi

Lecce - "Travels" è il titolo del corso d'inglese per bambini proposto da Pingu's English. I piccoli vanno in giro per il mondo, ogni volta in un Paese diverso, curiosando tra gli usi ed i costumi delle altre nazioni. Appuntamento dalle 17,30 alle 19,30. Per ricevere maggiori notizie: 347.9455784.



newsalento } **attualità e notizie dal Salento** **Salento**^{in tasca}

Al via **FoodExp**, conversazioni sul cibo futuro

Come si fa a ripopolare un paesino del Sud addormentato nell'abbandono, con una pizza o con un' albicocca? Come si fa la pasticceria con gli zuccheri della frutta e della verdura, e con quelli a saldare laiche alleanze con piccoli e piccolissimi produttori? Come si guadagna cittadinanza alle materie prime di memoria marinara e contadina nel regno del fine dining? E ancora, come si fa a spazzare via i luoghi comuni che inchiodano certi territori a retaggi di arretratezza selvatica, salvaguardando la memoria e il patrimonio dei saperi artigianali in vigna come in cucina? Sono alcuni degli interrogativi ai quali saranno chiamati a rispon-



dere i #foodchangers, per la prima volta riuniti nella tre giorni di **FoodExp** - i luoghi e cuochi che cambiano il mondo, evento in programma dal 15 al 17 aprile a Torre del Parco (Lecce).

Per tre giorni il capoluogo salentino sarà al centro delle conversazioni sul cibo futuro che vedranno protagonisti cuochi, maître, sommelier, vignaioli, maestri dell'ospitalità in arrivo da Copenaghen alla Sicilia, passando per la Svizzera e la Calabria, transitando per tutte le latitudini del made in Italy in cucina. Ad aprire la tre giorni, il 15 aprile alle 14, sarà una terna di maestri di fama internazionale che avranno a disposizione 50 minuti cia-

scuno per raccontare la propria storia: Franco Pepe in grani a Caiazzo (Casserta), Corrado Assenza del Caffè Sicilia a Noto (Siracusa), Josko Gravner, profeta del vino naturale in Oslavia (Gorizia). A sera invece, il salone delle feste di Torre del Parco, spalancherà le porte al fine dining con la prima delle cene di gala di **FoodExp**. Ai fuochi i cuochi stellati Domingo Schingaro del ristorante Due Camini di Borgo Egnazia, Maria Cicorella e Antonio Zaccardi del Pashà di Conversano.

Tutte le sezioni dell'evento sono aperte al pubblico, per prenotazioni e notizie il programma completo sul sito internet: www.foodexp.it



TORRE DEL PARCO

Lecce · 15/17 aprile 2019



2019
foodexp
i luoghi e i cuochi
che cambiano il mondo

#foodchangers

foodexp.it



newsalento

attualità
e notizie
dal Salento

Salento

A Lecce arrivano i FoodChangers

Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arrivano le folle, lanciano parole d'ordine, dettano la linea. La cucina è il centro di gravità permanente per mezzo della quale i cuochi veicolano messaggi che vanno oltre i fatti alimentari, incidendo nella quotidianità dei territori e sulla vita del pianeta. E saranno i #FoodChangers, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo, i protagonisti dell'edizione numero due di FoodExp - food life experience, evento aperto al pubblico dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore in programma a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 negli eleganti spazi della dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città. 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. Non lo spettacolo esausto dei cooking show, ma storie, visioni e

metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino in grado di spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul tasto della crescita collettiva, della ricerca che svela i luoghi a se stessi, creando nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali. Segnando una tappa ulteriore nella traiettoria ideale che unisce la lotta allo spreco e all'incuria alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Iniziativa con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofer in Alta Badia e da Pino Cuttala in Sicilia, i cuochi custodi della montagna e del mare. FoodExp vuole essere il punto di raccordo di tutte le buone pratiche gastronomiche, rilanciando le parole d'ordine di una comunità planetaria che muo-