



2023 explorers
foodexp

AUDACI SFIDE/ORIGINALI VISIONI

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce · 12/13 Aprile 2023
Chiostro dei Domenicani

**RASSEGNA
STAMPA**

Hanno parlato di noi...

2night.it
Affaritaliani.it
Agenparl.eu
Agrodolce.it
Aise
Ambienteambienti.com
Ansa
Antenna Sud
Bari.ilquotidianoitaliano.com
BelPaese
Blog.puglia.it
Canalesalento.it
Comunicarensablog.wordpress.
com
Comunicati-stampa.net
Consulentedelgusto.it
Controculturaweb.it
Coolclub.it
Corriere del Mezzogiorno
Corriere.it
Corrierenazionale.it
Corrieresalentino.it
Cucina & Vini
Delta Tv
Dietrolanotizia.eu
Ditestaedigola.com
Eroidelgusto.it
Euroricette.it
Finedininglovers.it
Foggia Tv
Foodaffairs.it
Fooday.it
Foodconfidential.it
Galatina24.it
Gamberorosso.it
Giornaledipuglia.com
Gustoh24.it
Idearadionelmondo.it
Identitagolose.it
Ilquadrifoglio-paris.fr
Informazione.it
Istintoprimitivo.it
Italiangourmet.it
L'Edicola del Sud
La Cucina Italiana
La Gazzetta del Mezzogiorno

Hanno parlato di noi...

La Repubblica Bari
Lecceoggi.com
Lecceprima.it
Leccesette.it
Leggo.it
Lentium.it
Leucaweb.it
Linkiesta.it
Lsdmagazine.com
Lucasessa.com
Mangiaebevi.it
Milano.zone
Mondosalento.com
Newsimedia.net
Noinotizie.it
Nuovo Quotidiano di Puglia
Puglia Verde
Puglialive.net
Puglianews24.eu
QuiSalento

Radiolaser.it
Radionorba.it
RadioVenere
MondoRadio
Reportergourmet.com
Salento in tasca
Salentointasca.it
Salentolive.com
Salentolive24.com
Salentonews.com
Salentovip.it
Spazioapertosalento.it
Taketheadate.it
Tele Bari
Tele Dehon
Tele Rama News
Tele Regione
Tele Sveva
Tg5 - Gusto Divino

QUOTIDIANI E PERIODICI

«FoodExp» chef e sapori nel Salento Presentata la kermesse

di TOTI BELLONE

Dopo solo cinque edizioni, ha lasciato chiare tracce di prestigio ed affidabilità, ma soprattutto di proposte nel mondo del cibo e delle bevande che lo accompagnano, nonché del comfort per i frequentatori di strutture ricettive. Tale crescita non è sfuggita agli osservatori, che si sono fatti avanti per sostenerla verso più ampi orizzonti. Con queste premesse, FoodExp, il Forum internazionale dell'eno-gastronomia e dell'ospitalità alberghiera, si prepara all'edizione 2023, che nella cornice quattrocentesca del Chiostro dei Domenicani di Lecce, si terrà mercoledì 12 e giovedì 13 aprile.



IDEATORE Giovanni Pizzolante

Alla kermesse, il suo ideatore ed organizzatore, lo chef Giovanni Pizzolante della società pugliese Sinext, ha assegnato un tema: "Explorers. Audaci sfide, originali visioni". Le une e le altre, sono e saranno, le proposte alle quali cuochi, chef ed operatori dell'hotellerie, daranno vita durante l'attesa due-giorni.

«Sono gli "esploratori" pronti ad andare oltre l'omologazione ed i modelli preconfezionati - ha sottolineato lo stesso Pizzolante, in occasione della presentazione del programma, nel ristorante Aqua di Porto Cesareo - Esploratori capaci di innovare, partendo dalle rispettive identità, per portare il

meglio al cliente».

Attorno al tema principale, ruoteranno tre categorie: giovani, beverage e barbecue. Nella prima figurano i talenti under-30 e gli studenti dei cinque Istituti alberghieri aderenti. Nelle altre due, risiedono invece, le sfide del futuro. Non solo vino per accompagnare i pasti, ma altre bevande, birre in testa, e carni di tutti i tipi, anche milza, fegato e cuore, da preparare accanto ai tavoli dei commensali e negli



FOODEXP 2023 Il tema è dedicato agli esploratori



TALENTO Tra gli ospiti tanti chef internazionali

alberghi a bordo piscina.

L'inaugurazione di Food-Exp, si terrà l'11 aprile nel cuore di Lecce, a Palazzo BN, e cene memorabili e di gala preparate dagli undici chef stellati di Puglia, sono previste nel salone dell'antica Torre del Parco eretta del 1419 e nel ristorante Gimmi dello chef resident Donato Episcopo, situato all'interno del Chiostro. Negli spazi di quest'ultimo, si prodigheranno anche cinque assi della pizza e si terrà un importante master dei vini. Ed ancora, talk con amministratori pubblici, giornalisti ed imprenditori, esibizioni dal vivo, banchi d'assaggio e degustazioni Gourmet. Una Festa della cultura enogastronomica e manageriale, della formazione, dell'intrattenimento, fra le poche manifestazioni di qualità riconosciute e promosse dalla Regione Puglia e dal Comune di Lecce.

Oltre all'ospite internazionale, Himanshu Saini del Trésind Studio di Dubai e dello chef del Bros di Lecce, Floriano Pellegrino, entrambi stella Michelin, fra gli altri, FoodExp si avvarrà della presenza dell'ambasciatore della cucina italiana nel mondo, Davide Oldani; del protagonista della mixology internazionale, Domenico Carella; di Giulia Caffiero e del sommelier Mattia Spedicato del Geranium tre stelle Michelin di Copenaghen; di Norbert Niederkoflere di Yoji Tokuyoshi del Bentoteca di Milano.



Explorers: le audaci sfide e le originali visioni di



"Explorers - Audaci sfide | Originali visioni" è il tema della sesta edizione di FoodExp che mercoledì 12 e giovedì 13 aprile viene ospitata dal Chiostro dei Domenicani di Lecce. Il Forum Internazionale dell' enogastronomia e dell' ospitalità alberghiera, organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante, porta ogni anno nel Salento le protago-



niste e i protagonisti della ristorazione e della hotellerie italiana e internazionale. Cultura enogastronomica e manageriale, formazione, intrattenimento e convivialità convivono durante due ricche giornate nelle quali si confrontano chef, maître, restaurant manager, bartender, amministratori pubblici, giornalisti e comunicatori che nel loro lavoro investono nella ricerca, giovani talenti under 30 e studenti degli Istituti alberghieri di Puglia. Un ricco programma di talk, esibizioni live, wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni Gourmet, pizze di qualità e pranzi Memorabili con gli chef stellati Himanshu Saini e Jessica



Rosval che coinvolgono migliaia di appassionati e addetti ai lavori. Ed è proprio per la visibilità e la ricaduta che genera sul territorio e per il suo valore attrattivo, che FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse dalla Regione Puglia e dal Comune di Lecce. La novità di questa edizione è l'approfondimento, a corollario del tema principale, di tre concept di assoluta attualità: The new food generation, incentrato sui giovani talenti, esploratori per eccellenza e testimoni della cucina che verrà; Food & Pairing, nuova frontiera della mixology nelle grandi cucine con la presenza di vere star del settore e, in par-

FoodExp a Lecce



ticolare, con il contributo di Domenico Carella, che ha sviluppato insieme a FoodExp la sezione dell'evento; Grill & Bbq, interpretati in modo magistrale da grandi chef. Ci saranno grandi amici di FoodExp e nuovi arrivi, stelle che brillano nel firmamento della ristorazione. Per la prima volta saranno ospiti anche Davide Oldani, Leonardo D'Ingeo, Giulia Caffiero, Martina Bonci, Giacomo Giannotti Bastien Rémillieux e Yoji Tokuyoshi, che porterà nel Salento la filosofia del suo ristorante milanese Bentoteca, basata sul totale rispetto per le materie prime italiane di alta qualità, trasformate a partire da tecniche e lavorazioni ti-



picamente giapponesi, in un connubio sorprendente, a metà tra Oriente e Occidente. Non mancherà la partecipazione a questa edizione di Norbert Niederkofler ideatore della filosofia di cucina e di vita *Cook the Mountain*. Immacabili Alessandro Pipero con lo chef Ciro Scarmadella di Pipero a Roma, e Diego Rossi di Trippa Milano. A FoodExp ci sarà un talk dedicato alla San Pellegrino Young Chef Academy, piattaforma che supporta e mette in contatto la futura generazione di talenti culinari. Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana anche quest'anno sarà al fianco di FoodExp. A proposito di ispirazioni, è prevista l'attività

di mentoring "Approccio innovativo" di Floriano Pellegrino, chef del ristorante Bros' di Lecce, a cui tanti giovani guardano con ammirazione. Ognuna delle giornate di FoodExp 2023 si concluderà con cene che saranno dei veri e propri eventi. Per ricevere altre notizie sul programma, consultare il sito www.foodexp.it





