

foodexp²⁰¹⁹
i luoghi e i cuochi
che cambiano il mondo

foodexp.it   



**RASSEGNA STAMPA
FOODEXP 2019**

INDICE UFFICIO STAMPA FOODEXP 2019

Le Soste

STAMPA ON LINE

<https://lesoste.it/foodexp-dal-15-al-17-aprile-il-convegno-dedicato-ai-food-changers/>

Ansa

STAMPA ON LINE

Foodexp Ansa

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2019/04/12/a-foodexp-lecce-i-foodchangerscuochi-che-cambiano-il-mondo_465976ab-5fb8-453e-adaf-a3501ae1ed81.html

Franco Pepe Ansa

STAMPA ON LINE

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2019/04/15/franco-pepe-cavaliere-del-lavoro1ma-volta-per-un-pizzaiolo_9befc7db-88dd-400a-aa14-8d25446b3b42.html

Riccardo Canella Ansa

STAMPA ON LINE

Un Italiano al Noma, ristorante n° 1 al mondo Riccardo Canella

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/dolce_e_salato/2019/04/29/un-italiano-al-noma-ristorante-n.1-al-mondo_b788b680-7e76-4e9d-9c47-d8d60c9218f2.html

La cucina italiana

Mensili Nazionali

Identità Golose 9/04/2019

STAMPA ON LINE

<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23178/news/a-lecce-i-foodchangers-persone-che-cambiano-il-mondo.html>

Identità Golose

STAMPA ON LINE

https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23242/dall-italia/la-ricchezza-di-un-piatto-non-nel-prezzo-standing-ovation-per-aimo.html?p=0&fbclid=IwAR1boT2kaf-gvoLYJ3djrXjnzaDaCG_kJ_2PJc6VcZDCij-gkCb1MOLObIY

Gambero Rosso

STAMPA ON LINE

<https://www.gamberorosso.it/notizie/foodexp-luoghi-e-cuochi-che-cambiano-il-mondo-in-congresso-a-lecce/>

Gambero Rosso

STAMPA ON LINE

<https://www.gamberorosso.it/notizie/giovani-carini-e-occupatissimi-i-giovani-chef-calabresi-si-racconta-a-food-exp/>

Finedininglovers

STAMPA ON LINE

<https://www.finedininglovers.it/blog/agenda/foodexp-2019/>

Il Sole 24 Ore

STAMPA ON LINE

<https://www.ilsole24ore.com/art/food/2019-04-05/il-raduno-foodchangers-e-a-lecce-125736.shtml?uuid=ABVT7LIB>

Dissapore

STAMPA ON LINE

<https://www.dissapore.com/notizie/franco-pepe-il-prim-pizzaiolo-cavaliere-della-repubblica/>

Dissapore

STAMPA ON LINE

<https://www.dissapore.com/chef/foodexp-a-lecce-la-manifestazione-intelligente-dal-15-al-17-aprile/>

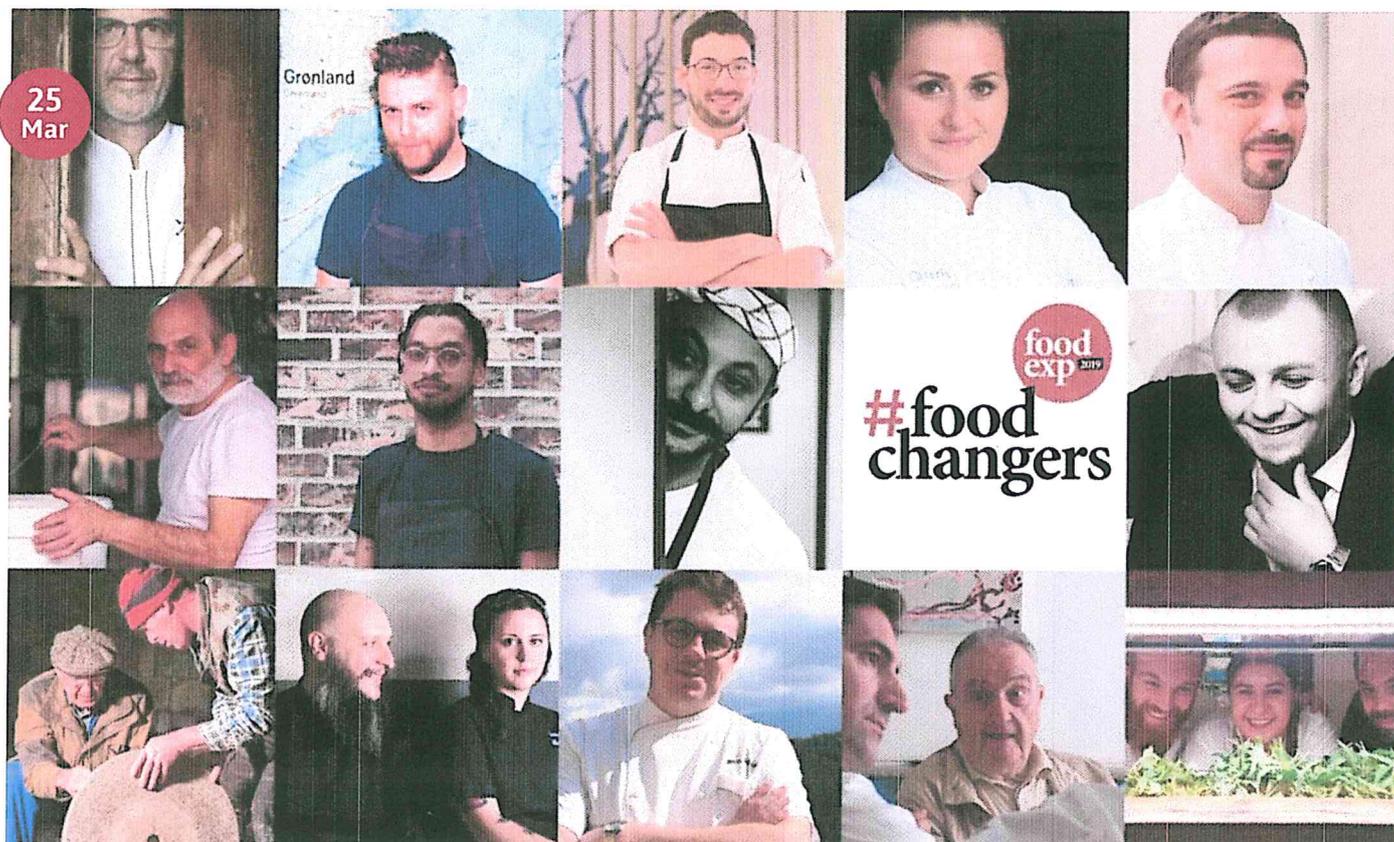
La Freccia

Mensili Nazionali

La Gazzetta del Mezzogiorno 15.04	QUOTIDIANI
La Gazzetta del Mezzogiorno 16.04	QUOTIDIANI
La Gazzetta del Mezzogiorno 17.04	QUOTIDIANI
La Gazzetta del Mezzogiorno 18.04	QUOTIDIANI
La Repubblica 31.01	QUOTIDIANI
La Repubblica	STAMPA ON LINE
https://www.repubblica.it/sapori/2019/03/20/news/puglia_eventi_enogastronomia_foodexp_2019-221424784/	
La Repubblica 13.04	QUOTIDIANI
La Stampa	STAMPA ON LINE
https://www.lastampa.it/2019/04/09/societa/lecce-binomio-perfetto-tra-cultura-e-cibo-arriva-il-food-exp-XUI6EzTZp3iGKrK2wjpbRI/pagina.html	
Italia a tavola	STAMPA ON LINE
https://www.italiaatavola.net/turismo/tendenze-e-servizi/2019/4/20/foodexp-identita-individuo-ricetta-per-cambiare-mondo/60410/	
Italia a tavola	STAMPA ON LINE
https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2019/3/23/foodexp-food-changer-protagonisti-lecce-cucina-storie-emozioni/59945/	
La Cucina Italiana	STAMPA ON LINE
https://www.lacucinaitaliana.it/news/eventi/la-ricetta-per-cambiare-il-mondo/	
Luciano Pignataro Wine&Food Blog	STAMPA ON LINE
https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-giovani/165654/	
Luciano Pignataro Wine&Food Blog	STAMPA ON LINE
https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-il-primo-congresso-dedicato-ai-luoghi-e-ai-cuochi-che-cambiano-il-mondo/163678/	
Luciano Pignataro Wine&Food Blog	STAMPA ON LINE
https://www.lucianopignataro.it/a/vincitori-foodexp-emergente-pizza-e-chef-puglia-2019/165726/	
Tgcom24	STAMPA ON LINE
https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/foodexp-lecce-i-luoghi-e-i-cuochi-che-cambiano-il-mondo_3202414-201902a.shtml	
Reportergourmet	STAMPA ON LINE
https://reportergourmet.com/132008/dal-15-al-17-aprile-2019-lecce-ospita-foodexp.html	
Marie Claire	Mensili Nazionali
Itinerari e Luoghi	STAMPA ON LINE
http://www.itinerarieluoghi.it/lecce-con-foodexp-vanno-in-scena-i-cuochi-influencer-dal-15-al-17-aprile-2019/	
Il Nuovo Quotidiano di Puglia 16.04	QUOTIDIANI
Il Nuovo Quotidiano di Puglia 17.04	QUOTIDIANI
Il Nuovo Quotidiano di Puglia 19.04	QUOTIDIANI
Il Mattino	QUOTIDIANI
I Grandi Vini	Mensili Nazionali
Cucina e Vini	Mensili Nazionali

Cronache Agenzia Giornalistica	STAMPA ON LINE
https://www.cronacheagenziagiornalistica.it/2019/04/15/foodexp-2019-a-lecce-tra-i-grandi-nomi-della-cucina-lartigiano-della-pizza-franco-pepe-2/	
Corriere della Sera	STAMPA ON LINE
https://cucina.corriere.it/notizie/cards/eventi-enogastronomici-15-tenere-d-occhio-italia-aprile-maggio/foodexp-lecce.shtml	
Corriere del Mezzogiorno 14.04.2019	QUOTIDIANI
Corriere del Mezzogiorno 15.04	QUOTIDIANI
Corriere del Mezzogiorno 16.04	QUOTIDIANI
Carlo Zucchetti	STAMPA ON LINE
http://www.carlozucchetti.it/foodexp-2019-lecce-15-17-aprile/	
Viaggiomagusta	STAMPA ON LINE
http://www.viaggiomagusta.com/index.php?pagina=news-d&post=foodexp-a-lecce-dal-15-al-17-aprile-2019	
Universofood	STAMPA ON LINE
http://www.universofood.net/2019/03/14/foodexp-2019-lecce/	
Turismo del Gusto	STAMPA ON LINE
https://www.turismodelgusto.com/eventi/fiere/foodexp-2019-ristorazione-e-ospitalita/	
So Wine So Food	STAMPA ON LINE
http://sowinesofood.it/eventi/storie-di-cibo-e-territori-ecco-il-foodexp-2019/	
Salento in Tasca	SETTIMANALI NAZIONALI
Cucina & Vini	STAMPA ON LINE
https://www.cucinaevini.it/foodexp---food-life-experience-a-lecce-dal-15-al-17-aprile/	
Puglialive	STAMPA ON LINE
http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=130584	
Più Cucina	Mensili Nazionali
Oziomagazine	STAMPA ON LINE
http://www.oziomagazine.it/food/lecce-osannata-da-forbes-diventa-palcoscenico-filosofico-gastronomico.html	
AskaneWS	STAMPA ON LINE
http://www.askaneWS.it/cronaca/2019/03/11/a-lecce-dal-15-al-17-aprile-foodexp-dedicato-a-luoghi-e-cuochi-pn_20190311_00039	
Brindisi Libera	STAMPA ON LINE
https://www.brindisilibera.it/2019/04/01/a-lecce-arrivano-i-foodchangers/	
Cucina Naturale	Mensili Nazionali
Geisha Gourmet	STAMPA ON LINE
https://geishagourmet.com/a-lecce-arrivano-i-foodchangers-con-foodexp/?fbclid=IwAR1TL0eq7Y--rNL8t3UWyG9mDRIOTHR-w9GsoaD3OX8DBW8zkMKplz3IYqk	
Gir Eventi	STAMPA ON LINE
https://www.gireventi.it/it/foodexp-congresso-gastronomico-dal-15-al-17-aprile-a-lecce/	
Giornale di Sicilia	QUOTIDIANI

ICON	STAMPA ON LINE
https://www.iconmagazine.it/food/eventi-enogastronomici-di-aprile-2019-dove-andare/	
Leccenews24	STAMPA ON LINE
https://www.leccenews24.it/turismo/eno-gastronomia/foodexp-2019-torre-del-parco-lecce.htm	
La Ragnatela News	STAMPA ON LINE
http://www.laragnatelanews.it/cucina/foodexp-ad-aprile-a-lecce-i-piu-grandi-foodchangers/49479.html	
Lecce Sette	STAMPA ON LINE
http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=60526&id_rub=239	
Wine Follower	STAMPA ON LINE
https://www.winefollower.it/event/da-lunedì-15-a-mercoledì-17-aprile-2019-food-exp-lecce-puglia/	
Viver Sani e Belli	SETTIMANALI NAZIONALI
Vita In Camper	Mensili Nazionali
Vie del Gusto	STAMPA ON LINE
https://www.viedelgusto.it/foodexp-a-lecce-dal-15-al-17-aprile/	
Silhouette Donna	Mensili Nazionali
Confidenze	Mensili Nazionali
SalentoPost	STAMPA ON LINE
https://www.salentopost.com/dal-15-al-17-aprile-lecce-ospita-i-foodchangers/	
Più Dolci	Mensili Nazionali
Pasticceria Internazionale	Mensili Nazionali
Nugo Magazine _ Settimanale Ferrovie dello Stato	STAMPA ON LINE
http://nugomagazine.it/content/nugotm/it/wall-1/A-Lecce-FoodExp-2019.html	
Tu Style	SETTIMANALI NAZIONALI
Lo spicchio d'aglio	STAMPA ON LINE
https://www.lospicchiodaglio.it/news/foodexp-food-life-experience-lecce-2019	
Famiglia Cristiana	SETTIMANALI NAZIONALI
Elle	STAMPA ON LINE
https://www.elle.com/it/cucina/gourmet/g26178288/eventi-enogastronomici-2019/?fbclid=IwAR1I6LCCcBCoEf54CdFNYyKd19pjHldLpUpwQBwyRHat-LOqeApr_zlYpLg	
Napoli.fanpage	STAMPA ON LINE
https://napoli.fanpage.it/franco-pepe-della-pizzeria-pepe-in-grani-nominato-cavaliere-della-repubblica/	
Italian Gourmet	STAMPA ON LINE
https://www.italiangourmet.it/foodchangers-cambiare-il-mondo-ai-fornelli/	



NEWS

FoodExp dal 15 al 17 aprile il convegno dedicato ai Food Changers

“I cuochi che hanno cambiato il mondo” ecco la seconda edizione di FoodExp, il convegno che si terrà dal 15 al 17 aprile a Lecce. **FoodExp** come **Food Life Experience**, l’evento dedicato alla ristorazione, la cucina e l’hospitality d’autore, dedicato ai **FoodChangers**, ovvero cuochi che sono riusciti a incidere sulla vita dei territori.

Tra i diversi nomi del parterre i soci Le Soste **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 e **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 protagonisti della seconda edizione FoodExp:

Tra gli altri protagonisti anche **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 traguandandola 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; 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** (Biafòra, 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) e i fratelli **Vincenzo e Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

FoodExp si terrà nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, dimora alle porte del capoluogo salentino, per un grande evento aperto al pubblico, con showcooking di chef 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.

foodexp

3 Risultati

1 NEWS

15-04-2019 16:44 **IN BREVE**

Franco Pepe Cavaliere al merito, prima volta per un pizzaiolo

Sergio Mattarella ad un pizzaiolo, artigiano del gusto. Ad annunciarlo, in occasione di *Foodexp*, la

2 ANALISI

29-04-2019 09:02 **DOLCE E SALATO**

Un italiano al Noma, ristorante n.1 al mondo

"Di testa, e di padella" è il motto di Canella, intervenuto a Lecce alla rassegna *Foodexp* sui luoghi e

3 ANALISI

12-04-2019 14:17 **FIERE E EVENTI**

A FoodExp Lecce i #FoodChangers, cuochi che cambiano il mondo

della seconda edizione di *FoodExp*-food life experience, appuntamento dedicato alla ristorazione, la

- Franco Pepe Cavaliere al merito, prima volta per un pizzaiolo

Franco Pepe Cavaliere al merito, prima volta per un pizzaiolo

Il 2 giugno la nomina al Quirinale

- [Stampa](#)
- [Scrivi alla redazione](#)

Redazione ANSA LECCE

15 aprile 2019 15:23



Franco Pepe - RIPRODUZIONE RISERVATA

[+ CLICCA PER INGRANDIRE](#)

LECCE - Il 2 giugno Franco Pepe sarà nominato Cavaliere dell'Ordine "Al merito della repubblica Italiana", ed è la prima volta che questa prestigiosa carica al merito viene conferita dal Capo dello Stato Sergio Mattarella ad un pizzaiolo, artigiano del gusto. Ad annunciarlo, in occasione di Foodexp, la kermesse che per tre giorni riunisce a Lecce manager, cuochi e artigiani "visionari" che hanno saputo creare microeconomia in territori rurali, è un emozionatissimo Pepe.

"Ho ricevuto comunicazione dal Quirinale - ha precisato Pepe - con una lettera del 18 marzo, che

porto sempre con me. Sono e rimango Franco, l'artigiano della pizza ma il progetto che ho creato a Caiazzo, nel Casertano, avrà il riconoscimento del presidente della Repubblica con il conferimento il 2 giugno del titolo di Cavaliere al merito della Repubblica".

Il Quirinale premia così un progetto nato nel 2012 nell'entroterra campano, e che oggi offre lavoro stabile e internazionalità a 40 ragazzi nei vicoli del centro storico di Caiazzo, oggi visitato da appassionati gourmet di tutto il mondo, dagli Emirati Arabi al Giappone. Un turismo di alto profilo, e destagionalizzato.

"Noi - ha precisato il pizzaiolo campano - non chiudiamo mai e non ci stanchiamo mai di raccontare il territorio. Quello che metto nella pizza loro lo possono conoscere, dal casaro al frantoiano, dal produttore di pomodoro alla rete di raccoglitori di albicocche del Vesuvio. Io porto gli amanti della buona tavola e della dieta mediterranea a contatto con i miei fornitori e creo reti di qualità. La nostra rivoluzione non è raccontare storie di cibo, ma la verità del prodotto e l'identità della mia pizza che ora rientra anche in un menu funzionale. La medicina infatti segue con molto interesse il progetto perché la pizza è un alimento che arriva a tutto il popolo, è trasversale ma anche inclusivo e di forte valenza psicologica. La pizza non è un fast food - ha concluso Pepe - ma il cibo che esprime qualità e gioia a prezzi alla portata dei più"

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

- Un italiano al Noma, ristorante n.1 al mondo

Un italiano al Noma, ristorante n.1 al mondo

Padovano Canella in 9 mesi diventato sous chef del danese Redzepi

- [Stampa](#)
 - [Scrivi alla redazione](#)
- Di Alessandra Moneti**
29 aprile 2019 17:47



FOTO

Riccardo Canella a Foodex - RIPRODUZIONE RISERVATA

[+ CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(di Alessandra Moneti)

ROMA - A Copenaghen parla anche italiano la cucina del ristorante Noma, per quattro volte il miglior ristorante del mondo secondo la classifica The World's 50 Best Restaurants, e riaperto, dopo un periodo sabbatico e attività in Messico, da René Redzepi per ottenere ben presto le due stelle

Michelin e mantenersi con 40 tavoli e un centinaio di dipendenti tra gli indirizzi-cult della cucina nordica. In una sorta di cittadella scandinava del gusto, tra i canali della capitale danese, un giovane italiano, padovano Doc, Riccardo Canella, classe 1985, dopo esser diventato in soli sei mesi sous chef di Redzepi e suo braccio destro nel ristorante di Tokyo, fa ora un lavoro da sogno per ogni cuoco: studia i piatti del futuro, e fa ricerca no limits tra ingredienti stagionali e ecosostenibili, che verranno serviti al Noma se superano la selezione - su 18 portate del menu mediamente ogni anno vengono scartate 1500 idee - di uno chef visionario che ha messo la natura selvaggia nel piatto.

"Di testa, e di padella" è il motto di Canella, intervenuto a Lecce alla rassegna Foodexp sui luoghi e i cuochi che cambiano il mondo. "Sono giovane, ma ho messo piede in cucina a 17 anni - racconta il talento padovano - seguendo i consigli del maestro pasticciere Luigi Biasetto e lavorando con Massimiliano Alajmo. Ho imparato tanto da loro, e ho imparato a tenere in mano la padella convinto che non ci sia altezza senza base. Sono della vecchia scuola della gavetta, Al Noma ci sono arrivato per caso e mi ha subito colpito l'energia e il fatto che se vuoi prenderti delle responsabilità puoi prendertele, e fare tue proposte per innovare. Quando sono arrivato su tutto il menu degustazione solo due, tre portate erano calde, come avveniva a El Bulli di Ferran Adrià. Io ho fatto invece il ragù, non proprio scontato, è di cozza gigante. Per me è ancora molto importante la padella, le tecniche di cottura, per continuare a fare avanguardia. Se ne può fare ancora tanta in cucina" sottolinea il cuoco che sogna di tornare in Italia per aprire nel 2020 un suo ristorante.

"Per me la cucina migliore del mondo - continua Canella - è quella italiana. Tuttavia, a livello lavorativo non mi manca niente. Ci vengono pagate persino le sedute di psicoterapia e di meditazione, e io ci vado dallo psicologo per tenere il ritmo e mantenere l'energia con la quale, in pieno stile Noma, usiamo omaggiare il cliente al suo arrivo".

"La strada futura, la vera avanguardia - secondo Canella - è prendersi cura delle persone che fanno questo lavoro. Dopo aver spezzato tante vite - confessa - per arrivare dove sono arrivato, nei miei sogni non voglio creare il miglior ristorante del mondo; voglio creare il miglior posto di lavoro al mondo, dove non permetterò di lavorare più di 50 ore la settimana. Per più di un secolo ha funzionato il modello Escoffier che ha trasferito lo schema militare nelle brigate di cucina. Ora l'era del bullismo è finita, bisogna creare realtà che durano nel tempo. Quando sono arrivato 17 anni fa nessuno ti dava una mano e le offese non finivano più. Non è più accettabile non essere pagati per il lavoro. E' arrivato il momento di cambiare".(ANSA).

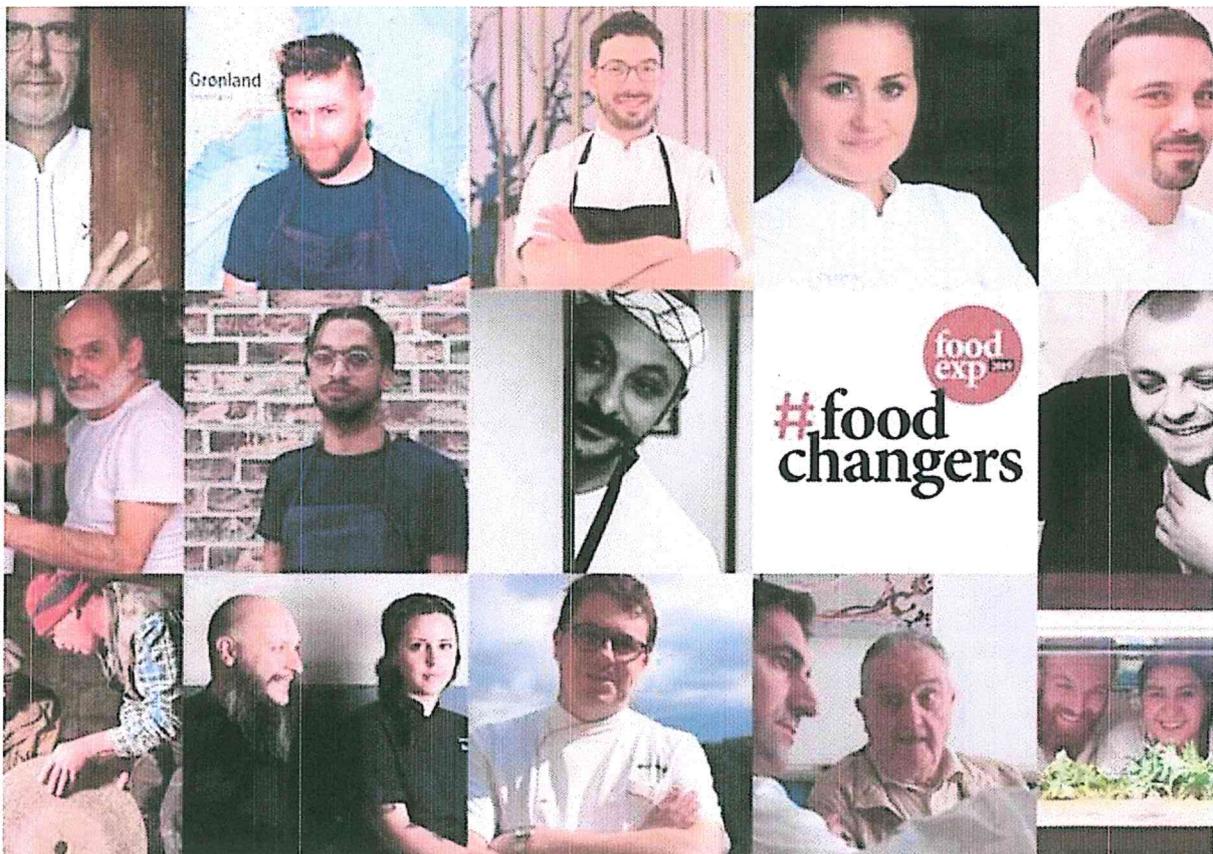
RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

- A FoodExp Lecce i #FoodChangers, cuochi che cambiano il mondo

A FoodExp Lecce i #FoodChangers, cuochi che cambiano il mondo

Da lunedì voce a cultura enogastronomica che valorizza territori

Redazione ANSA ROMA
12 aprile 2019 16:22



A FoodExp Lecce i #FoodChangers, cuochi che cambiano il mondo - RIPRODUZIONE RISERVATA

[+ CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA - Saranno i FoodChangers, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che "portatori sani" di una peculiare cultura gastronomica, i protagonisti della seconda edizione di FoodExp-food life experience, appuntamento dedicato alla ristorazione, la cucina e l'hospitality d'autore che andrà in scena a Lecce dal 15 al 17 aprile. Dal Nord Europa alla

Sicilia, sul palco una schiera di #FoodChangers a confronto sulle visioni della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori.

Le sale quattrocentesche di Torre del Parco, alle porte del capoluogo salentino, ospiteranno per un evento aperto al pubblico con 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 come quella di Franco Pepe che a Caiazzo ha riscritto la storia della pizza capitanando la rinascita di un piccolo paese casertano.

Attesi anche, tra i tanti "open mind", il profeta del vino naturale Josko Gravner; Valentino Palmisano (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto; 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, insieme a 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. Non faranno cooking show, ma daranno voce a storie imprenditoriali connesse ai temi 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.(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

A Lecce i FoodChangers, persone che cambiano il mondo

09-04-2019

Da **Aimo Moroni** a **Corrado Assenza**, da **Franco Pepe** a **Josko Gravner**. Tutti i protagonisti dell'evento alla Torre del Parco della città pugliese, 15-17 aprile



Alcuni degli illustri relatori che animeranno FoodExp, food life experience (<https://www.foodexp.it/news/foodexp/>) a Lecce, da lunedì 15 a mercoledì 17 aprile. Per informazioni, www.foodexp.it (<http://www.foodexp.it>)

Si chiamano #FoodChangers e sono molto più che cuochi; sono ben più della somma delle ricette che inventano, per dirla con l'espressione di **Alain Chapel**. Sono persone che condividono una visione ottimistica del mondo, che credono nella forza del cambiamento, che incidono sulla quotidianità dei territori di cui sono espressione.

Sono i protagonisti di **FoodExp, food life experience** (<https://www.foodexp.it/news/foodexp/>), un evento aperto al pubblico che animerà la quattrocentesca Torre del Parco di Lecce, da lunedì 15 a mercoledì 17 aprile (**prezzi dei biglietti** (<https://www.metooo.io/e/foodexp-2019>): 15 euro al giorno, 40 euro per 3 giorni). Lo organizza **Sinext** di **Giovanni Pizzolante**, manager operativo da trent'anni nel mondo dell'hotellerie in collaborazione con **Sonia Gioia**, food writer pugliese nota su queste pagine di **Identità Golose** (e non solo).

Chi sono i #foodchangers di quest'edizione? Mammasantissima del nostro mondo, persone che insegnano con la parola e con l'esempio silenzioso: **Aimo Moroni** (**Il Luogo di Aimo e Nadia** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12813/ristoranti/il-luogo-di-aimo-e-nadia.html>), Milano), **Corrado Assenza** (**Caffè Sicilia** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12523/ristoranti/caffe-sicilia-noto-siracusa-corrado-assenza.html>), Noto – Siracusa), **Riccardo Canella** e **David Zilber** (**Noma** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/11962/ristoranti/noma.html?p=0&hash-city=cs-city-copenhagen&>), Copenhagen), **Franco Pepe** (**Pepe in grani** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12778/ristoranti/pepe-in-grani.html?p=0&q=Pepe%20in%20grani&hash-city=cs-city-caiazzo&>), Caiazzo – Caserta), **Josko Gravner** (**Gravner vini** (<https://www.gravner.it/>), Oslavia – Gorizia), **Vincenzo Donatiello** (**Piazza Duomo** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/11605/ristoranti/piazza-duomo-enrico-crippa.html>), Alba – Cuneo), **Nino Rossi** (**Qafiz**

RUBRICHE

News

Seguici su:

 Facebook
(<https://www.facebook.com/identitagolose>)

 Twitter
(<https://twitter.com/identitagolose>)

 YouTube
(<https://www.youtube.com/channel/UC23229178>)

 Pinterest
(<http://www.pinterest.com/identitagolose>)

 Instagram
(<http://instagram.com/identitagolose>)

Ultimi articoli pubblicati



16-04-2019

Il Charleston riparte con una serata firmata Angelo Gaja

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23229/news/charleston-riparte-con-una-serata-firmata-angelo-gaja.html?p=0>)



12-04-2019

Grand Tour: il nuovo menu di Niko Romito per Bulgari

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23199/news/tour-il-nuovo-menu-di-niko-romito-per-bulgari.html?p=0>)



11-04-2019

A Roma torna l'appuntamento con la Città della Pizza

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23196/news/roma-torna-l-appuntamento-con-la-citt-della-pizza.html?p=0>)



11-04-2019

A Cortona tutto pronto per Chianina & Syrah

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23192/news/cortona-tutto-pronto-per-chianina-syrah.html?p=0>)



10-04-2019

Pietro D'Agostino alla guida di un nuovo istituto di cucina italiana in India

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23187/news/d-agostino-alla-guida-di-un-nuovo-istituto-di-cucina-italiana-in-india.html?p=0>)



09-04-2019

A Lecce i FoodChangers, persone che cambiano il mondo

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23178/news/lecce-i-foodchangers-persone-che-cambiano-il-mondo.html?p=0>)

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/15234/ristoranti/qafiz.html?p=0&q=Qafiz&hash-city=cs-city-santa-cristina-d-aspromonte&>), Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12176/ristoranti/biafora.html?p=0&q=Biafora&hash-city=cs-city-san-giovanni-in-fiore&>), San Giovanni in Fiore – Cosenza), **Caterina Ceraudo** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12845/ristoranti/dattilo.html?p=0&q=Dattilo&hash-city=cs-city-strongoli&>), Strongoli – Crotona), **Luca Abbruzzino** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12844/ristoranti/abbruzzino.html?p=0&q=Abbruzzino&hash-city=cs-city-catanzaro&>) - Catanzaro) **Valentino Palmisano** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/18148/ristoranti/vespasia-di-palazzo-seneca.html?p=0&q=Vespasia%20di%20Palazzo%20Seneca&hash-city=cs-city-norcia&>), Norcia – Perugia). E ancora: **Diego Rossi** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12680/ristoranti/trippa.html?p=0&q=Trippa&hash-city=cs-city-milano&>), Milano), **Francesca Barreca** e **Marco Baccanelli** (<https://thefooders.it/mazzo/>), Roma), i fratelli **Vincenzo e Francesco Montaruli** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12481/ristoranti/mezza-pagnotta.html?p=0&q=Mezza%20Pagnotta&hash-city=cs-city-ruvo-di-puglia&>), Ruvo di Puglia – Bari).

Un parco relatori di primordine. Cuochi, pasticceri, sommelier, vignaioli e ricercatori per cui «Il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento», scrivono bene gli organizzatori. Per ogni informazione, www.foodexp.it (<http://www.foodexp.it>).



a cura di

Gabriele Zanatta

classe 1973, laurea in Filosofia, giornalista freelance, coordina i contenuti della Guida ai Ristoranti di Identità Golose (<http://www.guidaidentitagolose.it/>) dalla prima edizione (2007), collabora con varie testate e tiene lezioni di gastronomia presso istituti e università.
twitter @gabrielezanatt (<https://twitter.com/gabrielezanatt>)
instagram @gabrielezanatt (<https://www.instagram.com/gabrielezanatt/>)

Condividi



Condividi

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/8/protagonisti-e-protagonisti.html>)

Ricette

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>)

Rubriche

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html>)

Partners

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/84/partners.html>)

A tavola con noi

IDENTITÀ MILANO

[Presentazione congresso](https://www.identitagolose.it/sito/it/8/protagonisti-e-protagonisti.html)
(<https://www.identitagolose.it/sito/it/8/protagonisti-e-protagonisti.html>)

Guida 2019

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/20/guida-2019.html>)

Pagine Gastronomiche

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/30/pagine-gastronomiche.html>)

FEED RSS

Rubriche

EVENTI

[Milano Food & Wine Festival](https://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-food-wine-festival.html)
(<https://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-food-wine-festival.html>)

Roma FOOD&WINE Festival

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html>)

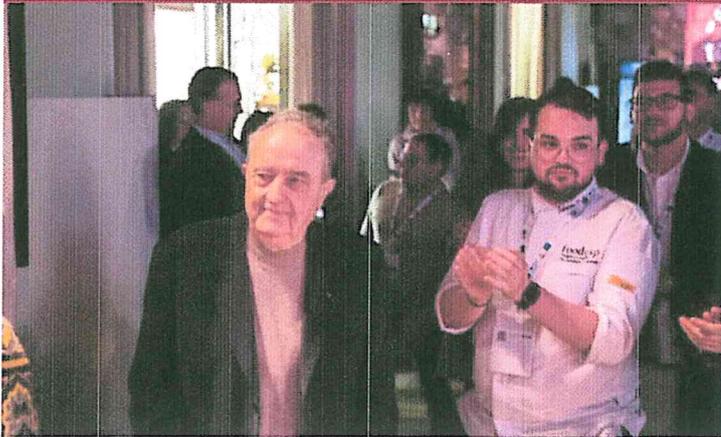
Identità London

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html>)

La ricchezza di un piatto non è nel prezzo. Standing ovation per Aimo

Il monumento toscano accolto con 5 minuti di applausi al Foodexp di Lecce. I passaggi salienti del suo intervento

18-04-2019 | 17:00



Il lunghissimo applauso che ha accolto **Aimo Moroni** a Foodexp (<https://www.foodexp.it/>), Lecce, mercoledì 17 aprile

Riportiamo qui alcuni dei passaggi chiave dell'applauditissima orazione al **Foodexp** (<https://www.foodexp.it/>) di Lecce di **Aimo Moroni**, il cuoco che ha tirato su la *claire de* **Il Luogo di Aimo e Nadia** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12813/ristoranti/il-luogo-di-aimo-e-nadia.html?p=0&q=aimo&hash-city=cs-city-milano&>) a Milano, nel 1962. Il suo instancabile impegno nel dar valore in cucina alle materie prime e al lavoro dei contadini e degli artigiani del paese ha influenzato intere generazioni di cuochi (testo raccolto da **Andrea D'Aloia**)

1946. «Sono nato contadino. Nel 1946 la guerra si era portata via tutto. Arrivai a Milano su un carro bestiame e per sopravvivere feci qualunque cosa. Pane ce n'era poco, ma le materie prime che si trovavano erano frutto della stagionalità e del sole, il latte era munto dalle vacche al mattino, non c'era elettricità».

CONTADINI COME ME. «La mia è una storia di volontà e ricerca: è la curiosità che mi ha sempre mosso. Sono stato a Pantelleria e a Salina per confrontare i capperi. Andavo in Francia per conoscere un macellaio di cui si parlava molto in Lombardia e Piemonte. Percorrevi centinaia di chilometri a caccia di cose buone, di qualità, prodotte da gente semplice, da contadini come me».

IN VESPA A CERCAR FAGIOLI. «Avevo una Vespa 125, con il cambio a bacchetta: scesi fino alla Val D'Agri (in Basilicata, ndr) solo per assaggiare dei fagioli. Era un legume che sembrava dipinto dal Caravaggio: meritava il viaggio».

RUBRICHE

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*



a cura di

Aimo Moroni

toscano di Pescia (Pistoia), classe 1934, dal 1946 vive e lavora a Milano. Ha costruito la leggenda del ristorante **Il Luogo di Aimo e Nadia** (<http://www.guidaidentitagolose.it/62/12813/ristoranti/il-luogo-di-aimo-e-nadia.html>)

Ultimi articoli pubblicati



18-04-2019 | 17:00

La ricchezza di un piatto non è nel prezzo. Standing ovation per Aimo

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23242/dall-italia/la-ricchezza-di-un-piatto-non-nel-prezzo-standing-ovation-per-aimo.html?p=0>)



18-04-2019 | 11:00

Alce Nero Freddo, gelo etico

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23239/dall-italia/alce-nero-freddo-gelo-etico.html?p=0>)



17-04-2019 | 15:00

Chef Bizzarri, magiche triangolazioni tra birra, cucina e lievitati

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23215/dall-italia/chef-bizzarri-magiche-triangolazioni-tra-birra-cucina-e-lievitati.html?p=0>)



17-04-2019 | 11:00

Tartufo sì, ma siciliano

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23234/dall-italia/tartufo-si-ma-siciliano.html?p=0>)



16-04-2019 | 07:00

Eugenio Roncoroni e Gabriele Bonci, che lievito di coppia!

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23227/dall-italia/eugenio-roncoroni-e-gabriele-bonci-che-lievito-di-coppia.html?p=0>)

Seguici su:

Facebook (<https://www.facebook.com/identitagolose>)

Twitter (<https://twitter.com/identitagolose>)

Youtube (<https://www.youtube.com/channel/UCob=0&feature=r>)

Pinterest (<http://www.pinterest.com/identitagolose>)

Instagram (<http://instagram.com/identitagolose>)

Iscrizione alla newsletter

Per iscriversi compilare il modulo sottostante in tutte le sue parti.

Sarà nostro piacere tenervi costantemente infor-

Nome e Cognome

Email

Lista
Selezionare la newsletter di cui si vuole iscriversi.

Identità Golose

Categorie
Selezionare le categorie di cui vi identificate per lavoro o per semplice passione e curiosità

- Agenzia Pr
- Albergatore
- Altro
- Associazioni
- Azienda
- Bar/Caffè
- Blogger
- Cantina
- Casa Editrice
- Cuoco
- Enoteca
- Fotografo
- Gelateria
- Ghiottoni
- Giornalista
- Istituzioni



La seconda edizione di Foodexp (<https://www.foodexp.it/>) era dedicata ai FoodChangers, "i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo"



14-04-2019 | 21:00
Il Mediterraneo come risorsa, parlano i grandi chef

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23210/dall-italia/il-mediterraneo-come-risorsa-parlano-i-grandi-chef.html?p=0>)

- Negozio
- Pasticciere
- Pizzeria
- Pub/Birreria
- Ristorante
- Sommelier
- Ufficio Stampa

Privacy

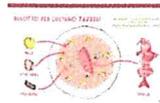
Leggi l'informativa sulla privacy

CANCELLA IN



13-04-2019 | 15:00
Lo Spaghettono di Massimiliano Mascia: sottrazioni che conquistano

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23205/dall-italia/lo-spaghettono-di-massimiliano-mascia-sottrazioni-che-conquistano.html?p=0>)



13-04-2019 | 11:00
Marco Stabile: il mio risotto è un omaggio a Luciano Zazzeri

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23202/dall-italia/marco-stabile-il-mio-risotto-un-omaggio-a-luciano-zazzeri.html?p=0>)



12-04-2019 | 15:00
I dieci anni di Fish & Chef e la riscossa del pesce di lago

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23193/dall-italia/i-dieci-anni-di-fish-chef-e-la-riscossa-del-pesce-di-lago.html?p=0>)



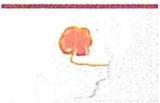
11-04-2019 | 11:00
Abbiamo provato la nuova Taverna Vesuviana, ora a Nola

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23188/dall-italia/abbiamo-provato-la-nuova-taverna-vesuviana-ora-a-nola.html?p=0>)



10-04-2019 | 11:00
I segreti del Menu del Doge di Venezia

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23148/dall-italia/i-segreti-del-menu-del-doge-di-venezias.html?p=0>)

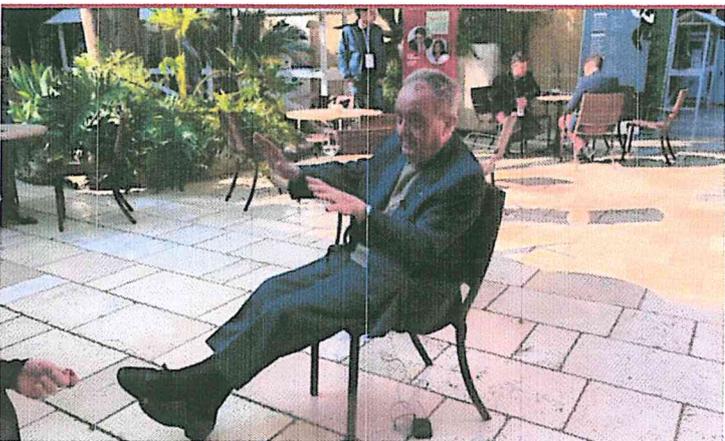


08-04-2019 | 19:00
Il cibo non mente: Franco Aliberti tra arte e cucina

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23174/dall-italia/il-cibo-non-mente->



Con Benedetto Cavallieri, il pastaiso leccese complice nel mito dello Spaghetto al cipollotto e peperoncino, in carta nel ristorante di Almo da più di 50 anni



Era accompagnato dalla figlia Stefania Moroni

PUGLIA. «La cucina mediterranea è nata perché regioni come la Puglia hanno portato nel mondo una tradizione ricca di storia, valori, cultura e sapori. Cicoria e fave sono culturalmente vere, nessuno che sia onesto e le abbia assaggiate può dire che si tratta di cucina povera. Hanno una dignità enorme, al pari d'ingredienti che costano 6/7 volte in più. La ricchezza è altrove, non nel costo del cibo».

BANDIERA. «Aprii il mio ristorante in Montecuccoli, una delle vie più brutte di Milano. Non c'era neanche l'asfalto poggiato a terra. Era piena periferia, ma arrivarono presto critici e giornalisti molto importanti. Scrissero: 'La bandiera italiana della grande cucina sventola qui'. Ne fui molto orgoglioso».

SPAGHETTO AL CIPOLLOTTO. «Aglio, olio e peperoncino fritto era un piatto di pasta che mi piaceva molto. Ma la mia mente e il mio palato fecero una considerazione: quell'aglio e quel peperoncino alteravano l'apparato gustativo per le portate successive, per cui l'idea fu quella di creare un piatto che fosse più delicato. Ho scelto il cipollotto di Tropea Igp: su un chilo se ne usa il 40% - il resto è parte verde e un primo strato da rimuovere. Va fatta sudare lentamente con dell'alloro e un filo d'olio di qualità. Dopo 45 minuti, un volume di 100 diventa 25. Aggiungo il peperoncino, che non deve essere solo piccante, ne devo sentire il sapore e il profumo. Poi la pasta, gli spaghetti: non spaghetti a caso, sono quelli di **Benedetto Cavalieri**, pastaio a Maglie. La nostra non è solo una storia di cucina, è la storica di un'amicizia».

MEDICAMENTO. «La cucina è convivialità, abnegazione, cultura: a tavola si parla. Il momento conviviale è un momento di storia, di civiltà. Nutrirsi non è soltanto far rifornimento di cibo: Ippocrate diceva 'L'alimento deve essere anche medicamento'; in casa mia ho fatto tesoro di questo concetto. Non parlo di cucina ricca o povera, la cucina deve essere buona, sana».



Con la giornalista Sonia Gioia, responsabile dei contenuti di Foodexp



ITALIA MIA. «La cucina italiana è nata ricca, sana, buona: viviamo in un luogo bagnato da tre mari, con terre laviche e vulcaniche, con escursioni termiche uniche al mondo, abbiamo venti e salsedini che ci danno prodotti impossibili da

franco-aliberti-tra-arte-e-cucina.html?p=0)



08-04-2019 | 16:20

Tutto su Amor, l'atteso debutto degli Alajmo e Philippe Starck a Milano

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23144/dall-italia/tutto-su-amor-l-atteso-debutto-degli-alajmo-e-philippe-starck-a-milano.html?p=0>)



06-04-2019 | 20:00

Tutto il buono dei piatti di recupero, spiegato ai bambini

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23135/dall-italia/tutto-il-buono-dei-piatti-di-recupero-spiegato-ai-bambini.html?p=0>)



06-04-2019 | 07:00

Luciano Monosilio: le regole d'oro per una Carbonara perfetta

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23136/dall-italia/luciano-monosilio-le-regole-d-oro-per-una-carbonara-perfetta.html?p=0>)



05-04-2019 | 15:00

Come sarà Moebius, il nuovo locale di Enrico Croatti a Milano

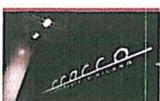
(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23106/dall-italia/come-sar-moebius-il-nuovo-locale-di-enrico-croatti-a-milano.html?p=0>)



04-04-2019 | 17:00

Le Soste di Ulisse e il modello per una Sicilia da boom

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23096/dall-italia/le-soste-di-ulisse-e-il-modello-per-una-sicilia-da-boom.html?p=0>)



31-03-2019 | 07:00

Il nuovo bistrot di Cracco e tutte le altre (tante) novità sulla scena food

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23044/dall-italia/il-nuovo-bistrot-di-cracco-e-tutte-le-altre-tante-novit-sulla-scena-food.html?p=0>)

riprodurre altrove. Sono cose alle quali non rinuncerei mai».

FIRENZE. «Se un giorno a Firenze mancassero la ribollita o il lampredotto sarebbe come cancellare Dante o Leonardo da Vinci dai libri di scuola».

LAVAPIATTI. La prima cosa che ho sempre fatto entrando in una cucina è andare a salutare il lavapiatti. A ognuno di loro dico: 'Sai? Anch'io ho cominciato così'».

