

foodexp[®]

FOOD LIFE EXPERIENCE

8th
EDITION
2025

DNA^{EVO} LUT^{ION} / 2025

LABORATORI Sperimentali, Tecniche e Contaminazioni

Lecce (Italy) · 15/16 April 2025

Chiostro dei Domenicani

**INTERNATIONAL FORUM
OF FOOD AND WINE
AND HOSPITALITY INDUSTRY**

RASSEGNA STAMPA

foodexp.it

Hanno parlato di noi



- Affaritaliani.it
Aise.it
Altoadige.it
Ansa
Antenna sud
Blog.puglia.it
Consulentedelgusto.it
Coolclub.it
Corrierenazionale.it
Definibus.it
Finedininglovers.it
Fornelliditalia.it
Gaeta.it
Galatina24.it
Giornaledipuglia.com
Identitagolose.it
Ilgiornaledelsalento.it
Iltaccodibacco.it
Istintoprimitivo.it
L'edicola
Lecceoggi.com
Lecceprima.it
Leccesera.it
Leucaweb.it
Lsdmagazine.com
Manuelalenoci.com
Minieragastronomica.it
Newsimmedia.net
Nuovo quotidiano di puglia
La Gazzetta del Mezzogiorno
Oraviaggiando.it
Paolomarchi.it
Puglialive.net
Puglianews24.eu
Pugliaplanet.com
Quisalento
Radionorba
Radiovenere
Rainews.it
Ristonews.com
Ruralestate24.com
Salento in tasca
Salentoeasy.it
Salentolive.com
Salentovip.it
Soldoutservice.com
Spazioapertosalento.it
Tg5
TgNorba
TrNews
Tgrpuglia | rai
Thefoodzilla.it
Tv6onair.com
Vdgmagazine.it
Vinievino.it
Viverepuglia.it
Viveresalento.it
Wineitaly24.com

Domani a Porto Cesareo la presentazione Si mette in moto la macchina di «FoodExp»

■ È partita la marcia di avvicinamento all'ormai tradizionale appuntamento di primavera col Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, FoodExp, aperto a operatori del settore e al pubblico. Un piccolo esercito di chef, cuochi, pasticciatori, pizzaioli, baristi, barman, bartender, sommelier, produttori di olio e di vini, spumanti, distillati, birre, nonché formaggi, salse e, per la pasta, Felicetti, è da tempo al lavoro per dare vita alla due-giorni in programma martedì 15 e mercoledì 16 aprile a Lecce, nel chiostro dell'ex convento dei Padri Domenicani.

«Siamo pronti, forti e propositivi per dare lustro anche a questa nuova edizione, l'ottava, del progetto ad ampio respiro nato nel 2018 che continua a portare nel Sud Italia e a Lecce, dove si concretizza, il meglio dell'enogastronomia e dell'hotellerie, anche in termini di nuove tendenze, senza dimenticare gli insegnamenti del passato». Chi parla è Giovanni Pizzolante, l'ideatore e organizzatore

re, attraverso la Società Sinext, dell'atteso Forum, che ogni anno catapulta nella Città del Barocco nomi di caratura nazionale ed internazionale, in testa gli chef stellati. Salentino doc, esperto di marketing strategico e appassionato di design alberghiero, oggi Gm de "Le Dune Group" di Porto Cesareo, nel cui ristorante, "Aqua", domani FoodExp verrà presentato alla stampa.

«Il tema dell'edizione 2025, che per la prima volta annovera la partecipazione di Enit, l'agenzia nazionale del turismo, è "Dna evolution" - continua Pizzolante - ed in due sole parole, enuncia il nostro obiettivo: guardare, rivedendola, all'essenza dell'enogastronomia e dell'ospitalità, e consapevoli del coraggio di poter cambiare anche all'indirizzo della sostenibilità operativa, spingersi oltre, in direzione della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera del futuro».

E di questo e di tanto altro, anche nei laboratori sperimentali dove per la degustazione verranno preparate le portate, pizze comprese, e nelle postazioni dedicate ai vini ed ai beverage, si parlerà e discuterà durante i due giorni della kermesse FoodExp.

«Senza dimenticare - aggiunge il suo ideatore - che nel più ampio contesto dell'alta formazione strettamente legata alla selezione delle risorse umane protagonisti saranno anche gli studenti degli istituti alberghieri, vera e propria forza trainante delle nuove frontiere della cucina e dell'ospitalità».

(toti bellone)



Giovanni Pizzolante

Cronache del gusto

19 marzo 2025

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

Comunicati Stampa

FoodExp 2025 sarà “Dna Evolution”: il futuro della cucina italiana in scena a Lecce

② D-Raffaele ③ 19 March 2025



Martedì 15 e mercoledì 16 aprile nel capoluogo salentino torna "FoodExp – Forum internazionale dell'eno gastronomia e dell'ospitalità

FoodExp 2025: le prime anticipazioni

Talk, masterclass, degustazioni, laboratori sperimentali, assaggi, wine tasting, pizze di qualità con una sessantina di speaker di prestigio, pranzi memorabili e cene di gala: martedì 15 e mercoledì 16 aprile a Lecce torna FoodExp - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'industria alberghiera, ideato e organizzato da Sinext con la direzione di Giovanni Pizzolante, in collaborazione con numerosi partner pubblici e privati. Ogni

anno, dal 2018, la manifestazione racconta la cucina e la ristorazione italiane, i loro rimandi storici, i legami con il territorio, il dialogo con il mondo e le connessioni con i settori affini, a cominciare dall'hôtellerie. Dopo "Dna - Origini e contaminazioni della cucina italiana", in questa ottava edizione, FoodExp punta a fare un ulteriore passo avanti: provare ad anticipare il futuro, individuare i trend emergenti che, nel bene o nel male, stanno

trasformando il comparto, ridisegnandone le prospettive. Un'analisi che verrà condotta con il contributo di grandi ospiti, pronti ad alternarsi sui palchi e nelle sale del Chiostro dei Domenicani, seguendo il filo conduttore del forum: "Dna Evolution. Laboratori sperimentali | Tecniche e contaminazioni internazionali". Un'edizione ricca e articolata in appuntamenti ormai consolidati e sorprendenti novità. Info e programma foodexp.it