Explorers: le audaci sfide e le originali visioni



Talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni, pizze di qualità, pranzi memorabili e indimenticabili cene: mercoledì 12 e giovedì 13 aprile nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. La sesta edizione del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzata da Sinext di Giovanni Pizzolante con il sostegno della Regione Puglia in collaborazione con il Comune di Lecce e con il supporto di numerose realtà italiane, sarà dedicata al tema "Explorers - Audaci sfide | Originali visioni". Ogni anno nel Salento grazie a FoodExp si rinnova questo appunta-

mento con le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e della hotellerie italiana e internazionale. Cultura enogastronomica e manageriale, formazione, intrattenimento e convivialità convivono durante due ricche giornate nelle quali si confrontano chef, maitre, restaurant manager, bartender, amministratori pubblici, giornalisti e comunicatori che nel loro lavoro investono nella ricerca, giovani talenti under 30 e studenti degli Istituti alberghieri di Puglia. Nel ricco programma non mancheranno i pranzi Memorabili con gli chef Himanshu Saini (una stella Michelin) e Jessica Rosval: un'occasione da non per-

dere per chi vuole vivere un'esperienza gastronomica irripetibile. Novità assoluta di quest'anno: The new food generation, incentrato sui giovani talenti; Food & Pairing, nuova frontiera della mixology nelle grandi cucine; Grill & Bbq, interpretati in modo magistrale da grandi chef. Tra gli ospiti anche Davide Oldani, Leonardo D'Ingeo, Giulia Caffiero, Martina Bonci, Giacomo Giannotti Bastien Rémillieux e Yoji Tokuyoshi, Alessandro Pipero, Diego Rossi. La serata della vigilia e le due giornate di FoodExp si concluderanno con cene che saranno dei veri e propri eventi. Per ricevere altre notizie: www.foodexp.it

FOODEXP

LE NUOVE, AUDACI, ROTTE DEL CIBO

Investire nello studio e nella ricerca, desiderare nuovi stimoli, esplorare rotte lontane dalla propria comfort zone, per offrire esperienze uniche. Arriva alla sesta edizione Foodexp, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante. Il chiostro dei Domenicani, a Lecce, **mercoledì 12 e giovedì 13**, accoglie i protagonisti della ristorazione e della hotellerie italiana e internazionale. E lo fa con un'edizione dedicata a "Explorers-Audaci sfide | Originali visioni", tema che, spiega Pizzolante, "vuole dare spazio a chi sperimenta, rischia, mettendoci la faccia e lasciando emergere la propria personalità, in un settore", rimarca, "in cui si assiste troppo spesso alla tendenza all'omologazione, a modelli preconfezionati, alla rincorsa delle mode del momento". Novità di questa edizione è l'approfondimento di tre concept di assoluta attualità: "The new food generation", incentrato sui giovani talenti, esploratori per eccellenza; "Food & Pairing", nuova frontiera della mixology;



PH. MARTINA LEO

"Grill & BBQ", interpretati da grandi chef. Tanti, tantissimi gli ospiti protagonisti della due giorni, nei "Talk" o con le esperienze interattive dei "Teatri", in programma anche in vari luoghi della città, attraversata da stelle che brillano nel firmamento della ristorazione, habitué della due giorni salentina e alla loro prima esperienza. Info e programma nei dettagli: www.foodexp.it (M.C.)

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Venerdì 7 aprile 2023

AL CHIOSTRO DEI DOMENICANI

Con «FoodExp» Lecce diventa capitale del cibo Il 12 e 13 aprile la kermesse



SESTA EDIZIONE L'ideatore Giovanni Pizzolante

● Talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni gourmet, pizze di qualità, pranzi memorabili e cene esclusive: mercoledì 12 e giovedì 13 aprile (dalle 10 alle 18 - info, programma e ticket foodexp.it) il Chiostro dei Domenicani in via San Pietro in Lama a Lecce ospita la sesta edizione di FoodExp. Dedicata al tema "Explorers. Audaci sfide | Originali visioni", la sesta edizione del Forum Internazionale dell'eno-gastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzata da Sinext di Giovanni Pizzolante, come ogni anno, porterà nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e della hotel-lerie italiana e internazionale.

Cultura enogastronomica e manageriale, formazione, convivialità e intrattenimento convivono durante due ricche giornate nelle quali si confronteranno oltre 100 ospiti tra chef, maître, restaurant manager, bartender, amministratori pubblici, giornalisti e comunicatori, giovani talenti under 30, docenti e studenti degli Istituti alberghieri di Puglia per un ricco programma che attirerà e coinvolgerà migliaia di appassionati e addetti ai lavori. L'idea di "Explorers".

Tra gli ospiti di questa edizione, per segnalare solo alcuni nomi, l'ambasciatore della cucina italiana nel mondo Davide Oldani, i due protagonisti dei pranzi memorabili Himanshu Saini e Jessica Rosval, gli chef Yoji Tokuyoshi, che porterà nel Salento la filosofia del suo ristorante milanese Bentoteca, Davide Di Fabio, Paolo Griffo, Michele Lazzarini, Enrico Recanatani, Franco Pepe, Diego Rossi, Chiara Pavan e Francesco Brutto, Lucia De Luca e Valerio Serino, Alessandro Pipero e Ciro Scamardella, i sommelier Giulia Caffero e Mattia Spedicato, Lukas Gerges, il pastry chef Andrea Tortora e tanti stellati di Puglia, parte integrante del progetto "Secret Sense".

Il tema principale sarà affiancato da tre concept di assoluta attualità: The new food generation, incentrato sui giovani talenti, esploratori per eccellenza e testimoni della cucina che verrà; Food & Pairing, nuova frontiera della mixology nelle grandi cucine con il contributo di Domenico Carella, owner di cà-ri-co a Milano, e la partecipazione dei bartender Martina Bonci, Giacomo Giannotti, Edoardo Sandri e Bastien Rémillieux; Grill & BBQ,

interpretati in modo magistrale da grandi chef.

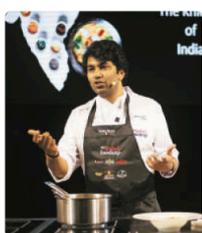
Nel Chiostro dei Domenicani sarà facile orientarsi alla scoperta del ricco programma di FoodExp: la sala Talk sarà riservata alle attività istituzionali e agli approfondimenti tematici; quattro "sale" (di cui una all'aperto) saranno dedicate ai Teatri (mixology; cook; bbq; grill e pizza), con momenti live, show cooking, tecniche di cucina; la cripta accoglierà le masterclass dedicate alle Cantine; i banchi d'assaggio "Only the Best", riservati agli oltre cinquanta espositori, saranno posizionati sotto il portico; nella sala per il project work degli Istituti alberghieri del Salento verranno discussi i lavori realizzati dagli studenti coinvolti nel concorso di idee "Digital Communication and Social Media Marketing", promosso da FoodExp; nell'area garden troverà spazio la sezione Foodexp Gourmet Puglia, con specialità proposte da ristoratori pugliesi selezionati.

Alle 13 nelle sale del ristorante gourmet Gimmì, interno al Chiostro dei Domenicani, di cui è chef resident Donato Episcopo, i due pranzi Memorabili con Himanshu Saini e Jessica Rosval. Infine saranno tre le cene in altrettante prestigiose location: martedì 11 aprile nel Palazzo BN; mercoledì 12 aprile la cena di gala a Torre del Parco e giovedì 13 aprile l'evento finale con "Fumo - The revolution of Grill & BBQ" al Chiostro dei Domenicani per salutarsi e dare appuntamento alla prossima edizione di FoodExp.

«Nel settore della ristorazione e dell'ospitalità si assiste troppo spesso alla tendenza all'omologazione, ai tentativi di proporre modelli preconfezionati, alla rincorsa delle mode del momento», sottolinea Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore di FoodExp con la sua società Sinext. «In questa edizione vogliamo dare spazio a chi sperimenta, rischia, mettendoci la faccia e lasciando emergere la propria personalità in cucina come in sala. Gli ospiti sui palchi saranno portatori di sana e contagiosa energia, capaci di anticipare nuovi trend e farli propri, rivisitandoli con risultati spesso sorprendenti. Nella nostra due giorni avremo anche l'onore di avere i preziosi contributi di imprenditori, giornalisti, formatori, istituzioni che arricchiranno la nostra offerta culturale».