(Testo raccolto da Andrea D'Aloia)



a cura di **Aimo Moroni**

toscano di Pescia (Pistoia), classe 1934, dal 1946 vive e lavora a Milano. Ha costruito la leggenda del ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia (http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/12813/ristoranti/il-luogo-di-aimo-e-nadia.html)

Condividi



Condividi 2



30-03-2019 | 18:00

NoTolls Fork: in mostra le forchette di Davide Dutto

(https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23045/dall-italia/notolls-fork1-in-mostra-le-forchette-di-davide-dutto.html?p=0)



22-03-2019 | 07:00

Dove mangiare a Milano nei giorni del congresso

(https://www.identitagolose.it/sito/it/44/22849/dall-italia/dove-mangiare-a-milano-nei-giorni-del-congresso.html?p=0)

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

- Chef e Protagonisti** (https://www.identitagolose.it/sito/it/208/guida-e-protagonisti.html)
- Presentazione congresso** (https://www.identitagolose.it/sito/it/8/presentazione-congresso.html)
- Ricette** (https://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html)
- Rubriche** (https://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html)
- Partners** (https://www.identitagolose.it/sito/it/84/partners.html)
- A tavola con noi** (https://www.identitagolose.it/sito/it/37/a-tavola-con-noi.html)

- Guida 2019** (https://www.identitagolose.it/sito/it/208/guida-e-protagonisti.html)
- Pagine Gastronomiche** (https://www.identitagolose.it/sito/it/301/pagine-gastronomiche.html)
- FEED RSS**
- Rubriche** (http://www.identitagolose.it/ermes/sito/it/128/rubriche.html)

- EVENTI**
- Food & Wine Festival** (https://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-food-wine-festival.html)
- Roma FOOD&WINE Festival** (https://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html)
- Identità London** (https://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html)
- Identità New York** (https://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html)
- Grandi cuochi all'Opera** (https://www.identitagolose.it/sito/it/156/grand-cuochi-all-opera.html)
- Identità Golose a Host** (https://www.identitagolose.it/sito/it/159/identita-golose-a-host.html)
- Tutti a Tavola!! #spesaalmercato** (https://www.identitagolose.it/sito/it/138/tutti-a-tavola-spesaalmercato.html)
- Identità di libertà** (https://www.identitagolose.it/sito/it/54/identita-di-liberta.html)
- Qoco** (https://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco.html)
- Un risotto per Milano** (https://www.identitagolose.it/sito/it/88/un-risotto-per-milano.html)

- Home** (http://www.identitagolose.it)
- Chi siamo** (https://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html)
- Contatti** (https://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html)
- Cookie Policy** (https://www.identitagolose.it/sito/it/195/cookie-policy.html)

Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale (http://www.identitagolose.it)

Identità web food

S.PELLEGRINO ([HTTP://WWW.SANPELLEGRINO.COM/IT/IT/](http://www.sanpellegrino.com/it/it/)) **INTERNATIONAL SITE** ([HTTP://WWW.FINEDININGLOVERS.COM/](http://www.finedininglovers.com/)) **ACQUAPANNA** ([HTTP://WWW.ACQUAPANNA.COM/IT/IT/](http://www.acquapanna.com/it/it/))

[LOGIN \(/SIGN-IN/\)](#) / [REGISTRATI \(/SIGN-UP/\)](#)

[BLOG \(/BLOG/\)](#) [RICETTE \(/RICETTE/\)](#)
[TALENTI DEL GUSTO \(/TALENTI-DEL-GUSTO/\)](#)

[PARLIAMO DI PEOPLE \(/people/\)](#) [PIZZA D'AUTORE \(/TAG/PIZZA-D-AUTORE/\)](#) [FOTO \(/FOTO/\)](#)
[Cucina Giapponese \(/tag/cucina-giapponese/\)](#) ~ [Cucina Vegana \(/tag/cucina-vegana/\)](#) ~ [Food Art \(/tag/food-art/\)](#) ~ [Frutta Esotica \(/tag/frutta-esotica/\)](#) ~ [Guida Michelin \(/tag/guida-michelin/\)](#) ~ [Ricette Senza Glutine \(/tag/ricette-senza-glutine/\)](#) ~ [Ristoranti Stellati Michelin \(/tag/ristoranti-stellati-michelin/\)](#) ~ [S.Pellegrino Young Chef \(/tag/spellegrino-young-chef/\)](#)

Cerca

SIETE IN [Home \(/\)](#) > [Blog \(/blog/\)](#) > [Agenda \(/blog/agenda/\)](#) > Foodexp 2019: i foodchangers si incontrano a Lecce

BLOG

[AGENDA \(/BLOG/AGENDA/\)](#)

FOODEXP 2019: I FOODCHANGERS SI INCONTRANO A LECCE

DI [ANNALISA CAVALERI \(/PEOPLE/087A75C5-2D01-4EF5-8A46-50A76A2D3294/ANNALISA-CAVALERI/\)](#) IL 08 MARZO, 2019



SEZIONI DEL BLOG

[A tu per tu \(/blog/interviste/\)](#)
[Agenda \(/blog/agenda/\)](#)
[Dritte in cucina \(/blog/consigli-cucina/\)](#)
[Food & Drinks \(/blog/food-drinks/\)](#)
[Indirizzi da non perdere \(/blog/indirizzi-interessanti/\)](#)
[L'arte della convivialità \(/blog/arte-del-ricevere/\)](#)
[Lo voglio \(/blog/app-libri-design/\)](#)
[News e Tendenze \(/blog/news-tendenze/\)](#)
[Smart Box \(/blog/smartbox/\)](#)

SEGUICI SU

facebook

(<https://www.facebook.com/F>)



([/feeds/](#))

Dal nord Europa alla Sicilia, arrivano i Food Changers. Appuntamento a Lecce dal 15 al 17 aprile nella dimora quattrocentesca **Torre del Parco**, per la prima edizione di **Foodexp**, evento dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality con focus su cultura e territori.

Aperto al pubblico ideato e organizzato da Sinext di **Giovanni Pizzolante** in collaborazione con la giornalista **Sonia Gioia**, l'evento avrà come protagonista non il cibo in sè e per sè, ma **il cibo come strumento per cambiare il mondo**.



(<http://www.sanpellegrinoyour>)

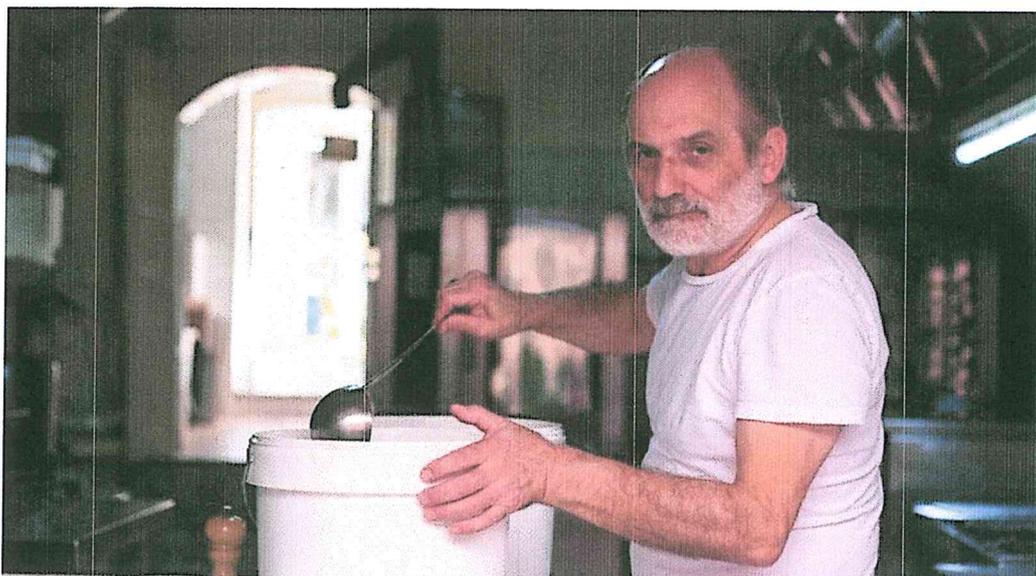
PEOPLE (/PEOPLE/)



FOODEXP: LA MISSION

Riflettori puntati, quindi, non sullo spettacolo esausto dei cooking show, ma su **storie, visioni e metodi** applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vinoper **favorire la crescita collettiva e il benessere globale.**

Si parlerà, quindi, della battaglia contro lo spreco di **Massimo Bottura e Lara Gilmore**, delle **ricerche per proteggere la foresta amazzonica** e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez, passando per **Cook the mountain e Cookin' Med**, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia in Sicilia.



Corrado Assenza

Ci saranno anche i **cuochi-custodi** della montagna e del mare, perché FoodExp vuole essere il **punto di raccordo di tutte le buone pratiche gastronomiche**, rilanciando le parole d'ordine di una comunità planetaria che muove i passi nella **stessa direzione**, tentando di **trasformare il mondo in un posto più ospitale, e più felice.**



(/people/daddc40e-553a-4d38-8f94-847a07a99dd3/nikita-
 BLOG SERVICI/NEWS E TENDENZE (/BLOG/NEWS-TENDENZE/)
MASSIMO BOTTURA TRA LE 100 PERSONE PIÙ... (/BLOG/NEWS-TENDENZE/BOTTURA-CLASSIFICA-TIME/)

Continua a leggere (/blog/news-tendenze/bottura-classifica-time/)



TOP GALLERY



(/foto/food/latin-america-)

best-

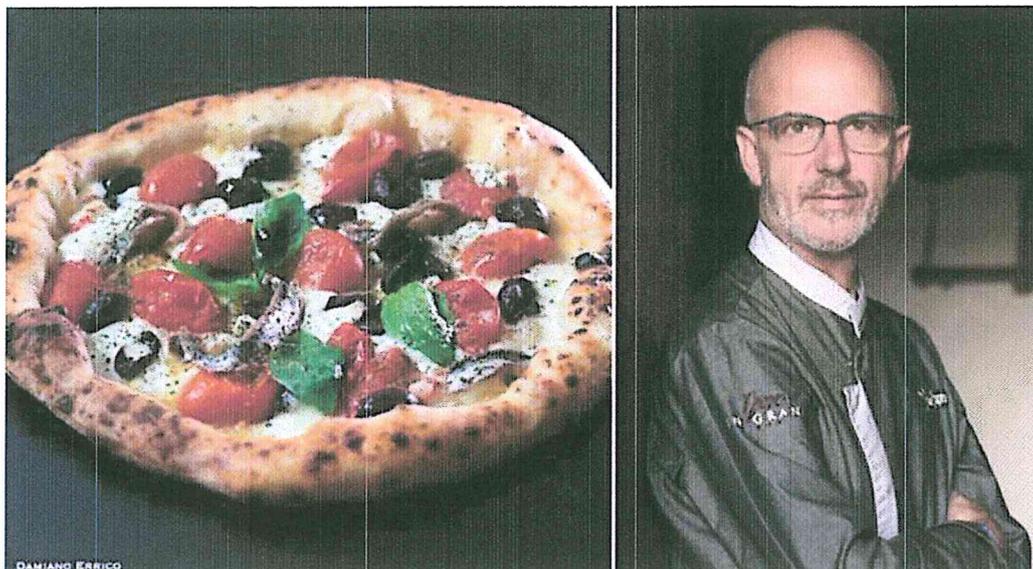


(/foto/food/s-pellegrino-2018-121-piatti-finalisti-)

chef-

2018-piatti/)





Franco Pepe

I FOOD CHANGERS DI FOODEXP 2019

Ecco alcuni dei protagonisti che si daranno appuntamento a Lecce per Foodexp:

- **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 traguandandola 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 della famiglia Ceretto: il primo ingresso lo ha fatto che aveva 28 anni.
- **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), neo stella michelin calabrese
- **Antonio Biafòra** (Biafòra, San Giovanni in Fiore – Cosenza)
- **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone)
- **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.
- **Diego Rossi** (Trippa, Milano)
- **Francesca Barreca e Marco Baccanelli** (Mazzo, Roma)
- **i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari)



Josko Gravner

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 di sala e d'albergo**, dove si allevano i professionisti dotati dello human touch che fa la vera differenza nell'ospitalità.

Il Premio emergente organizzato in collaborazione con **Witaly** sarà dedicato invece ai più giovani: **gli under trenta di Puglia** si cimenteranno nelle prove delle sezioni Chef emergente, Pizza chef emergente ed Emergente sala. I tre vincitori parteciperanno di diritto alle finali nazionali.

Cosa: Foodexp

Quando: dal 15 al 17 aprile

Dove: Torre del Parco, Lecce

Segui FineDiningLovers anche su Facebook

(<https://www.facebook.com/FineDiningLoversItalia/?fref=ts>)

TAGS

[Lecce \(/search/?Lecce\)](#) [Eventi Enogastronomici \(/tag/eventi-enogastronomici/\)](#)

 Tweet

 Mi piace 177

 Condividi

Share 3

POTREBBE PIACERTI ANCHE:



(<https://www.gamberorosso.it/notizie>) (<https://www.gamberorosso.it>)
 Home (<https://www.gamberorosso.it>) / Notizie (/it/news)

📧 Invia
 (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=>)

Giovani, carini e occupatissimi: i giovani chef calabresi si raccontano a FoodExp

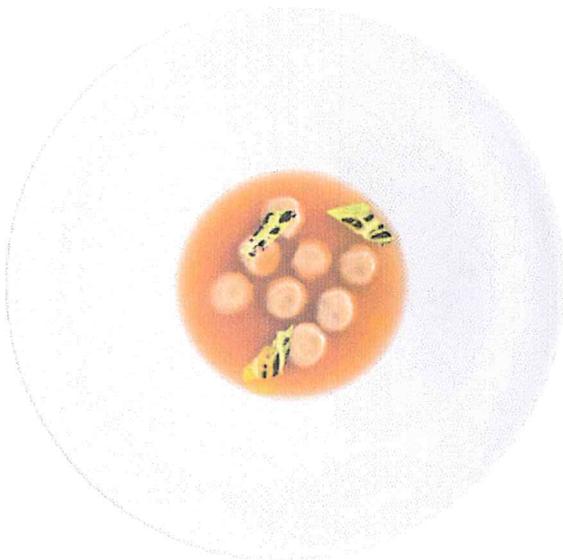
18 Apr. 2019, 05:30 | a cura di Antonella De Santis (<https://www.gamberorosso.it/autor/ansanti/>)



RIFLESSIONI, IMPEGNO, CRITICITÀ: I MIGLIORI GIOVANI CHEF RACCONTANO LA CALABRIA GASTRONOMICA.

La new wave calabra è un'onda lunga che cresce, con entusiasmo e consapevolezza. Fatta di under 40 (ma i più sono proprio intorno ai 30 e le loro brigate abbassano ancora di più la media) che hanno fatto proprie dinamiche e modalità dell'alta ristorazione senza cadere nei passi falsi che spesso si porta dietro. Sognano, sì, ma con i piedi per terra. Sanno, ad esempio, che c'è ancora della strada da fare, scalpitano, ma senza bruciare le tappe consapevoli che in loro si annida "l'alta cucina calabrese del prossimo futuro", come recita il manifesto di Cookin Soon, che riunisce come in un ensemble le giovani leve di questa regione ancora (ma per poco) periferica nel mondo gastronomico.

È un racconto corale in cui ogni voce mantiene la propria identità, mentre contribuisce a ritrarre un panorama comune. Lo stesso che hanno portato nella manifestazione FoodExp (<https://www.gamberorosso.it/notizie/foodexp-luoghi-e-cuochi-che-cambiano-il-mondo-in-congresso-a-lecce/>), costruendo la narrazione di una geografia umana oltre che ambientale e agroalimentare. A fare da ambasciatori della nuova Calabria gastronomica a Lecce, **Luca Abruzzino** (ristorante Abbruzzino, Catanzaro – Santo Janni), **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte), **Antonio Biafora** (ristorante Biafora, San Giovanni in Fiore), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli), punte di diamante di questa giovane ristorazione capace di promuovere e rilanciare un territorio senza rinnegarne anima e criticità, che nella nostra guida conquistano tutti le Due Forchette. Espressioni di quella figura di cuoco contemporaneo colto, preparato, immerso nel mondo contemporaneo, consapevole dell'eredità che si appresta a assorbire e interpretare. Un rinascimento gastronomico che sta rilanciando la ristorazione calabrese sulla scena internazionale.



| Un piatto del ristorante Abbruzzino. Foto cstudiornz

La forza della famiglia

Quattro esperienze diverse, ma un punto di partenza comune: la storia familiare. Figli d'arte (ad eccezione di Nino Rossi, che ha creato la sua attività trovando una nuova destinazione a una dimora di famiglia) si sono fatti carico dell'evoluzione

dell'attività di famiglia (ristorante e albergo, azienda agricola e anche vitivinicola nel caso di Ceraudo (<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/tre-bicchieri-2018-parla-roberto-ceraudo/>)), assumendosene rischi e responsabilità, per caso, per necessità o per passione innata poco importa, il risultato è che hanno trovato il loro habitat in cucina e in Calabria. Lo ha fatto Biafora che prima di prendere le redini della cucina del resort ha voluto conoscerlo in ogni aspetto: sala, cucina, camere. *“ho rifatto stanze e servito ai tavoli” racconta “ma quando ho messo piede in cucina, non ne sono più uscito”*. Approfittando di ogni occasione per imparare. Un po' come hanno fatto gli altri *“perché a 30 anni ho un futuro nel le mani, e non è una cosa così comune”* aggiunge Abbruzzino che ha affiancato il padre nel ristorante di famiglia. Il passaggio generazionale non è mai semplice *“se vuoi che qualcosa cambi devi lasciarmi spazio”*: ha detto perentoria Caterina Ceraudo al padre al suo primo, difficile, esordio in cucina: *“era Pasqua, su 50 persone 40 mi rimandarono indietro l'agnello”*, studi in enologia e il percorso alla Niko Romito Formazione ne fanno un profilo completo e agile ma inserirsi in un ambiente restio ai rinnovamenti non è stato facile. *“Le crisi fanno evolvere e ti permettono di raggiungere dei risultati”* così Nino Rossi è tornato in Calabria dopo anni di lontananza, a inventarsi un'attività nella casa di famiglia e una professione da zero *“autodidatta con un paio di stage importanti, come quello da Niederkofler che mi ha fatto scoprire come funziona un grande ristorante”*, e con la voglia di ridisegnare i contorni della tradizione locale, nei sapori e non solo (a lui si deve la grande festa del maiale (<https://www.gamberorosso.it/notizie/pig-calabria-del-maiale-non-si-butta-niente-dal-rito-ancestrale-al-piatto-dello-chef-12-protagonisti-a-villa-rossi/>) che ha portato in Aspromonte chef e artigiani nella rilettura di una grande festa tradizionale nel calendario contadino).



Agnello, sarde e puntarelle. Ristorante Biafora

Banchetti: l'ossigeno della ristorazione

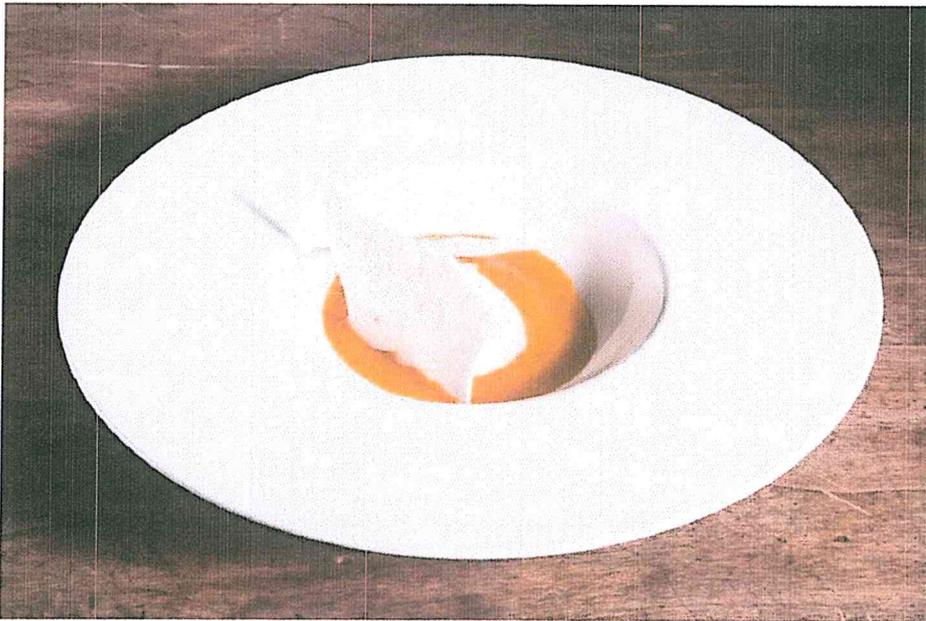
“Ho due cucine e faccio la stagione al contrario: tra giugno e settembre il ristorante gastronomico è chiuso perché ci sono i matrimoni, circa 70 l'anno” racconta Biafora, e aggiunge “i calabresi tornano a casa per sposarsi in estate”. È un tassello fondamentale nell'economia delle attività ristorative, tanto che gli Abbruzzino gestivano 2 cucine dedicate ai moltissimi eventi (ora ne rimarrà una sola) e 3 diverse brigate, tenendo separati eventi e gastronomico: “non ci possiamo permettere che i banchetti interferiscano negli unici due mesi in cui il ristorante va in positivo”, racconta evidenziando le differenze con il collega di San Giovanni in Fiore, ma Catanzaro non è la Sila. “Bisogna investire ogni anno” spiega Biafora: “ogni matrimonio deve essere migliore del primo. Non si può sbagliare”. Anche perché l'alta ristorazione dà un approccio diverso anche alla banchettistica: il pallino della materia prima, delle cotture, oltre che un diverso peso di responsabilità, “quando mi sono reso conto che i banchetti nella struttura di famiglia erano in mano a una persona che pareva non essere mai stata in cucina mi ci sono messo io” racconta Rossi. Così il nuovo è arrivato dall'interno, senza stravolgere dinamiche e modalità già consolidate, come appunto quella degli eventi che consentono di dare respiro alle aziende: “il lavoro te lo devi inventare ogni giorno” aggiunge Caterina Ceraudo “per questo con mia sorella abbiamo aperto una società di catering, prima solo esterni, ora anche al Dattilo. Ma pochi: una decina l'anno”.



Piccione curcuma fiori di sambuco torchon di pistacchi. Ristorante Qafiz

Alta ristorazione. Quanto funziona?

“Facciamo 5 servizi a settimana, e a volte si lavora ore per due coperti soltanto” aggiunge Caterina Geraudo “bisogna fare qualcos’altro, anche per l’umore dei ragazzi”. La cucina si concentra nel fine settimana, gli altri giorni ci sono conserve, catering, l’azienda vitivinicola. Simile anche l’esperienza di Rossi: la sala piena è solo il sabato sera. “Siamo in 12 per massimo 14 coperti”, è evidente che l’attività non può esaurirsi con il gourmet, ma serve un organismo che funzioni “e i banchetti vengono da soli, anche per la natura del posto in cui siamo”. Basta guardare la diversità dei paesaggi e dei luoghi da cui loro 4 arrivano per capire quanto questo universo Calabria sia ancora tutto da scoprire. “Abbiamo l’assist della natura dalla nostra parte, e poi qui l’orto non è mai stato abbandonato”. Il loro è il racconto rurale che arriva nel fine dining, dove l’attaccamento alle radici e ai grandi ingredienti regionali non è un nodo scorsoio ma un’opportunità vissuta liberamente, e senza la retorica della cucina delle nonne – “come potrei: la mia non sa cucinare” scherza Nino Rossi – c’è un richiamo diverso: “metto in tavola ricordi, emozioni, non ricette di famiglia” aggiunge Caterina.



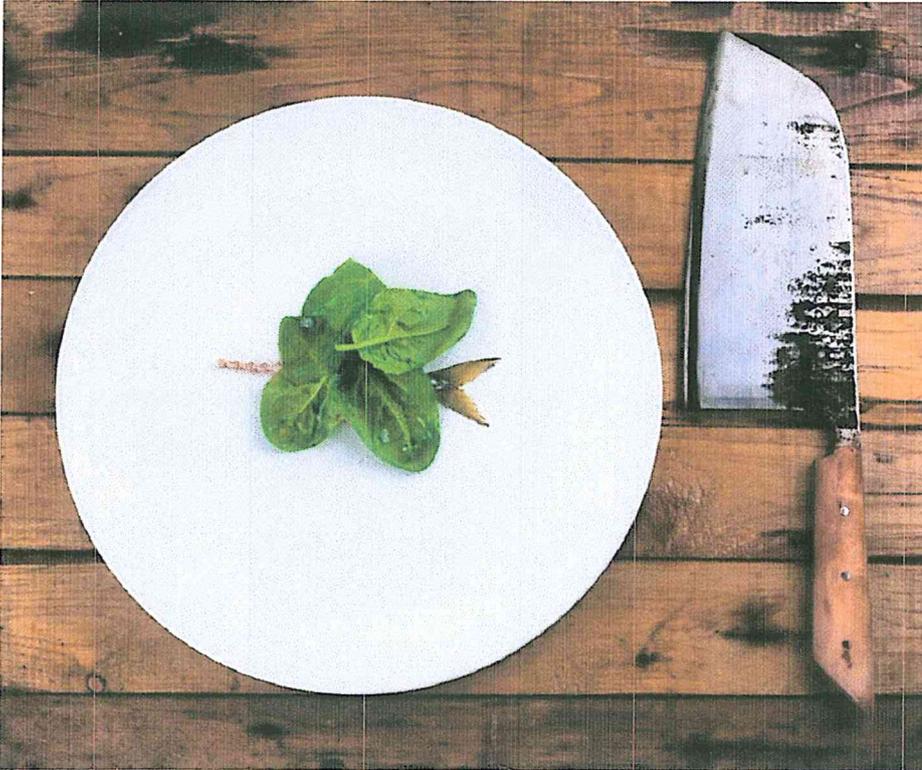
cioccolato- takuja maracuja e meringa. Ristorante Dattilo

Criticità di una regione

Cosa manca alla Calabria? “Ci manca il tempo” risponde Biafora: “ci manca il passato”, gastronomicamente non c’è una storia di evoluzione verso la contemporaneità: è il peso di essere i primi a infrangere la resistenza al nuovo che ha rallentato la rinascita della cucina locale. Non solo: “ci

mancano le persone: intere generazioni, quelle dai 18 ai 40 anni, sono andate via. Dobbiamo dare loro un motivo per tornare e fermarsi. Se lo facciamo ce la possiamo fare”.

Mancano le persone, dunque mancano i clienti, manca la linfa vitale di una parte della società, ma manca forza lavoro: *“Mi sono imposto di avere solo collaboratori calabresi nella mia cucina. Ma non si riesce a trovarli, quella del cuoco qui non è ancora una professione vista bene”.*



Spinaci sgombro e lardo. Ristorante Biafora

I nuovi progetti dei ristoranti in Calabria

Per i ristoranti di un certo livello servono entrate, perché prima che un ristorante buono serve un ristorante aperto, in un'azienda sana, che funzioni. Insomma: gastronomico sì, ma mettendoci la testa. Per questo occorre aggiustare mire e tiro costantemente. E in questo il lavoro degli young calabrian chef è emblematico. Cambia la proposta di Biafora che durante l'estate approfitterà della chiusura del gastronomico per spostarlo in un altro spazio, sempre all'interno del resort, per ripartire in autunno con sala e cucina tutte nuove, si chiamerà **Hyle** (dal nome greco della Sila, che significa materia) e sarà di soli 3 o 4 tavoli per un massimo di 16 coperti: *“tanto con il gourmet ci vai a perdere, tanto vale perdere poco”*, nei vecchi spazi del ristorante nasce un locale più informale, con barbeque e grill, e poi rimangono i banchetti. *“Alla fine avremo tre cucine”*. Fa il percorso inverso

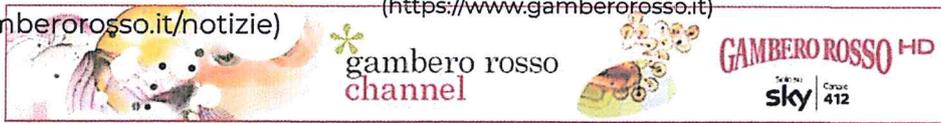
Luca Abbruzzino: da tre passa a due, perché tra pochi giorni, il 6 maggio, porterà con Antonio i prodotti e la cucina calabresi a San Diego nel ristorante Il Dandy, un centinaio di coperti con una proposta da bistrot e un tavolo dello chef, in cucina, per il gourmet che richiama da vicino lo stile del locale degli Abbruzzino. Mette a fuoco il suo progetto anche Nino Rossi, che vuole rafforzare l'identità e la riconoscibilità del suo Qafiz a Villa Rossi, e lo fa dedicando la bella dimora del '700 (con tanto di piscina fiume incontaminato all'interno della proprietà) all'indotto turistico che si sviluppa intorno al ristorante. *"Nel progetto c'è l'ospitalità, con quattro nuove stanze e una bellissima suite, e poi un cocktail bar concettuale con una proposta giocata sui gusti acidi, che riprende la filosofia del ristorante e la trasferisce nel mondo del bere miscelato, che è una delle mie grandi passioni"*. Si chiamerà **Aspro by Nino Rossi e Rossella Audino** (la preziosa direttrice del ristorante). A breve ci sarà anche il trasloco dell'attività banchettistica a Taurianova, a Villa Zerbi: spazi più ampi con un bellissimo giardino e – soprattutto – la fine di una promiscuità che è diventata uno scoglio: *"il sabato spesso ci sono dei matrimoni e le stanze non possono funzionare se le due attività convivono sotto lo stesso tetto"*.

a cura di Antonella De Santis



(<https://www.gamberorosso.it/notizie>)

(<https://www.gamberorosso.it>)



Home (<https://www.gamberorosso.it>) / Notizie (/it/news)

Invia

(<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=>)

FoodExp. Luoghi e cuochi che cambiano il mondo in congresso a Lecce

20 Mar. 2019, 09:30 | a cura di Livia Montagnoli (<https://www.gamberorosso.it/author/livia-montagnoli/>)



ULTIME NOTIZIE



I migliori speck artigianali d'Italia



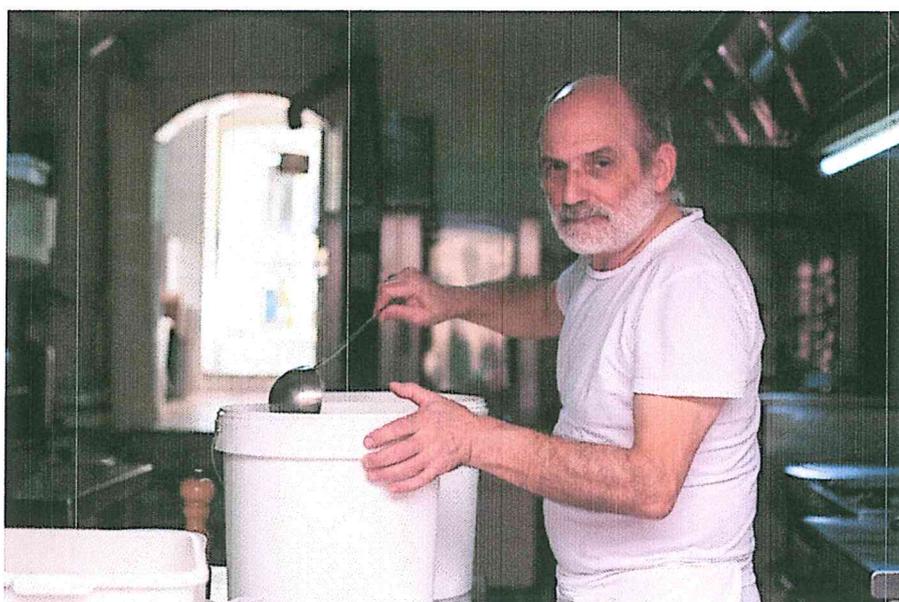
Videoricette. Agnello alla scottadito di Fabrizio Nonis

FoodExp. Il congresso gastronomico di Lecce

È Lecce l'epicentro di un evento gastronomico che promette di riunire un gran numero di voci e volti della ristorazione italiana chiamati a raccontarsi per condividere messaggi che si spingano oltre i fatti alimentari. E per questo è dedicata ai **Foodchangers** – i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo – l'edizione 2019 di **FoodExp**, manifestazione nata e cresciuta in Puglia con l'obiettivo di farne un nuovo palcoscenico di riferimento per gli addetti ai lavori del settore, oltre che una delle grandi mete enogastronomiche (<https://www.gamberorosso.it/puglia>). A volerla **Giovanni**

Pizzolante, promotore e organizzatore dell'evento: *“Lavoro nel mondo dell'hôtellerie da oltre trent'anni, ho visto in presa diretta le trasformazioni di questa terra, neonata in ambito turistico ricettivo. Quando ho capito quello che stava accadendo con le ondate di flussi turistici sempre più massivi in arrivo, ho capito che era finalmente possibile creare flussi migratori contrari, invertire le rotte, portando in Puglia le star dell'ospitalità e della cucina qui a Sud, per offrire esempi di come si fa meglio che bene. Per dare una direzione etica al nostro sviluppo. Il mio sogno”* continua *“è quello di offrire una opportunità agli operatori del settore pugliesi ma anche agli studenti delle scuole alberghiere regionali: ovvero i manager, i cuochi, i maître del futuro. FoodExp e l'arrivo dei foodchangers a Lecce, sono il mio sogno realizzato”*.

Per il secondo anno, dunque, si torna a confrontarsi prendendo spunto dal cibo, ma con l'intenzione di aprire lo sguardo sul mondo, anziché chiudersi tra le mura di una cucina. Cade così lo stereotipo del cuoco in vetrina per il tempo di un cooking show, mentre a conquistare la scena è lo scambio di idee e prospettive sul mondo che cambia e richiede nuovi strumenti di lettura. Uno spettacolo corale, che vuole essere momento di riflessione non meno che di intrattenimento, con le numerose professionalità del cibo – non solo chef, ma anche ristoratori, sommelier, produttori, vignaioli – chiamate a discutere di buone pratiche gastronomiche. Lo spazio è quello quattrocentesco della Torre del Parco, che si animerà dal 15 al 17 aprile, grazie a un programma denso di appuntamenti. Il parterre è quello delle grandi occasioni.



Corrado Assenza – Caffè Sicilia (Noto, Siracusa). Foto: Francesco Di Martino

Chi sono i foodchangers



Refrigerating. Trova l'anima gemella scoprendo che cibo c'è nel suo frigo: l'app



Gli aeroporti dove si mangia meglio al mondo. Vince Hong Kong, ma a Singapore Changi inaugura il Jewel



Casa Optima e Gambero Rosso. Come evolve la formazione sulle sweet arts

Arruolati nella squadra dei foodchangers figurano, tra gli altri, veterani del settore come **Aimo Moroni, Corrado Assenza, Franco Pepe, Josko Gravner**, ognuno a proprio modo figura di riferimento per le generazioni più giovani in cerca di un modello a cui ispirarsi. Lo è Corrado Assenza con la sua pasticceria straordinaria, che supera i confini del dolce-salato per raccontare anima, storia e virtù di un territorio *“Quello che facciamo a Caffè Sicilia è dedicare tempo all’osservazione della natura. Quel tempo ci consente di leggere e decriptare tutti i messaggi che segreti non sono”* spiega *“Ccosì riusciamo a produrre una granita di mandorla che è l’esplosione della mandorla stessa, ce lo diceva l’ultimo gruppo di turisti americani arrivati a Noto. Quando hanno assaggiato la granita di arancia ci hanno detto di avere mangiato il sangue stesso dell’arancia rossa. Idem per la cassata, il dolce che è la quintessenza della pasticceria siciliana, il punto di congiunzione fra l’Isola e il Mondo arabo. La cassata è frutto di stratificazioni temporali e culturali, noi ci abbiamo messo la nostra carta velina e sottratto quello che riteniamo fosse di troppo, le superfetazioni di questo grande dolce destinato alle occasioni importanti. Abbiamo fatto con la cassata come con il Cenacolo di Leonardo o la Gioconda dopo il restauro, gli abbiamo tolto la patina dei secoli con un restauro filologico e rispettoso del tempo, ridonando freschezza e gioventù e restituendogli una leggerezza nuova e contemporanea. Come? Niente zucchero, niente margarina, abbiamo ridato smalto alla bagna del pan di spagna con gli sciroppi dei nostri canditi e un po’ di liquore. D’estate sono gli sciroppi dei frutti d’inverno. D’inverno sono quelli dei frutti dell’estate. Quello che ci passa per le mani e che abbiamo raccolto in piena natura, appunto”*.

Modello-mito e mentore per molti è anche Josko Gravner, che ha aperto la strada per un nuovo racconto della vite e del vino: *“Il percorso che ci ha portati ad essere quello che siamo, quello che sono i nostri vini”* spiega Gravner *“è stato una traversata umana innanzitutto, un percorso circolare: parte e si ricongiunge con quello che faceva mio padre, vini semplici senza lieviti selezionati e frutto di fermentazioni spontanee, parte dalla natura e alla natura ritorna. È stata un’avanzata tortuosa, di tentativi anche falliti e ripensamenti. All’inizio credevamo di poter coniugare grandi quantità e qualità. Era un’illusione. Come illusoria è stata l’introduzione di tecnologie d’avanguardia, l’acciaio e tutto il resto. A un certo punto abbiamo capito che bisognava agire per sottrazione: la ribolla era la cultivar che meglio si esprimeva in Oslavia, su quella abbiamo scommesso, e abbiamo messo i vigneti in condizione di crescere naturalmente, re-introducendo la biodiversità: stagni, nidi per consentire agli uccelli di tornare a nidificare, alberi da frutta fra i filari. E della natura rispettiamo anche i tempi, il nostro vino affina in anfora, poi in botte, poi*

in bottiglia. Permettere al nostro vino di maturare per sette anni pensiamo che sia il tempo giusto per permettergli finalmente di andare in giro per il mondo”.

Sono mostri sacri, quelli presenti a FoodExp, modelli e ispiratori per le generazioni a venire, che pure saranno rappresentate da chi il mestiere già lo padroneggia, nonostante la giovane età: **Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino, Antonio Biafora e Nino Rossi** in quota alla Calabria Felix; quella che Nino Rossi racconta come una regione in cui lo spopolamento è il primo male, dove i piccoli paesi dell'Aspromonte invecchiano e si svuotano *“Essere tornato, dopo tante esperienze fuori, è il primo passo per innescare un cambiamento. Il secondo è decidere di mettere a dimora un progetto, un progetto che abbatta qualsiasi barriera, confine o distanza dal resto del mondo. Che nel caso di Qafiz vuol dire fare un tipo di accoglienza che possa essere attraente per la gente del luogo, ma anche per il resto d'Italia e del mondo, parlando un linguaggio cosmopolita ma con la nostra lingua che è il calabrese stretto. Faccio un esempio”* continua *“il nostro menu è scritto in italiano ma parla di territorio e di abitudini ancestrali come il rito collettivo dell'uccisione del maiale e il dogma contadino che impone di non buttare via niente. Un esempio? Mercoledì, quattro appassionati di food di Treviso, sono arrivati qui da noi, hanno dormito in un paese vicino e mangiato le uova del piccolo produttore da cui ci riforniamo che sta a cento metri da qui: duecento galline che scorrazzano come e dove più gli piace e fanno le uova nei buchi degli alberi”*. Insieme a loro anche **Valentino Palmisano** dall'Umbria del ristorante Vespasia (Norcia); **Riccardo Canella** con **David Zilber**, in arrivo dal Noma di Copenaghen. E poi gli interpreti della giovane trattoria italiana, che recupera gli insegnamenti dei grandi osti: **Diego Rossi** (Trippa, Milano), **Francesca Barreca e Marco Baccanelli** (Mazzo, Roma), **Vincenzo e Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia). A rappresentare il mondo di sala, invece, ci sarà **Vincenzo Donatiello**, da molti anni volto del Piazza Duomo di Alba, a complemento del lavoro in cucina di Enrico Crippa.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze.

Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#)

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

FOODEXP · FOOD LIFE EXPERIENCE

Il raduno dei #FoodChangers è a Lecce

—di **Fernanda Roggero** | 05 aprile 2019

Secondo alcuni si sono montati troppo la testa. Pensano di cambiare il mondo agitando un mestolo. Nonostante molti di loro siano ormai diventati celebri come popstar pochi li prendono sul serio quando smettono di parlare di ricette e cominciano a “arringare le folle” (secondo i detrattori) entrando in tematiche sensibili come la sostenibilità, il rapporto virtuoso con i produttori, la lotta allo spreco. Eppure sono sempre di più i cuochi che prendono maledettamente sul serio questi temi.

Dall'esperienza di Food for soul, la fondazione creata da Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative di Virgilio Martinez, da Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia in Sicilia, i cuochi-custodi della montagna e del mare. E saranno proprio 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 che terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

Tre giorni non dedicati allo spettacolo stanco dei cooking show, ma storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino in grado di spingere sul tasto della crescita collettiva, creando nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali. FoodExp vuole essere il punto di raccordo di tutte le buone pratiche gastronomiche “rilanciando le parole d'ordine di una comunità planetaria che muove i passi nella stessa direzione, tentando di trasformare mondo in un posto più ospitale, e più felice”.

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, Copenhagen), 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 grani, Caiazzo), che ha riscritto la storia della pizza traguuardandola nel futuro anteriore e capitanando la rinascita di un piccolo paese del Sud. **Josko Gravner** (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), il profeta del vino naturale, **Vincenzo Donatiello** (Piazza Duomo, Alba – Cuneo) voce della cucina di Enrico Crippa, già Miglior Sommelier Junior d'Italia. I giovani protagonisti del rinascimento della cucina calabrese, **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafòra, San Giovanni in Fiore – Cosenza), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone), **Luca Abbruzzino** (Cava cuculer nobile - Catanzaro). **Valentino Palmisano** (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto. E poi sezioni sulla nuova trattoria italiana, con prezzi pop, e grandi materie prime con **Diego Rossi** (Trippa, Milano), **Francesca Barreca** e **Marco Baccanelli** (Mazzo, Roma), i fratelli **Vincenzo** e **Francesco Montanari** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

© Riproduzione riservata

IAS Integral Ad Science

Brand Safe

Viewability

Ad Fraud Certificate

Fake news free

Impatto ADV

24 ORE SYSTEM

Scopri di più

NEWS

CIBO A MISURA D'UOMO

Chef, sommelier e vignaioli parlano di sostenibilità a FoodExp (a Lecce dal 15 al 17 aprile) di **Raethia Corsini**

ARCHIVIATA LA MANIA dello *showcooking*, il cuore degli incontri sul cibo non è più il cibo in sé, bensì le buone pratiche gastronomiche, i nuovi paradigmi (coltivazione, produzione) capaci di incidere nella quotidianità dei territori. E di conseguenza sulla vita del pianeta. Molti chef e ristoratori nel mondo, già ribattezzati *foodchanger*, lavorano in questa direzione. Alcuni di loro si ritroveranno a Lecce, dal 15 al 17 aprile, per la seconda edizione di FoodExp. Nell'evento, ospitato nella quattrocentesca Torre del Parco e aperto al pubblico (3.800 visitatori lo scorso anno, quest'anno si aspettano ancora più presenze) cuochi, sommelier, responsabili delle forniture dei ristoranti o dell'ospitalità racconteranno il loro quotidiano in cucina, in vigna, nei mulini, nelle aziende agricole. Illustrando i gesti buoni e giusti, o possibili e necessari, attraverso esperienze concrete come quella di Valentino Palmisano, cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia post terremoto; o del gruppo di giovani cuochi calabresi (Nino Rossi, Antonio Biafòra, Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino) che ha "schiodato" la cucina locale dagli stereotipi di *nduja* e *soppressata*; o Josko Gravner, goriziano, che vinifica in recipienti di terracotta interrati. Prevista anche la presenza-testimonianza di professionisti consolidati come Aimo Moroni, Corrado Assenza, Riccardo Canella e David Zilber, braccio destro di René Redzepi.





Franco Pepe ora è Cavaliere della Repubblica

[Home \(https://www.dissapore.com\)](https://www.dissapore.com) > [Notizie \(https://www.dissapore.com/categoria/notizie/\)](https://www.dissapore.com/categoria/notizie/) > Franco Pepe ora è Cavaliere della Repubblica

di VALENTINA DIRINDIN



([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/AUTHOR/VALENTINA-](https://www.dissapore.com/author/valentina-dirindin/)

(mailto:

DIRINDIN/) 17 Aprile 2019

subjec



CONDIVIDI SU FACEBOOK 

Sarà Franco Pepe è stato nominato Cavaliere della Repubblica. Ad annunciarlo, in occasione di Foodexp a Lecce, lo stesso Pepe, che ha parlato di una comunicazione ufficiale dal Quirinale ricevuta il 18 marzo.

Last Minute Estate 2019

Vacanze Villaggi Mare

Ti regaliamo una settimana di vacanza a giugno o settembre in Sicilia

Leggi anche

Massimo Bottura apre un altro refettorio a Firenze (<https://www.dissapore.com/notizie/mass-bottura-apre-un-altro-refettorio-a-firenze/>)

Il conferimento della carica avverrà il prossimo due giugno, ed è la prima volta che il Capo dello Stato Sergio Mattarella sceglie un pizzaiolo per ricoprire questo ruolo. Certamente un omaggio alla tradizione campana e italiana tutta, ma anche un riconoscimento al grande lavoro imprenditoriale e culturale fatto da Franco Pepe nella sua Caiazzo, paesino di cinquemila abitanti in provincia di Caserta oggi diventato meta dei gourmet di tutto il mondo grazie al suo *Pepe in Grani*. Di certo non si tratta di una pizzeria qualunque, visto che parliamo del posto in cui, secondo Jonhatan Gold, il primo critico gastronomico ad aver vinto il Premio Pulitzer (<https://www.dissapore.com/grande-notizia/pizza-franco-pepe/>), Franco Pepe serve quella che potrebbe essere la migliore pizza del mondo. Da oggi, realizzata direttamente dalle mani di un Cavaliere del Lavoro.

[Fonte: Ansa | Immagine: Pepe in Grani]

FRANCO PEPE
([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/FRANCO-PEPE/](https://www.dissapore.com/tag/franco-pepe/))

edium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)
edium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)

([https://slimberry-it.com/slimberry-ita-v1/notizie?](https://slimberry-it.com/slimberry-ita-v1/notizie?utm_source=taboola_it&utm_campaign=slimberry_8_aprile&utm_content=aprile_SB_041&utm_medium=referral)
utm_source=taboola_it&utm_campaign=slimberry_8_aprile&utm_content=aprile_SB_041&utm_medium=referral
it.com/slimberry-ita-v1/notizie?
utm_source=taboola_it&utm_campaign=slimberry_8_aprile_D&utm_medium=referral)

Lo prendi una sola volta e puoi dimenticarti della dieta per sempre

Slimberry

Frutta lontano dai pasti, è una buona idea?
(<https://www.dissapore.com/notizie/frutta-lontano-dai-pasti-e-una-buona-idea/>)

Milano: i ristoranti stellati fanno salire il mercato immobiliare
(<https://www.dissapore.com/notizie/milano-i-ristoranti-stellati-fanno-salire-il-mercato-immobiliare/>)

Massimo Bottura: per Time è tra i 100 uomini più influenti del mondo
(<https://www.dissapore.com/notizie/massimo-bottura-per-time-e-tra-i-100-uomini-piu-influenti-del-mondo/>)

Gianfranco Vissani querelato da Matteo Renzi
(<https://www.dissapore.com/notizie/matteo-renzi-querela-gianfranco-vissani/>)



I più letti

Dieta senza carboidrati: tutti gli effetti collaterali
1 (<https://www.dissapore.com/alimentazione-senza-carboidrati-tutti-gli-effetti-collaterali/>)

Colombe pasquali 2019, le migliori marche del supermercato: Prova d'assaggio
2 (<https://www.dissapore.com/spesa/colombe-pasquali-2019-le-migliori-marche-del-supermercato-prova-dassaggio/>)



Foodexp a Lecce: la manifestazione intelligente, dal 15 al 17 aprile

[Home \(https://www.dissapore.com\)](https://www.dissapore.com/) > [Chef \(https://www.dissapore.com/categoria/chef/\)](https://www.dissapore.com/categoria/chef/) > Foodexp a Lecce: la manifestazione intelligente, dal 15 al 17 ...

di LUCA IACCARINO



([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/AUTHOR/LUCA-](https://www.dissapore.com/author/luca-iaccarino/)

(mailto:

IACCARINO/) 5 Aprile 2019

subjec



CONDIVIDI SU FACEBOOK 



NESPRESSO.
ENTRA NEL MONDO NESPRESSO
Acquista Essenza Mini e 100 capsule ad un prezzo speciale*

OLTRE 50% DI SCONTO
69€*
140€
ESSENZA MINI + 100 CAPSULE

Leggi anche

Francesco Martucci dixit: a lezione dal fam-pizzaiolo
([https://www.dissapore.com/chef/frances](https://www.dissapore.com/chef/francesco-martucci-dixit-a-lezione-dal-fam-pizzaiolo/)

Eccolo qua che esplode l'orgoglio pugliese. Sempre più forte. Sempre più determinato. La settimana prossima Lecce si consolida come uno dei cuori della gastronomia nazionale con la seconda, promettente edizione di "Foodexp – I

luoghi e i cuochi che cambiano il mondo.” Si terrà presso Torre del Palco, per l'esattezza, il 15, il 16 e il 17 aprile.

