

“DNA ORIGINI E CONTAMINAZIONI DELLA CUCINA ITALIANA” È IL TEMA DELLA SETTIMA EDIZIONE DI FOODEXP. IL 3 E 4 APRILE IL FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA TORNA NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI DI LECCE CON LE PROTAGONISTE E I PROTAGONISTI DELLA RISTORAZIONE E DELL'HOTELLERIE ITALIANA E INTERNAZIONALE.

Info e programma www.foodexp.it

Cresce l'attesa per la settima edizione di **FoodExp: mercoledì 3 e giovedì 4 aprile (ore 10/18 – ingresso libero – degustazioni a pagamento)** il **Chiostro dei Domenicani a Lecce** ospita il **Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**, ideato e organizzato da **Sinext di Giovanni Pizzolante** con il sostegno dell'**Agenzia Puglia Promozione della Regione Puglia**, in collaborazione con **Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Confcommercio Lecce** e con il supporto di numerosi partner pubblici e privati. Nel 2024 l'evento, che ogni anno **porta nel Salento** le protagoniste e i protagonisti della **ristorazione e dell'hotellerie italiana e internazionale** e dove trovano spazio **cultura culinaria e manageriale, formazione, intrattenimento e convivialità**, è dedicato al tema **“DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana”**. **Chef, maître, restaurant manager, bartender, sommelier, amministratori pubblici, giornalisti, creativi, formatori e comunicatori** si incontreranno e confronteranno per raccontare **l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese**.

Un ricco programma che coinvolgerà quasi **100 ospiti pugliesi, italiani e stranieri**, tra certezze consolidate, conferme gradite e importanti nuovi arrivi, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo. **FoodExp** rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse da tante realtà nazionali e dalle istituzioni pugliesi che, in questo contesto, sono chiamate a dialogare e a interagire su temi strategici come la **promozione turistica**, lo **sviluppo economico**, la **formazione**. L'ormai collaudato e apprezzato **format di FoodExp** propone una sala **talk** per le attività istituzionali e gli approfondimenti tematici, gli spazi interni ed esterni dedicati ai **Teatri (Cook, Pizza, Mixology, Grill & BBQ)**, con **momenti live, show cooking, tecniche di cucina**. Sotto il porticato il pubblico troverà poi i banchi d'assaggio **“Only the Best”** e la riservata **project room** per tavoli di lavoro, interviste e incontri dedicati al mondo della formazione. Per chi desidera degustare il **finger food**, proposto da una selezione di **ristoranti pugliesi**, al centro del Chiostro ci sarà l'appuntamento totalmente rinnovato con **FoodExp Gourmet**. Fiore all'occhiello sono i **Memorabili**, pranzi esclusivi con gli chef **Alberto Gipponi** (Dina – Gussago) e **Domingo Schingaro** (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri) e le cene serali ideate come veri e propri eventi.

L'anteprima di **martedì 2** sarà un **Welcome Dinner** al **Classé Restaurant – La dogana** che vedrà impegnati **Ivan Tronci** (chef resident), il turco **Maksut Askar** (Neolokal *Michelin – Istanbul), il colombiano **Roy Caceres** (Orma *Michelin – Roma), **Riccardo Forapani** (Il Cavallino – Maranello), **Antonio Zaccardi** (Pashà *Michelin – Conversano). L'after dinner sarà invece a cura del bartender **Afonso Califano** (Cinquanta Spirito Italiano – Pagani). **Mercoledì 3** a **Torre del Parco** la cena **“I soliti cretini”** vedrà ai fornelli gli chef **Diego Rossi** (Trippa – Milano), **Francesco Brutto** e **Chiara Pavan** (Venissa **Michelin – Mazzorbo), **Riccardo Canella**, **Domingo Schingaro** (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri) e **Franco Pepe** (Pepe in grani – Caiazzo). **Giovedì 4**, a chiudere l'edizione 2024 di FoodExp, sarà il **Gala Dinner** al **Chiostro dei Domenicani** con **Davide Di Fabio** (Dalla Gioconda **Michelin – Gabicce Monte), **Alberto Gipponi** (ristorante Dina – Gussago), **Matteo Baronetto** (Del Cambio *Michelin – Torino), **Angelo Sabatelli**

#WEAREINPUGLIA

(ristorante Angelo Sabatelli *Michelin Putignano) e **Donato Episcopo** (Gimmi Chiostro dei Domenicani – Lecce).

