



Cartella Stampa

15 giugno 2018



A LECCE DAL 18 AL 20 GIUGNO

Cucina, ecco il «dietro le quinte» in tre giorni per capire e gustare

● Se il celebre gastronomo Luigi Cremona torna a Lecce, ci sarà una buona e (saporita) ragione.

Da lunedì 18 fino a mercoledì 20 giugno, a Torre del Parco, ci sarà il Foodexp: storie di emergenti, maitre e master chef.

Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande?

Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maitre? Attraverso quali percorsi formativi il tocco umano in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità?

È poi sarà vero che, in quanto a ospitalità, gli italiani lo fanno meglio?

Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella maratona lunga tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici. Si potrà guardare e capire ciò che avviene ma

dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore.

Sarà un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi. Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità.



GASTRONOMO Luigi Cremona



IV | LECCE PRIMO PIANO

L'EVENTO

«FOODEXP» DAL 18 AL 20 GIUGNO

FORNELLI D'AUTORE E PREVENZIONE

L'executive chef del «Seta», originario di Depressa, cucinerà a Tricase ad agosto per una raccolta fondi per il «Panico»



SAPORI E PASSIONE Una ricetta di Antonio Guida e lo chef con Federico Dell'Omarino e Nicola Di Lena



AL LAVORO Lo chef Antonio Guida nella cucina del «Seta»

Guida: la cucina, le stelle e le sue amate «paparine»

Lo chef: «Non dimentico mai il Salento nei miei menu»

DANIELA PASTORE

● Al fornelli è felice. È sempre stato così, sin da quando contemplava mamma **Michela** in cucina, intenta a preparare pietanze così buone da scaldare il cuore. Oggi **Antonio Guida** è considerato uno dei monumenti dell'alta cucina italiana (due stelle Michelin, 4 cappelli della Guida dell'Espresso, 3 forchette della Guida del Gambero Rosso), gestisce una brigata di 13 cuochi e 18 camerieri, colleziona successi e riconoscimenti, eppure non ha perso nulla della semplicità e dello stupore con cui si avvicinava all'universo gastronomico da piccolo, nella sua Depressa, frazione di Tricase, borgo di sapori forti e relazioni profonde.

Guida, 44enne, sposato e con una figliuola, è l'executive chef del «Seta», l'esclusivo ristorante del «Mandarin Oriental» di Milano, e sarà uno dei protagonisti della kermesse «FoodExp» che da lunedì a mercoledì accenderà i riflettori sulla ristorazione d'autore nelle sale di Torre del Parco a Lecce (i dettagli nell'articolo in basso).

«Tutte le cose più importanti della mia vita - ammette lo chef - le ho apprese nel mio Salento, a cominciare da come si sta al mondo, dal rispetto per le persone e le cose che si fanno». Il successo è un fiore che corona un lungo percorso di apprendimento. «Tra i miei primi maestri c'è l'indimenticabile Rafelino Bello, pasticciere di Galatina, che nella sua bottega profumata di crema e vaniglia mi ha insegnato l'ordine e la disciplina. «Vuoi creare dolci ec-

cellenti? Inizia allora a lavare a regola d'arte questa pentola», mi diceva».

Con il diploma dell'Alberghiero e i consigli del mentore galatinese in valigia, Antonio vola a Parigi da quello che sarà il suo secondo grande maestro: il trisellato **Pierre Gagnaire**, considerato il Mozart della cucina internazionale.

Cosa le hanno dato gli anni a contatto con un genio dei fornelli come **Gagnaire**?

«La voglia di non smettere mai di studiare, il coraggio di osare, di sperimentare, di provare nuovi ingredienti ed accostamenti. Osservare **Pierre** era una magia continua: mi ha insegnato a non aver paura dei cambiamenti, anche minimi, che si possono fare su piatti già nel menu, ma che al momento di servirli possono riservare un guizzo, una sorpresa: è così che si

crea il legame speciale con il cliente che è lì a tavola per vivere un momento unico».

Il ritorno in Italia nel 2000, all'Enoteca Pinchiorri di Firenze, poi da Don Alfonso, sulla costiera Amalfitana, ed al Pellicano dell'Argentario in veste di chef responsabile. Tante esperienze importanti prima dell'approdo al «Seta» e preferibilmente con la sua squadra di cucina affianco.

«Credo molto nell'affiatamento professionale. I miei successi dipendono dalla grande armonia e dalla sintonia con il sous chef **Federico Dell'Omarino**, umbro doc, con il pastry chef **Nicola Di Lena**, pugliese di Giosa e con tutti gli altri miei collaboratori. La squadra giusta e l'organizzazione sono tutto. Se in una cucina regna il caos il cliente in qualche modo lo

percepisce».

Quali piatti o ingredienti «salentini» porta sempre nei suoi menu?

«Tantissimi. La mia cucina è un mix tra Italia, Francia e il mio amato Salento. Le «sagne» ad esempio, sono un mio must. Faccio anche degli spaghetti deliziosi con le «paparine» e la «frisca». I sapori dell'infanzia non si dimenticano».

Ad agosto cucinerà per la prima volta nella sua Tricase per un'iniziativa benefica per l'ospedale «Panico»?

«Sì, il 21 agosto, sarò ai fornelli per una serata di raccolta fondi destinati ad una fondazione per la lotta ai tumori alle ovaie. È una fondazione dedicata ad una giovane donna scomparsa prematuramente. Sono felice di poter in qualche modo essere d'aiuto e apprezzo l'impegno dei genitori che stanno provando a trasformare un dolore così immenso in azioni a favore degli altri. È un modo ammirevole di dare senso a ciò che nella vita ci accade, nostro malgrado».

Lei nella sua cucina utilizza molto l'olio extravergine d'oliva. Sta seguendo il distacco causato da xylella fastidiosa?

«Certo e mi piange il cuore. I nostri ulivi sono magnifici. È davvero una tragedia».

Mamma Michela le dà ancora consigli?

«In realtà (ride) ora è lei che chiede consigli a me. «Antonio, ho amici a cena, cosa preparo?». Io ovviamente le propongo ricette semplici, che non richiedano decine di passaggi. Ma sono certa che riuscirebbe a fare egregiamente anche quelle. Resta sempre lei la mia amata «musa» dei fornelli».



BONTÀ E CUORE A sinistra, un altro dei rinomati piatti dello chef originario di Depressa

IL PROGRAMMA LE SALE DI TORRE DEL PARCO OSPITANO UNA TRE GIORNI DI APPUNTAMENTI GOURMAND

Lecce capitale del buon cibo tra masterclass e degustazioni

● Come si diventa grandi cuochi?

Di quale miscela di curiosità, conoscenza e soporazione, ironia è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi il human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di «FoodExp», accendendo i riflettori sulla ristorazione. Appuntamento da lunedì al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco.

«Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy. Insegnare la miccia di un dialogo con chi opera in Puglia, questo è FoodExp». Così **Giovanni Pizzolante**, fondatore di Sinext ideatore di FoodExp

-food life experience, realizzato con il sostegno della Regione Puglia. «La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità. L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito www.foodexp.it e scaricare il pass».

Lo chef **Antonio Guida** sarà protagonista di una masterclass a tre voci con **Paolo Lopriore**, allievo dilettante di **Gualtiero Marchesi**. Due cuochi pugliesi di nascita (da famiglia Lopriore di Conversano) e un pugliese d'adozione a confronto, **Antonio Zaccardi**, per 12 anni sous chef di **Enrico Crispia** alla sua prima prova da executive al Pashà di Conversano. E ancora, **Francesco Cerea** del trisellato da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), cuo-

co-imprenditore e simbolo di una storia lunga 50 anni. E ancora, **Alessandro Pipero** e la **Piperosofia**, l'oste dell'alta ristorazione, patron dell'Insegna capitolina che porta il suo nome svelerà come e perché togliere i gessi ai cerimoniali del cibo.

La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare: questi e altri temi saranno al centro di due tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università, associazioni, pubbliche e private, in un importante momento di dibattito. Ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terza di concorsi ideati da Witally, dal critico-ingegnere **Luigi**



Cremona e dalla giornalista **Lorenza Vitali**. Un format Premio Emergente Chef e Pizz Chef Puglia, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali, offrendo loro una vetrina d'eccezione. Chi fra chef e pizz chef supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud.

Per i ragazzi e le ragazze di sala

l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il Casting Emergente Sala al quale partecipare semplicemente per autocandidatura. Non mancheranno i percorsi di degustazione apparcchiati dai cuochi pugliesi, che si alterneranno ai fuochi di FoodExp Gourmet, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento.

FOODEXP In alto, un momento della presentazione della manifestazione gastronomica



RASSEGNA ENOGASTRONOMICA SECONDA GIORNATA DI APPUNTAMENTI A TORRE DEL PARCO

Competizioni ai fornelli degustazioni, convegni Riflettori su «FoodExp» Galà di chef, premiazioni e molto altro

Seconda giornata di FoodExp oggi a Torre del Parco a Lecce. E si entra subito nel vivo del programma della rassegna, ideata da Giovanni Pizzolante e imperniata sulle grandi esperienze di rango nazionale e internazionale nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione.



Obiettivo della manifestazione: creare connessioni virtuose tra il mondo food&wine di Puglia e professionisti nazionali e internazionali che hanno già maturato sul campo esperienze prestigiose di settore. L'accento della manifestazione è quindi collocato sulla formazione e sulla necessità, per i talenti emergenti di Puglia, di mutuare appunto le best practice in materia. Numerosi infatti gli ospiti arrivati nel Salento per raccontare la propria esperienza ai giovani alle prime armi e ai millennials pugliesi che muovono i primi passi in sala o in cucina, cui è dedicata la sezione Premi, con tre concorsi ideati da Witaly, dal critico-ingegnere Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali e ta-

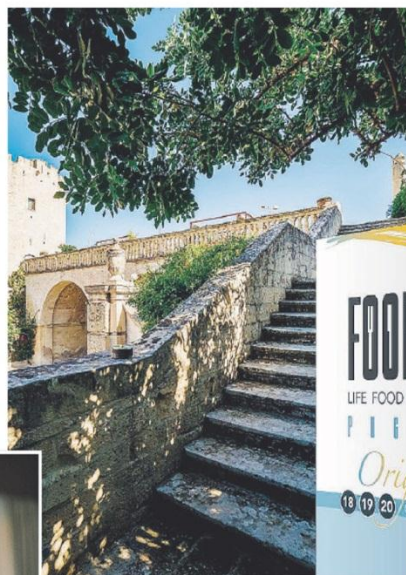
trati sulla Puglia e su FoodExp.

A contendersi infatti il primo posto del Premio Chef Emergente Puglia under 30, che darà diritto al vincitore di partecipare alle selezioni regionali del Centro Sud, Domenico di Tondo, al timone del ristorante "Le Lampare Al Fortino" a Trani; Giovanni Lorusso, fondatore di 31.10 Osteria Lorusso a Bisceglie; Jakopo Simone, responsabile della cucina dell'agriturismo Murà di Altamura; Marco Zoppicante, chef del "Kucina food experience" di Foggia; il salentino Matteo Romano; Savino Benizio del ristorante "Antichi sapori" di Montegrosso d'Andria; Simone Solido, chef del ristorante del prestigioso La Fiermontina Hotel Urban Resort di Lecce; Vincenzo Montaruli, ideatore e chef di "Mezza pagnotta", cucina etno-botanica a Ruvo di Puglia.

Sempre domani è in programma la prima prova del Premio Pizza Chef Emergente Puglia Under 35; presenta Luigi Cremona, partecipano Andrea Giordano di "Lievito 72" (Trani), Antonio Manuel Greco del "Martinello" di Giurdignano, Cristiano Taurisano per "Luppulo e Farina", Latiano; Daniele Cito per la pizzeria "Big Ben" di Spongano; Michel Greco per "14/89 Food Pop" (Gallipoli); Mino D'Alò, "Le Macare", Alezio; Simone Ingrosso di "Pizzeria Dei Mille", Corigliano.



Un programma davvero variegato (per i dettagli si può consultare il sito www.foodexp.it) che si concluderà con una cena di gala, alle 21, «Fine Dining FoodExp» che vedrà affiancarsi ai fornelli straordinari protagonisti della cucina: gli chef Maria Cicorella e Antonio Zaccardi, del Pashà di Conversano, lo chef Antonio Guida, del Seta del Mandarin Oriental di Milano; lo chef Paolo Lopriore, del Portico di Appiano Gentile (Como) e la pastry chef Claudia De Massimo, di Aqua Le Dune Group.



FOODEXP
Nelle foto
Alessandro
Pipero
e Giovanni
Pizzolante,
ideatore
della
tre giorni
di rassegna





Pizze, sapori doc e casting per il gran finale di «FoodExp»

● Ultima giornata, nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco (Lecce), della rassegna «FoodExp», ideata da Giovanni Pizzolante.



FOODEXP
Mozzarella
filante

Appuntamento alle 11 con il Casting Emergente Sala, ideato da Lorenza Vitali, un'occasione per i ragazzi e le ragazze di sala, che si sono autocandidati, di mettere in scena il proprio mestiere e la possibilità per i vincitori di accedere alla prossima edizione 2019 del Premio

Emergente Sala. Nel pomeriggio, dalle 14.30, focus sulle seconde prove dei concorsi ideati da Witaly, dal critico-ingegnere Luigi

Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, e tarati sulla Puglia e su FoodExp, ovvero il Premio Chef Emergente Puglia under 30 e il Premio Pizza Chef Emergente Puglia Under 35.

Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef, che si alterneranno ai fuochi di FoodExp Gourmet, la sessione che prevede la degustazione dei piatti degli chef Domingo Schingaro, Andrea Cannalire, Maurizio Raselli, Stefano Politi, Gianluca Spagnolo. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro. Poi i laboratori Berto's, con Flavio Pedaci del Don Fausto di Vernole e Tiziana Parlangei dell'Osteria degli Spiriti e gli Agugiario & Figna Lab con Giuseppe De Lucia e Paolo Priore.



AL VIA FOODEXP, STORIE DI EMERGENTI, MAÎTRE E MASTER CHEF: Lecce, Torre del Parco 18-19-20 giugno 2018.

pubblicato il giorno 14/06/2018

Agroalimentare Eventi News

AL VIA FOODEXP, STORIE DI EMERGENTI, MAÎTRE E MASTER CHEF: Lecce, Torre del Parco 18-19-20 giugno 2018

Il luogo dove i grandi si raccontano e i millennial si mettono alla prova

Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? È poi vero che, in quanto a ospitalità, Italian do it better? Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore.

Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, dimora alle porte del capoluogo salentino, con un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi. Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità. "Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nell'hôtellerie.

Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp". Così **Giovanni Pizzolante**, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp - food life experience, realizzato con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia, "La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso". L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito www.foodexp.it e scaricare il pass.

MASTERCLASS, GLI ATTORI





Da Depressa, frazione di Tricase, Salento profondissimo, al centro della scena milanese, passando dai fuochi di *Enoteca Pinchiorri* alla lezione di Pierre Gagnaire, dai successi del *Pellicano* alla seconda stella riconquistata sotto l'insegna del *Seta* al *Mandarin Oriental*: per la primissima volta lo chef **Antonio Guida**, icona del successo conquistato schivando i riflettori, si racconterà nella sua terra d'origine.

Guida sarà protagonista di una masterclass a tre voci con **Paolo Lopriore**, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa a *Il Portico* di Appiano Gentile. Due cuochi pugliesi di nascita (la famiglia Lopriore è originaria di Conversano) e un pugliese d'adozione a confronto, **Antonio Zaccardi**, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa alla sua prima prova da executive al fianco di Maria Cicorella, al *Pashà* di Conversano (Bari).

E ancora, **Francesco Cerea** del tristellato *Da Vittorio* a Brusaporto (Bergamo), cuoco-imprenditore e simbolo di una storia lunga 50 anni, dove la brigata è la famiglia e il successo risultato della divisione dei ruoli secondo attitudine. E ancora, **Alessandro Pipero** e la Piperosofia, l'oste dell'alta ristorazione, patron dell'insegna capitolina che porta il suo nome svelerà come e perché togliere i gessi ai cerimoniali del cibo, dimostrando che l'addizione di ironia (e auto-ironia) non fa difetto all'eleganza.

La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'**Ecole Hôtelière Lausanne** e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare, questi e altri temi saranno al centro di due tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università, Associazioni, pubbliche e private, in un importante momento di dibattito.

TRE VOLTE EMERGENTE. CHEF, PIZZA-CHEF E MAÎTRE IN ERBA

Ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terna di concorsi ideati da **Witaly**, dal critico-ingegnere **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, realizzati su taglio regionale per FoodExp. Un format **Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia**, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali, offrendo loro una vetrina d'eccezione.



Chi fra chef e pizza chef supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il **Casting Emergente Sala** al quale partecipare semplicemente per autocandidatura. I vincitori accederanno di diritto alla prossima edizione 2019 di Emergente Sala. Per conoscere i concorrenti in lizza nelle sezioni chef e pizza chef emergente, o per candidarsi al casting dedicato ai giovani operatori di sala, visitare la sezione Premio Emergente del sito www.foodexp.it.



LABORATORI E DEGUSTAZIONI



Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di **FoodExp Gourmet**, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento.

È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori **Berto's**, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e **Agugiaro & Figna**, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.

FoodExp è un evento realizzato da Sinext in collaborazione con i main sponsor Kubico – architettura degli interni, Witaly, Berto's, Acqua Panna – San Pellegrino, SchönhuberFranchi, Torre del Parco, Le Dune Group e Tenuta Furnirussi. Per conoscere il programma completo e scaricare il press kit visitare il sito www.foodexp.it



giugno 2018





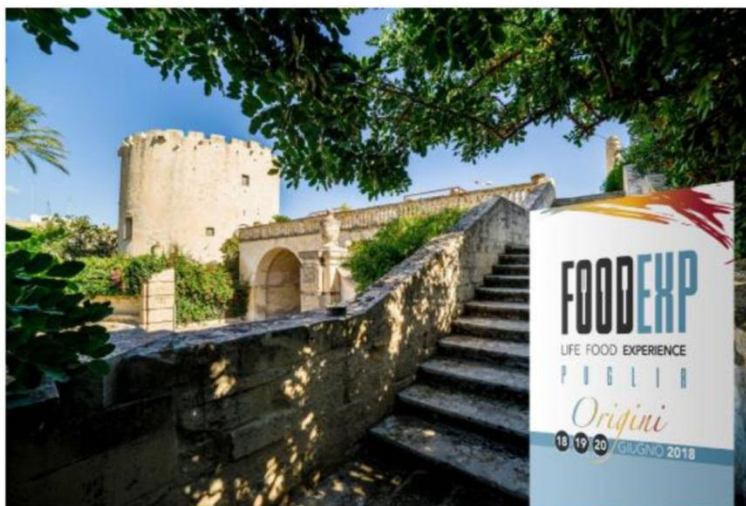
giugno 2018



MADE IN SALENTO

LECCE

Nuovo di zecca, l'evento FoodExp, dedicato all'hotellerie, ristorazione e food-design. Aperto al pubblico e ai professionisti, è in programma dal **18 al 20 giugno** a **Lecce**, nelle sale della dimora quattrocentesca Torre del Parco. Masterclass, cooking-show, tavole rotonde, esposizioni, dibattiti e naturalmente degustazioni, con importanti ospiti e chef stellati nazionali e pugliesi e l'assegnazione del Premio Chef Emergente Witaly, di Luigi Cremona. www.torredelparco.com



Al via FoodExp_storie di emergenti, maestri di sala e master chef Torre del Parco a Lecce dal 18 al 20 giugno

BY CARLA ON GIUGNO 14, 2018

Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità?

È poi vero che, in quanto a ospitalità, italian do it better? Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore. Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, dimora alle porte del capoluogo salentino, con un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi. Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità. *"Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nell'hotellerie. Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp"*. Così **Giovanni Pizzolante**, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp – food life experience, realizzato con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia. *"La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di*



viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso". L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito www.foodexp.it e scaricare il pass.

MASTERCLASS, GLI ATTORI. Da Depressa, frazione di Tricase, Salento profondissimo, al centro della scena milanese, passando dai fuochi di *Enoteca Pinchiorri* alla lezione di Pierre Gagnaire, dai successi del *Pellicano* alla seconda stella riconquistata sotto l'insegna del *Seta* al *Mandarin Oriental*: per la primissima volta lo chef **Antonio Guida**, icona del successo conquistato schivando i riflettori, si racconterà nella sua terra d'origine. Guida sarà protagonista di una masterclass a tre voci con **Paolo Lopriore**, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa a *Il Portico* di Appiano Gentile. Due cuochi pugliesi di nascita (la famiglia Lopriore è originaria di Conversano) e un pugliese d'adozione a confronto, **Antonio Zaccardi**, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa alla sua prima prova da executive al fianco di Maria Cicorella, al *Pashà* di Conversano (Bari). E ancora, **Francesco Cerea** del trisstellato *Da Vittorio* a Brusaporto (Bergamo), cuoco-imprenditore e simbolo di una storia lunga 50 anni, dove la brigata è la famiglia e il successo risultato della divisione dei ruoli secondo attitudine. E ancora, **Alessandro Pipero** e la *Piperosophia*, l'oste dell'alta ristorazione, patron dell'insegna capitolina che porta il suo nome svelerà come e perché togliere i gessi ai cerimoniali del cibo, dimostrando che l'addizione di ironia (e auto-ironia) non fa difetto all'eleganza.

La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'*Ecole Hôtelière Lausanne* e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare, questi e altri temi saranno al centro di due tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università, Associazioni, pubbliche e private, in un importante momento di dibattito.

TRE VOLTE EMERGENTE. CHEF, PIZZA-CHEF E MAÎTRE IN ERBA. Ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terna di concorsi ideati da **Witaly**, dal critico-ingegnere **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, realizzati su taglio regionale per FoodExp. Un format **Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia**, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali, offrendo loro una vetrina d'eccezione. Chi fra chef e pizza chef supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il **Casting Emergente Sala** al quale partecipare semplicemente per autocandidatura. I vincitori accederanno di diritto alla prossima edizione 2019 di Emergente Sala. Per conoscere i concorrenti in lizza nelle sezioni chef e pizza chef emergente, o per candidarsi al casting dedicato ai giovani operatori di sala, visitare la sezione Premio Emergente del sito www.foodexp.it.



LABORATORI E DEGUSTAZIONI. Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di **FoodExp Gourmet**, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori **Berto's**, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e **Agugiaro & Figna**, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.



Tendenze

ENOGASTRONOMIA CHE PASSIONE

Un giugno food & wine per i golosi di Puglia

Nell'arco di dieci giorni ben quattro manifestazioni d'eccellenza

Rivoluzione food & wine in Puglia: da ieri, e per tutta la prossima settimana fino al 24 giugno, da Lecce a San Marco in Lamis, passando per Taranto, ben quattro appuntamenti per appassionati della tavola. La Puglia prende coscienza della sua natura, della sua identità?

Forse sì, ed ecco che iniziano ad essere sempre di più e soprattutto più qualificati gli eventi in cui si parla di alimentazione, di vino e in cui l'interazione tra chef e materia prima diventa un mantra goloso alla portata di tutti. Perché la cucina non è solo quella del piccolo schermo, ma è la fatica, spinta da una forte passione, che porta uomini e donne in toque bianca a dedicare la propria vita ai fornelli.

Si comincia da Taranto, allora, che finalmente si riconcilia con la sua natura intrinseca di terra del vino, patria del Primitivo, e che da tre anni celebra il Due Mari Wine Festival (ieri e oggi sul Molo sant'Eligio - duemariwinefest.com). Ospite atteso dell'edizione 2018, il professor

Luigi Moio, docente universitario di Enologia. La formula è quella del festival con tanto di cooking show, degustazioni e musica che renderanno viva una delle porzioni più belle della Città Vecchia.

Da oggi fino a lunedì prossimo ci sarà Grani Futuri (granifuturi.com), il grande evento dedicato interamente al pane a San Marco in Lamis ideato da Antonio Cera, il fornaio economista, con tanto di laurea conseguita alla Bocconi ma con la passione per il pane. Tra i tanti appuntamenti non perdete quello con Corrado Assenza, il genio di caffè Sicilia. Non sapete chi è? Non

Due Mari

Si comincia da Taranto con il Due Mari Wine Fest, tra cooking show degustazioni e musica

E ancora

A San Marco in Lamis c'è Grani Futuri mentre Lecce ospita Foodexpo e Rosexpo

L'agenda

A Taranto è cominciato ieri e si conclude oggi il Due Mari Wine Festival, mentre a San Marco in Lamis da oggi a lunedì c'è Grani Futuri. La prossima settimana ci si trasferisce a Lecce, dal 18 al 20 giugno per il Foodexpo e il 23 e il 24 giugno per il Rosexpo, il festival dei rosati di deGusto Salento.

conoscete i suoi dolci? Cercate la puntata di Chef che Netflix gli ha dedicato e non perdetevi la sua masterclass.

Ma è Lecce a registrarsi ancora una volta capitale indiscussa del food&beverage. Due gli appuntamenti che arricchiranno l'offerta salentina, la quinta edizione di Rosexpo, il salone internazionale dei vini rosati, e la prima volta di Foodexpo (dal 18 al 20 giugno - foodexp.it) che porta in Puglia l'autorevole premio per gli emergenti nel mondo della ristorazione voluto da Luigi Cremona e Lorenza Vitali, oltre a importanti chef da tutta Italia. Una sezione sarà dedicata al food design.

