

# food exp 2020

**RASSEGNA  
STAMPA**

**GIORNALI E TV**



**Dove**

Settembre 2020

**food  
exp** 2020

---

Si parte dal capoluogo. Se si arriva tra il 28 e il 29 settembre, da mettere in agenda c'è un'immersione nel patrimonio enogastronomico pugliese e non solo, con i laboratori e le degustazioni di **FoodExp** al **Chiostro dei domenicani** ([foodexp.it](http://foodexp.it)).

**LECCE, DEGUSTAZIONI  
NEL CHIOSTRO**

**R**iservato agli amanti dei buoni sapori, l'evento enogastronomico *FoodExp - Food life experience* punta i riflettori su cibo e dintorni. Sotto i portici del Chiostro dei domenicani sfileranno chef e sommelier per tante degustazioni.

**LECCE, Chiostro dei  
domenicani, 28-29 settembre,  
tel. 3482712176, Foodexp.it**



## ALTA CUCINA

### Una super sfida ai fornelli

Geranium di Copenaghen e Sucedé di Valencia. Ma anche St. Hubertus di San Cassiano in Badia e gli stellati Piperò di Roma, Trippa di Milano e Metamorfosi di Roma. I nomi più importanti della ristorazione si incontrano il 28 e 29 settembre a Lecce per la terza edizione del *FoodExp 2020*. Info: [www.foodex.it](http://www.foodex.it).



## Tutto pronto per FoodExp con Young in the future

Masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, ospita la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. La manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future". Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi

stellati, come Michele Lazzarin i sous-chef e Lukas Geroges Maître e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (Bz) o Thanos Feskos sous-chef, Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier, Virginia Anne Newton Media Relations nel tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen.

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella; il delicato argomento del passaggio generazionale con modelli vincenti a livello nazionale, come Stefania Moroni del Luogo di Aimo e Nadia a Milano; gli scenari e le prospettive per gli investimenti alberghieri con Federalberghi e consulenti esperti di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker; la fotografia, come strumento per veicolare il complesso mondo dell'enogastronomia, attraverso i lavori di Silvio Bursomanno, Daniele Fiore e Riccardo Melillo. Strategico il ruolo degli

Istituti Alberghieri di Puglia, sostenuto dall'assessorato regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro della Regione Puglia che devono trasformarsi in fucine di qualità. FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati, una vetrina per le star internazionali. FoodExp è anche un importante momento di crescita con masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde; dà l'opportunità di iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente - chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento organizzata, con la collaborazione di Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali. La rassegna offre momenti di degustazione unici, come i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine. Tanti gli ospiti sul palco di FoodExp, ma anche il "premio Young in the future.



**TgBari**

22 Settembre 2020

**food  
exp** 2020





# Delta Tv

23 Settembre 2020

food  
exp **2020**





## le altre notizie

FOODEXP FOOD LIFE EXPERIENCE

### Ospitalità e cucina chef e talenti a Lecce

■ Chef stellati e giovani talenti, i volti dell'accoglienza nei ristoranti da sogno, i sommelier, pizzaioli top e produttori di vino, olio e tipicità agricole. Tutti in arrivo a Lecce per la due giorni, il 28 e 29 settembre, di FoodExp Food Life Experience che, attraverso confronti finalmente di persona, vuole accendere i riflettori su ristorazione e ospitalità, e le sfide sempre più green per il futuro che vedranno i giovani protagonisti. Poche pentole e molto dialogo in questa occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, alla terza edizione che avrà luogo nella capitale del Barocco salentino presso il Chiostro dei Domenicani. Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri di Puglia, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto dall'Assessore Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità.



bel paese 18 settembre 2020



## Le stelle dell'ospitalità e della cucina si incontrano a FoodExp

**LECCE** Masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce ospita la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience, uno tra gli eventi *food&travel* più interessanti del Sud Italia. La manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, *hôtellerie* ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future".

Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, *maître*, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come **Michele Lazzarini** sous-chef e **Lukas Gerges** *Maître* e primo sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) o **Thanos Feskos** sous-chef, **Mattia Spedicato** assistant restaurant manager e sommelier, **Virginia Anne Newton** Media relations nel tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen.