Oltre ai già citati chef impegnati tra pranzi e cene, tra gli ospiti di questa edizione, solo per fare alcuni nomi, **Massimo Piccolo** (Flora Restaurant – Roma) con un appuntamento dedicato alla pasta con i pregiati prodotti **Monograno Felicetti**, **Richard Abou Zaki** (Retrosцена – Porto San Giorgio), **Alessandro Pipero** (owner Pipero *Michelin- Roma), **Antonello Magistà** (owner Pashà *Michelin – Conversano), **Floriano Pellegrino e Isabella Potì** (Bros' *Michelin – Lecce), **Guido Paternollo** (Pellico 3 – Milano), **Edoardo Traverso** (Identità Golose – Milano), **Paolo Griffa** (Paolo Griffa Al Caffè Nazionale – Aosta), **Alfonso Califano e Natale Palmieri** (fondatori del Bar Cinquanta Spirito Italiano – Pagani), **Giulia Caffiero** (Assistant Restaurant Manager - Geranium di Copenaghen), **Ciccio Vitiello** (CambiaMenti – Caserta), **Denis Lovatel** (Denis – Milano), Gianni Di Lella (Pizzeria La Bufala – Maranello). In programma anche un incontro dedicato alla **S. Pellegrino** con la sua **Young Chef Academy**, piattaforma che supporta e mette in contatto la futura generazione di talenti culinari. La sala Project work accoglierà la presentazione agli Istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza nazionali come **Congusto Institute** e **Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana**, la preview della terza edizione del Festival di **Gastronomika**, le interviste del magazine **Grande Cucina** e tavole rotonde su lavoro e formazione.

«Tutte le regioni affacciate sul Mediterraneo rivelano quanto l'incontro tra popoli diversi abbia lasciato in eredità nel linguaggio, nella cucina, nelle usanze, nella musica. L'Italia è da sempre a contatto diretto con genti provenienti da luoghi lontani. Questa storia ha arricchito l'identità culturale del territorio e ha segnato in modo inequivocabile il DNA della nostra cucina», sottolinea Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione. «Con FoodExp 2024 desideriamo spalancare lo sguardo sulle profonde trasformazioni che il patrimonio culinario del Bel Paese ha subito, negli ultimi decenni, anche a fronte di fattori quali globalizzazione, intensi movimenti migratori, rapido superamento delle distanze: oggi nelle cucine d'Italia si parlano tutte le lingue del mondo e i cuochi sono viaggiatori pronti a riportare in patria tecniche, ingredienti, abbinamenti ispirati a terre lontane. Sempre di più, nel fine dining ma non solo, le ricette della tradizione evolvono e si rinnovano e il modo di vivere la convivialità si modifica; con FoodExp vogliamo scattare una fotografia della cucina italiana contemporanea e delineare con i nostri ospiti i possibili futuri scenari».

Main sponsor di Foodexp 2024 sono Agugiaro & Figna, Acqua Panna – S. Pellegrino, Felicetti, Berlucchi, Berto's, Parmigiano Reggiano, Parmalat linea Professional, Banca Popolare Pugliese, Novaleas, AIS Lecce, Chiostro dei Domenicani.