Explorers: talk, teatri, wine tasting, degustazioni



Talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni gourmet, pizze di qualità, pranzi memorabili e cene esclusive: mercoledì 12 e giovedì 13 aprile (dalle 10 alle 18 - info, programma e ticket foodexp.it) il Chiostro dei Domenicani in via San Pietro in Lama a Lecce ospita la sesta edizione di FoodExp. Dedicata al tema "Explorers. Audaci sfide | Originali visioni", la sesta edizione del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzata da Sinext di Giovanni Pizzolante, come ogni anno, porterà nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e della hotellerie italiana e internazio-

nale. Cultura enogastronomica e manageriale, formazione, convivialità e intrattenimento convivono durante due ricche giornate nelle quali si confronteranno oltre 100 ospiti tra chef, maitre, restaurant manager, bartender, amministratori pubblici, giornalisti e comunicatori, giovani talenti under 30, docenti e studenti degli Istituti alberghieri di Puglia per un ricco programma che attirerà e coinvolgerà migliaia di appassionati e addetti ai lavori. Ed è proprio per la visibilità e la ricaduta che, sin dalla prima edizione, genera sul territorio e per il suo valore attrattivo, che FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse da



gourmet. Fitto il programma di FoodExp a Lecce

Regione Puglia, Comune di Lecce e da numerose realtà pubbliche e private. Tra gli ospiti di questa edizione, per segnalare solo alcuni nomi, l'ambasciatore della cucina italiana nel mondo Davide Oldani, i due protagonisti dei pranzi memorabili Himanshu Saini e Jessica Rosval, gli chef Yoji Tokuyoshi, Davide Di Fabio, Paolo Griffo, Michele Lazzarini, Errico Recanati, Franco Pepe, Diego Rossi, Alessandro Pipero e Ciro Scamardella, i sommelier Giulia Caffiero e Mattia Spedicato del tre stelle Geranium di Copenaghen, Lukas Gerges, restaurant manager del tre stelle St. Hubertus di Bolzano, e tanti stellati di Puglia. Non mancheranno prestigiose firme del giornalismo enogastronomico italiano. Reporter Gourmet, web magazine di riferimento per l'enogastronomia in Italia e nel mondo, sarà media partner dell'evento. Il tema principale sarà affiancato da tre concept di assoluta attualità: The new food generation; Food & Pairing, nuova fron-

tiera della mixology nelle grandi cucine; Grill & Bbq, interpretati in modo magistrale da grandi chef. Nel Chiostro dei Domenicani sarà facile orientarsi alla scoperta del ricco programma di FoodExp: la sala Talk sarà riservata alle attività istituzionali e agli approfondimenti tematici; quattro "sale" saranno dedicate ai Teatri; la cripta accoglierà le masterclass dedicate alle Cantine; i banchi d'assaggio "Only the Best" saranno posizionati sotto il porticato; nella sala per il project work degli Istituti alberghieri del Salento verranno discussi i lavori realizzati dagli studenti coinvolti nel concorso di idee promosso da FoodExp; nell'area garden troverà spazio la sezione Foodexp Gourmet Puglia. Nel palinsesto anche la preview del Festival di Gastronomika di Milano. Alle 13 i due pranzi Memorabili con Himanshu Saini (Trèsind Studio *Michelin di Dubai) e Jessica Rosval (Casa Maria Luigia di Modena). Infine saranno tre le cene in altrettante presti-



giose location: Palazzo Bn, Torre del Parco e lo stesso Chiostro dei Domenicani. Per informazioni, programma e ticket www.foodexp.it

XIV

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

Martedì 11 aprile 2023

VIVILACITTÀ

Al via domani il Forum internazionale della gastronomia e della ospitalità alberghiera

Sapori ed emozioni da domani a Lecce che diventa la capitale del buon cibo e della cultura della ristorazione. Tutto pronto, infatti, nel Chiostro dei Domenicani per la sesta edizione di FoodExp, rassegna quest'anno dedicata al tema "Explorers. Audaci sfide | Originali visioni".

Domani e dopodomani (dalle 10 alle 18 - cena dalle 20) il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante in collaborazione con Regione Puglia, Comune di Lecce e numerose realtà pubbliche e private, propone un ricco programma di talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni gourmet, pizze di qualità, pranzi memorabili e cene esclusive.

Cultura enogastronomica e manageriale, formazione, convivialità e intrattenimento convivono durante due ricche giornate nelle quali si confronteranno oltre 100 ospiti tra chef, maître, restaurant manager, bartender, amministratori pubblici, giornalisti e comunicatori, giovani talenti under 30, docenti e studenti degli Istituti alberghieri di Puglia.

A FoodExp approderanno professionisti e professionisti che investono nello studio e nella ricerca.

Tra gli ospiti di questa edizione, per segnalare solo alcuni nomi, l'ambasciatore della cucina italiana nel mondo Davide Oldani, i due protagonisti dei pranzi memorabili Himanshu Saini e Jessica Rosval, gli chef Yoji Tokuyoshi, Davide Di Fabio, Paolo Griffa, Michele Lazzarini,



IDEATORE Giovanni Pizzolante

Errico Recanati, Franco Pepe, Diego Rossi, Chiara Pavan e Francesco Brutto, Lucia De Luca e Valerio Serino, Alessandro Pipero e Ciro Scamardella, i sommelier Giulia Caffero e Mattia Spedicato, il restaurant manager Lukas Gerges, il pastry chef Andrea Tortora e tanti stellati di Puglia, parte integrante del progetto "Secret Sense", il top mixologist Domenico Carella, owner di cà-rico a Milano, e i bartender Martina Bonci, Giacomo Giannotti, Edoardo Sandri e Bastien Rémillieux. Non mancheranno prestigiose firme del giornalismo enogastronomico italiano come Gioacchino Bonsignore, Paolo Marchi, Enzo Vizzari, Federico Loreface, Fiammetta Fadda, Anna Prandoni, Paolo Vizzari, Carlo Passera, Chiara Buzzi, Maria Rosaria Bruno, Mirco Mastrorosa, Nerina di Nunzio e Pietro Pitzalis, direttore di Reporter Gourmet, web magazine di riferimento per l'enogastronomia in Italia e nel mondo, media partner dell'evento. Main Sponsor e partner di FoodExp sono San Pellegrino e Acqua Panna, Berlucchi, Parmigiano Reggiano, Felicetti, Berto's, Novaleas, Banca Popolare Pugliese, Chiostro dei Domenicani, Palazzo BN, Le Dune Group, Leone 1969 Rappresentanze, Ais Lecce, Sprech, Scuola Italiana Pizzaioli. Una imperdibile girandola di sapori e saperi. Info, programma e ticket su foodexp.it.

IL FESTIVAL

Torna «FoodExp» due giorni di sapori sfide audaci e visioni

Talk, teatro, degustazioni e oltre 100 ospiti



SAPORI IN POLE POSITION Tanti ospiti nella due giorni leccese

[da.pasto.]

Lecce

Con FoodExp torna il forum dell'enogastronomia e degli alberghi

Talk, «teatri», degustazioni gourmet, pizze di qualità, pranzi memorabili e cene esclusive: mercoledì e giovedì nel Chiostro dei Domenicani a Lecce torna FoodExp. La sesta edizione del Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzata da Sinext di Giovanni Pizzolante in collaborazione con Regione,, Comune di Lecce e numerose realtà pubbliche e private, è dedicata al tema «Explorers. Audaci sfide | Originali visioni». La due giorni accoglierà oltre 100 ospiti tra chef, maitre, restaurant manager, bartender, amministratori, giornalisti, giovani talenti, studenti degli istituti alberghieri. Info, programma e ticket [foodexp.it](https://www.foodexp.it)

L'appuntamento FoodExp, a Lecce il top enogastronomia

Una due giorni con i protagonisti della creatività nella ristorazione, nell'ospitalità alberghiera, pizzerie e mixology per delineare insieme la cucina che verrà e formarsi professionalmente. E' quanto promette FoodExp, oggi e domani a Lecce, nell'accogliente Chiostro dei Domenicani. L'idea è di "Explorers. Audaci sfide | Originali visioni". Tra gli ospiti chef Davide Oldani per la prima volta a FoodExp, i due protagonisti dei pranzi memorabili Himanshu Saini da Dubai e Jessica Rosval da Modena, Yoji Tokuyoshi, che porterà nel Salento la filosofia del suo ristorante milanese Bentoteca.

Luci su «FoodExp» tre giorni di sapori visioni e riflessioni

Appuntamento nel Chiostro dei Domenicani

Al via la sesta edizione di FoodExp - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. La due giorni accoglierà oltre 100 ospiti tra chef, maître, restaurant manager, bartender, amministratori pubblici, giornalisti e comunicatori, giovani talenti under 30, docenti e studenti degli istituti alberghieri di Puglia per un ricco programma di talk, "teatri", wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni gourmet, pizze di

qualità, pranzi memorabili e cene esclusive.