Il mese di giugno si chiuderà, dunque, con Rosexpo (23-24 giugno - rosexpo.it), il festival dei rosati nato dalla buona intuizione di deGusto Salento, l'associazione dei produttori di Negroamaro. L'edizione 2018 guarda all'export, propone degustazioni di grandi champagne e un salto tra i rosati delle Dolomiti, un focus sul Lambrusco e tanta Provenza.

Monica Caradonna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Album

Dall'alto, gli stand del Due Mari Wine Festival a Taranto; summit di panettieri al festival di San Marco in Lamis, Grani Futuri; e un florilegio di bottiglie al Rosexpo di Lecce





Blog - Ultime notizie

15 giugno 2018



Blog - Ultime notizie

[Home](#) [Io](#) [Racconti dal Salento](#) [Eventi](#) [Angolo dei golosi](#) [Dove Dormire](#) [Raccolta](#) [Q](#)

Sei in: [Home](#) / [Racconti dal Salento](#) / [Angolo dei golosi](#) / [FOODEXP 2018. La qualità a tavola.](#)

FOODEXP

LIFE FOOD EXPERIENCE

TAG

barocco	blu festival	borgagne
caffè in ghiaccio	calimera	campagna
caprarica	castello	duomo
eventi salento	evento	fiesta
gallipoli	kitesurf	lecce
mare	mostra	Nardò
neve	otrantò	pasta fresca
porto cesareo	porto selvaggio	puglia
roca vecchia	roséxpo	sagra
san foca	santa domenica	spiaggia
torre dell'orso	tramontana	vacanza

FOODEXP 2018. La qualità a tavola.

giugno 15, 2018 / 0 Commenti / in [Angolo dei golosi](#), [Eventi](#), [Raccolta](#), [Racconti dal Salento](#) / da [Davide](#)

Arte, masserie, campagna, mare, olio, vino e tanti sapori unici sono i punti di forza del turismo enogastronomico pugliese.

Dal 18 al 20 giugno, nelle sale della bellissima Torre del Parco, prenderà il via Foodexp 2018.



"Abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso" enuncia **Giovanni Pizzolante**, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp, "un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia".

Per esaltare l'importanza delle origini e della tradizione, FoodExp vede coinvolti il critico **Luigi Cremona** e la giornalista **Lorenza Vitali**, che



15 giugno 2018



porteranno a Lecce durante i tre giorni di lavoro, **il Premio Emergente Chef Puglia e Pizza Chef Puglia**, per valorizzare i giovani talenti della regione.

Dibattiti, masterclass e degustazioni per far parlare un territorio attraverso le suggestioni dei prodotti e le mani degli chef.

Tre giorni che mostreranno quanta Puglia si possa scoprire fra tavole e bicchieri, partendo dalle porte di Lecce, per un'ideale passeggiata tra le ricchezze della gastronomia e dell'enologia pugliese. Passando dal sapore e della professionalità salento.

Per saperne di più:

<https://www.foodexp.it/wp-content/uploads/2018/03/programma-A4-FOODEXP.pdf>

Tags: foodexp, lecce, puglia, salento, torre del parco

13 giugno 2018





13 giugno 2018



POSSO AIUTARTI? . CASA a cura di **STEFANIA CARLEVARO**

AGENDA GOURMAND

Expo leccese
I più grandi chef italiani si danno appuntamento a Lecce, in Puglia, dal 18 al 20 giugno, in occasione della prima edizione di FoodExp nelle sale di Torre del Parco. Tra degustazioni, cene a tema, dibattiti e showcooking si potranno assaggiare la cucina pugliese più tradizionale e d'avanguardia (foodexp.it).

La festa del vino trentino
Il Müller Thurgau, i vini trentini e di San Patignano saranno presenti alla 31ª rassegna internazionale Müller Thurgau: vino di montagna, dal 28 giugno al 1 luglio in Valle di Cembra (TN); tra le attività proposte ci saranno degustazioni guidate, cene benefiche e mostre (mostramuellerthurgau.it).

LA QUICHE DI ROSE DELL'ORTO
INGREDIENTI PER 6 PERSONE 1 confezione di pasta brisée leggera Buitoni, 10 carote, 10 zucchine, 1 uovo, 250 g di ricotta, 100 g di parmigiano, timo, olio extra vergine di oliva, sale, pepe, legumi secchi. **PREPARAZIONE** Stendi la pasta sulla teglia e bucherellala con una forchetta, ricopri di carta da forno e legumi secchi e cuoci in forno. Ammorbidisci la ricotta con una forchetta, aggiungi un filo di olio, 1 uovo, sale, pepe, un trito di timo e mescola. Con un pelapatate fai delle strisce sottili di verdura e arrotolale su loro stesse per formare delle roselline. Stendi la ricotta sulla superficie e copila di rose di verdura. Versa un filo d'olio e inforna 40 minuti a 160°. **E IN PIÙ** Se cerchi altre ricette per i tuoi brunch, vai su buitonil.it.

LA MERENDA CON I FERMENTI LATTICI
Perfetto per una merenda d'estate, il nuovo snack sano e fresco Kinder fetta allo yogurt è ricco di fermenti lattici vivi. Due fette di pan di Spagna racchiudono un ripieno allo yogurt, senza cacao ma con cruscello di frumento e una nota frizzante di limone. È una pausa golosa per bambini e adulti, priva di conservanti, coloranti e additivi, e mantiene vivi i fermenti lattici fino alla data di scadenza sulla confezione (Ferrero, 2,39 euro).

IL MARE IN SCATOLA
Sono preparate con un mix di pesce e con cuscus, orzo, quinoa o farro. Le insalate di mare, ideali da gustare a casa, da portare al lavoro o da mettere nella cesta del picnic, vengono proposte in una pratica confezione con forchettina (Medusa).

Mi è piaciuto
MINI TURBANTI DI SOGLIOLE

di Stefania Carlevaro
@stefaniacarlevaro

Non ho mai amato molto le sogliole: anche se sono perfette per i bambini sin dai primi anni di età, le trovo poco saporite, persino quelle della famosa ricetta alla mugnaia, impanate nella farina e fritte nel burro, nel quale, ahimè, spesso navigano. Per riscattarsi hanno bisogno di un piccolo aiuto sia nella preparazione sia nella presentazione. E diventano un piatto appetitoso e stuzzicante. Come i turbanti al verde. Affetta sottilissimi uno o due cipollotti, rosolali in un filo di olio e falli stufare. Spalma del paté di olive sui filetti di sogliola, cospargili con la verdura cotta e arrotolali su loro stessi. Metti i rotolini in una teglia da forno con 1 spicchio d'aglio e del timo, un giro d'olio e una spruzzata di vino. Informali a 200° per 10-15 minuti. Sformali e disponi i rotolini su un piatto, disposti a turbante, e guarnisci con spicchi di pomodori e con delle foglioline di basilico.

Vuoi un consiglio? Scrivi a stefania.carlevaro@mondadori.it

146 WWW.DONNAMODERNA.COM

Expo leccese
I più grandi chef italiani si danno appuntamento a Lecce, in Puglia, dal 18 al 20 giugno, in occasione della prima edizione di FoodExp nelle sale di Torre del Parco. Tra degustazioni, cene a tema, dibattiti e showcooking si potranno assaggiare la cucina pugliese più tradizionale e d'avanguardia (foodexp.it).



6 giugno 2018



F solo 1€

N.22 settimanale 6 giugno 2018 1 euro

Charlize Theron

ANCHE NOI MAMME ENTRIAMO IN CRISI

GIUSEPPE ZENO
A MIA MOGLIE DICO TUTTO

JOHN TRAVOLTA E KELLY PRESTON
COME ABBIAMO SUPERATO IL TRAUMA DI PERDERE UN FIGLIO

Beauty

SUBITO UNA ABBRONZATURA PERFETTA

BENESSERE
LE ERBE CHE FANNO BENE A TAVOLA

VIAGGI
PUGLIA ON THE ROAD
TRA SPIAGGE E CAMPAGNA

Meghan Markle
È NATA UNA STELLA

CHIC

SENZA ETÀ

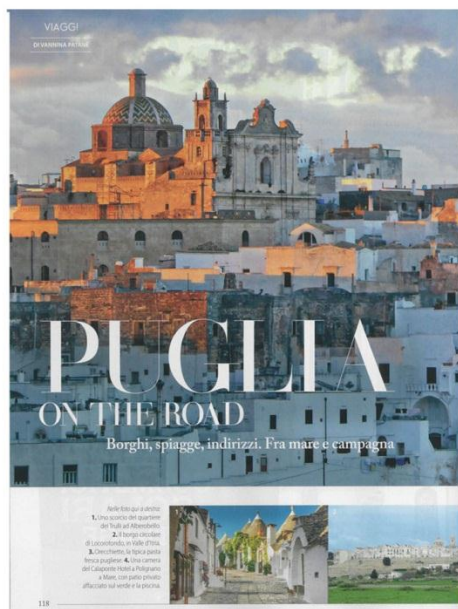
AL MARE E IN CITTÀ UNO STILE DA VERA LADY

ISSN 2280 773X 80022 >
772280 773004

CAIRO EDITORE



6 giugno 2018



E se si capita in città fra il 18 e il 20 giugno, si può fare una full immersion nel patrimonio enogastronomico della Puglia intera, partecipando agli eventi gratuiti (degustazioni, showcooking e masterclass dei migliori cuochi della regione) di FoodExp (Life food experience Puglia), alla Torre del Parco (foodexp.it).

**FAMIGLIA
CRISTIANA**

17 giugno 2018



№24 - 17 GIUGNO 2018 - ANNO LXXXVIII - 2 EURO*

FAMIGLIA CRISTIANA

I FATTI MAI SEPARATI DAI VALORI

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

CLAUDIO MARAZZINI

**«COSÌ IL POTERE CAMBIA
IL LINGUAGGIO DEI POLITICI»**

SOPHIA LOREN

«PAPA
FRANCESCO
MI FA VENIRE
VOGLIA
DI CREDERE»

INCHIESTA RIFUGIATI

LA FOLLA DEI NUOVI SCHIAVI

- REPORTAGE
NELLA BARACCOPOLI
DOVE VIVEVA
IL SINDACALISTA
UCCISO IN CALABRIA

- IL DOCUMENTARIO
VERITÀ DI VANESSA
REDGRAVE
- I PROGETTI UE

- L'EX PRESIDENTE
DELLA CORTE DELL'AJA,
ROSALYN HIGGINS:
«ANCHE MIGRARE
È UN DIRITTO»

FAMIGLIA CRISTIANA

17 giugno 2018



APPUNTAMENTI

IN AGENDA
DAL 18 AL 24 GIUGNO

SCRIVERE A:
appuntamenti@famigliacristiana.it

MILANO
Grande mostra al Wow, Museo del fumetto di Milano, dedicata a **il Vittorioso**, il settimanale cattolico "forte, lieto, leale e generoso", stampato dal 1937 al 1966. Info: tel. 338.90.42.421 www.ilvittoriososo.it

EMILIA ROMAGNA
In 17 centri termali dell'Emilia Romagna il 23 giugno appuntamento con: "Sogno di una notte... di inizio estate", la Notte celeste delle terme, con un ricco cartellone di eventi nei centri termali. www.lanottecelesti.it

LOMBARDIA
SOLSTIZIO D'ESTATE E ORTI BOTANICI
Porte aperte nel verde
Dal 16 al 24 giugno torna la festa del Solstizio d'estate negli Orti botanici della Lombardia, giunta alla XV edizione. Tante le iniziative organizzate dagli orti, che apriranno le porte a grandi e bambini per dialogare con gli esperti del mondo vegetale. Partecipano gli Orti di Bergamo, Bormio, Milano (Brera e Città Studi), Pavia, Toscolano Maderno (Bresciana), Villa Carlotta Museo e Giardino botanico a Trezzina (Como).

VIENNA MONFERRATO
IL MESE DELLA DANZA
Originali spettacoli e circo
Su un palcoscenico a cielo aperto, a Vignale Monferrato (Alessandria), per il Vignale festival sono in programma cinque fine settimana, dal 22 giugno al 21 luglio, dedicati alla danza, in molte delle sue possibili declinazioni, e al circo. Info: tel. 320.15.32.452 www.piemontedallvivo.it

LECCE
Protagonista il cibo del Salento a FoodExp, dal 18 al 29 giugno a Lecce, presso la quattrocentesca Torre del Parco, con la possibilità di partecipare a eventi gratuiti, master class, percorsi di degustazioni.

SNS SOLIDALE
Campagna di solidarietà dei frati del Convento di Assisi (Perugia) per poveri e dimenticati dal mondo. Si dona con Sms o chiamate da rete fissa al 45535, fino al 5 luglio. Il 19 giugno, ore 20.35: *Con il cuore, nel nome di Francesco*, diretta su Rai 1 con Carlo Conti.

SAN DANIELE
Inaugura il 22 giugno alle 19, con il taglio della prima fetta, "Aria di festa", dedicata al prosciutto di San Daniele (Udine). Fino al 25 giugno eventi culturali, lezioni di cucina, degustazioni e scoperta del territorio.

ROMA
Wall. Le mura di Roma. Fotografie di Andrea Fenuolo sono in mostra dal 20 giugno al 9 settembre al Museo dell'Ara Pacis: un racconto per immagini del più grande monumento della Roma imperiale.

ROMA
I PAPI DEI CONCILI DAL '500 AL '900
Religiosità, cultura e arte
Per onorare la canonizzazione di Paolo VI, annunciata per il prossimo ottobre, è in corso fino al 9 dicembre nei Musei Capitolini a Roma la mostra **I papi dei Concili dell'era moderna. Arte, storia, religiosità e cultura**. Foto: Federico Barocci, Santa Apollonia.

TAORMINA
LETTERATURA NEL TEATRO ANTICO
Inaugurazione su Rai 2
La letteratura incontra lo spettacolo al Teatro Antico di Taormina (Messina), dal 23 al 27 giugno con "Taobuk. Festival internazionale di letteratura di Taormina" (la serata inaugurale è trasmessa su Rai 2). La sezione per bambini, Taokids, collabora con Save the Children.

LECCE

Protagonista il cibo del Salento a FoodExp, dal 18 al 29 giugno a Lecce, presso la quattrocentesca Torre del Parco, con la possibilità di partecipare a eventi gratuiti, master class, percorsi di degustazioni.



Lampascione fritto con cotto di fichi, farinella e capocollo di Martina Franca

ASSAGGIARE LA NATURA DA STEFANO D'ONGHIA – Tanti gli assaggi fatti anche a margine della manifestazione: *Da Tuccino*, il fantastico trio **Cicorella-Magistà-Zaccardi** al **Pashà**, un **Sabatelli** in forma strepitosa... E siamo anche andati a visitare l'ultimo mulino che produce la ormai rara farinella di ceci e orzo.

ASSAGGIARE LA NATURA DA STEFANO D'ONGHIA – Tanti gli assaggi fatti anche a margine della manifestazione: *Da Tuccino*, il fantastico trio **Cicorella-Magistà-Zaccardi** al **Pashà**, un **Sabatelli** in forma strepitosa... E siamo anche andati a visitare l'ultimo mulino che produce la ormai rara farinella di ceci e orzo. Ne scriveremo. Ma qui vale già la pena celebrare **Stefano D'Onghia**, chef delle **Botteghe Antiche** di Putignano. Ci era stato presentato così: "Un cuoco-oste di quelli che si trovavano nelle botteghe antiche devoto alla terra di Puglia per ricettario e materie prime, capace di interpretazioni all'insegna di una leggerezza tutta contemporanea". Tutto vero. La sua *Melanzana ripiena della tradizione* (pomodoro, melanzana, uovo, canestrato, pangrattato) è da ribaltarsi, tanto è buona. Come pure il *Lampascione fritto con cotto di fichi, farinella e capocollo di Martina Franca*.

21 giugno 2018



Alessandro Pipero sul palco di *FoodExp*, mentre dialoga con Rosario Di Donna, patron di *U Vulesce* di Cerignola (foto Riccardo Melillo)

ASCOLTARE ALESSANDRO PIPERO - «Vi dirò che ultimamente di sala si parla persino troppo: nel senso che si fanno tante chiacchiere, ma la verità è molto semplice: la scuole non funzionano, sono il parcheggio per chi non ha voglia di nulla». E ancora: «Fare il ristoratore è difficile. Non si dorme mai. Il sogno di chi come me fa questo mestiere non è mica la stella Michelin... È il divano»
(Alessandro Pipero, ospite di *FoodExp*).





APPLAUDIRE VINCENZO MONTARULI – All'interno di *FoodExp*, anche la classica competizione organizzata da **Luigi Cremona**, che dà spazio alle giovanissime leve della cucina: in questo caso, dunque, si trattava di *Emergente Chef Puglia*. Tra i concorrenti, anche una nostra vecchia conoscenza, **Vincenzo Montaruli**, col fratello **Francesco** (in sala) artefice di **Mezza Pagnotta** a Ruvo di Puglia. I due sono stati sul palco dell'ultima *Identità Milano*. Montaruli ha presentato un piatto identitario, quasi commovente, che racconta il suo lavoro eroico nel recuperare i sapori della Murgia, anche quelli negletti, da materia prima poverissima: *Zuppetta di lumachine di terra*. Ovviamente promosso.



Andrea Godi

GODERE CON LA PIZZA – Ci torneremo presto, perché sta per atterrare a Milano, in via Savona, con un suo locale tutto nuovo, replica della pizzeria di successo che da poco (terzo compleanno il prossimo 15 agosto) conduce a Lecce **400 Gradi**. Insomma anche i meneghini potranno godersi i fantastici impasti firmati **Andrea Godi**, classe 1990 e una passione sfrenata per quel che fa, ossia golosissime pizze, dal disco leggero, digeribile, buonissimo. Noi intanto le



GODERE CON LA PIZZA – Ci torneremo presto, perché sta per atterrare a Milano, in via Savona, con un suo locale tutto nuovo, replica della pizzeria di successo che da poco (terzo compleanno il prossimo 15 agosto) conduce a Lecce, 400 Gradi. Insomma anche i meneghini potranno godersi i fantastici impasti firmati **Andrea Godi**, classe 1990 e una passione sfrenata per quel che fa, ossia golosissime pizze, dal disco leggero, digeribile, buonissimo. Noi intanto le abbiamo assaggiate a *FoodExp*, e non vediamo l'ora di poterlo fare anche a casa, all'ombra della Madonnina.



AZZANNARE I FORMAGGI DELLA FORESTA – Tanti gli ottimi produttori di cose buone che abbiamo incrociato a *FoodExp*. Non possiamo però esimerci dal dedicare almeno qualche riga a **Ciccio Cafagna**, anima di Puglia Segreta, che seleziona e distribuisce i migliori prodotti alimentari della Puglia Garganica. I suoi formaggi sono un delizia: come il cacio da latte di capra garganica, che brucia le erbe dei pascoli della Foresta Umbra, aromatizzato con timo limonato, cresce sulle rocce vicino al mare. Da volerne ancora e ancora.



Antonio Guida, Giovanni Pizzolante, Paolo Lopriore, Antonio Zaccardi

PER CONCLUDERE: ZIBALDONE LOPRIORE (E ALTRI) - «La creatività annienta il rigore. Vorrei togliere un po' di rigore dalla cucina. Il rigore non è italiano, la creatività sì: bisogna addolcire il metodo. Il rigore è nel taglio, la felicità nel condimento». ([Paolo Lopriore](#)). «Se è migliore la mia pastiera o quella di mia mamma? Ma io la faccio destrutturata!» ([Paolo Lopriore](#)). «Abbiamo un panel di prodotti che ci consentono infinite combinazioni di gusto. È il menu degustazione all'italiana» ([Paolo Lopriore](#)). «[Antonio Zaccardi](#) ha rotto la rotta comune, che va sempre da Sud a Nord» ([Sonia Gioia](#)). «Qui in Puglia manca spesso un tocco professionale in cucina» ([Antonio Zaccardi](#)). «Ora vado a lavorare» ([Savino Muraglia](#) dopo alcune ore a [raccontare il suo grande olio](#))



La tavola di Puglia (e non solo) si racconta a FoodExp

16-06-2018

Da lunedì una tre giorni a Lecce sul dietro le quinte della ristorazione, con protagonisti del calibro di Antonio Guida, Paolo Lopriore, Antonio Zaccardi



Quando chiediamo a **Giovanni Pizzolante** - consulente operativo nel mondo dell'hospitality management da 30 anni. Ora è general manager a *Le Dune Suite Hotel* di Porto Cesareo - da dove sia scaturito la scintilla che lo spinto ha immaginare e poi organizzare **FoodExp**, congresso enogastronomico pugliese la cui prima edizione è alle porte (18-20 giugno, *Torre del Parco*, viale Torre del Parco 1, Lecce), la sua risposta è sincera.

Ci racconta: «Da anni frequento *Identità Golose* e ne ho sempre ammirato il modello. Da tempo mi solleticava quindi l'idea di proporre un format simile sul mio territorio, ma mi è sempre sembrato troppo presto. Fino all'ultima kermesse, nel marzo scorso. Stavo ascoltando una lezione a *Identità di Sala*, c'erano relatori del calibro di **Francesco Aprea**, **Ermanno Zanini**, **Andrea Migliaccio**, **Luca Finardi**, **Antonio Guida**. Spiegavano l'importanza di concentrarsi sui dettagli, con un esempio pratico: "Se omaggi gli ospiti di una camera di un cestino di frutta, e questi mangiano solo le mele, devi farci caso, perché se l'indomani non metterai altre mele nel cestino, rimarranno delusi". Vidi in platea un signore che prendev appunti. Lo inquadravi bene: era un mito della mia professione, **Ezio Indiani**, general manager del *Principe di Savoia*. Lui, un maestro, che non aveva timori a trasformarsi in allievo». Morale: la diffusione



Il video che celebra Antonio Guida e altre 6 cose belle a FoodExp Puglia

Parole, assaggi ed emozioni: ossia il meglio del meglio dalla kermesse di Lecce, è appena terminata la sua prima edizione

21-06-2018



Il video che celebra **Antonio Guida**: lui parla sempre poco, allora la parola è andata a chi lo conosce e lo ama

Tante cose ci sono piaciute di **FoodExp**, prima edizione di una kermesse che ha raccontato al meglio – ossia, con la testa, ma anche con il cuore - la Puglia gastronomica, merito di chi quest'evento ha ideato, voluto, plasmato e infine ben organizzato – ossia **Giovanni Pizzolante** – e del suo staff, a iniziare dalla “nostra” **Sonia Gioia** e da **Mariella Piscopo**. Ve ne segnaliamo solo alcune, perché a dirle tutte sarebbero troppe.

VEDERE IL VIDEO DEDICATO AD ANTONIO GUIDA - Tante cose belle, dicevamo. Una però splendida, ossia il video che celebra **Antonio Guida** da Depressa, Tricase, Puglia, Italy, andando a ritroso nel suo percorso, risalendo alle origini e raccontando lo chef di riflesso: amici, familiari, borghi e... *paparotta*. Un emozionante affresco in movimento dipinto da **Sonia Gioia**, per la regia di **Gianluigi Strafella**, *Punes Produzioni*; la crescita, gli U2, la cucina, Milano. Il tutto solo andata: «Non sarei potuto arrivare dove sono se fossi rimasto a Depressa – ha confessato **Guida** – Tornare? Beh... Ho passato 14 anni a // *Pellicano* di Porto Ercole, vorrei trascorrerne altrettanti al *Seta*...».



circostanza. «Così ho deciso di rompere gli indugi».



Giovanni Pizzolante

Insomma, **FoodExp** nasce come idea a lungo cullata, ma il parto è stato poi molto veloce. Il bambino sembra però sano e promettente. Tre giorni a Lecce, nelle sale quattrocentesche di *Torre del Parco*, a ragionare di cucina partendo da qualche domanda: come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo *human touch* (Paolo Marchi direbbe: il *fattore umano*) in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? È poi vero che, in quanto a ospitalità, *italians do it better?*

Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena appunto a **FoodExp**, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore, in un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi.

Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità. «Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy. Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia. Questo è **FoodExp** - aggiunge Pizzolante - La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso». L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito

www.foodexp.it e scaricare il pass.



Antonio Guida (foto Sonia Gioia)

Ma quali saranno i protagonisti della kermesse? Carrellata non completa ma esaustiva: per la primissima volta lo chef [Antonio Guida, Seta del Mandarin Oriental](#), icona del successo conquistato schivando i riflettori, si racconterà nella sua terra d'origine. Guida sarà protagonista di una masterclass a tre voci con [Paolo Lopriore](#), allievo diletto di [Gualtiero Marchesi](#), cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa a [Il Portico](#) di Appiano Gentile.