Il muscolare exploit turistico regionale degli ultimi vent'anni – vip che si contendono trulli, star hollywoodiane che preferiscono le masserie ai villini di Beverly Hills, il sorgere di strutture sopraffine come Borgo Egnazia a Savellettri – ha finalmente prodotto risultati gastronomicamente apprezzabili: sulla tradizione niente da dire – chi scrive è cresciuto a gnummareddi, bombette, purpu rustutu e ciceri e tria – ma, siamo franchi, fino a un lustro fa i ristoranti contemporanei si contavano sulle dita di uno zampone.

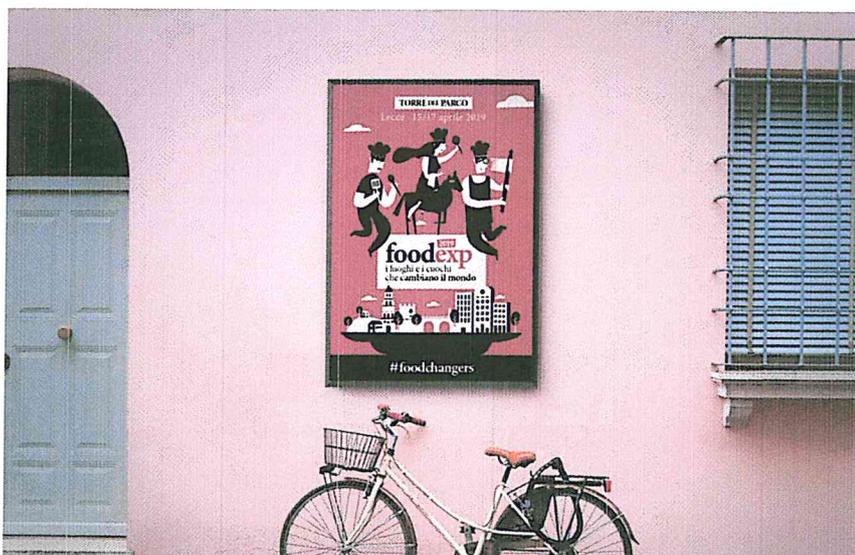
[martucci-dixit-a-lezione-dal-famoso-pizzaiolo/](https://www.dissapore.com/chef/martucci-dixit-a-lezione-dal-famoso-pizzaiolo/)

Piatti stellati famosi trasformati in pizze
(<https://www.dissapore.com/chef/piatti-stellati-famosi-trasformati-in-pizze/>)

Barbie chef ha le sembianze di Rosanna Marziale
(<https://www.dissapore.com/chef/barbie-celebra-60-anni-in-versione-chef-stellata-rosanna-marziale/>)

Davide Oldani: “Non ho dipendenti, sono io che dipendo da loro”
(<https://www.dissapore.com/chef/davide-oldani-non-ho-dipendenti-sono-io-che-dipendo-da-loro/>)

Casa Maria Luigia di Massimo Bottura: com è e quanto costa il lussuoso bed & breakfast
(<https://www.dissapore.com/chef/casa-maria-luigia-di-massimo-bottura-com-e-quanto-costa-il-lussuoso-bed-breakfast/>)



I più letti

Dieta senza carboidrati: tutti gli effetti c
1 (<https://www.dissapore.com/alimentaz-senza-carboidrati-tutti-gli-effetti-collati/>)

Colombe pasquali 2019, le migliori marc supermercato: Prova d'assaggio
2 (<https://www.dissapore.com/spesa/col>)

Poi, sempre sia lodato San Nicola, è arrivata la modernità. Che non significa tradire il passato, ma garantirgli un futuro. I ristoranti pugliesi hanno preso a far parlare di sé. Perché avevano qualcosa di nuovo da dire.

pasquali-2019-le-migliori-marche-del-supermercato-prova-dassaggio/)

Carlo Cracco e Lapo Elkann: il vero motivo del divorzio su Garage Italia

3 (<https://www.dissapore.com/notizie/cc-cracco-e-lapo-elkann-il-vero-motivo-del-divorzio-su-garage-italia/>)

Uova a colazione, come mangiarle?

4 (<https://www.dissapore.com/cucina/uc-a-colazione-come-mangiarle/>)

Migliaccio napoletano, la ricetta

5 (<https://www.dissapore.com/ricette/m-napoletano-ricetta/>)

Là dove per anni la fiamma del progresso è stata portata avanti da Angelo Zabatelli e pochi altri, ora splendono nuovi astri: il magico duo Pellegrino-Potì dei **Bros di Lecce**; Solaika Marrocco del **Primo Restaurant** della stessa città (che ospita anche l'ottima 400 gradi pizzeria); l'arrivo al fianco di Maria Cicorella del **Pashà di Conversano** dell'enorme Antonio Zaccardi, per anni a fianco di Enrico Crippa a piazza Duomo ad Alba.

Capite: Conversano che strappa un cuoco ad Alba, vuol dire che c'è un vento nuovo. Possiamo chiamarla New Wave? Nouvelle Vague? Nuova Cucina Pugliese?

Tutto questo fermento porta, dunque, a **FoodExp** che si pone un obiettivo ambizioso: fare una manifestazione intelligente. Se non spaventa la parola, direi persino: colta. Cioè non un'accozzaglia di show cooking e nomi a caso transitati dalla tv per far parlar di sé – come capita ahimè spesso – ma un gruppo di persone che vogliono ragionare sul futuro del cibo ma anche in generale.

In tre giorni di incontri a **Torre del Parco** – un complesso del '400 a dieci minuti dal centro storico che è sede charmant per cerimonie e, in questo caso, per convegni – si danno appuntamento alcune delle persone che stimo di più del grande mondo del cibo (che in questo caso non è “circo” modaiolo ma comunità).

Ci sarà **Louise Pitcher**, l'artefice d'un miracolo: la scuola da lei diretta, l'Ecole Hotelière de Lousanne, ha ottenuto la stella Michelin; una scuola! Come se un film degli studenti del DAMS vincessesse l'Oscar! Ci saranno i più grandi dei rispettivi ambiti: Corrado Assenza per la pasticceria, Franco Pepe per la pizza, **Josko Gravner** per il vino. Tre Maestri (per loro il termine e la maiuscola si possono spendere) che sono qui in veste di "foodchangers".

Ci saranno giovani che il mondo del cibo lo stanno cambiando: Riccardo Canella e David Zilber del Noma, Vincenzo Donatiello di Piazza Duomo, i Calabria Boys&Girl – Rossi, Biafòra, Ceraudo e Abbruzzino –, Diego Rossi, Barreca&Baccanelli, i Montaruli.

E ci sarà – è uno dei grandi tempi della ristorazione contemporanea – un focus sulla sala, con **Ciro Scamardella, Alessandro Pipero, Andrea Aprea, Nicola Ultimo, Antonio Guida, Manuel Tempesta, Valentino Palmisano, Federico Bianconi.**

Tanta carne al fuoco. Tante idee da cuocere a fuoco lento. Chi ama il mondo del cibo al netto delle paillette, troverà sostanza per i propri molari (e ci credo: la direzione artistica è di **Sonia Gioia**, una delle più serie persone del cibo di questo paese). E se lo potrà permettere: entrare un giorno **costa 15 euro**, 3 giorni **40**; le **cene**

(<https://www.foodexp.it/event/dinner-gala-2/>)

90 cadauna.

Sarà un grande convegno. Con un ulteriore, enorme vantaggio: tutt'intorno c'è Lecce.

Tutte le informazioni su www.foodexp.it

(<https://www.foodexp.it/>).

EVENTI GASTRONOMICI

([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/EVENTI-GASTRONOMICI/](https://www.dissapore.com/tag/eventi-gastronomici/))

edium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)
edium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)

(https://www.repubblica.it/native/sapori/2019/04/15/news/diario_di_una_mela_capitolo_2_io_e_antonio-223778633/?utm_source=taboola&utm_medium=referral)

Diario di una mela. Capitolo 2: io e Antonio

Pink Lady

(https://www.repubblica.it/native/sapori/2019/04/15/news/diario_di_una_mela_capitolo_2_io_e_antonio-223778633/?utm_source=taboola&utm_medium=referral)

([https://12tracku.com/path/lp.php?](https://12tracku.com/path/lp.php?trvid=13370&trvx=4b9dbedd&exid=CjA2OGFkYjQ4OS1IZDRmLTQ5ZTMtOWZmOS0wZTY4YjkkZTNjNWEtd-dissapore&ci=1938424&cil=183675087&utm_source=gg1&utm_medium=netaddiction-dissapore&utm_term=Invenzione+giapponese+ascolta+ci%C3%B2+che+dici%2C+lo+traduce+in+una+lingu)

trvid=13370&trvx=4b9dbedd&exid=CjA2OGFkYjQ4OS1IZDRmLTQ5ZTMtOWZmOS0wZTY4YjkkZTNjNWEtd-dissapore&ci=1938424&cil=183675087&utm_source=gg1&utm_medium=netaddiction-dissapore&utm_term=Invenzione+giapponese+ascolta+ci%C3%B2+che+dici%2C+lo+traduce+in+una+lingu

Invenzione giapponese ascolta ciò che dici, lo traduce in una lingua prescelta

MUAMA Instant Translator

([https://12tracku.com/path/lp.php?](https://12tracku.com/path/lp.php?trvid=13370&trvx=4b9dbedd&exid=CjA2OGFkYjQ4OS1IZDRmLTQ5ZTMtOWZmOS0wZTY4YjkkZTNjNWEtd-dissapore&ci=1938424&cil=183675087&utm_source=gg1&utm_medium=netaddiction-dissapore&utm_term=Invenzione+giapponese+ascolta+ci%C3%B2+che+dici%2C+lo+traduce+in+una+lingu)

Save the Dates

GOURMET

di Gilda Ciaruffoli - a cura di  v6magazine.it

Il 6 e 7 aprile va in scena la prima edizione di Fiori, saperi, sapori, evento che celebra florovivaismo, buon cibo e artigianato tra le mura del Castello di Tabiano (PR) e le Terme di Berzieri di Salsomaggiore. Protagonisti tradizione e territorio, con culatello e funghi porcini ospiti d'onore nelle vecchie stalle del maniero.

facebook.com/tabianocastello



Un mese di dolcezza itinerante quello del Gelato Festival, che porta nelle principali piazze italiane i migliori gelatieri artigiani. Start a Firenze, in piazzale Michelangelo, il 6 e 7 aprile, poi tappa a Roma a Villa Borghese (13-14), Torino in piazza Vittorio Veneto (27-28) e gran finale in piazza Castello a Milano il 4 e 5 maggio.

gelatofestival.com

Il 10 e 11 aprile la Fiera di Parma ospita Cibus connect, evento professionale dedicato al food made in Italy. E dal 6 al 14 la città si anima con gli eventi Cibus off: cuore dell'iniziativa piazza Garibaldi e Portici del Grano, con un nutrito programma di degustazioni, temporary restaurant e showcooking.

cibus.it

Dal 21 aprile al 1° maggio Ascoli Piceno si trasforma nella capitale della frittura, grazie alla golosa manifestazione Fritto misto, meta da non perdere per chi ama prelibatezze croccanti di ogni parte del mondo. E, vista la location, imperdibile la specialità marchigiana, per scoprire il gusto delle vere olive ascolane.

frittomistoallitaliana.it

Il 25 aprile Country food porta la cultura del cibo nella periferia di Roma, negli spazi della Fattoria sociale Tenuta della Mistica, tra Tor Sapienza, Tor tre Teste e Torre Maura. Una perfetta gita fuori porta da vivere in compagnia di produttori, ristoratori e associazioni del territorio.

countryfoodmistica.it



Debutta a Cremona Cheese & Friends Festival, la manifestazione dedicata ai formaggi italiani ed europei e ai derivati del latte. Dal 12 al 14 aprile la città di Stradivari si trasforma in un luogo dove arte e gusto si incontrano in ogni angolo del centro grazie a showcooking, banchi d'assaggio e incontri di approfondimento.

formaggiesorrisi.it



FoodExp-Food life experience, in scena a Lecce dal 15 al 17 aprile, vede protagonisti chef accomunati dalla passione per l'innovazione. Cuochi che amano sperimentare e guardare oltre, e che per l'occasione incontrano curiosi e appassionati durante lezioni e cene nelle storiche sale di Torre del Parco.

foodexp.it

Se la primavera è la stagione dei primi pranzi all'aperto, il 27 e 28 aprile è d'obbligo partecipare a Pic&Nic a Trevi (PG). L'appuntamento che unisce la bellezza dei paesaggi naturali alla bontà e genuinità dei prodotti tipici del territorio umbro, tra passeggiate, momenti di intrattenimento e assaggi.

picnicatrevisi.it

DAL 15 APRILE ARRIVANO IN PUGLIA I «#FOODCHANGERS»

A Lecce i cuochi che cambiano il mondo

■ Arriva nel Salento «FoodExp», il primo congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo. Dal nord Europa alla Sicilia, sul palco i «#FoodChangers» con visioni della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori. Saranno i FoodChangers, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che portatori sani di una peculiare cultura gastronomica, 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 dal 15 al 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. Tutte le informazioni sono disponibili su: www.foodexp.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



TORRE DEL PARCO DAL NORD EUROPA ALLA SICILIA, RIFLETTORI SUGLI CHEF

«FoodExp»

artisti visionari della cucina

Cene, convegni e storie golose

Si può cambiare il mondo a partire dai palati, dal gusto, dai sapori. I visionari artefici di questa mutazione sulle tavole del pianeta saranno per tre giorni a Lecce, a partire da oggi, ospiti di «FoodExp - food life experience», congresso dedicato, per l'appunto, «ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo».

Anche in questa seconda edizione saranno le sale della quattrocentesca Torre del Parco ad ospitare l'iniziativa. Sul palco saliranno non solo i campioni dell'haute cuisine e professionalità esemplari nell'ambito del management d'hotel, ma storie in grado di incidere nella quotidianità dei territori. Cuochi che sanno spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante, pigiando sul tasto della solidarietà, della crescita collettiva, della ricerca.

In cattedra 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*, empatia che fa la vera differenza nell'ospitalità delle migliori. In programma, dalle 10.30, lezioni, degustazioni e premiazioni no stop e in serata, oggi e domani, le cene di FoodExp, momenti di pura estasi gastronomica. L'evento è aperto a curiosi, professionisti, appassionati e golosi.

IL PROGRAMMA DI OGGI - Dopo la presentazione (ore 10.30), il con-

vegno «Il turismo enogastronomico tra prodotto, story telling e servizio»; per la sezione «Food Changers»: Louise Pitcher (ore 12), École hôtelière di Losanna; Franco Pepe (h.14), «Pepe in grani», Caiazzo-Caserta; Corrado Assenza (ore 15), «Caffè Sicilia», Noto; Josko Gravner (ore 16), Gravner

Vini, Oslavia. Convegno «Il lusso dell'ospitalità, l'hotellerie in Italia e nel mondo» alle 17 con Claudia Schwarze (general manager Aman, Venezia) e Marisa Melpignano (Borgo Egnazia e San Domenico resort). Alle 20 aperitivo con le bollicine. Alle 20.30 per le cene di FoodExp, ai fornelli Maria Cicorella e Antonio Zac-

cardi (Pashà, Conversano), Domingo Schingaro (Due Camini, Borgo Egnazia) e la consegna del premio Giovani imprenditori di Puglia. Eventi anche nel giardino della Torre, sul terrazzo e nella sala del secondo piano, tra cui il Premio istituti alberghieri di Puglia, Food Innovation Technologies Novaleas, Foodexp gourmet - I ristoranti di Puglia e la pizza secondo Agugiario & Figna.

DOMANI - Si parte in mattinata (ore 9.30) con il Premio chef Emergente. Nel pomeriggio il convegno «Manager, chef e sommelier alla ricerca dell'equilibrio perfetto» (ore

14). E poi i «food changers» Vincenzo Donatiello (ore 15), «Piazza Duomo», Alba-Cuneo; Riccardo Canella e David Zilber (ore 16), «Noma», Copenaghen; Nino Rossi, «Qafiz», Santa Cristina d'Aspromonte, Antonio Biafòra, Biafòra-San Giovanni in Fiore, Caterina Ceraudo, «Dattilo», Strongoli, Luca Abbruzzino, «Cava cuculera nobile», Catanzaro (ore 17). Per le cene di FoodExp, ai fornelli Circo Scamardella, «Pipero», Roma, Angelo Sabatelli dell'omonimo ristorante a Putignano, Valentino Palmisano, «Vespasia», Norcia (ore 20.30). Nel giardino, Premio piazza chef emergente e un cooking show.

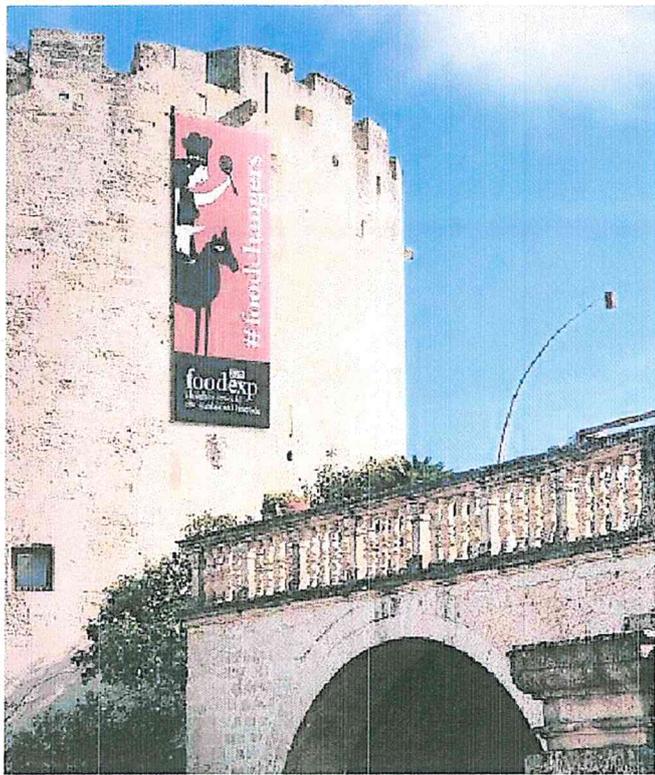
MERCOLEDÌ - Si comincia in mattinata con il premio Chef emergente (ore 9.30). Spazio ai «food changers» Aimo Moroni, «Il luogo di Aimo e

Nadia», Milano (ore 15); la nuova trattoria italiana raccontata da Diego Rossi, «Trippa», Milano, Francesca Barreca e Marco Baccanelli, «Mazzo», Roma, Vincenzo Montaruli e Francesco Montaruli, «Mezza pagnotta», Rivo (ore 16); convegno «La ristorazione è femmina» (ore 17); e infine i premi Chef emergente e Pizza chef emergente (ore 19). Info su www.foodexp.it [da.pasto.]

LECCE OSPITA I «FOOD CHANGERS»

Torre del Parco per tre giorni
capitale del gusto e dell'arte
dell'ospitalità





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

FOODEXP IL SOUS CHEF DEL NOMA DI COPENAGHEN NELLA KERMESSE DI LECCE

Riccardo Canella

«Dai fiordi al Sud il cibo è passione»

«La tv? Edulcora la realtà in cucina»

di DANIELA PASTORE

Potrebbe fare l'attore o il modello a giudicare dal sex appeal. Ma Riccardo Canella, 33 anni, padovano, sous chef del "Noma" di Copenaghen, preferisce conquistare il pubblico con i sapori e il gusto unico dei suoi piatti.

Ai fornelli della cucina del geniale René Redzepi (il "Noma" è stato giudicato quattro volte il miglior ristorante del mondo secondo la classifica The World's 50 Best Restaurants) è arrivato dopo il diploma di scuola alberghiera, una temprante gavetta al fianco del pasticciere Luigi Biasetto, un pit-stop all'Albereta, al fianco di Fabrizio Molteni, e varie esperienze altamente formative, tra cui tre mesi nel bistrot di un fiordo norvegese. Una storia al profumo di talento e impegno che racconterà oggi alle 16 a Torre del Parco, nella seconda giornata del FoodExp, il congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo (il programma completo degli eventi odierani sul sito www.foodexp.it).

Canella, iniziamo dalle formiche sugli scampi. Come nasce questa leccornia per noi italiani un tantino bizzarra?

«René Redzepi è stato ispirato da Alex Atala. Le formiche della foresta danese sono più ricche di acido formico rispetto a una formica normale, sono estremamente acidule con sentori di agrumi e lemongrass. Per

questo al "Noma" sono molto apprezzate. Ma non penso che in Italia ci sia il bisogno di usarle, noi abbiamo gli agrumi. Penso comunque che un loro impiego ad hoc potrebbe conquistare anche i palati italiani. Di recente ho utilizzato le formiche in una

cena a Venezia e le persone erano sorprese e curiose di provarle».

Gli chef sono sempre più star televisive. Lei cosa ne pensa?

«La tv per quanto riguarda la mia professione è un male: distorce la realtà, crea false speranze. Per fare questo lavoro serve molta forza di volontà, sacrificio, rispetto e coerenza. Penso di essere ancora agli inizi della mia carriera, e sono già passati quasi 17 anni dal primo giorno in cui sono entrato in una cucina. Cucinare quotidianamente non è una cosa semplice, e mi spiace dirlo, non è

per tutti. Spero che con il tempo la gente capisca che creare qualche piatto, anche magari esteticamente bello ed equilibrato, e postare la foto su Instagram non sia la stessa cosa di alzarsi ogni mattina con una "missione", consegnando il lavoro a determinati livelli. "Panem et circenses" dicevano i romani».

Nel suo "menu ideale" a quali ingredienti del Nord Europa non rinunciarebbe, e a quali italiani?

«Per quanto riguarda gli ingredienti del Nord Europa non rinuncierei mai a latticini e a tutte quelle erbe selvatiche che si trovano in sta-

gione, in particolare un tipo di pino che ha un profumo intenso di pompelmo, oltre a una serie di fermentati per creare strati differenti di gusto, come ad esempio il "garum" di manzo che è appunto una salsa fermentata. Per quanto riguarda i sapori italiani non rinuncierei mai al gusto dei nostri ortaggi, legati alla stagionalità ovviamente, e poi alla pasta e ai risotti. In realtà, pensando a quanta biodiversità abbiamo da Nord a Sud, non saprei da dove cominciare».

Visto che è nel Salento, cosa pensa della cucina del Sud?

«La trovo meravigliosa. Nel locale in cui lavoravo a Padova prima di partire per Copenaghen usavo moltissimo i prodotti pugliesi e del sud in generale. Sono un cittadino del mondo, l'Italia è piena di tradizioni e culture. Non amo categorizzare la cucina in del sud o del nord: la cucina

italiana fa parte di me e userò sempre i prodotti tricolore, facendo prima della ricerca, ovviamente».

A 33 anni lei ha già un curriculum esemplare. Qual è ora il suo sogno nel cassetto?

«Dopo il "Noma" penso di essere pronto per qualcosa di mio. E spero in Italia».

AL LAVORO Canella nella cucina del "Noma" di Copenaghen





TALENTO AI FORNELLI Riccardo Canella, 33 anni, padovano





CONGRESSO Rassegna a Torre del Parco

«FoodExp», premi e sapori gourmet

Ultimo giorno a Torre del Parco

● Ultimo giorno di «FoodExp - food life experience», il congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo. Oggi, dunque, ultima tranche di un ricco programma che ha portato nella quattrocentesca Torre del Parco a Lecce alcuni tra i migliori «food changers» del momento.

Si parte questa mattina alle 9 con il premio Chef emergente. Alle 15 spazio al «food changer» Aimo Moroni de «Il luogo di Aimo e Nadia» (Milano). Alle 16, riflettori sulla nuova trattoria italiana con Diego Rossi («Trippa», Milano), Francesco Barreca e Marco Baccanelli («Mazzo», Roma), Vincenzo Montaruli e Francesco Montaruli («Mezza Pagnotta», Ruvo di Puglia). Alle 17, il convegno «La ristorazione è femmina», con Ramona Ragaini («Andreina», Loreto - Ancona), Mariella Organi («Madonnina del pescatore», Senigallia - Ancona), Stefania Moroni («Il luogo di Aimo e Nadia», Milano). Alle 19 le premiazioni «Chef emergenze» e «Pizza chef emergente».

Nella sala giardino di Torre del Parco, «Food innovation technologies Novaleas», alle ore 10. Alle 10.30, Cooking show. Sul terrazzo del parco, alle 12.30, Foodexp Gourmet, «Le trattorie di Slow Food Puglia», alle 12.30, «La pizza secondo Agugiario & Figna. Alle 16, premio Pizza Chef emergente. Una giornata dedicata al gusto, ai sapori ed alla cultura della buona gastronomia.



FASANO SODDISFAZIONE DELLA DIRIGENTE PER IL RISULTATO OTTENUTO DA UN ALLIEVO CON UNA PIETANZA ECCELSA

All'alberghiero «Salvemini» il primo premio di un prestigioso concorso regionale per chef

● **FASANO.** L'istituto professionale alberghiero «Gaetano Salvemini» di Fasano, presieduto da Rossanna Cirasino, ha vinto il primo premio del concorso «Chef Istituti Alberghieri di Puglia», organizzato all'interno dell'evento dedicato alla ristorazione e all'ospitalità di autore «FoodExp 2019», in corso a Lecce nella splendida location di Torre del Parco.

«Ennesimo riconoscimento all'ottimo lavoro svolto a scuola – dice la dirigente scolastica del Salvemini – da studenti e docenti di settore e di Lingua e letteratura italiana, col chiaro intento di affinare e migliorare le competenze e le conoscenze degli studenti. La partecipazione a un evento di notevole spessore quale FoodExp, è stato un momento di crescita professionale e culturale per gli alunni e anche per i docenti, che hanno potuto relazionarsi con personalità affermate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Provo enorme soddisfazione ed emozione – aggiunge la dirigente scolastica – nel vedere premiati gli allievi della mia scuola: è un fatto che si ripete, con una certa costanza, a conferma della validità e professionalità dei docenti e delle attività formative svolte nel nostro istituto».

A Torre del Parco, il primo premio è stato vinto da Alessandro Monaco, della classe V sezione A settore Enogastronomia, che ha proposto il piatto «Mezzi paccheri ammaritati», cotti in vino pri-

mitivo di San Marzano (TA), con erbe selvatiche, carne di asina di Martina Franca (TA), salsa di pomodoro gialletto, crema di canestrato pugliese e tartufo. Al vincitore sarà offerto un tirocinio formativo presso un rinomato ristorante stellato di Puglia per tre mesi e all'istituto alberghiero Salvemini lo sponsor tecnico dell'evento, Pastificio Graziano di Serino (Avellino), garantirà un premio del valore di 2500 euro in merce dello stesso pastificio.

Il piatto «Mezzi paccheri ammaritati» si è rivelato un'autentica delizia che ha incantato la giuria composta da giornalisti di settore e chef stellati e rinomati a livello internazionale.

All'attività di preparazione hanno partecipato anche alcune classi dell'istituto alberghiero di Fasano abilmente coordinate dalle docenti Angelica Brunetti, Giusi Ligorio, Angela Ranieri Dellino, Pasqua Pepe.

[m. mong.]

1° PREMIO

La festa e, in basso, il premio A. Monaco



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Non sarà certo il 2019 a farci mettere a dieta. La Puglia, patria incontrastata del cibo buono, sarà per tutto l'anno il palcoscenico privilegiato di eventi "Food". Non dimentichiamoci che, oltre allo scenario tra i più desiderati, il forte driver del turismo nella regione è stato il cibo. Questo è parte di una tendenza sociale più ampia dato che ora apprezziamo il cibo e tutte le sue complessità più che mai e non lo consideriamo più come una pura fonte di energia. Il cibo è qualcosa non solo da gustare ma da apprezzare come concetto culturale fino a diventare una forma d'arte in sé. Un po' per tradizione, un po' perché molti operatori hanno finalmente compreso che il cibo è un forte motivatore per il turismo, il mondo del food-business nei mesi a venire sarà un tripudio di sagre, presenze di chef stellati italiani e stranieri, colloqui con hospitality star e potremo persino colloquiare coi grandi "foodchangers", coloro che spingono il cuore e cervello oltre la barricata del conosciuto, per immergersi negli ambienti della food innovation e provare a posizionare la Puglia sotto i grandi (e meritati) riflettori internazionali.

Oltre al C.I.A., il Culinary Institute of America, che invia i propri studenti nel castello di Ugento per una full immersion nel Puglia Culinary Center, la Nazionale italiana cuochi si preparerà sulle colline di Fasano con il coach Pierluca Ardito, alle olimpiadi della cucina che si terranno a Stoccarda a febbraio 2020 e dove cercheranno di confermare la medaglia d'oro vinta a Lussemburgo lo scorso novembre. Il

Non solo sagre show di sapori per 4 stagioni

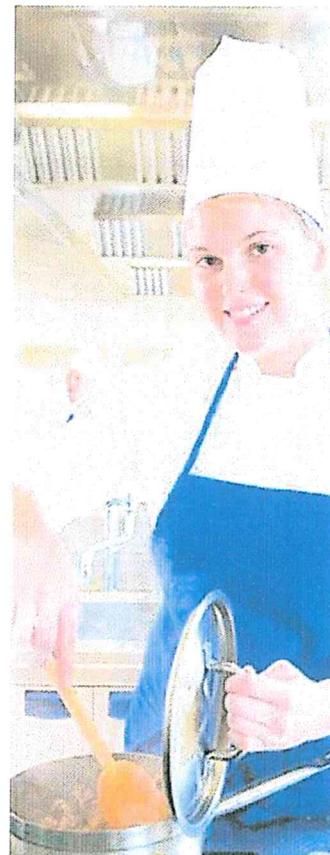
Nick Difino

*Gli appuntamenti
culinari diventano
un motore per il turismo*

**Il cibo incontra
il cinema, l'arte
e la musica
E a Fasano la
Nazionale cuochi
si prepara
alle Olimpiadi**

comparto educational sta guardando oltre e sta preparando grandi sorprese mentre le sagre e fiere non si contano.

Tra gli appuntamenti maggiori dell'anno c'è la rassegna "Lù Mièrè Calicidicinema" nel Must di Lecce, che unisce la degustazione di film perduti e ottimi vini. A Bisceglie nelle Segherie il 7 febbraio c'è "Les Tableau Mangeant", un viaggio tra il cibo nella storia dell'arte e l'arte nel piatto con la realizzazione di un'opera commestibile di 10 metri quadrati. A Lecce torna invece "Ego Eno Gastro Orbite": il festival della formazione enogastronomica, comunicazione e storytelling del cibo. Da ricordare anche Radici



Del Sud, il salone del vino e dell'olio nel castello di Sannicandro. Dal 21 al 24 marzo a Bari torna il premio Biol 21, uno dei più prestigiosi del mondo oleario. A luglio Alberobello ospita il Farm Festival, l'incontro tra cibo e musica nelle arti performative, mentre Borgo Egnazia sempre in estate proporrà la consueta Festa del Borgo. Ad agosto a Maglie torna il Mercatino del gusto, uno dei maggiori eventi food in Italia. FoodExp a Lecce, invece, alla seconda edizione promette un cartellone scoppiettante in una tre giorni che premierà i migliori chef, pizza chef e responsabili sala emergenti fra gli under 30 pugliesi.



Lecce Torna FoodExp

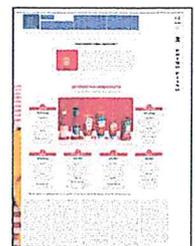
"I luoghi e i cuochi che cambiano il mondo": questi i temi di FoodExp, la tre giorni di incontri nel complesso di Torre del Parco, a Lecce, dal 15 al 17 aprile. Niente

show cooking per una manifestazione che vuol essere colta, ma tanti i *foodchangers* che si racconteranno: Louise Pitcher, direttrice dell'Ecole Hotelière di Losanna, l'unica scuola con stella Michelin; il grande produttore di vini naturali Josko Gravner; David Zilber e Riccardo Canella dal Noma

di Copenaghen; e ancora Pepe, Assenza, Aprea, Guida, Donatiello, Ceraudo (foto), Abbruzzino, Biafòra, Rossi (Diego e Nino), Zaccardi, Sabatelli. Ingresso: 15 euro per un giorno, 40 per tre (le cene 90). Direzione artistica di Sonia Gioia. Info www.foodexp.it



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

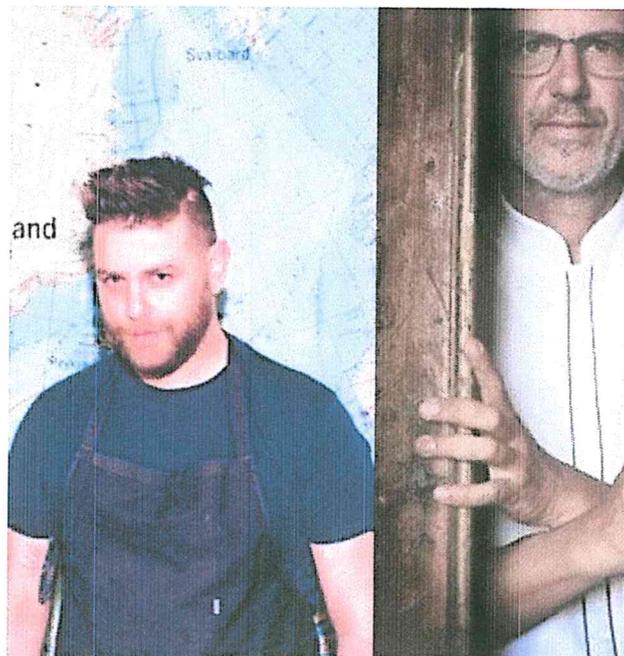


Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il



Sapori

Lecce ancora capitale del cibo, tra grandi nomi e giovani promesse



Riccardo Canella, Franco Pepe e Corrado Assenza, courtesy, in ordine: Noma, Damiano Errico, Fi

Nella città del Salento la seconda edizione di #FoodExp: da Franco Pepe a Jo Corrado Assenza, ecco i protagonisti. [Seguici anche su Facebook](#)

di LARA DE LUNA

[eventi](#) [puglia a tavola](#) [chef](#)

ABBONATI A **Rep:**

Un castello immerso nella città e un manipolo di piccoli ribelli che vogliono cambiare il mondo. Un qualcosa a metà tra il concetto rock di rivoluzione e la poesia senza tempo dell'umanesimo. Condito da uomini e donne con la consapevolezza del mondo in cui vivono e dell'importanza che cibo e alimentazione hanno nella vita di ognuno di noi. E' la ricetta, affatto banale, di

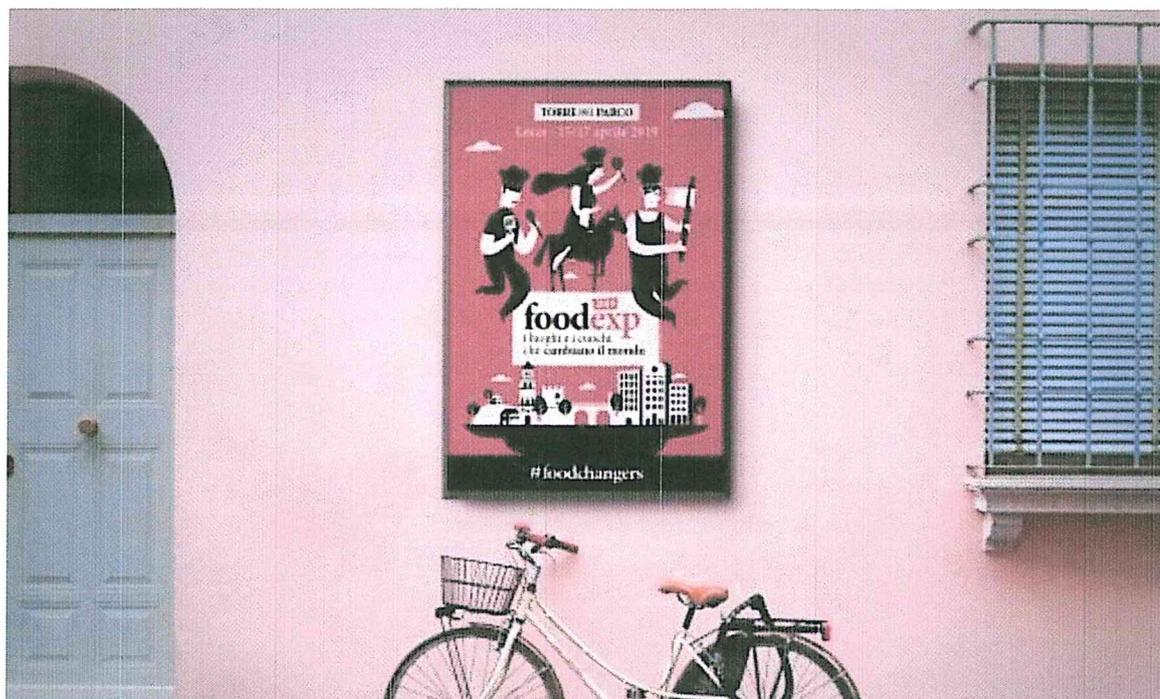
Food Exp, il congresso enogastronomico che animerà **Lecce** dal **15 al 17 aprile 2019**, con il campo base alla **Torre del Parco**, in centro città.



Torre del parco, Lecce

 Condividi

Un appuntamento che gioca con i grandi e lo fa bene, da sportivo professionista: con un programma dettagliato, una preparazione attenta che si evince dal perfetto equilibrio delle persone che intervengono e dalla presenza di un importante messaggio di fondo. Un messaggio in linea, anche, con la rinnovata consapevolezza delle necessità ambientali e climatiche di questi giorni. Bandita la formula dei cooking show, non sarà infatti un appuntamento sul cibo fine a se stesso, bensì una tre giorni per parlare del futuro del pianeta usando il cibo come mezzo fattivo. Una grande riunione collettiva per parlare di visioni, di progetti, di luoghi che vengono svelati, di tradizioni salvate da piccoli grandi uomini artigiani, ma anche giornate intense e impegnate per fare il punto su alcuni cambiamenti già in atto - come quelli portati avanti da **Food For Soul** o **Cook The Mountain** -, parlare di qualcosa di importante che sta per avvenire - come **Cookin' Med**, che dopo l'**anteprima dello scorso anno**, prenderà il via fra qualche mese - e immaginare il futuro più prossimo (e anche quello remoto). Il tutto al suono di parole d'ordine come sostenibilità, impegno umano, solidarietà, eticità.

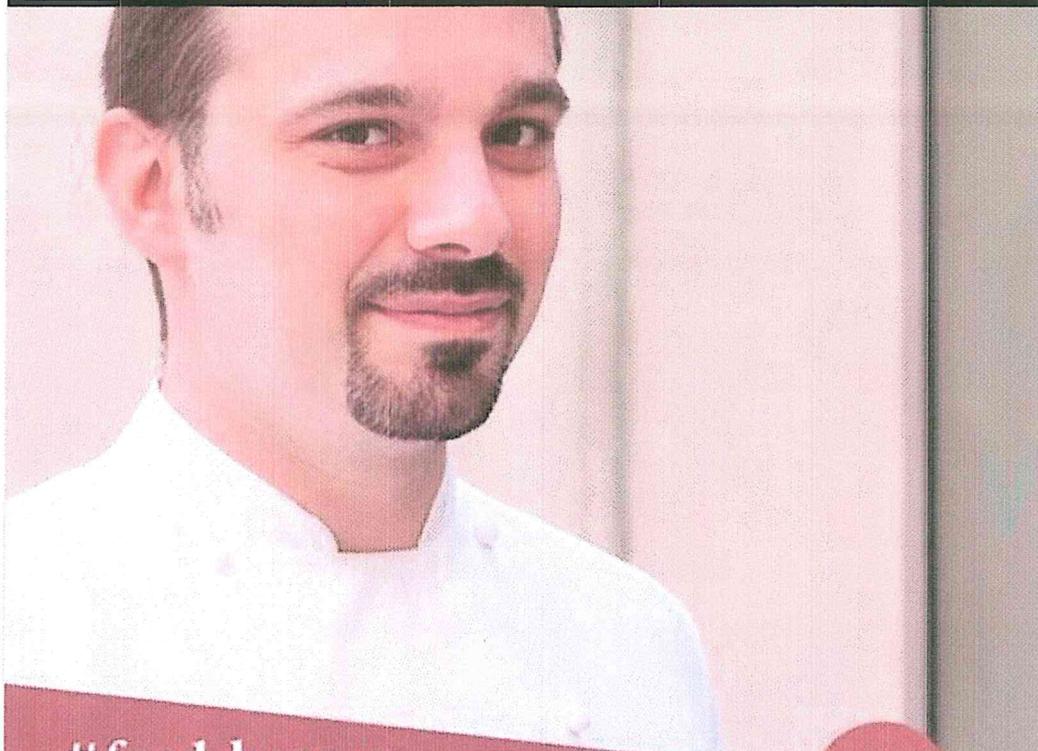


 Condividi

A reggere il palinsesto di questa tre giorni, nomi importanti. A partire da **Aimo Moroni**, "il padre putativo di tutte" quelle materie prime della memoria "contadina e marinara, elevate al rango di alta cucina". Il capostipite quindi di quel rinascimento dell'alimentazione su cui questo congresso si basa, e che trova altri tre protagonisti-pensatori in personaggi come **Corrado Assenza**, "pasticciere resiliente che ha riscritto la storia della pasticceria" o **Franco Pepe**, che ha riscritto invece "la storia della pizza". O ancora Josko Gravner, "il profeta del vino naturale". Grandi colonne dell'enogastronomia accanto alle giovani promesse, come **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafora, San Giovanni in Fiore – Cosenza), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone) e **Luca Abbruzzino** (ovvero la nouvelle vague calabrese in cucina) e un talento italiano come Riccardo Canella, che è braccio destro di Renè Redzepi al Noma di Copenaghen.

f


FoodExp LifeExperience
 Circa un mese fa



#foodchangers
Valentino Palmisano


A [#FoodEXP2019](#) con noi Valentino Palmisano (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia)

/

Palazzo Seneca, un palazzo nobiliare di fattura cinquecentesca al centro di Norcia, ha resistito mentre tutto, proprio tutto intorno franava. Era il 30 ottobre 2016, l'antico palazzo e con esso l'albergo e il ristorante Vespasia furono costretti ad arrestarsi insieme al resto della città travolta dal terremoto. Il 29 aprile dell'anno dopo Palazzo Seneca si vestì a festa, aprendo le por... [Altro...](#)

👍 28
💬 Commenta
➦ 16

Grandi filosofie, grandi energie giovani, vette di pensiero e, ultimo focus di riflessione, ma non per importanza, quello sulla **nuova vita delle trattorie oggi**, con i protagonisti che sono impegnati a rinnovare questo format tutto italiano, come Diego Rossi di Trippa, a Milano, oppure Francesca Barreca e Marco Baccanelli, dell'ex Mazzo, a Roma. Il tutto intervallato e intrecciato con

una serie di lezioni e di approfondimenti sull'accoglienza, sull'ospitalità e su quella macchina perfetta che si chiama Sala.

Informazioni utili

Dove: Lecce, Torre del parco

Quando: Dal 15 aprile, ore 10:00, al 17 aprile (ore 19:00)

Biglietti: [FoodExp Ticket](#)

*L'approfondimento quotidiano lo trovi su Rep:
editoriali, analisi, interviste e reportage.*

*La selezione dei migliori articoli di Repubblica
da leggere e ascoltare.*

Rep: *Saperne di più è una tua scelta*

Sostieni il giornalismo!
Abbonati a Repubblica

© Riproduzione riservata

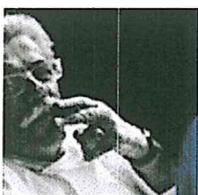
20 marzo 2019

ARTICOLI CORRELATI



Il miracolo dei libri sotto la Nuvola

DI ELENA STANCANELLI



Per tre giorni sarà la Puglia il centro della galassia del cibo

DI LARA DE LUNA

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



Torre del Parco

Lecce, binomio perfetto tra cultura e cibo: arriva il Food Exp

Con la sua antica tradizione gastronomica la bella città pugliese è pronta ad ospitare Food Changers da tutto il mondo

CONDIVIDI



FLAMINIA GIURATO (GEDI DIGITAL)

SCOPRI TOP NEWS



S TEMPI MODERNI

L'auto che sembra un missile a caccia del record di velocità

CLAIRE BAL

Gli artisti stranieri della tosatura. "Che show il taglio della lana"

VALENTINA ROBERTO

Raphael Gualazzi: "Il jazz è per tutti e di tutti. È il suono della democrazia perché ascolta gli altri"

ROBERTO PAVANELLO

Da sempre destinazione che affascina visitatori da tutto il mondo, **Lecce** è stata **inserita tra i 7 luoghi favolosi e convenienti in Italia**: a sottoscriverlo è Forbes, una delle più grandi riviste americane. Forte del suo sviluppo architettonico, Lecce vanta origini antiche e non mancano testimonianze archeologiche della dominazione romana che si ben si mescolano alla ricchezza e all'esuberanza del Barocco delle chiese e dei [palazzi storici del centro](#).

Le bellezze di Lecce

Proprio questo suo mix è una caratteristica che la rende ancora più unica ed

affascinante. Basta semplicemente passeggiare per le vie del centro, vero e proprio museo a cielo aperto. Dalla **Piazza del Duomo** con la Cattedrale di SS. Assunta al Palazzo Vescovile; dal Palazzo del Seminario a **Piazza Sant'Oronzo** con il celebre Sedile, ovvero Palazzo del Seggio, alla Chiesa di Santa Maria delle Grazie: dall'**Anfiteatro romano** alla Chiesa di San Giuseppe fino al **Castello Carlo V**, il bastione fortificato edificato nel Cinquecento per volontà dell'imperatore Carlo V. Senza dimenticare la Porta Rudiae, la Chiesa del Rosario, col suo accentuato verticalismo e la splendida facciata, così come quella della Basilica di Santa Croce, ricca di simboli cristiani e sormontata da un grande rosone centrale.

In Puglia scopri anche [Grottaglie](#)

In questo tripudio di [storia](#), [cultura](#) ed [architettura](#) non possono mancare altre opportunità di svago come quelle legate al **buon cibo**. Non è un caso, dunque, vista la perfetta combinazione tra arte e **gastronomia**, che Lecce attiri cuochi da tutto il mondo. E lo fa anche grazie ad una gustosa kermesse in programma **dal 15 al 17 aprile** tra le sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, una dimora storica alle porte della città. E' qui che i più grandi **FoodChangers**, i cuochi che cambiano il mondo, portatori sani di una visione etica del cibo e della cucina, si danno appuntamento per la seconda edizione di **FoodExp- food life experience**, l'evento dedicato alla ristorazione, la cucina e l'hospitality d'autore.

Una selezione dei migliori articoli della settimana. **Ti presentiamo Top10**

I più grandi chef mondiali, dal nord Europa alla Sicilia, che hanno fatto della cucina un laboratorio di idee e di valori, della dispensa una biblioteca edibile, del rispetto del pianeta una pratica giornaliera, diventano esploratori e portavoce di un nuovo umanesimo. Ad alternarsi sul palco **campioni dell'haute cuisine** e professionalità esemplari nell'ambito del management d'hotel, ma anche storie in grado di incidere nella quotidianità dei territori che spingono 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. Verranno premiati il **Miglior chef** e **Pizza chef** emergente e il **Miglior emergente sala** fra gli under trenta pugliesi. L'evento di FoodExp tra lezioni, degustazioni e cene, è aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente ai golosi.



Alla scoperta delle città "gemelle" di omonimia



Ecco le 10 destinazioni top in Italia per il 2019



Vacanze di Pasqua 2019 le migliori mete



Viaggio nella storia: torna Castelli Aperti Friuli Venezia Giulia



I 10 teatri dell'opera più belli del mondo

Taboola Feed

Sponsorizzato

Un uomo compra un vecchio aereo e lo trasforma in una casa. Guardate gli interni!

Italia a Tavola

[HOME](#) [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)

FoodExp, food changer protagonisti A Lecce la cucina tra storie ed emozioni

Publicato il 23 Marzo 2019 | 11:12

Sarà animata dai Food changers l'edizione 2019 di FoodExp - food life

experience, evento dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore che si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile.

FoodExp proporrà 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'insicurezza alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia 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 muove i passi nella stessa direzione, tentando di trasformare il mondo in un

posto più ospitale, e più felice.