Sarà facile orientarsi tra gli spazi interni e all'aperto del Chiostro dei Domenicani alla scoperta

del ricco programma della prima giornata di FoodExp che prenderà il via oggi alle 10:30 nella sala Talk. Dopo la presentazione ufficiale si entrerà nel vivo di Explorers con Manuela Fissore, Paolo Marchi, Paolo Vizzari, gli chef Yoji Tokuyoshi, Himanshu Saini e Davide Di Fabio. A seguire "The new food generation. Dal lavoro in team ai progetti in autonomia" con gli interventi dei giovani professionisti formati nella cucina di Norbert Niederkofler, owner del St Hubertus***Michelin di San Cassiano di Badia (Bolzano), e oggi protago-

nisti di progetti autonomi che, in serata, a Torre del Parco, saranno anche in cucina per una serata destinata a rimanere nella memoria dei partecipanti.

Nel pomeriggio si approfondiranno il progetto "Secret Sense" dedicato alla Puglia e ai suoi stellati, la "San Pellegrino Young Chef Academy", piattaforma internazionale che supporta i giovani chef più talentuosi e facilita la creazione di un network con i maggiori esponenti del settore della ristorazione a livello mondiale, il lavoro di Arturo Ziliani, ad ed enologo di Guido Bertucchi, azienda che è sinonimo di Franciacorta nel mondo, e l'esperienza di "The Fork. Identikit del cliente contemporaneo" con, tra le speaker, Valentina Quattro, responsabile della gestione e valorizzazione della brand reputation in Italia e Spagna della celebre app per le prenotazioni online di ristoranti.

Durante la prima giornata saranno quattro le sale dedicate ai Teatri, con momenti live, show cooking, tecniche di cucina. La nuova frontiera della Mixology nelle grandi cucine con il contributo di Domenico Carella, owner di Cà-ri-co a Milano, è una delle novità di questa edizione.

La prima giornata proporrà gli interventi di Giulia Caffiero, dello stesso Carella accompagnato da Leonardo D'Ingeo e di Giacomo Giannotti proprietario e barten-



FOOEXP
De sinistra,
lo chef
Himanshu
Saini
e l'ideatore
del Forum,
Giovanni
Pizzolante



der di Paradiso a Barcellona. Altra novità lo spazio dedicato a Grill & BBQ, interpretati in modo magistrale da grandi chef come i pugliesi Pietro Penna e Cosimo Russo, protagonisti della prima giornata. Da non perdere poi i cinque teatri Cook con gli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto, Yoji Tokuyoshi, Angelo Sabatelli, Andrea Tortora e Paolo Griffo e i due appuntamenti con la Scuola italiana pizzaioli.

Un'intera giornata di appuntamenti e sapori sino a sera. Info: www.foodexp.it.

NUMERI DOC

Oltre 100 ospiti
nella sesta edizione
del Forum

Per due giorni il chiostro accoglierà cento ospiti tra chef sommelier, manager, giornalisti e studenti degli alberghieri



L'allestimento ai Domenicani. A destra Davide Oldani. Sotto Himanshu Saini



Al via "FoodExp" ai Domenicani

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani a Lecce per la sesta edizione di FoodExp, dedicata al tema "Explorers. Audaci sfide/Originali visioni". Oggi e domani (dalle 10 alle 18; cena dalle 20) il Forum Internazionale dell'eno-gastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante in collaborazione con Regione, Comune di Lecce e numerose realtà pubbliche e private, propone un ricco programma di talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni gourmet, pizze di qualità, pranzi memorabili e cene esclusive. Cultura enogastronomica e manageriale, formazione, convivialità e intrattenimento convivono durante due ricche giornate nelle quali si confronteranno oltre 100 ospiti tra chef, maître, restaurant manager, bar-



tender, giornalisti e comunicatori, giovani talenti under 30, docenti e studenti degli Istituti alberghieri di Puglia.

Tra gli ospiti di questa edizione, per segnalare solo alcuni nomi, l'ambasciatore della cucina italiana nel mondo Davide Olda-

ni, i due protagonisti dei pranzi memorabili Himanshu Saini e Jessica Rosval, gli chef Yoji Tokuyoshi, Davide Di Fabio, Paolo Griffa, Michele Lazzarini, Errico Recanati, Franco Pepe, Diego Rossi, Chiara Pavan e Francesco Brutto, Lucia De Luca e Valerio Serino, Alessandro Piperò e Ciro Scamardella, i sommelier Giulia Caffero e Mattia Spedicato, il restaurant manager Lukas Gerges, il pastry chef Andrea Tortora e tanti stellati di Puglia, parte integrante del progetto "Secret Sense", il top mixologist Domenico Carella, owner di cà-ri-co a Milano, e i bartender Martina Bonci, Giacomo Giannotti, Edoardo Sandri e Bastien Rémillieux.

Il programma di oggi. Dopo la presentazione ufficiale si entrerà nel vivo di Explorers con Manuela Fissore, Paolo Marchi, Paolo Vizzari, gli chef Yoji To-

kuyoshi, Himanshu Saini e Davide Di Fabio. A seguire "The new food generation. Dal lavoro in team ai progetti in autonomia" con gli interventi dei giovani professionisti formati nella cucina di Norbert Niederkofler, owner del St Hubertus ***Michelin di San Cassiano di Badia (Bolzano), e oggi protagonisti di progetti autonomi che, in serata, a Torre del Parco, saranno anche in cucina. Nel pomeriggio si approfondiranno il progetto "Secret Sense" dedicato alla Puglia e ai suoi stellati, la "San Pellegrino Young Chef Academy", piattaforma internazionale che supporta i giovani chef più talentuosi e facilita la creazione di un network con i maggiori esponenti del settore della ristorazione a livello mondiale, il lavoro di Arturo Ziliani, AD ed enologo di Guido Berlucchi, azienda che è sinonimo di Franciacorta nel mondo, e l'esperienza di "The Fork. Identikit del cliente contemporaneo". Durante la prima giornata saranno quattro le sale dedicate ai Teatri, con momenti live, show cooking, tecniche di cucina. La nuova frontiera della Mixology nelle grandi cucine con il contributo di Domenico Carella, owner di Cà-ri-co a Milano, è una delle novità di questa edizione. Altra novità lo spazio dedicato a Grill & BBQ, interpretati in modo magistrale da grandi chef come i pugliesi Pietro Penna e Cosimo Russo. Da non perdere poi i cinque teatri Cook con gli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto, Yoji Tokuyoshi, Angelo Sabatelli, Andrea Tortora e Paolo Griffa e i due appuntamenti con la Scuola italiana pizzaioli. Sotto il porticato saranno posizionati i banchi d'assaggio, riservati agli oltre cinquanta espositori. Nella cripta del chiostro in scena le tre masterclass, con servizio a cura di Ais Lecce, con le cantine vitivinicole Agricola Vallone, Pio Cesare e Conti Zecca. Dalle 12 alle 15 nell'area garden troverà spazio la sezione FoodExp Gourmet Puglia, con specialità proposte da ristoratori pugliesi selezionati. Alle 13, nelle sale del ristorante gourmet Gimmi, il primo Pranzo Memorabile con Himanshu Saini, executive chef del Trèind Studio *Michelin di Dubai. Info, programma e ticket: www.foodexp.it.

«FOODEXP»

Oggi ultimi eventi del forum internazionale dell'enogastronomia

Il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante in collaborazione con Regione Puglia, Comune di Lecce e numerose realtà pubbliche e private, propone oggi - anche nella seconda giornata - un ricco programma di talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni gourmet, pizze di qualità, pranzi memorabili e cene esclusive. Tra gli ospiti (alle 14:30) Davide Oldani (owner e chef D'O Culinary **Michelin - San Pietro all'Olmo di Cornaredo): una grande opportunità per il territorio di conoscere la visione e la filosofia di un ambasciatore della cucina italiana nel mondo, ideatore della cucina pop - alta qualità e accessibilità. Tra i talk anche "Il personale che non c'è: ricerca, selezione e fidelizzazione delle risorse umane" e "Nuovi modelli di turismo per un'industria alberghiera pugliese contemporanea e competitiva". Alle 12 ci sarà la presentazione dell'avviso multimisura Garanzia Giovani II Fase della Regione Puglia con l'assessore Sebastiano Leo. Alle 15:30 la premiazione dei progetti del concorso d'idee "Digital Communication and Social Media Marketing nel mondo della formazione scolastica" con le studentesse e gli studenti e i dirigenti scolastici degli istituti "Amerigo Vespucci" di Gallipoli, "Prestia Columella" di Lecce, "Nicola