Due cuochi pugliesi di nascita (la famiglia [Lopriore](#) è originaria di Conversano) e un pugliese d'adozione a confronto, [Antonio Zaccardi](#), per 12 anni sous chef di [Enrico Crippa](#) alla sua prima prova da executive al fianco di [Maria Cicorella](#), al [Pashà](#) di Conversano (Bari). E ancora, [Francesco Cerea](#) del tristellato [Da Vittorio](#) a Brusaporto (Bergamo), cuoco-imprenditore e simbolo di una storia lunga 50 anni, dove la brigata è la famiglia e il successo risultato della divisione dei ruoli secondo attitudine. E ancora, [Alessandro Pipero](#) e la [Piperosofia](#), l'oste dell'alta ristorazione, patron dell'insegna capitolina che porta il suo nome svelerà come e perché togliere i gessi ai cerimoniali del cibo, dimostrando che l'addizione di ironia (e auto-ironia) non fa difetto all'eleganza.



Paolo Lopriore (foto Sonia Gioia)

La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'*Ecole Hôtelière Lausanne* e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare, questi e altri temi saranno al centro di due tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università, Associazioni, pubbliche e private, in un importante momento di dibattito. E i concorsi ideati da *Witaly*, dal critico-ingegnere **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, realizzati su taglio regionale per *FoodExp*.

Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di *FoodExp Gourmet*, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori *Berto's*, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e *Agugiaro & Figna*, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.

Info: cell. 348.2712176, www.foodexp.it



BREAKING NEWS

La pattuglia e la urta: inseguito e arrestato ▶ I "Migames" a Lecce: tre giorni di sport da strada in piazza Liber

HOME ▶ EVENTO ▶ ARRIVA A LECCE "FOODEXP": A TORRE DEL PARCO TRE GIORNI CON GLI CHEF STELLATI

Arriva a Lecce "FoodExp": a Torre del Parco tre giorni con gli chef stellati

Postato da: Marco Errico il: 13 giugno, 2018 In: Evento Nessun commento Visualizzazioni:

Stampa Email

LECCE - Storie, aneddoti, curiosità e sogni legati al mondo della ristorazione e della cucina.

Sono gli **ingredienti di "FoodExp", congresso enogastronomico** che si svolgerà a Lecce nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, dal 18 al 20 giugno prossimi. Maestri di sala a master chef saranno i protagonisti principali dell'evento che prevede anche percorsi di degustazione apparecchiati da cuochi pugliesi.

Per l'occasione si ritroveranno nel Salento lo chef **Antonio Guida**, **Paolo Lopriore** (allievo prediletto di Gualtiero Marchesi), **Antonio Zaccardi** e **Francesco Cerea** del trisstellato "Da Vittorio" a Brusaporto (provincia di Bergamo), oltre ad **Alessandro Pipero** considerato l'oste dell'alta ristorazione.

L'evento è stato presentato questa mattina in un conferenza stampa che si è tenuta a Torre del Parco. **Giovanni Pizzolante**, ideatore di FoodExp, ha sottolineato che **"si tratta di un'occasione di incontro e confronto** tra chi opera in Puglia e i grandi maestri artigiani della ristorazione italiana. La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori e turisti, ma anche di investitori. Abbiamo capito che è il momento di mettere in circolo le esperienze, con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità".

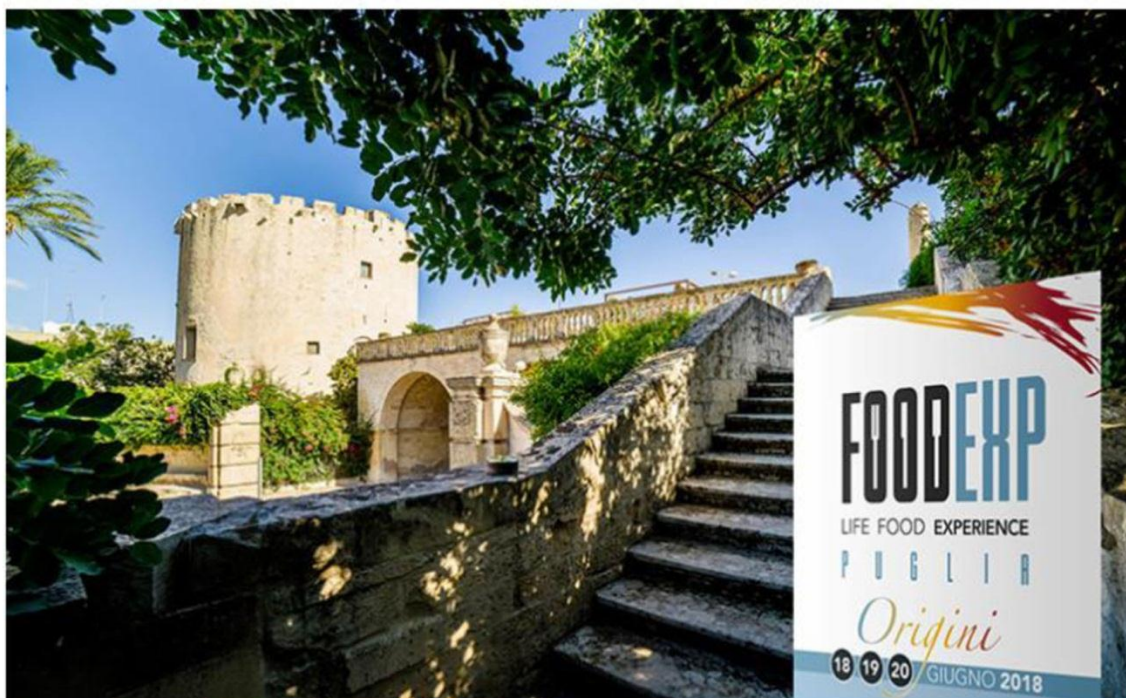


Italia a Tavola

12 giugno 2018



Connettere il territorio pugliese alle grandi esperienze nazionali e internazionali nell'ambito dell'ospitalità e della ristorazione, creando relazioni: questo è lo scopo di FoodExp, dal 18 al 20 giugno a Lecce. La Puglia ha scoperto se stessa, ha raggiunto quella consapevolezza di sé, tanto da rilanciare sapori e riti, cultura musicale e gastronomica, patrimonio paesaggistico e architettonico. Ha trasformato il tarantismo in Notte della Taranta, le masserie e i trulli in dimore deluxe, ha raccolto la sua ospitalità e la sua ristorazione creando connessioni in grado di lanciare il territorio oltre i confini regionali.



Italia a Tavola

12 giugno 2018



FoodExpo è contenitore di tutto questo, qui tutti i segmenti di questa rinascita convergono. L'appuntamento è dal 18 al 20 giugno a Lecce, nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, per questa edizione numero uno del congresso dedicato all'alta formazione. "Origini" è il tema-chiave di **FoodExp**, vetrina dove i grandi attori del Made in Italy saranno chiamati a raccontare le storie da cui originano i percorsi esemplari di ciascuno.

Qualche esempio: Francesco Cerea del tristellato Da Vittorio di Brusaporto (Bg), Alessandro Pipero dello stellato Pipero Roma, **Antonio Guida** del bistellato Seta, ristorante del Mandarin di Milano, Paolo Lopriore de Il Portico di Appiano Gentile (Co). Operatori e appassionati, turisti e locali saranno coinvolti a esperire direttamente origini e avanguardia della cucina pugliese, partecipando a laboratori e dibattiti, conferenze e show cooking.



Antonio Guida (foto: Sonia Gioia)

Il format è firmato da Giovanni Pizzolante, consulente operativo nel mondo dell'hospitality management da 30 anni a capo del gruppo Sinext. Questo format è un alert per gli operatori del settore, un'occasione per valorizzare e far conoscere il ricco patrimonio enogastronomico e dell'ospitalità pugliese.

Tavole rotonde, masterclass, poi percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi che si alterneranno fra il FoodExpo Fourmet, gli Agugiato&Figna Lab; e ancora, i cooking show Berto's.

Italia a Tavola

12 giugno 2018



Non mancheranno nemmeno le cene: dagli chef Maria Cicorella e Antonio Zaccardi dello stellato Pashà a Domingo Schingaro del Due Camini di Borgo Egnazia, da Franco Tornese e Stefano Politi de Il Vigneto del Gusto ad Alessandro Pascali di Tenuta Furnirussi, da Alessandra Civilla di Alex a Tiziana Perlangeli dell'Osteria degli Spiriti, da Emanuele Frisenda e la pastry chef Claudia De Massimo di Aqua Le Dune a Giovanni e Francesco Pellegrino, da Andrea Cannalire dello stellato Cielo Relais La Sommità a Maurizio Raselli di 3 Rane, da Flavio Pedaci del Don Fausto a Gianluca Spagnolo di Torre del Parco e i pizza chef Andrea Godi del 400 Gradi, Guglielmo Vuolo, Giuseppe De Lucia di Zio Giglio e Paolo Priore.

Cuore nel cuore della tre giorni sarà la competizione che premierà il Miglior Chef e Pizza Chef Emergente fra gli under trenta pugliesi. La manifestazione organizzata da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali sbarca in Puglia con un format esclusivamente regionale con l'obiettivo di valorizzare i giovani pugliesi. Chi supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione, che a ottobre a Roma seleziona i migliori del Centro Sud, mentre il 20 giugno ci sarà un casting per accedere alla prossima edizione di Emergente Sala Puglia, che si svolgerà nella primavera 2019.

Per informazioni: www.foodexp.it



19 giugno 2018



<p>Convegni Granoro e le sfide del mercato</p> <p>Il grano duro italiano e le nuove sfide del mercato globale. A parlarne nel convegno organizzato da Granoro, alle 10,30, nel CREA - CI di Foggia, Marina Mastromauro, Nicola Pecchioni e Mauro Tonello.</p>	<p>Libri Maiorano da Cristallina</p> <p>Alle 19 la Terrazza di Cristallina a Modugno ospita Roberta Maiorano e la sua biografia sul Bee Gees <i>Stayin' Alive</i>, pubblicata dalla Casa editrice Arcana. Info 329.255.25.90.</p>	<p>Turismo FoodExp a Lecce</p> <p>Nelle sale di Torre del Parco a Lecce la prima edizione di "FoodExp" dedicata alle esperienze internazionali nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione d'autore.</p>			<p>IX la Repubblica Martedì 19 giugno 2018</p> <p>CULTURA</p>
	<p>risultare più "fisico", più "corporeo" forse, come lo stesso titolo suggerisce. C'è un respiro intermittente che lo attraversa, fatto anche di sudore e di paura: sono molte infatti le ansie di Daniel, le sue domande, l'imbarazzo e il senso di perdita e solitudine che spesso lo attanagliano. Dall'altro lato si avverte anche...</p>	<p>Letteratura</p> <p>Lo strano caso di Giazira editore e un romanzo davvero politico</p> <p>CRISTÒ</p> <p>Incontro casualmente Cristiano Marti, ossia l'editore Giazira scritte, al Salone internazionale del libro di Torino. Mi viene incontro sorridente e quasi a braccia...</p>	<p>Arte</p> <p>Città delle donne la mostra mancata di Chiara Fumai ora è un tributo</p> <p>ANTONELLA MARINO</p> <p>"Il tesoro della città delle donne" era il titolo che Chiara Fumai aveva pensato per la personale che avrebbe dovuto tenere a Bari, alla galleria Doppelgaenger, in questi giorni. La talentuosa artista...</p>	<p>Musica</p> <p>Archeologia e concerti classici l'estate di Egnazia e Lama d'Antico</p> <p>IORELLA SASSANELLI</p> <p>Musica nei parchi archeologici, nel parco rupestre Lama d'Antico e nel parco museo di Egnazia. Fasanomusica guarda appena un po' intorno alla città di Fasano e per l'appendice...</p>	
	<p>CULTURA</p>				

Turismo FoodExp a Lecce

Nelle sale di Torre del Parco a Lecce la prima edizione di "FoodExp" dedicata alle esperienze internazionali nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione d'autore.



accoglienza, come quando ci si sente a casa in un luogo sconosciuto.



La parola della cucina e dell'ospitalità durante i tre giorni salentini sono affidate a professionisti che si racconteranno attraverso gesti e piatti, rievocando la terra di origine come farà lo chef **Antonio Guida**, del ristorante due stelle Michelin di Milano **Seta**, presso il **Mandarin Oriental**; togliere la polvere dei gesti affettati per accogliere con garbo ironico sarà il cardine della conversazione con **Alessandro Pipero**, dell'omonimo ristorante stellato di Roma. Ma anche una masterclass a tre voci e sei mani vedrà coinvolti **Paolo Lopriore**, di famiglia pugliese, con **Antonio Zaccardi** pugliese di adozione nel ristorante Pashà di Conversano, al fianco di **Maria Cicorella**, corroborati dalla presenza di **Francesco Cerea**, del Tre stelle Da Vittorio a Busaporto, che completerà il dibattito grazie alla sua esperienza di cuoco- imprenditore in una realtà familiare che da cinquanta anni persegue l'eccellenza. Come se le origini venissero declinate fra terra di famiglia, luogo di elezione per il lavoro e radici familiari che si trasformano in rami lavorativi.

Consapevoli dell'importanza delle origini, dell'affondare nel territorio e nella tradizione, ma anche consci della vitale necessità di evolvere e migliorare, FoodExp vede coinvolti il critico **Luigi Cremona** e la giornalista **Lorenza Vitali**, che porteranno a Lecce durante i tre giorni di lavoro, il **Premio Emergente Chef Puglia e Pizza Chef Puglia**, per valorizzare i giovani talenti della regione; a completare anche il casting **Emergente Sala**, dove i ragazzi di sala saranno valutati, autocandidandosi, in vista dell'edizione 2019 del riconoscimento nazionale.

Dibattiti, masterclass e degustazioni per far parlare un territorio attraverso le suggestioni dei prodotti e le mani degli chef che si impegnano nella regione affinché si possa tutelare la rete di artigiani dell'enogastronomia, la continuità delle colture, la varietà dei prodotti e il mantenimento delle tradizioni che diano spunti per l'evoluzione; questo il ruolo di **FoodExp Gourmet**, dove cuochi pugliesi si compatteranno in una brigata d'occasione, alimentando un convivio sinergico, in cui ognuno possa raccontare la sua storia e la sua



identità, seppur tutti consapevoli di raccontare attraverso sapori e ingredienti la Puglia in un piatto.

Tre giorni di inizio estate che mostreranno quanta Puglia si possa scoprire fra tavole e bicchieri, partendo dalle porte di Lecce, da Torre del Parco, per un'ideale passeggiata tra le ricchezze della gastronomia e dell'enologia pugliese: dalle origini al futuro, passando dal sapore e dai gesti accoglienza della professionalità nel tacco d'Italia.



Mare & Orecchiette non bastano più: la Puglia dei sapori cerca nuove sfide



FoodExp 2018, una tre giorni di eventi a Lecce, per alzare l'asticella della qualità. Della cucina e dell'accoglienza. [Seguici anche su Facebook](#)

Masserie e trulli, mare e arte, ma anche tanti sapori che si spargono tra la campagna, tra olio e vino, e il mare; questi i punti di forza che hanno fatto della Puglia una tra le destinazioni più ambite del turismo enogastronomico degli ultimi anni.

“Abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso” enuncia **Giovanni Pizzolante**, fondatore di Sinext e ideatore di **FoodExp**, “un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia” nata in collaborazione con la Regione, che aprirà i battenti a pubblico e addetti ai lavori **dal 18 al 20 giugno**, fra le mura delle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, alle porte del capoluogo salentino. Per trovare le risposte a come lo spirito di accoglienza possa rendere al meglio, l'idea è quella di un ritorno alle origini, “perché per scegliere la direzione bisogna avere cognizione del punto da cui origina il percorso e da cui muovono i propri passi”, facendo delle diverse caratteristiche del territorio la leva su cui issare l'asticella degli obiettivi sempre più in alto, passando dalla qualità delle materie prime fino a giungere alla tradizione culinaria consolidata che accetta la sfida dell'alta cucina, senza mai dimenticare le sue radici. In questa trasformazione, il ruolo chiave dell'ospitalità che rimembri i gesti di condivisione e semplice



TI CHIAMANO
TUTTI PER NOME

Chiudi

Eventi /

Al via Foodexp, storie di emergenti, maître e master chef



Redazionale sponsorizzato

14 GIUGNO 2018 12:16

Il luogo dove i grandi si raccontano e i millennial si mettono alla prova

Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? È poi vero che, in quanto a ospitalità, italian do it better? Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore. Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, dimora alle porte del capoluogo salentino, con un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi. Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità. *"Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nell'hôtellerie. Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp"*. Così **Giovanni Pizzolante**, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp - food life experience, realizzato con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia. *"La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso"*. L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito www.foodexp.it e scaricare il pass.

LECCEPRIMA

14 giugno 2018



MASTERCLASS, GLI ATTORI. Da Depressa, frazione di Tricase, Salento profondissimo, al centro della scena milanese, passando dai fuochi di *Enoteca Pinchiorri* alla lezione di Pierre Gagnaire, dai successi del *Pellicano* alla seconda stella riconquistata sotto l'insegna del *Seta* al *Mandarin Oriental*: per la primissima volta lo chef **Antonio Guida**, icona del successo conquistato schivando i riflettori, si racconterà nella sua terra d'origine. Guida sarà protagonista di una masterclass a tre voci con **Paolo Lopriore**, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa a *Il Portico* di Appiano Gentile. Due cuochi pugliesi di nascita (la famiglia Lopriore è originaria di Conversano) e un pugliese d'adozione a confronto, **Antonio Zaccardi**, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa alla sua prima prova da executive al fianco di Maria Cicorella, al *Pashà* di Conversano (Bari). E ancora, **Francesco Cerea** del tristellato *Da Vittorio* a Brusaporto (Bergamo), cuoco-imprenditore e simbolo di una storia lunga 50 anni, dove la brigata è la famiglia e il successo risultato della divisione dei ruoli secondo attitudine. E ancora, **Alessandro Pipero** e la Piperosofia, l'oste dell'alta ristorazione, patron dell'insegna capitolina che porta il suo nome svelerà come e perché togliere i gessi ai cerimoniali del cibo, dimostrando che l'addizione di ironia (e auto-ironia) non fa difetto all'eleganza.

La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'**Ecole Hôtelière Lausanne** e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare, questi e altri temi saranno al centro di due tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università, Associazioni, pubbliche e private, in un importante momento di dibattito.

TRE VOLTE EMERGENTE. CHEF, PIZZA-CHEF E MAÎTRE IN ERBA. Ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terna di concorsi ideati da **Witaly**, dal critico-ingegnere **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, realizzati su taglio regionale per FoodExp. Un format **Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia**, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali, offrendo loro una vetrina d'eccezione. Chi fra chef e pizza chef supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il **Casting Emergente Sala** al quale partecipare semplicemente per autocandidatura. I vincitori accederanno di diritto alla prossima edizione 2019 di Emergente Sala. Per conoscere i concorrenti in lizza nelle sezioni chef e

LECCEPRIMA

14 giugno 2018



pizza chef emergente, o per candidarsi al casting dedicato ai giovani operatori di sala, visitare la sezione Premio Emergente del sito www.foodexp.it.

LABORATORI E DEGUSTAZIONI. Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di **FoodExp Gourmet**, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori **Berto's**, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e **Agugiaro & Figna**, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.

FoodExp è un evento realizzato da Sinext in collaborazione con i main sponsor Kubico - architettura degli interni, Witaly, Berto's, Acqua Panna - San Pellegrino, SchönhuberFranchi, Torre del Parco, Le Dune Group e Tenuta Furnirussi. Per conoscere il programma completo e scaricare il press kit visitare il sito www.foodexp.it

Info FoodExp: Sinext, cell. 348.2712176, www.foodexp.it



tracciare l'equazione perfetta fra mangiare, dormire ed esplorare un luogo, come la Puglia, incline all'ospitalità per natura.

E la Puglia del turismo, in effetti, ci ha abituati ad una sequela di segni + da anni ormai (e chi lo immaginava poco più di un decennio fa?) in termini di arrivi, di presenze, di turisti stranieri. E i dati, che non sono sempre e solo dei freddi numeri e anzi mai come su questo tema – e da anni, appunto – raccontano di un settore solido ed in espansione: +4,8% gli arrivi complessivi (italiani + stranieri) e +5,2% i pernottamenti; +7,2% l'incremento dall'estero, stando alle ultime rilevazioni 2017 dell'Osservatorio del Turismo della Regione Puglia, come ha sottolineato **Stefania Mandurino** oggi nella conferenza stampa di Food Exp, in rappresentanza di Puglia Promozione e della Regione Puglia, che hanno sostenuto la manifestazione. Che ha poi ha aggiunto: “In questi anni si è lavorato per valorizzare le risorse tipiche alimentari, ora l'obiettivo è quello di costruire intorno a queste un'offerta turistica all'altezza dei tempi e delle esigenze del turista”.





Eh già, perché quale sia la ragione per cui milioni di persone scelgano ormai il Salento, la Valle d'Itria, il Gargano, le Murge, la Daunia – mare, festival, arte, storia, – ce n'è una che oltre ad essere trasversale a tutti rappresenta un segmento a sé stante: l'enogastronomia. Come ha giustamente sottolineato **Luigi Cremona**, fra i più celebri critici gastronomici del nostro Paese, coordinatore responsabile della Guida "Alberghi e Ristoranti d'Italia" del Touring Club Italiano.



Luigi Cremona

"Amo la Puglia, come amo tutta l'Italia che giro da quarant'anni – ha poi aggiunto Cremona – ma a questa regione dobbiamo tutti molto: per i suoi prodotti, il cibo, i paesaggi, l'agroalimentare che finalmente oggi è diventata un traino importante per tutto il Paese". E poi una indicazione di rotta ben precisa: "Per far

decollare il territorio bisogna investire sulle risorse umane, occorre premiare le eccellenze".

E proprio per valorizzare le risorse emergenti, le eccellenze in nuce, i talenti che verranno, Cremona insieme alla giornalista **Lorenza Vitali** ha ideato i concorsi come "Miglior Chef Emergente d'Italia", "Miglior Pizza Chef Emergente d'Italia" e "Migliore Emergente Sala d'Italia" che negli anni hanno lanciato diverse nuove stelle Michelin.

E dunque, durante la tre giorni di FoodExp, ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terna di concorsi ideata da Witaly, da Luigi Cremona e Lorenza Vitali, realizzati su taglio regionale per FoodExp. Un format **Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia**, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali. Chi supererà la selezione entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del



Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il **Casting Emergente Sala**, al quale si partecipa per autocandidatura, i vincitori accederanno di diritto alla prossima edizione 2019 di **Emergente Sala**.



Perché, appunto, l'altro assunto della giornata è stato: “L'esperienza al ristorante non è data solo dallo chef, ma è un'esperienza a tutto tondo, dove la sala, l'accoglienza, l'ambiente, la cura dei dettagli, la gentilezza e la competenza sono in grado di fare la differenza e di

generare un complessivo star bene, capace di rendere quella esperienza indimenticabile e di generare un processo virtuoso non solo per il ristorante stesso, ma per tutto il territorio”.

Ed ecco, dunque, l'obiettivo di Food Exp, ideato da Pizzolante, da 30 anni a capo del gruppo Sinext: quasi un alert per gli operatori del settore e un'occasione per valorizzare e far conoscere il ricco patrimonio enogastronomico e dell'ospitalità pugliese: “La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso”.



In effetti, la Puglia in questi anni ha saputo realizzare dei capolavori, con le masserie abbandonate recuperate, oggi resort immersi in un paesaggio rurale da togliere il fiato. La stessa ristorazione che un tempo vedeva la qualità affiorare qua e là a macchia di leopardo oggi è invece in grado di parlare una lingua comune, di assurgere ad elemento identitario regionale, di distinguersi anche sul panorama nazionale. C'è una consapevolezza maggiore e diffusa sull'importanza delle risorse del territorio, sulla necessità di valorizzare biodiversità e prodotti tipici, di coniugare l'accoglienza e l'ospitalità ai luoghi di produzione, come sta avvenendo in maniera sempre maggiore nelle cantine pugliesi con l'enoturismo. E c'è un'attenzione crescente per questo mondo da parte dei giovani, non solo quelli che guardano con interesse all'agricoltura come prospettiva di vita, ma anche alla cucina, con chef giovanissimi e un'età di inizio professionale che si aggira intorno ai 23/24 anni.



Ma – e si è tutti consapevoli – occorre fare di più. Serve insistere ancora e ancora di più per qualificare l'offerta in maniera più marcata. Partendo dall'inizio, dalla basi, dai primi passi (dalle origini), cioè dalla formazione. Ecco dunque che FoodExp si propone come occasione di confronto, di crescita professionale, di scambio di esperienze, grazie alla presenza delle storie di eccellenza che popolano il panorama italiano, come sottolinea ancora una volta Giovanni Pizzolante: "Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hotellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nell'hotellerie. Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp".

La formazione, partendo dall'esempio internazionale dell'**École hôtelière Lausanne** e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare: tutti temi al centro delle due tavole rotonde che vedranno confrontarsi il 20 giugno dalle 10 alle 12.30 Istituzioni, Università, Associazioni pubbliche e private.



Antonio Guida

Gli ospiti di questa edizione sono innumerevoli e tutti di grande prestigio: **Antonio Guida**, lo chef salentino icona del successo conquistato schivando i riflettori, oggi alla seconda stella Michelin riconquistata sotto l'insegna del **Seta al Mandarin Oriental** di Milano. **Paolo Lopriore**, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, "cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa" a **Il**

Portico di Appiano Gentile; **Antonio Zaccardi**, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa, oggi al fianco di **Maria Cicorella** al **Pashà** di Conversano (Bari). Insieme condurranno una masterclass a tre mani. E poi **Francesco Cerea**



del tristellato **Da Vittorio** a Brusaporto (Bergamo), **Alessandro Pipero** e la sua Pipersofia, patron dell'insegna capitolina che porta il suo nome.