FOODEXP

FOODEXP/DNA EVOLUTION

LA CUCINA CHE SARÀ

“Se è vero che il Dna della cucina italiana è cambiato, come si può prevedere se, e come cambierà anche nel prossimo futuro?”. Scaturisce da questa domanda il tema della nuova edizione di FoodExp, il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, in programma a Lecce, presso il chiostro dei Domenicani, martedì 15 e mercoledì 16. Arriva all'ottava edizione la manifestazione che racconta la cucina e la ristorazione italiane, i loro rimandi storici, i legami con il territorio, il dialogo con il mondo e le connessioni con i settori affini. Nasce dalla riflessione dell'ideatore e organizzatore Giovanni Pizzolante “Dna Evolution”, il titolo che rimarca l'ambizione di andare ad analizzare le prospettive della cucina italiana, di provare ad anticipare il futuro, individuare i trend emergenti che, nel bene o nel male, stanno trasfor-

mando il comparto. Due intensissimi giorni raccontano la ricerca, la sperimentazione, la contaminazione, le nuove tendenze, le sfide della modernità, l'approccio verso una maggiore sostenibilità ambientale ed economica. Le prospettive della cucina mediterranea in buona sostanza. Come di consueto, all'interno del chiostro, avvolto in una cornice di banchetti di degustazione, la due giorni è un concentrato di talk, masterclass, assaggi, laboratori sperimentali, tasting; poi “mondo pizza”, un concorso per studenti, pranzi “memorabili” e cene di gala con circa 60 ospiti italiani e stranieri. Tra questi il giapponese Takefumi Hamada, esperto di gastronomia e instancabile viaggiatore; le food journalist Jocelyn Chen e Anastasia Avramenko; la cinese Xin Ge Liu; gli stellati Richard Abou Zaki e il colombiano Roy Salomon Caceres. All'interno del concorso “Le salse per ogni forma”, protagonisti sono gli studenti dell'Istituto “Presta-Columella” di Lecce, invitati a inventare salse originali dedicate a diverse forme di pasta. L'ingresso al chiostro è libero e gratuito, con registrazione sul sito. Info ticket per degustazioni, pranzi e cene: foodexp.it (*Artist demo Pellegrino*)

I pranzi "memorabili" e le cene di gala sono certamente tra i momenti più attesi, ma solo la ciliegina sulla torta del ricco programma FoodExp 2025: l'ottava edizione del Forum internazionale di enogastronomia e ospitalità alberghiera coordinato da Giovanni Pizzolante si terrà il 15 e 16 aprile a Lecce e già il tema scelto apre a molti spunti di riflessione. Circa 60 speaker e ospiti prestigiosi - tra cui diversi chef stellati - saranno coinvolti nel dibattito sul tema "DNA Evolution. Tecniche e contaminazioni inter-

nazionali", una naturale prosecuzione del tema dello scorso anno, che era invece "DNA: origini e contaminazioni della cucina italiana". «Quest'anno - come ha spiegato Pizzolante nel corso della presentazione dell'evento - si prova ad anticipare il futuro per cercare di capire in che direzione andrà la cucina, di fronte a un DNA certamente mutato anche a causa dei cambiamenti climatici e alle sfide imposte dalle nuove materie prime, come ad esempio il granchio blu».

Ma andiamo dalla teoria alla pratica: i pranzi con gli chef stellati, non a caso chiamati "Memorabili". Il 15 aprile protagonista il Pasha* di Conversano con gli chef Michele Spadaro, Cosimo Colucci e Valentina Lenoci. Il 16 aprile ci sarà invece Richard Abou Zaki del Restroscena* di Porto San Giorgio. Altro ospite stellato della manifestazione è il colombiano Roy Salomon Caceres di Orma* a Roma.

E arriviamo ai due Gala Dinner: troppe stelle per contarle



Pizzolante:
«Esploriamo le sfide imposte da cambiamenti climatici e nuove materie prime»



Giovanni Pizzolante e sopra un momento del FoodExp

tutte e allora bastano solo i nomi: in quello di martedì i protagonisti saranno Francesco Sodano (Famiglia Rana* - Oppiano), Domingo Schingaro (I Due Camini* - Fasano), Ciro Scamardella (Piper* - Roma), Luigi Taglienti (O Luigi Taglienti - Piacenza), Davide Di Fabio (Dalla Gioconda** - Gabicce), Pietro Penna (Casamatte** - Manduria), Matteo Romano, Francesco Pellegrino, Martina Tramis (Lilith Masseria, Vernole).

Mercoledì l'altra cena con Denis Lovaté (Denis - Milano), Ciccio Vitiello (Cambia-Menti - Caserta), Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa* - Vico Equense), Fabio

Vulpitta (Aqua - Porto Cesareo), Donato Piscopo (Gimmy Restaurant - Lecce), Manuel Ferrari (Villa Serbelloni - Bellagio), Alessio Gallegli (Pellico 3 - Milano). Per entrambe le cene si parte alle 20 (costo 110 euro, prenotazioni sul sito FoodExp).

Anche quest'anno l'ingresso al Chiostro dei domenicali, sede storica di FoodExp, sarà anche quest'anno gratuito previa registrazione sul sito www.foodexp.it.

V.Bla.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pranzi Memorabili e Gala Dinner: un'occasione per assaggiare la cucina degli stellati

Salento in tasca

4 aprile 2025

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

Dna Evolution è il tema dell'8^a edizione di FoodExp



Talk, masterclass, degustazioni, laboratori sperimentali, tasting, mondo pizza, un hackathon, un concorso per studenti, *pranzi memorabili* e cene di gala con circa sessanta ospiti italiani e stranieri e migliaia di appassionati e addetti ai lavori: martedì 15 e mercoledì 16 aprile nel Chiostro dei Domenicani a Lecce torna FoodExp - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext con la direzione di Giovanni Pizzolante, in collaborazione con la Regione Puglia e numerosi partner pubblici e privati. Dedicato al tema "Dna Evolution. Laboratori sperimentali | Tecniche e contaminazioni internazio-

nali", Foodexp accoglie il giapponese Takefumi Hamada, esperto di gastronomia e instancabile viaggiatore, le food journalist Jocelyn Chen e Anastasia Avramenko, la chef cinese Xin Ge Liu, gli stellati Richard Abou Zaki e Roy Salomon Caceres. Importanti le collaborazioni con Basque Culinary Center di San Sebastian, con la partecipazione dello chef e direttore svedese John Regefalk e di Natalia Villamor Sobero, e Alma Scuola di Cucina Internazionale Italiana. Non mancherà anche il concorso "Le salse per ogni forma" in collaborazione con Monograno Felicetti, con gli studenti dell'Iiss Presta-Columella di Lec-



ce, invitati a inventare salse originali dedicate a diverse forme di pasta, simbolo della ricchezza culinaria italiana. Il programma sarà, come sempre, ricco e articolato con appuntamenti ormai consolidati e sorprendenti novità. Spazio anche alla prima edizione di un hackathon "Food Edition". Sui due palchi del Teatro del Gusto si avvicenderanno grandi protagonisti del mondo food&beverage italiano e internazionale con momenti live, show cooking e tecniche di cucina incentrati su tanti temi con particolare attenzione alle nuove frontiere della mixology, alla pizza e alla pasticceria. Per notizie e programma completo www.foodexp.it.