PROMOTORE Giovanni Pizzolante

Moccia" di Nardò, "Aldo Moro" di Santa Cesarea Terme, "Egidio Lanocce" di Otranto. A seguire l'attività di mentoring "Approccio innovativo" con lo chef Floriano Pellegrino (Bros' *Michelin - Lecce). Anche durante la seconda giornata saranno quattro le sale dedicate ai Teatri, con momenti live, show cooking, tecniche di cucina. Per la Mixology, con il contributo di Domenico Carella, owner di cà-ri-co a Milano, ci sarà l'intervento di Edoardo Sandri del Four Season Seasons Hotel Firenze, interprete del teatro promosso dalle Bibite Sanpellegrino e dedicato alle sfide della miscelazione analcolica, tra creatività e accostamenti gourmet. A seguire, il bartender Bastien Rémillieux del ristorante Ceto in Costa Azzurra e

la barlady Martina Bonci di Gucchi Giardino 25 a Firenze. Grill & BBQ - un teatro senza pareti, nell'area piscina del Chiostro dei Domenicani - accoglierà lo chef pugliese Domigo Schingaro (Ristorante Due camini *Michelin - Borgo Egnazia Savelletri) ed Errico Recanati (Andreina* Michelin - Loreto). Il programma dei Teatri sarà completato dai due appuntamenti dedicati alla Pizza con la Scuola italiana pizzaioli e dai quattro focus Cook con Alessandro Pipero, patron dell'omonimo ristorante di Roma, e il suo chef Ciro Scamardella, Andrea Tortora, protagonista con "Briciole: storie di pane", Valerio Serino e Lucia De Luca di Terra, stella green Michelin, e Pasquale Torrente, chef Al Convento di Cetara. Dalle 11 nella Project room un'anticipazione del Festival Linkiesta Gastronomika, primo think tank per i protagonisti dell'enogastronomia italiana under 40, con un tavolo di lavoro moderato dalla direttrice della testata Anna Prandoni e dalla giornalista Chiara Buzzi. Nell'ottica dello scambio, durante Gastronomika, che si terrà a Milano il 21 e 22 Maggio, FoodExp porterà sul palco del Teatro Franco Parenti di Milano la sua esperienza e alcuni dei più importanti rappresentanti della cucina pugliese. Dalle 12 alle 15 nell'Area garden troverà spazio la sezione Foodexp Gourmet Puglia, con specialità proposte da ristorato-

ri pugliesi selezionati. Alle 13, nelle sale del ristorante gourmet Gimmi, il secondo Pranzo Memorabile con Jessica Rosval e la cucina di Casa Maria Luigia di Modena. Canadese, arrivata nel 2013 all'Osteria Francescana di Massimo Bottura come chef de partie, oggi è head chef dell'incantevole Guest House di Bottura e direttrice culinaria dell'Association for the Integration of Women. Le proposte della sua tavola sono quelle della tradizione italiana non prive di interessanti contaminazioni. Dalle 20 il gran finale di FoodExp è sempre al Chiostro dei Domenicani con la cena "Fumo - The revolution of Grill & BBQ" con gli chef Errico Recanati (Andreina* Michelin Loreto), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro dei Domenicani Lecce), Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin - Borgo Egnazia Savelletri), Cosimo Russo (Ristorante Cosimo Russo Leverano), Antonio Zaccardi (Pasha* Michelin Conversano), Andrea Tortora (At Patisserie). Main Sponsor e partner di FoodExp: San Pellegrino e Acqua Panna, Berlucchi, Parmigiano Reggiano, Felicetti, Berto's, Novaleas, Banca Popolare Pugliese, Chiostro dei Domenicani, Palazzo BN, Le Dune Group, Leone 1969 Rappresentanze, Ais Lecce, Sprech, Scuola Italiana Pizzaioli. Mediapartner Reporter Gourmet, web magazine di riferimento per l'enogastronomia in Italia e nel mondo.

Giornata conclusiva ai Domenicani di Lecce del Forum dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera



Jessica Rosval, protagonista del pranzo di oggi. A destra l'inaugurazione di FoodExp



Chef, talk e vino: si chiude FoodExp

Dedicata al tema "Explorers. Audaci sfide | Originali visioni", oggi (dalle 10 alle 18 - cena dalle 20) nel Chiostro dei Domenicani a Lecce si conclude la sesta edizione di FoodExp. Il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante, propone un ricco programma di talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, e degustazioni gourmet.

Tra gli ospiti (alle 14.30) Davide Oldani (owner e chef D'O Culinary **Michelin - San Pietro all'Olmo di Cornaredo): una grande opportunità per il territorio di conoscere la visione e la filosofia di un ambasciatore della cucina italiana nel mondo, ideatore della

cucina pop-alta qualità e accessibilità. Alle 12 ci sarà la presentazione dell'avviso multimisura Garanzia Giovani II Fase della Regione con l'assessore Sebastiano Leo.

Alle 15.30 la premiazione dei progetti del concorso d'idee "Digital Communication e Social Media Marketing nel mondo della formazione scolastica" con le studentesse e gli studenti e i dirigenti scolastici degli istituti "Amerigo Vespucci" di Gallipoli, "Presta Columella" di Lecce, "Nicola Moccia" di Nardò, "Aldo Moro" di Santa Cesarea Terme, "Egidio Lanocce" di Otranto.

A seguire l'attività di mentoring "Approccio innovativo" con lo chef Floriano Pellegrino (Bros' *Michelin - Lec-

ce). Anche durante la seconda giornata saranno quattro le sale dedicate ai Teatri, con momenti live, show cooking, tecniche di cucina. Per la Mixology, con il contributo di Domenico Carella, owner di cà-ri-co a Milano, ci sarà l'intervento di Edoardo Sandri del Four Season Seasons Hotel Firenze, interprete del teatro promosso dalle Bibite Santelegrino e dedicato alle sfide della miscelazione analcolica. A seguire, il bartender Bastien Rémillieux del ristorante Ceto in Costa Azzurra e la barlady Martina Bonci di Gucci Giardino 25 a Firenze. Grill & BBQ - un teatro senza pareti, nell'area piscina del Chiostro dei Domenicani - accoglierà lo chef pugliese Domingo Schingaro (Ristorante

Due camini *Michelin - Borgo Egnazia Savelletri) ed Errico Recanati (Andreina* Michelin - Loreto). Il programma dei Teatri sarà completato dai due appuntamenti dedicati alla pizza con la Scuola italiana pizzaioli e dai quattro focus Cook con Alessandro Pipero, patron dell'omonimo ristorante di Roma, e il suo chef Ciro Scamardella, Andrea Tortora, protagonista con "Briciole: storie di pane", Valerio Serino e Lucia De Luca di Terra, stella green Michelin, e Pasquale Torrente, chef Al Convento di Cetara. Dalle 11 nella Project room un'anticipazione del Festival Linkiesta Gastronomika, primo think tank per i protagonisti dell'enogastronomia italiana under 40, con un tavolo di lavoro moderato dalla direttrice della testata Anna Prandoni e dalla giornalista Chiara Buzzi.

Dalle 12 alle 15 nell'Area garden troverà spazio la sezione Foodexp Gourmet Puglia, con specialità proposte da ristoratori pugliesi selezionati.

Alle 13, nel ristorante gourmet Gimmi, il secondo Pranzo Memorabile con Jessica Rosval e la cucina di Casa Maria Luigia di Modena. Canadese, arrivata nel 2013 all'Osteria Francescana di Massimo Bottura come chef de partie, oggi è head chef dell'incantevole Guest House di Bottura e direttrice culinaria dell'Association for the Integration of Women.

Dalle 20 il gran finale di FoodExp è sempre al Chiostro dei Domenicani con la cena "Fumo - The revolution of Grill & BBQ" con gli chef Errico Recanati (Andreina* Michelin Loreto), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro dei Domenicani Lecce), Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin - Borgo Egnazia Savelletri), Cosimo Russo (Ristorante Cosimo Russo Leverano), Antonio Zaccardi (Pasha* Michelin Conversano), Andrea Tortora (At Patissier). Info, programma e ticket: www.foodexp.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mattia Spedicato Vice Restaurant Manager del "Geranium" di Copenhagen

«All'estero più fiducia e opportunità per i giovani che hanno voglia di fare»

Da cameriere di una pizzeria in un paese del Salento a vice-restaurant manager del ristorante numero uno al mondo secondo la classifica The World's 50 Best Restaurants 2022, il Geranium di Copenhagen, in Danimarca. Nella storia di Mattia Spedicato, 32enne originario di Campi salentina, c'è tutto quanto servirebbe al turismo e al mondo della ristorazione pugliese e italiana per risolvere il problema personale, al quale è dedicato uno dei talk di oggi del FoodExp in corso a Lecce e intitolato "Il personale che non c'è: ricerca, selezione e fidelizzazione delle risorse umane". «Sono arrivato al Geranium dopo due anni in Scozia e con l'idea di fare uno stage per assorbire il più possibile dalla cultura scandinava che, nel 2015, era in procinto di esplodere» racconta Spedicato. «L'obiettivo era quello di tornare in Italia e lavorare da Bros. Poi le cose sono andate diversamente: dopo una settimana di stage, mi hanno chiesto di rimanere. E da allora sono passati otto anni».