E poi **percorsi di degustazione** apparecchiati dai cuochi pugliesi, che si alterneranno fra il **FoodExp Gourmet**, gli **Agugiaro&Figna Lab**, i Cooking Show **Berto's** e le cene: **Domingo Schingaro** Due Camini Borgo Egnazia, **Franco Tornese** e **Stefano Politi** de Il Vigneto del Gusto; **Alessandro Pascali** di Tenuta Furnirussi; **Alessandra Civilla** di Alex; **Tiziana Perlangeli** dell'Osteria degli Spiriti; **Emanuele Frisenda** e la pastry chef **Claudia De Massimo** di Aqua Le Dune; **Francesco e Giovanni Pellegrino**, **Andrea Cannalire** dello stellato Cielo Relais La Sommità; **Maurizio Raselli** di 3 Rane Ristoro, **Flavio Pedaci** del Don Fausto; **Gianluca Spagnolo** di Torre del Parco e i pizza chef **Andrea Godi** del 400 Gradi, **Guglielmo Vuolo**, **Giuseppe De Lucia** di Zio Giglio e **Paolo Priore**.

Tutte le info sul programma e come partecipare su www.foodexp.it

Si accede gratuitamente. FoodExp Gourmet è l'unica area alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori **Berto's**, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e **Agugiaro & Figna**, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo

FoodExp è un evento realizzato da Sinext in collaborazione con i main sponsor Kubico – architettura degli interni, Witaly, Berto's, Acqua Panna – San Pellegrino, SchönhuberFranchi, Torre del Parco, Le Dune Group e Tenuta Furnirussi.



EVENTI FOOD & WINE

Al via FoodExp, la Puglia dell'ospitalità e della ristorazione di qualità a confronto

Le stelle del firmamento nazionale e i talenti nascenti in cucina e in sala. Convegni, masterclass, laboratori, degustazioni e tre concorsi: un programma intenso e ghiotto per addetti ai lavori e golosi di tutti i ranghi

FoodExp, ossia l'esperienza del cibo. Quella che racconta di un territorio e della sua identità. Che sa lasciare traccia memorabile nel cuore di un viaggiatore, un turista, un goloso. Per tre giorni, dal 18 al 20 giugno prossimi a Lecce (nella bellissima Torre del Parco) FoodExp accenderà i riflettori su un tema vitale per un territorio, quale quello pugliese, dal profilo ormai inequivocabilmente turistico. Convegni, masterclass, laboratori, degustazioni e tre concorsi: un programma intenso e ghiotto per addetti ai lavori e golosi di tutti i ranghi



Questo è FoodExp "il contenitore che non c'era" ideato da **Giovanni Pizzolante**, consulente operativo nel mondo dell'hospitality management da 30 anni, dove tutti i segmenti attivi di questa rinascita convergono. "Origini" è il tema-chiave della prima edizione di un evento a molte voci che vuole

14 giugno 2018



LEUCAWEB
La rivista on line di
Santa Maria di Leuca

Home Page

Notizie

Ultima da Lecce
Dal Salento
Notizie
I Video di Leucaweb
Elezioni comunali 2016

Photogallery

Guida di Lecce
Guida tassabile per turisti
Libri guide
Interni vacanze
Storia di Lecce
Tradizioni

Scandaggi

Eventi e manifestazioni

Articoli

Lecce 2018
Prestigio Galassia
Da parte salentina nel mare
Libro da A-Z
A Lecce con Leucaweb
Il mare del mare

Link

Contattaci

Home - Dal Salento -

LECCE - AL VIA FOODEXP, STORIE DI EMERGENTI, MAÎTRE E MASTER CHEF

14/06/18

AL VIA FOODEXP, STORIE DI EMERGENTI, MAÎTRE E MASTER CHEF

Il luogo dove i grandi si raccontano e i millennial si mettono alla prova

Lecce, Torre del Parco 18-19-20 giugno 2018



Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? E poi vero che, in quanto a ospitalità, italiani do it better? Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore. Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, dimora alle porte del capoluogo salentino, con un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati e semplicemente golosi. Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità.

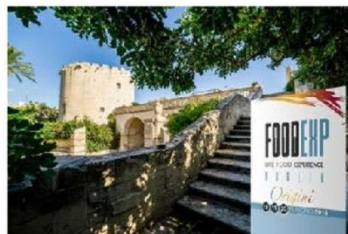
LECCE - AL VIA FOODEXP, STORIE DI EMERGENTI, MAÎTRE E MASTER CHEF

14/06/18

AL VIA FOODEXP, STORIE DI EMERGENTI, MAÎTRE E MASTER CHEF

Il luogo dove i grandi si raccontano e i millennial si mettono alla prova

Lecce, Torre del Parco 18-19-20 giugno 2018



Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? È poi vero che, in quanto a ospitalità, italiani do it better? Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore. Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, dimora alle porte del capoluogo salentino, con un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nell'hotellerie. Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp". Così Giovanni Pizzolante, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp - food life experience, realizzato con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia. "La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso". L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito www.foodexp.it e scaricare il pass.

MASTERCLASS, GLI ATTORI. Da Depressa, frazione di Tricase, Salento profondissimo, al centro della scena milanese, passando dai fuochi di Enoteca Pinchiorri alla lezione di Pierre Gagnaire, dai successi del Pellicano alla seconda stella riconquistata sotto l'insegna del Seta al Mandarin Oriental: per la primissima volta lo chef Antonio Guida, icona del successo conquistato schivando i riflettori, si racconterà nella sua terra d'origine. Guida sarà protagonista di una masterclass a tre voci con Paolo Lopriore, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa a Il Portico di Appiano Gentile. Due cuochi pugliesi di nascita (la famiglia Lopriore è originaria di Conversano) e un pugliese d'adozione a confronto, Antonio Zaccardi, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa alla sua prima prova da executive al fianco di Maria Cicorella, al Pashà di Conversano (Bari). E ancora, Francesco Cerea del tristellato Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), cuoco-imprenditore e simbolo di una storia lunga 50 anni, dove la brigata è la famiglia e il successo risultato della divisione dei ruoli secondo attitudine. E ancora, Alessandro Pipero e la Piperosofia, l'oste dell'alta ristorazione, patron dell'insegna capitolina che porta il suo nome svelerà come e perché togliere i gessi ai cerimoniali del cibo, dimostrando che l'aggiunta di ironia (e auto-ironia) non fa difetto all'eleganza.

La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare, questi e altri temi saranno al centro di due

14 giugno 2018



tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università, Associazioni, pubbliche e private, in un importante momento di dibattito.

TRE VOLTE EMERGENTE. CHEF, PIZZA-CHEF E MAÎTRE IN ERBA. Ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terna di concorsi ideati da Witaly, dal critico-ingegnere Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, realizzati su taglio regionale per FoodExp. Un format Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali, offrendo loro una vetrina d'eccezione. Chi fra chef e pizza chef supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il Casting Emergente Sala al quale partecipare semplicemente per autocandidatura. I vincitori accederanno di diritto alla prossima edizione 2019 di Emergente Sala. Per conoscere i concorrenti in lizza nelle sezioni chef e pizza chef emergente, o per candidarsi al casting dedicato ai giovani operatori di sala, visitare la sezione Premio Emergente del sito www.foodexp.it.

LABORATORI E DEGUSTAZIONI. Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di FoodExp Gourmet, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori Berto's, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e Agugiaro & Figna, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.

FoodExp è un evento realizzato da Sinext in collaborazione con i main sponsor Kubico – architettura degli interni, Witaly, Berto's, Acqua Panna – San Pellegrino, SchönhuberFranchi, Torre del Parco, Le Dune Group e Tenuta Furnirussi. Per conoscere il programma completo e scaricare il press kit visitare il sito www.foodexp.it

TRE VOLTE EMERGENTE. CHEF, PIZZA-CHEF E MAÎTRE IN ERBA. Ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terna di concorsi ideati da Witaly, dal critico-ingegnere Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, realizzati su taglio regionale per FoodExp. Un format Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali, offrendo loro una vetrina d'eccezione. Chi fra chef e pizza chef supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il Casting Emergente Sala al quale partecipare semplicemente per autocandidatura. I vincitori accederanno di diritto alla prossima edizione 2019 di Emergente Sala. Per conoscere i concorrenti in lizza nelle sezioni chef e pizza chef emergente, o per candidarsi al casting dedicato ai giovani operatori di sala, visitare la sezione Premio Emergente del sito www.foodexp.it.

LABORATORI E DEGUSTAZIONI. Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di FoodExp Gourmet, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori Berto's, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e Agugiaro & Figna, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.

FoodExp è un evento realizzato da Sinext in collaborazione con i main sponsor Kubico – architettura degli interni, Witaly, Berto's, Acqua Panna – San Pellegrino, SchönhuberFranchi, Torre del Parco, Le Dune Group e Tenuta Furnirussi. Per conoscere il programma completo e scaricare il press kit visitare il sito www.foodexp.it

Info FoodExp:
www.foodexp.it

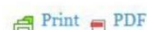


food e dintorni, InEvidenza

Al via FoodExp storie di emergenti, maestri di sala e master chef a Torre del Parco a Lecce dal 18 al 20 giugno

14 giu 2018 | Nessun Commento | 274 Visite

Di: Redazione



Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? È poi vero che, in quanto a ospitalità, italian do it better? Storie,

meddotti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore. Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, dimora alle porte del capoluogo salentino, con un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi. Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità. Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nell'hotellerie. Innescare la miccia di un dialogo, in occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp". Così Giovanni Pizzolante, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp – food life experience, realizzato con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia. "La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso". L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito www.foodexp.it e scaricare il pass.

MASTERCLASS, GLI ATTORI. Da Depressa, frazione di Tricase, Salento profondissimo, al centro della scena milanese, passando dai fuochi di Enoteca Vinchiorri alla lezione di Pierre Gagnaire, dai successi del Pellicano alla seconda stella conquistata sotto l'insegna del Seta al Mandarin Oriental: per la primissima volta lo chef Antonio Guida, icona del successo conquistato schivando i riflettori, si racconterà



nella sua terra d'origine. Guida sarà protagonista di una masterclass a tre voci con Paolo Lopriore, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa a Il Portico di Appiano Gentile. Due cuochi pugliesi di nascita (la famiglia Lopriore è originaria di Conversano) e un pugliese d'adozione a confronto, Antonio Zaccardi, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa alla sua prima prova da executive al fianco di Maria Cicorella, al Pashà di Conversano (Bari). E ancora, Francesco Cerea del tristellato Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), cuoco-imprenditore e simbolo di una storia lunga 50 anni, dove la brigata è la famiglia e il successo risultato della divisione dei ruoli secondo attitudine. E ancora, Alessandro Pipero e la Piperosophia, l'oste dell'alta ristorazione, patron dell'insegna capitolina che porta il suo nome svelerà come e perché togliere i gessi ai cerimoniali del cibo, dimostrando che l'aggiunta di ironia (e auto-ironia) non fa difetto all'eleganza.

La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare, questi e altri temi saranno al centro di due tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università, Associazioni, pubbliche e private, in un importante momento di dibattito.

TRE VOLTE EMERGENTE. CHEF, PIZZA-CHEF E MAÎTRE IN ERBA. Ai millennial pugliesi alle prime prove di sala, forno e fornelli è dedicata la terna di concorsi ideati da Witaly, dal critico-ingegnere Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, realizzati su taglio regionale per FoodExp. Un format Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti locali, offrendo loro una vetrina d'eccezione. Chi fra chef e pizza chef supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione che a ottobre selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala l'occasione di mettere in scena il proprio mestiere sarà il Casting Emergente Sala al quale partecipare semplicemente per autocandidatura. I vincitori accederanno di diritto alla prossima edizione 2019 di Emergente Sala. Per conoscere i concorrenti in lizza nelle sezioni chef e pizza chef emergente, o per candidarsi al casting dedicato ai giovani operatori di sala, visitare la sezione Premio Emergente del sito www.foodexp.it

LABORATORI E DEGUSTAZIONI. Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di FoodExp Gourmet, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori Berto's, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e Agugiario & Figna, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.

FoodExp è un evento realizzato da Sinext in collaborazione con i main sponsor Kubico – architettura degli interni, Witaly, Berto's, Acqua Panna – San Pellegrino, SchönhuberFranchi, Torre del Parco, Le Dune Group e Tenuta Fumirussi. Per conoscere il programma completo e scaricare il press kit visitare il sito www.foodexp.it

Info FoodExp: Sinext. cell. 348.2712176. www.foodexp.it

13 giugno 2018



Michele Bruno

5 h · 🌐

Mi sto preparando a partecipare a grandi eventi. Domani a Maglie presentiamo l'anteprima del Mercatino del Gusto 2018. Venerdì vado a Bari, c/o la fiera del Levante, dove nell'ambito del Piano Strategico Puglia 365, ci sarà una conferenza sui PRODOTTI Turistici, voluto da Loredana Capone con illustri relatori. Dal 16 al 18 a San Marco in Lamis va in scena GRANI FUTURI, l'evento internazionale del pane voluto ed ideato da Antonio Cera economista che con madre e zie condivide la passione per il pane ed il forno. A LECCE, presso Torre del Parco da lunedì 18 a mercoledì 20 ci sarà FoodExp Puglia, tre giorni di approfondimento e formazione dalla sala alla cucina, evento voluto da Giovanni Pizzolante, dove incontrerò tanti amici come Mariella Piscopo che cura l'ufficio stampa. Dal Gargano al Salento la Puglia è in pieno fermento. Niente male, vero? A presto con dei post dedicati ai vari eventi.

il baratto delle esperienze
#MDG2018 - MAGLIE, 1-5 AGO

14 GIUGNO
Conferenza Stampa
"Aspettando Il Mercatino del Gusto 2018"
Municipio di Maglie, ore 17.00

17 GIUGNO
"Aspettando Il Mercatino del Gusto 2018"
Lido York, San Cataldo (LE), ore 19.00

23 GIUGNO
"Aspettando Il Mercatino del Gusto 2018"
Lido Le Dune, Porto Cesareo (LE), ore 19.00

30 GIUGNO
"Aspettando Il Mercatino del Gusto 2018"
Lido Gold, Torre Pali - Salve (LE), ore 19.00

GRANI
FUTURI

FOOD
EXP

LIFE FOOD
EXPERIENCE

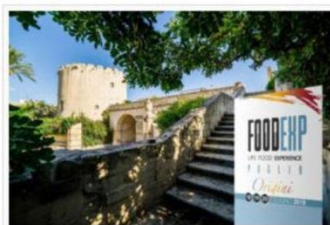
👍 Mi piace
💬 Commenta
➦ Condividi



FOODEXP, alta formazione a Lecce con i maestri dell'ospitalità e della ristorazione.

Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia // Casting Emergente Sala Puglia

Torre del Parco, Lecce // 18-19-20 giugno 2018



Destinazione **Puglia**: terra ambita, osservata, scelta da un numero sempre crescente di viaggiatori. È l'ora della consapevolezza di una terra che ha scoperto se stessa, rilanciando saperi e riti, cultura musicale e gastronomica, patrimonio paesaggistico e architettonico. Ha trasformato il tarantismo in **Notte della Taranta**, le masserie e i trulli in dimore deluxe, i piatti del ricettario tradizionale in punti di forza e che ha scoperto se stessa, rilanciando saperi e riti, cultura musicale e gastronomica, patrimonio paesaggistico e architettonico. Ha trasformato il tarantismo in **Notte della Taranta**, le masserie e i trulli in dimore deluxe, i piatti del ricettario tradizionale in punti di forza e seduzione. L'ora è quella giusta per connettere il territorio alle grandi esperienze di rango nazionale e internazionale nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione, creando connessioni in grado di lanciare il territorio oltre i confini regionali. È la mission di FoodExp, il contenitore che non c'era dove tutti i segmenti attivi di questa rinascita convergono. Appuntamento dal **18 al 20 giugno** a Lecce, nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, per questa edizione numero uno del congresso dedicato all'alta formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne. "Origini" è il tema-chiave di FoodExp, vetrina dove i grandi attori del made in Italy saranno chiamati a raccontare le storie da cui originano i percorsi esemplari di ciascuno, come **Francesco Cerea** del ristorante trisstellato Da Vittorio di Brusaporio (Bg), **Alessandro Pipero** dello stellato Pipero Roma, **Antonio Guida** del bistellato Seta, ristorante del Mandarin Oriental Hotel di Milano, **Paolo Lopriore** de Il Portico di Applano Gentile (Co), protagonisti dell'evento. Operatori e appassionati, turisti e locali saranno coinvolti a esperire direttamente origini e avanguardia della cucina pugliese, partecipando ai vari appuntamenti, da dibattiti a laboratori, da conferenze a cooking show. Il format ideato da **Giovanni Pizzolante**, consulente operativo nel mondo dell'hospitality management da 30 anni a capo del gruppo Sinext, vuole essere un alert per gli operatori del settore e un'occasione per valorizzare e far conoscere il ricco patrimonio enogastronomico e dell'ospitalità pugliese. Un progetto nato con l'ambizione di mettere in circolo storie esemplari e informazioni, alterando il respiro del congresso alla circolarità delle **tavole rotonde**, le **masterclass** all'esperienza in presa diretta della Puglia e della grande bellezza di questa destinazione, con percorsi di **degustazione** apparecchiati dai cuochi pugliesi, che si alterneranno fra il FoodExp Gourmet, gli **Agugliaro&Figna Lab**, i **Cooking Show Berto's** e le cene: dagli chef **Maria Cioarella** e **Antonio Zaccardi** dello stellato Pashà a **Domingo Schingaro** Due Camini Borgo Egnazia, da **Franco Tornese** e **Stefano Politi** de Il Vigneto del Gusto ad **Alessandro Pascali** di Tenuta Furnirussi, da **Alessandra Civilla** di Alex a **Tiziana Perlangeli** dell'Osteria degli Spiriti, da **Emanuele Frisenda** e la pastry chef **Claudia De Massimo** di Aqua Le Dune a **Francesco** e **Giovanni Pellegrino**, da **Andrea Cannalire** dello stellato Cielo Relais La Sommità a **Maurizio Raselli** di 3 Rane Ristoro, da **Flavio Pedaci** del Don Fausto a **Gianluca Spagnolo** di Torre del Parco e i pizza chef **Andrea Godi** del 400 Gradi, **Guglielmo Vuolo**, **Giuseppe De Lucia** di Zio Giglio e **Paolo Priore**. Cuore nel cuore della tre giorni sarà la competizione che premierà il **Miglior Chef e Pizza Chef Emergente** fra gli under trenta pugliesi. La prestigiosa manifestazione organizzata da **Witaly**, dal critico **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, sbarca in Puglia con un format di taglio esclusivamente regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi, offrendo loro una vetrina d'eccezione nel contesto di FoodExp. Chi supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione, che a ottobre a Roma seleziona i migliori del Centro Sud, mentre il **20 giugno** ci sarà un casting per accedere alla prossima edizione di **Emergente Sala Puglia**, che si svolgerà nella primavera 2019. Un'installazione sarà dedicata all'**Hospitality Food Design** a cura di **Sambonet & Kubico**. FoodExp è dunque un evento a molte voci, tutte convergenti verso un unico obiettivo: tracciare l'equazione perfetta fra mangiare, dormire ed esplorare un luogo naturalmente incline, come la Puglia, all'ospitalità.



LECCE

Seconda giornata della rassegna organizzata da Giovanni Pizzolante. Emergenti in campo e big chef sul palco

Torre del Parco accoglie gli appassionati del food

● FoodExp, i grandi professionisti della ristorazione e dell'ospitalità internazionali in rassegna a Torre del Parco, a Lecce, per creare collegamenti virtuosi con i talenti locali. La seconda giornata della rassegna, organizzata da Giovanni Pizzolante con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia, si apre infatti oggi nel Salone delle Feste con il primo dei contest ideati da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, ovvero il Premio Chef Emergente Puglia under 30, che darà diritto al vincitore di

partecipare alle selezioni regionali del Centro Sud. Sempre oggi è in programma la prima prova del Premio Pizza Chef Emergente Puglia Under 35; presenta Luigi Cremona.

Dalle 15 alle 16, invece, "Ospitalità, maestri si diventa. L'Ecole Hôtelière Lausanne". Modera Giovanni Pizzolante, interventi di Louise Pitcher, Regional Recruitment Manager Europe; Francesco De Santis Brand Ambassador ECL. Dalle 16 alle 17, invece, si terrà "Loro di Sala e la Piperosofia", masterclass con Alessandro Pipero, Ristorante Pipero



IL CONTEST
Under 30 e 35
con Luigi Cremona

Roma (presenta Rosario di Donna). Dalle 17 alle 18 "Da Vittorio, 50 Anni di Storia", masterclass con Francesco Cerea del ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto a Bergamo (presenta Mariella Piscopo). Dalle 18 alle 19 sarà invece la volta di "Origini, come nasce un grande cuoco"; masterclass con Antonio Guida, chef del ristorante "Seta" Mandarin Oriental Milano, Paolo Lopriore del "Portico" di Appiano Gentile, Antonio Zaccardi del "Pashà" di Conversano (presenta Sonia Gioia).

Nel Giardino del Convento, dalle 12 alle 16, toccherà invece a "FoodExp Gourmet" (sessione a pagamento) con lo chef di "Banc de l'Ecailler" Alessandro Tamburrano; Alessandro Pascali del "Ficheto" di Tenuta Fumirussi, Carpignano Salentino; Alessandra Civilla, Alex Lecce; Emanuele Frisenda, "Aqua Le Dune" di Porto Cesareo. Sulla Terrazza sugli Archi, dalle 12 alle 13.30, "Berto's Lab" (modera Federica De Biasi) con lo chef Franco Tornese del "Vigneto del gusto", Gallipoli. Poi, a seguire, "Agugiario & Figna Lab" con il pizza chef Andrea Godi di "400 gradi", Lecce; poi il pizza chef Guglielmo Vuolo,

della Pizzeria Fratelli Vuolo, e "Assaporito Guglielmo Vuolo" di Verona, consigliere nazionale Associazione Verace Pizza Napoletana. Nella Sala della Torre Marie D'Enghien, invece, "Hospitality Food Design. FoodExp social table: cibo, cultura, condivisione", con installazione Sambonet & Kubico. Finale di giornata nel Giardino del Convento alle 21 con "Fine Dining FoodExp", chef Maria Cicorella & Antonio Zaccardi, Antonio Guida, Paolo Lopriore; pastry chef Claudia De Massimo del ristorante "Aqua - Le Dune Group" di Porto Cesareo.

● FoodExp, i grandi professionisti della ristorazione e dell'ospitalità internazionali in rassegna a Torre del Parco, a Lecce, per creare collegamenti virtuosi con i talenti locali. La seconda giornata della rassegna, organizzata da Giovanni Pizzolante con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia, si apre infatti oggi nel Salone delle Feste con il primo dei contest ideati da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, ovvero il Premio Chef Emergente Puglia under 30, che darà diritto al vincitore di

partecipare alle selezioni regionali del Centro Sud. Sempre oggi è in programma la prima prova del Premio Pizza Chef Emergente Puglia Under 35; presenta Luigi Cremona.

Dalle 15 alle 16, invece, "Ospitalità, maestri si diventa. L'Ecole Hôtelière Lausanne". Modera Giovanni Pizzolante, interventi di Louise Pitcher, Regional Recruitment Manager Europe; Francesco De Santis Brand Ambassador ECL. Dalle 16 alle 17, invece, si terrà "Loro di Sala e la Piperosofia", masterclass con Alessandro Pipero, Ristorante Pipero



IL CONTEST
Under 30 e 35
con Luigi Cremona



L'APPUNTAMENTO A TORRE DEL PARCO



Due momenti dell'evento FoodExp che si concluderà questa sera a Torre Del Parco

FoodExp, tutti a "lezione" dai professionisti del cibo

Questa sera la premiazione dei concorsi Chef e Pizza Chef

FoodExp, ultima giornata, oggi a Torre del Parco, della rassegna ideata da Giovanni Pizzolante per mettere in relazione virtuosa il mondo enogastronomico di Puglia e i professionisti internazionali più accreditati di settore. I temi della formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne e dell'importanza del cibo per la qualità della vita, saranno al centro di due tavole rotonde che, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi istituzioni, università, associazioni, pubbliche e private in un importante momento di dibattito: "Europa chiama Puglia, la formazione nell'industria turistico-alberghiera" e "2018, Anno del cibo italiano".

Appuntamento poi alle 11 con il Casting Emergente Sala, ideato e presieduto da Lorenza Vitali, un'occasione per i ragazzi e le ragazze di sala che si sono autocandidati da tutta la Puglia, di ac-

cedere alla prossima edizione del Premio Emergente Sala. Nel pomeriggio, dalle 14.30, focus invece sulle seconde prove dei concorsi ideati da Witaly, da Luigi Cremona e da Lorenza Vitali, e tarati sulla Puglia e su FoodExp, ovvero il Premio Chef Emergente Puglia under 30 e il Premio Pizza Chef Emergente Puglia Under 35, che darà diritto ai vincitori di partecipare alle selezioni regionali del Centro Sud.

Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef che si alterneranno ai fuochi di FoodExp Gourmet, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati dagli chef Domingo Schingaro, Andrea Cannalire, Maurizio Raselli, Stefano Politi, Gianluca Spagnolo. È l'unica area cui si accederà previo pagamento di un ticket di 20



Lo chef Antonio Guida

euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati per i laboratori Berto's, tenuti da Flavio Pedaci del "Don Fausto" di Vernole e Tiziana Parlange dell'"Osteria degli Spiriti" e gli Agugiaro & Figna Lab con Giuseppe De Lucia della Pizzeria Zio Giglio e Paolo Priore.

All'interno della Torre, nella sala Maria D'Enghien, la sezione "Hospitality Food Design" con l'installazione a cura di Sambonet & Kubico,

Kartell e Lumiae "FoodExp social table: cibo, cultura, condivisione". "Fiesta", a cura di Antonio Surdo per Kubico Architettura degli interni, è un tavolo conviviale di grandissime dimensioni, progettato per accogliere una grande comitiva di oltre venti persone a pranzo o a cena. Una luminaria viene assunta a simbolo principe della "festa salentina", chiamata a benedire la convivialità di un atto che vuole andare oltre la funzionalità di un pasto puro e semplice. Il piano del tavolo misura 3 metri di diametro e poggia su una grande gamba centrale ed è dotato di un disco di servizio ruotante che permette di passare condimenti e piatti di portata ai vari commensali. In alto una grande luminaria a tema floreale, con oltre 200, luci sovrasta il tavolo e lo trasforma in un luogo di festa ed aggregazione.

A fine serata la premiazione dei vincitori dei concorsi Chef e Pizza Chef Emergente Puglia (www.foodexp.it).



Ristorazione e hôtellerie: la formazione con FoodExp

di **Leda CESARI**

A mettere un bel piatto in tavola, in fondo, sono ormai bravi tutti (più o meno); ma quanto conta che quel piatto venga servito con la cura del caso, e con le giuste informazioni per conferire a quel degustare un piacere tutto nuovo, potremmo dire maggiorato rispetto al piatto nudo e crudo? E poi: si è grandi chef solo quando si staziona sotto i riflettori h24 (quindi, di fatto, non cucinando più per i clienti, ma per i telespettatori?). E ancora: a che punto siamo con l'hôtellerie noi qui al Sud, posto che i numeri turistici sono ormai tali da imporre un punto ragionato e onesto della situazione?

Interrogativi, domande, dubbi attuali e legittimi cui proverà a dare risposte convincenti FoodExp, rassegna del bello e del buono che l'Italia (ma non solo) sa offrire in tema di gusto, accoglienza, ospitalità. Appuntamento da lunedì 18 a mercoledì 20 giugno a Lecce a Torre del Parco con un evento aperto al pubblico (gratuito: basta iscriversi su www.foodexp.it e scaricare il pass), ma anche ai professionisti di settore, con un programma dei lavori e un parterre di ospiti che lanciano fin da subito la rassegna nell'empireo dei progetti ambiziosi. «Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare si fa; innescare la



miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia. Questo è FoodExp». Così Giovanni Pizzolante, fondatore di Sinext e ideatore della rassegna, realizzata con il sostegno della Regione.

Focus dell'iniziativa dedi-

sting di "Emergente Sala", cui si potrà partecipare per autocandidatura, accedendo in caso di vittoria alla prossima edizione del concorso (per info www.foodexp.it). E poi le masterclass, con un ritorno glorioso a casa, a raccontarsi per la prima volta dalla sua seconda Stella Michelin, di Antonio Guida, anima del ristorante "Seta" del Mandarin Oriental di Milano ma salentinissimo di nascita (è nato a Depressa), in tandem con altri talentuosi chef, da Paolo Lopriore, allievo diletto di Gualtiero Marchesi (e famiglia originaria di Conversano), al pugliese d'adozione Antonio Zaccardi, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa e ora alla sua prima prova da

executive al fianco di Maria Cicorella al Pashà di Conversano. E ancora, Francesco Cerea del trisellato Da Vittorio a Brusaporio (Bergamo) e Alessandro Pipero, l'oste dell'alta ristorazione capitolina. E poi l'importanza della formazione, con l'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne, e ancora tavole rotonde, percorsi di degustazione (alcuni dei quali a pagamento), e sponsor di peso: FoodExp, infatti - hanno spiegato ieri presentando l'evento Giovanni Pizzolante, Luigi Cremona e Stefania Mandurino in rappresentanza della Regione - diventerà appuntamento fisso del Salento.

Ristorazione e hôtellerie: la

di **Leda CESARI**

A mettere un bel piatto in tavola, in fondo, sono ormai bravi tutti (più o meno); ma quanto conta che quel piatto venga servito con la cura del caso, e con le giuste informazioni per conferire a quel degustare un piacere tutto nuovo, potremmo dire maggiorato rispetto al piatto nudo e crudo? E poi: si è grandi chef solo quando si staziona sotto i riflettori h24 (quindi, di fatto, non cucinando più per i clienti, ma per i telespettatori?). E ancora: a che punto siamo con l'hôtellerie noi qui al Sud, posto che i numeri turistici sono ormai tali da imporre un punto ragionato e onesto della situazione?

Interrogativi, domande, dubbi attuali e legittimi cui proverà a dare risposte convincenti FoodExp, rassegna del bello e del buono che l'Italia (ma non solo) sa offrire in tema di gusto, accoglienza, ospitalità. Appuntamento da lunedì 18 a mercoledì 20 giugno a Lecce a Torre del Parco con un evento aperto al pubblico (gratuito: basta iscriversi su www.foodexp.it e scaricare il pass), ma anche ai professionisti di settore, con un programma dei lavori e un parterre di ospiti che lanciano fin da subito la rassegna nell'empireo dei progetti ambiziosi. «Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare si fa; innescare la



miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia. Questo è FoodExp». Così Giovanni Pizzolante, fondatore di Sinext e ideatore della rassegna, realizzata con il sostegno della Regione.

Focus dell'iniziativa dedi-



Ristorazione e hôtellerie: la formazione con FoodExp

di **Leda CESARI**

A mettere un bel piatto in tavola, in fondo, sono ormai bravi tutti (più o meno); ma quanto conta che quel piatto venga servito con la cura del caso, e con le giuste informazioni per conferire a quel degustare un piacere tutto nuovo, potremmo dire maggiorato rispetto al piatto nudo e crudo? E poi: si è grandi chef solo quando si staziona sotto i riflettori h24 (quindi, di fatto, non cucinando più per i clienti, ma per i telespettatori?). E ancora: a che punto siamo con l'hôtellerie noi qui al Sud, posto che i numeri turistici sono ormai tali da imporre un punto ragionato e onesto della situazione?

Interrogativi, domande, dubbi attuali e legittimi cui proverà a dare risposte convincenti FoodExp, rassegna del bello e del buono che l'Italia (ma non solo) sa offrire in tema di gusto, accoglienza, ospitalità. Appuntamento da lunedì 18 a mercoledì 20 giugno a Lecce a Torre del Parco con un evento aperto al pubblico (gratuito: basta iscriversi su www.foodexp.it e scaricare il pass), ma anche ai professionisti di settore, con un programma dei lavori e un parterre di ospiti che lanciano fin da subito la rassegna nell'empireo dei progetti ambiziosi. «Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare si fa; innescare la



miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia. Questo è FoodExp». Così Giovanni Pizzolante, fondatore di Sinext e ideatore della rassegna, realizzata con il sostegno della Regione.

Focus dell'iniziativa dedi-

cato ai millennials pugliesi, con i concorsi di Witaly, del critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali "Premio Emergente Chef" e "Pizza Chef Puglia", che porteranno i vincitori alle selezioni per i migliori del Centro Sud; idem dicasi per il ca-

sting di "Emergente Sala", cui si potrà partecipare per autocandidatura, accedendo in caso di vittoria alla prossima edizione del concorso (per info www.foodexp.it). E poi le masterclass, con un ritorno glorioso a casa, a raccontarsi per la prima volta dalla sua seconda Stella Michelin, di Antonio Guida, anima del ristorante "Seta" del Mandarin Oriental di Milano ma salentinissimo di nascita (è nato a Depressa), in tandem con altri talentuosi chef, da Paolo Lopriore, allievo diletto di Gualtiero Marchesi (e famiglia originaria di Conversano), al pugliese d'adozione Antonio Zaccardi, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa e ora alla sua prima prova da

executive al fianco di Maria Cicorella al Pashà di Conversano. E ancora, Francesco Cerea del tristellato Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo) e Alessandro Pipero, l'oste dell'alta ristorazione capitolina. E poi l'importanza della formazione, con l'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne, e ancora tavole rotonde, percorsi di degustazione (alcuni dei quali a pagamento), e sponsor di peso: FoodExp, infatti - hanno spiegato ieri presentando l'evento Giovanni Pizzolante, Luigi Cremona e Stefania Mandurino in rappresentanza della Regione - diventerà appuntamento fisso del Salento.

a formazione con FoodExp



cato ai millennials pugliesi, con i concorsi di Witaly, del critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali "Premio Emergente Chef" e "Pizza Chef Puglia", che porteranno i vincitori alle selezioni per i migliori del Centro Sud; idem dicasi per il ca-

sting di "Emergente Sala", cui si potrà partecipare per autocandidatura, accedendo in caso di vittoria alla prossima edizione del concorso (per info www.foodexp.it). E poi le masterclass, con un ritorno glorioso a casa, a raccontarsi per la prima volta dalla sua seconda Stella Michelin, di Antonio Guida, anima del ristorante "Seta" del Mandarin Oriental di Milano ma salentinissimo di nascita (è nato a Depressa), in tandem con altri talentuosi chef, da Paolo Lopriore, allievo diletto di Gualtiero Marchesi (e famiglia originaria di Conversano), al pugliese d'adozione Antonio Zaccardi, per 12 anni sous chef di Enrico Crippa e ora alla sua prima prova da

executive al fianco di Maria Cicorella al Pashà di Conversano. E ancora, Francesco Cerea del tristellato Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo) e Alessandro Pipero, l'oste dell'alta ristorazione capitolina. E poi l'importanza della formazione, con l'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne, e ancora tavole rotonde, percorsi di degustazione (alcuni dei quali a pagamento), e sponsor di peso: FoodExp, infatti - hanno spiegato ieri presentando l'evento Giovanni Pizzolante, Luigi Cremona e Stefania Mandurino in rappresentanza della Regione - diventerà appuntamento fisso del Salento.



LECCE

Seconda giornata della rassegna organizzata da Giovanni Pizzolante. Emergenti in campo e big chef sul palco

Torre del Parco accoglie gli appassionati del food

● FoodExp, i grandi professionisti della ristorazione e dell'ospitalità internazionali in rassegna a Torre del Parco, a Lecce, per creare collegamenti virtuosi con i talenti locali. La seconda giornata della rassegna, organizzata da Giovanni Pizzolante con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia, si apre infatti oggi nel Salone delle Feste con il primo dei contest ideati da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, ovvero il Premio Chef Emergente Puglia under 30, che darà diritto al vincitore di

partecipare alle selezioni regionali del Centro Sud. Sempre oggi è in programma la prima prova del Premio Pizza Chef Emergente Puglia Under 35; presenta Luigi Cremona.

Dalle 15 alle 16, invece, "Ospitalità, maestri si diventa. L'Ecole Hôtelière Lausanne". Modera Giovanni Pizzolante, interventi di Louise Picher, Regional Recruitment Manager Europe; Francesco De Santis Brand Ambassador ECL. Dalle 16 alle 17, invece, si terrà "Loro di Sala e la Piperosofia", masterclass con Alessandro Pipero, Ristorante Pipero



IL CONTEST
Under 30 e 35
con Luigi Cremona

Roma (presenta Rosario di Donna). Dalle 17 alle 18 "Da Vittorio, 50 Anni di Storia", masterclass con Francesco Cerea del ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto a Bergamo (presenta Mariella Piscopo). Dalle 18 alle 19 sarà invece la volta di "Origini, come nasce un grande cuoco"; masterclass con Antonio Guida, chef del ristorante "Seta" Mandarin Oriental Milano, Paolo Lopriore del "Portico" di Appiano Gentile, Antonio Zaccardi del "Pashà" di Conversano (presenta Sonia Gioia).

Nel Giardino del Convento, dalle 12 alle 16, toccherà invece a "FoodExp Gourmet" (sessione a pagamento) con lo chef di "Banc de l'Ecailler" Alessandro Tamburrano; Alessandro Pascali del "Ficheto" di Tenuta Furnirussi, Carpignano Salentino; Alessandra Civilla, Alex Lecce; Emanuele Frisenda, "Aqua Le Dune" di Porto Cesareo. Sulla Terrazza sugli Archi, dalle 12 alle 13.30, "Berto's Lab" (modera Federica De Blasi) con lo chef Franco Tornese del "Vigneto del gusto", Gallipoli. Poi, a seguire, "Agugiaro & Figna Lab" con il pizza chef Andrea Godi di "400 gradi", Lecce; poi il pizza chef Guglielmo Vuolo,

della Pizzeria Fratelli Vuolo, e "Assaporito Guglielmo Vuolo" di Verona, consigliere nazionale Associazione Verace Pizza Napoletana. Nella Sala della Torre Marie D'Enghien, invece, "Hospitality Food Design. FoodExp social table: cibo, cultura, condivisione", con installazione Sambonet & Kubico. Finale di giornata nel Giardino del Convento alle 21 con "Fine Dining FoodExp", chef Maria Cicorella & Antonio Zaccardi, Antonio Guida, Paolo Lopriore; pastry chef Claudia De Massimo del ristorante "Aqua - Le Dune Group" di Porto Cesareo.

Roma (presenta Rosario di Donna). Dalle 17 alle 18 "Da Vittorio, 50 Anni di Storia", masterclass con Francesco Cerea del ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto a Bergamo (presenta Mariella Piscopo). Dalle 18 alle 19 sarà invece la volta di "Origini, come nasce un grande cuoco"; masterclass con Antonio Guida, chef del ristorante "Seta" Mandarin Oriental Milano, Paolo Lopriore del "Portico" di Appiano Gentile, Antonio Zaccardi del "Pashà" di Conversano (presenta Sonia Gioia).

Nel Giardino del Convento, dalle 12 alle 16, toccherà invece a "FoodExp Gourmet" (sessione a pagamento) con lo chef di "Banc de l'Ecailler" Alessandro Tamburrano; Alessandro Pascali del "Ficheto" di Tenuta Furnirussi, Carpignano Salentino; Alessandra Civilla, Alex Lecce; Emanuele Frisenda, "Aqua Le Dune" di Porto Cesareo. Sulla Terrazza sugli Archi, dalle 12 alle 13.30, "Berto's Lab" (modera Federica De Blasi) con lo chef Franco Tornese del "Vigneto del gusto", Gallipoli. Poi, a seguire, "Agugiaro & Figna Lab" con il pizza chef Andrea Godi di "400 gradi", Lecce; poi il pizza chef Guglielmo Vuolo,

della Pizzeria Fratelli Vuolo, e "Assaporito Guglielmo Vuolo" di Verona, consigliere nazionale Associazione Verace Pizza Napoletana. Nella Sala della Torre Marie D'Enghien, invece, "Hospitality Food Design. FoodExp social table: cibo, cultura, condivisione", con installazione Sambonet & Kubico. Finale di giornata nel Giardino del Convento alle 21 con "Fine Dining FoodExp", chef Maria Cicorella & Antonio Zaccardi, Antonio Guida, Paolo Lopriore; pastry chef Claudia De Massimo del ristorante "Aqua - Le Dune Group" di Porto Cesareo.

della Pizzeria Fratelli Vuolo, e "Assaporito Guglielmo Vuolo" di Verona, consigliere nazionale Associazione Verace Pizza Napoletana. Nella Sala della Torre Marie D'Enghien, invece, "Hospitality Food Design. FoodExp social table: cibo, cultura, condivisione", con installazione Sambonet & Kubico. Finale di giornata nel Giardino del Convento alle 21 con "Fine Dining FoodExp", chef Maria Cicorella & Antonio Zaccardi, Antonio Guida, Paolo Lopriore; pastry chef Claudia De Massimo del ristorante "Aqua - Le Dune Group" di Porto Cesareo.



Berlucchi A FoodExp, Bollicine Di Franciacorta Per Le Eccellenze Pugliesi

Saranno **'61 Satèn e '61 Rosé** a rappresentare **Berlucchi a FoodExp**, la neonata rassegna ideata da **Giovanni Pizzolante**, in programma a **Lecce dal 18 al 20 giugno**, dedicata al tema della **Formazione** nell'ambito della **ristorazione**, del **turismo** e dell'**hospitality**.

I due Franciacorta saranno serviti nell'**area gourmet**, proposti in abbinamento a **finger food** preparati da **5 chef pugliesi** ai quali, in un **convivio di eccellenze locali**, sarà affidata la missione di **valorizzare i prodotti della regione**.

Gli stessi vini saranno protagonisti anche dell'aperitivo che precederà la **cena di gala del 19 giugno** presso la **Torre del Parco**, quartier generale della manifestazione introdotta da un **press tour nei migliori ristoranti di Puglia**.



6 giugno 2018

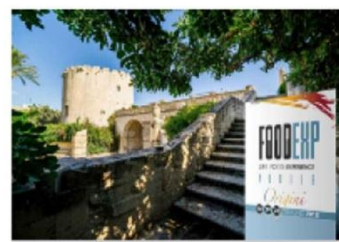


FOODEXP, alta formazione a Lecce con i maestri dell'ospitalità e della ristorazione.

06/06/2018

Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia // Casting Emergente Sala Puglia
Torre del Parco, Lecce // 18-19-20 giugno 2018

Destinazione Puglia: terra ambita, osservata, scelta da un numero sempre crescente di viaggiatori. È l'ora della consapevolezza di una terra che ha scoperto se stessa, rilanciando saperi e riti, cultura musicale e gastronomica, patrimonio paesaggistico e architettonico. Ha trasformato il tarantismo in Notte della Taranta, le masserie e i trulli in dimore deluxe, i piatti del ricettario tradizionale in punti di forza e seduzione. L'ora è quella giusta per connettere il territorio alle grandi esperienze di rango nazionale e internazionale nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione, creando connessioni in grado di lanciare il territorio oltre i confini regionali. È la mission di FoodExp, il contenitore che non c'era dove tutti i segmenti attivi di questa rinascita convergono. Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce, nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, per questa edizione numero uno del congresso dedicato all'alta formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne. "Origini" è il tema-chiave di FoodExp, vetrina dove i grandi attori del made in Italy saranno chiamati a raccontare le storie da cui originano i percorsi esemplari di ciascuno, come Francesco Cerea del ristorante trisstellato Da Vittorio di Brusaporto (Bg), Alessandro Pipero dello stellato Pipero Roma, Antonio Guida del bistellato Seta, ristorante del Mandarin Oriental Hotel di Milano, Paolo Lopriore de Il Portico di Appiano Gentile (Co), protagonisti dell'evento. Operatori e appassionati, turisti e locali saranno coinvolti a esperire direttamente origini e avanguardia della cucina pugliese, partecipando ai vari appuntamenti, da dibattiti a laboratori, da conferenze a cooking show. Il format ideato da Giovanni Pizzolante, consulente operativo nel mondo dell'hospitality management da 30 anni a capo del gruppo Sinext, vuole essere un alert per gli operatori del settore e un'occasione per valorizzare e far conoscere il ricco patrimonio enogastronomico e dell'ospitalità pugliese. Un progetto nato con l'ambizione di mettere in circolo storie esemplari e informazioni, alternando il respiro del congresso alla circolarità delle tavole rotonde, le masterclass all'esperienza in presa diretta della Puglia e della grande bellezza di questa destinazione, con percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, che si alterneranno fra il FoodExp Gourmet, gli Agugiaro&Figna Lab, i Cooking Show Berto's e le cene: dagli chef Maria Cicorella e Antonio Zaccardi dello stellato Pashà a Domingo Schingaro Due Camini Borgo Egnazia, da Franco Tornese e Stefano Politi de Il Vigneto del Gusto ad Alessandro Pascali di Tenuta Furnirussi, da Alessandra Civilla di Alex a Tiziana Perlangeli dell'Osteria degli Spiriti, da Emanuele Frisenda e la pastry chef Claudia De Massimo di Aqua Le Dune a Francesco Pellegrino, da Andrea Cannalire dello stellato Cielo Relais La Sommità a Maurizio Raselli de Le Tre Rane, da Flavio Pedaci del Don Fausto a Gianluca Spagnolo di Torre del Parco e i pizza chef Andrea Godi del 400 Gradi, Guglielmo Vuolo, Giuseppe De Lucia di Zio Giglio e Paolo Priore. Cuore nel cuore della tre giorni sarà la competizione che premierà il Miglior Chef e Pizza Chef Emergente fra gli under trenta pugliesi. La prestigiosa manifestazione organizzata da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, sbarca in Puglia con un format di taglio esclusivamente regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi, offrendo loro una vetrina d'eccezione nel contesto di FoodExp. Chi supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione, che a ottobre a Roma seleziona i migliori del Centro Sud, mentre il 20 giugno ci sarà un casting per accedere alla prossima edizione di Emergente Sala Puglia, che si svolgerà nella primavera 2019. Un'installazione sarà dedicata all'Hospitality Food Design a cura di Sambonet & Kubico. FoodExp è dunque un evento a molte voci, tutte convergenti verso un unico obiettivo: tracciare l'equazione perfetta fra mangiare, dormire ed esplorare un luogo naturalmente incline, come la Puglia, all'ospitalità





14 giugno 2018



Lecce - AL VIA FOODEXP, STORIE DI EMERGENTI, MAÎTRE E MASTER CHEF

14/06/2018

Il luogo dove i grandi si raccontano e i millennial si mettono alla prova
Lecce, Torre del Parco 18-19-20 giugno 2018

Come fa un grande cuoco a diventare cuoco e poi grande? Di quale miscela di curiosità, conoscenza e sopportazione, ironia e accoglienza è fatto un maître? Attraverso quali percorsi formativi lo human touch in dotazione naturale dei popoli mediterranei diventa il mestiere dell'ospitalità? È poi vero che, in quanto a ospitalità, italian do it better? Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, accendendo i riflettori non sui palcoscenici, ma dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore. Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, dimora alle porte del capoluogo salentino, con un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi. Ce ne sarà per tutti i gusti e tutte le profondità. "Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nell'hôtellerie. Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp". Così Giovanni Pizzolante, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp – food life experience, realizzato con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia. "La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori, turisti, ma anche investitori sempre più massive. Se non ora, quando? Ci siamo chiesti e abbiamo capito che il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, per noi è adesso". L'accesso all'evento, non a caso, è totalmente gratuito, basta iscriversi al sito www.foodexp.it e scaricare il pass.

LABORATORI E DEGUSTAZIONI. Non mancheranno i percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, firme storiche della cucina regionale, ma anche giovani chef riuniti in un'eccezionale e compatta brigata, che si alterneranno ai fuochi di FoodExp Gourmet, la sessione che prevede la degustazione dei piatti presentati da quattro chef per ogni sezione e cantine sponsor dell'evento. È l'unica area, alla quale si accede previo pagamento di un ticket di 20 euro, acquistabile direttamente alla reception. Posti limitati e dedicati agli operatori del settore per i laboratori Berto's, la griffe che da oltre 40 anni firma le cucine professionali e Agugiario & Figna, firma delle farine d'autore a servizio dell'arte del pizzaiolo.

FoodExp è un evento realizzato da Sinext in collaborazione con i main sponsor Kubico – architettura degli interni, Witaly, Berto's, Acqua Panna – San Pellegrino, SchönhuberFranchi, Torre del Parco, Le Dune Group e Tenuta Furnirussi. Per conoscere il programma completo e scaricare il press kit visitare il sito www.foodexp.it





18 giugno 2018



Fai clic per attivare Adobe Flash Player

Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vetrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti
Redazione di Bari Cerca nel sito Data Ok

Lecce - FOODEXP, SI PARTE: EMERGENTI IN GARA E BIG CHEF SUL PALCO

18/06/2018

Lecce, Torre del Parco 18-19-20 giugno 2018

Seconda giornata di FoodExp domani, martedì 19 giugno, a Torre del Parco (Lecce), e si entra subito nel vivo del programma della rassegna, imperniata sulle grandi esperienze di rango nazionale e internazionale nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione d'autore e ideata da Giovanni Pizzolante - consulente operativo nel campo dell'hospitality management da 30 anni a capo del gruppo Sinext - e realizzata con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia.



