

PROGETTI SPECIALI REBEL FOODEXP 2022



CONCORSO DI IDEE YOUR DREAM & YOUR BUSINESS Tra le tante attività previste nel corso della due giorni del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ci sono iniziative che coinvolgono direttamente gli **studenti delle scuole superiori**, sia con una partecipazione diretta e operativa all'evento (personale di sala, personale di cucina) sia con la presentazione e il dibattito su progetti lanciati da FoodExp nei mesi precedenti all'evento. In particolare quest'anno il concorso di idee promosso da FoodExp è **“Your dream & Your business- *sogna, progetta, realizza*”**, sviluppato in collaborazione con gli Istituti Professionali Alberghieri della Puglia*, aventi per soggetto capofila l'Istituto Alberghiero “Presta Columella” di Lecce, nella persona del Dirigente scolastico Maria Luisa De Benedetto. Il progetto è dedicato alla riconversione della formazione classica a quella manageriale, integrando le lezioni del percorso didattico con il contributo di docenti-manager di altissimo profilo del mondo della ristorazione e dell'ospitalità. I ragazzi sono chiamati a sviluppare un'idea imprenditoriale nel mondo della ristorazione. Tra i manager ospiti nelle scuole: Antonello Magistà, owner ristorante Pashà di Conversano, Alessandro Pipero, owner ristorante Pipero di Roma, Teodosio Buongiorno del ristorante Già sotto l'arco di Carovigno, Clemente Zecca owner Cantine Conti Zecca. **Prestigioso partner del progetto è la scuola internazionale di cucina italiana ALMA.** Gli istituti professionali alberghieri di Puglia coinvolti:

Istituto Professionale Alberghiero Presta Columella Lecce
Istituto Professionale Alberghiero Professionale IISS N. Moccia Nardò
Istituto Professionale Alberghiero Domenico Modugno Polignano
Polo Tecnico del Mediterraneo Aldo Moro Santa Cesarea Terme
Istituto Professionale Alberghiero IISS A. Vespucci Gallipoli
Istituto Professionale Alberghiero I.I.S.S. Michele De Nora Altamura

Il progetto “Your dream & Your Business” prende le mosse dall'ascolto e dal confronto con **l'Assessorato regionale alla Formazione e al Lavoro**, circa un settore, quello del turismo e, nello specifico, del turismo enogastronomico, che negli ultimi anni ha evidenziato un trend molto positivo in Puglia, con flussi significativi dall'Italia e dall'estero che, inevitabilmente necessita di essere supportato da professionalità sempre più profilate. La formazione degli operatori del settore, sin dagli anni delle

scuole superiori, è un fattore determinante del successo, che solo se di qualità può contribuire a migliorare e consolidare il prodotto turistico Puglia. Da queste premesse **nasce l'impegno di FoodExp a sviluppare progetti che promuovano nuovi stili e nuovi approcci formativi, per soddisfare al meglio le esigenze dell'industria alberghiera** e che diano centralità al confronto diretto con i manager che rappresentano il settore e che possono rappresentare una vera finestra sul mondo del lavoro, con le sue necessità, le sue opportunità, le sue problematiche. La valorizzazione del dialogo e dello scambio proficuo tra il mondo scolastico e quello della professione è l'unica strada per i ragazzi che frequentano gli Istituti alberghieri e turistici per arrivare preparati al futuro; oggi, infatti, una preparazione non mirata penalizza la ricerca di lavoro, sebbene la richiesta di risorse umane nei settori alberghiero e della ristorazioni sia pressante. Su queste basi si sono instaurati rapporti di collaborazione tra FoodExp e gli Istituti professionali alberghieri di Puglia, ai quali la manifestazione apporta un contributo di carattere multidisciplinare e specialistico.



SECRET SENSE, AMBASCIATORI DELLA GASTRONOMIA PUGLIESE NEL MONDO

L'edizione Rebel FoodExp 2022 vede la Puglia al centro della scena. Oggi la regione, tra le mete più desiderate dei flussi turistici nazionali e internazionali, grazie alla straordinaria esperienza gastronomica offerta dagli stellati, posizionati lungo tutto il territorio, da Lecce a Peschici, garantisce un itinerario perfetto, che potenzialmente può diventare esso stesso un prodotto turistico molto potente. **Le cucine stellate sono le tappe di un viaggio attraverso l'intera regione, da nord a sud, da est a ovest, dal mare all'entroterra;** un'occasione imperdibile per creare un'interessante connessione tra la rete di ristoranti insigniti dalla stella assegnata dalla Guida Michelin e le altre realtà ristorative non meno importanti, la cultura, l'arte, la storia, il paesaggio e le tradizioni di ogni regione della Puglia, dal Gargano alla Valle d'Itria, dal Salento alle Murge, dall'arco ionico alle terre di Bari.

Per sostenere questa idea, è nato il progetto **Secret Sense of Puglia**, presentato in anteprima a Londra nel 2019 in occasione del Wtm, con un fuori salone all'Hotel Baglioni, in cui si è suscitato l'interesse e sviluppato un proficuo dialogo con 23 travel designer. Secret Sense nasce dalla consapevolezza del **ruolo strategico delle destinazioni ristorative stellate, con uomini e donne ambasciatori di una profonda cultura del cibo e del migliore life style pugliese, che mette al centro la vita slow, la**

qualità delle materie prime, i rapporti diretti e di fiducia con i fornitori, il legame con i luoghi. Secret Sense, oggi più che mai, parla di luxury desinations in chiave mediterranea, offrendo ai viaggiatori esperienze gastronomiche, e non solo, immersive e autentiche.