Spedicato la ministra italiana del Turismo, Daniela Santanchè, ha dichiarato pochi giorni

fa che quella del cameriere o comunque le professioni attinenti alla ristorazione - eccezion fatta per gli chef, ormai vere e proprie rockstar - hanno poco appeal. Lei ha cominciato da cameriere e così? «In Italia è verissimo, in Scandinavia è diverso. Un lavoro simile ha orari lunghi e salari non sempre adeguati ed è un problema globale, ma fra il Belpaese e la Danimarca - per esempio - sono i presupposti di un impiego nella ristorazione a essere diversi. Basti dire che a Copenhagen si lavora una media di 45 ore settimanali spalmate su 3 o 4 giorni, durante le quali vengono anche svolte - fra le altre cose - attività di formazione con l'obiettivo di migliorare il servizio. Il salario di un cameriere neos assunto oscilla fra i 2.200 e i 2.500 euro. Anche per questo è un lavoro culturalmente più "accettato". Un italiano guadagna meno e

«Fare il cameriere significa non restare mai senza lavoro e anche progredire nella carriera»

So che quando dovessi tornare in Italia, la troverò sempre uguale. Vanno sbloccate le potenzialità

macina anche 70 o 80 ore settimanali di lavoro esclusivamente fra sala e cucina». In molti Paesi europei, Danimarca compresa, iniziare a fare il cameriere consente peraltro di avere una importante progressione di carriera che qui non è possibile. Una progressione come la sua. Pensa anche questo? «Assolutamente sì. A prescindere dal tipo di ristorazione, in Danimarca e in altri Paesi c'è una maggiore attenzione alla creazione di un ambiente di lavoro sano: si punta a stare bene per lavorare meglio. E i datori di lavoro investono sui giovani di talento per creare team di livello, affiatati. A me è successo esattamente questo: mai mi sarei aspettato di gestire un ristorante come il Geranium a 32 anni. Ai giovani vengono offerte simili occasioni e responsabilità per consentire loro di dimostrare se

hanno o meno le qualità per sostenerle. In Italia una cosa del genere non accadrebbe mai, non c'è questo genere di fiducia». In Italia esiste anche l'etichetta del "giovane fannullone", che non ha voglia di iniziare e inseguire guadagni facili. C'è del vero o lo ritiene un pregiudizio? «Parzialmente sono d'accordo, sì. Tanti giovani italiani che vengono a fare le prove al ristorante chiedono prima di conoscere orari e stipendio, anziché preoccuparsi di dimostrare ciò che sanno fare. È un problema di prospettiva: se lo stipendio, e non la realizzazione personale, è il punto d'arrivo, allora c'è qualcosa di sbagliato. Ho un fratello di 20 anni. Quando ha finito gli studi mi ha raggiunto a Copenhagen e ha già un lavoro fisso, un salario adeguato e può guardare al futuro con fiducia. Se si impara a fare il cameriere non si resta mai senza lavoro».



Mattia Spedicato. Sempre Santanchè ha suggerito di detassare il lavoro notturno e nei festivi per dare maggiore appeal a lavori impegnativi come quelli nel campo del turismo e della ristorazione. Che cosa ne pensa? «L'attrattiva dell'offerta lavorativa subirebbe un sicuro miglioramento dall'introduzione delle "manche forzate", che

pur troppo in Italia non ci sono. Sarebbero un aiuto agli imprenditori nel pagamento degli stipendi e non solo. La mancia aggrava il riconoscimento di un ruolo e di un servizio personalizzato, donando appeal e visibilità a chi ha svolto quel servizio al meglio delle sue possibilità. Si aprirebbe un altro mondo». Ha mai pensato di tornare in Italia? «Questo Paese non è pronto ad accogliere me e chi, come me, ha trovato fuori la sua strada. Prima di partire ho cercato lavoro come bagnino e le paghe erano inaccettabili, davvero irrisorie. Passai la stagione a Cortina, facendo il cameriere mattina e sera e il bagnino il pomeriggio. Amo il mio Paese, nel 2020 ho persino aperto una piccola società di importazione di vini italiani. Ma so che quando tornerò in Italia non sarà cambiato nulla, sarà sempre la stessa. Eppure tutto quello di cui abbiamo bisogno lo abbiamo a disposizione: un turismo enogastronomico di altissimo livello, talenti di altissimo livello. Potenzialità che, però, andrebbero sbloccate». Prima o poi. P.Anc.

© FOTOGRAFIA/STUDIO



Intervista allo chef Davide Oldani, titolare del ristorante D'O con due stelle Michelin (e una terza verde per la sostenibilità) in Lombardia, ospite d'onore a Lecce della giornata conclusiva di FoodExp, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

«Adoro la Puglia, nella nostra cucina al D'O ci sono prodotti e influenze pugliesi. E ho grande piacere di venire qui in questa regione, che è in grande fermento e che è piena di colleghi che lavorano sul territorio, dando lustro alla Puglia». Nell'anno del ventesimo anniversario del D'O, il suo ristorante due stelle Michelin (e una terza verde per la sostenibilità) a San Pietro all'Olmo, frazione di Cormarone, in Lombardia, lo chef Davide Oldani è stato ospite d'onore della giornata conclusiva di FoodExp a Lecce, il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera alla sua sesta edizione. «Dialogo in armonia fra tavola e design» il titolo del talk moderato da Carlo Passera al quale ha partecipato l'ideatore del FoodExp, Giovanni Pizzolante e proprio Oldani, che dopo aver lanciato la sua "Cucina Pop" nei primi anni Duemila - trasformando l'idea dell'alta cucina nel senso della sostenibilità e dell'equità sociale - ha lasciato che il suo estro, con l'aiuto della tecnologia oggi a disposizione, trovasse risposta alle necessità di una cucina bella, accogliente e funzionale creando oggetti e complementi da tavola assolutamente innovativi. Obiettivo duplice: agevolare il lavoro di chi si muove fra sala e cucina e offrire ai clienti un tuffo dei cinque sensi nella bellezza e nel relax. Chef Oldani, com'è nata questa esperienza del design?

«Nel primo D'O notai subito che si faceva fatica a lavorare. E a me interessa molto che i ragazzi che sono con me stiano bene, che riescano a coniugare il lavoro con la vita fuori. Avevamo spazi ridottissimi e il problema di avere due o tre posate per cia-



Lo chef Davide Oldani, qui accanto in un momento dell'incontro di ieri a Lecce. Sopra, la sua forchetta-coltello-cucchiaio "Passepartout"

«Il design? Dà gusto alla tavola»

scuna portata. Così è nata Passepartout, la prima posata che riunisce forchetta, coltello e cucchiaio. Abbiamo adeguato alcuni piatti a quella posata e reso il D'O più sostenibile, perché abbiamo cominciato a consumare meno acqua e meno detersivo, solo per fare un esempio». E nel 2021 il D'O ha ottenuto anche la stella verde Michelin per la sostenibilità. Come si

“ Non ho creato oggetti per diletto, ma perché mi mancava qualcosa per predisporre un servizio completo

riesce a tenere insieme sostenibilità e haute cuisine?

«La sostenibilità, dal mio punto di vista, parte dalla scelta dei prodotti, che devono essere di stagione: danno la giusta durabilità e tutto il gusto che serve. Poi c'è una sostenibilità umana, ugualmente importante e che riguarda il rispetto verso le persone, tanto quelle che sono in cucina che quelle che lavorano e siedono in sala. Sono due principi che si tengono insieme». Chef lei ha detto che "ogni ingrediente, dal più umile al più ricercato, merita lo stesso rispetto". L'equità sociale comincia a tavola?

«Certo che sì. Virginia Woolf diceva che "non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si è mangiato bene". Dalla tavola, dal come ci nutriamo nasce tutto. Il mio amore per la cucina è nato da mia mamma,

che prestava attenzione a ciò che cucinava e a tenere in ordine i conti. Delle mie radici ho fatto tesoro, abbinandole agli insegnamenti e alle esperienze con Marchesi, Roux, Ducas. Bisogna coltivare l'amore per il territorio e avere fame di sviluppare le proprie idee».

E qui torniamo al design. «Esatto. Non ho creato degli oggetti per diletto, ma perché mi mancava qualcosa nella predisposizione di quello che, secondo me, è un servizio completo. Da qui, per esempio, l'idea di fare tavoli più alti, fino a 80 centimetri, e le sedie da 50. Si sono rivelati più comodi, offrono una postura che facilita la digestione. E poi i bicchieri: abbiamo creato un calice che potesse accogliere bene il vino, ma non si spaccasse subito, dunque con uno stelo più basso, e che consentisse alle persone di guardar-

si in faccia mentre erano a tavola. Mi piace l'idea che chi viene a mangiare da noi trovi leggerezza ed eleganza, come fosse a casa».