Obiettivo della manifestazione, infatti, creare connessioni virtuose tra il mondo food&wine di Puglia e professionisti nazionali e internazionali che hanno già maturato sul campo esperienze prestigiose di settore; l'accento della manifestazione è quindi collocato sulla formazione e sulla necessità, per i talenti emergenti di Puglia, di mutuare appunto le best practice in materia. Numerosi infatti gli ospiti arrivati nel Salento per raccontare le loro case histories ai giovani alle prime armi e ai millennials pugliesi che muovono i primi passi in sala o in cucina, cui è dedicata la sezione Premi, con tre concorsi ideati da Witaly, dal critico-ingegnere Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali e tarati sulla Puglia e su FoodExp. A contendersi infatti il primo posto del Premio Chef Emergente Puglia under 30, che darà diritto al vincitore di partecipare alle selezioni regionali del Centro Sud, Domenico di Tondo, al timone del ristorante "Le Lampare Al Fortino" a Trani; Giovanni Lorusso, fondatore di 31.10 Osteria Lorusso a Bisceglie; Jakopo Simone, responsabile della cucina dell'agriturismo Murà di Altamura; Marco Zoppicante, chef del "Kucina food experience" di Foggia; il salentino Matteo Romano; Savino Benizio del ristorante "Antichi sapori" di Montegrosso d'Andria; Simone Solido, chef del ristorante del prestigioso La Fiermontina Hotel Urban Resort di Lecce; Vincenzo Montaruli, ideatore e chef di "Mezza pagnotta", cucina Programma di martedì 19 giugno 2018

9:00-10:00 Registrazione dei giornalisti, addetti ai lavori e ospiti

Salone delle Feste

10:00-14:00 Premio Chef Emergente Puglia under 30. Luigi Cremona

15:00-16:00 Ospitalità, maestri si diventa. L'Ecole Hôtelière Lausanne

Modera: Giovanni Pizzolante. Louise Pitcher, Regional Recruitment Manager Europe; Francesco De Santis Brand

Ambassador ECL

16:00-17:00 Loro di Sala e la Piperosofia. Masterclass con Alessandro Pipero, Ristorante Pipero Roma. Presenta: Rosario di Donna

17:00- 18:00 Da Vittorio, 50 Anni di Storia. Masterclass con Francesco Cerea. Ristorante Da Vittorio Brusaporto Bergamo. Presenta: Mariella Piscopo

18:00 - 19:00 Origini, come nasce un grande cuoco. Masterclass con Antonio Guida, Ristorante Seta Mandarin Oriental Milano, Paolo Lopriore, Il Portico di Appiano Gentile (Como), Antonio Zaccardi, Pashà di Conversano (Bari). Presenta: Sonia Gioia

Giardino del Convento

FoodExp Gourmet (sessione a pagamento)

12:00 - 16:00 Banc de l'Ecailler - Oyster Alessandro Tamburrano; Chef Alessandro Pascali, Il Ficheto di Tenuta Furnirussi, Carpignano Salentino (Lecce); Chef Alessandra Civilla, Alex (Lecce); Chef Emanuele Frisenda, Aqua Le Dune di Porto Cesareo (Lecce).

Terrazza sugli Archi

Berto's Lab - Modera: Federica De Blasi

12:00 - 13.30 Chef Franco Tornese Il vigneto del gusto, Gallipoli (Lecce)



15-30 giugno 2018



LUN 18 - MER 20 LECCE **FOODEXP**

Punto di partenza la Puglia, destinazione il mondo intero. Si propone di fare rete e di connettere le eccellenze gastronomiche e turistiche locali, la prima edizione di FoodExp, manifestazione che sceglie le sale quattrocentesche di Torre del Parco a Lecce per tre giorni di degustazioni, incontri e alta formazione, con chef internazionali, manager turistici, talenti della cucina e dell'accoglienza.

Una vetrina importante, un contenitore di storie, esempi e know-how ideato da Giovanni Pizzolante, consulente da più di 30 anni nel mondo dell'accoglienza, allo scopo di valorizzare e far conoscere il patrimonio enogastronomico e turistico pugliese. "Origini", questo il tema dell'evento che ritorna alle radici di un territorio, esplorandone le tradizioni culinarie, i luoghi dell'ospitalità, i percorsi del turismo d'eccellenza ed esperienziale. In programma tavole rotonde, convegni, masterclass, percorsi di degustazione, laboratori e cene con i protagonisti. Tanti gli ospiti.

Info: 348/2712176.



15-30 giugno 2018





HOME / EVENTI / EVENTI

FOODEXP, alta formazione a Lecce, con i maestri dell'ospitalità e della ristorazione.

Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia // Casting Emergente Sala Puglia Torre del Parco, Lecce // 18-19-20 giugno 2018



CONGRESSO ENOGASTRONOMICO

FOODEXP
LIFE FOOD EXPERIENCE
PUGLIA

Destinazione **Puglia**: terra ambita, osservata, scelta da un numero sempre crescente di viaggiatori. È l'ora della consapevolezza di una terra che ha scoperto se stessa, rilanciando saperi e riti, cultura musicale e gastronomica, patrimonio paesaggistico e architettonico. Ha trasformato il tarantismo in **Notte della Taranta**, le **masserie** e i **trulli** in dimore deluxe, i piatti del ricettario tradizionale in punti di forza e seduzione. L'ora è quella giusta per connettere il territorio alle grandi esperienze di rango nazionale e internazionale nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione, creando connessioni in grado di lanciare il territorio oltre i confini regionali. È la mission di **FoodExp**, il contenitore che non c'era dove tutti i segmenti attivi di questa rinascita convergono. Appuntamento **dal 18 al 20 giugno a Lecce**, nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**, per questa edizione numero uno del congresso dedicato all'alta formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'**École Hôtelière Lausanne**. **"Origini"** è il tema-chiave di **FoodExp**, vetrina dove i grandi attori del made in Italy saranno chiamati a raccontare le storie da cui originano i percorsi esemplari di ciascuno, come **Francesco Cerea** del ristorante tristellato Da Vittorio di Brusaporto (Bg), **Alessandro Pipero** dello stellato Pipero Roma, **Antonio Guida** del bistellato Seta, ristorante del Mandarin Oriental Hotel di Milano, **Paolo Lopriore** de Il Portico di Appiano Gentile (Co), protagonisti dell'evento. Operatori e appassionati, turisti e locali saranno coinvolti a esperire direttamente origini e avanguardia della cucina pugliese, partecipando ai vari appuntamenti, da dibattiti a laboratori, da conferenze a cooking show. Il format ideato da **Giovanni Pizzolante**, consulente operativo nel mondo dell'hospitality management da 30 anni a capo del gruppo Sinext, vuole essere un alert per gli operatori del settore e un'occasione per valorizzare e far conoscere il ricco patrimonio enogastronomico e dell'ospitalità pugliese. Un progetto nato con l'ambizione di mettere in circolo storie esemplari e informazioni, alternando il respiro del congresso alla circolarità delle **tavole rotonde**, le **masterclass** all'esperienza in presa diretta della Puglia e della grande bellezza di questa destinazione, con **percorsi di degustazione** apparecchiati dai cuochi pugliesi, che si alterneranno fra il **FoodExp Gourmet**, gli **Agugiario&Figna Lab**, i **Cooking Show Berto's** e le cene: dagli chef **Maria Cicorella** e **Antonio Zaccardi** dello stellato Pashà a **Domingo Schingaro** Due Camini Borgo Egnazia, da Franco Tornese e Stefano Politi de Il Vigneto del Gusto ad **Alessandro Pascali** di Tenuta Furnirussi, da

15 giugno 2018



Alessandra Civilla di Alex a Solaika Marrocco del Primo Restaurant, da Emanuele Frisenda e la pastry chef Claudia De Massimo di Aqua Le Dune a Francesco Pellegrino, da **Andrea Cannalire** dello stellato Cielo Relais La Sommità a Maurizio Raselli de Le Tre Rane, da Flavio Pedaci del Don Fausto a Gianluca Spagnolo di Torre del Parco e poi i pizza chef **Andrea Godi** del 400 Gradi, Guglielmo Vuolo, Giuseppe De Lucia di Zio Giglio e Paolo Priore. Cuore nel cuore della tre giorni sarà la competizione che premierà il **Miglior Chef e Pizza Chef Emergente** fra gli under trenta pugliesi. La prestigiosa manifestazione organizzata da **Witaly**, dal critico **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, sbarca in Puglia con un format di taglio esclusivamente regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi, offrendo loro una vetrina d'eccezione nel contesto di **FoodExp**. Chi supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione, che a ottobre a Roma seleziona i migliori del Centro Sud, mentre il **20 giugno** ci sarà un casting per accedere alla prossima edizione di **Emergente Sala Puglia**, che si svolgerà nella primavera 2019. Un'installazione sarà dedicata all'**Hospitality Food Design** a cura di Sambonet & Kubico. **FoodExp** è dunque un evento a molte voci, tutte convergenti verso un unico obiettivo: tracciare l'equazione perfetta fra mangiare, dormire ed esplorare un luogo naturalmente incline, come la Puglia, all'ospitalità.

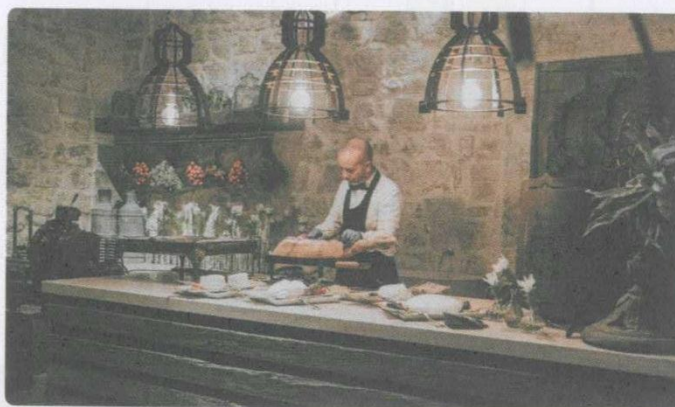
www.foodexp.it

newsalento

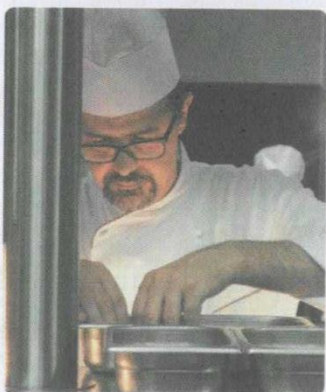
attualità
e notizie
dal Salento



ve si accede con un ticket di 20 €), gli Agugiaro&Figna Lab, i Cooking Show Berto's e le cene: dagli chef Maria Cicorella e Antonio Zaccardi dello stellato Pashà a Domingo Schingaro Due Camini Borgo Egnazia, da Franco Tornese e Stefano Politi de Il Vigneto del Gusto ad Alessandro Pascali di Tenuta Furrusci, da Alessandra Civilla di Alex a Tiziana Perlangeli dell'Osteria degli Spiriti, da Emanuele Frisenda e la pastry chef Claudia De Massimo di Aqua Le Dune a Francesco e Giovanni Pellegrino, da Andrea Cannalire dello stellato Cielo Relais La Sommità a Maurizio Raselli di 3 Rane Ristoro, da Flavio Pedaci del Don Fausto a Gianluca Spagnolo di Torre del Parco e i pizza chef Andrea Godi del 400 Gradi, Guglielmo Vuolo, Giuseppe Lucia di Zio Giglio e Paolo Priore. Cuore nel cuore della tre giorni sarà la competizione che premierà il Miglior Chef e Pizza Chef Emergente fra gli under trenta pugliesi. La prestigiosa manifestazione organizzata da Witaly, dal critico



Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, sbarca in Puglia con un format di taglio esclusivamente regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi, offrendo loro una vetrina d'eccezione nel contesto di FoodExp. Chi supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione, che a ottobre a Roma seleziona i migliori del Centro Sud, mentre il 20 giugno ci sarà un casting per accedere alla prossima edizione di Emergente Sala Puglia, che si svolgerà nella primavera 2019. Un'installazione sarà dedicata all'Hospitality Food Design a cura di Sambonet & Kubico. Per info: www.foodexp.it



Emergenti, maitre e master chef a FoodExp



Storie, aneddoti, curiosità e sogni di emergenti, maestri di sala e master chef saranno di scena nella tre giorni di FoodExp, congresso che accende i riflettori sul dietro le quinte della ristorazione, della cucina e dell'ospitalità d'autore. Un evento aperto al pubblico di curiosi, professionisti, appassionati o semplicemente golosi, che si svolgerà a Lecce, dal 18 al 20 giugno, nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco. "Vedere all'opera i maestri artigiani della ristorazione e dell'hôtellerie, farci raccontare come si fa, come hanno fatto loro a dettare la linea tracciando il profilo del made in Italy, tanto nell'haute cuisine quanto nel settore

alberghiero. Innescare la miccia di un dialogo, un'occasione di incontro e confronto con chi opera in Puglia, questo è FoodExp". Così Giovanni Pizzolante, fondatore di Sinext e ideatore di FoodExp – food life experience, vetrina dove i grandi attori del made in Italy saranno chiamati a raccontare le storie da cui originano i percorsi esemplari di ciascuno. Come Francesco Cerea del ristorante trisellato Da Vittorio di Brusaporto (Bg), Alessandro Pipero dello stellato Pipero Roma, Antonio Guida del bistellato Seta, ristorante del Mandarin Oriental di Milano, Paolo Lopriore de Il Portico di Appiano Gentile (Co), protagonisti

delle masterclass nel pomeriggio del 19 giugno. La formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne e l'importanza del cibo per la qualità della vita, una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione e la tracciabilità agroalimentare, questi e altri temi saranno al centro di due tavole rotonde, che il 20 giugno, dalle 10 alle 12.30, vedranno confrontarsi Istituzioni, Università e Associazioni.

Ce ne sarà per tutti i gusti, da dibattiti a laboratori, da conferenze a cooking show, con percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, che si alterneranno fra il FoodExp Gourmet (do-

AVANTI SALENTO!

f /salento in tasca | www.salentointasca.it

in tasca
Salento

settimanale a pagamento libero

Meblmport GROUP 1993

1005

XXI 15 GIU 2018

100% SALENTO
FREEPRESS
vent'anni

Storie di vita

appuntamento | eventi | turismo | sport | cultura | tradizioni | curiosità

Quarta Caffè

CORSI DI FORMAZIONE 0832 305326

DIVELLA

PASSIONE MEDITERRANEA NEL MONDO

Rispettiamo l'ambiente!

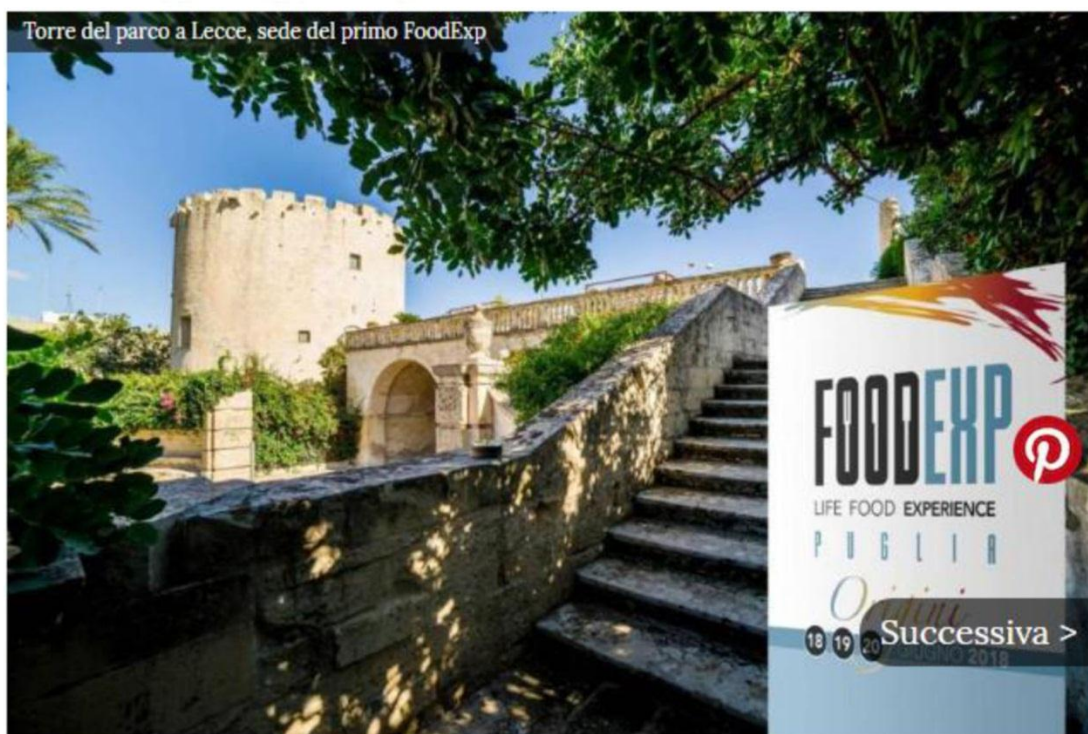


◀ VIAGGIARE ◀ GLI CHEF STELLATI SI RADUNANO A LECCE

Dal 18 al 20 giugno FoodExp ospita numerose stelle Michelin

Gli chef stellati si radunano a Lecce

di Luca Bonora, 11 Giugno 2018



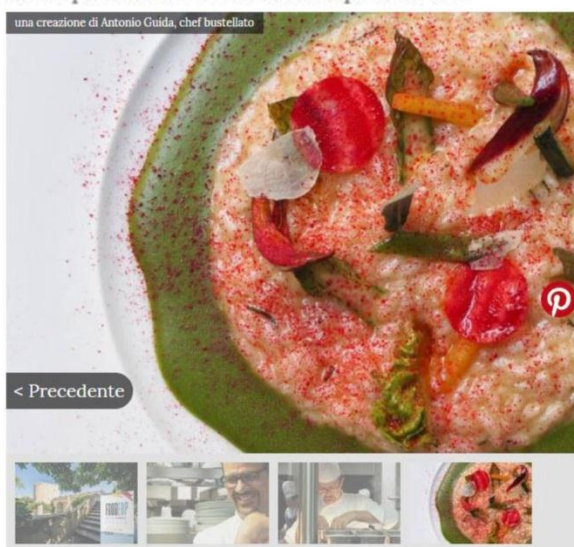




Con l'avvicinarsi dell'estate alcune regioni moltiplicano le proprie iniziative: fra queste la Puglia, che negli ultimi anni ha saputo proporre eventi spettacolari e curiosi, dai concerti al teatro al food, da affiancare a una qualità delle acque eccellente soprattutto nel Salento.

Ebbene quest'anno Lecce ospita una nuova manifestazione enogastronomica: la prima edizione di **FoodExp** si terrà infatti nelle quattrocentesche sale di Torre del Parco **dal 18 al 20 giugno**.

Una manifestazione che non parla solo di Puglia, ma che vuole favorire l'incontro fra i grandi chef e il pubblico, tramite degustazioni, naturalmente, ma soprattutto tramite la narrazione. "Origini" è infatti il tema-chiave di FoodExp 2018: **Francesco Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bg), 3 stelle Michelin**, **Alessandro Pipero dello stellato Pipero Roma, Antonio Guida (nella foto), due stelle Michelin del Seta**, ristorante del Mandarin Oriental Hotel di Milano, e **Paolo Lopriore de Il Portico di Appiano Gentile (Co)**, protagonisti dell'evento, saranno chiamati a raccontare al pubblico i loro percorsi personali e la loro esperienza.



La Puglia sarà protagonista della prima edizione del premio **Miglior chef (e pizza chef) emergente di Puglia**, ideato da Witaly e **Luigi Cremona, grande critico gastronomico**, per scoprire e valorizzare i migliori cuochi under 30. Per la prima volta l'evento ha confini regionali e chi vincerà sarà automaticamente ammesso alle finali dei migliori chef emergenti del centro Sud, a ottobre a Roma.

Per saperne di più, www.foodexp.it



11 giugno 2018



HOME MAGAZINE ▾ PEDIA ▾ RECENSIONI TRAVEL & CO RICETTE

News: Caporalato, Ministro Centinaio: Il neo Ministro delle Politiche Agricole

[Home](#) • [News](#) • [Press-news](#) • [FOODEXP: alta formazione a Lecce con i maestri dell'ospitalità e](#)

FOODEXP: alta formazione a Lecce con i maestri dell'ospitalità e della ristorazione





11 giugno 2018



Destinazione Puglia: terra ambita, osservata, scelta da un numero sempre crescente di viaggiatori. È l'ora della consapevolezza di una terra che ha scoperto se stessa, rilanciando saperi e riti, cultura musicale e gastronomica, patrimonio paesaggistico e architettonico.

Ha trasformato il tarantismo in Notte della Taranta, le masserie e i trulli in dimore deluxe, i piatti del ricettario tradizionale in punti di forza e seduzione. L'ora è quella giusta per connettere il territorio alle grandi esperienze di rango nazionale e internazionale nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione, creando connessioni in grado di lanciare il territorio oltre i confini regionali. È la mission di FoodExp, il contenitore che non c'era dove tutti i segmenti attivi di questa rinascita convergono.

Appuntamento dal 18 al 20 giugno a Lecce, nelle sale quattrocentesche di Torre del Parco, per questa edizione numero uno del congresso dedicato all'alta formazione, a partire dall'esempio internazionale dell'Ecole Hôtelière Lausanne. "Origini" è il tema-chiave di FoodExp, vetrina dove i grandi attori del made in Italy saranno chiamati a raccontare le storie da cui originano i percorsi esemplari di ciascuno, come Francesco Cerea del ristorante tristellato Da Vittorio di Brusaporto (Bg), Alessandro Pipero dello stellato Pipero Roma, Antonio Guida del bistellato Seta, ristorante del Mandarin Oriental Hotel di Milano, Paolo Lopriore de Il Portico di Appiano Gentile (Co), protagonisti dell'evento.

Operatori e appassionati, turisti e locali saranno coinvolti a esperire direttamente origini e avanguardia della cucina pugliese, partecipando ai vari appuntamenti, da dibattiti a laboratori, da conferenze a cooking show.

Il format ideato da Giovanni Pizzolante, consulente operativo nel mondo dell'hospitality management da 30 anni a capo del gruppo Sinext, vuole essere un alert per gli operatori del settore e un'occasione per valorizzare e far conoscere il ricco patrimonio enogastronomico e dell'ospitalità pugliese. Un progetto nato con l'ambizione di mettere in circolo storie esemplari e informazioni, alternando il respiro del congresso alla circolarità delle tavole rotonde, le masterclass all'esperienza in presa diretta della Puglia e della grande bellezza di questa destinazione, con percorsi di degustazione apparecchiati dai cuochi pugliesi, che si alterneranno fra il FoodExp Gourmet, gli Agugiario&Figna Lab, i Cooking Show Berto's e le cene: dagli chef Maria Cicorella e Antonio Zaccardi dello stellato Pashà a Domingo Schingaro Due Camini Borgo Egnazia, da Franco Tornese e Stefano Politi de Il Vigneto del Gusto ad Alessandro Pascali di Tenuta Furnirussi, da Alessandra Civilla di Alex a Tiziana Perlangeli dell'Osteria degli Spiriti, da Emanuele Frisenda e la pastry chef Claudia De Massimo di Aqua Le Dune a Francesco Pellegrino, da Andrea Cannalire dello stellato Cielo Relais La Sommità



11 giugno 2018



a Maurizio Raselli de Le Tre Rane, da Flavio Pedaci del Don Fausto a Gianluca Spagnolo di Torre del Parco e i pizza chef Andrea Godi del 400 Gradi, Guglielmo Vuolo, Giuseppe De Lucia di Zio Giglio e Paolo Priore. Cuore nel cuore della tre giorni sarà la competizione che premierà il Miglior Chef e Pizza Chef Emergente fra gli under trenta pugliesi.

La prestigiosa manifestazione organizzata da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, sbarca in Puglia con un format di taglio esclusivamente regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi, offrendo loro una vetrina d'eccezione nel contesto di FoodExp. Chi supererà la selezione regionale entrerà di diritto nella competizione, che a ottobre a Roma seleziona i migliori del Centro Sud, mentre il 20 giugno ci sarà un casting per accedere alla prossima edizione di Emergente Sala Puglia, che si svolgerà nella primavera 2019.

Un'installazione sarà dedicata all'Hospitality Food Design a cura di Sambonet & Kubico. FoodExp è dunque un evento a molte voci, tutte convergenti verso un unico obiettivo: tracciare l'equazione perfetta fra mangiare, dormire ed esplorare un luogo naturalmente incline, come la Puglia, all'ospitalità.

Un'installazione sarà dedicata all'Hospitality Food Design a cura di Sambonet & Kubico. FoodExp è dunque un evento a molte voci, tutte convergenti verso un unico obiettivo: tracciare l'equazione perfetta fra mangiare, dormire ed esplorare un luogo naturalmente incline, come la Puglia, all'ospitalità.