Foodexp ha lavorato molto nelle edizioni precedenti per crescere, acquisire una precisa identità e accreditarsi a livello nazionale e internazionale. Quest'anno si è voluto mettere ancora più in luce il territorio e il suo potenziale, con la collaborazione dell'Assessorato regionale alla Cultura e al Turismo, costruendo una rete di persone e realtà d'eccellenza per portare a sistema il prodotto enogastronomico e turistico. **Nel programma del Forum, martedì 24 maggio una sessione dei talk vedrà salire sul palco gli chef stellati di Puglia** Angelo Sabatelli (Ristorante Angelo Sabatelli* Michelin Putignano), Antonio Zaccardi (Pashà* Michelin Conversano), Felice Sgarra (Casa Sgarra* Michelin Trani), Floriano Pellegrino e Isabella Potì (Bros* Michelin Lecce), Domenico Cilenti (Porta di Basso* Michelin Peschici), Stefano Di Gennaro (Quintessenza* Michelin Trani), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco* Michelin Carovigno), Pietro Penna (Casamatta Restaurant* Michelin Manduria), Domenico Schingaro (Due Camini* Michelin Borgo Egnazia Savelletri), Andrea Cannalire (Cielo Restaurant* Michelin Ostuni): sarà un'occasione imperdibile per trovare riuniti coloro che contribuiscono, con la loro passione e il loro talento, a rendere merito e dare autorevolezza alla ristorazione pugliese in Italia e nel mondo.



AZZURRO DI PUGLIA, progetto del GAL Terra d'Arneo, finanziato dai fondi FEAMP 2014/2020, avrà un suo spazio d'interesse nell'ambito di Rebel FoodExp con un talk incentrato sull'importanza e la necessità di un approccio sostenibile al mondo della pesca: una tematica su cui il GAL Terra d'Arneo intende coinvolgere tutti gli attori della filiera, dai pescatori ai ristoratori fino al consumatore finale. Ora più che mai è, infatti, necessario sostenere, con un'informazione corretta, i prodotti ittici locali, troppo spesso trascurati a favore di nuove abitudini alimentari che penalizzano il pescato autoctono. Solo attraverso un'azione di sensibilizzazione del grande pubblico volta a dare valore alla pesca sostenibile, alla stagionalità del pescato, al concetto di taglia minima, si potrà andare in direzione di un cambiamento dei consumi in favore del pescato locale, con la naturale conseguenza di un sostegno concreto alla pesca costiera, alle sue tipicità e alla sua cultura. Nel progetto "Azzurro di Puglia" il mare

è una risorsa, ma anche un bene da salvaguardare. Partendo da questi presupposti il GAL ha investito risorse nell'allestimento di punti di sbarco e mercatini per la vendita diretta del pescato in tutti i Comuni rivieraschi di Terra d'Arneo (Gallipoli, Nardò e Porto Cesareo); nel sostegno agli imprenditori ittici per incentivare le attività di diversificazione (ittiturismo, pescaturismo, ecc) per incrementare il reddito dei pescatori pur riducendo la pressione sulla risorsa marina; nella creazione di moduli didattici per le scuole con idonei supporti (valigie didattiche, giochi didattici, album) sui temi degli habitat e dell'inquinamento in mare, specie autoctone e loro valore (commerciale e nutrizionale), rivalutando la figura del pescatore e presentando i metodi di pesca utilizzati in Terra d'Arneo e loro impatto ambientale; nello sviluppo di materiale divulgativo. Al talk, in programma il 24 maggio, interverranno Cosimo Durante - Presidente GAL Terra D'Arneo, Giosuè Olla Atzeni – Direttore GAL Terra d'Arneo, Carmelo Rollo – Vice Presidente GAL Terra d'Arneo e Presidente LegaCoop Puglia, Paolo D'Ambrosio – Direttore AMP Porto Cesareo, Don Giuseppe Venneri – Progetto Pescato d'Arneo con Opera seme, Gianni Colelli -pescaturismo a Porto Cesareo, Vincenzo Scigliuzzo - Ittiturismo a Gallipoli. La sezione FoodExp Gourmet, dedicata alla degustazione di specialità finger food proposte da ristoratori pugliesi selezionati, riprenderà il tema “Azzurro di Puglia” con piatti realizzati utilizzando pescato locale e con la presenza di due pescatori a disposizione per fornire informazioni e raccontare curiosità sui pesci utilizzati: un'azione concreta per sottolineare l'importanza della collaborazione tra cuochi e chi vive in prima persona il mare.

MASTERCLASS

AGUGIARO & FIGNA
Storie di farina

UN SACCO DI CAMBIAMENTO
Un progetto condiviso di medio futuro
e salute del pianeta

55 MAGGIO 2022
19h - 20h
Chiostro dei Domenicani
Lecce

Slow Food® Italia

UN SACCO DI CAMBIAMENTO
Seminiamo insieme il nostro futuro
e quello del pianeta

foodexp FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

UN SACCO DI CAMBIAMENTO è un progetto fortemente voluto da Agugiaro & Figna Molini in collaborazione con Slow Food Italia. L'iniziativa si pone come obiettivo quello di favorire la nascita di un collettivo di professionisti che siano portavoce di una visione nuova di fare impresa, di creare lavoro e valore per i territori e i luoghi, di promuovere attraverso le buone pratiche e l'esempio il valore della sostenibilità ad ampio raggio, a livello sociale, ambientale, culturale ed economico. I professionisti che interverranno in occasione dell'appuntamento del 25 maggio a FoodExp avranno l'opportunità di incontrare formatori, speaker, produttori e distributori per scambiarsi idee e individuare azioni comuni con la finalità di costruire insieme una filiera sostenibile per il futuro.