Il prossimo progetto in uscita? «Uscirà una nuova lampada con Artemide e fra una settimana presenteremo un nuovo progetto con Cassina. Chi entra al ristorante deve vivere un momento di serenità, una fuga dal caos.

“ Conosco e adoro la cucina pugliese, è bella e buona e per affermarsi ha solo bisogno di tempo e fiducia

Siamo immersi nell'epoca della velocità, dei social, dello stress da lavoro per arrivare da qualche parte. Il cibo, abbinato al giusto concept anche del design, ci consente di dedicarci del tempo. Non importa che sia un panino o un pranzo: il tempo che ci si dedica deve essere un regalo». Qual è il futuro della cucina?

«Il futuro è l'inclusività della "Cucina Pop", lanciata 20 anni fa e sempre più centrata sulla parte gustativa e sull'esperienza che riesce a proporre». Lei è stato fra i primi sostenitori della candidatura all'Unesco della Cucina italiana. Cosa porterà un simile traguardo al nostro Paese?

«Tutta Italia trarrebbe beneficio da un simile traguardo. Abbiamo una cucina unica e siamo arrivati prima di tanti altri. Sarebbe una medaglia da aggiungere all'immagine di un Paese che è già conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per la sua cucina».

La Puglia cerca la sua strada nel turismo e nel mondo della ristorazione, dove si distinguono diverse firme importanti. Che consigli darebbe loro per crescere ancora?

«Conosco e adoro la cucina pugliese, che ha allevato una nuova generazione di cuochi e immesicato un enorme fermento. Per cui ritengo che il futuro prossimo sarà ancora più sfavillante per questa stupenda regione, che ha una cucina bella e buona e ha solo bisogno di tempo e di fiducia».

P.Anc.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



editoriale La semplicità del pop

1221 2023 di Loris Coppola

Explorers, audaci sfide, originali visioni è stato il titolo della sesta edizione di FoodExp, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ospitato a Lecce nel chiostro dei Domenicani. Un'occasione di confronto e crescita professionale, grazie ad un fitto programma di talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, pizze di qualità, degustazioni gourmet, pranzi memorabili e cene esclusive con un fitto parterre di ospiti. Tra i protagonisti Davide Oldani, chef patron del D'O di San Pietro All'olmo a Cornaredo, due stelle Michelin più una terza verde per la sostenibilità, che ha animato un evento di approfondimento al fianco dell'ideatore della rassegna Giovanni Pizzolante. Un successo arrivato non per caso, ma dopo un'importante gavetta che lo ha visto lavorare con alcu-



ni dei nomi più importanti della gastronomia internazionale, da Albert Roux ad Alain Ducasse, da Pierre Hermè fino al grande Gualtiero Marchesi. Lo abbiamo incontrato nell'occasione.

Una filosofia in cucina...
...che nasce dal desiderio di amalgamare l'essenziale con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione. La cucina italiana permette di essere

costantemente reinterpretata, dando valore a tutti gli ingredienti, nel rispetto della stagionalità e dell'alta qualità delle materie prime.

Punti di partenza certi...
...che rivestono un'importanza fondamentale: la materia prima e la manualità nel lavorarla rappresentano, oggi, un binomio vincente, il tutto condotto dal giusto rispetto verso l'ambiente e di chi lavora al nostro fianco. Il valore umano del contadino, del pescatore e dell'allevatore equivalgono a quello di chi è impegnato in cucina a trasformare ogni singolo prodotto nel miglior modo. Oggi guardiamo al buono e all'inclusivo: si parte dalla semplicità del pop per giungere a piatti che sanno far apprezzare la bontà dei cibi. Bisogna capire quanto è importante investire all'inizio in quello in cui si crede, sapendo aspettare che i risultati arrivino, senza scorciatoie.

Salento news salento

attualità e notizie dal Salento

Salento news salento

attualità e notizie dal Salento

Una finestra sul mondo dell'enogastronomia e



Un momento di incontro e confronto per gli addetti ai lavori, un'occasione unica per gli appassionati e gli amanti del fine dining, un'opportunità di formazione per i professionisti del futuro: FoodExp si conferma, ogni anno di più, uno degli appuntamenti italiani più attesi e apprezzati nel mondo del food di qualità e dell'accoglienza turistica. Anche la pioggia, scesa copiosa nel week end di Pasqua, per fortuna mercoledì 12 e giovedì 13 aprile si è arresa per le due giornate del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ideato e organizzato da Giovanni Pizzolante, profondo



conoscitore e stimato professionista del settore. Passione e competenze che, grazie a un gruppo di lavoro sempre più affiatato, portano ogni anno nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e della hotellerie italiana e internazionale. Nel Chiostro dei Domenicani a Lecce questa sesta edizione dedicata al tema "Explorers - Audaci sfide | Originali visioni" ha proposto un ricco programma di talk, teatri, wine tasting, banchi d'assaggio, degustazioni gourmet, pizze di qualità, pranzi memorabili e cene esclusive, laboratori, occasioni di formazione e crescita con oltre cento ospiti. Chef, maitre, restaurant ma-

nager, bartender, amministratori pubblici, giornalisti e comunicatori si sono incontrati a Lecce per un evento che cresce di edizione in edizione. Il patron Pizzolante ha sempre voluto che l'appuntamento rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse prima di tutto un evento culturale, una finestra su un mondo in costante divenire, capace di generare l'interesse e l'engagement del territorio e, di conseguenza, la crescita professionale degli operatori del settore. Ma FoodExp è anche una grande occasione di formazione per giovani talenti e studentesse e studenti degli Istituti alberghieri di Puglia protagonisti

dell'ospitalità alberghiera: successo per FoodExp



del concorso d'idee "Digital Communication e Social Media Marketing nel mondo della formazione scolastica". Ed è proprio per la visibilità e la ricaduta che, sin dalla prima edizione, genera sul territorio e per il suo valore attrattivo, che FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse da Regione Puglia, Comune di Lecce e da numerose realtà pubbliche e private. Tra gli ospiti di questa edizione, per segnalare solo alcuni nomi, l'ambasciatore della cucina italiana nel mondo Davide Oldani, i due apprezzati autori dei pranzi memorabili Himanshu Saini e Jessica Rosval, gli chef Yoji Tokuyoshi, Davide



Di Fabio, Paolo Griffo, Michele Lazzarini, Errico Recanati, Franco Pepe, Diego Rossi, Alessandro Pipero e Ciro Scamardella, i sommelier Giulia Caffiero e Mattia Spedicato (giovane maitre di Campi Salentina) del tre stelle Geranium di Copenaghen, Lukas Gerges, restaurant manager del tre stelle St. Hubertus di Bolzano, e tanti stellati di Puglia. Non sono mancate le prestigiose firme del giornalismo enogastronomico italiano e il salottino del mediapartner Reporter Gourmet. Grande curiosità per le nuove frontiere della mixology, per l'angolo tutto riservato a Grill & Bbq, per i banchi d'assaggio riservati a pro-

dotti di qualità, vini e birre artigianali. L'area garden ha accolto la sezione Foodexp Gourmet Puglia con tante proposte innovative. Sempre sold out i pranzi Memorabili e le cene ospitate a Palazzo Bn, Torre del Parco e lo stesso Chiostro dei Domenicani. Per altre notizie in merito www.foodexp.it



RADIO E TV



www.antennasud.com/enogastronomia-e-ospitalita-alberghiera-nel-6-foodexp-lecce/



www.youtube.com/watch?v=b__iDIQL2-k&t=4s



radionorba.it/foodexp-il-festival-dellenogastronomia-a-lecce/



www.youtube.com/watch?v=NyAF13Jg170



urly.it/3voc2

WEB

2night.it/014af7-/conto-alla-rovescia-per-foodexp-2023.html
agenparl.eu/2023/03/16/lecceinscena-2023-on-line-lavviso-pubblico-per-le-iniziativa-estive/
agenparl.eu/2023/03/16/mercoledì-12-e-giovedì-13-aprile-a-lecce-la-sesta-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
bari.ilquotidianoitaliano.com/attualita/2023/04/news/lecce-in-arri-vo-la-vi-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-369925.html/
belpaeseweb.it/foodexp-al-chiostro-dei-domenicani-di-lecce-la-6-edizione/
comunicarensablog.wordpress.com/2023/04/24/lecce-sesta-edizione-di-foodexp/
lucasessa.com/foodexp-2023-lecce/
radionorba.it/foodexp-il-festival-dellenogastronomia-a-lecce/
reportergourmet.com/296442/foodexp-2023-lecce-diventa-capitale-mondiale-della-cucina-per-2-giorni.html
salentovip.it/foodexp-2023-mercoledì-12-giovedì-13-aprile-chiostro-dei-domenicani/
www.affaritaliani.it/amp/puglia/lecce-foodexp-forum-internazionale-enogastronomia-ospitalita-alberghiera-849144.html
www.agrodolce.it/2023/03/28/lecce-foodexp-2023/
www.agrodolce.it/2023/03/28/lecce-foodexp-2023/
www.aise.it/made-in-italy/a-lecce-la-vi-edizione-del-foodexp/188807/143
www.ambienteambienti.com/foodexp-2023-gli-explorers-della-cucina-internazionale-in-scena-a-lecce/
www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2023/04/11/foodexp-a-lecce-il-top-enogastronomia-e-ospitalita-alberghi_5dc43443-7ad3-4cd4-9022-49d7b-c4a31a1.html
www.antennasud.com/enogastronomia-e-ospitalita-alberghiera-nel-6-foodexp-lecce/
www.antennasud.com/foodexp-forum-internazionale-enogastronomia-e-ospitalita-a-lecce/
www.avespucci.edu.it/foodexp-2023-concorso-di-idee-strategie-digitali-audaci-sfide-origionali-visioni/
www.blog.puglia.it/mercoledì-12-e-giovedì-13-aprile-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-a-lecce/
www.canalesalento.it/blog/2023/02/13/lecce-alla-bit-il-turismo-in-citta-cresce-piu-del-2019/
www.comunicati-stampa.net/com/tutto-pronto-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-per-la-sesta-edizione-di-foodexp.html