Ufficio Stampa FOODEXP

FoodExp 2018, tra gusto, eleganza e premi



Sono giovani di talento, provenienti dai migliori indirizzi pugliesi, che esaltano materie prime di qualità e propongono ricette del territorio in modo personale. Alcuni hanno avuto esperienze con chef stellati, tutti si sono messi in gioco, si sono sfidati ai fornelli e hanno raccontato le loro origini e i loro sogni davanti a una giuria di esperti e un pubblico attento di addetti ai lavori e golosi. L'occasione è stata FoodExp nella quattrocentesca Torre del Parco a Lecce, l'evento di successo organizzato da Giovanni Pizzolante fondatore di Sinext con il sostegno della Regione, che dal 18 al 20 giugno scorso ha connesso la Puglia con i grandi maestri

dell'ospitalità, della ristorazione e della formazione di rango nazionale e internazionale e ha ospitato i Premi Emergente Chef e Pizza Chef ideati da Witally. I millennial pugliesi sono stati i protagonisti dei concorsi realizzati, su taglio regionale per FoodExp, da Luigi Cremona fra i più celebri critici gastronomici del nostro Paese e dalla giornalista Lorenza Vitali, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti, offrendo loro una vetrina d'eccezione. "Amo la Puglia, come amo tutta l'Italia che giro da quarant'anni - ha dichiarato Cremona - ma a questa regione dobbiamo tutti molto, per i suoi prodotti. L'agroalimentare finalmente è diventato

un traino importante per tutto il Paese, ma non basta, per far decollare il territorio bisogna investire sulle risorse umane, occorre premiare le eccellenze." I vincitori di Emergente Chef Puglia sono gli under 30 Domenico Di Tondo de Le Lampare al Fortino di Trani (uno dei giovani più talentuosi con cui hanno mai collaborato Fabio Pisani e Alessandro Negri chef del ristorante stellato Il Luogo di Aimo e Nadia), Savino Benizio di Antichi Sapori di Montegrosso Andria (che dopo esperienze stellate nel ristorante Da Vittorio a Brusaporto e all'hotel cinque stelle lusso Principe di Savoia è rientrato in Puglia e alterna sapori del passato a piatti ricercati e bizzarri) e Vincenzo Montanuli di Mezza Pagnotta a Ruvo di Puglia (una delle tavole più autentiche di Puglia, che gestisce insieme al fratello Francesco in sala e attinge alle erbe spontanee e ai funghi delle Murge). Per il Premio Emergente Pizza chef Puglia hanno trionfato i salentini Simone Ingrassio del-

la Pizzeria dei Mille di Corigliano d'Otranto (che è stato il maestro pizzaiolo più giovane d'Italia), Michel Greco di 14/89 Food Pop di Gallipoli (il cui motto è "la fatica di oggi è la felicità di domani") e Cristiano Taurisano di Luppolo e Farina a Latiano (Br), che da organizzatore di eventi è diventato un pizza chef appassionato e punta su un'attenta selezione delle materie prime. Gli chef e i pizzaioli che hanno superato la selezione regionale sono entrati di diritto nella competizione che a fine ottobre a Roma selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala, invece, si è svolto, il 20 giugno un Casting Emergente Sala davanti a una giuria guidata da Lorenza Vitali, con la presenza di Antonella Ricci dello stellato Al Fornello da Ricci, e chi ha saputo meglio mettere in scena il proprio mestiere avrà accesso alla prossima edizione 2019 del Premio Emergente Sala. Tanti gli appuntamenti di FoodExp, dalle masterclass alle cene, dai lab ai cooking



show. "È stato emozionante innescare la miccia di un dialogo, creare un'occasione di incontro e confronto - sostiene Giovanni Pizzolante - tra chi opera in Puglia (chef, maître, produttori, vignaioli) e i maestri artigiani della haute cuisine, dell'hôtellerie e della formazione internazionale, come l'Ecole Hôtelière Lausanne con Louise Pitcher. La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori sempre più massive abbiamo capito che era il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità, così è nato FoodExp". Prima dell'evento a Lecce, con il sostegno della Regione

ne Puglia, è stato organizzato un press tour con le principali testate italiane di food e turismo (La Repubblica Sapori, Identità Golose, Gambero Rosso, La Cucina Italiana, Italia a Tavola, Bell'Italia, In Viaggio, Touring), che ha portato una decina di giornalisti in terra di Bari, tra Polignano a Mare, Conversano e Putignano con l'obiettivo di esplorare direttamente origini e avanguardia della cucina pugliese, affondando il naso nelle materie prime, osservando in presa diretta il lavoro delle maestranze artigiane e godendo della bellezza del paesaggio naturalistico, urbano e architettonico di Puglia. Per avere maggiori notizie in merito: www.foodexp.it.

LA CUCINA ITALIANA

Guida, Zaccardi e Lopriore si raccontano a FoodExp, a Lecce

04 luglio 2018  di **Cristina Gambarini** contributor



Tre grandissimi della ristorazione raccontano le loro storie a FoodExp, la rassegna ideata da Giovanni Pizzolante che celebra i prodotti e i protagonisti dell'enogastronomia pugliese

Loro sono quelli che ce l'hanno fatta, quelli che a voltarsi indietro vedono un cammino lastricato di petali di rosa più che di spine: Antonio Guida, del Seta al Mandarin di

Milano, Paolo Lopriore del ristorante Il Portico ad Anagnino

Gentile, e Antonio Zaccardi del Pashà di Conversano, sono tre cuochi affermati, figli (due naturali, uno adottato) della Puglia, che, per la prima volta insieme, hanno voluto raccontare le loro storie. Di successo. Il palcoscenico è stato **FoodExp**, la kermesse (alla sua prima edizione) dedicata alle eccellenze gastronomiche pugliesi e ai suoi protagonisti, tenutasi a Lecce, dal 18 al 20 giugno, nelle meravigliose sale della dimora quattrocentesca di Torre Del Parco. Deus ex machina della manifestazione **Giovanni Pizzolante**, fondatore di Finext, mente creativa e organizzativa di Food Exp e prima ancora uomo appassionato della bellezza della sua terra e scopritore di talenti.

Le origini

Origini è stato il tema di FoodExp, nel senso del momento adatto, il carpe diem per questa regione, la Puglia, da qualche anno meta indiscussa di migliaia di turisti, italiani e non. Il momento adatto per “mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità”: così ha argomentato Giovanni Pizzolante, secondo cui, mai come ora, occorre adoperarsi per migliorare l'offerta nella ristorazione e nell'hotellerie di una regione che, quanto ad allure e fascino, non teme confronti. Origini inteso come l'hic et nunc della Puglia, insomma. Ma le origini sono anche l'inizio di una passione, di una consapevolezza per la scelta di un mestiere. E a ogni inizio corrisponde una figura carismatica, che nel caso di Guida, Zaccardi e Lopriore è

stata, anche e dico, la mamma.
Sei affascinato da questo mondo? Contattaci e in linea con le tue preferenze, Condé Nast e i suoi partner utilizzano cookies, anche di terze parti. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy (<https://cookie-common.condenast.it/privacy.html>)

Rispetto, rigore, passione e pazienza

Sono queste le parole che ricorrono, sempre, durante l'intervista ai tre cuochi, quasi fossero un mantra interiorizzato da anni. Concetti imparati tra le mura domestiche, quando, giovanissimi, iniziavano a muovere i primi passi tra pentole e fornelli. Per tutti il ricordo è di donne orgogliose dei propri figli e pronte a qualunque sacrificio per aiutarli a realizzarsi. Una mamma Rosa, per Paolo Lopriore, disposta ad accompagnarlo a scuola se il pullman partiva senza di lui, o a riprenderlo a Milano, per non perdere minuti preziosi dedicati allo studio. O ancora, a presentarlo a chef di ristoranti perché lo assumessero. L'insegnamento del rigore, per Antonio Guida, da parte della mamma che, già piccolissimo, lo lasciava trafficare in cucina la domenica, per preparare il sugo per la pasta. O l'amore per i piatti della tradizione, trasmesso dalla mamma ad Antonio Zaccardi, perché la cucina è fatta di ricordi e quelli dei profumi delle ricette dell'infanzia rimangono impressi nel cuore prima che nella mente. Così ancora oggi Antonio ha un tuffo al cuore quando parla di un piatto di peperoni alla brace con acciughe e prezzemolo (che poi ha ritrovato, magia dell'amore, anche ad Alba), preparato per lui nei giorni di festa. E poi la consapevolezza di essere stati sì, fortunati, ma dediti al lavoro, allo studio e alla fatica, senza sconti e senza "il desiderio di avere tutto e subito", come spiega Antonio Guida, in quello che vuole essere quasi un monito per le nuove generazioni.

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata e in linea con le tue preferenze, Condé Nast e i suoi partner utilizzano cookies, anche di terze parti. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy (<https://cookie-common.condenast.it/privacy.html>)

Di convivialità, di racconti e di un sentimento chiamato fedeltà

Accogliere il cliente nel proprio ristorante è, per Guida, Zaccardi e Lopriore, innanzitutto un gesto di amore, di cura. "Spesso i miei clienti fanno molta strada per venire a mangiare da me" afferma Antonio Guida, "e io voglio che per loro sia un'esperienza, non soltanto culinaria. Voglio che possano uscire dal mio locale con il sorriso sulle labbra, qualunque sia stato il conto da pagare". Ogni persona che lavora nel ristorante è un attore che deve recitare la sua parte nel miglior modo possibile, affinché lo spettacolo abbia successo. Donne e uomini che fanno la differenza, che rendono la cena un evento indimenticabile o un ricordo da cancellare, che trasmettono la passione, i sorrisi. Il cameriere è il primo a salire sul palcoscenico del ristorante e l'ultimo a lasciare la scena: il fattore umano è fondamentale in questo ambito. E poi ci deve essere **il racconto**. "Ogni piatto suscita suggestioni che lasciano l'idea di un luogo, di un profumo, di un'atmosfera. Dobbiamo saper raccontare le nostre ricette" afferma Lopriore. Una alchimia che è possibile soltanto se regna l'armonia tra la brigata tutta. E di alchimia si deve parlare a proposito della squadra di Antonio Guida (35 persone in tutto), unico, forse, tra i cuochi italiani a lavorare con due persone, lo zoccolo duro della brigata, il sous chef Federico Dell'Omarino e il pasticciere Nicola Di Lena, da più di **15 anni**. Un piccolo miracolo di sapore familistico, alla cui

base c'è una grandissima stima e rispetto. Il segreto di questo miracolo è dare fiducia, motivare sempre le persone

e coinvolgerle in ogni passaggio” svela Guida. E per respirare questa armonia, non vi resta che vedere al Seta Antonio Guida lavorare con il sous chef per il tocco finale dei piatti, l’uno accanto all’altro, in un concerto di gesti, di movimenti fluidi e sincroni, in una danza che non ha bisogno nè di parole nè di sguardi.

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata e in linea con le tue preferenze, Condé Nast e i suoi partner utilizzano cookies, anche di terze parti. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy (<https://cookie-common.condenast.it/privacy.html>)

10/7/2018

Food Exp | The Travel News

GOURMET

Food Exp

TERESA CREMONA | 3 LUG, 2018

https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.thetravelnews.it/wp-content/uploads/2018/07/FoodExp_EmergentChefPuglia_LuigiCremona.jpeg

I giovani talenti della gastronomia pugliese si incontrano nel cuore barocco di Lecce

Food Exp, Lecce 18/19/20 Giugno, ha ospitato produttori, agricoltori, vignaioli, chef e pizzaioli emergenti e emergenti di Sala. Ha dato spazio a dibattiti, interviste, confronti e racconti di vita, ha organizzato una Cena di Gala che ha visto un breve ritorno a casa di Antonio Guida, Ristorante Seta Mandarin Milano e di Paolo LoPriore, il Portico di Appiano Gentile (Como). Insieme a Antonio Zaccardi che invece in Puglia è ritornato a vivere e lavora come chef al Pashà di Conversano, accanto a Maria Cicoriella. In quella serata, questo team stellato ha dato posto anche alla giovanissima Pastry Chef, Claudia De Massimo del Ristorante Aqua le Dune Suite hotel di Porto San Cesareo.



(https://www.thetravelnews.it/wp-content/uploads/2018/07/FoodExp_EmergentChefPuglia_LuigiCremona.jpeg) Ma cosa ha reso diverso FoodExp? In primis, l'entusiasmo degli organizzatori, il piacere dell'aver fatto, la consapevolezza dei risultati ottenuti in tempi veramente stretti. Poi la sede che ha ospitato la manifestazione: Torre nel Parco, nel centro di Lecce, è un luogo antico di storia, sontuoso e romantico, unitario e composito, con corti e giardini, terrazze panoramiche, torri e saloni monumentali. Ambienti che con il loro carattere hanno contribuito a dare evidenza agli eventi.

<http://www.thetravelnews.it/2018/07/food-exp/>

1/4



(<http://www.thetravelnews.it/wp-content/uploads/2018/07/WhatsApp-Image-2018-07-02-at-18.22.45.jpeg>) FoodExp, nata da un'idea di Giovanni Pizzolante e Luigi Cremona, è un progetto di presentazione e valorizzazione dei prodotti di qualità e dei protagonisti della gastronomia di Puglia, e delle potenzialità che esprimono alcuni cuochi giovani che saranno chef di riferimento della gastronomia italiana in un prossimo futuro. Ma FoodExp si guarda alla formazione e all'accoglienza, intendendo gastronomia e ospitalità nella sua globalità. Un'articolata complessità che ha bisogno di interpreti consapevoli che sappiano comunicare e far emergere le unicità e le eccellenze del territorio. La partecipazione della Ecole Hôtelière Lausanne è espressione tangibile di questo pensiero, come l'intervista all'effervescente Alessandro Pipero, Ristorante Pipero, o a Francesco Cerca, da Vittorio.



(http://www.thetravelnews.it/wp-content/uploads/2018/07/FoodExp_EmergentChef_VincenzoMontaruli_MezzaPagnotta.jpeg)



(http://www.thetravelnews.it/wp-content/uploads/2018/07/FoodExp_LCremona_GPizzolante.jpeg) I giovani che hanno partecipato a questa prima edizione di Emergente Chef Puglia sono: Vincenzo Montaruli, chef-patron di Mezza Pagnotta a Ruvo di Puglia (BA) Marco Zoppicante, chef del ristorante La Cucina di Foggia Jakopo Simone, chef del ristorante Mura di Altamura (BA) Simone Solido, chef ristorante La Fiermontina Urban Resort a Lecce Giovanni Lorusso, chef-patron di La Osteria Lorusso a Bisceglie (BA) Savino Benizio, chef responsabile di cucina presso Antichi Sapori a Montegrosso-Andria (BA) Domenico Di Tondo chef del ristorante Le Lampare Al Fortino a Trani (BA) Matteo Romano, chef del ristorante Lilit di Strada Vernole (LE) Hanno vinto: Domenico Di Tondo - Le Lampare al Fortino di Trani (ha collaborato con Alessandro Negrini chef del ristorante stellato Il Luogo di Aimo e Nadia), Savino Benizio - Antichi Sapori di Montegrosso Andria (esperienze nel ristorante Da Vittorio a Brusaporto e all'hotel cinque stelle lusso Principe di Savoia di Milano, è rientrato in Puglia e alterna sapori del passato a piatti ricercati e bizzarri) Vincenzo Montaruli - Mezza Pagnotta a Ruvo di Puglia (con il fratello Francesco in sala, gestisce una delle tavole più autentiche di Puglia).



(http://www.thetravelnews.it/wp-content/uploads/2018/07/FoodExp_AntonioGuida.jpeg) Il Premio Emergente Pizza chef Puglia è stato vinto dai salentini Simone Ingrosso della Pizzeria Dei Mille di Corigliano d'Otranto (che è stato il maestro pizzaiolo più giovane d'Italia), Michel Greco di 14/80 Food Pop di Gallipoli e Cristiano Taurisano di Luppulo e Farina a Latiano (Br).

[Mi piace](#) [Salva su Facebook](#)

Categorie: GOURMET (<http://www.thetravelnews.it/category/gourmet/>), Italy (<http://www.thetravelnews.it/category/italy/>). Link articolo: <http://www.thetravelnews.it/2018/07/food-exp/>

— Il buco dell'arte (<http://www.thetravelnews.it/2018/07/arte/>)



<http://www.thetravelnews.it/2018/07/food-exp/>

3/4

10/7/2018

Food Exp | The Travel News

Dal documento alla fotografia monumentale -- (<http://www.thetravelnews.it/2018/07/dal-documento-alla-fotografia-monumentale/>)

SEGUICI   (<https://www.facebook.com/thetravelnews.it>)

© 2012-2018 The Travel News | Testata registrata presso il Tribunale di Milano, numero 126, 2 marzo 2012

<http://www.thetravelnews.it/2018/07/food-exp/>

4/4



FoodExp Partecipanti a Pizza Chef

Perfetta e capillare l'organizzazione, sperimentata in un contesto ambientale di sicuro prestigio e che ha offerto a tutti i partecipanti una vetrina ad ampio raggio. La Puglia negli ultimi anni ha fatto registrare un progresso enorme per quanto concerne l'ospitalità e la gastronomia, potendo contare su un grande patrimonio paesaggistico, architettonico e ricettivo, su strutture d'avanguardia e su materie prime di assoluta eccellenza, che fanno di questo territorio una meta ambita da milioni di visitatori ogni anno che vengono qui da tutto il mondo. Chapeau!



FoodExp I tre vincitori Chef Emergenti Puglia

I tre pizzaioli vincitori sono stati: Simone Ingrosso della Pizzeria Dei Mille di Corigliano d'Otranto; Michel Greco di 14/89 Food Pop di Gallipoli; Cristiano Taurisano di Luppulo e Farina di Latiano.



Guglielmo Vuolo

Le interviste e le moderazioni sono state perfettamente condotte da Rosario Didonna, Mariella Piscopo, Sonia Gioia, Federica Stella Blasi e Giovanni Pizzolante.

Per la gara vera e propria si sono sfidati otto chef che hanno presentato libere interpretazioni attinte dal loro bagaglio gastronomico e sette pizzaioli che hanno dovuto sperimentare il primo giorno tutti la classica margherita, mentre il secondo giorno hanno potuto dare libero sfogo alla loro fantasia, presentando ognuno una loro specialità. Al termine le due esperte giurie, composte da giornalisti della carta stampata e del web, hanno decretato i tre rispettivi vincitori. Per Emergente Puglia Chef passano il turno Domenico Di Tondo del Ristorante Al Fortino di Trani; Savino Benizio di Antichi Saporì di Montegrosso di Andria; Vincenzo Montaruli del Ristorante Mezza Pagnotta di Ruvo di Puglia.



da sx Giovanni Pizzolante, Alessandro Pipero e Rosario Didonna

Contenitore ampio ed articolato, quindi, in cui hanno trovato spazio anche gli affermati pizzaioli Guglielmo Vuolo ed Andrea Godi ed una pletora di giovani chef pugliesi, che hanno fatto assaggiare le loro preparazioni in numerosi show cooking e laboratori.



da sx Antonio Zaccardi, Sonia Gioia, Paolo Lopriore, Antonio Guida e Giovanni Pizzolante



Luigi Cremona e Giovanni Pizzolante

A sostegno di questa manifestazione, all'apertura sono intervenuti il Sindaco di Lecce Carlo Salvemini e l'Assessore al Turismo della Regione Puglia Loredana Capone, attestando così la sensibilità e la vicinanza degli Enti Locali pugliesi. Sul palco dell'ampia sala del monumentale complesso di Torre del Parco si sono avvicendati poi personaggi famosi della ristorazione nazionale come Alessandro Pipero e Francesco Cerea. E poi ancora spazio a masterclass con gli affermati chef stellati Antonio Guida, Paolo Lopriore ed Antonio Zaccardi, che hanno dato un saggio della loro bravura preparando la magnifica cena di gala per più di cento invitati. Banchi d'assaggio e percorsi di degustazione di vini, di oli e di pregiate specialità agroalimentari pugliesi hanno condiviso con i numerosi ospiti intervenuti momenti di pieno appagamento papillare.



Cartellone FoodExp Chef Emergente Puglia

Il tutto facente parte del format FoodExp, che è stato ideato ed organizzato da Giovanni Pizzolante, fondatore di Sinext, col determinante patrocinio della Regione Puglia (sempre attenta e presente a questi eventi territoriali) e condotto magistralmente dal famoso giornalista enogastronomico Luigi Cremona, ideatore di Witaly e coadiuvato nell'occasione da Lorenza Vitali.



FoodExp da sx Luigi Cremona, Lorenza Vitali, Loredana Capone, Carlo Salvemini e Giovanni Pizzolante
In palio l'accesso alla finale di Roma ad ottobre 2018 di tre chef e di tre pizzaioli per contendersi il prestigioso titolo di Emergente Chef e Pizza del Centro-Sud Italia.
Affiancato a questa competizione si è svolto anche il Casting Emergente Sala, davanti ad una giuria guidata da Lorenza Vitali, insieme con la stellata chef pugliese Antonella Ricci.



Lecce Piazza Sant'Oronzo

FoodExp a Lecce – Premio Emergente Puglia Chef, Pizza e Sala



FoodExp Chef Emergenti della Puglia in concorso
di Enrico Malgi

Speranze ottimamente alimentate da parte di un nutrito manipolo di giovani talenti pugliesi under 30 che in due giorni si sono cimentati in una sorta di singolar tenzone gastronomica l'uno contro l'altro presso la suggestiva e quattrocentesca dimora di Torre del Parco in quel di Lecce.



FoodExp Partecipanti a Puglia Emergenti Sala

16 GIU 2018 / 10:06

FoodExp, fare ospitalità in Puglia. Chef e maitre per raccontare il futuro del settore



Sono volti noti del settore chiamati a raccontare la propria storia su un palco d'eccezione, nei saloni quattrocenteschi della Torre del Parco, a Lecce. E sono protagonisti sul palco della prima edizione di FoodExp, appuntamento che si concentra sul valore della ristorazione per far crescere il turismo.

Il valore dell'ospitalità

È (p) una tempistica di spicco e d'orizzonte, che si apre il partito, le gestioni, che cambiano il food, vacanze in Croazia, ricette e tanto altro ancora. In edicola oppure: trasloca a Sud, verso panorami decisamente estivi. Così la prima edizione di

FoodExp prenderà il via il 16 giugno, per tre giornate di incontri dedicate ad

<http://www.gamberorosso.it/it/home/1047638-foodexp-fare-ospitalita-in-puglia-chef-e-maitre-per-raccontare-il-futuro-del-settore>

1/5

10/7/2018

FoodExp, fare ospitalità in Puglia. Chef e maitre per raccontare il futuro del settore - Gambero Rosso

addetti ai lavori e appassionati di cibo, a Lecce, in provincia di Lecce, dimora

quattrocentesca all'ingresso di Lecce. Non solo un segnale che l'estate è alle porte, ma anche il desiderio di far confluire su un territorio ancora poco consapevole delle potenzialità dell'industria della ristorazione regionale una nutrita compagine di protagonisti del settore: tra storie, aneddoti, curiosità e speranze per il futuro di chi oggi può dare l'esempio, ma anche dei giovani che si impegnano per emergere con personalità. Non solo chef, perché non di soli cuochi è fatta la cucina e mai ci stancheremo di ripeterlo, ma anche maestri di sala e professionisti dell'ospitalità tout court. Affidando la narrazione a quel gusto per il racconto che oggi sembra andare per la maggiore, con l'impegno però di portare sul palco chi davvero ha qualcosa da dire, e buone pratiche da condividere con gli altri (un buon precedente, in questa direzione, possiamo individuarlo in Meet in Cucina, congresso di cuochi per i cuochi nato in Abruzzo e quest'anno arrivato anche nelle Marche). Valorizzando l'idea di un'ospitalità diffusa che fa leva su ristorazione ed hotellerie per stimolare la crescita di circuiti turistici di qualità. In Puglia.

FoodExp. I protagonisti

Questo è l'obiettivo di **Giovanni Pizzolante**, ideatore di FoodExp, perché di fronte all'interesse crescente di turismo e investitori per la Puglia "è il momento di mettere in circolo le esperienze per alzare l'asticella della qualità". L'evento, a ingresso gratuito previa registrazione online, prevede diversi appuntamenti tematici. Innanzitutto le masterclass, gli incontri con i protagonisti della ristorazione di cui sopra: come **Antonio Guida**, salentino di Tricase che la sua affermazione l'ha trovata su palcoscenici prestigiosi lontano da casa, ora saldamente alla guida del Seta al Mandarin Oriental di Milano; con lui anche **Paolo Lopriore** (anche lui condivide origini pugliesi) e **Antonio Zaccardo**, che in Puglia, a Conversano, è appena arrivato dal Piemonte di Piazza Duomo, per prendere posto nella grande famiglia del Pashà, al fianco di Maria Cicorella. A raccontarsi saranno anche **Francesco Cerea** in rappresentanza di una dinastia della ristorazione decisamente capace di gestire impegni ambiziosi e distribuire ruoli, e **Alessandro Pipero**, uomo di sala per eccellenza, dispensatore di buoni consigli per un approccio professionale e al contempo auto-ironico del maitre al servizio dell'ospite, ma con carisma da vendere. Il 20 giugno, invece, la giornata sarà dedicata a due tavole rotonde che coinvolgeranno istituzioni, università e associazioni pubbliche e private nel dibattito su formazione, tracciabilità agroalimentare, sostenibilità.

ABBONATI (<https://store.gamberorosso.it/it/abbonamenti/65-abbonamento-mensile.html>)

<http://www.gamberorosso.it/it/home/1047638-foodexp-fare-ospitalita-in-puglia-chef-e-maitre-per-raccontare-il-futuro-del-settore>

2/5

10/7/2018

FoodExp, fare ospitalità in Puglia. Chef e maitre per raccontare il futuro del settore - Gambero Rosso

utm_source=AddThis%20tools&utm_medium=image&utm_campaign=Marketing%20tool%20logo)
I giovani sono il futuro

Dalla teoria alla pratica, la formazione del perfetto professionista di sala, sin dalle prime esperienze sul campo, sarà al centro del concorso Emergente Sala di **Luigi Cremona e Lorenza Vitali**, con il casting per partecipare all'edizione 2019. All'esordio, invece, il Premio Emergente Chef e Pizza Chef Puglia: un'edizione regionale che vuole premiare e incentivare i giovani talenti locali. Si mangerà, anche, grazie alla collaborazione di cuochi pugliesi che si avvicenderanno nell'area FoodExp Gourmet (accesso a pagamento, ticket 20 euro).