Salento in tasca

4 aprile 2025

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

Salento **news salento** { attualità e notizie dal Salento

Dna Evolution è il tema dell'8^a edizione di **FoodExp**



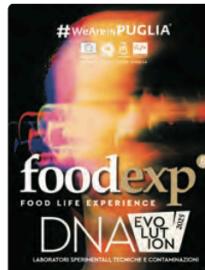
Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce per l'ottava edizione di FoodExp. Martedì 15 e mercoledì 16 aprile torna infatti il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext con la direzione di Giovanni Pizzolante, in collaborazione con Regione Puglia, Puglia Promozione e numerosi partner pubblici e privati. Ogni anno, dal 2018, la manifestazione racconta la cucina e la ristorazione italiane, i loro rimandi storici, i legami con il territorio, il dialogo con il mondo e le connessioni con i settori affini, a cominciare dall'hôtellerie. Dopo "Dna -

Origini e contaminazioni della cucina italiana" il filo conduttore scelto per il 2025 sarà "Dna Evolution. Laboratori sperimentali | Tecniche e contaminazioni internazionali". Tra gli ospiti internazionali il giapponese Takefumi Hamada, esperto di gastronomia e instancabile viaggiatore, le food journalist Jocelyn Chen e Anastasia Avramenko, la chef Xin Ge Liu, gli stellati Richard Abou Zaki e Roy Salomon Caceres. Importanti le collaborazioni con Basque Culinary Center di San Sebastian, con la partecipazione dello chef e direttore svedese John Regefalk e Natalia Villamor Sobero, e Alma Scuola di Cu-

cina Internazionale Italiana, massima espressione formativa nel mondo della cucina europea. Non mancherà anche il concorso "Le salse per ogni forma" in collaborazione con Monograno Felicetti, con gli studenti dell'Iiss Presta-Columella di Lecce, invitati a inventare salse originali dedicate a diverse forme di pasta, simbolo della ricchezza culinaria italiana. Chef, pizza Chef, pasticceri, mixologist, maître, bartender, sommelier, restaurant manager, esponenti del settore enologico e alberghiero, giornalisti, creativi, formatori, comunicatori e rappresentanti istituzionali si incontreranno e confronteranno per

news salento { attualità e notizie dal Salento

Forum Internazionale dell'Enogastronomia



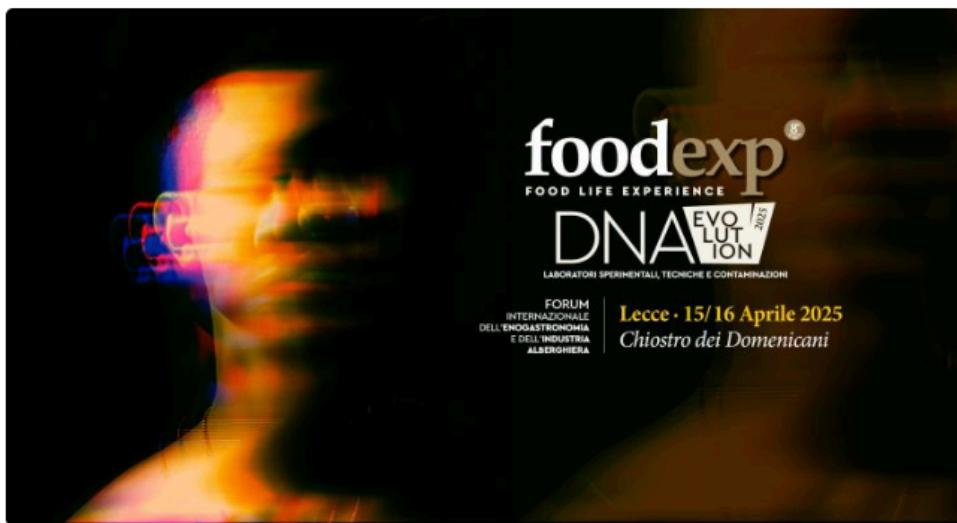
raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. Il programma sarà, come sempre, ricco e articolato con appuntamenti ormai consolidati e sorprendenti novità. Se nella prima giornata la Sala Talk sarà riservata alle attività istituzionali e agli approfondimenti tematici, la seconda verrà dedicata invece al racconto dei risultati della prima edizione di Hackfest Hospitality Tourist Puglia e alla realizzazione di un nuovo hackathon "food edition" per completare il percorso intrapreso e provare a rispondere in modo concreto e creativo alle esigenze

di competenze avanzate in enogastronomia e ospitalità contemporanea. FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute dalle istituzioni pugliesi che sono chiamate a dialogare e a interagire su temi strategici come la promozione turistica, lo sviluppo economico, la formazione. Sui due palchi del Teatro del Gusto si avvicenderanno grandi protagonisti del mondo food&beverage con momenti live, show cooking e tecniche di cucina incentrati su tanti temi con particolare attenzione alle nuove frontiere della mixology, alla pizza e alla pasticceria. Novità assoluta, invece, saranno i Laboratori Sperimentali, vere e proprie lezioni dove maestri e giovani fuoriclasse racconteranno la loro nuova frontiera nella ricerca applicata al cibo. Sotto il porticato saranno posizionati i banchi dell'area espositiva "Only the best". Da non perdere l'innovativa proposta di FoodExp Gourmet. Come ogni anno, imperdibili appuntamenti a tavola con i protagonisti della new wave della cucina d'autore: pranzi memorabili e cene da non perdere. L'evento è cofinanziato da Unione Europea, Repubblica Italiana, Regione Puglia, Assessore al Turismo con PugliaPromozione | Poc Puglia 2014-2020 Asse VI, Azione 6.8. Info: foodexp.it

10-04-2025

Tutto pronto per FoodExp, Forum dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Martedì 15 e mercoledì 16 aprile ottava edizione dell'evento, come sempre a Lecce. Previsti talk, masterclass, degustazioni, laboratori sperimentali, tasting, mondo pizza, un hackathon, un concorso per studenti, pranzi "memorabili" e cene di gala



La locandina di **FoodExp 2025**

TOUR del GUSTO

Food ed enologia: luoghi, tendenze e tradizioni

di BARBARA POLITI

Otto anni e non sentirli. Eppure, «FoodExp - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera», uno degli eventi italiani più importanti e apprezzati del settore, è considerato a più voci il più grande congresso tematico del Sud Italia. Ideato e organizzato da «Sinext» con la direzione di Giovanni Pizzolante, in collaborazione con Regione Puglia, Puglia Promozione e numerosi partner pubblici e privati, dal 2018, la manifestazione racconta la cucina e la ristorazione italiane, i loro rimandi storici, i legami con il territorio, il dialogo con il mondo e le connessioni con i settori affini, a cominciare dall'hotellerie. In programma a Lecce martedì 15 e mercoledì 16 aprile nel Chiostro dei Domenicani, con il tema «DNA Evolution», l'ottava edizione proporrà uno sguardo approfondito su ricerca, sperimentazione, tecniche, contaminazioni internazionali e nuove sfide della modernità.