www.confcommerciolecce.it/foodexp-12-e-13-aprile-al-chiostro-dei-domenicani/
www.consulentedelgusto.it/2023/03/16/explorers-audaci-sfide-originali-visioni-e-il-tema-di-foodexp-2023/
www.controculturaweb.it/2023/04/10/tutto-pronto-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-per-la-sesta-edizione-di-foodexp
www.coolclub.it/davide-oldani-per-la-giornata-finale-di-foodexp-a-lecce/
www.coolclub.it/foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.coolclub.it/explorers-audaci-sfide-originali-visioni-il-12-e-13-aprile-torna-foodexp-a-lecce/
www.coolclub.it/tutto-pronto-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-per-la-sesta-edizione-di-foodexp/
www.corriere.it/cook/news/cards/eventi-food-novita-2023-date-imperdibili-questa-stagione/foodexp-lecce.shtml
www.corrierenazionale.it/2023/04/12/a-lecce-al-via-la-sesta-edizione-di-foodexp/
www.corrieresalentino.it/2023/04/tutto-pronto-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-per-la-sesta-edizione-di-foodexp/
www.dietrolanotizia.eu/2023/04/foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.ditestaedigola.com/foodexp-12-13-aprile-a-lecce-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.eroidelgusto.it/explorers-audaci-sfide-originali-visioni-e-il-tema-di-foodexp-2023/
www.eroidelgusto.it/torna-foodexp-il-12-e-13-aprile-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/
www.euroricette.it/foodexp-2023-due-giorni-di-grande-gastronomia-a-lecce/
www.finedininglovers.it/articolo/foodexp-2023-report
www.foodaffairs.it/2023/04/05/acqua-panna-s-pellegrino-e-bibite-s-pellegrino-sono-gli-sponsor-di-foodexp/
www.fooday.it/tutto-pronto-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-per-la-sesta-edizione-di-foodexp.html
www.foodconfidential.it/restaurant/chef/foodexp-2023-gli-explorers-della-cucina-internazionale-in-scena-a-lecce/
www.galatina24.it/si-apre-a-lecce-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.gamberorosso.it/notizie/aprile-gli-eventi-enogastronomici-da-non-perdere/
www.gamberorosso.it/notizie/foodexp-2023-due-giorni-di-grande-gastronomia-a-lecce/
www.giornaledipuglia.com/2023/02/turismo-domani-lecceinscena-alla-bit.html

www.giornaledipuglia.com/2023/04/lecce-tutto-pronto-nel-chiostro-dei.html
www.gustoh24.it/foodexp-2023-forum-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.ideaadionelmondo.it/2023/04/04/lecce-mercoledì-12-e-giovedì-13-aprile-nel-chiostro-dei-domenicani-torna-foodexp/
www.identitagolose.it/sito/it/112/33281/news/torna-foodexp-a-lecce-due-giorni-con-gli-chef-e-contro-lomologazione.html
www.ilquadrifoglio-paris.fr/foodexp-lecce-2023-gastronomie-et-vin-et-hospitalite-nouveaux-defis-et-visions/
www.informazione.it/c/EF077935-DoD3-4661-B517-F4EA1582F703/Tutto-pronto-nel-Chiostro-dei-Domenicani-a-Lecce-per-la-sesta-edizione-di-FoodExp
www.istintoprimitivo.it/index.php/tutti-gli-eventi/113-foodexp-2023-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/2023-04-12-10-30
www.italiangourmet.it/foodexp-2023-e-explorers-audaci-sfide-originali-visioni/
www.lacucinaitaliana.it/article/foodexplorers-lecce-2023/
www.lacucinaitaliana.it/gallery/foodexp-lecce-2023-enogastronomia-ospitalita/
www.lagazzettadelmezzogiorno.it/gallery/foto/1392887/foodexp-lecce-di-nuovo-capitale-degli-chef-stellati.html
www.lecceoggi.com/explorers-audaci-sfide-originali-visioni-e-il-tema-di-foodexp-2023/
www.lecceoggi.com/lecce-alla-bit-il-turismo-in-citta-cresce-piu-del-2019/
www.lecceprima.it/attualita/salento-bit-neri-crescita-turistica-lecce-gallipoli-spicca-grecia-salentina.html
www.lecceprima.it/social/lecce-ristorazione-hotellerie-location-sogno.html
www.leccesette.it/enogastronomia/89902/a-lecce-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita.html
www.leggo.it/lecce/chef_stellati_talk_e_vino_oggi_si_chiude_foodexp-7341155.html
www.lentium.it/foodexp-2023-forum-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.leucaweb.it/it/tag/da-non-perdere/mercoledì-12-e-giovedì-13-aprile-a-lecce-la-sesta-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita-alberghiera/82995/
www.linkiesta.it/2023/04/festival-gastronomika-foodexp-lecce/
www.lsdmagazine.com/2023/04/04/il-12-e-13-aprile-torna-a-lecce-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.mangiaebevi.it/foodexp-2023-il-12e13-aprile-a-lecce-cucina-e-ospitalita-tra-audaci-sfide-e-originali-visioni/
www.milano.zone/2023/04/04/radiolaser-mercoledì-12-e-giovedì-13-aprile-a-lecce-torna-foodexp/

www.mondosalento.com/mercoledì-12-e-giovedì-13-aprile-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-torna-foodexp/
www.newsimedia.net/lecce-alla-bit-milano/?noamp=available
www.noinotizie.it/11-04-2023/lecce-sesta-edizione-di-foodexp/
www.puglialive.net/a-lecce-torna-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.puglialive.net/mercoledì-12-e-giovedì-13-aprile-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-a-lecce/
www.puglianews24.eu/a-lecce-il-12-e-13-aprile-torna-foodexp-2023-77043.html
www.quotidianodipuglia.it/lecce/all_estero_piu_fiducia_opportunita_giovani_voglia_di_fare_mattia_spedicato_intervista-7340605.html
www.quotidianodipuglia.it/lecce/chef_stellati_talk_e_vino_oggi_si_chiude_foodexp-7341155.html
www.radiolaser.it/appuntamenti/tutto-pronto-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce-per-la-sesta-edizione-di-foodexp/
www.radiolaser.it/primo-piano/mercoledì-12-e-giovedì-13-aprile-a-lecce-torna-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.salentointasca.it/blog-salento-in-tasca.php
www.salentolive.com/2023/03/foodexp-sesta-edizione-del-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-a-lecce/
www.salentolive24.com/2023/04/13/grande-successo-per-la-sesta-edizione-di-foodexp/amp=1
www.salentonews.com/arriva-a-lecce-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.spazioapertosalento.it/news/chiostro-dei-domenicani-tutto-pronto-per-la-sesta-edizione-di-foodexp/
www.spazioapertosalento.it/news/lecce-alla-bit-il-turismo-in-citta-cresce-piu-del-2019/
www.spazioapertosalento.it/news/lecceinscena-2023-on-line-lavviso-pubblico-per-le-iniziativa-estive/
www.takethedate.it/tutti-gli-eventi/Eventi/36608-foodexp-forum-internazionale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita-alberghiera.html
www.telebari.it/nazionale-attualita/110552-bit-turismo-a-lecce-date-e-prime-anticipazioni-sui-festival-dei-prossimi-mesi.html
www.trnews.it/2023/04/08/torna-a-lecce-foodexp-appuntamento-il-12-e-13-aprile-al-chiostro-dei-domenicani
www.trnews.it/2023/04/10/food-exp-due-giorni-tra-talk-formazione-e-degustazione/387293
www.youtube.com/watch?v=NyAFI3JgI70