FoodExp - Lecce - Torre del Parco, viale Torre del Parco, 1 - dal 18 al 20 giugno - www.foodexp.it (<http://www.foodexp.it/>)

a cura di Livia Montagnoli

Abbiamo parlato di:

Puglia, Lecce, Chef, Congressi Gastronomici, Servizio Di Sala

Precedente

Successivo



**Riapre a New York lo storico Bice
Cucina. Ma i fasti di un tempo
sono lontani**

**Al Mèni 2018: a Rimini il circo mercato dei
sapori e delle tradizioni artigianali**



(/it/news/1047634-riapre-a-new-york-lo-storico-bice-cucina-ma-i-fasti-di-un-tempo-sono-lontani)

(/it/news/1047639-al-meni-2018-a-rimini-il-circo-mercato-dei-sapori-e-delle-tradizioni-artigianali)

☐ **Partecipa alla discussione**

Nel Gambero Rosso di luglio: l'hi-tech nelle cucine dei grandi cuochi, le startup italiane che cambiano il food, vacanze in Croazia, ricette e tanto altro ancora. In edicola oppure:

ABBONATI (<https://store.gamberorosso.it/it/abbonamenti/65-abbonamento-mensile.html>)

<http://www.gamberorosso.it/it/home/1047638-foodexp-fare-ospitalita-in-puglia-chef-e-maitre-per-raccontare-il-futuro-del-settore>

3/5

LA CUCINA ITALIANA

La farinella che trovate solo a Putignano

09 luglio 2018  di **Cristina Gambarini** contributor



La farinella è una farina antica con cui i contadini ottenevano una polentina molto sostanziosa. Ancora oggi c'è un mugnaio che la produce, mentre alcuni chef la propongono in nuovi piatti

L'aspetto è quello di una farina comune, di un color giallo ocra, come fosse quella di una **polenta taragna** (<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/la-ricetta-della-polenta-taragna-della-valtellina/>) ma

farinella tra i **presidii Slow Food**: il tassello mancante per riuscire nell'intento è poter utilizzare un **orzo di altissima qualità coltivato nei campi di Putignano**, al posto di quello usato attualmente, originario di **Altamura** (<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/la-storia-e-la-ricetta-tradizionale-del-pane-di-altamura/>). Dunque, agricoltori votati alla preservazione delle tradizioni cercasi. Noi Paolo lo abbiamo conosciuto a margine della manifestazione **FoodExp**, organizzata a metà giugno a Lecce da Giovanni Pizzolante, un grande estimatore dei sapori e delle tradizioni della sua terra.



Cime di rapa stufate in brodetto e polvere di farinella

dalla consistenza molto più fine: **la farinella** è una miscela di **ceci** (<https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/ceci-i-legumi-dai-benefici-inaspettati/>) e **orzo** (<https://www.lacucinaitaliana.it/topic/orzo/>) **tostati**, che sin dal 1700 veniva preparata da ogni contadino di **Putignano** (cittadina pugliese celebre per il Carnevale più lungo del mondo) in casa propria, molendo i legumi più poveri coltivati nell'orto, che servivano per la sussistenza di intere famiglie. La farinella veniva **cotta in un brodo di erbe selvatiche** e diventava una **polentina** che, il giorno dopo, veniva tagliata a fettine e mangiata fredda con un contorno di verdure. Spesso i contadini se la portavano nei campi racchiusa in un sacchetto appeso alla cintura dei pantaloni. La fama di questa farina era così diffusa che negli anni **una maschera del famoso carnevale** di Putignano prese il suo nome.

Paolo Campanella, il mugnaio dei sapori perduti

Se non fosse per **Paolo Campanella**, della farinella si conoscerebbe soltanto il nome. Invece da più di 20 anni questo **giovane mugnaio** seleziona i ceci e l'orzo migliori per continuare a produrre questa speciale farina, cibo degli avi e parte della tradizione culinaria della sua terra, la **Puglia** (<https://www.lacucinaitaliana.it/cucina-regionale/puglia/>). Paolo, ultimo di quattro generazioni di mugnai, lavora da solo nel suo mulino le materie prime migliori che la sua regione gli offre, preservando gesti e saperi di un mestiere antico. In questi anni ha stretto una collaborazione con Carlo Petrini per poter annoverare la

In questa difesa dei valori antichi, Paolo non è più solo: non mancano **chef pugliesi illuminati** che negli ultimi anni hanno deciso di pensare a piatti che avessero come protagonista la farinella. **Stefano D'Onghia**, chef di Osteria Botteghe Antiche di Putignano, è uno di questi. Ecco la sua **ricetta con la farinella**.

Fate rosolare **500 g di cime di rapa** già pulite in una padella con poco olio, uno spicchio di aglio e un goccio di acqua. A metà cottura aggiungete qualche **pomodorino ciliegino** e lasciate cuocere. In una pentola preparate poi del **brodo vegetale** (con finocchi, carote, zucchine e patate) e, una volta pronto, filtratelo. Sistemate le rape in un piatto fondo, inumiditele con del brodo vegetale bollente e spolverate tutto con **due cucchiaini di farinella**. Condite con un filo di olio extravergine e portate in tavola.

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta

più di 90
ricette light

INSALATA DI PASTA FREDDA
Immaneabile piatto estivo in tante originali varianti

ERBE CELESTIALI
Come coltivare e cuocere le aromatiche

CROSTATE RUSTICHE
Sfiziose e facili da preparare

PANINI CHE PASSIONE!
Non solo uno spuntino veloce, ma un vero e proprio pasto gourmet

INOLTRE
Sani e abbronzati mangiando bene
Regole per una grigliata sostenibile
Lo zucchero di canna
Vacanze romane
Pesce sotto l'ombrellone

Spaghetti con pancetta affumicata e gamberetti

ECCELLENZA ITALIANA
L'albicocca venostana

I PRESIDI SLOW FOOD
Ostiche naturali della Bretagna - Francia

SUPERFOOD
La vitamina A

€ 4,50 MENSILE 145 Luglio/Agosto 2018

PRIMA IMMISSIONE: 10/07/2018

9 772284 346006

LUNASIA EDIZIONE

Assaggi

10

IL MEGLIO DI FOODEXP 2018 E I VINCITORI DEL PREMIO EMERGENTE PUGLIA

SONO GIOVANI DI TALENTO, PROVENIENTI DAI MIGLIORI INDIRIZZI PUGLIESI, CHE ESALTANO MATERIE PRIME DI QUALITÀ E PROPONGONO RICETTE DEL TERRITORIO IN MODO PERSONALE. ALCUNI HANNO AVUTO ESPERIENZE CON CHEF STELLATI, TUTTI SI SONO MESSI IN GIOCO, SI SONO SFIDATI AI FORNELLI E HANNO RACCONTATO LE LORO ORIGINI E I LORO SOGNI DAVANTI A UNA GIURIA DI ESPERTI E UN PUBBLICO ATTENTO DI ADDETTI AI LAVORI E DI GOLOSI. L'occasione è stata FoodExp nella quattrocentesca Torre del Parco a Lecce, evento di successo organizzato da Giovanni Pizzolante (fondatore di Sinext) con il sostegno della Regione che dal 18 al 20 giugno scorso ha connesso la Puglia con i grandi maestri dell'ospitalità, della ristorazione e della formazione di rango nazionale e internazionale e che ha ospitato i Premi Emergente Chef e Pizza Chef ideati da Witaly. I millennial pugliesi sono stati i protagonisti dei concorsi realizzati, su taglio regionale per FoodExp, da Luigi

Cremona, fra i più celebri critici gastronomici del nostro Paese, e dalla giornalista Lorenza Vitali, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti, offrendo loro una vetrina d'eccezione. "Amo la Puglia, come amo tutta l'Italia che giro da quarant'anni - ha dichiarato Cremona - ma a questa regione dobbiamo tutti molto per i suoi prodotti. L'agroalimentare finalmente è diventato un traino importante per tutto il Paese, ma non basta: per far decollare il territorio bisogna investire sulle risorse umane, occorre premiare le eccellenze." I vincitori di Emergente Chef Puglia sono gli under 30 Domenico Di Tondo de Le Lampare al Fortino di Trani (uno dei giovani più talentuosi con cui hanno mai collaborato Fabio Pisani e Alessandro Negrini, Chef del ristorante stellato Il Luogo di Aimo e Nadia); Savino Benizio di Antichi Sapori di Montegrosso Andria (che dopo esperienze stellate nel Ristorante Da Vittorio a Brusaporto e all'hotel cinque stelle lussu Principe di Savoia è rientrato in Puglia e alterna sapori del passato a piatti ricercati





e bizzarri); Vincenzo Montaruli di Mezza Pagnotta a Ruvo di Puglia (una delle tavole più autentiche di Puglia, che gestisce insieme al fratello Francesco in sala, attingendo alle erbe spontanee e ai funghi delle Murge). Per il Premio Emergente Pizza chef Puglia hanno trionfato i salentini Simone Ingrosso della Pizzeria Dei Mille di Corigliano d'Otranto (che è stato il maestro pizzaiolo più giovane d'Italia); Michel Greco di 14/89 Food Pop di Gallipoli (il cui motto è "la fatica di oggi è la felicità di domani"); Cristiano Taurisano di Luppulo e Farina a Latiano (BR), che da organizzatore di eventi è diventato un pizza chef appassionato e che punta su un'attenta selezione delle materie prime. Gli chef e i pizzaioli che hanno superato la selezione regionale sono entrati di diritto nella competizione che a fine ottobre a Roma selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala, invece, si è svolto il 20 giugno un Casting Emergente Sala davanti a una giuria guidata da Lorenza Vitali, con la presenza di Antonella Ricci dello stellato Al Fornello da Ricci. Chi ha saputo meglio mettere in scena il proprio mestiere avrà accesso alla prossima edizione 2019 del Premio Emergente Sala. Tanti gli appuntamenti di FoodExp, dalle masterclass alle cene, dai lab ai cooking show. "È stato emozionante innescare la miccia di un dialogo, creare un'occasione di incontro e confronto - sostiene Giovanni Pizzolante - tra chi opera in Puglia (chef, maître, produttori, vignaioli) e i maestri artigiani della haute cuisine, dell'hôtellerie e della formazione internazionale, come l'Ecole Hôtelière Lausanne con Louise Pitcher". Si sono scoperti i retroscena di storie familiari di successo,

come quelli raccontati a Mariella Piscopo da Francesco Cerea del ristorante 3 stelle Michelin Da Vittorio a Brusaporio (BG); l'ironia e la passione di Alessandro Pipero che, intervistato da Rosario Didonna, patron di U Vulesce di Cerignola, si è definito "un cazzaro" e con la "Piperosofia" ha conquistato una stella Michelin nel suo Da Pipero a Roma, dove ha proposto il Tavernello a 1 euro nella carta dei vini e la Carbonara a peso nel menù. "Fare il ristoratore è difficile, non si dorme mai. Il sogno di chi come me fa questo mestiere non è mica la stella Michelin, ma il divano". Un parterre con tre super chef, quello presentato da Sonia Gioia, che ha visto sul palco Antonio Zaccardi del Pashà di Conversano, una stella Michelin; Antonio Guida, salentino di Depressa oggi alla guida dello stellato Seta Mandarin Oriental a Milano, omaggiato con un video con la regia di Gianluigi Strafella che ripercorre a ritroso il suo percorso partendo dalle origini con gli amici, i familiari, i professori; il grande Paolo Lopriore, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa al Ristorante Il Portico di Appiano Gentile. "La creatività annienta il rigore. Vorrei togliere un po' di rigore dalla cucina. Il rigore non è italiano, la creatività sì: bisogna addolcire il metodo. Il rigore è nel taglio, la felicità nel condimento", afferma Lopriore. "La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori sempre più massive - sostiene Giovanni Pizzolante - abbiamo capito che era il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità... così è nato FoodExp".

Italia a Tavola

27 giugno 2018

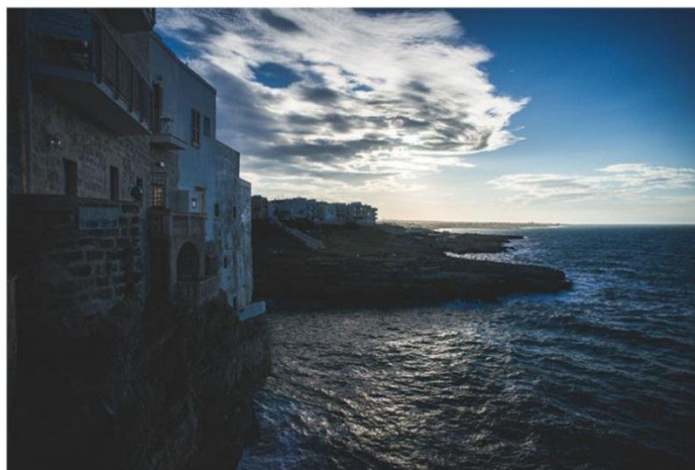


FoodExp, Puglia regina della tavola e dell'accoglienza

Pubblicato il 27 Giugno 2018 | 10:48



La Puglia gastronomica ma non solo, con un'attenzione particolare all'accoglienza a tutto tondo. FoodExp è stata una tre giorni di successo con masterclass, showcooking e tanto altro, svoltasi a Torre del Parco a Lecce. La kermesse (dal 18 al 20 giugno), voluta e organizzata da Giovanni Pizzolante con il sostegno della Regione, è stata preceduta da un intenso press tour alla scoperta di alcune realtà della regione attraverso luoghi, ristoranti e persone. Prima tappa Polignano a Mare (Ba) con tappa da Tuccino, un must per il pesce crudo e non solo (ricordiamo ad esempio il carpaccio di scorfano e lo scorfano fritto). A seguire al Pashà di Conversano (Ba), ospiti di Antonello Magistà, Maria Cicorella e Antonio Zaccardi, dove scoprire una Puglia di classe, un'accoglienza raffinata e una cucina che sa coniugare le materie prime locali con la giusta dose di creatività, due menzioni particolari a Ricci e mandorle e al Riso Marinara. Profumi e sapori di una terra coniugati con semplicità e maestria.



Polignano a Mare

Italia a Tavola

27 giugno 2018



Tappa obbligata a Putignano (Ba) per conoscere Paolo Campanella, ultimo produttore di farinella (uno sfarinato di ceci e orzo tostati) ancora in attività. La passione poi di Stefano D'Onghia, chef del ristorante Botteghe Antiche, che ha stupito con la semplicità della tradizione attraverso piatti mai banali: su tutti il Lampascione fritto con cotto di fichi, farinella e capocollo di Martina Franca. E poi i cartapestai del carnevale di Putignano, artigiani-artisti di un'arte antica che plasmano la carta e le fanno letteralmente prendere vita.



Capasanta cotta e cruda... "due servizi" - Angelo Sabatelli

Nella cittadina pugliese non poteva poi mancare una visita all'istrionico Angelo Sabatelli. Gustare la sua cucina ed entrare dietro le quinte per vederlo al lavoro è un'emozione di profumi e sapori tra piatti più collaudati e novità, come la strepitosa Capasanta cotta e cruda... "due servizi". Una rapida sosta mattutina al Le Dune di Porto Cesareo (Le) per approfittare del mare ionico e della cucina del Ristorante Aqua, per poi proseguire alla volta di Lecce, a Torre del Parco, per la prima giornata di lavori di FoodExp.



Luigi Cremona e Giovanni Pizzolante

Italia a Tavola

27 giugno 2018



«FoodExp è un contenitore dinamico - ha sottolineato **Giovanni Pizzolante**, general manager di FoodExp - basti pensare al premio Emergente (Cucina, Sala, Pizza) presentato da Luigi Cremona, ma anche alle masterclass di eccellenze nazionali, da **Alessandro Pipero** a **Francesco Cerea**, da **Antonio Guida** a **Paolo Lopriore**, che sono stati tra i nostri protagonisti principali. Inoltre abbiamo un contenitore legato alle imprese delle materie prime e dell'industria, che dà la possibilità a questo mondo di partecipare a 360 gradi».

Si sono scoperti i retroscena di storie familiari di successo, come quelli raccontati a **Mariella Piscopo** da **Francesco Cerea** del ristorante 3 stelle Michelin **Da Vittorio** a **Brusaporto** (Bg); l'ironia e la passione di **Alessandro Pipero**, che intervistato da **Rosario Didonna**, patron di **U Vulesce** di **Cerignola**, si è definito "un cazzaro" e con la "Piperosofia" ha conquistato una stella Michelin nel suo **Da Pipero** a **Roma**, dove ha proposto il **Tavernello** a 1 euro nella carta dei vini e la **Carbonara** a peso nel menu: «Fare il ristoratore è difficile, non si dorme mai. Il sogno di chi come me fa questo mestiere non è mica la stella Michelin, ma il divano».



Un parterre con tre super chef, quello presentato da **Sonia Gioia**, che ha visto sul palco **Antonio Zaccardi** del **Pashà** di **Conversano**, una stella Michelin; **Antonio Guida**, salentino di **Depressa**, frazione di **Tricase nel Leccese**, oggi alla guida del **Seta Mandarin Oriental**, 2 stelle Michelin a **Milano**, omaggiato con un video di **Sonia** con la regia di **Gianluigi Strafella**, che ripercorre a ritroso il suo percorso partendo dalle origini con gli amici, i familiari, i professori; e il grande **Paolo Lopriore**, allievo diletto di **Gualtiero Marchesi**, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa al **Ristorante Il Portico** di **Appiano Gentile**: «La creatività annienta il rigore. Vorrei togliere un po' di rigore dalla cucina. Il rigore non è italiano, la creatività sì: bisogna addolcire il metodo. Il rigore è nel taglio, la felicità nel condimento».



Italia a Tavola

27 giugno 2018



«Per quanto riguarda l'accoglienza in Puglia e in generale in Italia - ha aggiunto Pizzolante - stiamo vivendo un momento molto importante. Stiamo cavalcando l'onda dei flussi turistici internazionali provenienti ad esempio dalla Germania, dall'Austria e dalla Francia. Il settore dell'accoglienza in futuro potrebbe generare qualcosa di davvero importante. FoodExp vuole fare in modo che le aziende continuino ad avvicinarsi all'aggiornamento, e grazie a questo flusso turistico diventa importante anche l'interazione delle aziende all'interno di questo contenitore».

A chiusura una splendida cena di gala con 4 protagonisti d'eccezione: Antonio Guida, Paolo Lopriore, Antonio Zaccardi e la giovane pasty chef Claudia De Massimo. Che dire, se il buongiorno si vede dal mattino, aspettiamo allora con trepidazione la prossima edizione di FoodExp! «La seconda edizione - ha concluso Pizzolante - sarà sicuramente piena di attività, di eccellenze e soprattutto di novità interessanti».



Premio Emergente

I millennial pugliesi sono stati i protagonisti dei concorsi realizzati, su taglio regionale per FoodExp, dal critico gastronomico **Luigi Cremona** e dalla giornalista Lorenza Vitali, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani talenti, offrendo loro una vetrina d'eccezione. «Amo la Puglia, come amo tutta l'Italia che giro da quarant'anni - ha dichiarato Cremona - ma a questa regione dobbiamo tutti molto, per i suoi prodotti. L'agroalimentare finalmente è

Italia a Tavola

27 giugno 2018



Emergente Chef Puglia

I vincitori di Emergente Chef Puglia sono gli under 30 Domenico Di Tondo de Le Lampare al Fortino di Trani (uno dei giovani più talentuosi con cui hanno mai collaborato Fabio Pisani e Alessandro Negrini, chef del ristorante stellato Il Luogo di Aimo e Nadia), Savino Benizio di Antichi Sapori di Montegrosso Andria (che dopo esperienze stellate nel ristorante Da Vittorio a Brusaporto e all'hotel 5 stelle lusso Principe di Savoia è rientrato in Puglia e alterna sapori del passato a piatti ricercati e bizzarri) e Vincenzo Montaruli di Mezza Pagnotta a Ruvo di Puglia (una delle tavole più autentiche di Puglia, che gestisce insieme al fratello Francesco in sala e attinge alle erbe spontanee e ai funghi delle Murge).



Emergente Pizza Chef Puglia

Per il Premio Emergente Pizza Chef Puglia hanno trionfato i salentini Simone Ingrosso della Pizzeria Dei Mille di Corigliano d'Otranto (che è stato il maestro pizzaiolo più giovane d'Italia), Michel Greco di 14/89 Food Pop di Gallipoli (il cui motto è "la fatica di oggi è la felicità di domani") e Cristiano Taurisano di Luppulo e Farina a Latiano (Br), che da organizzatore di eventi è diventato un pizza chef appassionato e punta su un'attenta selezione delle materie prime. Gli chef e i pizzaioli che hanno superato la selezione regionale sono entrati di diritto nella competizione che a fine ottobre a Roma selezionerà i migliori del Centro Sud.

Italia a Tavola

27 giugno 2018



Casting Emergente Sala

Per i ragazzi e le ragazze di sala, invece, si è svolto il 20 giugno il Casting Emergente Sala davanti a una giuria guidata da Lorenza Vitali, con la presenza di Antonella Ricci dello stellato Al Fornello da Ricci, e chi ha saputo meglio mettere in scena il proprio mestiere avrà accesso alla prossima edizione 2019 del Premio Emergente Sala.

Per informazioni: www.foodexp.it



e bizzarri); Vincenzo Montaruli di Mezza Pagnotta a Ruvo di Puglia (una delle tavole più autentiche di Puglia, che gestisce insieme al fratello Francesco in sala, attingendo alle erbe spontanee e ai funghi delle Murge). Per il Premio Emergente Pizzeria chef Puglia hanno trionfato i salentini Simone Ingrosso della Pizzeria Dei Mille di Corigliano d'Otranto (che è stato il maestro pizzaiolo più giovane d'Italia); Michel Greco di 14/89 Food Pop di Gallipoli (il cui motto è "la fatica di oggi è la felicità di domani"); Cristiano Taurisano di Luppulo e Farina a Latiano (BR), che da organizzatore di eventi è diventato un pizza chef appassionato e che punta su un'attenta selezione delle materie prime. Gli chef e i pizzaioli che hanno superato la selezione regionale sono entrati di diritto nella competizione che a fine ottobre a Roma selezionerà i migliori del Centro Sud. Per i ragazzi e le ragazze di sala, invece, si è svolto il 20 giugno un Casting Emergente Sala davanti a una giuria guidata da Lorenza Vitali, con la presenza di Antonella Ricci dello stellato Al Forno da Ricci. Chi ha saputo meglio mettere in scena il proprio mestiere avrà accesso alla prossima edizione 2019 del Premio Emergente Sala. Tanti gli appuntamenti di FoodExp, dalle masterclass alle cene, dai lab ai cooking show. "È stato emozionante innescare la miccia di un dialogo, creare un'occasione di incontro e confronto - sostiene Giovanni Pizzolante - tra chi opera in Puglia (chef, maître, produttori, vignaioli) e i maestri artigiani della haute cuisine, dell'hôtellerie e della formazione internazionale, come l'Ecole Hôtelière Lausanne con Louise Pitcher". Si sono scoperti i retroscena di storie familiari di successo,

come quelli raccontati a Mariella Piscopo da Francesco Cerea del ristorante 3 stelle Michelin Da Vittorio a Brusaporio (BG); l'ironia e la passione di Alessandro Pipero che, intervistato da Rosario Didonna, patron di U Vulesce di Cerignola, si è definito "un cazzaro" e con la "Piperosophia" ha conquistato una stella Michelin nel suo Da Pipero a Roma, dove ha proposto il Tavernello a 1 euro nella carta dei vini e la Carbonara a peso nel menù. "Fare il ristoratore è difficile, non si dorme mai. Il sogno di chi come me fa questo mestiere non è mica la stella Michelin, ma il divano". Un parterre con tre super chef, quello presentato da Sonia Gioia, che ha visto sul palco Antonio Zaccardi del Pashà di Conversano, una stella Michelin; Antonio Guida, salentino di Depressa oggi alla guida dello stellato Seta Mandarin Oriental a Milano, omaggiato con un video con la regia di Gianluigi Strafella che ripercorre a ritroso il suo percorso partendo dalle origini con gli amici, i familiari, i professori; il grande Paolo Lopriore, allievo diletto di Gualtiero Marchesi, cuoco di pensiero che ha ridisegnato le regole dell'alta cucina riproposta nella sostanza della tavola conviviale in composizione creativa al Ristorante Il Portico di Appiano Gentile. "La creatività annienta il rigore. Vorrei togliere un po' di rigore dalla cucina. Il rigore non è italiano, la creatività sì: bisogna addolcire il metodo. Il rigore è nel taglio, la felicità nel condimento", afferma Lopriore. "La nostra terra è una destinazione di fama consolidata, osservata, raccontata e scelta da quote di viaggiatori sempre più massive - sostiene Giovanni Pizzolante - abbiamo capito che era il momento di mettere in circolo le esperienze con l'obiettivo di alzare l'asticella della qualità... così è nato FoodExp".