LEcce
In programma
martedì 15 e
mercoledì 16
aprile nel
Chiostro dei
Domenicani,
con il tema
«DNA
Evolution».
L'ottava
edizione
proporrà uno
sguardo
approfondito
su ricerca,
sperimentazione,
tecniche,
contaminazioni
internazionali
e nuove sfide
della
modernità



Cibo e bevande d'eccellenza Lecce diventa capitale

Il 15 e il 16 aprile ottava edizione di FoodExp, il più grande congresso tematico del Mezzogiorno d'Italia

bastiani e con «Alma Scuola di Cucina Internazionale Italiana». Chef, pizza chef, pasticciere, mixologist, maître, bartender, sommelier, restauranteur, manager, esperti del settore enologico e alberghiero, giornalisti, creativi, formatori, comunicatori, rappresentanti istituzionali, il confronto sull'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese sarà aperto. Il programma è ricco e articolato, con appuntamenti ormai consolidati e sorprendenti novità. Se nella prima giornata

la sala talk sarà riservata alle attività istituzionali e agli approfondimenti tematici, la seconda verrà dedicata invece al racconto dei risultati della prima edizione di «Hackfest Hospitality Tourist Puglia», organizzato a novembre scorso da «Sinext», in collaborazione con Regione Puglia, Bahus, The Cube e la media partnership della rivista Forbes. Il nuovo hackathon «Food Edition» proverà a dare risposte concrete alle esigenze di competenze avanzate dal mondo dell'ospitalità. Sui due panchi del Teatro del Gusto si avvicenderanno i

grandi protagonisti del mondo food&beverage italiano e internazionale con momenti live, show cooking e tecniche di cucina innovative. Novità assoluta, poi, saranno i laboratori sperimentali: vere e proprie lezioni dove maestri e giovani fuoriclasse racconteranno la loro nuova frontiera nella ricerca applicata al cibo. Sotto il portacotone, com'è sempre, saranno posizionati i banchi dell'area espositiva «Only the best», dedicata ad aziende del settore vitivinicolo. In collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier di Lecce. Protago-



L'AGENDA
Il programma
è ricco e
articolato

nisti di «FoodExp Gourmet» saranno quest'anno Simone Grasso de «Le Dune Suite Hotel» di Porto Cesareo, Vincenzo Stefanini di «Palazzo Presta» a Gallipoli, Samuele Tomasi del «Sinodìa» a Corigliano D'Ortranto, Alessia Racaniello del «Macari Bistro» di Bari, Vito Gaballo de «Il Pettolino» di Gallipoli, Fabio Vulpitta di «Aqua» a Porto Cesareo, Alessio Panarella del «Duka» di Ugento, Agostino Bartoli di «Gatto Rosso» a Taranto, Daniel Cavuoto di «Hagakure Noh Samba» a Bari, Giorgio Vantaggiato di «Koria» a Corigliano D'Ortranto e Massimiliano Tasselli di «La Cucina di Sorrisi e Discorsi» a Taviano. Il programma include anche imperdibili appuntamenti a tavola con pranzi eccezionali, non a caso chiamati «I Memorabili», in cui chef stellati propongono un esclusivo percorso di degustazione pensato per l'occasione, e spettacolari cene di gala. L'anteprima di lunedì 14 aprile sarà caratterizzata da una welcome dinner al Fran di «Masseria Francescani» a Torre Chianca, con il resident chef Leonardo D'Ingeo, affiancato da Jacopo Tucci, Roy Salomon Caceres, Xin Ge Liu, Enrico Marmo, Mattia Pecis, Franco Pepe e un after dinner a cura di Martina Bonci e Paolo Scialpi. Martedì 15, a Torre del Parco, la cena coinvolgerà Francesco Sodano, Domingo Schingaro, Ciro Scamardella, Luigi Taglienti, Davide Di Fabio, Pietro Penna, Matteo Romano, Francesco Pellegrino e Martina Tramis. Infine, grande chiusura il Chiostro dei Domenicani con Denis Lovaté, Cicco Vitiello, Andrea Catafau, Peppe Guida, Fabio Vulpitta, Donato Piscopo, Massimo Ferrari e Alessio Galli. L'ingresso, anche quest'anno sarà libero e gratuito, con registrazioni sul sito www.foodexp.it o su invito.

L'obiettivo del patron Pizzolante «Riflettori sulla cucina italiana»

Giovanni Pizzolante, con «Sinext», otto anni fa, ha dato vita a «Food Exp - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera» che, a più voci, è ritenuto il grande evento tematico del Sud Italia. Con il claim «DNA Evolution», cosa da aspettarsi?

«DNA Evolution» viene da un'evoluzione della scorsa edizione che ha riportato il Dna e le origini della cucina italiana al centro del dibattito. Parliamo dal presupposto che ogni regione, ogni stato, ha una sua caratterizzazione, un modello ben preciso, un'identità, e quindi, un suo Dna che si è evoluto nel tempo. Se nella settima edizione abbiamo raccontato questo processo, quest'anno, invece, ne svizzeremo l'evoluzione, il cambiamento del genoma. In che modo possiamo interpretare la cucina italiana alla luce di queste trasformazioni, delle contaminazioni esterne e dei nuovi metodi? Ci confronteremo su questi».

Talk, masterclass, degustazioni, laboratori sperimentali, tasting, pizza, un hackathon, un concorso per studenti, pranzi memorabili e cene eccellenze. Il programma è ricco e articolato.

«I talk e i teatri sono strutturati per raccontare al

meglio, nelle diverse e molteplici sfaccettature, l'evoluzione del Dna, quindi i nuovi metodi e modelli, «Food Exp», attraverso «Sinext»: inoltre si è implementato delle risoluzioni di un hackathon che si è svolto lo scorso novembre. I cui frutti saranno analizzati in queste giornate. Cosa è emerso dai tavoli composti da sessanta professionisti (di diversi settori) che si sono espressi su grandi temi come formazione, gusto, tendenze, lusso, in un percorso guidato da facilitatori presenti in ogni tavolo di lavoro? Comprenderemo anche questo».

Come vede il futuro di «Food Exp»?