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, Copenhagen), 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 traguandandola 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 – Crotone), 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), Francesco Barreca e Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

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 di sala e d'albergo, dove si allevano i professionisti dotati dello human touch che fa la vera differenza nell'ospitalità. Il Premio emergente organizzato in collaborazione con Witaly sarà dedicato invece ai più giovani: gli under trenta di Puglia si cimenteranno nelle prove delle sezioni Chef emergente, Pizza chef emergente ed Emergente sala. I tre vincitori parteciperanno di diritto alle finali nazionali.

Per informazioni: www.foodexp.it

[HOME](#) > [EVENTI](#) > [MANIFESTAZIONI](#) > *FoodExp, food changer protagonisti A Lecce la cucina tra storie ed emozioni - Italia a Tavola*

12

[EVENTIFOODEXPICIBOLECCECUCINACUOCO](#)

[SCRIVI UN COMMENTO](#)

RIS Grazie per questi 35 anni insieme.

Una rivoluzione in cucina. L'induzione secondo Baldassare Agnelli.

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

[HOME](#) [TURISMO](#) [TENDENZE e SERVIZI](#)

di Riccardo Melillo



FoodExp, identità e individuo Ricetta per cambiare il mondo

Pubblicato il 20 Aprile 2019 | 09:30

Si è conclusa il 17 aprile la tre giorni di FoodExp, manifestazione all'insegna dei **foodchangers**, persone che attraverso il proprio lavoro hanno gettato le basi per innescare un cambiamento.

Questa è l'idea che sta dietro all'evento voluto da **Giovanni Pizzolante** e **Sonia Gioia**. Cerchiamo di capire quanto abbia colto nel segno. Facciamo un passo indietro, siamo a Torre del Parco a Lecce, e il punto nodale sono le persone, gli individui, che attraverso la propria identità si raccontano sul palco di FoodExp. Niente showcooking dietro a cui nascondersi, nemmeno divise. Ma solo la persona.



Alessandro Pipero, Ciro Scamardella, Nicola Ultimo, Antonio Guida, Giovanni Pizzolante, Andrea Aprea, Manuel Tempesta, Valentino Palmisano, Sonia Gioia, Federico Bianconi

Si parte con **Franco Pepe**, con la sua storia di come creare un percorso di successo (planetario) in un borgo di 5mila anime nell'entroterra casertano. «Sono andato a rintanarmi in un luogo dove ho detto: "qui faccio la mia pizza" - racconta - e su quel disco di pasta ho messo un territorio, il mio territorio. Ho creduto in contadini e produttori che si svegliavano la mattina per fare un lavoro onesto. E oggi con la mia pizza vado a dialogare in tutto il mondo. L'importante, dialogando con i ragazzi, è far capire loro di credere in quello che uno sa fare». E conclude: «Si può cambiare il mondo se alla base ci sono passione e competenza». I tanti studenti dei vari istituti alberghieri pugliesi ne sono rapiti, ascoltano e fanno domande.

È poi il turno di **Corrado Assenza**, che come Franco Pepe non ha bisogno di presentazioni. Ancora una volta la chiave di lettura sono le materie prime, le persone che le producono. «Cambiare il mondo - spiega - non solo è possibile, ma doveroso. Dobbiamo sempre crederci e renderlo possibile giorno dopo giorno. Piccoli cambiamenti cambiano e cambieranno il mondo. E questo lo si fa costruendosi una propria identità che non sia globalizzata e massificata, ma che sia espressione del proprio essere, dei propri sentimenti e dei propri pensieri, e quindi di individualità. Non ci vuole presunzione ma apertura, per apportare il proprio contributo alla società intera». Mentre è sul palco scorrono le foto che lui stesso fa nei suoi viaggi, di piacere, di ricerca sia di prodotti che di stimoli. Perché, come ricorda, «il km 0 non esiste, esistono i km che devo fare per andare a prendere il bergamotto in Calabria».

Non servono le mode, non serve uniformarsi, serve cercare il meglio attraverso i territori e gli uomini. La caparbia, la forza di andare avanti contro ogni senso comune. È questa la grandezza di queste persone. Corrado si ferma sul palco per presentare e moderare il prossimo ospite a cui è legato da un profondo rapporto di amicizia: **Josko Gravner**. La sua visione è tanto semplice quanto determinata: «Non si aggiunge e non si toglie. Prendo ciò che la natura mi dà», stesso principio che sta dietro alla scelta di usare solo viti di Ribolla e Pignolo togliendo gli altri vitigni. Alla domanda rivoltagli dalla platea «Lei crede in Dio?», risponde: «Io ho il mio Dio, che è la Natura».



La seconda giornata si apre all'insegna del rapporto tra sala e cucina. E sul palco ci sono **Alessandro Pipero** e **Ciro Scamardella** (Pipero Roma), **Andrea Aprea** e **Nicola Ultimo** (Vun Milano), **Antonio Guida** e **Manuel Tempesta** (Seta Milano), **Valentino Palmisano** e **Federico Bianconi** (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia). Parola d'ordine: squadra. Squadra attraverso le singole individualità.

È poi il turno di **Riccardo Canella**, sous chef al Noma di René Redzepi.

L'esperienza di Copenaghen, nata come stage, dura da oltre 5 anni e lì Riccardo ha imparato a «creare qualcosa che duri nel tempo, perché siamo sempre stati abituati a lavorare troppe ore, a venire spremuti fino all'osso. Stiamo cercando di trattare le persone in maniera migliore e ci stiamo prendendo cura di noi. Abbiamo bisogno di persone che si prendano cura l'una dell'altra, è questo secondo me il futuro della cucina».

E ancora a seguire **Vincenzo Donatiello**, restaurant manager del Ristorante Piazza Duomo di Alba (Cn), che ribadisce la centralità del fattore umano: «Eliminare tutti gli orpelli che non ci servono più e lavorare su tutta quella che è l'immaterialità del rapporto umano tra cliente e uomini e donne di sala. È arrivato il momento di studiare di più i rapporti umani, è arrivato il momento di portare scienze nel nostro lavoro, quindi psicologia, fisiognomica. È arrivato il momento di un grande cambiamento». E aggiunge: «L'individuo al centro non solo come cliente, ma anche come uomo di sala, come donna di sala, come cameriere, come sommelier, come maître, come qualsivoglia nome vogliamo dargli. La centralità dell'individuo è quella che ci porta al racconto, è quella che ci porta al rapporto tra persone, è quella che diventa l'ingrediente in più all'interno di un ristorante, di una struttura di accoglienza».

L'ultima giornata si è conclusa con un percorso sul cibo del futuro e le ultime parole sono state affidate ad **Aimo Moroni** e ai mattatori della nuova trattoria italiana che hanno usato le stesse parole d'ordine. Aimo, accolto con una standing ovation e trattenuto per i selfie dai ragazzi degli alberghieri, ha raccontato la storia con la "S" maiuscola, di cui anche lui è stato autore e primo interprete, avendo dato dignità a materie poverissime. «Non è il costo a determinare il valore delle materie prime, il filetto è la più sciocca delle carni, ci sono altri tagli meno nobili che invece hanno un sapore più autentico». Questo ha detto, raccontando delle materie prime che andava a cercare per tutta Italia. Una filosofia che tiene conto del buono e quindi semplice e anche sano. «Una grande materia prima si guadagna il perdono di un piatto non eseguito perfettamente sul piano tecnico, ma mai il contrario». È la materia prima che deve parlare.



Poi Diego Rossi (Trippa Milano) con il suo quinto quarto, Mazzo (Francesca Barreca e Marco Baccanelli al secolo The Fooders di Roma) con una tavola onnivora e Mezza Pagnotta (I fratelli Montaruli di Ruvo di Puglia) paladini delle erbe spontanee della Murgia. La circolarità del discorso è di fatto la stessa di Aimò: la materia prima. Sempre e comunque. Con l'aggiunta della condivisione totale e "pop". Dai nomi dei fornitori alle cene a più mani con menu condivisi.

E come in chiusura ci ricorda Giovanni Pizzolante: «Il futuro passa attraverso l'individuo, il fattore umano è l'essenziale nell'industria alberghiera ma non solo, e dobbiamo anche creare un'opportunità e un'educazione nel mondo di chi fa impresa. Foodexp è un contenitore che deve fare questo, nei prossimi due anni avremo la possibilità di generare un progetto più internazionale perché non basta avere una tradizione, un contenuto italiano, ma dobbiamo capire anche come funziona tutto il resto e quindi l'appello è che riusciremo creare un riconoscimento

di tutte le nazioni e dare degli input così importanti che possano generare un valore aggiunto».

Hanno colto nel segno? Direi proprio di sì, non ci resta che aspettare i nuovi sviluppi di un evento giovane ma che ha saputo dare fin da subito un segno ben preciso di cosa deve essere l'accoglienza oggi.

12/21

(FoodExp, identità e individuo Ricetta per cambiare il mondo)

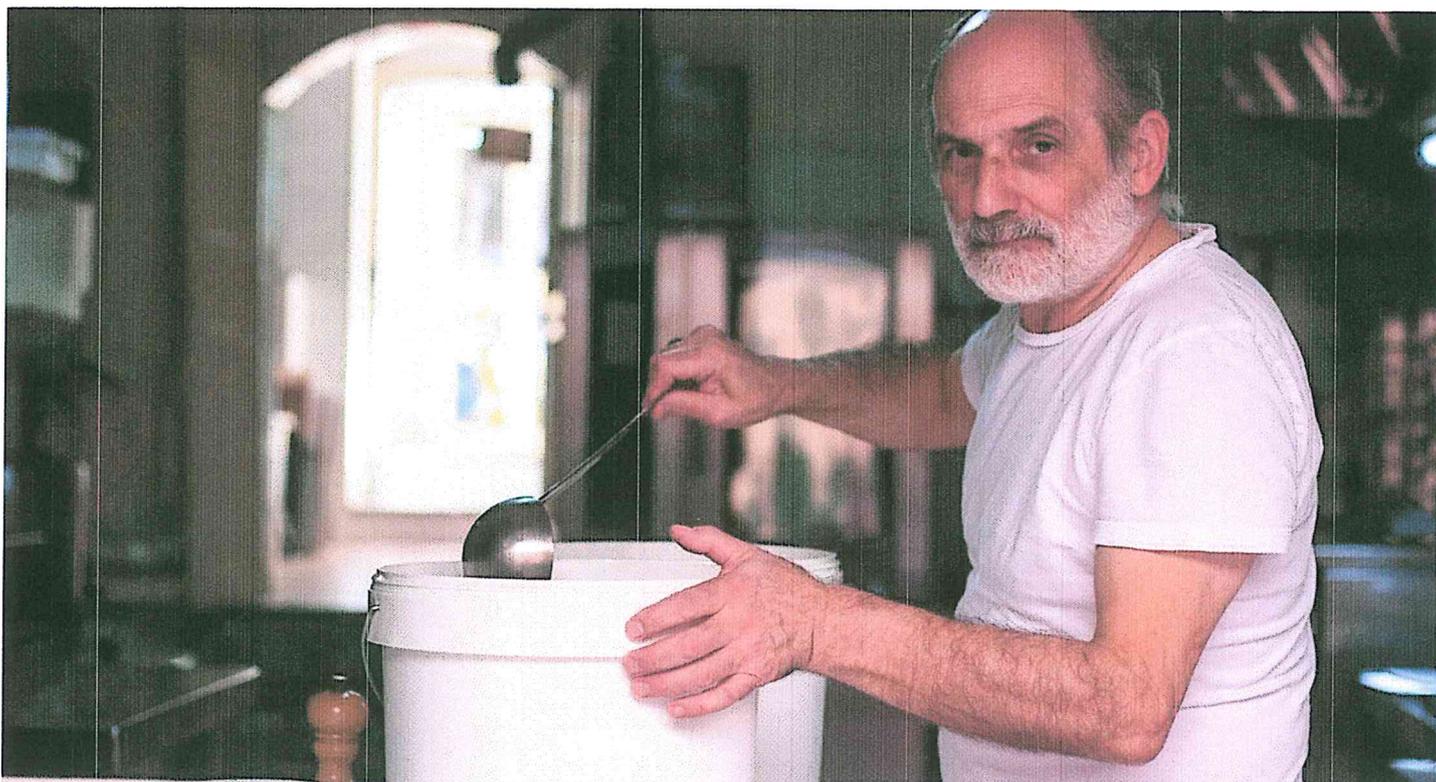
LA CUCINA ITALIANA

La ricetta per cambiare il mondo di FoodExp

08 marzo 2019



di **Gaia Masiero** contributor



Dal 15 al 17 aprile Lecce ospiterà un evento che celebra i messaggi degli chef che vanno oltre le questioni mangerecce dove il cibo diventa strumento di idee

Questa è l'epoca degli **chef star** e dei riflettori puntati sulle ricette e i menu esclusivi che propongono. Ospiti in televisione, protagonisti serie tv e invitati d'onore ai grandi eventi, hanno conquistato un potere mediatico che sembra destinato a crescere ancora. Come dei loro messaggi e il **tono della voce, sempre più alto e capace di andare oltre i confini della ristorazione**. Una risposta che sempre più chef vivono come stimolo per migliorarsi e migliorare e che li spinge a lanciare messaggi che meritano di essere. Potremo farlo dal **15 al 17 aprile a FoodExp . food life experience**. L'evento si terrà a Lecce nella dimora quattrocentesca T Parco, monumento-simbolo della città. Il tema dell'evento è **#FoodChangers, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo**.



Il cibo è lo strumento

Questa tre giorni si preannuncia ricca di idee, **proposte, storie e visioni**. Per questa volta gli showcooking saranno messi da parte lasciando spazio a riflessioni che hanno l'obiettivo di creare nuovi legami, innescare una crescita collettiva e dare spazio alle buche intuizioni. Il cibo diventa lo strumento per creare una nuova comunità responsabile segnando una tappa ulteriore nella traiettoria che unisce la lotta allo spreco e all'insicurezza alimentare di **Food for soul** (<https://www.foodforsoul.it/it/>) di Massimo Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgí Martinez. **Cook the mountain** (<http://www.n-n.it/it/i-m-cook-the-mountain>) e **Cookin'Med** (<http://www.cookin-med.com>) progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia in Sicilia, i **cuochi-custodi della montagna e del mare**.

I protagonisti dell'evento

A sognare un mondo più ospitale, sostenibile e buono, **Aimo Moroni** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano) che ha portato le materie di memoria contadina nell'alta cucina, **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto) il pasticciere innovatore che utilizza gli zuccheri di montagna e della verdura e **Riccardo Canella** e **David Zilber** (Noma, Copenaghen) che affiancano Renè Redzepi nella ricerca della New Nordic cuisine. Presenti anche **Franco Pepe** (Pepe in grani, Caiazzo) che ha fatto rinascere un piccolo paese grazie alla sua pizza, **Jos Gravner** (Gravner vini, Oslavia) che ha puntato tutto sul vino naturale, **Vincenzo Donatiello** (Piazza Duomo, Alba) voce della cucina di Enrico Crippa.

Spazio anche al rinascimento della cucina calabrese come **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte), **Antonio Biafòra** (San Giovanni in Fiore), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli) e **Luca Abbruzzino** (Cava cuculera nobile). Tra i *foodchangers* anche **Valentino Palmisano** (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia – Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia e **Di Trippa** (Milano), **Francesca Barreca** e **Marco Baccanelli** (Mazzo, Roma), **Vincenzo e Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta Puglia – Bari), autori della nuova trattoria italiana.

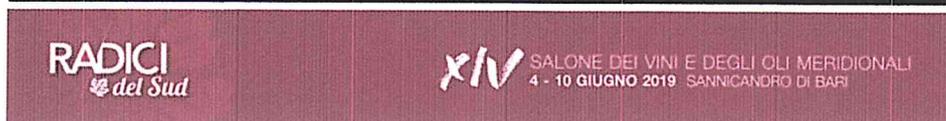
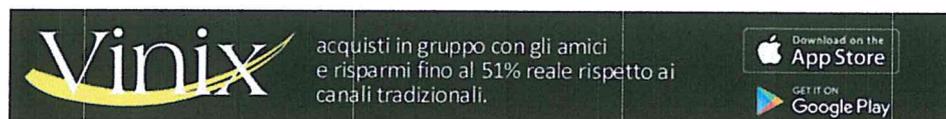
<https://www.lucianopignataro.it/feed/> <https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892/>

<https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/>

I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON



<https://www.lucianopignataro.it/>



<http://www.radicidelsud.it/news-eventi/16756/come-partecipare-a-radici-del-sud-2019.html>

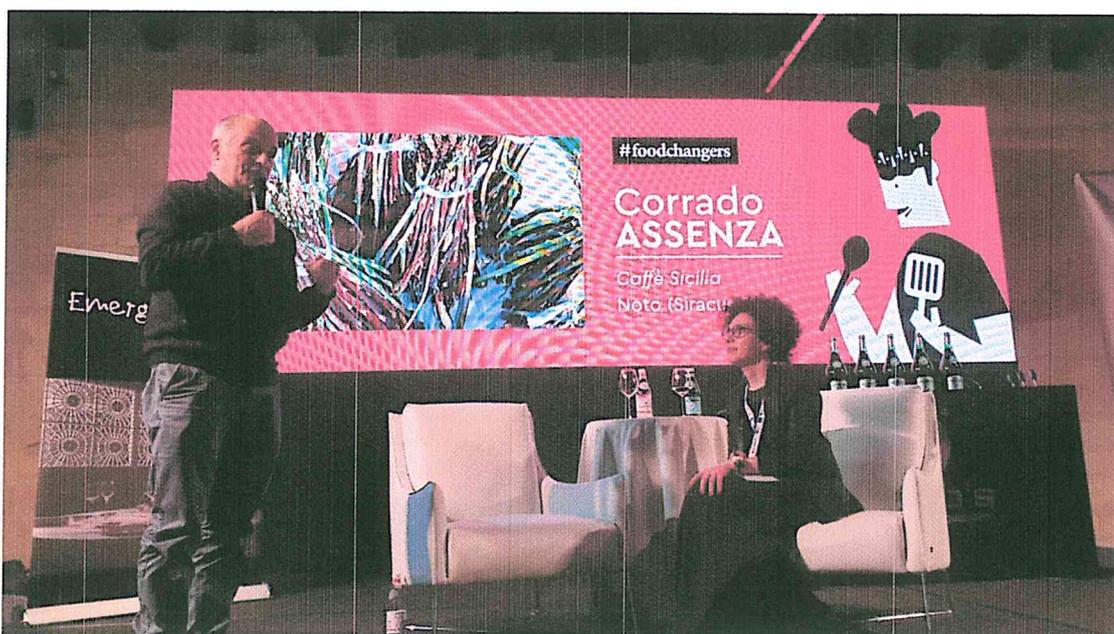


I vini da non perdere

Foodexp 2019 a Lecce: celebrato il funerale del cooking show, largo alle parole e all'ascolto dei giovani

<https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-giovani/165654/?pdf=165654>

17/4/2019 458 Condividi Mi piace 78 Tweet Condividi



Corrado Assenza e Sonia Gioia

di Albert Sapere (<https://www.facebook.com/albertsapere>)

“Le parole sono importanti” con questa base registrata di Nanni Moretti in Palombella Rossa finivano tutti gli interventi di FoodExp a Lecce. Chiaro il messaggio. Quello che hanno voluto dare Giovanni Pizzolante, l'organizzatore e Sonia Gioia, direttrice del congresso, basta con i cooking show, diamo spazio alle parole e ai protagonisti del mondo del food and wine che a loro modo e con il loro lavoro e la passione hanno cambiato qualcosa in questo mondo. Lo scopo era andare in profondità e puntare dritto al cuore della questione: e il

Questo sito utilizza i cookie. [Privacy Policy \(/privacy-policy/\)](#) [Accetto](#) [Chiudi](#)

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



<http://www.doctorwine.it/>

cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino, i *food changers* in grado di spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul tasto della crescita collettiva. Ho seguito con attenzione gli interventi di lunedì 15 e martedì 16 aprile e forse il modo migliore per raccontare questo congresso e riportare poche parole, quasi integrali, degli interventi che mi hanno colpito di più.

Franco Pepe, Pepe in Grani (<https://www.lucianopignataro.it/a/franco-pepe-a-caiazzo-suggerimenti-per-una-degustazione-quando-ci-andate-la-prima-volta/159078/>) a Caiazzo: "Il legume con la pizza è il legume con il mio territorio che a sua volta è il legume con gli artigiani che producono per me". Caiazzo è diventata una metà per tutti gli appassionati della pizza e questo è il più grande riconoscimento per me.

Alessandro Pipero, patron di Pipero (<https://www.lucianopignataro.it/a/pipero-rimette-la-carbonara/163836/>) a Roma: "Se non cambiano i testi agli istituti alberghieri, continueremo ad insegnare servizi di sala che non esistono più".

Vincenzo Donatiello, restaurant manager di Piazza Duomo (<https://www.lucianopignataro.it/a/ristorante-piazza-duomo-alba-crippa/162891/>) ad Alba: il rapporto con i social è importante, soprattutto è importante il garbo con cui vengono usati, ci sono migliaia di persone ci prendono ad esempio. Sono la stessa persona di quando sono arrivato anni fa ad Alba, tengo unito il mio team con la tranquillità.

Antonello Magistà patron del Pashà (<https://www.lucianopignataro.it/a/pasha-diventa-un-laboratorio-nella-cucina-di-maria-cicorella-arriva-antonio-zaccardi/148966/>) a Conversano: Il servizio di sala è cambiato profondamente negli ultimi anni. Oggi il cameriere deve avere tanta cultura, capendo anche di cucina, non è pensabile se un cliente ci chiede qualcosa di rispondergli vado in cucina a chiedere allo chef.

Corrado Assenza patron del Caffè Sicilia (<https://www.lucianopignataro.it/a/lisd-2018-corrado-assenza-moderato-da-francesca-barberini-ispirazioni-naturali/147779/>) a Noto: Per la mia pasticceria mi ispiro all'equilibrio della natura. Il km 0 non esiste, esistono i km che devo fare per andare a prendere il bergamotto in Calabria.

Un bell'evento, che ha riportato l'attenzione sui temi, a volte scomodi, della ristorazione, soprattutto rivolto al pubblico giusto, ovvero i ragazzi degli istituti alberghieri della Puglia. Gli esempi, quelli belli di persone che con tanto sacrificio sono arrivati, è il modo migliore d'ispirare dei ragazzi giovani. Aspetto e lo aspetta tutto il sud Italia l'edizione 2020.



([https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-](https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-giovani/165654/)

<https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-giovani/165654/> <https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-giovani/165654/>

sonia Ricci, Antonello Magistà e Marta Cotarella

([https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-](https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-giovani/165654/)

Ciro Scamardella e Alessandro Pipero, Andrea Aprea e Nicola Ultimo, Antonio Guida e Manuel Tempesta, moderati da Antonella de Santis e Luca Iaccarino



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi a



Johnny Di Francesco, della P 400 Gradi di Melbourne, ha realizzato la nuova 154-chees pizza, reinventando la classic ai 4 formaggi con l'aggiunta di 154 varietà differenti e ottiene nuovo Guinness World Record. Anche questa settimana tanti consigli sugli indirizzi più goli Stati Uniti, da Bivio Pizza Napoletana a Caioti Pizza Ca Pizzaholic. The Daily Meal, il magazine dedicato a tutto ciò ruota intorno al mondo del food&drink, ha p... Altro...



(<http://www.lsdm.it/>)

Andrea Leali vince l'edizione 2019 Primo Piatto dei Campi
(<https://www.lsdm.it/2019/04/05/andrea-leali-vince-ledizione-2019-del-primo-piatto-campi/>)

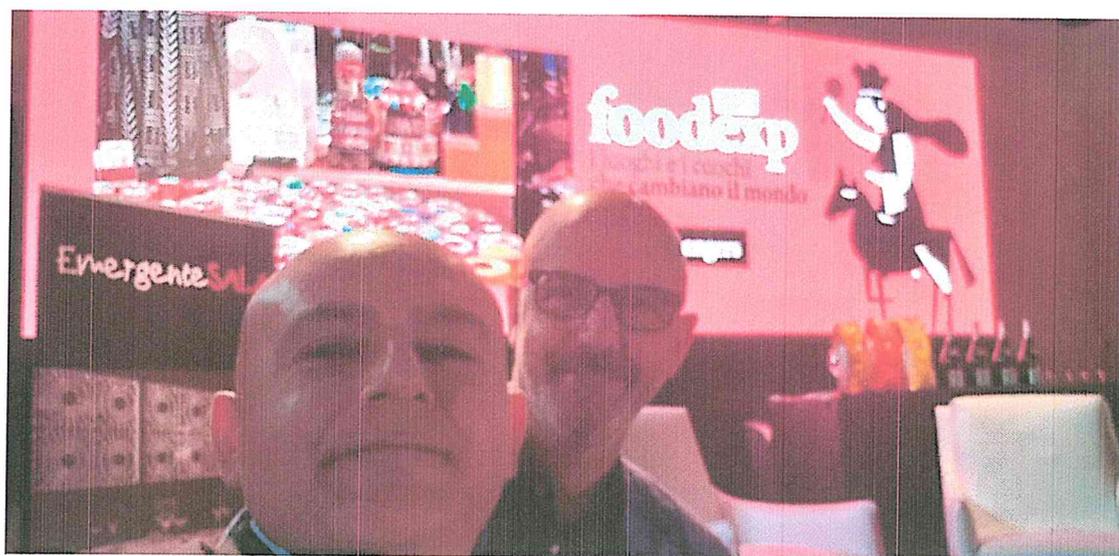


(https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-giovani/165654/57039929_2345760808816060_77927102580663753652748061_10213933548118356_2700808983457901824_0/)

Vincenzo Donatiello moderato da Albert Sapere

(https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-2019-a-lecce-basta-show-cooking-largo-alle-parole-e-allascolto-dei-giovani/165654/57039929_2345760808816060_77927102580663753652748061_10213933548118356_2700808983457901824_0/)

Luigi Cremona e Lorenza Vitali



Franco Pepe moderato da Albert Sapere



(<http://www.mysocialrecipe.com>)

Nei ravioli c'è il profumo delle montagne.

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-ravioli-ce-il-profumo-delle-mie-mont-redirect=rss&cat=primi-di-terra>)

"U Nespolino"

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-nespolino/?redirect=rss&cat=antipas-La-triglia-si-fa-bella>)

La triglia si fa bella

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-triglia-si-fa-bella/?redirect=rss&cat=s-mare>)

Pastierina, la Pastiera napoletana scomposta

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-la-pastiera-napoletana-e-scomposta-redirect=rss&cat=dessertgelati>)

Pomosorbetto

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-redirect=rss&cat=dessertgelati>)

La ripassata

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-ripassata/?redirect=rss&cat=antipas>)

Articoli correlati

(<https://www.lucianopignataro.it/a/le-spumanti-fiano-della-cantina-stefano-loffredo/121414/>) Gli

Fiano della cantina Dryas di Stefano (<https://www.lucianopignataro.it/a/gli-fiano-della-cantina-dryas-stefano-loffredo/121414/>)

(<https://www.lucianopignataro.it/a/le-campano-il-panino-d'autore-di-agosto-iacobucci-per-casa-negrone-al-pdm-c-caffettiera-in-slide-show/17445/>) L'Elc Campano, il Panino d'Autore di Agos iacobucci per Casa Negroni al PdM d

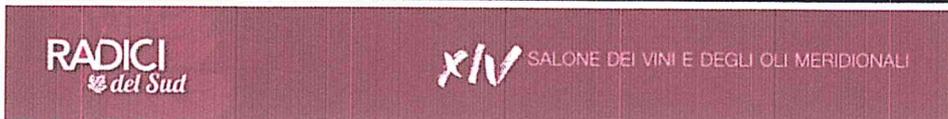
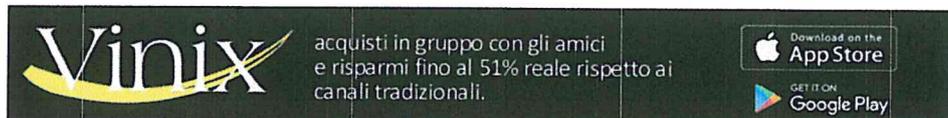
Eventi da raccontare (<https://www.lucianopignataro.it/r/eventi-da-raccontare/>), I vini da non perdere

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/>) | / Nessun commento / Luciano Pignataro

[\(https://www.lucianopignataro.it/feed/\)](https://www.lucianopignataro.it/feed/) [f \(https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892\)](https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892)

[\(https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/\)](https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/)

I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON



(<http://www.radicidelsud.it/news-eventi/16756/come-partecipare-a-radici-del-sud-2019.html>)

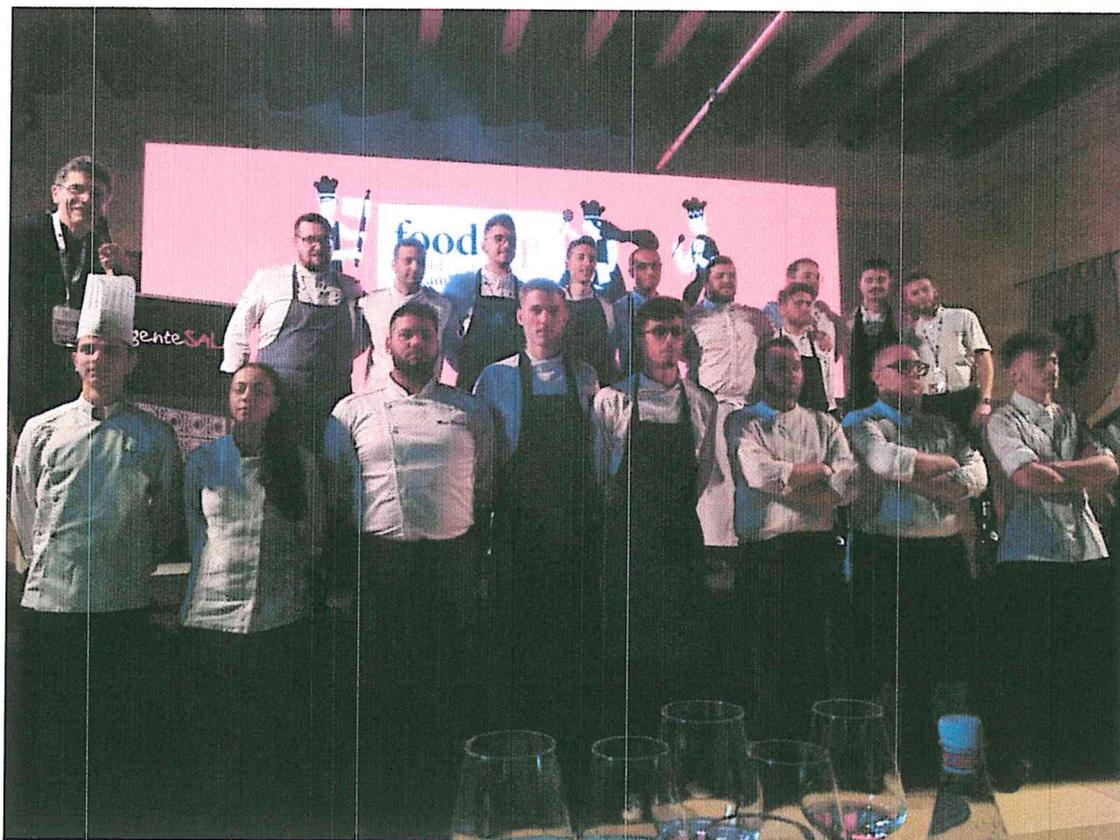


Eventi da raccontare

Vincitori FoodExp Emergente Pizza e Chef Puglia 2019

[\(https://www.lucianopignataro.it/a/vincitori-foodexp-emergente-pizza-e-chef-puglia-2019/165726/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/vincitori-foodexp-emergente-pizza-e-chef-puglia-2019/165726/)
19/4/2019 63

[Condividi](#) [Mi piace 5](#) [Tweeet](#) [Condividi](#)



FoodExp 2019 Gli chef partecipanti ed i loro assistenti

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



(<http://cronachedigusto.it>)

di Enrico Malgi

Questo sito utilizza i cookie. [Privacy Policy \(/privacy-policy/\)](#) [Accconsento](#) [Chiudi](#)

Storie di ragazzi che sembrano già uomini fatti e che alimentano con il loro modo di fare la speranza di sognare e non solo, ma anche quella di tracciare concretamente un futuro roseo costruito con le loro stesse mani, attraverso l'ambizione, l'emozione, la bravura, la capacità e tanta voglia di emergere. Ma soprattutto ho notato da parte di tutti loro una consapevole condivisione e collaborazione gli uni verso gli altri, senza alcuna remora, sopraffazione, invidia o gelosia. Segno questo che dimostra in pieno già tutta la loro maturità.



FoodExp 2019 Programma completo della manifestazione

Ecco questi sono i giovani under 30 della Puglia che hanno partecipato dal 15 al 17 aprile 2019 presso la storica dimora quattrocentesca di Torre del Parco a Lecce a FoodExp per il titolo di "Emergente Pizza e Chef 2019". La manifestazione è stata organizzata come al solito da Witaly, di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, in collaborazione con il format Sinext di Giovanni Pizzolante, coadiuvato dalla giornalista Sonia Gioia.

Luciano Pignataro
Mi piace 105.034

Di che ti piace prima di tutti i tuoi a

Luciano Pignataro
Wine Blog
Circa un'ora fa

In ricordo di un giovane pizza che è stato anche campione del mondo



LUCIANOPIGNATARO.IT
Alfredo Fico, il memoria
La foto di Oliviero Toscani lo f

6 Commenta 6



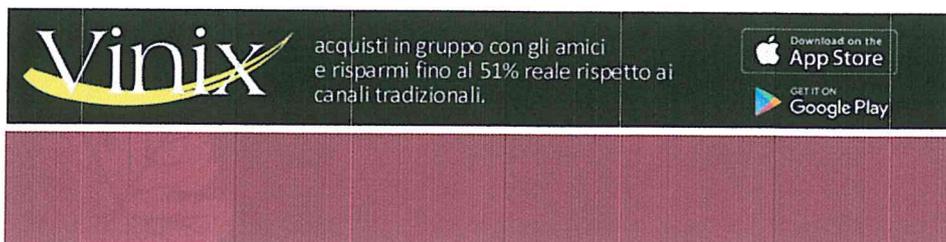
(http://www.lsdm.it/)

Andrea Leali vince l'edizione 20
Primo Piatto dei Campi
(https://www.lsdm.it/2019/04/05/andrea-leali-vince-ledizione-2019-del-primo-piatto-campi/)

<https://www.lucianopignataro.it/feed/> <https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892>

<https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/>

I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON



<http://www.radicedelsud.it/news-eventi/16756/come-partecipare-a-radici-del-sud-2019.html>



Appuntamenti, persone

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

<https://www.lucianopignataro.it/a/foodexp-il-primo-congresso-dedicato-ai-luoghi-e-ai-cuochi-che-cambiano-il-mondo/163678?pdf=163678>

21/3/2019

424



Condividi

Mi piace 57

Tweet

Condividi



FoodExp - i cuochi e i luoghi che cambiano il mondo

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

Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arringano 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

Questo sito utilizza i cookie. [Privacy Policy \(/privacy-policy/\)](#) [Accetto](#) [Chiudi](#)

Articoli recenti

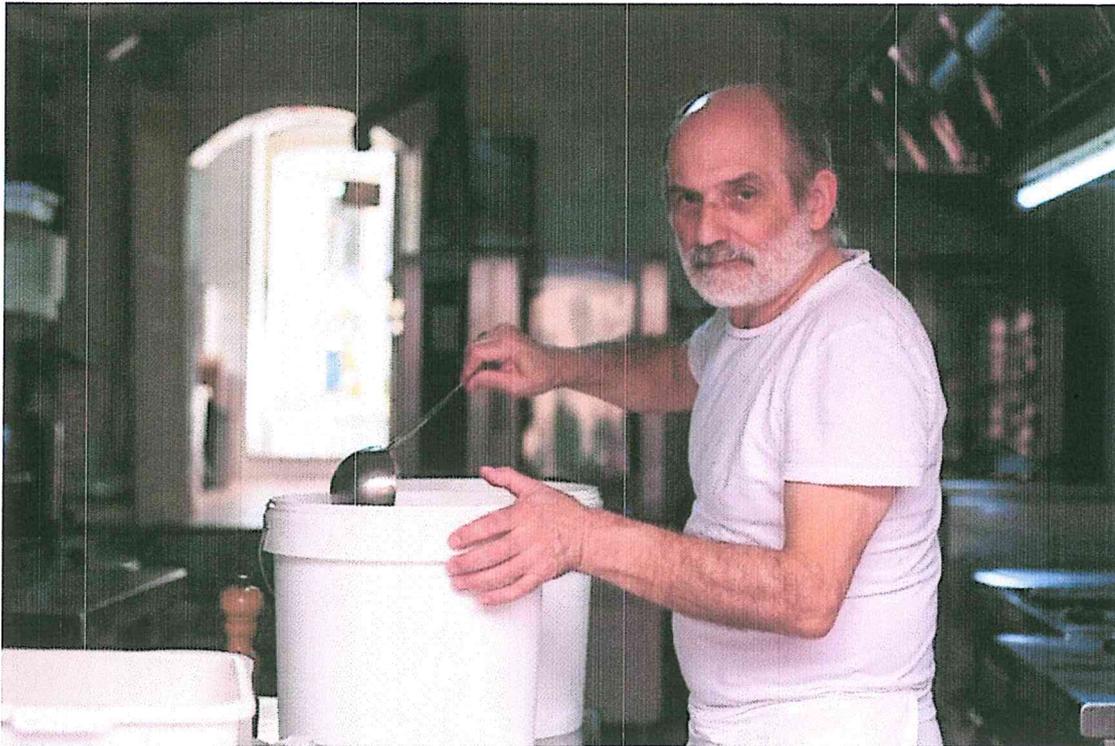
Scegli un mese

Siti amici



<http://cronachedigusto.it>

di **FoodExp - food life experience**, evento aperto al pubblico dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore che si terrà a [Lecce dal 15 al 17 aprile 2019](#) nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.



FOODEXP Corrado Assenza - Caffè Sicilia - Noto, Siracusa ©Francesco Di Martino

VISIONI

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'insicurezza alimentare** di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle **ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene** di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia 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 muove i passi nella stessa direzione, tentando di trasformare il mondo in un posto più ospitale, e più felice.



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi a

PHOTO: PIGNATARO LUCIANO PIGNATARO WINE BLOG



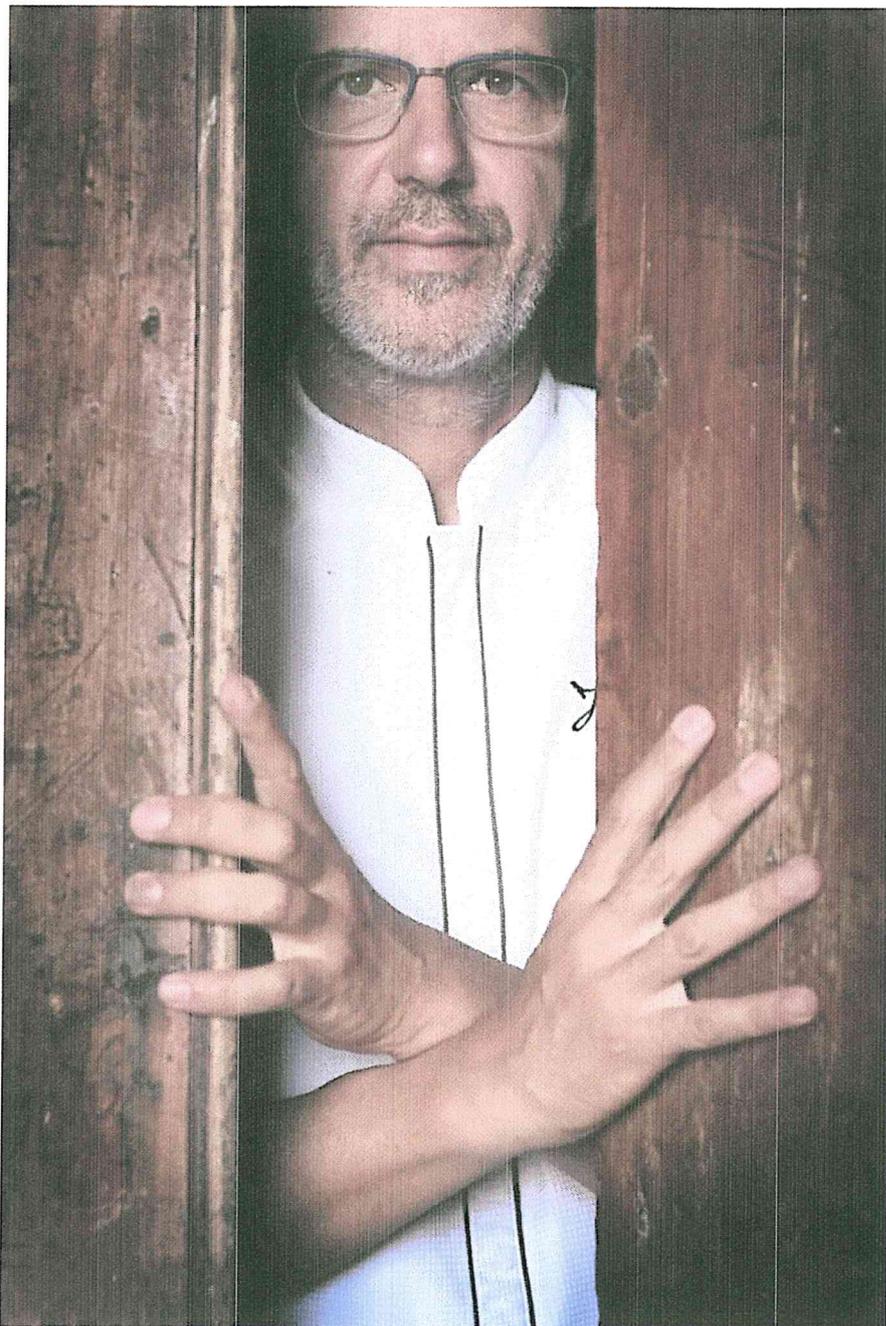
Johnny Di Francesco, della P 400 Gradi di Melbourne, ha realizzato la nuova 154-chee: pizza, reinventando la classic ai 4 formaggi con l'aggiunta d 154 varietà differenti e ottene nuovo Guinness World Recor Anche questa settimana tanti: consigli sugli indirizzi più golo Stati Uniti, da Bivio Pizza Napoletana a Caioti Pizza Ca Pizzaholic. The Daily Meal, il magazine dedicato a tutto ciò ruota intorno al mondo del food&drink, ha p... [Altro...](#)



(<http://www.lsdm.it/>)

Andrea Leali vince l'edizione 2019 Primo Piatto dei Campi

(<https://www.lsdm.it/2019/04/05/andrea-leali-vince-ledizione-2019-del-primo-piatto-campi/>)



FOODEXP Franco Pepe - Pepe in grani - Caiazzo, Caserta © damiano errico

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, Copenhagen), 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



(<http://www.mysocialrecipe.com>)

Nei ravioli c'è il profumo delle montagne.

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-ravioli-ce-il-profumo-delle-mie-mont-redirect=rss&cat=primi-di-terra>)

"U Nespolino"

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-nespolino/?redirect=rss&cat=antipas>)

La triglia si fa bella

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-triglia-si-fa-bella/?redirect=rss&cat=s-mare>)

Pastierina, la Pastiera napoletana scomposta

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-la-pastiera-napoletana-e-scomposta-redirect=rss&cat=dessertgelati>)

Pomosorbetto

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-redirect=rss&cat=dessertgelati>)

La ripassata

(<https://www.mysocialrecipe.com/ric-ripassata/?redirect=rss&cat=antipas>)

Articoli correlati



(<https://www.lucianopignataro.it/a/c-tutela-del-primativo-manduria-premi-miglior-sommelier-del-primativo/126>)
Consorzio di Tutela del Primitivo di N
premia il primo Miglior Sommelier d
(<https://www.lucianopignataro.it/a/c-tutela-del-primativo-manduria-premi-miglior-sommelier-del-primativo/126>)



(<https://www.lucianopignataro.it/a/s>)

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** (Biafòra, 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).



FOODEXP Josko Gravner - Gravner vini - Oslavia, Gorizia

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

della-birra-artigianale-2016/102169/
marzo Settimana della Birra Artigian
(<https://www.lucianopignataro.it/a/s>
della-birra-artigianale-2016/102169/



(<https://www.lucianopignataro.it/a/f>
celebra-i-50-anni-di-pizza-a-metro-di
giugno-professori-alluniversita/1482
Vico celebra i 50 anni di Pizza a Metr
Domenica 3 giugno "Professori all'Ur
(<https://www.lucianopignataro.it/a/f>
celebra-i-50-anni-di-pizza-a-metro-di
giugno-professori-alluniversita/1482



(<https://www.lucianopignataro.it/a/c>
pronto-colorito-quello-
mangiamo/109559/Caserta, tutto pr
Colorito: Siamo quello che mangiam
(<https://www.lucianopignataro.it/a/c>
pronto-colorito-quello-mangiamo/10



(<https://www.lucianopignata>
6-motivi-per-partecipare-al-c
civiltà-del-bere/154828/WO1
per partecipare al concorso di Civiltà
(<https://www.lucianopignataro.it/a/m>
motivi-per-partecipare-al-concorso-c
bere/154828/)



(<http://italianwinereview.blogspot>



(<https://www.lucianopignataro>

Ultimi commenti

Paola

(<https://www.lucianopignataro.it/a/b>
pastiera-di-paolo-gramaglia/165603/
140442): Forse c'è uno zero di troppi
della farina....

Paola

(<https://www.lucianopignataro.it/a/b>
pastiera-di-paolo-gramaglia/165603/
140441): Forse c'è uno zero di troppi
della farina. 😊

mirko

(<https://www.lucianopignataro.it/a/lc>
colloviigh-campione-del-mondo-in-pi
maleducazione-infantile-perche-biso
saper-vincere/165666/#comment-14
sia maleducato e' fuori discussione,
signor Pignataro le posso dire che s
purtroppo molto spesso proprio chi
napoli dis...

marco

(<https://www.lucianopignataro.it/a/lc>
colloviigh-campione-del-mondo-in-pi

Questo sito utilizza cookie tecnici, di profilazione e di marketing, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Per saperne di più o negare il consenso a tutti o alcuni cookie [CLICCA QUI](#).

Continuando la navigazione acconsenti all'utilizzo dei cookie.

AUTORIZZO



15 APRILE 2019 07:00

FoodExp Lecce: i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo

Cibo come strumento: dal 15 al 17 aprile una manifestazione dedicata a esperienze e prospettive dei Foodchangers per incrementare la crescita collettiva e il benessere globale

Prima la tv, poi i social media. **Ed ecco che gli chef sono diventate le nuove popstar**, celebri come popstar e carismatici come rocker. Attirano gli sguardi della folla, vengono presi a modello. Ma la cucina è il centro di gravità permanente per mezzo della quale i cuochi veicolano **messaggi che vanno ben oltre i fatti alimentari**, incidendo sulla quotidianità dei territori e sulla vita del pianeta.



Ufficio stampa 1 di 19

Ed è per questo che la seconda e promettente edizione di **FoodExp**, il congresso pugliese dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore (ideato e organizzato da **Sinext di Giovanni Pizzolante in collaborazione con la giornalista Sonia Gioia**), è dedicata ai **Foodchangers** – i luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo –, che **dal 15 al 17 aprile** si riuniranno per raccontare il proprio modo di vedere il mondo, a partire dal cibo. Dove? **Nel cuore del Salento**, nelle sale della dimora quattrocentesca **Torre del Parco**, monumento-simbolo di **Lecce**.

Per l'edizione 2019, FoodExp amplia le proprie prospettive ma senza cambiare pelle, osando in profondità e puntando dritto al cuore della questione: il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Al centro della manifestazione, quindi, non solo (e non più) lo spettacolo esausto dei cooking show, ma **storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino** in grado di andare oltre il perimetro del proprio ristorante e l'interesse imprenditoriale, spingendo l'acceleratore sulla crescita collettiva.