PROGRAMMA - www.foodexp.it

Mercoledì 3 aprile la giornata si aprirà **alle 10:30** nella sala **Talk** con l'incontro inaugurale, moderato dalla giornalista **Barbara Politi**, con **Giovanni Pizzolante** (ideatore e organizzatore FoodExp) e **Aldo Patruno** (Direttore generale del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia). A seguire si parlerà di **DNA - Origini e contaminazioni della cucina italiana** con i giornalisti **Enzo e Paolo Vizzari**, gli chef **Diego Rossi** (Trippa – Milano), **Davide Di Fabio** (Dalla Gioconda **Michelin – Gabicce Monte) e **Riccardo Canella, Anastasia Avramenko** (coordinamento editoriale internazionale Tuorlo). **Dalle 12** spazio alla presentazione della **S.Pellegrino Young Chef Academy**, piattaforma che supporta e mette in contatto la futura generazione di talenti culinari con gli chef **Paolo Griffa, Michele Antonelli, Isabella Potì, Giacomo Bullo** (Communication Manager di Alma, la scuola

internazionale di cucina italiana) e la giornalista **Mariarosaria Bruno**. **Alle 15** l'incontro **"Traghetare le imprese dell'ospitalità nel futuro tra sostenibilità, IA e logistica avanzata: quali le nuove figure su cui puntare"** con **Silvio Busico** (Presidente ITS Academy Mobilità Innovazione Sostenibilità e Logistica), **Alessandro Stefano** (Tenuta Centoport - Otranto), **Gianluca Metrangolo** (Epoca Collection), **Gaia Cacciatore** (Key Account Manager @I/O Net e Booking Designer) e **Marco Cataldo**. Nell'ultimo talk si parlerà delle **Opportunità del turismo gastronomico per la Puglia come destinazione** con **Gianfranco Lopane** (Assessore Turismo, Sviluppo e Impresa Turistica Regione Puglia), **Paolo Foresio** (Assessore Turismo, Spettacolo, Attività produttive Comune di Lecce), **Paolo Marchi** (ideatore e curatore Identità Golose), **Alfredo De Liguori** (Marketing manager PugliaPromozione), **Antonello Magistà** (owner Pashà *Michelin - Conversano) e **Roberta Milano** (docente, digital strategist e consulente di marketing turistico). I **Teatri Cook** - condotti da Marco Colognese, Carlo Passera ed Enzo Vizzari - si apriranno **alle 11** con l'atteso intervento dello chef colombiano **Roy Caceres** (Orma *Michelin - Roma) e proseguiranno per tutta la giornata con gli chef **Chiara Pavan e Francesco Brutto** (Venissa **Michelin - Mazzorbo), **Pietro Penna** (Casamatta **Michelin Vinilia Wine Resort - Manduria), **Riccardo Forapani** (Il Cavallino - Maranello), **Guido Paternollo** (Pellico 3 Park Hyatt - Milano). La Sala **Teatro Pizza & Mixology** ospiterà gli chef **Paolo Griffa** (Al Caffè Nazionale *Michelin - Aosta) con **Nerina Di Nunzio, Ciccio Vitiello** (Pizzeria CambiaMenti - Caserta) con **Mario Bolivar Pennelli**, e, nel pomeriggio, **Alfonso Califano e Natale Palmieri** (Founder Cinquanta Spirito Italiano - Pagani) che, intervistati da **Mariarosaria Bruno**, spiegheranno come trasformare i cocktail in ospitalità. Il giardino sarà dedicato al **Teatro Grill & Bbq**. Due gli appuntamenti della prima giornata con realtà pugliesi. Dalle 11 alle 13 **Alfredo De Luca** della Taverna del porto di Tricase proporrà, dialogando con **Luca Sessa**, **"Un mare tra la terra. Mescolanze in Tajne alla fiamma"**; **dalle 15 alle 17** spazio a **Fuoco e radici** con **Matteo Romano, Martina Tramis e Francesco Pellegrino** del **Lilith di Vanze**, con il coordinamento di **Francesco Zompì**. **Dalle 11 alle 13:15** la sala **Project work** accoglierà la presentazione agli Istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza come **Congusto Institute** e **Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana**. **Dalle 15** invece le interviste del magazine **Grande Cucina** con il direttore **Federico Lorefice** e la redattrice **Lydia Capasso**. Al centro del **Chiostro**, nella rinnovata area di **FoodExp Gourmet**, moderata da **Barbara Politi**, si alterneranno sei ristoranti pugliesi con tre turni di preparazione e degustazione dei piatti. **Alle 11** **Fabio Vulpitta** (Aqua Le Dune Suite Hotel - Porto Cesareo) e **Simone Greco** (Il Vico del Gusto - Lecce), alle 13 **Alessio Panarella** (Duca D'Ugento - Ugento) e **Vincenzo Stifani Lazzaro e Caterina Palazzo** (Presta - Gallipoli) e dalle 15 **Alberto Carrozzo** (Classe 80 - Otranto) e **Gianluca Parata** (Bistrot Gianluca Parata - Taviano). **Alle 12:45** il primo appuntamento dei Memorabili con il pranzo dello chef **Alberto Gipponi** (ristorante Dina - Gussago), stimolato dalle domande di **Nicolò Scaglione**.