Info: 348.2712176, [www.foodexp.it](http://www.foodexp.it).



**NEWS24.city**

7:29

LECCE



Ultim'ora



**TORNA IL FOODEXP A LECCE IL 28 E 29 SETTEMBRE**

L'evento dedicato alla ristorazione e all'ospitalità

**LECCE**

**TORNA IL FOODEXP A LECCE IL 28 E 29 SETTEMBRE**

L'evento dedicato alla ristorazione e all'ospitalità









## Foodexp nel Chiostro dei Domenicani a Lecce

Masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. La manifestazione, prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future". Al centro della scena ci saran-



no giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è

solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati, bar manager e bartender, sommelier e altri produttori e vignaioli. In programma anche la presentazione dell'edizione 2021 del Premio Emergente - chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento organizzata, con la collaborazione di Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali. Sul sito foodexp.it il programma completo. A causa delle norme anticovid19 l'ingresso è con prenotazione obbligatoria.



Venerdì 25 settembre 2020  
info@quotidianodelsud.it



## **FUTURO GREEN DELLA RISTORAZIONE E OSPITALITÀ**

CHEF stellati e giovani talenti, i volti dell'accoglienza nei ristoranti da sogno, i sommelier, pizzaioli top e produttori di vino, olio e tipicità agricole. Tutti in arrivo a Lecce per la due giorni, il 28 e 29 settembre, di FoodExp Food Life Experience che, attraverso confronti finalmente di persona, vuole accendere i riflettori su ristorazione e ospitalità, e le sfide sempre più green per il futuro che vedranno i giovani protagonisti. Po-

che pentole e molto dialogo. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maitre e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (Bolzano) o Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier del tre stelle Michelin Geranium.

Terzo Tempo

## Cucina d'autore, sfida a Lecce

Lunedì 28 e martedì 29 settembre (dalle 10 alle 19:30 - ingresso 20 euro. Ridotto studenti 10 euro. Info e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)) il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. La manifestazione - con oltre cento ospiti pugliesi, italiani e internazionali - accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotografia e comunicazione e punta sui giovani con

un'edizione dedicata a "young in the future".

Giovani cuochi, maitre, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: sono loro, infatti, i protagonisti di questa edizione speciale. Sono curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro: dalla formazione con scuole eccellenti al passaggio generazi-

onale con modelli vincenti, dagli scenari per gli investimenti alberghieri alle esperienze di fine dining in giro per il mondo, dalla fotografia alla comunicazione del futuro. Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, Food-Exp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è solo un palcoscenico dove applaudire i grandi attori del made in Italy e gustare pranzi memorabili.





## La curiosità.

FoodExp (qui il manifesto dell'evento) si terrà nel Chiostro dei Domenicani, a Lecce, lunedì e martedì prossimi. Per l'occasione verrà assegnato il premio *Young in the future*, che andrà quest'anno ai giovani talenti pugliesi in ambito ristorazione, hospitality, food & wine.



**Tg5**

26 Settembre 2020

**food  
exp** 2020



**TG/5**

**GUSTO VERDE**

A cura di

**GIOACCHINO BONSIGNORE**

08:32  
**TG/5**



Domani e lunedì il chiostro quattrocentesco ospiterà la rassegna tra chef stellati, laboratori e piatti memorabili



## FoodExp ai Domenicani la fiera del buon cibo

FoodExp – Food Life Experience è uno degli eventi di punta del settore food&travel nel Sud Italia, quest'anno dedicato al tema "Young in the future" e ospitato, domani e dopodomani (10-19.30), a Lecce nel Chiostro dei Domenicani, residenza d'epoca quattrocentesca in via San Pietro in Lama. Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare nel Mezzogiorno nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, la manifestazione è un contenitore variegato che accenderà i riflettori su ristorazione e ricettività, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotografia e comunicazione.