Ma chi sono questi 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 che ha riscritto la storia della pasticceria utilizzando gli zuccheri della frutta e della verdura; **Riccardo Canella** e **David Zilber** (Noma, Copenaghen), braccio destro e sinistro di Renè Redzepi nella ricerca della New nordic cuisine, la cucina che oggi dialoga alla pari, in termini di fama, con la Dieta Mediterranea; **Franco Pepe** (Pepe in grani, Caiazzo), che ha riscritto la storia della pizza traguandandola nel futuro anteriore, segnando definitivamente la rinascita di un piccolo paese del Sud Italia; **Josko Gravner** (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), il profeta del vino naturale, che vinifica in recipienti di terracotta interrati; **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.

Ci saranno poi i **giovani protagonisti del risascimento della cucina calabrese**: **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafòra, San Giovanni in Fiore – Cosenza), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotona), **Luca Abbruzzino** (Cava cuculera nobile - Catanzaro), insieme a **Valentino Palmisano** (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), il cuoco-simbolo della

ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto e agli **autori della nuova trattoria italiana** (con prezzi pop, grandi materie prime, e accogliente ospitalità): **Diego Rossi** (Trippa, Milano), **Francesca Barreca** e **Marco Baccanelli** (Mazzo, Roma), i fratelli **Vincenzo** e **Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

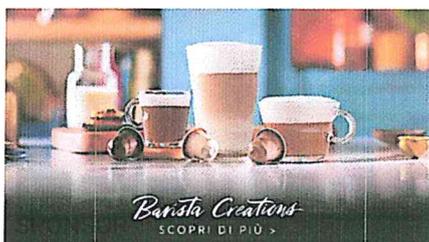
Un segmento cruciale di FoodExp è dedicato all'**ospitalità** e alla **formazione**. Si parlerà infatti di hospitality management con gli uomini e le donne a capo delle migliori strutture ricettive in Italia e nel mondo. E poi i premi, con il **Premio emergente** organizzato in collaborazione con Witaly, che sarà dedicato ai più giovani: gli under trenta di Puglia si cimenteranno nelle prove delle sezioni **Chef emergente**, **Pizza chef emergente** ed **Emergente sala**. I tre vincitori parteciperanno di diritto alle finali nazionali.

www.foodexp.it

Di Indira Fassioni

FOODEXP 2019 LECCE KERMESSE FOODCHANGERS

TI POTREBBERO INTERESSARE



NESPRESSO

Scopri Nespresso Barista, la gamma creata per le ricette latte



WWW.IMIGLIORIBUONIPASTO.IT

Scarica lo scontrino dalla pausa pranzo, scopri come in 4 passaggi



NON SOLO SUSHI

Tè e "wagashi", la merenda alla giapponese è servita



SPONSOR

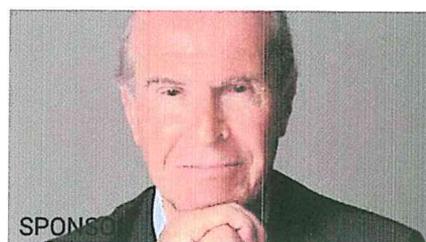
ALFA ROMEO

Scegli Bonus Lavoro. Il vantaggio esclusivo per imprenditori o partite IVA



MAÎTRE CHOCOLATIER

Un grande amore per il cibo degli dei: 70 ricette firmate Knam



PROLON

Colesterolo giù in soli 5 giorni

Raccomandato da  

Dal 15 al 17 aprile 2019 Lecce ospita Food

Quest'anno l'evento è dedicato ai #FoodChangers: cuochi, pasticceri e altri protagonisti de incidere sulla vita dei territori in cui lavorano.

Di **Luciana Squadrilli** - 15 aprile 2019

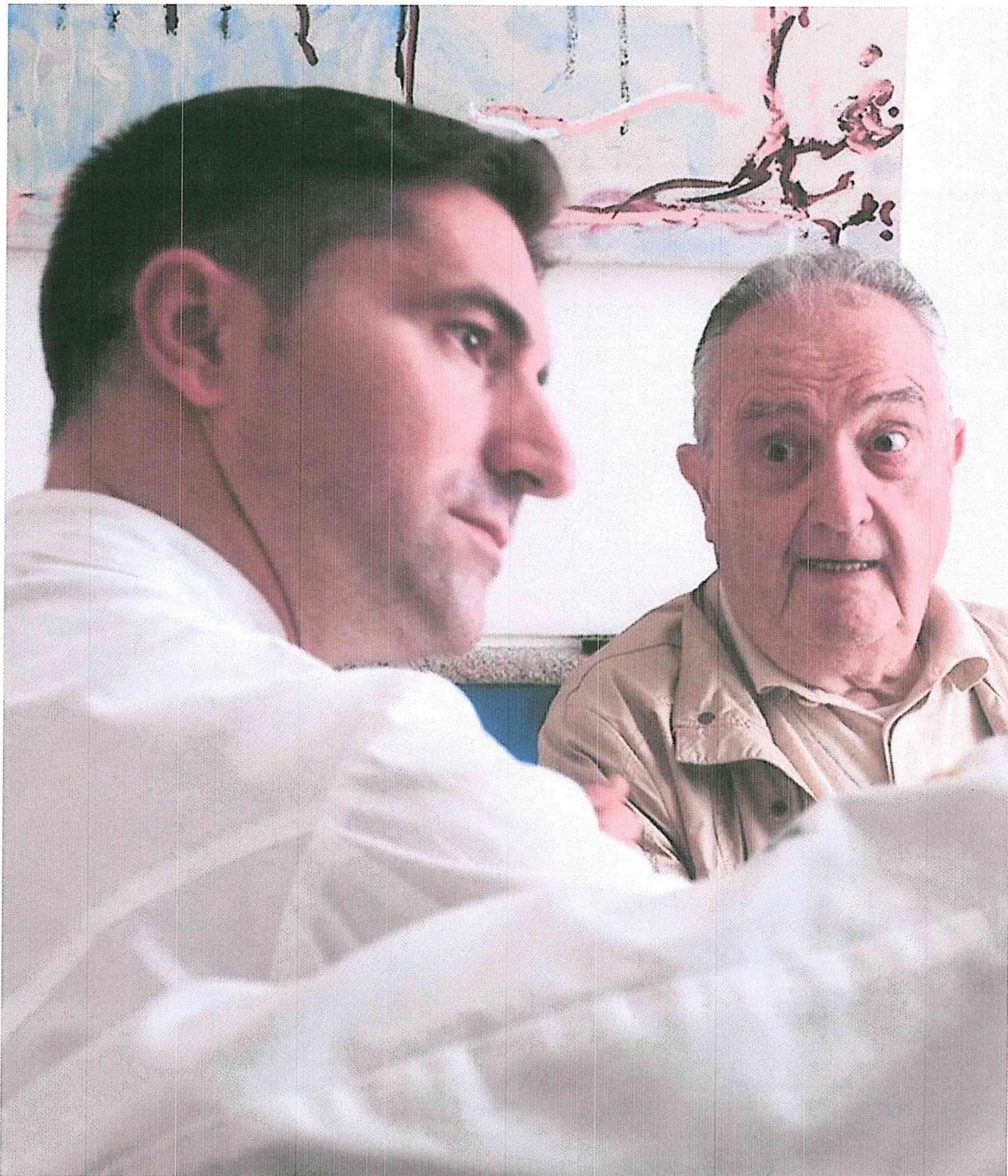


L'Evento

“Siamo solo cuochi, non salviamo vite umane”. È una frase che si sente sempre più spess televisivi dove la cucina è sempre più presente, come se gli chef – e con loro i pizzaioli, pastic colleghi e tutti coloro che li seguono con i piedi per terra, alla natura essenzialmente artigiana di gioia) del proprio lavoro allontanandosi da certe derive divistiche e filosofiche che giovano a



Eppure, in più di un caso – quando il talento e l'estro si uniscono anche a una valida capacità operata – i protagonisti del mondo enogastronomico riescono davvero a imprimere il loro segno (pratica di azioni concrete a sua tutela), con la creazione e il supporto a reti commerciali virtuose (produzioni in pericolo, con progetti d'inclusione o anche solo lanciando messaggi importanti di **#FoodChangers** incidono in maniera fattiva nella quotidianità dei territori e sulla vita del piano). Iniziative come il Basque Culinary World Prize, che premia appunto l'"impatto trasformativo" di Gilmore con il progetto Food for Soul e le varie aperture del Refettorio, del peruviano Virgilio M. indigena di Mater Initiative, delle iniziative dedicate al mare e alla montagna di Pino Cuttaia – e Cook the mountain in Alta Badia.



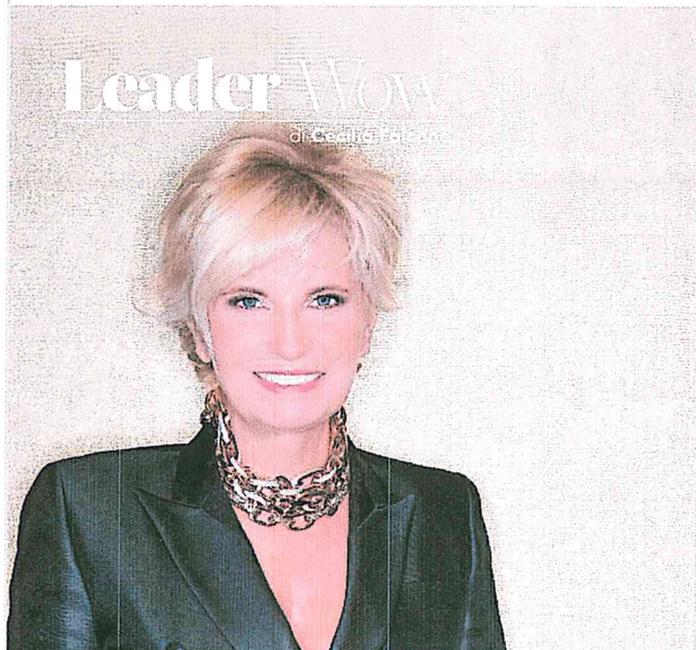
Ma sono tanti i loro colleghi che, con iniziative grandi e piccoli, partecipano al “cambiamento” e abbattere le barriere. A loro sarà dedicata l’edizione numero due di FoodExp · food life experience, evento d’autore in programma a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019.

Ospitata nella dimora quattrocentesca di Torre del Parco, monumento-simbolo della città, è possibile la portata “contagiosa” dell’evento in cui cuochi, pizzaioli, sommelier, produttori d

spiegano gli organizzatori Giovanni Pizzolante e Sonia Gioia, “visioni e metodi applicati in gran ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul tasto della crescita collettiva nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali”.



A Lecce, dunque, ci saranno Aimò Moroni (Il Luogo di Aimò e Nadia, Milano), grande custode di tradizioni; Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa), che demolisce i confini fra dolce e salato e è siciliano; Riccardo Canella e David Zilber (Noma, Copenhagen), braccio destro e sinistro di René Redzepi; Franco Pepe (Pepe in grani, Caiazzo), ha riscritto la storia della pizza ma anche quella di Caiazzo attorno alla sua pizzeria; Josko Gravner (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), profeta del vino nato dal vignaiolo e natura; Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo, Alba – Cuneo) voce della cucina di Eraldo Geronzi; bell'esempio di determinazione e meritocrazia; Nino Rossi (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte); Giovanni in Fiore – Cosenza), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli – Crotona) e Luca Abbruzzese (Luca Abbruzzese, Norcia – Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto. E Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Roma), la cucina italiana che sa unire prezzi pop, grandi materie prime, sala capace di narrare la cucina e la relazione con il territorio.



PUNTARE IN ALTO

Le donne a capo di grandi aziende nel mondo sono solo il 5%. Ma ci stiamo lavorando e un modo per farlo è scambiarsi esperienze e informazioni. Sabina Belli, amministratore delegato di Pomellato, ha scritto *D come Donna, C come Ceo. Dizionario di leadership al femminile* (Roi Edizioni). Il libro sostiene la Casa di Accoglienza delle Donne Maltrattate, e racconta 35 anni di carriera nel lusso attraverso parole chiave, aneddoti e consigli a cui ispirarsi: per riflettere e soprattutto per fare. Da "Amazzone" a "Waterproof", le voci di questo vocabolario per il successo fondono determinazione, ascolto, visione e senso dell'umorismo. Estraiamo qualche consiglio, per cominciare.

IMPATTO Per Belli noi donne siamo particolarmente inclini a eseguire, realizzare, risolvere. Siamo la quintessenza del «doer, cioè quello che fa, che agisce». Efficaci da sole, ci piace anche formare gruppi in cui l'operato di ognuna contribuisce al risultato positivo. La dritta è: «Non sottovalutare il fatto che anche le funzioni più semplici o meno visibili di un organigramma possono avere un impatto significativo: iniziative personali, gesti, intuizioni possono produrre un cambiamento».

NO «È molto importante insegnare alle femmine, fin dalla prima infanzia, a considerare la parola "no" non come una debolezza ma come una forza e, nell'ambito del lavoro, che esser capaci di dire "no" non significa essere giudicate male o rischiare una penalità, ma piuttosto dimostrare la propria libertà».

ARCHETIPI Per insegnare alle figlie piccole a comportarsi, la Ceo ha usato un metodo creativo, ha inventato «una serie di personaggi immaginari, ai quali davo dei nomi particolari, che descrivevo con dettagli esagerati e che affascinavano le bambine per tutti i loro difetti». «La Pinushe» che non si lava le mani prima di pranzo o «Madame Michu», scontrosa a prescindere, servivano a definire con allegria atteggiamenti da riconoscere dentro di sé ed evitare. Funziona anche in azienda! Identificare la «Bravona» o la «Chiocchia» nel team aiuta a gestirne il carattere con armonia. Ritrovare un tratto archetipico in noi, con autoironia, ci aiuta a migliorare.

COMANDAMENTI I nostri preferiti:

1. Ringraziare sempre, per tutto. Per iscritto o a voce.
3. Dire sempre quello che non ci soddisfa, ma trovare il modo giusto per dirlo al momento giusto.
7. Adeguarsi alle persone, ai luoghi, alle circostanze, alle culture e non aspettarsi il contrario.
10. Respirare. Profondamente. E poi affrontare la vita con ottimismo, con la convinzione di potercela fare».



RISCATTARE UN PAESE

È anche merito suo se la Calabria è tra le nuove mete da visitare del *New York Times*: Caterina Ceraudo, chef Michelin 2017, guida il ristorante Dattilo, l'attività di famiglia a Strongoli, in provincia di Crotone. Paese noto per la mafia e i paesaggi di cemento. Ma con coraggio e piatti sublimi, come lo spaghetti all'acqua di borragine, ha compiuto la trasformazione. La sua storia e i sapori della sua terra saranno esaltati a [FoodExp](#), evento dedicato alla cucina d'autore (Lecce, 15-17 aprile, [foodexp.it](#)).



CREARE ALTERNATIVE

Adelita Husni-Bey, classe 1985, è un'artista visuale nata a Milano e residente a New York. Nella videoinstallazione *Chiron*, in mostra al New Museum fino al 14 aprile, mette al centro per la prima volta gli avvocati che seguono i migranti, nella trafila infinita per i documenti. Quali emozioni provano? Già protagonista del festival Transmediale di Berlino e ospite del MoMa, l'artista usa l'arte digitale per suscitare empatia. E farci immaginare un mondo migliore.

Lecce – Con FoodExp vanno in scena i cuochi dal 15 al 17 aprile 2019

Di **Gianluca Salcioli** - 17 Gennaio 2019



Dove: Lecce

Dal: 15-04-2019

Al: 17-04-2019

Saranno i *FoodChangers*, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, di cultura gastronomica, i protagonisti della seconda edizione di **FoodExp** – *food life experience*, l'event l'hospitality d'autore che andrà in scena a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019.

Le sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, dimora alle porte del capoluogo salentino, ospiterà pubblico, i più grandi *chef mondiali* che hanno fatto della cucina un laboratorio di idee e di valori, di rispetto del pianeta una pratica giornaliera, diventando esploratori e portavoce di un nuovo umanesim

Sul palco saliranno dunque non solo campioni dell'haute cuisine e professionalità esemplari nell'ambito grado di incidere nella quotidianità dei territori. Non lo spettacolo esausto dei cooking show, ma storie oltre il perimetro del proprio ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul 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 che allevano i professionisti dotati dello *human touch* che fa la vera differenza nell'ospitalità delle migliori

Cuore nel cuore della tre giorni sarà la competizione che premierà il Miglior chef e Pizza chef emergenti under trenta pugliesi. La manifestazione organizzata da Witaly dopo quindici anni di storia consolida

giovani pugliesi un palcoscenico privilegiato dove mettere alla prova se stessi e presentarsi a un pubblico di gastronomi, giornalisti delle maggiori testate regionali e nazionali nell'ambito dell'enogastronomia regionale entrerà di diritto nella competizione che seleziona i migliori del Centro Sud. **Lezioni, degustazioni** pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi dove i grandi chef raccontano le loro esperienze e cercando soluzioni nel rispetto dell'ambiente, delle persone, del tempo, dentro e oltre il t

L'EVENTO

Sino a domani la seconda edizione di **FoodExp**: protagonisti i foodchangers d'Italia

Storie in cucina E gli chef tornano a raccontarsi a Torre del Parco

di **Serena COSTA**

C'è chi ha fatto un restauro filologico alla cassata siciliana, chi è tornato al Sud per riconciliarsi con la sua terra dopo anni all'estero e usare solo uova da allevamento a terra, chi ha capito che in natura è la qualità a prevalere sulla quantità e produce vino maturo solo dopo 7 anni.

Tra loro, anche Franco Pepe, che il 2 giugno sarà nominato dal presidente Sergio Mattarella Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica italiana, onorificenza inedita finora per un pizzaiolo. Storie di ordinario rispetto della vita, dell'equilibrio uo-

mo-natura, di impatto sul sociale: sembrerà quanto meno bizzarro, ma protagonisti di queste storie sono chef. Che stavolta non cucinano, ma si raccontano. Accade a Lecce, con la seconda edizione di **FoodExp**, ovvero il Festival dei luoghi e dei cuochi che cambiano il mondo. Da ieri e fino a domani, Torre del Parco ospita i foodchangers, ovvero i protagonisti del cambiamento che non è esclusivamente culinario, tutt'altro: «Come per la prima edizione, abbiamo scelto cuochi dalla struttura etica importante, fuori dal comune, ma non famosi come quelli che oggi compaiono in tv - spiega Sonia Gioia, giornali-

sta e direttrice artistica della manifestazione -. I nostri interlocutori sono i ragazzi degli istituti alberghieri, ai quali vogliamo dare la possibilità di incontrare persone speciali, che, attraverso il cibo, perseguono obiettivi socialmente rilevanti o educano a un'alimentazione corretta dando l'esempio. In altre parole, sono cuochi di pensiero, che non hanno bisogno di show cooking per far conoscere la propria identità».

Un entusiasmo nato dall'intuizione di Giovanni Pizzolante, promotore e organizzatore dell'evento, che ieri ha affermato: «Lavoro nel mondo dell'hôtellerie da oltre trent'anni, ho vi-

sto in presa diretta le trasformazioni di questa terra, neonata in ambito turistico ricettivo. Quando ho capito quello che stava accadendo con le ondate di flussi turistici sempre più massivi in arrivo, ho compreso che era finalmente possibile creare flussi migratori contrari, invertire le rotte, portando in Puglia le star dell'ospitalità e della cucina qui a Sud, per offrire esempi di come si fa meglio che bene. Per dare una direzione etica al nostro sviluppo. Il mio sogno è quello di offrire una opportunità agli operatori del settore pugliesi ma anche agli studenti delle scuole alberghiere regionali: ovvero i manager, i cuochi, i



maître del futuro. **FoodExp** e l'arrivo dei foodchangers a Lecce sono il mio sogno realizzato».

E così, ieri si sono raccontati Corrado Assenza: «Quello che facciamo a Caffè Sicilia è dedicare tempo all'osservazione della natura: abbiamo fatto con la cassata come con il Cenacolo di Leonardo o la Gioconda dopo il restauro, abbiamo tolto la patina dei secoli con un restauro filologico rispettoso del tempo, ridonando freschezza e gioventù». E di Josko Gravner: «Abbiamo capito che la ribolla era la cultivar che meglio si esprimeva in Oslavia e su quella abbiamo scommesso, e abbiamo messo i vigneti in condizione di crescere naturalmente, re-introducendo la biodiversità: stagni, nidi per consentire agli uccelli di tornare a nidificare, alberi da frutta fra i filari». Oggi, dalle 15, spazio alle storie dei food changers Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo - Alba), Riccardo Canella e David Zilber (Noma - Copenhagen), Nino Rossi (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte - Reggio Calabria), Antonio Biafora (Biafora - San Giovanni in Fiore - Cosenza), Caterina Ceraudo (Dattilio, Strongoli -Crotone) e Luca Abbruzzino (Cava cuculera nobile - Catanzaro).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato.



il pasticcere, Nicola Di Lena».



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'INTERVISTA

«Cucinare è un atto d'amore e di pazienza»

Lo chef stellato Guida dà la sua ricetta: «Mangiare bene è essenziale per la salute»

di **Serena COSTA**

«Cucinare è un atto d'amore: è questa la prima forma di prevenzione»; parola di Antonio Guida, chef salentino pluristellato alla plancia di comando del ristorante "Seta", all'interno del lussuoso hotel "Mandarin Oriental" di Milano.

Lo chef, tornato in questi giorni nella terra natia per fare da relatore al FoodExp, sarà il cuoco d'eccezione il prossimo 21 agosto nella "sua" Depressa, in quel di Tricase, in occasione della cena di beneficenza organizzata dall'associazione no-profit a carattere scientifico "Alessandra per le donne - Le ali di Ale". Ricorre oggi, infatti, l'anniversario della scomparsa di Alessandra Peluso, giovane ingegnere salentina scomparsa a soli 46 anni, dopo aver combattuto per 3 anni contro il tumore ovarico. Ed è a lei che la sorella Anna, la famiglia e gli amici hanno dedicato un'associazione, attra-

verso cui diffondere una cultura della prevenzione oncologica, ma anche della ricerca scientifica e dell'innovazione. Gli studi scientifici lo hanno dimostrato, esiste un canale privilegiato tra nutrizione e prevenzione oncologica, e per converso, tra un corretto stile alimentare e l'insorgenza di malattie oncologiche.

Alla chiamata alla solidarietà non è rimasto indifferente lo chef Guida, che, insieme ai colleghi Danilo Vita (Creatività di Carovigno), Stefano Di Gennaro (Quintessenza di

Trani) e Domenico Schingaro (Due camini di Borgo Egna-zia), preparerà una cena eccellente per le papille, così come per la salute.

Chef Guida, in che modo la cucina può costituire una forma di prevenzione?

«Occorre partire da un prodotto che sia il più salutare possibile, nel senso della qualità della materia prima, in primis. La ricerca ce lo conferma ogni giorno di più, man-

giar bene è la cosa più importante e onestamente faccio fatica a capire come ancora oggi ci siano persone che ignorano la qualità di ciò che mangiano. Certo, in questi ultimi anni la consapevolezza degli italiani a tavola è cresciuta di

parecchio: se pensiamo che fino a 30 anni fa si consumava carne di pollo allevato in batteria senza nemmeno saperlo, si può dire di aver fatto numerosi passi in avanti».

Le scuole di pensiero sullo stile alimentare, oggi,

creano un po' confusione: c'è chi stigmatizza i carboidrati, chi la carne rossa, chi gli zuccheri. Come fare a orientarsi?

«Nel dubbio, la mia scelta ricade sempre sulla cucina mediterranea, che oltre a essere variegata, è un vero e proprio rito di condivisione e di convivialità. In assenza di particolari problematiche, il mio consi-

glio è di andare alla ricerca dei prodotti migliori e di fare un consumo più moderato ed equilibrato di tutti questi elementi: per esempio, è noto che mangiare carne tutti i giorni non faccia bene alla salute. E poi occorre recuperare anche la ritualità del cibo, dello stare seduti tutti insieme a pranzo e a cena: anche la fretta, spesso, è cattiva consigliera per ciò che si sceglie. Nel Salento, fortunatamente, è ancora abbastanza facile trovare materie prime eccellenti e permane la tradizione del pasto condiviso».

Cosa vuol dire cucinare per lo chef Antonio Guida?

da?

«Cucinare è un atto d'amore, in cui non si chiede nulla in cambio, vuol dire spendere tanto tempo in cucina per dare importanza al piatto. Anche se si tratta di una pietanza semplice, per fare un grande piatto ci vuole tempo, la cucina dei 10 minuti non esiste».

Qual è il suo messaggio per gli chef del futuro?

«Di avere umiltà, di entrare in cucina in punta di piedi e non con la pretesa di maneggiare pentole e mestoli dal primo giorno: la cucina è pazienza, conoscenza, sacrificio, studio. Solo così le cose arrivano da sé».

Lei è uno dei rarissimi chef che mantiene la sua brigata da 18 anni: come fa?

«È fondamentale costruire insieme agli altri il percorso e condividerlo. Mi confronto sempre con il mio sous chef, Federico Dell'Omarino, e con

Lo chef pluristellato Antonio Guida

“
Per fare un grande piatto ci vuole tempo: la cucina dei 10 minuti non esiste

“
A chi comincia dico di entrare in punta di piedi in una cucina con grande umiltà



RICONOSCIMENTO/2

A Gianmarco Merazzi il premio Emergente sala al FoodExp a Torre del Parco

● Al giovane Gianmarco Merazzi, figlio d'arte (il padre guida l'Osteria degli spiriti a Lecce) è andato il premio Emergente sala Puglia, consegnato all'interno della rassegna FoodExp, che si è svolta da lunedì a mercoledì a Torre del Parco, a Lecce. Nel salone delle feste si sono tenute le premiazioni Chef Emergente, Pizza Chef Emergente e Sala Emergente "Gianni Marsella". La competizione, organizzata da Witaly, è stata tra gli under 30 pugliesi e

ha l'obiettivo di offrire, tramite FoodExp, ai giovani pugliesi un palcoscenico privilegiato. Chi, fra chef e pizza chef, supererà la selezione regionale entrerà nella competizione che a ottobre seleziona i migliori del Centro Sud. Mentre i migliori emergenti sala si qualificheranno automaticamente alla finalissima nazionale. «Un ringraziamento speciale a chi crede in me», ha detto il giovane.



Gianmarco Merazzi, premiato come Emergente sala

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



L'APPUNTAMENTO

Quando la cucina è (tanto) femmina

Anche storie di donne chef nell'ultima giornata di FoodExp a Torre del Parco

● Ultima giornata di FoodExp, il Festival dei luoghi e dei cuochi che cambiano il mondo, che è ospitato nella Torre del Parco di Lecce. Alla seconda edizione, la manifestazione è organizzata da SInext Creative Experience Connection, società pugliese operativa nell'organizzazione di manifestazioni nell'ambito dell'ospitalità, del turismo e della ristorazione d'autore.

Cuore pulsante dell'evento sono i foodchangers, ovvero i protagonisti di un cambiamento non è esclusivamente culi-



Ramona Ragaini

nario, ma anche sociale e culturale. I relatori di oggi, che si esprimeranno sulla Nuova trattoria italiana (dalle 16 nel salone delle feste), sono Diego Rossi (Trippa - Milano), Francesca Barreca e Marco Baccanelli (Mazzo - Roma) e Vincenzo Montaruli e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta - Ruvo di Puglia - Bari). Da non perdere, poi, l'appuntamento alle 17 con il convegno "La ristorazione è femmina", in cui racconteranno le proprie esperienze di ristoratrici Ramona Ragaini (Andreina

- Loroto - Ancona), Mariella Organi (Madonnina del Pescatore - Scigallia - Ancona) e Stefania Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano).

In prima mattina, alle 10 invece, nella sala del principe si parlerà di "Food Innovation Technologies", mentre alle 10.30 ci sarà un Cooking Show a cura delle aziende Rational, Irinox, Orved, Eliani.

Alle 11, nel giardino della Torre, si terrà il seminario "La Pizzeria secondo Agugiaro & Figna-Pizza Classica Tipo 1 Macina a Pietra", a cura di

Nicola Demo con Tiziano Siani (pizzeria Atelier del Gusto - Lizzanello), mentre alle 14 si parlerà della "Pizza in Pala alla Romana", a cura di Nicola Demo con Simone Ingresso (Pizzeria dei Mille - Corigliano D'Otranto - Lecce).

Sul terrazzo del Parco, poi, alle 12.30 si parlerà delle "Trattorie di Slow Food Puglia", mentre alle 19, nel salone delle feste, si terranno le premiazioni Chef Emergente, Pizza Chef Emergente e Sala Emergente "Gianni Marsel-

la". La competizione, organizzata da Witaly, è fra gli under trenta pugliesi e ha l'obiettivo di offrire, tramite Food Exp, ai giovani pugliesi un palcoscenico privilegiato in cui mettere alla prova se stessi. Chi, fra chef e pizza chef, supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud. Mentre i migliori emergenti sala si qualificheranno automaticamente alla finalissima nazionale.

S.Cos.

Il programma

Dai convegni ai seminari passando anche per i cooking show

Gli emergenti

Una sezione del festival è dedicata ai cuochi e pizzaioli under 30



L'INTERVISTA

Il cuoco, che dirige il ristorante "Seta" di Milano, cucinerà il 21 agosto a Depressa in una cena di beneficenza

«Cucinare è un atto d'amore e di pazienza»

Lo chef stellato Guida dà la sua ricetta: «Mangiare bene è essenziale per la salute»

di Serena COSTA

«Cucinare è un atto d'amore: è questa la prima forma di prevenzione»: parola di Antonio Guida, chef salentino pluristellato alla plancia di comando del ristorante "Seta", all'interno del lussuoso hotel "Mandarin Oriental" di Milano.

Lo chef, tornato in questi giorni nella terra natia per fare da relatore al FoodExp, sarà il cuoco d'eccezione il prossimo 21 agosto nella "sua" Depressa, in quel di Tricase, in occasione della cena di beneficenza organizzata dall'associazione no-profit a carattere scientifico "Alessandra per le donne - Le ali di Ale". Ricorre oggi, infatti, l'anniversario della scomparsa di Alessandra Peluso, giovane ingegnere salentina scomparsa a soli 46 anni, dopo aver combattuto per 3 anni contro il tumore ovarico. Ed è a lei che la sorella Anna, la famiglia e gli amici hanno dedicato un'associazione, attra-

verso cui diffondere una cultura della prevenzione oncologica, ma anche della ricerca scientifica e dell'innovazione. Gli studi scientifici lo hanno dimostrato, esiste un canale privilegiato tra nutrizione e prevenzione oncologica, e per converso, tra un corretto stile alimentare e l'insorgenza di malattie oncologiche.

Alla chiamata alla solidarietà non è rimasto indifferente lo chef Guida, che, insieme ai colleghi Danilo Vita (Creatività di Carovigno), Stefano Di Gennaro (Quintessenza di Trani) e Domenico Schingaro (Duc camini di Borgo Egna-zia), preparerà una cena eccellente per le papille, così come per la salute.

Chef Guida, in che modo la cucina può costituire una forma di prevenzione?

«Occorre partire da un prodotto che sia il più salutare possibile, nel senso della qualità della materia prima, in primis. La ricerca ce lo conferma ogni giorno di più, man-

Lo chef pluristellato Antonio Guida



giar bene è la cosa più importante e onestamente faccio fatica a capire come ancora oggi ci siano persone che ignorano la qualità di ciò che mangiano. Certo, in questi ultimi anni la consapevolezza degli italiani a tavola è cresciuta di

parecchio: se pensiamo che fino a 30 anni fa si consumava carne di pollo allevato in batteria senza nemmeno saperlo, si può dire di aver fatto numerosi passi in avanti».

Le scuole di pensiero sullo stile alimentare, oggi,

FARMACIE

Servizio pomeridiano e notturno: Chiga, via Ariosto 45; Migali, viale Leopardi 74. Servizio facoltativo: Fericino, piazza S. Oronzo; Migali, viale Leopardi 74. Di turno: CARMIANO Barbagallo M. Rosaria Via IV Novembre 20; CASARANO Casciaro, via C. Magno 36; COPERTINO Leo, via Mariano 292; GALATINA Sabato, piazza Alighieri 28; GALLIPOLI Merenda Luigi Corso Roma 11; MAGLIE De Donno, piazza Tamborino 19; NARDÒ F. cia di Nardò viale della Costituzione 25; SQUINZANO Bianco, via Raffaello 84

Per fare un grande piatto ci vuole tempo: la cucina dei 10 minuti non esiste

A chi comincia dico di entrare in punta di piedi in una cucina con grande umiltà

creano un po' confusione: c'è chi stigmatizza i carboidrati, chi la carne rossa, chi gli zuccheri. Come fare a orientarsi?

«Nel dubbio, la mia scelta ricade sempre sulla cucina mediterranea, che oltre a essere variegata, è un vero e proprio rito di condivisione e di convivialità. In assenza di particolari problematiche, il mio consiglio è di andare alla ricerca dei prodotti migliori e di fare un consumo più moderato ed equilibrato di tutti questi elementi: per esempio, è noto che mangiare carne tutti i giorni non faccia bene alla salute. E poi occorre recuperare anche la ritualità del cibo, dello stare seduti tutti insieme a pranzo e a cena: anche la fretta, spesso, è cattiva consigliera per ciò che si sceglie. Nel Salento, fortunatamente, è ancora abbastanza facile trovare materie prime eccellenti e permangono la tradizione del pasto condiviso».

Cosa vuol dire cucinare per lo chef Antonio Guida?

da?

«Cucinare è un atto d'amore, in cui non si chiede nulla in cambio, vuol dire spendere tanto tempo in cucina per dare importanza al piatto. Anche se si tratta di una pietanza semplice, per fare un grande piatto ci vuole tempo, la cucina dei 10 minuti non esiste».

Qual è il suo messaggio per gli chef del futuro?

«Di avere umiltà, di entrare in cucina in punta di piedi e non con la pretesa di maneggiare pentole e mestoli dal primo giorno: la cucina è pazienza, conoscenza, sacrificio, studio. Solo così le cose arrivano da sé».

Lei è uno dei rarissimi chef che mantiene la sua brigata da 18 anni: come fa?

«È fondamentale costruire insieme agli altri il percorso e dividerlo. Mi confronto sempre con il mio sous chef, Federico Dell'Omarino, e con il pasticciere, Nicola Di Lena».

Girocittà Caserta

Pepe, primo pizzaiolo Cavaliere del lavoro

Il 2 giugno Franco Pepe sarà nominato Cavaliere del lavoro, ed è la prima volta che questa prestigiosa carica al merito viene conferita dal capo dello Stato Sergio Mattarella a un pizzaiolo, artigiano del gusto. Ad annunciarlo, in occasione di Foodexp, la kermesse che per tre giorni riunisce a Lecce manager, cuochi e artigiani «visionari»

che hanno saputo creare microeconomia in territori rurali, è un emozionatissimo Pepe. «Ho ricevuto comunicazione dal Quirinale - ha precisato Pepe - con una lettera del 18 marzo, che porto sempre con me. Sono e rimango Franco, l'artigiano della pizza, è il mio progetto che otterrà questo riconoscimento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



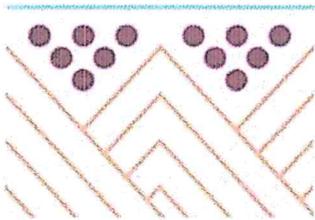
TRENTO VINIFERA

23 - 24 marzo 2019

Vinifera, il Salone dei vini artigianali dell'arco alpino, sarà l'occasione per appassionati e curiosi di scoprire oltre 60 produttori provenienti dal territorio alpino e prealpino, dell'Italia ma anche di Austria, Francia, Svizzera e Slovenia. La due giorni del Salone sarà anticipata dal Forum, una serie di appuntamenti che si svolgeranno in varie località della provincia nelle settimane precedenti, con eventi dedicati all'effetto dei cambiamenti climatici sulla viticoltura, degustazioni alla cieca, focus territoriali come quello sulla Valle d'Aosta e su nicchie produttive come quella del vermouth. Tra gli approfondimenti già confermati in fiera, Matteo Gallelo, caporedattore di Porthos,

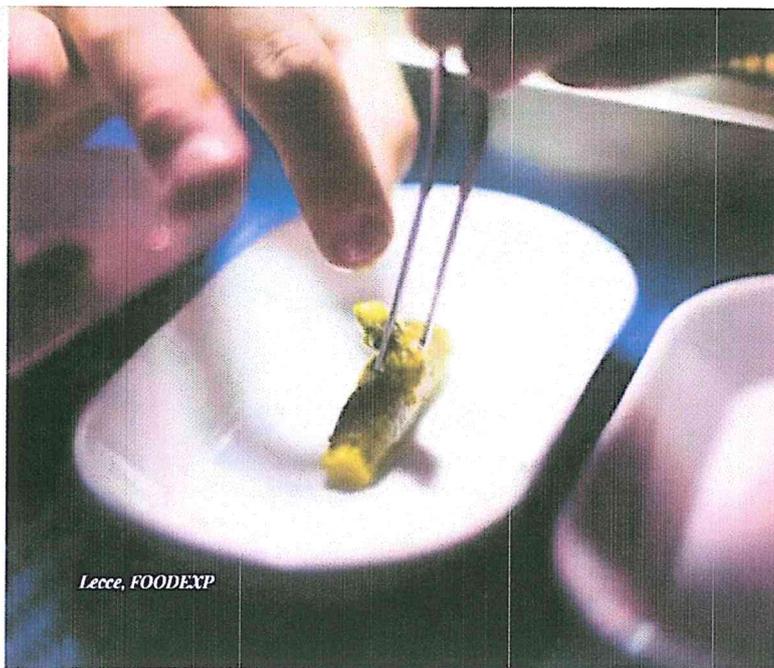
guiderà i presenti in una degustazione geosensoriale secondo il metodo proposto dal professore Jacky Rigaux nel libro *Il Vino Capovolto*. Un secondo laboratorio si concentrerà sui vitigni resistenti, esplorando lo stato dell'arte delle ricerche e della sperimentazione in quest'ambito e le prospettive future di questo settore. Ai Dolomiti - il gruppo nato per valorizzare l'originalità e la diversità della viticoltura trentina - toccherà il compito di presentare il Perciso, il vino simbolo della sapienza contadina nato da un progetto condiviso da 10 tra le migliori realtà vitivinicole del Trentino. I Dolomiti hanno infatti deciso di unire le forze per garantire la conservazione di un antico vigneto e produrvi un vino che esprima l'essenza di questa antica varietà e il sapore della terra in cui affonda le sue radici. Un'altra degustazione, guidata da Gianpaolo Giacobbo, sarà dedicata ai vini rifermentati in bottiglia sui lieviti provenienti dall'Arco Alpino, dalla Liguria fino alla Slovenia.

 VINIFERAFORUM.IT



VINIFERA
forum di vino e passione

23/03



Lecce, FOODEXP

07/04

VERONA VINITALY

7 - 10 aprile 2019

Vinitaly ha bisogno di poche presentazioni. La fiera leader in Italia del comparto wine ha da mesi fatto sold out degli spazi espositivi. La 53ma edizione del Salone internazionale dei vini e dei distillati, nonostante l'aumento della superficie netta disponibile, ha già chiuso le prenotazioni. Nel 2018, Vinitaly ha registrato la presenza di 4.461 espositori da 35 Paesi, su una superficie netta di 95.449 metri quadrati, e 128 mila presenze. Le novità di quest'anno si chiamano Organic hall e Vinitaly design. Il primo spazio è ospitato nel padiglione F, che accoglierà Vinitaly-bio e la collettiva di produttori artigianali dell'associazione Vi.Te (Vignaioli e territori). Sempre nel padiglione F la presenza di Enolitech è stata razionalizzata, dando spazio anche al nuovo salone Vinitaly Design, che propone prodotti e oggettistica per la degustazione, il servizio, gli arredi per cantine, enoteche e ristoranti, confezioni regalo. Una iniziativa che consente di mantenere all'interno di Enolitech unicamente le tecnologie e le attrezzature per la produzione, in vista del cambio di cadenza della rassegna che dal 2020 si svolgerà negli anni pari in concomitanza con Fieragricola. Novità anche per il catalogo online e la guida di Vinitaly che amplia da tre a nove le lingue a disposizione dei buyer.

 VINITALY.COM

17/04

TOKYO WINE AND GOURMET JAPAN

17 - 19 aprile 2019

Tutto pronto per la decima edizione di Wine & Gourmet Japan. Un evento lungo tre giorni che avrà luogo al Tokyo Big Sight a Tokyo, in Giappone, e che accoglierà oltre 80.000 visitatori trade provenienti da tutto il Paese e non solo, anche dal Sud Est asiatico e dall'Oceania. Wine & Gourmet Japan è l'unica piattaforma di business dedicata agli alcolici e ai prodotti Gourmet in Giappone con visitatori appartenenti a tutti i segmenti dell'industria alimentare grazie alla concomitanza di sei saloni: FABEX, Dessert, Sweets, Bakery & Drink Festival, Japan Meat Industry Trade Fair, Halal Market Fair e Japan Noodle Trade Fair. Il concetto distintivo della manifestazione attirerà un vasto range di buyer, da importatori, distributori, grossisti e società commerciali di prodotti gourmet e vino, a operatori del settore della ristorazione.

 WINEANDGOURMETJAPAN.COM

15/04

LECCE FOODEXP

15 - 17 aprile 2019

Saranno i FoodChangers, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che portatori sani di una peculiare cultura gastronomica, i protagonisti della seconda edizione di FoodExp - food life experience, l'evento dedicato alla ristorazione, la cucina e l'hospitality d'autore. Le sale quattrecentesche 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.

 FOODEXP.IT

 Tweet

 22
Shares

 Mi piace 22

(<https://web.whatsapp.com/send?text=FoodExp%20%C2%B7%20food%20life%20experience%20da-https%3A%2F%2Fwww.cucinaevini.it%2Ffoodexp-giapponese-%25c2%25b7-collezione/>)

Roma
(<https://www.1ristorante-giapponese-roma/>)

Fai Trading con Key to Markets

Fai trading con esecuzioni fulminee. Il 71% dei clienti perde soldi KeytoMarkets

VISITA IL SITO

2019
foodexp
i luoghi e i cuochi
che cambiano il mondo

foodexp.it   



(<https://www.cucinaevini.it/wp-content/uploads/2019/04/image.png>)

Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arringano le folle, lanciano parole d'ordine, dettano la linea. La cucina è il centro di gravità permanente attraverso la 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 che si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

Per questa edizione 2019 FoodExp amplia le proprie prospettive senza stravolgere la sua identità, osando in profondità e puntando dritto al cuore della questione: e il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non ci saranno 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 puro interesse

incontra le
eccellenze
firmate La
Nef
(<https://www.1g-di-courmayeur-lo-stellato-berton-incontra-le-eccellenze-firmate-la-nef/>)

Progetto
GiUSTO -
Arsial e
Regione Lazio
incontrano i
giovani
(<https://www.1giusto-arsial-e-regione-lazio/>)

Naturalis Bio
Resort in
Salento. Dove
Uomo e
Natura si
incontrano
(<https://www.1bio-resort-in->

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'insicurezza alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia 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 muove i passi nella stessa direzione, tentando di trasformare il mondo in un posto più ospitale e più felice.

I 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.

[salento/](#)

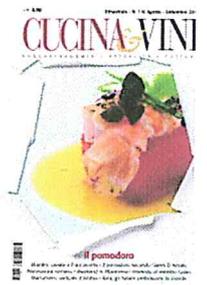
[Hadriani spa-boat - Nella laguna veneta arriva la spa galleggiante \(https://www. spa-boat/\)](#)

🔍 Search

RACCONTI
DI VINI
VIDEO

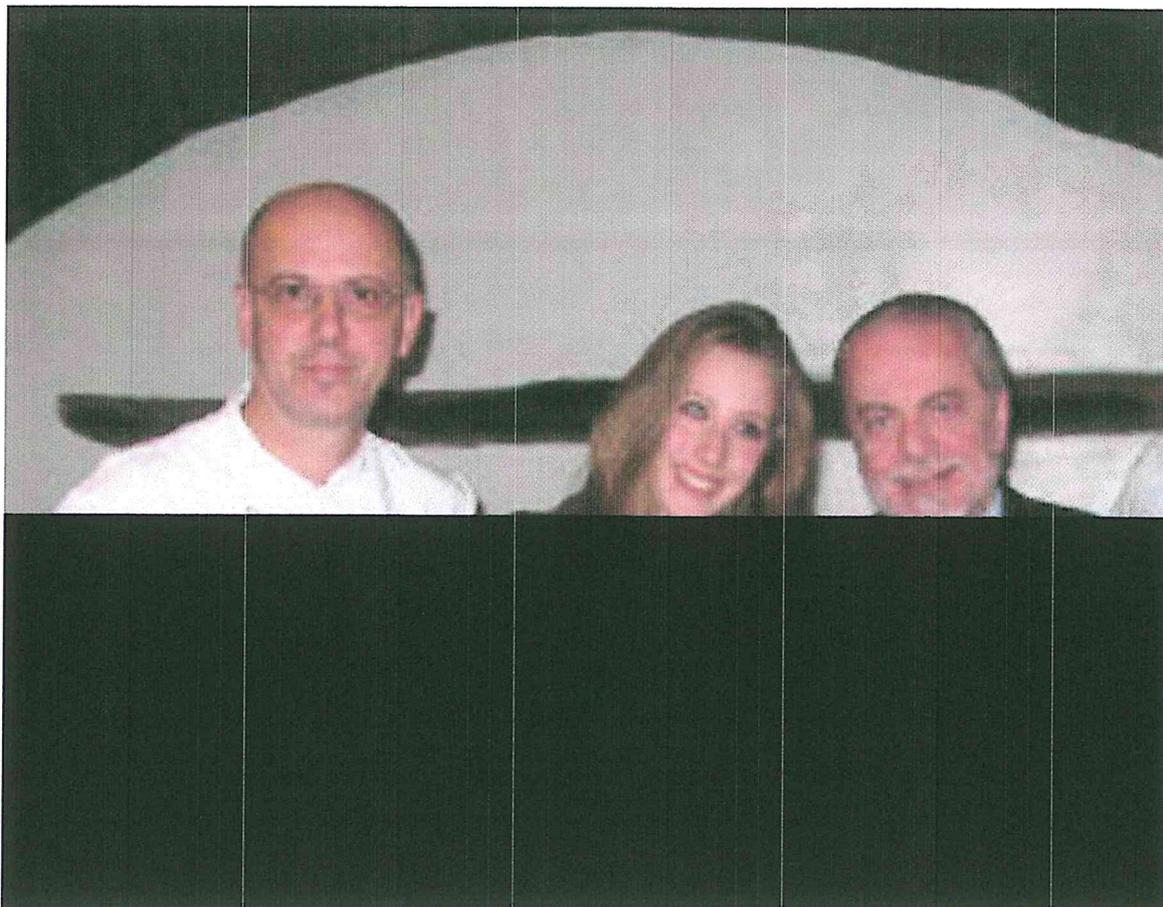


PRODOTTI
EDITORIALI



Abbonati !

RICETTA
DEL
GIORNO



FOODEXP 2019: A LECCE, TRA I GRANI DELLA CUCINA, L'ARTIGIANO DELLA PIZZA FRANCO PEPE

15 Aprile 2019

Torna, nell'edizione 2019, FoodExp, la *food life experience* dedicata, quest'anno, ai *foodchefs* che cambiano il mondo. Il congresso si terrà in Puglia, a Lecce, nei giorni 15, 16 e 17 aprile, nella *Parco*, dimora storica del 1400 situata nel cuore della città. Tra i grandi nomi che si alterneranno, incentrata sul "cibo come strumento, non come fine", l'artigiano della pizza Franco Pepe. Il *Pepe* racconterà, lunedì 15, attraverso storie, visioni e metodi che hanno reso il suo prodotto un'eccezione. Erede e custode di un patrimonio di saperi legati all'arte della panificazione, Franco Pepe parla della propria quotidianità, mettendo in evidenza il profondo legame tra pizza e territorio. Collaborando con agricoltori e contadini, per offrire prodotti genuini e locali sulla sua pizza, Pepe ha saputo lavorare per modificare l'essenza, per poter dare vita a nuove pizze o, meglio, nuove memorie. E il suo profondo rispetto per la tradizione, hanno inciso profondamente sulla vita di un territorio, *Alto Casertano*, abitanti situato nell'Alto Casertano, che, oggi, si trova ad essere stimolato nella sua economia. Il senso di *FoodExp* che cambia, dunque, le sue prospettive in questa edizione, dedicando gr

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

4 Aprile 2019

LECCE – Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arringano 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 che si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

VISIONI

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'insicurezza alimentare** di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle **ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene** di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia 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 muove i passi nella stessa 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 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, Copenhagen), 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 traguandandola 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 – Crotone), **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).