«Il principio di massima è quello di continuare a portare avanti la conoscenza delle azioni in atto nel mondo del food e, in mood trasversale, anche nel mondo del management alberghiero. La ricerca di nuove tematiche proseguirà sempre, insieme allo sviluppo di progettazioni e interazioni con gli altri importanti istituti nazionali e europei».

Tra le peculiarità di questo evento, non passa inosservata la sua capacità di attrarre grandi personalità del settore. Non è scontato.

«Food Exp è una macchina che si alimenta con la

possibilità di conoscere e attrarre interessi sempre nuovi nel mondo food nazionale e internazionale. Siamo sempre sulla piazza, sul pezzo, quindi, di fatto, si alimenta di stimoli e tendenze che poi porta al suo interno per accendere un dibattito. È una continua sperimentazione, un laboratorio permanente, di qualità per le risorse presenti».

Chi bilancia fa di questi otto anni?

«Il bilancio ha una curva molto interessante e ottimista, viaggia su una linea costante di piacere e di qualità. Questo know-how viene assorbito dal territorio in modo graduale, ma intanto il progetto è sempre più attento e ricercato nell'offerta dei tantissimi spunti e occasioni per il pubblico fruttivo».

Grande importanza hanno i giovani.

«I giovani oggi sono il vero core business di «Food Exp», che nasce principalmente per generare attenzione e conoscenza tra le nuove generazioni. I destinatari sono proprio loro: guardiamo alle nuove promesse che faranno il futuro dell'Italia e del mondo. Cerchiamo anche di cogliere i nuovi talenti, i professionisti del domani che, attraverso il collegamento con le scuole professionalizzanti, possono così avere un orizzonte più vario e ricco di opportunità». *[b.pol.]*



IL PATRON Sergio Pizzolante

Home > Attualità > Food Exp: la "Dna evolution" è pronta a conquistare il chiostro dei Domenicani

[Attualità](#) [Eventi](#) [Lecce](#) [Video](#)

Food Exp: la "Dna evolution" è pronta a conquistare il chiostro dei Domenicani

di Redazione lunedì, 14 Aprile 2025, 15:14 0 675



Food Exp: la "Dna evolution" è pronta a conquistare il chi... Guarda più... Condividi

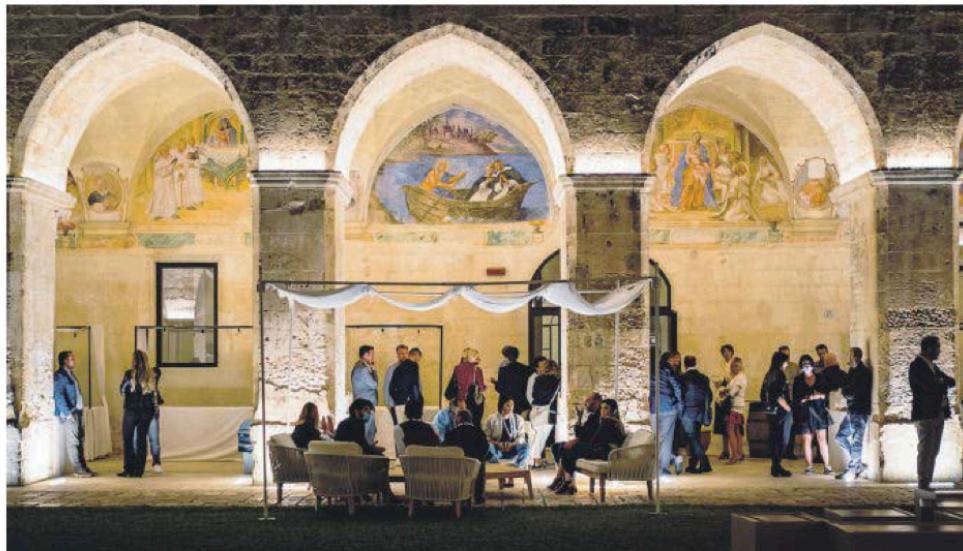
LEcce TELERAMA

Guarda su YouTube **FOOD EXP: LA "DNA EVOLUTION" È PRONTA A CONQUISTARE IL CHIOSTRO DEI DOMENICANI**

L'APPUNTAMENTO

Nel chiostro c'è FoodExp Lecce diventa capitale di gastronomia e ospitalità

Domani e dopodomani, dalle 10 alle 18, la struttura dei domenicani ospiterà il forum. In programma talk, degustazioni e masterclass con i principali protagonisti del settore



Nel suggestivo chiostro dei domenicani si parlerà del futuro della ristorazione in Puglia e nel resto d'Italia

ANTONIO NICOLA PEZZUTO

LECOE

Torna FoodExp, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'evento, giunto all'ottava edizione, è ideato e organizzato da Sinext con la direzione di Giovanni Pizzolante in collaborazione con Regione Puglia, Puglia Promozione e numerosi partner pubblici e privati. L'appuntamento è per domani e dopodomani, dalle 10 alle 18 con ingresso gratuito, nel Chiostro dei Domenicani. La manifestazione è dedicata al tema "Dna Evolution. Laboratori sperimentali, tecniche e contaminazioni internazionali". Il ricco programma prevede talk, masterclass, degustazioni, laboratori sperimentali, tasting, mondopizza, un hackathon,

un concorso per studenti, pranzi "memorabili" e cene di gala con oltre settanta ospiti italiani e stranieri, tra certezze consolidate e importanti novità, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo.

I trend emergenti

Ogni anno, dal 2018, la manifestazione racconta la cucina e la ristorazione italiana, i loro rimandi storici, i legami con il territorio, il dialogo con il mondo e le connessioni con i settori affini, a cominciare dall'hôtellerie. Dopo "Dna - Origini e contaminazioni della cucina italiana", FoodExp punta a fare un ulteriore passo avanti: provare ad anticipare il futuro, individuare i trend emergenti che, nel bene o nel male, stanno trasformando il comparto, ridisegnandone

le prospettive.

Il talk

Il programma della prima giornata si aprirà con un talk sul tema di FoodExp 2025: "Dna Evolution. Laboratori sperimentali, tecniche e contaminazioni internazionali". Dopo l'introduzione di Giovanni Pizzolante e dei suoi ospiti internazionali, saranno coinvolti gli chef Xin Ge Liu, Jacopo Ticchi e Roy Caceres, John Regeffalk del Basque Culinary Center, l'esperto di gastronomia e instancabile viaggiatore Takerumi Hamada (fondatore e Ceo di Access All Area Inc Giappone), i giornalisti Jocelin Chen, Paolo Marchi e Carlo Passera.