Al centro di "Young in the future" ci sono i tanti giovani protagonisti di questa edizione speciale. Curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici, sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta diventando motore di ristoranti e alberghi stellati. Tra gli ospiti degli incontri della prima giornata, che partirà domani alle 10.30 con la presentazione di Pizzolante, ci saranno Fabio Pollice, rettore dell'Università del Salento, Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, Vincenzo Donatiello, Restaurant Manager e Sommelier del Ristorante Piazza Duomo di Alba, insignito di Tre stelle Michelin, gli chef stellati Domenico Schingaro (Due Camini di Borgo Egnazia, Savellettri), Teresa Galeone (Già sotto l'arco di Carovigno), Angelo Sabatelli (Ristorante Angelo Sabatelli di Putignano), Luigi Cremona e Lorenza Vitali (Witaly) che

presenteranno il "Premio emergente 2021".

Non solo incontri ma anche tante degustazioni. FoodExp Stellare accoglierà la Carbonara proposta da Ciro Scamardella, chef executive del ristorante stellato Pipero di Roma. Doppio turno nel ristorante del Chiostro con "I memorabili". Dalle 12 alle 14 in cucina ci sarà Valentina Rizzo, chef della Farmacia dei Sani con la presentazione di Marchi. Dalle 15 alle 17 Arianna Galati di Marie Claire Italia accompagnerà il pranzo proposto da Roy Caceres, chef executive dello stellato Metamorfosi di Roma. Da non perdere le degustazioni "Only the best, Champagne, Wine & Food", FoodExp Gourmet con i percorsi golosi presentati

da cuochi pugliesi. Cocktails Experience con la Sartoria degli Spiriti, FoodExp Gourmet Pizza con un approfondimento sulle tecniche di produzione per i prodotti da forno in collaborazione con "Pellegrino Food Service". A inaugurare la prima serata di FoodExp 2020 è la cena firmata dallo Chef Resident Donato Episcopo, un evento di identità territoriale con un protagonista della cucina italiana che, dopo prestigiose esperienze in ristoranti nazionali di prima grandezza, ritorna alle sue origini. Ingresso giornaliero 20 euro. Ridotto studenti 10 euro (Info e ticket foodexp.it, prenotazione obbligatoria).

**L.Mar.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Dal panino al piatto d'autore A FoodExp tutto sulla cucina

Lunedì e martedì nel Chiostro dei Domenicani a Lecce la rassegna su vino e cibo

**T**rentaquattro anni, è considerato tra i migliori sommelier d'Italia. Ma Vincenzo Donatiello è anche direttore di sala di uno dei migliori ristoranti al mondo. La Guida Michelin gli ha assegnato tre stelle. È il Piazza Duomo della famiglia Ceretto, ad Alba, terra di Nebbiolo e Barbera. Domenico Schingaro, invece, coordina l'intera ristorazione di Borgo Egnazia, a Savelletri di Fasano, dove cura anche il progetto gourmet dei Due Camini. Barese, si è fatto le ossa al Grosvenor House le Meridien di Londra prima di fare la fortuna del Due Buoi di Alessandria, con lui stella Michelin nel 2015.

Sono due degli oltre cento ospiti di FoodExp, la due giorni di Food Live Experience in programma domani e martedì a Lecce, nell'antico chiostro dei Domenicani di via San Pietro in Lama (ore 10 - 19.30, ingresso 20 euro, ridotto studenti 10 euro, info e ticket su [foodexp.it](http://foodexp.it)). Una fiera del food&travel di alto livello nata tre anni fa per iniziativa di Giovanni Pizzolante, consulente nel settore dell'ospitalità con il gruppo Sinext. Nel giro di tre anni l'appuntamento è diventato tra i più interessanti nel Sud Italia per gli operatori della ristorazione, dell'enogastronomia e dell'hôtellerie. Qui si incontrano chef, albergatori, manager del turismo, giornalisti specializzati. L'obiettivo degli organizzatori è di offrire un'opportunità agli operatori pugliesi attraverso il confronto con nomi prestigiosi provenienti dal resto d'Italia e dall'estero. Con un occhio di riguardo ai trentini. «Young in the Future» recita, infatti, il titolo dell'edizione di quest'anno, dedicata a quei giovani che hanno già compiuto piccole rivoluzioni