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

PRIMA VOLTA PER UN PIZZAIOLO

Franco Pepe sarà
Cavaliere del Lavoro:
la nomina da Mattarella

MA PER IL SINDACO VELARDI «C'È UN MESSAGGIO» DIETRO AL FURTO. AL VAGLIO LE IMMAGINI DI VIDEOSORVEGLIANZA

Raid al Comune di Marcianise: rubati 25 euro

CAIAZZO. Il 2 giugno Franco Pepe (nella foto) sarà nominato Cavaliere del Lavoro. È la prima volta che questa prestigiosa carica al merito viene conferita dal Capo dello Stato, Sergio Mattarella, ad un pizzaiolo, artigiano del gusto. Ad annunciarlo è proprio



Pepe in occasione di Foodexp, kermesse che per tre giorni riunisce manager, cuochi e artigiani "visionari". «Ho ricevuto comunicazione dal Quirinale - ha spiegato Pepe - con una lettera del 18 marzo, che porto sempre con me. Sono e rimango Franco, l'artigiano della pizza ma il progetto che ho creato a Caiazzo, nel Casertano, avrà il riconoscimento del Presidente della Repubblica con il conferimento il 2 giugno del titolo di Cavaliere al merito della Repubblica». Il Quirinale darà quindi un premio a un progetto che nato 7 anni fa, oggi offre lavoro stabile e internazionalità a 40 ragazzi nei vicoli del centro storico di Caiazzo, visitato da appassionati gourmet di tutto il mondo. «Noi - ha sottolineato il pizzaiolo campano - non chiudiamo mai e non ci stanchiamo mai di raccontare il territorio. Quello che metto nella pizza loro lo possono conoscere, dal casaro al frantoiano, dal produttore di pomodoro alla rete di raccoglitori di albicocche del Vesuvio. Io porto gli amanti della buona

tavola e della dieta mediterranea a contatto con i miei fornitori e creo reti di qualità. La nostra rivoluzione non è raccontare storie di cibo, ma la verità del prodotto e l'identità della mia pizza che ora rientra anche in un menu funzionale. La medicina infatti segue con molto interesse il progetto perché la pizza è un alimento che arriva a tutto il popolo». La pizza «non è un fast food - ha concluso - ma il cibo che esprime qualità e gioia a prezzi alla portata dei più».

MARCIANISE. Hanno fatto irruzione nella notte nel palazzo del Municipio prendendo di mira il suo ufficio e altri locali (nella foto la porta scardinata). A denunciarlo il sindaco di Marcianise, Antonello Velardi, in un post sul suo profilo Facebook. Ignoti «sono venuti a farci visita - scrive Velardi - sono venuti a far visita al Comune. Non si capisce chi, su mandato di chi, non si capisce che cosa cercavano. Sono entrati nella mia stanza, in quella del segretario, nella mia segreteria, nell'ufficio legale e all'anagrafe - continua - Sono entrati mirati, spero che siano solo dei ladri ma ho i miei dubbi». È di appena 25 euro in contanti il bottino degli ignoti che nella notte si sono introdotti al Comune di Marcianise. Sull'episodio indagano i carabinieri che stanno verificando le immagini registrate dalle telecamere di sorveglianza interne ed esterne. «Hanno toccato carte, hanno rovistato nei

cassetti - dice ancora Velardi - Vabbé, ce lo aspettavamo. Si tratta adesso di individuare non tanto gli esecutori ma i mandanti. In questo raid c'è sicuramente un messaggio. Ci hanno voluto far capire qualcosa». A quanto si ap-

prende dalle prime ricostruzioni, l'episodio sarebbe da classificare come un normale furto, sebbene le indagini continuino. I ladri sono probabilmente entrati al secondo piano del municipio attraverso l'impalcatura accanto al Comune.



Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità, contenuti e messaggi. scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie per le finalità indicate per saperne di più fai [clic qui](#).

CORRIERE DELLA SERA**Cucina**

NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA & COCKTAILS

COOK

CIBO A REGOLA D'ARTE

VIDEO

NEWS

Eventi enogastronomici, i 17 da tenere d'occhio in Italia tra aprile e maggio

di Martina Barbero



6 di 19



Foodexp - Lecce

Dal 15 al 17 aprile a Lecce si terrà il primo congresso dedicato ai food changers, quei cuochi europei con una filosofia capace di incidere sulla vita dei loro territori. Tra ospiti anche la chef Caterina Ceraudo dello stellato «Dattilo», Aimo Moroni del ristorante stellato «Il luogo di Aimo e Nadia», David Zilber, chef che guida il laboratorio delle fermentazioni del «Noma», e altri



6 di 19





12 aprile 2019 | 18:49
© RIPRODUZIONE RISERVATA

- 1 **Gli appuntamenti** >
- 2 **Viña Punk - Milano** >
- 3 **Street Food Parade – Busto Arsizio (Varese)** >
- 4 **Chianina e Syrah – Cortona (Arezzo)** >



Libreria Laterza

L'Illa e Taranto nella storia di Romeo

Lo storico tarantino Salvatore Romeo presenta domani (ore 18) alla libreria Laterza il suo libro *L'uccello in fumo. L'Illa di Taranto dal 1945 a oggi* (edito da Donzelli).

Interverranno il medico Giorgio Assennato, l'economista Gianfranco Viesti e lo storico Luigi Masella. Modelli di sviluppo, lavoro e ambiente dal dopoguerra a oggi.



Bisceglie

Alle Segherie il primo «Blogger Day»

Oggi a Bisceglie, alle ore 17 nelle Vecchie Segherie Mastrototaro, si tiene il primo «Blogger Day» organizzato dal Presidio del Libro di Bisceglie e dal Sistema Garibaldi con le amorse cure

del giornalista Vito Marinelli e del blogger Gabriele Torchetti. Incontro diretto con alcune blogger (soprattutto donne), da Annalisa De Chirico a Ilaria Guidantoni e Francesca Vecchioni.

Cuochi e visionari del cibo

Lecce, ecco i FoodChangers

Da domani al 17 aprile seconda edizione di Foodexp nelle sale di Torre del Parco

di Salvatore Avitabile

Ci sono Valentino Palmisano, il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto avvenuto lo scorso anno, e Josko Gravner, il profeta del vino naturale. I FoodChangers non sono normali chef ma visionari della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori. Da domani al 17 aprile, a Lecce, saranno i protagonisti della seconda edizione di Foodexp, il primo congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo. E la location è di primo livello: le sale di Torre del Parco, il monumento costruito nel 1419 ad opera del diciotenne Giovanni Antonio Orsini del Balzo, Principe di Taranto, figlio di Raimondello e Maria d'Enghien che all'epoca si fregiava dei titoli di Contessa di Lecce e Regina del Regno di Napoli, avendo sposato in seconde nozze Re Ladislao di Durazzo. I protagonisti saranno 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 - come spiegano gli organizzatori - «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».

Eccoli: Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), «il padre putativo di tutte le materie prime di memoria contadina e marinara, elevate al rango dell'alta cucina». Poi 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». E ancora Riccardo Canella e David Zilber (Noma, Copenhagen), braccio destro e sinistro di René 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». Sul palco anche Franco Pepe (Pepe in grani, Catuzo), che come ha riscritto la storia della pizza «traguardandola nel futuro anteriore, capitanando la rinascita di un piccolo paese del Sud». Poi Josko Gravner (Gravner vini, Oslavia - Gorizia), il profeta del vino naturale («Vinifica in recipienti di terracotta interrati, un processo di ritrovata osmosi naturale tra terra e uva, fra vignaio e natura»). Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo,



I personaggi
Nella foto sopra i food changers che saranno protagonisti a Torre del Parco

Alba - Cuneo) è la 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 soppresata, ovvero Nino Rossi (Qafiz, Santa Cri-

stina d'Aspromonte-Reggio Calabria), Antonio Biafora (Biafora, San Giovanni in Fiore-Cosenza), Caterina Cerardo (Dattilo, Strongoli-Crotone), Luca Abbruzzino (Cava cuculera nobile-Catanzaro). Come già detto ci sarà Valentino Palmisano (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto.

Protagonisti anche gli autori della nuova trattoria italiana: Diego Rossi (Trippa, Milano), Francesca Barreca e Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia - Bari). Infine in cattedra i docenti delle migliori scuole di formazione professionale dedicate al personale di sala e d'albergo, dove nascono i professionisti dotati dello *human touch*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il fatto

● Il FoodExp - food life experience è alla seconda edizione e a Lecce punta sui #FoodChangers, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo. A Lecce l'evento dedicato alla ristorazione e all'hospitality d'autore si terrà da domani al 17 aprile nella a Torre del Parco, dimora del '400, monumento-simbolo della città

● Per il 2019 FoodExp ha ampliato le proprie prospettive senza cambiare pelle, osando in profondità e puntando dritto al cuore della questione: è il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non lo spettacolo esausto del *cooking show*, ma in particolare storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino



DIAMO CREDITO ALLE IMPRESE

FINANZIAMENTI FINO A 1.500.000 DI EURO CON GARANZIA FINO ALL'80%

Diamo Credito alle imprese, perché crediamo nelle loro capacità di innovare e di crescere. Per questo mettiamo la nostra solidità patrimoniale, professionalità ed esperienza nel settore del credito garantito al servizio delle imprese e dei territori in cui operano.

Con noi puoi accedere ai finanziamenti bancari fino a 1.500.000 di euro per investimenti, attivo circolante e capitalizzazione aziendale con garanzia fino all'80% sostenuta dal P.O. Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse 3 - Azione 3.8 - Sub-Azione 3.8.1.a.

Sostenere la Crescita e lo sviluppo delle piccole e medie imprese è, da sempre, il nostro obiettivo. La mission che contraddistingue COFIDI.IT, strumento del credito del sistema CNA pugliese e intermediario finanziario vigilato dalla Banca d'Italia.



COFIDI.IT
Imprese e Territori

Strumento di credito del sistema CNA pugliese e intermediario finanziario vigilato dalla Banca d'Italia

www.cofidi.it

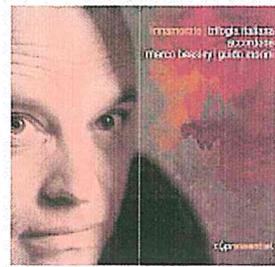
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il discografo



di Fabrizio Versenti

Il teatro musicale barocco di Marco Beasley



S' intitola *Innamorato*. Trilogia italiana il triplo cd appena pubblicato dall'etichetta belga Cypres e dedicato al napoletano Marco Beasley e al milanese Guido Morini, due personalità di spicco della musica rinascimentale e barocca, tra loro perfettamente complementari al punto da condurre insieme per oltre vent'anni, e con grande successo in tutta Europa, il gruppo Accordone. In realtà, *Innamorato* non propone materiale nuovo ma tre distinti album, Frottole, Recitar cantando e Il Settecento napoletano, pubblicati rispettivamente nel 2005, 2006 e 2007, il momento più alto e creativo della loro esperienza musicale. L'aggettivo creativo non è usato a caso, perché il mondo della musica antica è pieno di sorprese: il repertorio e il modo di proporlo al pubblico dev'essere costantemente re-inventato, unendo la filologia a nuove, audaci elaborazioni. In questo senso, la ditta Beasley-Morini è ben assortita. Dei due,



Beasley è il più irregolare. Cantante-attore di forte vena teatrale, ha una bella voce tenorile naturale, non liricamente impostata, che già di per sé costituisce un tratto di originalità, tanto copiato da altri specialisti del genere quanto contestato dai puristi. Morini però lo scavalca in ogni senso: da un lato è un organista, clavicembalista e direttore musicale scrupoloso, dall'altro è un compositore capace di inventare musica «in stile» ma inaudita, come la cantata *L'Arco annammurato* (un autentico «finto napoletano» d'epoca). Con queste premesse, è evidente che la Trilogia italiana tornata ora nei negozi di dischi di tutta Europa è una vera avventura dell'ascolto, un viaggio tra affetti barocchi, secoli e regioni diverse: si passa dalle frottole del Cinquecento, testi poetici in musica in voga soprattutto a Roma e nelle corti lombarde, alle origini del melodramma tra Firenze e Venezia (Monteverdi, Caccini, Frescobaldi) per arrivare allo splendore del Settecento napoletano. Peccato che nella confezione, ben curata e a prezzo economico, non ci sia anche un dvd per apprezzare fino in fondo la teatralità di questa musica così viva. E, a proposito, peccato che il gruppo nel frattempo si sia sciolto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il 24 marzo si celebra il gelato artigianale grazie alla giornata indetta dal Parlamento Europeo. Degustazioni, eventi e contest si terranno nelle principali città del Continente

2

IDENTITÀ GOLOSE

Dal 23 al 25 marzo si tiene a Milano, negli spazi del MiCo, il quindicesimo Congresso Identità Golose dedicato ai grandi protagonisti della cucina d'autore

3

LONDON COFFEE FESTIVAL

Dal 28 al 31 marzo a Londra il caffè sarà protagonista di show, degustazioni dedicate a nuove tecniche di estrazione, incontri con ospiti internazionali e un grande mercato

4

CIBUS E CIBUS OFF

Oltre a Cibus in fiera a Parma (10 e 11 aprile), dal 6 al 14 nel centro storico della città si potrà partecipare a showcooking, concerti, degustazioni e laboratori per bimbi

5

FOODEXP

Dal 15 al 17 aprile a Lecce si terrà il primo congresso dedicato a *food changers*, quei cuochi europei con una filosofia capace di incidere sulla vita dei loro territori



La farina dei grandi chef,
a casa tua.

www.molinodasincrono.com
La farina di casa tua.

La nomina

Franco Pepe, il re della pizza il 2 giugno Cavaliere della Repubblica

Il 2 giugno Franco Pepe sarà nominato Cavaliere della Repubblica, ed è la prima volta che questa prestigiosa carica al merito viene conferita dal Capo dello Stato Sergio Mattarella ad un pizzaiolo, artigiano del gusto. Ad annunciarlo, in occasione di Foodexp, la kermesse che per tre giorni riunisce a Lecce manager, cuochi e artigiani «visionari» che hanno saputo creare microeconomia in territori rurali, è un emozionatissimo Pepe (foto in basso). «Ho ricevuto comunicazione dal Quirinale - ha precisato l'imprenditore casertano - con una lettera del 18 marzo, che porto sempre con me. Sono e rimango Franco, l'artigiano della pizza ma il progetto che ho creato a Caiazzo, nel Casertano,



avrà il riconoscimento del presidente della Repubblica con il conferimento il 2 giugno del titolo di Cavaliere al merito della Repubblica». Il Quirinale premia così un progetto nato nel 2012 nell'entroterra campano, e che oggi offre lavoro stabile e internazionalità a 40 ragazzi nei vicoli del centro storico di Caiazzo, oggi visitato da appassionati gourmet di tutto il mondo, dagli

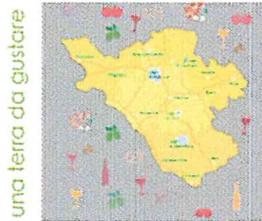
Emirati Arabi al Giappone. Un turismo di alto profilo, e destagionalizzato.

«Noi - ha precisato il pizzaiolo campano - non chiudiamo mai e non ci stanchiamo mai di raccontare il territorio. Quello che metto nella pizza loro lo possono conoscere, dal casaro al frantoiano, dal produttore di pomodoro alla rete di raccoglitori di albicocche del Vesuvio. Io porto gli amanti della buona tavola e della dieta mediterranea a contatto con i miei fornitori e creo reti di qualità. La nostra rivoluzione non è raccontare storie di cibo, ma la verità del prodotto e l'identità della mia pizza che ora rientra anche in un menu funzionale. La medicina infatti segue con molto interesse il progetto perché la pizza è un alimento che arriva a tutto il popolo, è trasversale ma anche inclusivo e di forte valenza psicologica. La pizza non è un fast food - ha concluso Pepe - ma il cibo che esprime qualità e gioia a prezzi alla portata dei più».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" acconsenti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA COOKIE POLICY](#) | [Accetto i cookie](#)

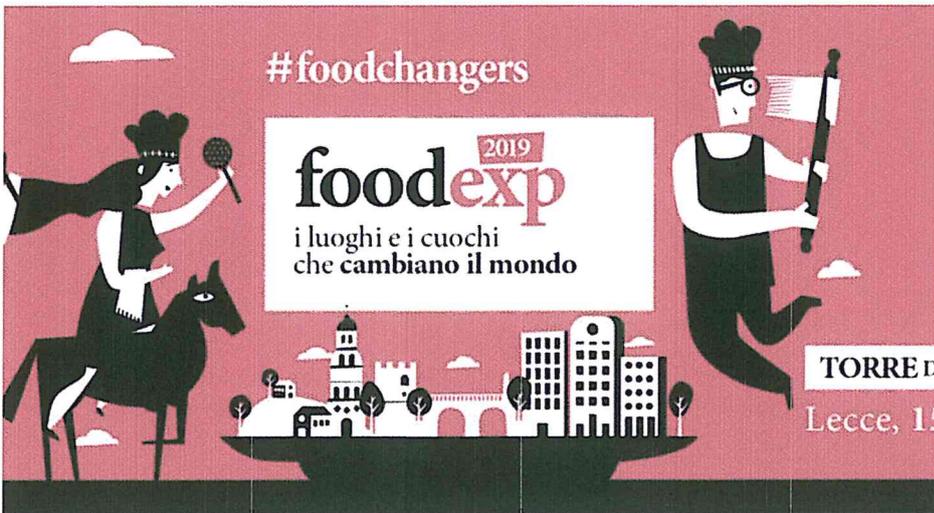


Piacere
Toscana
5 maggio 2019



SHERATON ROMA H

HOME	SAPESSE CONTESSA	RICETTE	BERE	IL DOMENICALE	NOTIZIE	INTUSCIA	EVENTI	ANTEPRIMA
LATUSCIA DEL VINO	LATUSCIA DELL'EVO	LE GUIDE DEI VINI	LE GUIDE DEI RISTORANTI	LE GUIDE DEGLI EVO				
TRAVOLTI DA UN INSOLITO APERITIVO	SEGNALAZIONE EVENTI	CONTATTI						



CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI

<<				Apr 2019			
L	M	M	G	L	M	M	G
1	2	3	4				
8	9	10	11				
15	16	17	18				
22	23	24	25				
29	30	1	2				

Spazio disponibile
Per la tua pubblicità in questo spazio advertising@carlozucchetti.it

Foodexp 2019, Lecce, 15-17 aprile

BY REDAZIONE • 2 APRILE 2019 • EVENTI • COMMENTS (0)

FoodExp, promosso da **Sinext Creative Experience Connection**, è il primo congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo, i **FoodChangers**, veri protagonisti dell'edizione numero due di **FoodExp, food life experience**. L'evento è aperto al pubblico ed è dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore. Si terrà a **Lecce dal 15 al 17 aprile**, nella dimora quattrocentesca **Torre del Parco**, monumento simbolo della città.

FoodExp vuole essere il punto di incontro di tutte le buone pratiche gastronomiche messe in atto per migliorare il mondo. Gli ospiti sono scelti proprio ed anche per i loro meriti etici, oltre che gastronomici.

Una parte importante di FoodExp sarà dedicata anche all'ospitalità e alla formazione, tematiche affrontate con gli uomini e le donne a capo delle migliori strutture ricettive in Italia e nel mondo. In cattedra saliranno anche i docenti delle scuole di formazione professionale dedicate al personale di sala e d'albergo.

Vi sarà anche una sezione **Premio emergente**, organizzata in collaborazione con **Witaly**, e dedicata ai più giovani: gli under trenta di Puglia si contenderanno i titoli di **Chef emergente**, **Pizza chef emergente** ed **Emergente sala**. I tre vincitori finali parteciperanno di diritto alle finali nazionali.

Non mancheranno incontri interessanti, personaggi importanti, prodotti d'alta qualità e cene all'insegna della cucina di grandi chef, selezionati tra i maggiori protagonisti della scena gastronomica italiana e internazionale.

Per il programma dettagliato di questo ricco evento rimandiamo al sito foodexp.it

Quando: dal 15 aprile ore 10:00 al 17 aprile ore 19:00

Dove: Torre del Parco, Viale Torre del Parco 1, 73100, Lecce

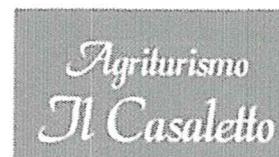
Costo: 15,00 € per le giornate singole; 40,00 € pacchetto dei 3 giorni

Contatti: Sinext di **Giovanni Pizzolante**, Via Cavour 18, 73100, Lecce, +39 3482712176
info@foodexp.it



LASCIA UN COMMENTO

Occorre aver fatto il login per inviare un commento



Str
01
Tel
Cel
ilca
ww



Loc. Salcinella sr
01025 Grotte di
Tel. 0763 79611
ccorav@ccorav.it
www.ccorav.it

POST RECENTI



18 APR

A Re
Shir
Giap
Carr



17 APR

Il vin
vale



17 APR

"Pri
inse
Agri
publ



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, di 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 **#FoodChangers**, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo, i protagonisti dell'edizione numero 2019 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 quattrocentesca del Parco, monumento-simbolo della città.

VISIONI

Per l'edizione 2019 FoodExp amplia le proprie prospettive senza cambiare pelle, osando in pieno puntando dritto al cuore della questione: e il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non lo è lo esaurimento 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 un ulteriore nella traiettoria ideale che unisce la lotta allo spreco e all'insicurezza alimentare di Food di **Massimo Bottura** e **Lara Gilmore**, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le 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 e della verdura, demolendo i confini fra dolce e salato. **Riccardo Canella** e **David Zilber** (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. **Fran** (Pepe in grani, Caiazzo), ha riscritto la storia della pizza traguandandola nel futuro anteriore, con la 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 italiana. **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 tutto il mondo e hanno spazzato via i luoghi comuni che inchiodano la Calabria a 'nduja e soppressata, ovvero **Nino** (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 grandi materie prime, sala capace di narrare la cucina e la religione dell'ospitalità, quella con 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.

FOODEXP () PUGLIA () LECCE () NEWS () Facebook Twitter Pinterest WhatsApp
EVENTI () BLOG () VIAGGIAMAGUSTA () WE ARE IN PUGLIA ()



EVENTI

Foodexp 2019. A lecce dal 15 al 17 aprile



Foodexp 2019: è a Lecce da lunedì 15 a mercoledì 17 aprile l'appuntamento con la nuova edizione dell'evento dedicato alla ristorazione, alla cucina d'autore e all'ospitalità.

Foodexp – rassegna organizzata dal consulente Giovanni Pizzolante e dalla giornalista Sonia Gioia – torna con la **seconda edizione nelle giornate di lunedì 15, martedì 16 e mercoledì 17 aprile, presso la Torre del Parco di Lecce (Viale Torre del Parco 1)**, con ingresso libero e gratuito. Per maggiori informazioni telefonare al numero 348.2712176 (Giovanni Pizzolante), oppure al numero 392.2156074 (Sonia Gioia).

Foodexp è un congresso focalizzato sui temi della cucina d'autore e della formazione nell'ambito della ristorazione e dell'ospitalità. **Le lezioni e le conferenze sono a cura di personalità di primo piano del mondo food e delle realtà alberghiere: manager di grandi hotel italiani ed esteri, docenti delle scuole di formazione professionale per il personale di sala e d'albergo e nomi di altissimo livello nell'ambito dell'alta ristorazione.** Tra le figure presenti a **Foodexp 2019 segnaliamo in particolare:** Aimo Moroni del ristorante **Il Luogo di Aimò e Nadia** di Milano (due stelle Michelin); il maestro pasticcere Corrado Assenza del **Caffè Sicilia** di Noto; Riccardo Canella e David Zilber, collaboratori di Renè Redzepi al **Noma** di Copenaghen; Franco Pepe della pizzeria **Pepe in Grani** di Caiazzo (CE), primo nella **classifica Gambero Rosso "Pizzerie d'Italia" 2019** e nella **classifica 50 Top Pizza**; Vincenzo Donatiello, collaboratore di Enrico Crippa al **Piazza Duomo** di Alba (Tre Stelle Michelin); Diego Rossi del **Trippa** di Milano; l'imprenditore vinicolo Josko Gravner di **Gravner Vini**; Nino Rossi del **Qafiz** di Santa Cristina d'Aspromonte; Vincenzo e Francesco Montaruli del **Mezza Pagnotta** di Ruvo di Puglia; Antonio Biafòra del **Biafòra** di San Giovanni in Fiore; Caterina Ceraudo del ristorante **Dattilo** di Strongoli (Crotone); Valentino Palmisano del **Vespasia di Palazzo Seneca** di Norcia; Luca Abbruzzino del ristorante **Abbruzzino** di Catanzaro.

Correlati

La Toscana in Bocca 2018. A Pistoia dal 21 al 25 aprile
18 Gennaio 2018
In "Eventi"

RistorExpo 2013. Al Lariofiere di Erba il salone per i professionisti della ristorazione
17 Gennaio 2013

Autochtona 2018. A Bolzano il 15 e 16 ottobre
10 Luglio 2018
In "Eventi"

#Turismo del Gusto

[Home](#)[Tutto Travel](#)[TuttoFood](#)[TuttoDrink](#)[TuttoOk](#)[Eventi](#)[Video](#)[Libri](#)[Contatti](#)

FoodExp 2019, il congresso dedicato alla ristorazione e all'hospitality d'autore

Visioni della cultura enogastronomica che influenzano la vita dei territori a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019.

Sul palco del Food Life Experience saliranno famosi cuochi internazionali, dal nord Europa alla Sicilia.

La cucina sarà il luogo centrale dove i cuochi trasmetteranno messaggi non solo dal punto di vista alimentare, ma su come i cibi influiscono giorno per giorno sui territori e sulla vita del pianeta.

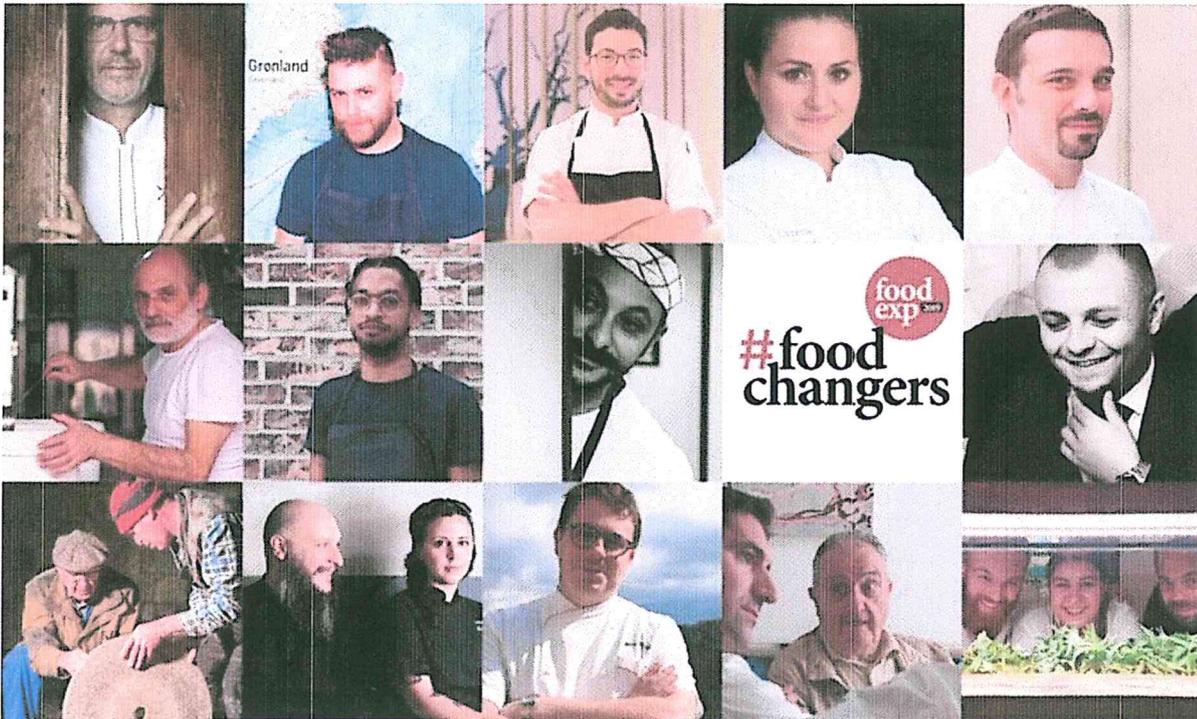
#FoodChangers, luoghi e cuochi che cambiano il mondo saranno i veri protagonisti di FoodExp 2019.



Le visioni di FoodExp 2019

In questa seconda edizione, FoodExp aumenta le proprie prospettive centrando il tema: il cibo come strumento.

Non sarà quindi uno spettacolo di cooking show, ma storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino allo scopo di andare oltre all'aspetto ristretto del proprio ristorante e del proprio interesse imprenditoriale, ma puntando alla crescita collettiva, alla ricerca che rivela i luoghi a sè stessi, creando nuovi modelli, costruendo comunità e rafforzando i legami sociali.



Questo aggiungerà un ulteriore tassello nel percorso che unisce la lotta allo spreco e all'insicurezza alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per salvaguardare la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez, a Cook the mountain e Cookin'Med, i progetti ideati da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia in Sicilia, i cuochi "custodi" della montagna e del mare.

FoodExp vuole essere il punto di unione delle buone pratiche gastronomiche, nell'ottica di provare a trasformare il mondo in un posto più ospitale e più felice.

I Foodchangers

- **Aimo Moroni** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), il presunto padre di tutte le materie prime contadine e marine, nobilitate in un'ottica di alta cucina
- **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa), il pasticciere che si ricorda nella storia della pasticceria per aver utilizzato gli zuccheri della frutta e della verdura, abbattendo i limiti fra dolce e salato

- **Riccardo Canella e David Zilber** (Noma, Copenaghen), braccio destro e sinistro di Renè Redzepi nella ricerca della New nordic cuisine, cucina oggi celebre come la Dieta Mediterranea
- **Franco Pepe** (Pepe in grani, Caiazzo), ha riscritto la storia della pizza guidando la rinascita di un piccolo paese del Sud
- **Josko Gravner** (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), è il mago del vino naturale e lavora vinificando in recipienti di terracotta interrati, un processo di osmosi naturale tra terra e uva, fra vignaiolo e natura
- **Vincenzo Donatiello** (Piazza Duomo, Alba – Cuneo) chef della cucina di Enrico Crippa, già Miglior Sommelier Junior d'Italia, dal 2013 nella casa della famiglia Ceretto
- I giovani protagonisti della rinascita della cucina calabrese che hanno spazzato via i luoghi comuni che collegano la Calabria a 'nduja e soppressata, ovvero **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafòra, 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, rappresentata da grandi materie prime, sala che racconta la cucina e la religione dell'ospitalità: **Diego Rossi** (Trippa, Milano), **Francesca Barreca e Marco Baccanelli** (Mazzo, Roma), i fratelli **Vincenzo e Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari)



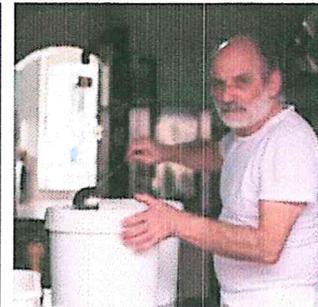
**Aimo Moroni fra
Fabio Pisani e
Alessandro Negrini –
Il Luogo di Aimo e
Nadia (Milano)**



**Antonio Biafòra –
Biafòra (San
Giovanni in Fiore,
Cosenza)**



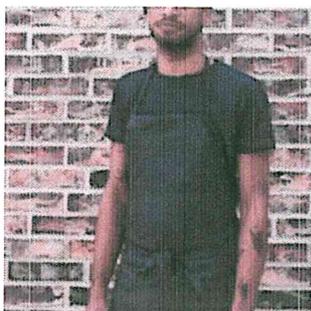
**Caterina Ceraudo –
Dattilo (Strongoli,
Crotona)**



**Corrado Assenza –
Caffè Sicilia (Noto,
Siracusa) ©Francesco
Di Martino**



Francesco Montaruli,
Valeria Gadaleta e
Vincenzo Montaruli –
Mezza Pagnotta
(Ruvo di Puglia, Bari)



David Zilber – Noma
(Copenaghen)



Diego Rossi – Trippa
(Milano) ©Marco
Paone



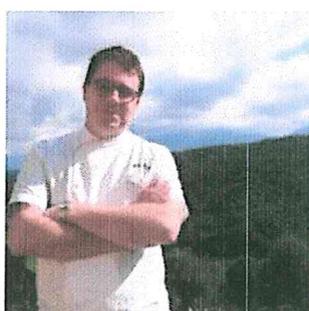
Franco Pepe – Pepe
in grani (Caiazzo,
Caserta) © Damiano
Errico



Josko Gravner –
Gravner vini (Oslavia,
Gorizia)



Marco Baccanelli e
Francesca Barreca –
Mazzo (Roma) ©
Giovanna di
Lisciandro



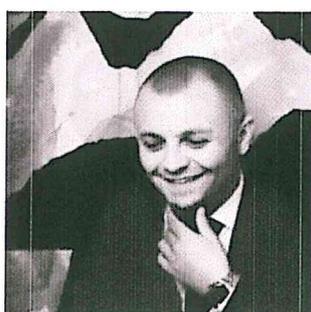
Nino Rossi – Qafiz
(Santa Cristina
d'Aspromonte,
Reggio Calabria)



Riccardo Canella –
Noma (Copenaghen)



Valentino Palmisano
– Vespasia (Norcia,
Perugia)



Vincenzo Donatiello
– Piazza Duomo
(Alba, Cuneo)

Ospitalità e formazione a FoodExp

Si parlerà di **hospitality management** con gli imprenditori a capo delle migliori strutture ricettive in Italia e nel mondo.

Saliranno sul palco i docenti delle scuole di formazione professionale dedicate al

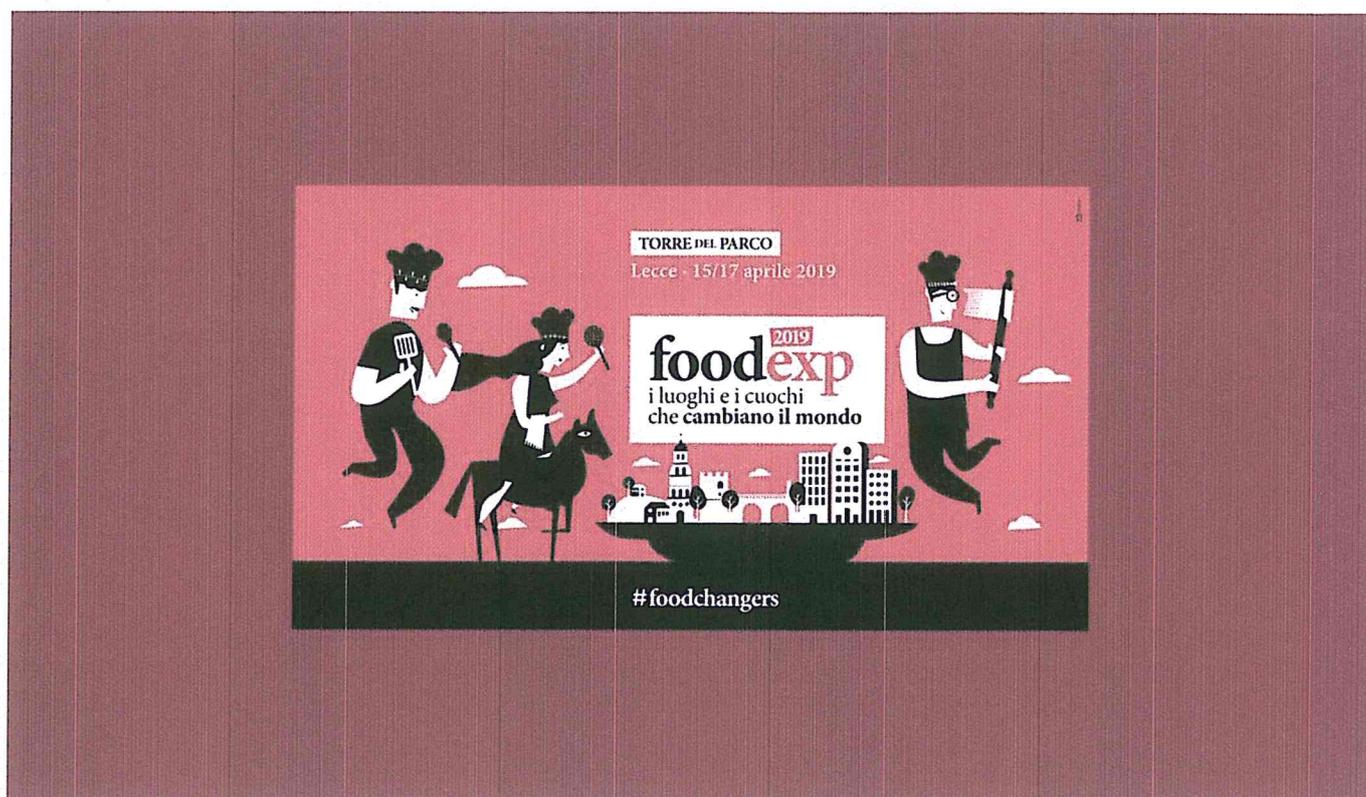


Storie di cibo e territori: ecco il foodexp 2019



4

🕒 12/03/2019



Dal 15 al 17 aprile, con sfondo la Torre del Parco, i Foodchangers si raccontano, a Lecce per una cucina più sostenibile

MICHELIN

da non perdere quello che avrà luogo a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019. Sullo sfondo della Torre del



This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish.

Accept

[Read More](#)

Il loro obiettivo? Quello di educare, mediante il food, ad un maggiore rispetto dell'ambiente, a considerare il cibo non come fine, ma come mezzo, come catalizzatore sociale per raggiungere un equilibrio, per **valorizzare luoghi e culture**. Ed è così che il **FoodExp 2019** non si sostanzierà solo in classici show cooking e dimostrazioni culinarie, ma sarà arricchito da **storie, racconti e verità** di chi ogni giorno cerca, attraverso la strada della cucina, di instillare nelle persone una maggior consapevolezza di ciò che in natura le circonda.

Sono attese alla manifestazione vere e proprie **celebrità dell'universo food&wine** tra cui **Aimo Moroni**, internazionalmente riconosciuto come meraviglioso interprete della cucina nostrana e grande valorizzatore delle materie prime di qualità che la nostra terra ci propone, **Corrado Assenza**, ambasciatore della Val di Noto famoso per aver abbattuto il muro che separava così nettamente il dolce e il salato, **Riccardo Cannella** e **David Zibert**, conoscitori della *New Nordic Cuisine* direttamente dal rinomatissimo "Noma" di Copenaghen, **Franco Pepe**, artigiano d'eccellenza del prodotto pizza, **Vincenzo Donatiello**, sommelier e maître al "Piazza Duomo" di **Enrico Crippa**, **Valentino Palmisano**, chef partenopeo, volto del nuovo corso della Norcia post terremoto. Da segnalare, inoltre, la **sfida** che incoronerà il Miglior chef e Pizza chef emergente e il Miglior emergente sala tra gli under trenta provenienti dal "tacco d'Italia"; sarà quindi una grande occasione per farsi conoscere ed apprezzare da personalità di spicco, tra cui critici enogastronomici e giornalisti, del panorama food&beverage italiano.



Lorenzo Braschi

Related posts

18/04/2019



CHIC-Charming Italian Chef :
presentate le 17 new entry della
guida 2019/20

Read more

18/04/2019



Joshua Tongiani: chi è il re del
Premio Riso Gallo

Read more

18/04/2019



Tutto su S.Pellegrino Young Chef
2020

Read more

Lascia un commento

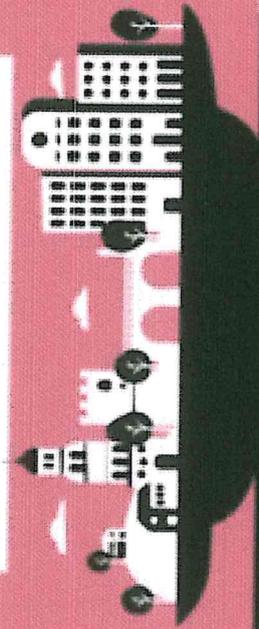
Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

TORRE DEL PARCO

Lecce - 15/17 aprile 2019



2019
foodexp
i luoghi e i cuochi
che cambiano il mondo



#foodchangers

foodexp.it



A Lecce arrivano i FoodChangers

Celebri come popstar, Cantinisti 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: incidono 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, maniero-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 cuoco non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non lo spettacolo esaurito dei cooking show, ma storie, visioni e

metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino in grado di ispirare il cuore oltre il primario del proprio ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendosi 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'inquinanza alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmer, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martini. Cook the mountain a ConkinMed, i progetti messi in opera da Norbert Niederköfler in Alta Badia e da Pino Cuttoli 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-

newsalento { attualità e notizie dal Salento } **Salento**

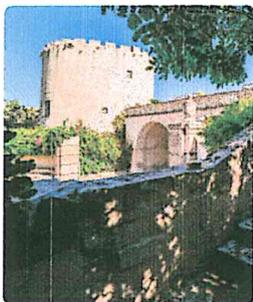
Al via **FoodExp**, conversazioni sul cibo futuro

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 di 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



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 Mière 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.



I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie. [Ulteriori informazioni](#)

Ho Capito



Puglia

uaazione il ministero che il Signore gli ha affidat
2. Noi Vescovi italiani, insieme alle nostre comu

Home	Archivio	Appuntamenti	Rubriche	Vetrine	Redazioni	Collaboratori	Links	Contatti	
Redazione di Bari					Cerca nel sito	<input type="text"/>	Data	<input type="text"/>	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

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 (Biafòra, San Giovanni in Fiore – Cosenza), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli – Crotone), 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

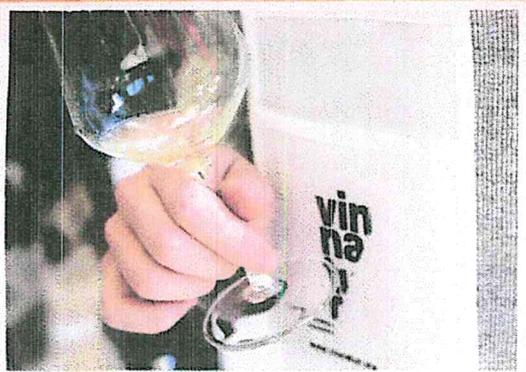
Powered by studiolamanna.it

DAL 6 ALL'8 APRILE

VINNATUR TASTING

Sarà lo Show-room Margraf a Gambellara (VI) lo spazio che ospiterà la sedicesima edizione di VinNatur Tasting, dove 180 produttori di vino naturale da tutta Europa. Saranno i protagonisti di una tra le più importanti manifestazioni dedicate al mondo del bere naturale.

Per info: www.vinnatur.org



DAL 15 AL 17 APRILE

FOODEXP A LECCE

La seconda edizione di Foodexp ("food life experience") andrà in scena a Lecce dal 15 al 17 aprile, nelle sale quattrocentesche di Torre del parco. L'evento è dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore. Saranno presenti chef di fama mondiale, i quali vedono la cucina come un laboratorio di idee e di valori, nel rispetto dell'ambiente. Sul palco si presenteranno non semplici cooking show, ma le storie dei cuochi che sono in grado di incidere sulla quotidianità dei territori, puntando sulla solidarietà, sulla crescita collettiva. I partecipanti potranno assistere alla premiazione del miglior Chef e Pizzai chef e tanto altro, tra lezioni, degustazioni e cene.

Per info: www.fcodexp.it

FINO AL 18 APRILE

IL GUSTO DELLE DOLOMITI IN ALTA QUOTA

Proseguono fino al 18 aprile i pacchetti-esperienza per assaporare i gusti dell'Alto Adige. Tutti i giovedì si può prendere parte a "Formaggio, vino e design" a Obereggen (BZ), presso il rifugio Oberholz a 2096 m. In questa location esclusiva è possibile degustare i formaggi dei casari del Bechehof e il vino della tradizione locale, su una terrazza con vista mozzafiato. Il gioiello architettonico dell'Alto adige, oltre ai golosi, richiama l'attenzione anche degli appassionati di architettura di livello.

Per info: www.valdega.com

Prossimamente

più CUCINA di Maggio

SARÀ IN EDICOLA DAL **23 Aprile**

Più semplici di così!

Idee veloci e gustose per condire un buon piatto di pasta.



Olio extravergine

Le ricette per esaltare al meglio il condimento per eccellenza.

Buffet per le cerimonie

In primavera ci sono tante occasioni speciali da onorare con un buon buffet.



Cereali

Mai stati così buoni.

Che Rosette

Pasta, pane, pasta sfoglia prendono la forma di deliziose rosette, tutte da gustare.

Con la lonza di maiale

Economicamente vantaggiosa e saporitissima: questo taglio di carne si presta a tantissime ricette.

Non la solita pizza

Cambia la forma, ma non la sua bontà.



Insalate con quel tocco in più

Idee per valorizzare al meglio una bella insalata.

Ma che buona la burrata

Le ricette per apprezzarla nel pieno della sua bontà.



Aceto

Di vino, di mele o balsamico?

Fritto misto

Perché il fritto è sempre buono.

W le fragole

Dolci da favola con le fragole.

Pesce azzurro

Più gusto e benessere con il pesce azzurro.

A scuola di dolcezza:

La panna cotta.

Rubriche:

- Toast, gustosi e filanti
- Torta farcita per la mamma
- Spiedini
- Senza sprechi
- La conserva di maggio

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina, acconsenti all'uso dei cookie.

Accetta

Rifiuta

[Leggi Tutto](#)

Impara l'inglese
Impara lo spagnolo

Impara il tedesco
Impara il portoghese

Impara il francese
altre lingue

www.babbel.com

DON'T MISS

Ponte (lungo) di Pasqua: la meta di massa è Roma



Home > EVENTI > Lecce (osannata da Forbes) diventa palcoscenico filosofico-gastronomico

Lecce (osannata da Forbes) diventa palcoscenico filosofico-gastronomico

Da Dieffe il 13 Aprile 2019



Lecce ospita da lunedì 15 a mercoledì 17 aprile **Food Changers** (www.foodexp.it/event/food-change/), manifestazione filosofico-culinaria giunta alla seconda edizione.

Esiste un legame tra questa **meravigliosa città pugliese**, che la rivista **Forbes** inserisce tra i **sette luoghi favolosi** e convenienti in Italia, e il cibo? Sì che esiste: è il **FoodExp**, kermesse gastronomica che nutre l'ambizioso obiettivo di ampliare le prospettive senza però cambiare pelle, osando in profondità e puntando dritto al cuore della questione cibo. Nelle

intenzioni degli organizzatori, infatti, l'obiettivo è dimostrare che "il cibo non è cuore della questione, ma soltanto lo strumento per arrivare a esso".

Supportata dai reportage di prestigiose riviste estere, la città è votata al turismo, sia internazionale che interno, ricca com'è di testimonianze archeologiche messapiche e romane che si amalgamano perfettamente al **barocco seicentesco** delle chiese e dei palazzi storici. Basta passeggiare per le sue vie per imbattersi in un vero e proprio museo a cielo aperto: decine di chiese e basiliche, i palazzi nobiliari ricchi di storia, le piazze, tutto riconduce al caratteristico stile che ha meritato una propria denominazione. Il **barocco leccese**, appunto.