Gli incontri

Nella sala Talk i lavori proseggeranno con incontri tematici ("Modelli e sviluppo

**Tra gli ospiti
giornalisti,
chef di fama
internazionale
e il viaggiatore
Hamada**

delle tendenze future nel turismo", "Hack Fest Hospitality Industry: dagli esiti alle prospettive future" e "Ristorazione del futuro") che acceglieranno sul palco amministratori pubblici, addetti ai lavori e chef. Nel teatro del Gusto Cook si susseguiranno tre laboratori sperimentali (novità di quest'anno) con Jacopo Ticchi, Roy Caceres, Mattia Pecis e grandi masterclass che vedranno impegnati Fabio Pisani, Stefania Moroni, Enrico Marmo e Richard Abou Zaki.

AntennaSud
14 Aprile 2025

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE



**FoodExp 2025, il forum
dell'enogastronomia
torna a Lecce**

✉ Dante Sebastio • ⏰ 14 Aprile 2025



Sotto lo chef
Andrea
Catalano di
Dissapore



Valeria BLANCO

È l'ultimo arrivato, in ordine di tempo, nel panorama degli chef stellati di Puglia. Ma Andrea Catalano, corpo e anima del ristorante "Dissapore" di Carovigno, ha già le idee molto chiare su quella che sarà la cucina del futuro. E ne parlerà nel corso della masterclass che terrà domani nell'ambito del FoodExp, il Forum internazionale dell'enogastronomia la cui ottava edizione parte oggi al Chiostro dei Domenicani di Lecce.

Catalano, partiamo dal tema del FoodExp: "Dna evolution e il futuro della cucina". Dove sta andando il mondo food?

«Intravedo una tendenza della cucina a diventare sempre più comprensibile, ma non per questo banale. Piatti che umiscono avanguardia con contemporaneità, che garantiscono l'unicità del gusto, che si possono ricordare e che allo stesso tempo vanno incontro alla richiesta di maggiore "leggibilità" da parte del pubblico».

Il fine dining non è morto, come sostiene più di qualcuno. «Non è morto, ma è cambiato. Per quel che mi riguarda, noto che i clienti hanno ancora voglia di vivere un'esperienza culinaria sentendosi a proprio agio, rilassandosi in un ambiente che sia professionale, ma che offra anche eleganza e stile. Questo non è cambiato».

La sua cucina è stata recentemente premiata con la stella Michelin. Se l'aspettava?

«La stella è stata una sorpresa. Sette anni fa, nel periodo pre-covid, ho aperto "Dissapore" con l'obiettivo di regalare ai miei ospiti due ore di un'esperienza positiva. Certo, la stella era già un sogno, ma non me l'aspettavo così presto: do-

A Lecce il Forum dell'enogastronomia: a lezione dal patron del "Dissapore" di Carovigno
A Tricase lo chef Ippazio Turco celebra il proprio percorso riproponendo i suoi piatti storici

LA VITA
È NUTRIMENTO



IL MONDO
DEL FOOD
Una volta ogni
15 giorni
l'appuntamento
con "Acquolina",
una finestra pop
sull'universo del
cibo, del vino e
dei suoi
protagonisti:
Nuove aperture,
storie che fanno
tendenza, tuffi
nella tradizione.
Raccontiamo
tutto quello che
ruota attorno al
mondo food con
i piedi saldi nel
territorio
pugliese e uno
sguardo
proiettato sul
resto del mondo.
Scrivici a:
acquolina@quotidianoipuglia.it

Chef Catalano una stella e la filosofia zero sprechi



Sopra un
momento di
FoodExp al
Chiostro dei
Domenicani e
accanto il
piatto-simbolo
della
cucina di chef
Catalano:
"Inganno
perfetto"

po lo stop legato alla pandemia abbiamo riaperto, virato più decisamente verso il fine dining e dopo appena quattro anni è arrivato questo riconoscimento che ha premiato tanto lavoro».

Su cosa punta nei suoi piatti?

«Decisamente sull'autenticità.

«I clienti chiedono
una maggiore
leggibilità
ma la cucina
non dev'essere
mai banale»

Mi ritengo uno chef eclettico: amo molto il gusto classico, a cui mi approccio con tecniche contemporanee. Adoro la cucina francese, prediligo i prodotti locali, ma non mi limito ad essi».

«"Inganno perfetto" è il suo piatto-manifesto: un'ostrica servita in quello che all'apparenza è il suo guscio, ma che in realtà è un biscotto.

«L'ostrica è ormai diventata un'icona, un piatto nato per gioco come quando da piccoli si gioca a riprodurre gli oggetti con la cera pongo. Della mia ostrica si mangia anche il guscio».

A FoodExp sarà il protagonista di una masterclass: che piatto illustrerà?

«Non l'ho ancora deciso: ho un'idea ma potrebbe cambiare all'ultimo momento. In ogni caso, mi focalizzerò sulla mia idea di cucina, che poi si riassume con la filosofia di azzerrare gli sprechi. Parlerò di come coniugare la creazione di un piatto con la sostenibilità, dell'uso dei vegetali a Km zero, dell'utilizzo della materia prima nella sua interezza, anche di cose che apparentemente andrebbero buttate».

Qualche esempio?

«Dai succhi di cottura di una carne che può estrarre un fondo per un ripieno di un tortello. Dalle bucce di sedano, carota e cipolla si può ottenere un altro tipo di brodo vegetale, magari tostato o affumicato. La fantasia in cucina non ha limiti».

La globalizzazione e i cambiamenti climatici portano sul mercato nuove materie prime: che scenari aprono per la cucina?

«I piatti si evolvono insieme con i tempi che corriamo: adesso è con la filosofia della sostenibilità e dello spreco zero che si possono trovare nuove strade per migliorare il piatto».

Cosa c'è nel futuro della ristorazione pugliese?

«Quando ero piccolino la Puglia era frequentata per il mare e per i prezzi bassi, oggi invece è sempre più meta di eccezione, anche culinaria. Viviamoci il presente, con la sua onda di valorizzazione del prodotto che fa certamente bene al territorio».

Il programma



Talk e laboratori: al via FoodExp ottava edizione

Dedicata al tema "Dna Evolution. Laboratori sperimentali. Tecniche e contaminazioni internazionali", oggi e domani (dalle 10 alle 18, ingresso gratuito) al Chiostro dei Domenicani di Lecce va in scena l'ottava edizione di FoodExp - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext con la direzione di Giovanni Pizzolante. Un ricco programma con talk, masterclass, degustazioni, laboratori sperimentali, tasting, mondo pizza, un hackathon, un concorso per studenti, pranzi

"memorabili" e cene di gala con oltre settanta ospiti italiani e stranieri

- molti dei quali chef stellati - tra certezze consolidate e importanti novità. Con il tema scelto quest'anno, FoodExp punta ad anticipare il futuro,

individuare i trend emergenti che stanno trasformando il comparto, ridisegnandone le prospettive.