I segreti degli chef svelati a FoodExp (domani e dopodomani a Lecce) che proporrà un ricco programma di masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde e mostre. Non mancheranno le degustazioni, i percorsi golosi e i pranzi con oltre cento ospiti pugliesi, italiani e internazionali. Ingresso 20 euro, 10 per gli studenti.

o sono diventati il motore di ristoranti e alberghi stellati, come Donatiello e Schingaro, per l'appunto. O il ventinovenne austriaco Lukas Gerges, restaurant manager del St. Hubertus Hotel Rosa Alpina di

San Cassiano di Bolzano, tre stelle Michelin.

Naturalmente non mancano i veterani dei fornelli, soprattutto pugliesi, che hanno pensato dei percorsi golosi. Teresa Galeone, per esempio, signora

ai fornelli di Già sotto l'arco a Carovigno, o Angelo Sabatelli, titolare dell'omonimo ristorante a Putignano.

Ci si incontra, ma si degusta pure, non solo cibi, ma anche vini e champagne. Ciro Scarmadella, chef executive al Pippino di Roma, propone assaggi di carbonara. E si pranza con Valentina Rizzo, chef della Farmacia dei Sani di Ruffano, con tanto di presentazione di Paolo Marchi, l'ideatore di Identità Golose. E si sta a tavola anche per provare i piatti dello chef stellato del Metamorfosi di Roma, il colombiano Roy Caceres, introdotto da Arianna Galati di Marie Claire Italia. E poi c'è lui, l'autorevole critico gastronomico Luigi Cremona, che qualcuno ha paragonato ad Anton Ego di Ratatouille. Ma non sarà solo. Al suo fianco avrà l'inseparabile Lorenza Vitali.

**Francesco Mazzotta**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'EVENTO TERZA EDIZIONE DOMANI E MARTEDÌ NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI

# Chef e ospitalità nel mondo elegante firmato «FoodExp»

## Incontri, laboratori, degustazioni e il premio dedicato ai giovani

**T**erza edizione di «FoodExp-Food Life Experience», evento di *food&travel* nel chiostro dei Domenicani, residenza quattrocentesca in via San Pietro in Lama, a Lecce. Tutto pronto per la manifestazione - modellata sul tema «Young in the future», tanti giovani protagonisti di questa edizione speciale - nata tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante di Sinnext, consulente nell'*hospitality management*, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina e per offrire un'opportunità agli operatori locali. In programma masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi, pranzi con oltre 100 ospiti pugliesi, italiani e internazionali tra chef stellati, cuochi, *maitre*, sommelier, ristoratori, bar e *hospitality manager*, addetti ai lavori, giornalisti, pr, blogger, fotografi, imprenditori, rappresentanti delle associazioni di categoria, dirigenti scolastici.

**DOMANI** - Si parte alle 10.30 con la presentazione di Giovanni Pizzolante. Partecipano Fabio Pollice (rettore di Unisalento), Paolo Marchi (ideatore di «Identità Golose»), Vincenzo Donatiello (*restaurant manager* e sommelier). Poi, gli chef stellati Domenico Schingaro, Teresa Galeone, Angelo Sabatelli, Luigi Cremona e Lorenza Vitali, presenteranno il «Premio emergente 2021»: Gioacchino Bonsignore, Paolo Vizzari, Carlo



**RIFLESSIONI** Luigi Cremona e Giovanni Pizzolante; a destra, Paolo Marchi

Passera, Barbara Politi, Silvio Bursumanno, Riccardo Melillo e Daniele Fiore, Diego Rossi, Marta Cotarella, Paolo Cantele, Lorenzo Marra, Stefano Pistollato, Dario Iurlano, Manuela Fissore, Thomas Barker, Valentina Rizzo, Stefano Politi, Maurizio Raselli. Sul versante degustazioni, «FoodExp Stellare» accoglierà la «Carbonara» proposta da Ciro Scamardella, *chef executive*. Doppio turno nel ristorante del Chiostro con «I memorabili», dalle 12 alle 14 in cucina la chef Valentina con la presentazione di Marchi. Dalle 15 alle 17, Arianna Galati accompagnerà il pranzo proposto da Roy Caceres, *chef executive*. Da non perdere le degustazioni «Only the best, Champagne, Wine & Food» (L'Olivetum, Salumi Giannelli, Alois Lagerer, Maison Louis Latour, Borgia Tartufi, Damilano e Bertani Amarone), «FoodExp Gourmet» con i percorsi firmati dai cuochi pugliesi, «Cocktails Experience», «FoodExp