Giovedì 4 aprile la seconda giornata prenderà il via **alle 11** nella sala **talk** con l'incontro **Ridurre le distanze tra scuola e lavoro: l'apprendistato duale per una formazione ad alta professionalità** con **Sebastiano Leo** (assessore Formazione e Lavoro Regione Puglia), **Monica Calzetta** (dirigente Formazione Regione Puglia), **Federico Pastore** (Direttore Confcommercio Lecce), **Giuseppe Lella** (Dirigente Politiche attive per il lavoro Regione Puglia), **Angelo Silvestri** (Direttore territoriale Puglia e Basilicata Sviluppo Lavoro Italia) e il giornalista **Vincenzo Sparviero**. Alle 12 si parlerà del **Sistema terziario professionalizzante: risposta concreta alle richieste del mercato** con **Sebastiano Leo** (Assessore Formazione e Lavoro Regione Puglia), **Anna Cammalleri** (Consigliere del Presidente per le Politiche integrate, Formazione, Occupazione e Cittadinanza Attiva nel Sistema Puglia), **Maria Raffaella Lamacchia** (Dirigente Sezione Istruzione e Università Regione Puglia), **Gabriele Valerio** (Referente Sezione Formazione Regione Puglia), **Pina Antonaci** (Presidente Istituto Tecnico Superiore Regionale per il Turismo Puglia). **Alle 12:45** l'incontro