Ricchissimo il programma. Oggi in mattinata il talk sul tema "Dna Evolution. Laboratori sperimentali. Tecniche e

contaminazioni internazionali" che coinvolgerà gli chef Xin Ge Liu, Jacopo Ticchi e Roy Caceres, John Regefalk del Basque Culinary Center, l'esperto di gastronomia e instancabile viaggiatore Takefumi Hamada (fondatore e Ceo di Access All Area Inc Giappone), i

giornalisti Jocelin Chen, Paolo Marchi e Carlo Passera. Poi incontri tematici e laboratori sperimentali, che sono la novità di quest'anno. Domani alle 10 il salone Talk sarà tutto dedicato alla Food Edition di Hackfest, un hackathon con sei tavoli di discussione su "Contaminazioni nella ristorazione", "Food & Nuove tendenze", "Formazione & Ristorazione", "International food", "Shide della modernità nel mondo food" e "Food & Sustainability". Informazioni, programma e prenotazioni su www.foodexp.it.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il FoodExp porta a Lecce le nuove tendenze dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Le prospettive della nuova cucina mediterranea: sperimentazioni, contaminazioni, approcci verso sempre maggiori sostenibilità ambientale ed economica, al forum internazionale ideato da Sinext in collaborazione con Puglia Promozione

15/04/2025



Un momento del FoodExp a Lecce

Lecce, al via FoodExp

■ 15 Aprile 2025 ⏱ 15:40

Nel chiostro dei Domenicani il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Servizio di Stefania Congedo

Riprese di Donato Colazzo

Intervista a Giovanni Pizzolante, ideatore FoodExp



Food Exp, il Made in Italy a tavola

① 15 Aprile, 2025



Il servizio di Katia Perrone



Tg5
27 Aprile 2025

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE



Salento in tasca

2 maggio 2025

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

SETTIMANALE D'INFORMAZIONE E TEMPO LIBERO

Salento in tasca 1325

Mebimport GROUP ITALIA

100% SALENTO FREEPRESS

XXVII 02 MAG 2025

L.353/2003 [conv in L.27/02/04 n.46] art.1 comma 1 D.C.B-L.E | valore comune € 0,50 DISTRIBUZIONE GRATUITA | salentointtasca.it | AVANTISALENTO |



Il Chiostro dei Domenicani ha ospitato l'ottava edizione di FoodExp, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e diretto da Giovanni Pizzolante. Un momento di riflessione dedicato al futuro della cucina italiana, alla presenza di chef, giornalisti, stake holder, ristoratori, produttori di eccellenze enogastronomiche e appassionati che hanno raccontato le trasformazioni del mondo del gusto, dell'accoglienza e della formazione. Talk, masterclass, degustazioni, laboratori e un hackathon: oltre sessanta ospiti italiani ed internazionali hanno animato due giornate intense, tra incontri, contaminazioni e riflessioni sul presente e sul futuro della ristorazione. *Dna Evolution. Laboratori sperimentali, Tecnihce e contaminazioni internazionali* questo il titolo dell'edizione 2025



che ha messo al centro l'evoluzione del patrimonio gastronomico italiano, tra nuove sfide, visioni sostenibili e ricerca applicata. FoodExp ha così confermato il suo ruolo di osservatorio privilegiato sulle evoluzioni del gusto, richiamando tanti protagonisti internazionali tra cui il giapponese Takefumi Hamada e la giornalista Jocelyn Chen. Ne abbiamo parlato con Giovanni Pizzolante.

Confronti e condivisioni! Attraverso la presenza di tanti ospiti internazionali, abbiamo dato vita a tutta una serie momenti di confronto ed approfondimento che ci hanno permesso di analizzare le diverse visioni: un'attività utile a comprendere da dove veniamo, dove siamo e soprattutto dove vogliamo andare. Accanto a loro le istituzioni formative d'eccellenza come il Basque Culinary Center e Alma - Scuola Internazionale di Cucina Italiana che hanno consentito di avviare una sfida creativa tra tradizione e fantasia. E poi i Teatri del Gusto, i Laboratori Sperimentali, l'hackathon e tanti spazi di dibattito tra chef, pasticceri, sommelier, comunicatori ed imprenditori. Interessante il riscontro, sia istituzionale che tecnico, per un evento di condivisione che è diventato un luogo dove confrontarsi sul futuro della Puglia.

ilgiornaledelsalento.it/2025/04/10/lecce-dna-evolution-e-il-tema-dellottava-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/

ilgiornaledelsalento.it/2025/04/13/tutto-pronto-per-lottava-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera-dedicata-al-tema-dna-evolution/

iltaccodibacco.it/puglia/eventi/293108.html

leccesera.it/2025/03/21/lecce-dna-evolution-e-il-tema-dellottava-edizione-di-foodexp/

norbaonline.it/2025/04/15/lecce-al-via-foodexp/

radionorba.it/food-exp-il-made-in-italy-a-tavola/

salentovip.it/foodexp-food-life-experience-2025/

thefoodzilla.it/2025/03/26/foodexp-2025-torna-a-lecce-levento-sulla-cucina-e-lospitalita/

tv6onair.com/tv6onair-giornata-del-profluvio-a-calamosca-fra-lista-delle-blue-zone-e-pasqua-in-stringato/

vdgmagazine.it/gli-eventi-enogastronomici-di-aprile-da-non-perdere/

www.affaritaliani.it/food/foodexp-giovani-chef-futuro-ristorazione-967127.html?refresh_ce

www.aise.it/anno/foodexp-2025-sar%C3%A0-dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana-in-scena-a-lecce/217840/1

www.aise.it/made-in-italy/foodexp-2025-sar%C3%A0-dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana-in-scena-a-lecce/217247/142

www.aise.it/made-in-italy/foodexp-2025-sar%C3%A0-dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana-in-scena-a-lecce/217840/135

www.altoadige.it/terra-e-gusto/giornata-del-mare-a-calamosca-tra-menu-delle-blue-zone-e-pasqua-1.4048596

wwwansa.it/amp/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2025/04/17/pipero-e-contatto-pionieri-di-ricerca-scientifica-al-ristorante_fec77bec-bceo-4fd4-89bc-f452916b392c.html

wwwansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2025/04/11/giornata-del-mare-a-calamosca-tra-menu-delle-blue-zone-e-pasqua_12544eab-c56d-4152-a3b3-82ee711a644d.html

www.antennasud.com/foodexp-2025-a-lecce-due-giorni-di-alta-cucina-ospitalita-e-innovazione/

www.antennasud.com/foodexp-2025-il-forum-dellenogastronomia-torna-a-lecce/

www.blog.puglia.it/martedì-15-e-mercoledì-16-aprile-lecce-dna-evolution-e-il-tema-dellottava-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/