**RIFLETTORI**  
Il sommelier  
Vincenzo  
Donatiello  
(Piazza Duomo  
di Alba,  
tre stelle  
Michelin)  
In basso, Roy  
Caceres, chef  
executive  
dello stellato  
Metamorfosi  
di Roma



scuola: Formazione a Scuola» con Anna Camalleri (Direzione generale Ufficio scolastico regionale per la Puglia) e numerosi dirigenti scolastici. Nel pomeriggio si confronteranno Andrea Serra e Candido Angelo e Francesco Caizzi (rispettivamente Federalberghi Nazionale e Puglia), Paolo Aprile (preside Istituto Alberghiero Santa Cesarea Terme). Quindi, «FoodExp Stellare» per la «Carbonara» di Scamardella, il doppio turno nel ristorante del Chiostro con «I memorabili». Dalle 12 alle 14 appuntamento, moderato da Margo Schachter, con Michele Lazzarini *sous chef* e Lukas Gerges *restaurant manager*. Dalle 15 alle 17, spazio a Scamardella e Pipero che dialogheranno con Cremona. Ricordiamo le degustazioni «Only the best, Champagne, Wine & Food» (Leone de Castris, Donnafugata, Cantina Merano, Cantine Berlucchi, Livon, Velenosi Vini, Produttori Vini Manduria) «FoodExp Gourmet», «Cocktails Experience», «FoodExp Gourmet Pizza». Alle 19 nella piazza del Chiostro cerimonia di consegna del «Premio Young in the Future», assegnato ai giovani talenti pugliesi in ambito ristorazione, *hospitality, food & wine*.

● Info su [foodexp.it](http://foodexp.it).

Gourmet Pizza» sulle tecniche di produzione per i prodotti da forno.

**MARTEDÌ 29** - Il via alle 10; ospiti Marchi, Passera, Cremona, Anna Prandoni, Giovanni Ciullo, Alessandra Moneti, Arianna Galati, Riccardo Melillo, Thanos Feskos e Mattia Spedicato (in collegamento), Caceres, Michele Lazzarini e Lukas Gerges, Stefania Moroni, Nicola Loiodice, Franco Pepe, Antonello Magistà, Alessandro Pipero, Teodosio Buongiorno, Roberto e Fabio Rizzo, Mattia Stranezza, Giovanni Grandioso, Giulia Tramis, Valentina Rizzo, Mauro Buscicchio, Vante Totisco, Andrea Montinari, Marcello Favale, Fabio Notarangelo, Antonio Rosato, Luca Angeli, Patrick Greco, Mattia Pastori e Margo Schachter. Alle 11.30 «Il futuro inizia a

# Canale 85

29 Settembre 2020

food  
exp 2020



## Lecce

Chiostro dei domenicani  
Dalle 10, ingresso da 10 a 20 euro

### Si chiude FoodExp: il cibo in mostra con giornalisti e chef

Si alternano masterclass, incontri, mostre, degustazioni. Termina la terza edizione di FoodExp, nel Chiostro dei domenicani di Lecce, dalle 10 alle 19,30. Tra gli incontri, alle 12,30 si parlerà di "Socialità del cibo e narrazione" con Giovanni Ciullo (*D La Repubblica*), tra gli altri. Dalle 10 si potrà assistere alla mostra evento "Atomicus project" del fotografo Riccardo Melillo, che intervverrà. Tra gli ospiti della giornata, ci saranno pure la direttrice dell'Ufficio scolastico regionale Anna Cammalleri, Andrea Serra (Federalberghi), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro del ristorante Due camini di Borgo Egnazia, e Paolo Marchi di *Identità Golose*. Info [foodexp.it](http://foodexp.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**FOODEXP**

Gran finale oggi  
a San Pietro in Lama

## Buon cibo, accoglienza e viaggi le frontiere del turismo del gusto

di GIUSEPPE MARTELLA

● Giornata di chiusura per Young in the future nel chiostro dei Domenicani di via San Pietro in Lama a Lecce. Si conclude oggi la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience, manifestazione tra le più interessanti di food&travel di tutto il Mezzogiorno d'Italia, prodotto dal gruppo Sinext in collaborazione con numerosi partner.