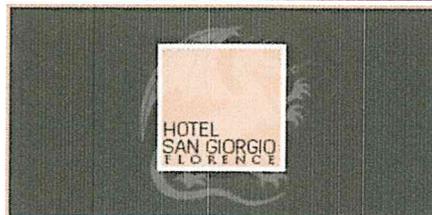
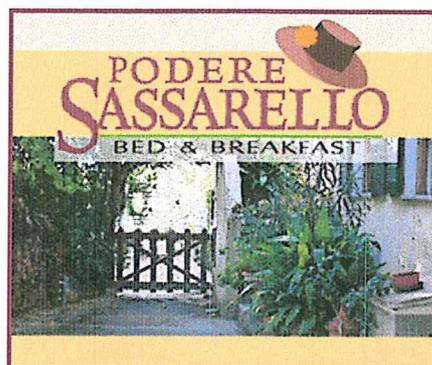
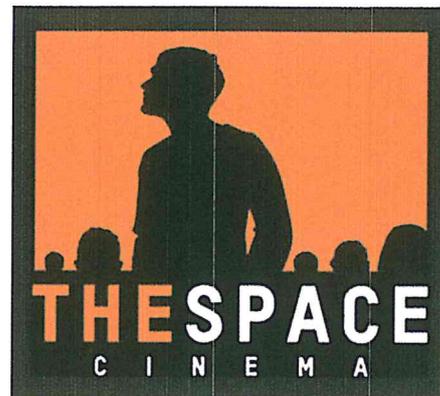
Ricorda l'affascinante cornice architettonica di Lecce, a occupare il palinsesto nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, dimora storica alle porte della città, saranno i **Food Changers**, cioè quei cuochi e professionisti dell'ospitalità che siano portatori sani di esperienze e progetti in grado di incidere concretamente nella quotidianità dei territori in cui operano.

Non si tratterà del solito spettacolo dei *cooking show* - assicurano gli organizzatori - ma del confronto dialettico tra diverse storie e metodologie applicate da chef, sommelier, produttori di cibo e di vino. Persone speciali, unite dall'ambizione di spingere il cuore oltre ogni egoistico interesse imprenditoriale, e che privilegiano una visione di crescita collettiva, di ricerca sul territorio, di collettività, di legami sociali più profondi.

La drammaturgia di questa seconda edizione prende in prestito il linguaggio teatrale, mettendo al centro della scena chef e produttori che racconteranno le loro storie personali, i metodi di lavoro, le visioni. Non lezioni astratte, dunque, ma racconti concreti e cronache di vita quotidiana.

La sezione dedicata all'**Hospitality Management** vedrà confrontarsi gli attori della filiera turistica (cuochi, albergatori, vignaioli, ecc.) e alcuni tra i maestri riconosciuti del settore che danno senso e spessore al *made in Italy*. In questo modo, le vicende private degli ospiti si incroceranno con la storia dell'economia turistica del Paese, dalla cucina all'*hotellerie*.

Come in ogni kermesse che si rispetti, non mancheranno riconoscimenti assegnati da esperti del settore alle varie categorie di professionalità regionali emergenti, oltre a premi speciali destinati agli



allievi degli istituti alberghieri di Puglia che si siano distinti per profitto e capacità sul campo.

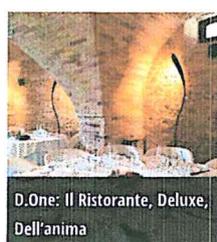
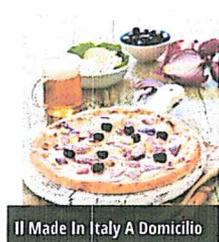
Da non perdere, infine, le prelibate cene proposte dagli chef stellati Zaccardi, Cicorella, Schingano, Sabatelli, Scamardella e Palmisano.

- Barocco
- chef
- cooking show
- food changers
- foodexp
- forbes
- hotellerie
- Lecce
- made in italy
- stella michelin



About Dieffe

POST CORRELATI



ristorante altamura
cucina tipica
Ristorante del Corso

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Pubblica il commento

CHI SIAMO (/CHI-SIAMO) LA REDAZIONE (/LA-REDAZIONE)

[\(https://www.facebook.com/askanews/\)](https://www.facebook.com/askanews/)

CERCA

AREA CLIENTI (/area-clienti)

[\(https://twitter.com/askanews_ita\)](https://twitter.com/askanews_ita)[\(https://plus.google.com/u/0/+askanews/posts\)](https://plus.google.com/u/0/+askanews/posts)[\(https://www.linkedin.com/company/askanews?trk=company_logo\)](https://www.linkedin.com/company/askanews?trk=company_logo)[\(https://www.youtube.com/askanews\)](https://www.youtube.com/askanews)[\(https://www.instagram.com/agenzia_askanews/\)](https://www.instagram.com/agenzia_askanews/)[https://flipboard.com/@askanews?](https://flipboard.com/@askanews?utm_campaign=tools&utm_medium=follow&action=follow&utm_source=www.askanews.it)[utm_campaign=tools&utm_medium=follow&action=follow&utm_source=www.askanews.it](https://flipboard.com/@askanews?utm_campaign=tools&utm_medium=follow&action=follow&utm_source=www.askanews.it)

askanews

[\(http://www.askanews.it\)](http://www.askanews.it)

Giovedì 18 Aprile 2019

HOME (/) POLITICA (/POLITICA) ECONOMIA (/ECONOMIA) ESTERI (/ESTERI) CRONACA (/CRONACA) REGIONI (/REGIONI) SPORT (/SPORT)

CULTURA (/CULTURA) SPETTACOLO (/SPETTACOLO) NUOVA EUROPA (/NUOVA-EUROPA) VIDEO (/VIDEO)

ALTRE SEZIONI

SPECIALI Cyber Affairs (/cyber-affairs) Libia-Siria (/libia-siria) Africa (/africa) Asia (/asia) Nomi e nomine (/nomi-e-nomine)

Home (<http://www.askanews.it>) Cronaca (/cronaca) A Lecce dal 15 al 17 aprile FoodExp, dedicato a luoghi e cuochi

ENOGASTRONOMIA (/TAG/ENOGASTRONOMIA) Lunedì 11 marzo 2019 - 09:41

A Lecce dal 15 al 17 aprile FoodExp, dedicato a luoghi e cuochi

Evento giunto alla seconda edizione

Roma, 11 mar. (askanews) – Saranno i FoodChangers, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che portatori sani di una peculiare cultura gastronomica, 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 dal 15 al 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 golosodove 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.

**Soluzioni dentali da 399€**

Dentisti in Croazia - Impianti dentali con garanzia a vita!



Consiglio Regionale

TG Web Lombardia

(<https://www.youtube.com/playlist?list=PLuy1AWZActoeZ-WHYkyfsdxuZnz4osLYK>)

VIDEO



(/video/2019/04/18/festival-economia-di-trento-sar%c3%a0-focus-sul-sovranoismo-20190418_video_17025394)

Festival Economia di Trento, sarà focus sul sovranoismo
(/video/2019/04/18/festival-



Ultimo:

[Pesca. D'Amato \(M5S\): con regolamento Ue misure tecniche coniugato biodiversità e lavoro](#)



Brindisi Libera.it

informati e soddisfatti!

- HOME
- RUBRICHE ▾
- REDAZIONALI
- FASHION & BEAUTY
- BRINDISILIBERA TV
-

MI piace Piace a 1262 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Sostienici con una donazione



Cultura & Spettacolo [Italia](#)

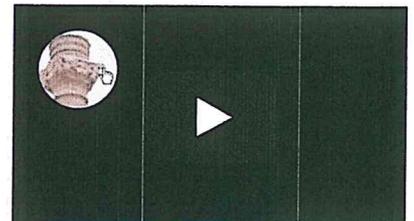
A Lecce arrivano i FoodChangers

Aprile 1, 2019 scritto da Comunicato Stampa

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

A Torre del Parco dal 15 al 17 aprile 2019, al via Foodexp il primo congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo

Redazionali



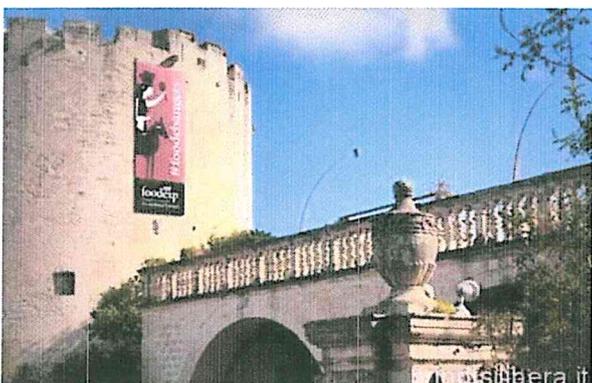
[Brindisi](#) [Focus](#)
[In Evidenza](#) [Italia](#)
[Redazionali](#)

Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arringano 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 che si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

VISIONI



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'insicurezza alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia in Sicilia, i cuochi-custodi della montagna e del mare. FoodExp vuole

BRINDISI. Presentato il Portale del Past Visit

📅 Aprile 17, 2019 ✍ Scritto da Ferdinando Cocciolo 🗨 0

Presentato il Portale del Past Visit, nel contesto di una grande e significativa sinergia con l'Amministrazione Comunale di Brindisi,



Basket Lega A. La Happy Casa

Brindisi con una prova autoritaria e superlativa sconfigge la Virtus Bologna. di Francesco Dario

📅 Aprile 15, 2019 🗨 0

Piu Popolari negli ultimi 7 giorni

Ceglie Messapica. (Br) Nell'area del centro storico...

Marzo 26, 2019
Pattuglia a Piedi dei Carabinieri della locale Stazione per le...
(1.210)

Campionato Mondiale della Pizza Classica Gourmet. Il...

Marzo 8, 2019
"Migliore impasto a Gourmet". E' il riconoscimento conquistato dal brindisino...

essere il punto di raccordo di tutte le buone pratiche gastronomiche, rilanciando le parole d'ordine di una comunità planetaria che muove i passi nella stessa 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 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 traguandandola 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**

(610)

BRINDISI. Graziuso (Confconsumatori), RISPARIAMTORI...

Gennaio 5, 2019

"Piccola buona notizia per i risparmiatori Veneto Banca che non...

(582)

LA CAMERA APPROVA LA NOMINA DEL PUGLIESE NICOLA...

Gennaio 9, 2019

"Un cambio di passo nella scelta di una figura di...

(505)

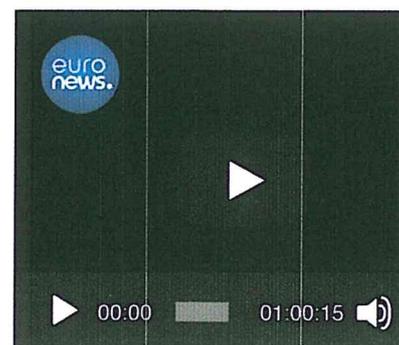
Centro di controllo di Brindisi, D'Amato...

Aprile 12, 2019

Il piano industriale di Enav "sarà di fatto soggetto a una revisione...

(430)

Euronews



SanremoNews.it

I Deschema, da Area Sanremo TIM 2018 al 'Sanremo Giovani World Tour 2019' Aprile 9, 2019

Montaruli (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – 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 di sala e d'albergo, dove si allevano i professionisti dotati dello human touch che fa la vera differenza nell'ospitalità. Il **Premio emergente** organizzato in collaborazione con Witaly sarà dedicato invece ai più giovani: gli under trenta di Puglia si cimenteranno nelle prove delle sezioni Chef emergente, Pizza chef emergente ed 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 Pizzolante in collaborazione con la giornalista Sonia Gioia.

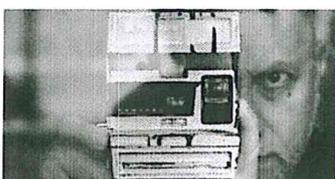


scritto da [Comunicato Stampa](#)

[← Premiati i Vincitori del Campionato Sociale Automobile Club Lecce 2018](#)

[BRINDISI.Giovedì conferenza stampa di presentazione del convegno Ditne →](#)

 **Potrebbe anche interessarti**



BRINDISI,
Camera di
Commercio,
seminario

Approda in Puglia
l'evento
cinemagrafico
dedicato a

La tournée mondiale dei giovani talenti del Festival di Sanremo è partita da Tunisi e toccherà...

[Tecla Insolia vincitrice di Sanremo Young, il televoto ha decretato la sua vittoria](#) Marzo 16, 2019

Accede di diritto a Sanremo Giovani 2020

[Ventimiglia: sala Squarciafichi piena per la conferenza della professoressa Gabriella Airdi](#) (Foto) Marzo 6, 2019

La relatrice, con dovizia di particolari, ma anche con simpatici aneddoti, ha parlato su...

[Sanremo: ieri sera il saggio musicale delle classi prime di via Volta](#) (Foto) Marzo 6, 2019

I bambini tutti molto emozionati si sono esibiti per la prima volta sul palco della scuola con i...

[Festival di Sanremo 2020: spunta Andrea Bocelli per la direzione artistica, il 70° scappa dalle mani di Baglioni?](#) Marzo 1, 2019

Dopo i risultati artistici e di ascolto, sembrava che il dissidio tra il 'dirottatore' artistico e...

[#Sanremo2019: la pioggia che ha bagnato Bisio al Festival grazie alla ditta 'Canale impianti'](#) Febbraio 21, 2019

Svelato un dietro le quinte del Festival appena terminato.

Itinerari di gusto

L'arrivo della primavera segna l'inizio delle gite fuori porta, alla scoperta dei nostri tesori naturalistici, culturali e, naturalmente, enogastronomici.

Cibo, fiori e arte nei castelli

● Tabiano (Parma)

Nella suggestiva cornice del millenario castello di Tabiano, dal 6 al 7 aprile si svolge la prima edizione di "Fiori, saperi, sapori", che celebra le eccellenze di un territorio ricco di tradizioni non soltanto enogastronomiche. Sono presenti i migliori produttori locali di culatello, strolghino, prosciutto, Parmigiano Reggiano, funghi porcini, miele, ecc. Si può assistere a show cooking di chef stellati, degustare piatti tipici, ammirare le creazioni di esperti florovivaisti e visitare il castello e anche le vicine Terme Berzieri di Salsomaggiore, capolavoro del Liberty. www.castelloditabiano.com

● Strassoldo di Sopra e di Sotto (Udine)

È invece arrivata alla ventunesima edizione "In primavera: fiori, acque e castelli": dal 13 al 14 aprile, i castelli di Strassoldo, normalmente non accessibili al pubblico, ospitano maestri artigiani, antiquari, vivaisti, mostre d'arte e concerti. Non possono mancare degustazioni di piatti e vini del territorio e mostre-mercato di eccellenze locali. www.castellodistrassoldo.it



Formaggi in primo piano

● 1) Cremona

L'affascinante mondo dei formaggi si svela a "Formaggi & Sorrisi" (12-14 aprile): in strade, portici e piazze di Cremona i produttori offrono le proprie creazioni, esperti chef suggeriscono utilizzi e abbinamenti inediti di questo straordinario alimento, aree di approfondimento sono dedicate ai grandi formaggi della tradizione italiana e al confronto con realtà provenienti dall'estero. Oltre a partecipare alle degustazioni, si può anche assistere in diretta alla realizzazione di alcune tipologie di formaggio. www.formaggiesorrisi.it



● 2) Caseifici aperti

Oltre 50 produttori del Consorzio del Parmigiano Reggiano partecipano all'iniziativa "Caseifici Aperti" (13-14 aprile), grazie alla quale si può assistere alla produzione di uno dei formaggi italiani più conosciuti e apprezzati. www.parmigiano-reggiano.it

ECCELLENZE ARTIGIANALI (VENETO)

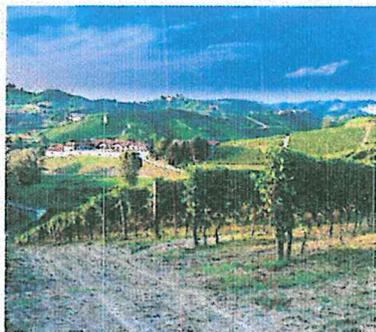
Il cibo artigianale di qualità si racconta a "Gourmandia" (13-15 aprile, Treviso, Opendream Ex Pagnossin). Salumi, formaggi, dolci, pane, vini, birre sono protagonisti di incontri, dibattiti e show cooking.

● www.gourmandia.gastronauta.it

ROERO DAYS (EMILIA ROMAGNA)

I "Roero Days", organizzati dal Consorzio, sono nati da subito come manifestazione itinerante proprio per divulgare il più possibile la cultura enologica del Roero. Quest'anno si tengono dal 31 marzo al 1 aprile, a Bologna (Palazzo di Re Enzo). In programma, laboratori di degustazione, anche in abbinamento con il cibo, seminari e mostre fotografiche.

● www.consorziodelroero.it



IN BREVE

✓ **CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA (9-11 aprile, Parma):** pizzaioli e chef provenienti da tutto il mondo si sfidano nella preparazione di uno dei piatti simbolo del made in Italy, cimentandosi in varie gare (pizza classica, napoletana, senza glutine, in pala, in teglia...). www.campionatomondialede lapizza.it

✓ **FESTA DELLA FIORITURA (1-14 aprile, Lana, Bz):** due settimane di festa, tra vigneti e meleti, all'insegna della natura e del buon cibo. Tra i tanti appuntamenti, i "Sapori del maso" (6 aprile), nel centro storico di Lana, con esposizione e vendita di prodotti contadini, e "Festa dei masi in fiore" (14 aprile), con la possibilità di visitare masi storici e residenze antiche, degustando le specialità tipiche direttamente sul posto. www.alto-adige.com

CHEF DI OGGI E DI DOMANI (PUGLIA)

A "FoodExp" (15-17 aprile, Lecce, Torre del Parco) i grandi chef mondiali espongono le loro esperienze legate al territorio e il loro impegno nella solidarietà, nella crescita collettiva, nel rispetto dell'ambiente. È dato ampio spazio anche ai giovani emergenti, tra chef, pizzaioli e personale di sala, che costituiscono il futuro di un settore di fondamentale importanza per il nostro Paese. ● www.foodexp.it



gustAppunto



IMPARARE NUOVE
RICETTE VEGETALI (NA)

NAPOLI
2, 9, 16
aprile

Fornire ai partecipanti la capacità pratica di preparare gustose ricette 100% vegetali e illustrarne i vantaggi per la salute sono gli obiettivi di questo corso che si divide in **4 lezioni** di 2 ore e mezza ciascuna. Sono presenti la biologa nutrizionista **Paola Iaccarino Idelson** e la cuoca specialista in cucina naturale **Marina Mosca**. Il primo appuntamento si è svolto il 26 marzo e il calendario prosegue il **2, 9 e 16 aprile dalle 19.00 alle 21.30**. La location è in vicolo San Pietro a Majella 6, a Napoli. Il costo di 150 euro comprende le cene con le ricette preparate durante il corso.
www.centrodialimentazioneconsapevole.it

IN SCENA GLI CHEF DI FAMA MONDIALE (LE)

I cuochi in grado di incidere sulla vita dei territori sono i protagonisti dal **15 al 17 aprile** della seconda edizione di **FoodExp**, food life experience a **Torre del Parco di Lecce**. Si tratta di un evento dedicato alla ristorazione e alla cucina, con i più grandi chef mondiali. Nella kermesse c'è anche la competizione che premia il **Miglior chef e Pizza chef emergente** e il **Miglior emergente sala** fra gli under trenta pugliesi.

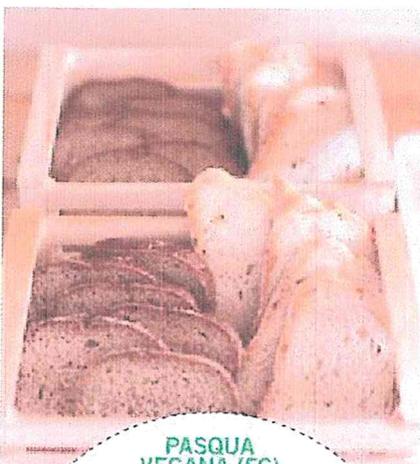
www.foodexp.it



vacanze

SOGGIORNO BENESSERE IN ALTO ADIGE (BZ)

Il Centro Culturale Shaolin di Milano in collaborazione con il **Vegan Hotel a 4 stelle La Vimea di Naturno**, propone il secondo soggiorno benessere dal **25 al 28 aprile** per rigenerarsi grazie alle discipline marziali terapeutiche shaolin, quali meditazione chan, qi-gong, rou-quan, fondate sulla tradizione del principio filosofico per cui "l'uomo è parte della natura". La struttura offre una cucina 100% vegana, sana, naturale e stagionale.
info@shaolintemple.it - info@lavimea.com



PASQUA VEGANA (FC)

Dance, Food & Digital Detox sono il leitmotiv della Pasqua proposta dal dottor Michele Riefoli presso la **Fattoria dell'autosufficienza**, bio-agriturismo biologico che sorge a **Paganico**, Bagno di Romagna. Da **venerdì 19 a domenica 21 aprile** l'obiettivo è vivere il proprio corpo grazie alle pratiche di **Natural Dance e YogArmony**. Il costo è di 345 euro a persona (295 euro per i primi 10 iscritti).
www.autosufficienza.it





Geisha THE Gourmet

[Home](#) [Vino prêt-à-porter](#) [Trend\(y\)](#) [Wine Women Want](#) [Yummy!](#) [Wine Tutorial](#)

[About me](#) [I miei libri](#)

A Lecce arrivano i #FoodChangers con FoodExp



di **Geisha Gourmet**
3 SETTIMANE FA

TREND(Y)



No comments

7 shares



ABOUT ME



Ciao sono Francesca

Wineaholic, smile pusher and

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 che si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

VISIONI

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'insicurezza alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin'Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia 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 muove i passi nella stessa direzione, tentando di trasformare il mondo in un posto più ospitale, e più felice.

FOODCHANGERS

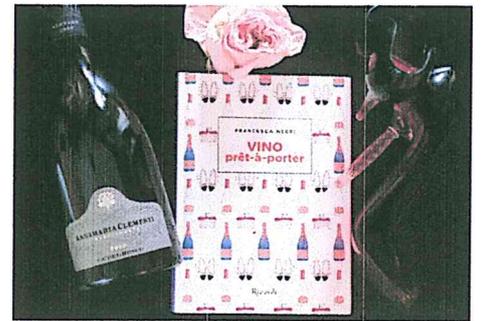
Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), ovvero il padre putativo di tutte le materie prime di memoria contadina e marinara, elevate al rango dell'alta cucina. Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa), il pasticciere resiliente che ha riscritto la storia della pasticceria utilizzando gli 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

room service addicted.

Dreamer. Sono giornalista, scrittrice, wine tutor, WSET e Donna del vino. Racconto il senso femminile per l'enogastronomia in punta di stiletto.



MY NEW BOOK: VINO PRÊT-À-PORTER



Una guida dedicata a tutte le wine lover (o aspiranti tali), condita con un pizzico di ironia e tanti consigli pratici.

Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato.

Lo acquistate online [QUI](#) e in tutte le librerie d'Italia.

CONTACT ME

info@geishagourmet.com

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), Francesco Barreca e Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

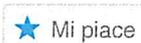
LE ALTRE SEZIONI

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 di sala e d’albergo, dove si allevano i professionisti dotati dello human touch che fa la vera differenza nell’ospitalità. Il Premio emergente organizzato in collaborazione con Witaly sarà dedicato invece ai più giovani: gli under trenta di Puglia si cimenteranno nelle prove delle sezioni Chef emergente, Pizza chef emergente ed Emergente sala. I tre vincitori parteciperanno di diritto alle finali nazionali.

Share this:



Mi piace:



Di' per primo che ti piace.

Correlati



Anteprima Milano Food Week 2012, 19-27 maggio
MILANO - È stata presentata oggi, presso il

SOCIAL PROFILES



I LOVE OSTRICA

L'ostrica è erotismo

I Love Ostrica

24 febbraio 2019



Aprire l'ostrica Incolumi

I Love Ostrica

10 febbraio 2019



Saper scegliere, conservare e consumare le ostriche in sicurezza

I Love Ostrica

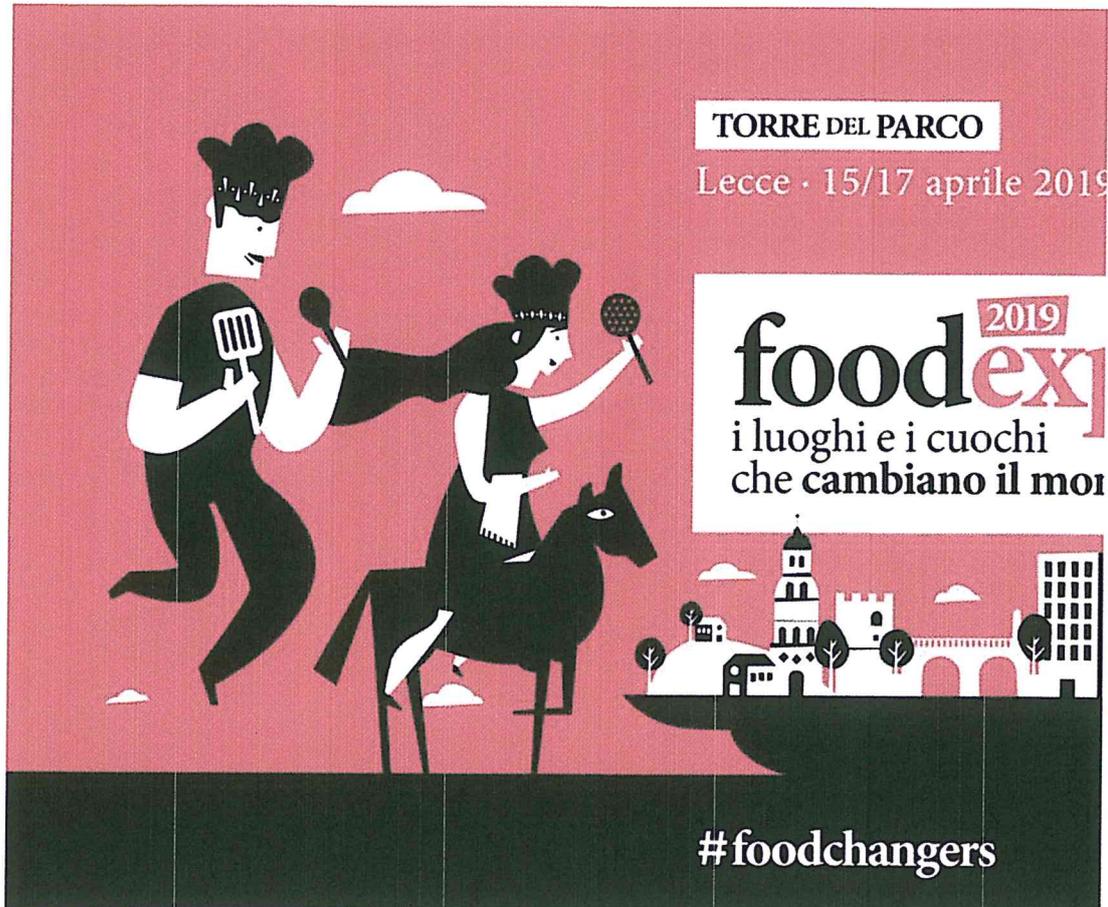
3 febbraio 2019



www.iloveostrica.it

FoodExp: congresso gastronomico 17 aprile a Lecce

Da Team - 13 Aprile 2019



Sarà **Lecce** il cuore di **FoodExp**, il congresso gastronomico che chiamerà a raccolta decine di v

La **capitale del Barocco** aprirà le sue porte all'edizione 2019, *dal 15 al 17 aprile*, dedicata *cambiano il mondo*, mantenendo fermo l'obiettivo di rendere la Puglia un nuovo palcoscenico settore. La cornice dei vari appuntamenti, sarà quella quattrocentesca della **Torre del Parco** propone come *punto di raccordo* tra tutte le **buone pratiche gastronomiche**, prendendo **spazio sul mondo**, anziché chiudersi tra le mura di una cucina.

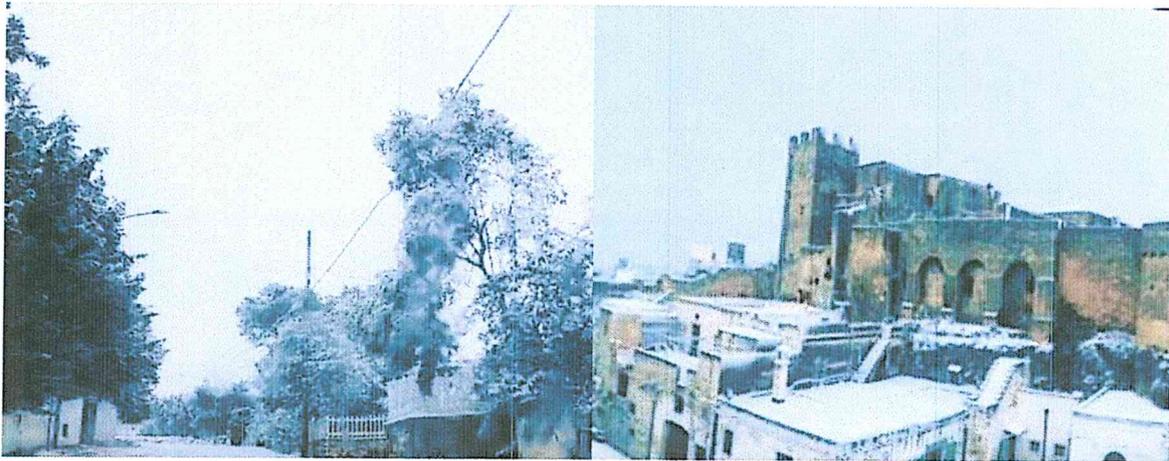
I *cooking show* con i cuochi in vetrina lasciano spazio al dialogo e allo **scambio di idee e p** inevitabilmente nuovi strumenti per *leggere la realtà*. Tra i protagonisti, **numerosi professori, ristoratori, sommelier, produttori, vignaioli** – chiamate a spingere il cuore oltre il *perimetro di* rinsaldando i **legami sociali**.

CONVERSAZIONI SUL CIBO FUTURO

Ristorazione, cucina, hospitality d'autore sono le *parole-chiave* di *FoodExp*, che prenderà i

scena **chef** e **produttori**, pronti a raccontarsi e condividere metodi e racconti carichi di conqr spazio di **50 minuti ciascuno**. Non mancheranno, tra i *foodchangers*, *veterani* come **Aimo Josko Gravner**, e **gli autori** della *giovane trattoria italiana*: **Diego Rossi** (Trippa **Baccanelli** (Mazzo, Roma), **Vincenzo e Francesco Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Pugl giovani e promettenti talenti come **Nino Rossi**, **Antonio Biafòra**, **Caterina Ceraudo**, **Lu cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia** dalle macerie del terremoto.

FOLLOW US ON INSTAGRAM @GIRWEBTV



Questo sito utilizza cookie. Proseguendo nella navigazione acconsenti all'utilizzo dei cookie

Acconsenti

(
[Altre info](#))

L'Isola tra le mete preferite dagli appassionati di Food&Wine
Nel 2018 il comparto registra il +2,9%

Ciboturismo La Sicilia in testa alla classifica

In Sicilia, nel 2018, si è registrato un aumento dei flussi turistici rispetto all'anno precedente del 2,9 per cento sia in termini di arrivi (oltre 140 mila in più) che di presenze (oltre 430 mila pernottamenti in più), consolidando la ripresa che si era manifestata negli anni precedenti.

Ma il dato veramente interessante è che un visitatore su quattro va a caccia di una vacanza tra le eccellenze eno-gastronomiche dell'Isola. In bassa stagione la Sicilia fa il pieno di turisti proprio con i visitatori in cerca di buon cibo: il 29,9% degli stranieri e il 22,3% degli italiani. Le vacanze enogastronomiche, il cosiddetto ciboturismo, sono in crescita in tutta Italia oltre che nell'Isola, con un giro

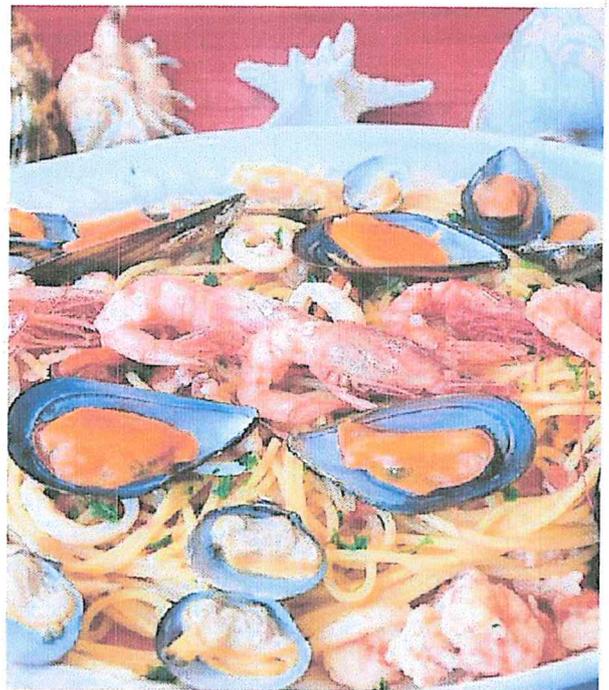
d'affari nel 2017 pari a 225 milioni sborsati dagli stranieri, il 70% in più di quanto si spendeva nel 2013 (151 milioni), percentuale decisamente superiore rispetto all'aumento della spesa totale per vacanza (+18,4%).

Il viaggiatore straniero che ha scelto le nostre destinazioni per gustare le eccellenze enogastronomiche, ha speso, in media 149,9 euro al giorno, rispetto ai 128,7 euro investiti nella vacanza culturale, 122,9 euro spesi quella sportiva, 109,3 euro per la montagna, 103,9 euro per la vacanza verde/agriturismo, 90,2 euro per il mare, 85,2 euro per la vacanza al lago.

Per Enit, sono due i fattori dell'offerta enogastronomica

italiana che danno valore aggiunto al settore: da una parte il legame radicato con i territori e la valorizzazione delle produzioni locali nei piatti, dall'altra la capacità di estendere la stagionalità dei flussi turistici durante tutto l'arco dell'anno. E in questo la Sicilia la fa da padrone.

Tornando al dettaglio del 2018 le presenze risultano in crescita negli esercizi alberghieri (+1,5 per cento),



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Cultura e cibo. Sempre più turisti appassionati di enogastronomia

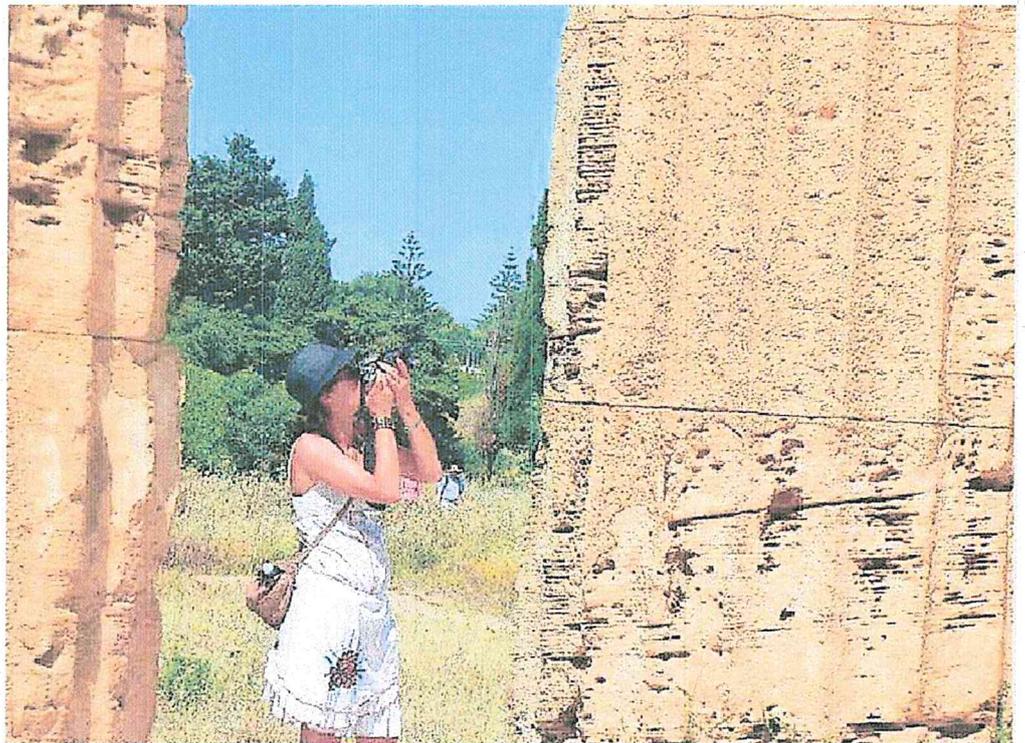
Il cambiamento viene dai cuochi

● Si chiamano FoodChangers, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che «portatori sani» di una peculiare cultura gastronomica. Sono stati loro i protagonisti della seconda edizione di **FoodExp**-food life experience, appuntamento dedicato alla ristorazione, la cucina e l'hospitality d'autore che in scena a Lecce. Dal Nord Europa alla Sicilia, sul palco una schiera di #FoodChangers a confronto sulle visioni della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori. Si tratta di grandi chef che hanno fatto della cucina un laboratorio di idee, della dispensa una biblioteca edibile, del rispetto del pianeta una pratica giornaliera, diventando «portavoce di un nuovo umanesimo».

ma soprattutto in quelli extra-alberghieri (+8,9%). In quest'ultima tipologia di esercizi, il numero degli arrivi è cresciuto del 6,5 per cento e le presenze arrivano a 3 milioni (+8,9 per cento sul 2017) mentre un milione e 100 mila sono gli arrivi (+6,5 per cento), con una permanenza media di 2,9 notti. Negli esercizi alberghieri, invece, le presenze sfiorano i 12 milioni e gli arrivi si assestano a oltre 3 milioni 800 mila. In media la permanenza negli alberghi si conferma pari a 3,1 notti per cliente. E' la fotografia "di un settore in piena salute" quella che arriva da Erice dove nei giorni scorsi si sono riuniti gli Stati generali del turismo, organizzati dalla Regione Siciliana, per mettere a confronto esperti, operatori e rappresentanti

che consentirà di pianificare nuove strategie per intercettare ulteriori flussi sia stranieri che nazionali.

Nel suo intervento il governatore ha illustrato anche le iniziative attivate per il rilancio dell'aeroporto di Trapani Birgi, assicurando che fin quando lo scalo non sarà in grado di "camminare con le proprie gambe", la Regione sarà al suo fianco. Ed è la provincia di Messina, con quasi 3,5 milioni di presenze, la principale destinazione turistica (con il 23,1% del totale regionale) grazie, probabilmente, alla vicinanza dell'arcipelago delle Isole Eolie e al rilancio di Taormina. Seguono Palermo e Trapani che assorbono rispettivamente il 21,7 per cento e il 15,7 per cento del totale delle presenze rilevate sull'Isola. Nel corso del 2018, in termini di presenze, i maggiori incrementi percentuali si registrano a Ragusa (+13,2 per cento rispetto al 2017), a Enna, (+11 per cento) e a Palermo (+10,3 per cento).



Break enogastronomici in crescita in Italia: gli stranieri hanno speso nel 2017 223 milioni, il 70% in più del 2013

delle istituzioni. A chiudere i lavori, il governatore Nello Musumeci che ha ricordato come, per la prima volta, l'amministrazione si sia dotata di un Programma triennale di sviluppo turistico, uno strumento

ICON

sapori e la cultura, i luoghi e le idee più originali per i foodie più esigenti e gli appassionati di vini e distillati

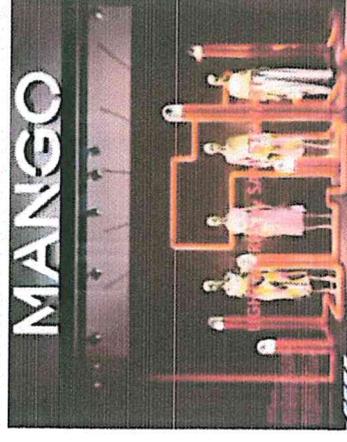
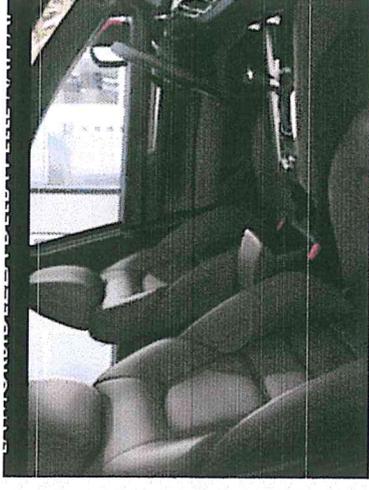
Ad aprile tornano gli **eventi enogastronomici** tra assaggi, degustazioni stellate, interessanti show cooking e convegni.

FoodExp

A Lecce dal **15 al 17 aprile**, all'interno della storica Torre del Parco, si apre la prima edizione di **Foodexp**, la kermesse dedicata alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality. Il format, ideato e realizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante insieme a Sonia Gioia, ha come obiettivo il cibo inteso come "strumento" per cambiare le sorti del pianeta grazie al lavoro e alle storie di cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino attenti al benessere globale. Da non perdere il focus sulla battaglia contro lo spreco di Massimo Bottura e Lara Gilmore, le ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative raccontate da Virgilio Martinez, i progetti green di Cook the mountain e Cookin' Med di Norbert Niederkofler e Pino Cuttaia. Questo solo per citare alcune delle esperienze più significative di FoodExp. Presenti a Lecce anche Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa), Riccardo Canella e David Zilber (Noma, Copenhagen), Franco Pepe (Pepe in grani, Caiazzo), Josko Gravner (Gravner vini, Oslavia - Gorizia), Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo, Alba - Cuneo), Nino Rossi (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte - Reggio Calabria), Antonio Biafara (Biafara, San Giovanni in Fiore - Cosenza), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli - Crotone), Luca Abbruzzino (Cava cuculera nobile - Catanzaro), Valentino Palmisano (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), Diego Rossi (Trippa, Milano), Francesca Barreca e Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia - Bari), FOODEXP Josko Gravner - Gravner vini (Oslavia, Gorizia).

Vinitaly and the City

Dal **5 al 7 aprile** sul Lago di Garda prendono il via degustazioni, concerti, installazioni artistiche e convegni con l'obiettivo di coinvolgere il pubblico in



Nuove voci dal Salone del Mobile

Mango partecipa alla 58ma edizione del Salone



Dare energia ai progetti

NOW TRENDING: ZIONI PIÙ GRANDI DELLA STORIA | ALAN GARCIA, EX PRESIDENTE PERUVIANO, SI È SUICIDA

La **Ragnatela News**

Informazione, attualità, Notizie

HOME

ATTUALITÀ

MOTORI

LIFE STYLE ▾

TECNOLOGIA

Home ▸ Cucina ▸

FoodExp: ad Aprile a Lecce i più grandi #FoodChangers

FOODEXP: AD APRILE A LECCE I PIÙ GRANDI #FOODCHANGERS

 Eva Forte
  3 Aprile 2019
  Cucina
  0 Commenti

foodexp ²⁰¹⁹
 i luoghi e i cuochi
 che cambiano il mondo

foodexp.it   

Dal **15 al 17 aprile a Lecce**, in Puglia, vedremo protagonisti i più grandi **FoodChangers**, ossia i cuochi che con il loro operato hanno inciso sul territorio, portatori sani di una peculiare cultura gastronomica, che hanno fatto della cucina un laboratorio di idee e di valori, nel rispetto del pianeta. Sarà un evento particolare di enogastronomia aperto al pubblico, con storie di **cuochi internazionali che hanno combattuto per il loro territorio e la loro cucina, portatori sani di etica e di valori.**

Cuochi della Calabria (in mezzo alla montagna), di Norcia che dopo

Search the site



La Ragnat...
3900 "Mi piace"

 Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome

Cognome

Email

 Newsletter

 Procedendo accetti la privacy policy

il terremoto sono diventati ancora più forti fino al Noma (Copenhagen) che ha creato una cucina dove non c'era.

Saranno i *FoodChangers*, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che portatori sani di una peculiare cultura gastronomica, 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 dal 15 al 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.

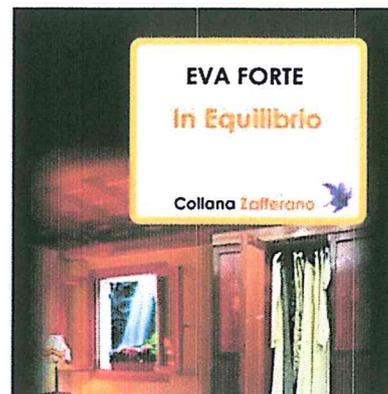
Lezioni, degustazioni e cene. Un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi dove i grandi chef racconteranno le proprie storie condividendo esperienze e cercando soluzioni nel rispetto dell'ambiente, delle persone, del tempo, dentro e oltre il tempo presente.

Informazioni:

PARTNER

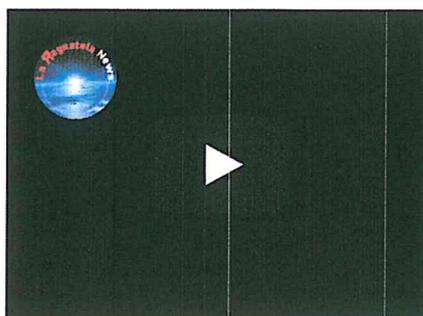
4prom.co.uk

IL NOSTRO BOOK SHOP



In Equilibrio 14,00€

RUBRICA: A SPASSO CON ALF



CLASSIFICA ULTIME 24 ORE



La tua nuova auto con "MyCar No-Cost", con € 290,00 e rate rimborsate. Possibile?

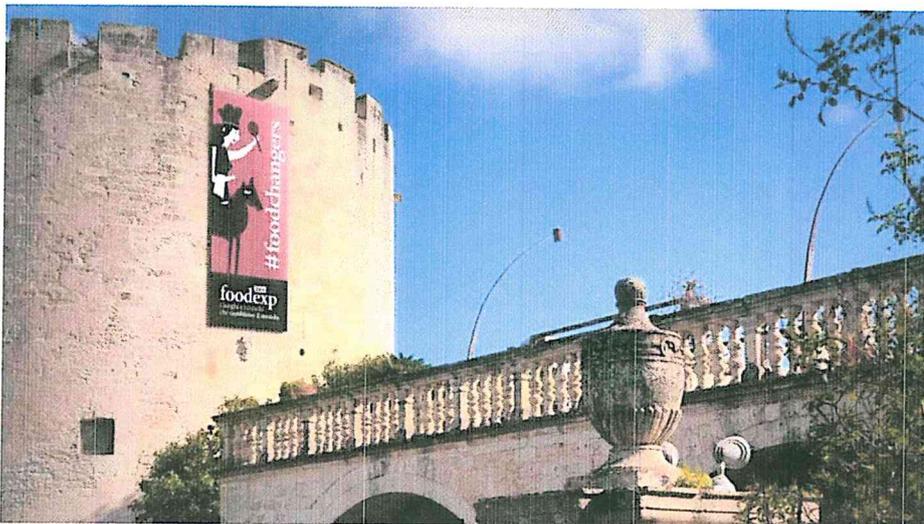


A proposito di: Francesco Nuti, come sta oggi

Il teatro dei sapori, a lezione di gastronomia sul palco di Foodexp 2019

Di **Adele Errico** - 11 Aprile 2019 12:32 - **ENO-GASTRONOMIA**

Dal 15 al 17 aprile Torre del Parco ospita i Foodchangers, i visionari della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori.



Un'esplosione di gusti, visioni e storie sul palco di Foodexp 2019 – food life experience – l'evento dedicato alla ristorazione che si terrà a Lecce nella sua seconda edizione da lunedì 15 a mercoledì 17 aprile 2019.

Tra **gli arazzi quattrocenteschi** di Torre del Parco racconteranno le loro storie i FoodChangers, i cuochi che fanno del cibo uno strumento per trasformare la vita dei territori e si fanno promotori di una sana cultura gastronomica.

La **cucina d'autore** sarà al centro di questo evento, protagonista non di lezioni astratte ma di racconti reali, concreti, filo conduttore di cronache di vita quotidiana in vigna, in cucina, nei mulini, nelle aziende agricole.

Foodexp unisce l'eccellenza nell'ambito della cucina e della ristorazione alla praticità del quotidiano, **perseguendo l'obiettivo di migliorare il territorio.**

Il pubblico non assisterà al solito spettacolo di cooking show ma sarà reso partecipe della testimonianza di persone che presteranno la propria voce per condividere la passione per la gastronomia, **oltre le pareti di un ristorante**, oltre l'attività di management, dimostrando solidarietà e interesse per il benessere della popolazione e dei territori. Ci saranno, tra gli ospiti, anche i **docenti delle migliori scuole** di formazione professionale dedicate al personale di sala e d'albergo, nelle quali si formano i "professionisti dello human touch", esperti nell'arte dell'ospitalità all'interno delle migliori strutture ricettive del mondo.