www.cibotoday.it/storie/territorio/eventi-enogastronomici-weekend-11-12-13-aprile-2025.html

www.consultantedelgusto.it/2025/03/19/foodexp-2025-sara-dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana-in-scena-a-lecce/

www.coolclub.it/dna-evolution-e-il-tema-dellottava-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/
www.corrierenazionale.it/2025/04/14/dna-evolution-e-il-tema-di-foodexp-2025-a-lecce/
www.definibus.it/cultura/cucina/foodexp-2025-lecce/
www.finedininglovers.it/articolo/foodexp-2025-report
www.fornelliditalia.it/giornata-del-mare-a-calamosca-tra-menu-delle-blue-zone-e-tradizioni-pasquali/
www.gaeta.it/scopri-la-gastronomia-costiera-della-sardegna-con-un-focus-su-calamosca-e-levento-foodexp-2025
www.galatina24.it/dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana-in-scena-a-lecce/
www.giornaledipuglia.com/2025/04/dna-evolution-lecce-lottava-edizione-di.html
www.identitagolose.it/sito/it/112/39242/news/tutto-pronto-per-foodexp-ottava-edizione-del-forum-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera.html
www.identitagolose.it/sito/it/112/39242/news/tutto-pronto-per-foodexp-forum-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera.html
www.identitagolose.it/sito/it/40/39280/affari-di-gola-di-paolo-marchi/il-bcc-in-cattedra-a-foodexp-2025.html
www.identitagolose.it/sito/it/44/39301/dallitalia/dalla-cucina-di-mare-al-piccione-nella-cera-alcune-cose-che-ci-sono-piacute-a-foodexp.html
www.istintoprimitivo.it/index.php/tutti-gli-eventi/1497-foodexp-food-life-experience-2025
www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/alimentazione-tra-gusto-e-benessere/1699488/cibo-e-bevande-deccellenza-lecce-diventa-capitale.html
www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/alimentazione-tra-gusto-e-benessere/1699489/foodexp-l-obiettivo-del-patron-pizzolante-riflettori-sulla-cucina-italiana.html
www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/alimentazione-tra-gusto-e-benessere/1699488/cibo-e-bevande-deccellenza-lecce-diventa-capitale.html
www.lagazzettadelmezzogiorno.it/video/lecce/1702111/lecce-capitale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita-alberghiera-con-foodexp.html
www.lecceoggi.com/foodexp-2025-sara-dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana-in-scena-a-lecce/
www.lecceprima.it/eventi/dna-evolution-il-futuro-della-cucina-e-dell-hotellerie-italiane-in-scena-a-lecce-per-l-ottava-edizione-di-foodexp-12460864.html
www.lecceprima.it/eventi/foodexp-2025-sara-dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana-in-scena-a-lecce-12372592.html
www.leucaweb.it/it/tag/iniziative/martedì-15-e-mercoledì-16-aprile-lecce-dna-evolution-e-il-tema-dell-ottava-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita-alberghiera/84872/

www.lsdmagazine.com/2025/04/09/foodexp-2025-sara-dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana-a-lecce/
www.manuelalenoci.com/post/la-puglia-all-frontiera-della-gastronomia-non-perdere-foodexp-2025
www.mediasetinfinity.mediaset.it/video/tg5/gusto-di-vino-da-foodexp_F313645001465Co6
www.minieragastronomica.it/foodexp-torna-a-lecce/
www.newsmedia.net/dna-evolution-e-il-tema-dellottava-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delospitalita-alberghiera-2/
www.oraviaggiando.it/blog/foodexp-2025-presenta-dna-evolution-il-futuro-della-cucina-italiana/
www.paolomarchi.it/2025/04/21/il-basque-culinary-center-in-cattedra-a-foodexp-2025/
www.paolomarchi.it/2025/04/23/valentina-rizzo-porta-il-mondo-all-farmacia-dei-sani-di-ruffano/
www.puglialive.net/marted-15-e-mercoledi-16-aprile-lecce-tutto-pronto-per-lotta-va-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delospitalita-alberghiera-dedicata-al-tema-dna/
www.puglianews24.eu/lecce-foodexp-il-15-e-16-aprile-2025-94573.html
www.pugliaplanet.com/2025/03/20/marted-15-e-mercoledi-16-aprile-dna-evolution-e-il-tema-dellottava-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delospitalita-alberghiera/
www.quotidianodipuglia.it;brindisi/food_enogastronomia_chef_catalano_dissapore_carovigno_stella_michelin-8780708.html
www.rainews.it/tgr/puglia/articoli/2025/04/il-foodexp-porta-a-lecce-le-nuove-tendenze-dellenogastronomia-e-delospitalita-alberghiera-oe9419e9-edao-4556-ad5d-a4f-296617dd2.html
www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=10129&M=Eventi&C=Eventi
www.ruralestate24.com/events/lecce-dna-evolution-is-the-theme-of-the-eighth-edition-of-foodexp-international-forum-of-food-and-wine-and-hotel-hospitality/
www.salentoeeasy.it/component/jem/event/156-foodexp-dna-evolution-15-16-aprile-2025-chiostro-dei-domenicani-lecce
www.salentolive.com/2025/03/dna-evolution-e-il-tema-dellottava-edizione-di-foodexp/
www.soldoutservice.com/martina-bonci-foodexp-lecce/
www.spazioapertosalento.it/news/dna-evolution-in-scena-lottava-edizione-di-foodexp/
www.vinievino.it/newseventi-sul-vino/eventi/lecce-dna-evolution-il-tema-dellottava-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delospitalit-alberghiera-11128.html
www.viverepuglia.it/2025/03/19/lecce-torna-foodexp-il-forum-internazionale-delleno

[gastronomia-e-dellospitalit-alberghiera/43524/](#)

[www.viveresalento.it/2025/03/19/torna-foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalit-alberghiera/43523/](#)

[www.wineitaly24.com/newsevents-wine/events/lecce-dna-evolution-is-the-theme-of-the-eighth-edition-of-foodexp-international-forum-of-food-and-wine-and-hotel-hospitality-11128.html](#)

TrNews

[www.trnews.it/2025/04/14/food-exp-la-dna-evolution-e-pronta-a-conquistare-il-chiostro-dei-domenicani/](#)

[www.trnews.it/2025/04/15/foodexp-al-via-l8-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-alberghiera/](#)

[www.youtube.com/watch?v=c1gjgW7Xx34](#)

[www.youtube.com/watch?v=o4QDobaXVyI](#)

[www.youtube.com/watch?v=RDoe6QcHW2c](#)

[www.youtube.com/watch?v=c2GYPh1uuU](#)

[www.youtube.com/watch?v=-NUruuZW6yc](#)