Anche oggi, un cartellone ricco tra masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi e pranzi memorabili per accendere i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotografia e comunicazione. Dalle 10, si parlerà de "Il futuro inizia a scuola" con

Anna Camalleri e attorno al tema "Una finestra sulla Puglia: scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri tra destinazione, finanza e prodotto" con Mauro Buscicchio, Vante Totisotto, Andrea Montinari, Fabio Notarangelo, moderati da Marcello Favale; si discuterà poi di "Socialità del cibo e narrazione: il futuro della comunicazione" con Carlo Passera, Anna Prandoni, Giovanni Ciullo, Alessandra Moneti, Arianna Galati.

Nel pomeriggio Andrea Serra e Candido Angelo, Francesco Caizzi e Paolo Aprile si confronteranno su "Fabbisogni professionali e attrattività del settore turismo". Dalle parole ai piatti con FoodExp Gourmet e FoodExp Gourmet Pizza, Cocktails Experience, la Carbonara proposta da Ciro Scamardella. Da non perdere le degustazioni "Only the best, Champagne, Wine & Food".



**CONVEGNO** Svariati momenti di approfondimento



**SAN PIETRO IN LAMA** Sipario sul gusto

Alle 19, nella piazza del chiostro, cerimonia di chiusura con la consegna del "Premio Young in the Future", assegnato ai giovani talenti pugliesi in ambito ristorazione, hospitality, food & wine. Info, programma della manifestazione, diretta streaming e biglietteria su [www.foodexp.it](http://www.foodexp.it).



**NOTIZIE**  
www.teledehon.it

LECCE: INAUGURATA L'EDIZIONE 2020 DI FOODEXP



HD

**TeleCattolica**

*1 ottobre 2020*

**food  
exp** 2020







## I GIOVANI AL CENTRO DI FOODEXP 3ª EDIZIONE DI SUCCESSO A LECCE

**B**oom di presenze, quasi 4mila, 250 studenti e studentesse degli Istituti alberghieri coinvolti, 100 ospiti e 50 espositori, 100mila visualizzazioni di pagina su Facebook, oltre 60mila impressioni su Instagram: è stato un grande successo live e web la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. Promosso dal gruppo Siness di **Giovanni Pizzolante**, in collaborazione con numerosi partner pubblici e privati, lunedì 28 e martedì 29 settembre nel Chiostro dei Domenicani di Lecce, FoodExp ha ospitato un ricco programma (anche in diretta streaming) sul tema "Young in the future" con masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde,

mostre, degustazioni, percorsi golosi e pranzi memorabili per accendere i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotografia e comunicazione.

Nel grande Chiostro si è ritrovata una comunità di appassionati, curiosi e addetti ai lavori. Champagne, grandi vini italiani e internazionali e ricercate prelibatezze gastronomiche sono state protagoniste di degustazioni guidate. L'area

FoodExp Gourmet ha accolto percorsi golosi presentati da cuochi pugliesi, che si sono confrontati e fatti conoscere con le loro proposte innovative.

**Uno dei maggiori eventi di cibo e turismo del Sud Italia si è svolto tra masterclass, dibattiti e degustazioni con l'obiettivo di formare i giovani del settore. Presentata la mostra Atomicus Project di Riccardo Melillo**

Nelle due sale conferenze e sul palco esterno si sono alternati incontri e workshop per raccontare storie e svelare segreti, ragionare sul presente e ipotizzare il prossimo futuro, confrontarsi sulle prospettive e sugli errori di un settore in grande crescita, analizzare le difficoltà e valutare insieme le nuove esigenze coinvolgen-

do anche gli studenti, i docenti e i dirigenti scolastici degli Istituti alberghieri pugliesi. Nella Sala tasting e nella piccola e suggestiva Chiesetta centinaia di visitatori hanno partecipato a "Only the best, Champagne, Wine & Food". In molti si sono cimentati "dietro al bancone" con la Cocktails Experience della Sartoria degli Spiriti.