Dal 15 al 17 aprile professionisti, curiosi e appassionati potranno assistere a **lezioni di drammaturgia del sapore**, visioni e metodi che dal mondo della gastronomia d'eccellenza possono trovare spazio anche nelle nostre cucine.

In questo articolo:

[eventi-enogastronomici](#)

LECCENEWS24.it

Direttore responsabile: Alina Spirito

Korema Editore - P. IVA 04465860759

Registrazione al Tribunale di Lecce N. 1059 del
28/04/2010

E-mail: redazione@leccenews24.it

Tel. 328.7918277

CERCA NEL SITO

Cerca

Cerca

[INFORMATIVA PRIVACY](#)

Network **LOCALMENTE**

Copyright © 2019

Abbiamo aggiornato la normativa sul trattamento dati personali ai sensi del nuovo GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Per consultarla [clicca qui](#)

[chiudi](#)

I.I.S.S. "E. Giannelli"
GALLIPOLI

SEDE DI GALLIPOLI

- ISTITUTO TECNICO
- ISTITUTO PROFESSIONALE
- CORSO SERALE PER ADULTI (LICEO ARTISTICO E IST. PROFESSIONALE)



LECCESette



CASARANOsette COPERTINOsette GALATINAsette GALLIPOLISette MAGLIESette NARDOSette OTRANTOsette POGGIARDOsette SQUINZANOSette TRICASEsette UGENTOSette

HOME

CRONACA

POLITICA

COMUNI

CALCIO

CULTURA

SPETTACOLO

RUBRICHE



PICCIONI?

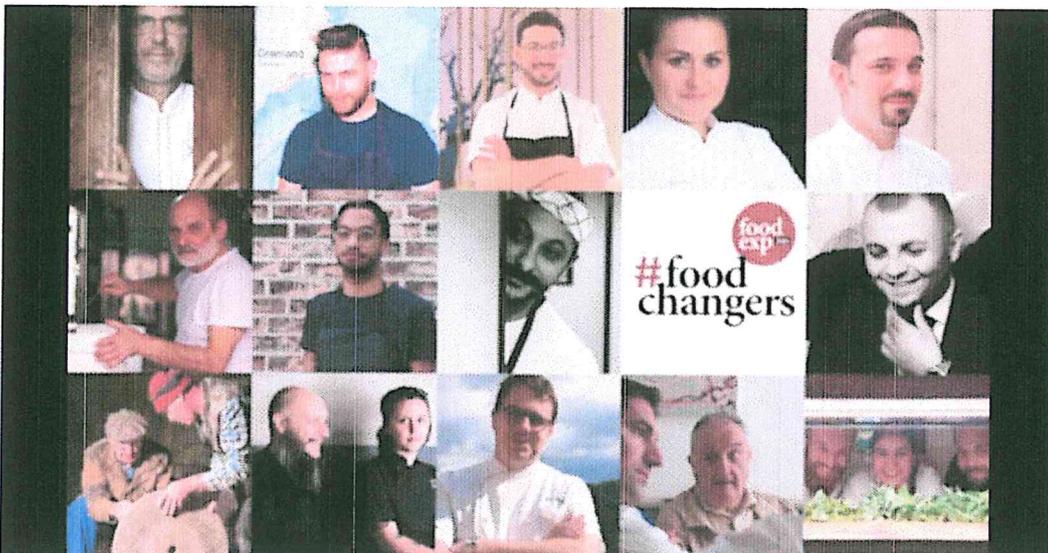


CONTATTACI 388 58 89 990

Enogastronomia

A Lecce i FoodChangers, i visionari della cultura enogastronomica

giovedì 11 aprile 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.

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

SALUTE SETTE



La dieta del cioccolato extrafondente che salva la Pasqua e le tradizionali uova

Non tutto il cioccolato fa male: quello «extra dark» è un prodotto che fa bene alla bellezza e alla ...



autoparcoaloi.it
Via Taranto 297 - 73100 Lecce
www.autoparcoaloi.it

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 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 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.

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 soppessata, ovvero **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), **Antonio Biafòra** (Biafòra, 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).

Informazioni: www.foodexp.it



CINEMA
FARMACIE
INFORMAZIONI UTILI
RITI CATTOLICI
SOS AMICI A 4 ZAMPE
TEATRO

©2019 ilmeteo.it

Lecce

Sereno
Temperatura: **18°C**
Umidità: 59%
Vento: moderato - NNE
17 km/h
Situazione alle ore 16:55

[Wine Follower](#)



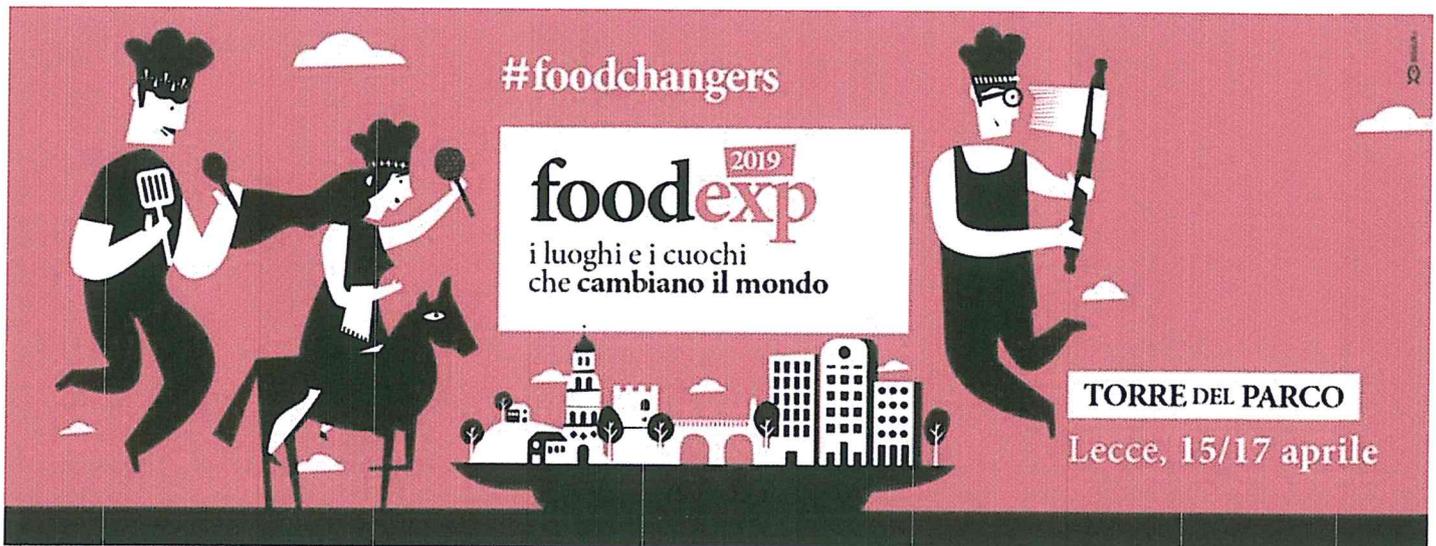
- [HOME](#)
- [AZIENDE](#)
- [EVENTI](#)
- [VINI](#)
- [WINE FOLLOWER](#)

« Tutti gli Eventi

Questo evento è passato.

da lunedì 15 a mercoledì 17 aprile 2019 – FOOD EXP – Lecce – PUGLIA

15 Aprile - 10:00 - 17 Aprile - 17:00 €15,00



Alla TORRE DEL PARCO di Lecce

“FOOD EXP 2019 !! “

QUANDO

da lunedì 15 a mercoledì 17 aprile 2019

ore 10,00 – 19,00

Agenda golosa

LECCE
Dal 15 al 17 aprile

FOODEXP



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 che si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città. Si parlerà quindi di cuochi, di ristorazione, di cibo inteso come strumento. Sul palco non si alterneranno *cooking show*, ma saliranno i diversi protagonisti del mondo enogastronomico per raccontare le proprie storie. Si parlerà di lotta allo spreco e all'insicurezza alimentare attraverso il progetto con Massimo Bottura e sua moglie Lara Gilmore, ma anche delle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Anche dei progetti messi in opera dai cuochi-custodi della montagna e del mare, Norbert Niederkofler in Alta Badia e Pino Cuttaia in Sicilia. Tra i *foodchangers* che si alterneranno ci sarà Aimo Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia di Milano, Corrado Assenza del Caffè Sicilia a Noto, Franco Pepe della pizzeria Pepe in Grazi di Caiazzo

e Josko Gravner profeta istriano del vino naturale. Bella anche la sezione dedicata ai nuovi osti - i giovani autori della nuova trattoria italiana con

prezzi pop e grandi materie prime - con Diego Rossi di Trippa, Milano, Francesco Barreca e Marco Baccanelli di Mazzo, Roma, i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli di Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia.

INFO:

www.facebook.com/foodexp.lifexperience

SÖLDEN - TIROLO (AUSTRIA)
Dal 25 al 28 aprile

VINO IN QUOTA - L'AUSTRIA INCONTRA IL PIEMONTE



Un evento giunto ormai alla sua diciottesima edizione questo di **Vino in Quota** che si svolgerà dal 25 al 28 aprile a Solden nel Tirolo austriaco. L'Austria incontra il Piemonte è il tema di questa edizione, saranno presenti i produttori di vino dell'associazione "L'Insieme", fondata nel 1990 da Elio Altare con lo scopo di raccogliere

DOVE**TORRE DEL PARCO****viale Torre del Parco, 1****73100 Lecce**

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. A occupare l'intero palinsesto saranno i **FoodChangers**, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo. Sul palco saliranno non solo campioni dell'haute cuisine e professionalità esemplari nell'ambito del management d'hotel, ma esperienze e progetti in grado di incidere nella quotidianità dei territori e sulla vita del pianeta.

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 territori a se stessi, creando nuovi paradigmi, creando comunità e rinsaldando i legami sociali.

FoodExp vuole riscrivere il glossario del food&wine, rilanciando le parole d'ordine di una comunità planetaria che muove i passi nella stessa direzione, tentando di trasformare il mondo in un posto più ospitale, e più felice.

INFO E PRENOTAZIONI**FOOD EXP LECCE**

#winefollower

[+ Google Calendar](#) [+ Esporta iCal](#)**Dettagli****Inizio:**

15 Aprile - 10:00

Fine:

17 Aprile - 17:00

Costo:

€15,00

Categorie Evento:

Degustazione, Eventi

Tag Evento:

enoturismo, Eventi in

evidenza, italy, PUGLIA,

app INCONTRO DAL 15 AL 21 APRILE

della settimana

a cura di Lorenza Rossi



lunedì
15
aprile

LECCE
Torre
del Parco

A tavola con gli chef che stanno cambiando il mondo

L'evento è aperto al pubblico

Non si limitano a cucinare piatti prelibati e innovativi. I FoodChanger protagonisti della II edizione di **LECCO** Food life experience, il congresso dedicato alla ristorazione e all'hospitality d'autore, sono tutti cuochi "portatori sani" di una peculiare cultura

gastronomica che esce dai ristoranti per fondersi con il territorio, che sposa i valori del rispetto dell'ambiente e della crescita collettiva e che si fa portavoce di un nuovo umanesimo. Da oggi, tre giorni di lezioni, degustazioni, storie di vita intorno ai focoli. www.foodwxp.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



PUGLIA

FOODEXP
LECCE (LE)

15-16-17
APRILE

Cuochi e luoghi che cambiano il mondo



La manifestazione culinaria **FoodExp** - food life Experience vede radunarsi i migliori chef mondiali. Attraverso lezioni, degustazioni e cene verrà raccontata l'importanza della cultura enogastronomica dei territori. Professionisti e docenti delle migliori scuole sono disponibili per consigli rispetto l'albergazione e la ristorazione. Sarà presente una competizione che vedrà premiato il miglior chef emergente tra i giovani pugliesi. Un evento aperto a tutti, golosi, appassionati e professionisti.

Info www.foodexp.it tel. 348 271276
392 2156074

Sosta AA a pagamento, incluso biglietto navetta a Lecce, Piazza Carmelo Bene (ex Foro Boario) GPS: N 40.352740, E 18.168940.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



NOTIZIE DEL GUSTO >

Pasticceria Panzera Milano – Pasqua 2019

(<https://www.viedelgusto.it/pasticceria-panzera-milano-pasqua-2019/>)

()
()
()

CHI SIAMO ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CHI-SIAMO/](https://www.viedelgusto.it/chi-siamo/))

SFOGLIA RIVISTA ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/NEW/SFC](https://www.viedelgusto.it/new/sfc))

SCARICA RIVISTA ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/SCARICA-LA-RIVISTA-IN-PDF/](https://www.viedelgusto.it/scarica-la-rivista-in-pdf/))

ABBONAMENTI ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/ABBONAMENTI/](https://www.viedelgusto.it/abbonamenti/))

MIO ACCOUNT ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/MY-ACCOUNT-2/](https://www.viedelgusto.it/my-account-2/))

(<http://www.basilicataturistica.it/?lang=it>)



HOME ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/](https://www.viedelgusto.it/)) | **I CONSIGLIATI** ▾

ITINERARI ENOGASTRONOMICI ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/TURISMO/IT](https://www.viedelgusto.it/category/turismo/))

EVENTI ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/EVENTI/](https://www.viedelgusto.it/category/eventi/)) | **RICETTE** ▾

WEB TV ([HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/CHANNEL/UCONDKMUSGYQMXX21_BQ2O7A](https://www.youtube.com/channel/UCONDKMUSGYQMXX21_BQ2O7A))

HOME ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/](https://www.viedelgusto.it/)) | **EVENTI ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/EVENTI/](https://www.viedelgusto.it/category/eventi/))** | **FOODEXP A LECCE DAL 15 AL 17 APRILE ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/IN-PRIMO-PIANO/](https://www.viedelgusto.it/category/in-primo-piano/))**

EVENTI ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/EVENTI/](https://www.viedelgusto.it/category/eventi/))

IN PRIMO PIANO ([HTTPS://WWW.VIEDELGUSTO.IT/CATEGORY/IN-PRIMO-PIANO/](https://www.viedelgusto.it/category/in-primo-piano/))

Foodexp a Lecce dal 15 al 17 Aprile 2019

🕒 Apr 8, 2019

(/facebook) (/twitter) (/google_plus) (/linkedin) (/email)

(<https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.viedelgusto.it%2Ffoodexp-a-l-17-aprile%2F&title=Foodexp%20a%20Lecce%20dal%2015%20al%2017%20Aprile%202019>)

Dal 15 al 17 aprile 2019 a Lecce si terrà FoodExp, l'evento dedicato alla ristorazione, la cucina e l'hospitality d'autore. Dal nord Europa alla Sicilia, i FoodChangers racconteranno la loro visione della cultura enogastronomica in grado di coinvolgere i territori attraverso lezioni, degustazioni e cene.

Nella suggestiva location di Torre del Parco, dimora quattrocentesca alle porte del capoluogo salentino, i più grandi chef hanno fatto della cucina un laboratorio di idee e valori diventeranno portavoce di quello che viene definito il "nuovo corso". Saliranno non solo campioni dell'haute cuisine, ma anche coloro che ogni giorno incidono sulla quotidianità dei territori. L'evento sarà incentrato sulle storie dei cuochi in grado di spingere il cuore oltre il proprio ristorante, verso la società collettiva.

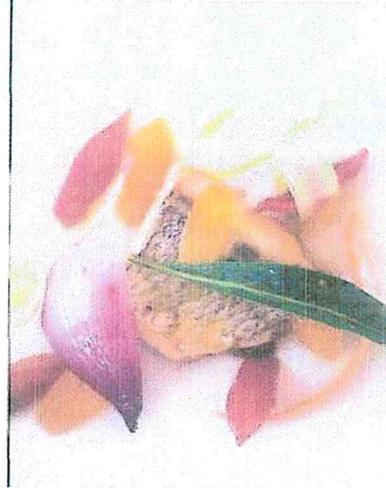
Durante l'evento parteciperanno anche i docenti delle migliori scuole di formazione professionale dedicate al personale. FoodExp premierà il Miglior chef e Pizza chef emergente e il Miglior emergente sala fra gli under trenta pugliesi.

La manifestazione organizzata da Witaly dopo quindici anni di storia consolida il sodalizio con FoodExp offrendo un palcoscenico dove mettere alla prova se stessi e presentarsi a un pubblico selezionato di food-expert, critici gastronomici, maggiori testate regionali e nazionali nell'ambito dell'enogastronomia e del turismo.

Coloro che supereranno le selezioni entreranno nella competizione che seleziona, poi, i migliori chef del centro sud.

L'evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti e appassionati, che desiderano ascoltare le storie e le esperienze

Alessia Giannino



dal 15 al 17/4

FOODEXP

Lecce

I FoodChangers sono i cuochi del cambiamento, capaci di incidere sulla vita del territorio, portatori sani di una nuova cultura gastronomica. Dal Nord Europa alla Sicilia saliranno sul palco di FoodExp per deliziarsi con show cooking e racconti. www.foodexp.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





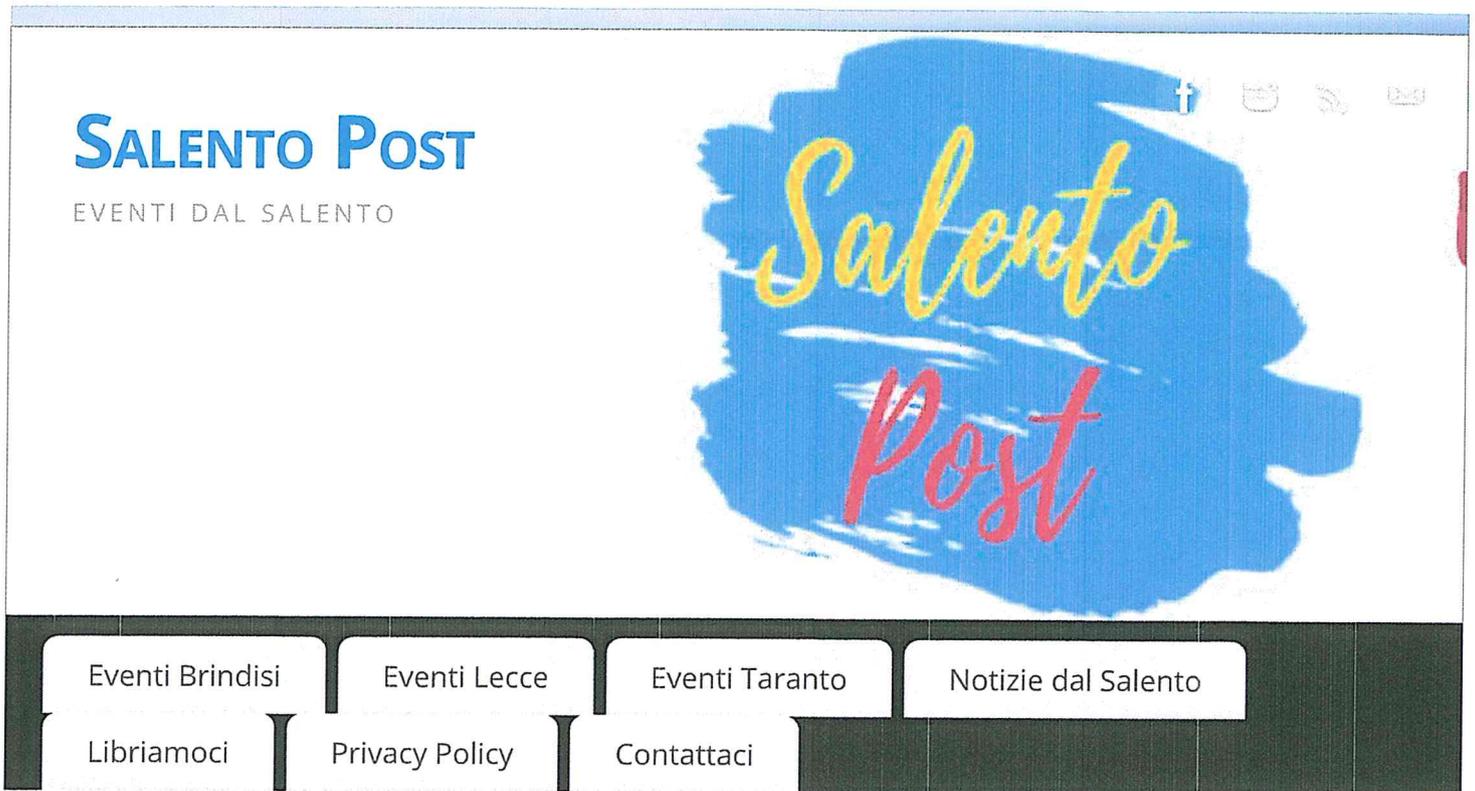
FOOD

A Lecce con gli chef

Da lunedì 15 a mercoledì 17 aprile, a Lecce c'è la seconda edizione di **FoodExp**, un evento dedicato alla cucina e la ristorazione che prevede showcooking, incontri con chef e degustazioni. Una grande festa per buone forchette, appassionati di cucina e addetti ai lavori. Info: www.foodexp.it.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





Dal 15 al 17 aprile: Lecce ospita i FoodChangers

di [salentopost2019](#) | [Aprile 11, 2019](#)

[Eventi](#), [Lecce](#), [Puglia](#), [Salento](#)



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.

Articoli recenti

- ⇒ [Torre Santa Susanna: Al Barzak i Barabba](#)
- ⇒ [A Corigliano, Do' Lampi ed Edoardo Winspeare](#)
- ⇒ [Puglia: finanziati 15 nuovi progetti filmici](#)
- ⇒ [Brindisi: Per Pasqua e Pasquetta aperture straordinarie](#)
- ⇒ [Racale: Irene Lungo ospite alla Casa per la Vita Artemide](#)

Articoli in Archivio

Seleziona mese

Le nostre statistiche

Total	12723287
Today	17 61
This Week	129 263
This Month	10002548

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 golosi dove 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

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 traguandandola 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).

Taggato [Cibo](#), [Eventi](#), [Lecce](#), [Puglia](#), [Salento](#). Aggiungi ai preferiti : [Permalink](#).

« Brindisi: prende Ostuni, il Consiglio
il via un corso per Comunale Ragazzi
agricoltori sociali al Maggio dei libri

»

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono

Dal 15 al 17 APRILE

Foodexp a Lecce

La seconda edizione di Foodexp ("food life experience") andrà in scena a Lecce nelle sale quattrocentesche di Torre del parco.

L'evento è dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality, d'autore. Saranno presenti chef di fama mondiale, i quali vedono la cucina come un laboratorio di idee e di valori, nel rispetto dell'ambiente.

Sul palco si presenteranno non semplici cooking show, ma le storie dei cuochi che sono in grado di incidere sulla quotidianità dei territori, puntando sulla solidarietà e sulla crescita collettiva.

 www.foodexp.it





CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.
* indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

23 - 25 marzo - Milano
IDENTITÀ GOLOSE - congresso cucina
www.identitagolose.it

25 - 26 marzo 2019 - Torino
PREMIO GELATO GIOVANI
concorso dedicato agli istituti professionali di tutta Italia
www.associazionepiece.org

28 - 30 marzo 2019 - Sibiu (Romania)
GASTROPAN - panificazione, pasticceria e foodservice
www.gastropan.ro

7 - 10 aprile 2019 - Verona
VINITALY
www.vinitaly.com

10 - 11 aprile 2019 - Parma
CIBUS CONNECT
ind. alimentare italiana e prodotti tipici
www.cibus.it

11 - 14 aprile 2019 - Seoul (Corea del Sud)
COFFEE EXPO SEOUL + DRINK & DESSERT SHOW
coffeexposeoul.com

12 - 14 aprile 2019 - Sao Paulo (Brasile)
CHOCOLATE - festival cioccolato e cacao
www.saopaulo.chocolatefestival.com

13 - 15 aprile 2019 - Dresda (Germania)
SACHSENBACK
panificazione e pasticceria
www.sachsenback.de

***13 - 15 aprile 2019 - Treviso**
GOURMANDIA - cibo artigiano
www.gourmandia.gastronauta.it

15 - 17 aprile 2019 - Lecce
FOODEXP - ristorazione, cucina, ospitalità
www.foodexp.it

23 e 26 aprile 2019 - Folgaria (Tn)
STRUDEL CUP - concorso
www.alpecimbra.it

6 - 9 maggio 2019 - Milano
TUTTOFOOD
www.tuttofood.it

6 - 9 maggio 2019 - Shanghai (Cina)
BAKERY CHINA
www.bakerychina.com

7 - 10 maggio 2019 - Hong Kong (Cina)
HOFEX - ospitalità e food
www.hofex.com

28 maggio - 1 giugno 2019 - Bangkok (Tailandia)
THAIFEX THAILANDIA
www.thaifexworldoffoodasia.com

giugno 2019 - Singapore
THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS
www.theworldsbest.com

***22 - 23 giugno 2019 - Rimini**
AL MENI - festival enogastronomico
www.riminiturismo.it

27 - 28 giugno 2019 - Barcellona (Spagna)
SNACKEX
www.snackex.com

9 - 12 luglio 2019 - Tokyo (Giappone)
FOOMA JAPAN - macchinari e tecnologie food
www.foomajapan.jp

19 - 21 agosto 2019 - Nuova Delhi (India)
ASIA BAKERY SHOW + ASIA CHOCOLATE SHOW
panificazione, pasticceria, cioccolato
www.indiabakeryshow.com

28 - 30 agosto 2019 - Singapore
EQUIPE&DINE ASIA + SEASIA CAFÉ EXPO
www.equipdineasia.com

2 - 3 settembre 2019 - Stoccolma (Svezia)
GASTRONORD - hotellerie, ristorazione
www.gastronord.se

8 - 11 settembre 2019 - Las Vegas (USA)
IBIE - salone int. bakery
www.ibie2019.com

12 - 14 settembre 2019 - Varsavia (Polonia)
WARSAW FOOD EXPO
www.warsawfoodexpo.pl

13 - 16 settembre 2019 - Milano
HOMI OUTDOOR + HOMI FASHION&JEWELS
www.homimilano.com

21 - 24 settembre 2019 - Stoccarda (Germania)
SUEDBACK - panificazione e pasticceria
www.suedback.com

5 - 9 ottobre 2019 - Colonia (Germania)
ANUGA - food & beverage
anuga.com

18 - 22 ottobre 2019 - Milano
HOST - ristorazione e ospitalità
www.host.fieramilano.it

***22 - 25 ottobre 2019 - Parma**
CIBUS TEC - tecnologia alimentare
www.cibustec.it

30 ottobre - 3 novembre 2019 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT
www.salon-du-chocolat.com

8 - 10 novembre 2019 - Lugano (Svizzera)
COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE
www.smpc.ch

9 - 13 novembre 2019 - Lecce
AGROGEPACIOK - gelateria, pasticceria, cioccolato
www.agrogepaciock

10 - 12 novembre 2019 - Barcellona (Spagna)
FORUM GASTRONOMIC - gastronomia
forumgastronomic.com - firabarcelona.com

18 - 19 novembre 2019 - Torino
RIFLETTORI SULLA CUCINA DOLCE
Associazione Pièce e Collettivo Pass121
www.associazionepiece.org

3 - 5 dicembre 2019 - Parigi (Francia)
FIE - salone int. ingredienti alimentari
www.figlobal.com/fieurope

***11 - 14 gennaio 2020 - Parigi (Francia)**
EUROPAIN
www.europain.com

18 - 22 gennaio 2020 - Rimini
SIGEP + A.B. TECH - www.sigep.it

24 - 27 gennaio 2020 - Milano
HOMI - salone degli stili di vita
www.homimilano.com

14 - 19 febbraio 2020 - Stoccarda (Germania)
GELATISSIMO + INTERGASTRA + IKA Olympiade der Köche
www.messe-stuttgart.de

1 - 4 marzo 2020 - Brescia
23° SIMPOSIO TECNICO AMPI
www.accademia-maestri-pasticceri-italiani.it

3 - 6 marzo 2020 - Singapore
FHA HORECA
www.foodnhotelasia.com

...e altri golosi appuntamenti

● **LECCE FoodExp** - È dedicato alle storie di cuochi che cambiano il mondo, i cosiddetti FoodChangers, la seconda edizione di **FoodExp**: dai cuochi della Calabria, che conservano le tradizioni gastronomiche in mezzo alla montagna, a quelli di Norcia, diventati ancora più forti dopo il terremoto, fino agli chef del Noma (Copenaghen), che hanno creato una cucina dove non c'era. *Dal 15 al 17 aprile*

● **CORINALDO (AN) La Festa dei Folli** - Un programma "da pazzi" nell'antico borgo medievale di Corinaldo, che si anima fin dal mattino di mercatini artigianali e stand gastronomici e di tanta voglia di divertirsi e scherzare. Artisti di strada, musica, sbandieratori, prodotti tipici locali e pure una corsa

TRE CONSIGLI



A TU PER TU CON LA CANZONE D'AUTORE

Rassegna d'irita dalla cantautrice Grazia Di Michele. *A tu per tu* annovera nomi storici della canzone d'autore italiana. Tra gli altri, Alberto Fortis (63, il 10 e 11 aprile), reduce dalla pubblicazione dell'album *I love you*, e Rossana Casale (il 12 e il 13), apprezzata insegnante di musica oltre che vocalist. **ROMA, Teatro Golden, fino al 14 aprile, tel. 0670493826, Teatrogolden.it**

RICETTE GUSTOSE PER CUOCHI DI TALENTO

Manifestazione dedicata alla cucina e alla ristorazione. *FoodExpo - Food life experience* prevede lezioni, assaggi e cene alla presenza di chef il cui talento è strettamente legato alla cultura del territorio. Da Nord a Sud, un campionario di prelibatezze da scoprire nella tre giorni salentina. **LECCE, Torre del Parco, dal 15 al 17 aprile, foodexpo.it**

CIAK, SI RIDE CON MARZOCCA E SOCI

Atto comico unico. *Ciak signò* vede Marco Marzocca nei panni di Ariel, il suo personaggio dalle battute stralunate. Accanto a lui l'inseparabile signò, alias Stefano Sarcinelli, attore e autore televisivo. Gag e risate e assicurate. **ROMA, Teatro Ciak, fino al 7 aprile, tel. 0633249268, Teatrociaikroma.it**





Tra i foodchangers presenti spiccano **Corrado Assenza**, il siciliano che ha riscritto la storia della pasticceria utilizzando gli zuccheri della frutta e della verdura ed eliminando i confini fra dolce e salato; **Franco Pepe**, l'artigiano campano della pizza orientato all'innovazione e alla sperimentazione di impasti e cotture; **Josko Gravner**, il profeta del vino naturale che a Oslavia vinifica in recipienti di terracotta interrati; **Vittorio Palmisano**, che ha lasciato il Ritz-Carlton di Kyoto per guidare il ristorante Vespasia di Palazzo Seneca a Norcia, riaperto dopo il terremoto del 2016.

E ancora alcuni dei giovani rappresentanti del **rinascimento della cucina calabrese**, che lavorano lontano dai grandi centri, cancellando i luoghi comuni che riducono la gastronomia della loro regione a 'nduja e soppressata (**Nino Rossi, Antonio Biafòra, Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino**), e gli autori della **nuova trattoria italiana**, caratterizzata da prezzi pop, ingredienti di qualità e location capaci di narrare l'arte dell'accoglienza (**Diego Rossi, Francesca Barreca e Marco Baccanelli, i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli**).

[ORGANIZZA IL TUO VIAGGIO](#)

WEEK NOTES

ENOGASTRONOMIA A LECCE

GLI CHEF CHE CAMBIANO IL MONDO

foodexp.it

Ci sono cuochi che con le loro scelte stanno lasciando un segno. Sono i protagonisti di FoodExp-Food Life Experience, a Lecce dal 15 al 17 aprile. Lezioni e cene per un evento dedicato alla cucina intesa come laboratorio di idee e di valori, nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Tra i FoodChanger, Franco Pepe, pluripremiato per le sue innovazioni, Vincenzo Donatiello, miglior sommelier junior d'Italia, Valentino Palmisano, cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dopo il terremoto (ingresso € 15).



Ph. Nico Maffina, Rexy Film

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

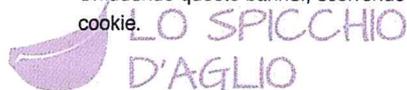


Informativa

chiudi

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



FoodExp - food life experience: dal 15 al 17 aprile a Lecce



[News](#) > [Eventi passati](#)



Dal 15 al 17 aprile a Lecce torna "FoodExp - food life experience": il primo congresso dedicato ai luoghi e ai **cuochi** che cambiano il mondo.

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.

All'interno della quattrocentesca Torre del Parco, protagonisti Indiscussi saranno **cuochi**, **sommelier**, produttori di **cibo** e di **vino** come:

- Aimò Moroni (Il Luogo di Aimò 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, Copenhagen), 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.

Un segmento cruciale di **FoodExp** è inoltre dedicato all'ospitalità e alla formazione: si parlerà di hospitality management con gli uomini e le donne a capo delle migliori strutture ricettive in Italia e nel mondo.

Per maggiori informazioni:

www.facebook.com/foodexp.lifexperience

di Francesca Barzanti pubblicato il 05/03/2019

www.lospicchiodaglio.it



(/media/k2/items/cache/bca849d36b55d38a62caff3f070e3f9c_XL.jpg)

FoodExp, I Cuochi E I Luoghi Che Cambiano Il Mondo

📅 12th Apr 📁 Mostre ed eventi (/it/news/mostre-ed-eventi.html)

Al via a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019

*l'evento dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore: dal nord Europa alla Sicilia, i FoodChangers racconteranno la loro visione della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori. Lezioni, degustazioni e cene. Saranno i FoodChangers, cuochi per il cambiamento in grado di incidere sulla vita dei territori, oltre che portatori sani di una peculiare cultura gastronomica, 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 dal 15 al 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.

Cuore nel cuore della tre giorni sarà la competizione che premierà il Miglior chef e Pizza chef emergente e il Miglior emergente sala fra gli under trenta pugliesi. La manifestazione organizzata da Witaly dopo quindici anni di storia consolida il sodalizio con FoodExp offrendo ai giovani pugliesi un palcoscenico privilegiato dove mettere alla prova se stessi e presentarsi a un pubblico selezionato di food-expert, critici gastronomici, giornalisti delle maggiori testate regionali e nazionali nell'ambito dell'enogastronomia e del turismo. Chi supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che seleziona i migliori del Centro Sud.

Lezioni, degustazioni e cene. Un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi dove 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.

FoodExp – food life experience è ideato da *Giovanni Pizzolante*, consulente operativo nel mondo dell'hospitality management da 30 anni, con la collaborazione di Sonia Gioia.

Per informazioni:

www.foodexp.it (<http://www.foodexp.it/>)

Gianfranco Leonardi

Condividi sui Social



([http://del.icio.us/post?](http://del.icio.us/post?url=https%3A%2F%2Fwww.degusta.it%2Fit%2Fnews%2Fmostre-ed-eventi%2Fitem%2F3999-foodexp-i-cuochi-e-i-luoghi-che-cambiano-il-mondo.html&title=FoodExp%2C%20i%20cuochi%20e%20i%20luoghi%20)

[url=https%3A%2F%2Fwww.degusta.it%2Fit%2Fnews%2Fmostre-ed-eventi%2Fitem%2F3999-foodexp-i-cuochi-e-i-luoghi-che-cambiano-il-mondo.html&title=FoodExp%2C%20i%20cuochi%20e%20i%20luoghi%20](https%3A%2F%2Fwww.degusta.it%2Fit%2Fnews%2Fmostre-ed-eventi%2Fitem%2F3999-foodexp-i-cuochi-e-i-luoghi-che-cambiano-il-mondo.html&title=FoodExp%2C%20i%20cuochi%20e%20i%20luoghi%20)



([http://www.facebook.com/sharer.php?](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.degusta.it%2Fit%2Fnews%2Fmostre-ed-eventi%2Fitem%2F3999-foodexp-i-cuochi-e-i-luoghi-che-cambiano-il-mondo.html&t=FoodExp%2C%20i%20cuochi%20e%20i%20luoghi%20)

[u=https%3A%2F%2Fwww.degusta.it%2Fit%2Fnews%2Fmostre-ed-eventi%2Fitem%2F3999-foodexp-i-cuochi-e-i-luoghi-che-cambiano-il-mondo.html&t=FoodExp%2C%20i%20cuochi%20e%20i%20luoghi%20](https%3A%2F%2Fwww.degusta.it%2Fit%2Fnews%2Fmostre-ed-eventi%2Fitem%2F3999-foodexp-i-cuochi-e-i-luoghi-che-cambiano-il-mondo.html&t=FoodExp%2C%20i%20cuochi%20e%20i%20luoghi%20)

fanpage.it **NAPOLI** Roma Milano Napoli 17° Roma

HOME SCIENZE TECH CALCIO DESIGN DONNA VIAGGI MOTORI MUSICA GOSSIP TV CINEMA LAVORO CUCINA

CAMORRA ULTIME NOTIZIE CRONACA NERA NAPOLI METEO NEWS TRASPORTI

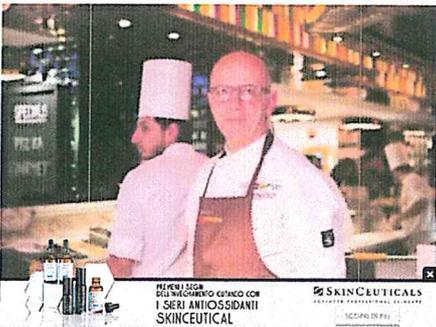
COMMENTA CONDIVIDI 84

Franco Pepe della pizzeria "Pepe in grani" nominato Cavaliere della Repubblica

Franco Pepe, patron della pizzeria "Pepe in grani" di Caiazzo, nella provincia di Caserta, il prossimo 2 giugno sarà nominato Cavaliere al merito della Repubblica Italiana dal presidente Sergio Mattarella. Pepe, con la sua pizzeria, ha saputo rilanciare il turismo di un piccolo borgo come quello di Caiazzo.

84
 f Consiglia
 Condividi

CASERTA PIZZERIE A NAPOLI ULTIME NOTIZIE 16 APRILE 2019 11:22 di Valerio Papadia



in foto: Franco Pepe, il maestro panificatore di Pepe in Grani.

Un prestigioso riconoscimento in vista per **Franco Pepe**, patron della pizzeria **"Pepe in grani"** di **Caiazzo**, nella provincia di Caserta, che in poco tempo ha saputo affermarsi come una delle realtà più importanti e rinomate non soltanto del territorio campano. Il prossimo 2 giugno, quando l'Italia celebra l'anniversario della costituzione della Repubblica, il pizzaiolo campano verrà nominato Cavaliere dell'Ordine al

NAPOLI

Napoli, un pranzo di Pasqua per i senzatetto: al teatro San Carlo va in scen...
 12174 | 180

Prezzi bassi e spedizione gratuita su milioni di prodotti

PRIMA PAGINA



Bimbo ucciso a Cardito, il terrore della sorellina per Tony, il "lupo cattivo"

Il Miur invia gli ispettori nella scuola dei bambini di Cardito

La prima notte in carcere di Valentina Casa

Le maestre sapevano delle violenze ma non hanno denunciato

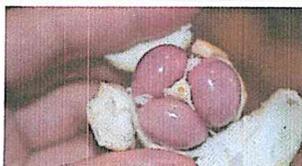
merito della Repubblica Italiana dal presidente Sergio Mattarella, durante una cerimonia ufficiale al Quirinale.

È stato lo stesso Franco Pepe a dare la lieta notizia, ospite a Lecce sul palco del FoodExp 2019, nel corso del quale ha incontrato gli studenti degli istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione. Il presidente della Repubblica Sergio Mattarella premia dunque il progetto di Franco Pepe e della sua "Pepe in grani", pizzeria nata nel 2012 e che oggi offre lavoro a 40 persone, un progetto che ha saputo rivalutare l'antico centro storico di Caiazzo, piccolo paesino della provincia casertana che, grazie anche e soprattutto alla pizzeria di Pepe, oggi viene visitato da persone provenienti da tutto il mondo, anche nei cosiddetti periodi considerati lontani dal flusso turistico abituale.



Consiglia 34 Condividi

Valerio Papadia



Dimagrisci in 2h. Ne basta una per dimagrire 2,5 kg



Il fungo scompare, basta usare un preparato economico!



La tua ragazza si arrabbierà se ti vedrà giocare a questo gioco

Aggiungi un commento!



Otto anni senza Melania Rea, la famiglia: "La tua piccola Vittoria ti pensa sempre"

f 21.021



Sul lungomare di Napoli aprirà McDonald's, chiude RossoPomodoro per far posto al Big Mac

f 7.561



Bimbo ucciso a Cardito, il terrore della sorellina per Tony, il "lupo cattivo"

f 1.156



Festa a Napoli per l'eliminazione della Juve tra manifesti funebri e fotomontaggi di CR7

f 4.919



La terra dei fuochi che non finisce mai: ecoballe a fuoco, si alza nube di fumo tossica

f 332

Rosaria Capacchione

Il binario che porta ai soldi: così i Casalesi sono arrivati al cuore dell'economia italiana

Ciro Pellegrino

Giuseppe e le sorelline: prima della morte un orrore durato anni nel silenzio di troppi

Francesco Piccinini

La pizzeria napoletana più a sud del mondo è in Regione Antartica. Carmine Esposito: "Qui per amore"



Carlo Cracco a Milano fa pagare una pizza 20 euro. A Napoli con quei soldi mangiano in due

f 4.012



Napoli, il decalogo del pizzaiolo: ecco le regole di chi prepara (e chi mangia) la pizza

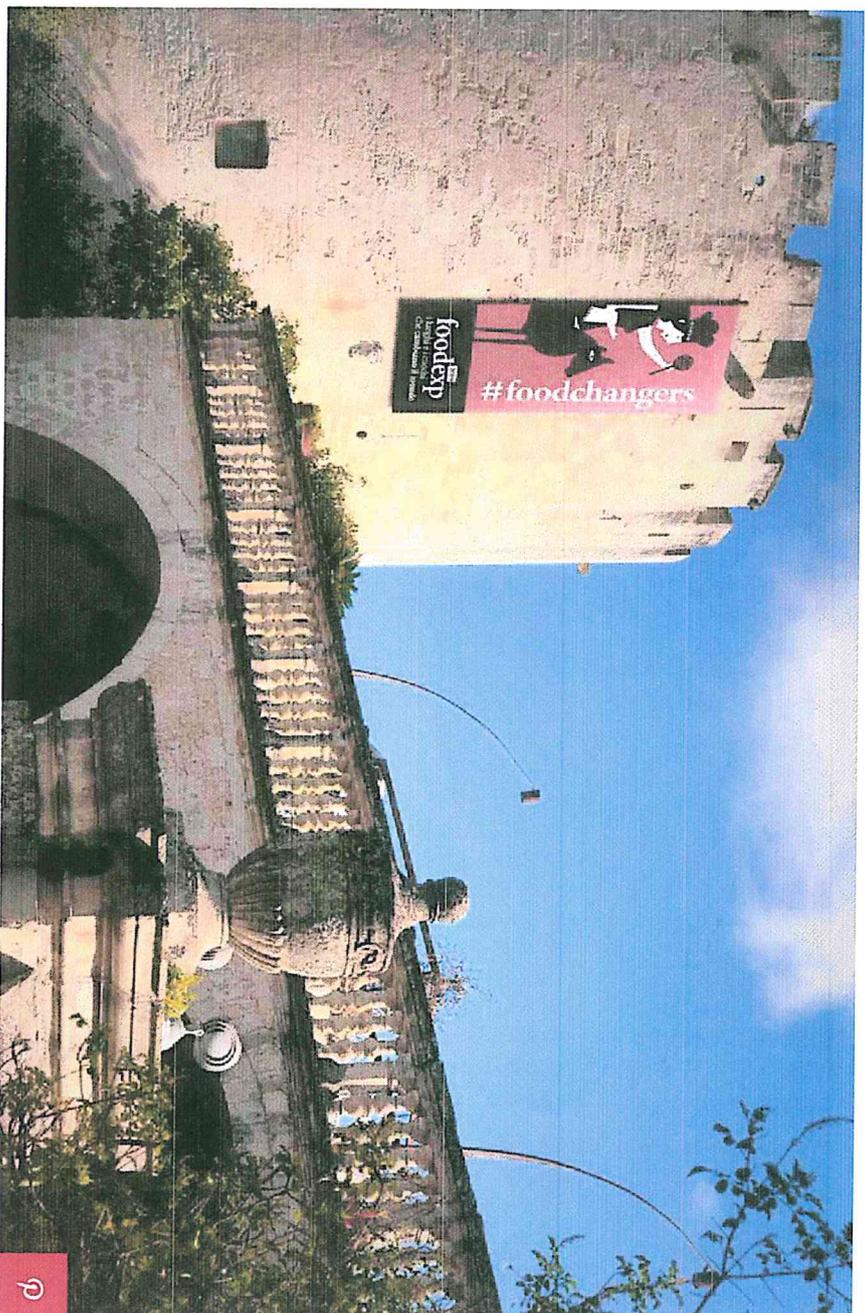
f 36



Multato il locale dell'agguato a Ciro di Marzio di Gomorra: furto di corrente elettrica

f 46

FoodExp



COURTESY PHOTO

La cucina cambierà il mondo. Questo il mood di **FoodExp**, il primo congresso dedicato ai **#FoodChangers**, i professionisti della cucina e della ristorazione e dell'hospitality d'autore che, con le loro visioni della cultura enogastronomica, riescono a influenzare positivamente la vita dei loro territori. A Lecce, nelle sale sale quattrocentesche di Torre del Parco, dal 15 al 17 aprile 2011, un ricco calendario di lezioni, degustazioni e cene, per un evento aperto al pubblico.

Info: foodexp.it

APPUNTAMENTI

IN AGENDA
DAL 15
AL 21
APRILE



LECCE

STORIE DI CUOCHI INTERNAZIONALI

Lezioni, degustazioni e cene

Non è solo un evento di enogastronomia FoodChangers, dal 15 al 17 aprile in Torre del Parco, a Lecce (foto), ma

anche il racconto di storie di cuochi che hanno combattuto per il loro territorio e la loro cucina: della Calabria, di Norcia, del Noma a Copenhagen.

MANTOVA

A TU PER TU CON BRAQUE

E di rapporti con altri artisti

Circa 150 opere risalenti per lo più al periodo tra le due Guerre e al dopoguerra nella mostra *Braque vis-à-vis. Picasso, Matisse e Duchamp*, a Mantova, Palazzo della Ragione, fino al 14 luglio. Nella foto: Georges Braque *Théogonie IV*, 1954.



Scrivere a:
appuntamenti@famigliacristiana.it

BERGAMO

Sul Sentierone, cuore del passeggio di Bergamo, 60ª Fiera dei libri, la più antica d'Italia, dal 20 aprile al 5 maggio. Ingresso gratuito.

WWW.FIERADEILIBRAL.IT

VERGO ZOCGORINO

La parrocchia di Vergo Zoccorino (Monza Brianza), con il Presepe della Passione offre una singolare riflessione sugli avvenimenti del tempo pasquale, dall'ingresso di Gesù in Gerusalemme, alla morte e resurrezione.

ARIANO IRPINO

Il 14 aprile, ore 18, Via Crucis vivente al santuario di San Liberatore in Ariano Irpino (Avellino), con navetta gratuita per i fedeli dalla Cappella Madonna delle Grazie in via Brecceto e dal Frantoio Di Furia al santuario. In caso di maltempo, spostata a sabato 27 aprile.

NAPOLI

Il Pan di Napoli dedica una mostra a *Muhammad Ali*, una delle icone sportive più famose e celebrate del XX secolo, ritratto a 360° di un uomo che è stato capace di battersi con successo su ring diversi tra loro. Fino al 16 giugno.

MATERA

Una mostra fotografica dedicata ai pappamuscì, confratelli della Congregazione del Carmine, protagonisti della Settimana Santa di Francavilla Fontana (Brindisi), è in corso dal 9 aprile al 5 maggio nell'ex Ospedaletto San Rocco a Matera.



PARMA

NEGLI ANNI '70

Come eravamo diversi!

Nuove figure in un interno, dal 13 aprile al 19 maggio presso l'abbazia di Valsereina a Parma, mostra i cambiamenti avvenuti negli anni '70, attingendo a un patrimonio di 9 milioni di foto del Centro studi e archivio della comunicazione, Università di Parma.