"Coltelli, post e pos: strumenti digital e tech per la ristorazione" con **Francesca D'Agnano** (communication manager specializzata nel food), **Marco Volpe** (consulente e formatore), **Cristiano Taurisano** (co-founder Luppolo e Farina – Latiano), **Gaia Cacciatore** (Key Account Manager @I/O Net e Booking Designer), **Pietro Caroli** (founder Trippa Milano). Nel pomeriggio dalle 15 spazio a **"La sala del futuro: tra tecnologia e servizio su misura"** con **Alessandro Pipero** (Owner Pipero *Michelin- Roma), **Antonello Magistà** (Owner Pashà *Michelin – Conversano), **Giulia Caffiero** (Assistant Restaurant Manager del Geranium ***Michelin – Copenhagen), **Gabriele Bianchi** (Food and Beverage Manager e Maitre di Sala Villa San Martino – Martina Franca), **Paolo Scialpi** (Brand Advocate Luxury Hospitality Altamura Distilleries) e **Davide Bertellini**. **Alle 16** si discuterà delle **"Sfide e opportunità del cambio generazionale nell'industria alberghiera"** con **Maria Domenica De Donno** (Palace & Palace Group), **Simone De Mitri** (Director Manager del ristorante La Dogana – Lecce), **Antonio Tundo** (Owner Palazzo Presta – Gallipoli), **Giovanni Grandioso** (Owner Le Dune Suite Hotel – Porto Cesareo), **Giulia Tramis** (Restaurant manager Lilith – Vanze), **Marina Marti** (Thalas srl), **Vincenzo Apollonio** (Coordinatore Gestori Imprese Banca Popolare Pugliese) e **Anna Prandoni**. **Alle 17** gran finale in sala talk con il **"Background gustativo"** di **Floriano Pellegrino** e **Isabella Potì** (Chef Bros' *Michelin – Lecce) che dialogheranno con **Carlo Passera**. Nei vari appuntamenti del **Teatro Cook** – coordinati da **Carlo Passera**, **Fiammetta Fadda**, **Marco Colognese**, **Paolo Vizzari** e **Federico Lorefice** - si alterneranno gli chef **Davide Di Fabio** (Dalla Gioconda *Michelin – Gabicce Monte), **Edoardo Traverso** (Identità golose – Milano), **Massimo Piccolo** (Hotel Flora Marriott – Roma) con **Monograno Felicetti**, **Stefano Scarso** (ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana), **Maksut Askar** (Neolokal *Michelin – Istanbul), **Riccardo Canella**. La sala **Teatro Pizza & Mixology** ospiterà gli chef **Denis Lovatel** (Chef Pizza Pizzeria Pizza di montagna – Milano) con **Mariarosaria Bruno**, **Gianni Di Lella** (Pizza Pizzeria La Bufala – Maranello) e **Richard Abou Zaki** (Retrosцена *Michelin – Porto San Giorgio) con **Mario Bolivar Pennelli** e, nel pomeriggio, **Giulia Caffiero** (assistant Restaurant Manager del Geranium ***Michelin – Copenhagen) con **Paolo Vizzari**. Il giardino sarà dedicato al **Teatro Grill & Bbq**. Due gli appuntamenti con realtà pugliesi anche nella seconda giornata. Dalle 11 alle 13 lo chef **Cosimo Russo** (Cosimo Russo Restaurant – Leverano), dialogando con **Francesco Zompi**, racconterà i "Segnali di fumo tra Puglia e Sardegna" preparando cordula sarda e sgombro dello Ionio. **Dalle 15** poi la chef **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani – Ruffano) con **Carlo Passera** racconterà "Il fumo che nobilita. Il fuoco visto come un esaltatore di sapori naturali". La project room accoglierà in mattinata la preview della terza edizione del Festival di **Gastronomika**, think tank per i protagonisti dell'enogastronomia italiana under 40, in programma a maggio a Milano sul tema "A tutti i costi" con la partecipazione della direttrice Anna Prandoni e dell'enologo e consulente Andrea Mose. Nel pomeriggio una tavola rotonda a cura della **Regione Puglia** su Mappare i fabbisogni di competenze nell'enogastronomia e nell'ospitalità contemporanea, per un'evoluzione consapevole e sostenibile del settore turistico. Al centro del Chiostro, nella rinnovata area di **FoodExp Gourmet**, moderata da **Barbara Politi**, si alterneranno cinque ristoranti pugliesi con tre turni di preparazione e degustazione dei piatti. **Dalle 11 alle 13** si parte con **Vito Gaballo** (Il Pettolino - Gallipoli) e **Simone Profeta** (ES cantina e ristorante - Manduria), dalle 13 alle 15 si prosegue con **Alessandro Pascali** (Zéphyr Restaurant La Fiermontina – Lecce) e **Francesco Rizzelli**, **Antonio Camilli** e **Diogo Couto** (Da Costa Santavoglia - Lecce) per concludere con **Simone Grasso** (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo). **Alle 12:45** appuntamento conclusivo dei **Memorabili** con il pranzo, introdotto da **Paolo Marchi**, dello chef **Domenico Schingaro** (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri).

Ufficio Stampa Nazionale - Federica Sgrazzutti press.sgrazzutti@gmail.com – 3497552890

Ufficio Stampa Regionale – CoolClub (Pierpaolo Lala) pierpaolo@coolclub.it – 3394313397