I migliori palati hanno approfittato della possibilità dei quattro pranzi memorabili con gli chef dei ristoranti Farmacia dei Sani di Ruffano (Valentina Rizzo), Metamorfofi di Roma (Roy Caceres), il tre stelle Michelin St. Hubertus Hotel Rosa Alpina di San Cassiano di Bolzano (Michele Lazzarini) e il Papiro Restaurant di Roma (Ciro Scamardella, che ha proposto anche la sua imperdibile Carbonara). Luigi Cremona di Witaly ha presentato l'edizione 2021 del Premio Emergente - chef, pizza chef, sala e ricevimento - sospesa quest'anno a causa del Covid19. Tra gli ospiti Michele Lazzarini e Lukas Gerges (sous-chef e Maître e primo Sommelier del trisstellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia), Thanos Feskou e Mattia Spedicato (sous-chef e assistant restaurant manager e sommelier nel tre stelle Mi-

chelin Geranium di Copenhagen - in collegamento), Stefania Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia Milano), Alessandro Pipero (Pipero Roma), Diego Rossi (Trippa Milano), Roy Salomon Caceres (Metamorfofi Roma), il re della pizza Franco Pepe (Pepe in Grani Caiazzo) e gli stellati pugliesi Angelo Sabatelli (Angelo Sabatelli Putignano), Antonello Magistà e Antonio Zaccardi (Pashà Conversano), Pietro Penna (Casamatta Avetrana), Domingo Schingaro e Nicola Lolodice (Due Camini Borgo Egnazia Savellieri), Teresa Galeone e Teodosio Buongiorno (Già

sotto l'Arco Carovigno). E poi i bar manager di grandi hotel, come Antonio Rosato (Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (Four Season Milano), Patrick Greco (Bulgari Hotel Milano), il bartender Mattia Pastori con i cocktail Sanpellegrino, il sommelier Vincenzo Donatelli di Piazza Duomo Alba, produttori e vignaioli.

Si è parlato dell'alta formazione di sala con Marta Cotarella di Intrecci; di scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri con Federalberghi; di fine dining in giro per il mondo con consulenti esperti come Manuela



Fissore e Thomas Barker e di fotografia come strumento per veicolare il complesso mondo dell'enogastronomia con Silvio Bursomanno, Daniele Fiore e Riccardo Melillo (che ha anche allestito la sua mostra Atomicus Project). Folta la platea di giornalisti e critici pugliesi e nazionali che hanno parte-

cipato e seguito la manifestazione come, solo per fare qualche nome, Paolo Marchi, Carlo Passera, Gioacchino Bonsignore, Paolo Vizzari, Anna Prandoni, Margo Schachter, Alessandra Moneti, Arianna Galati e Giovanni Ciullo.

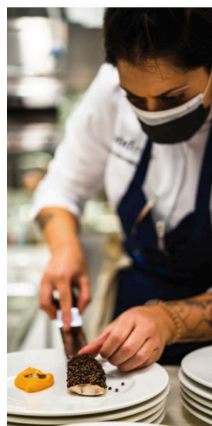
«Abbiamo vissuto due giorni intensi in compagnia dei grandi nomi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'enogastronomia italiana e non solo - sottolinea Giovanni Pizzolante - il territorio ha risposto all'invito di FoodExp in modo straordinario: la grande partecipazione e il coinvolgimento dei visitatori in tutte le attività proposte ci ha confermato che la strada è quella giusta, che in Puglia c'è voglia di crescere, di osare, di allargare gli

orizzonti», prosegue. «Questa edizione è stata particolarmente emozionante, perché è stata voluta con tenacia e passione: desideravamo dare continuità al percorso iniziato due anni fa e non intendevamo lasciarci scoraggiare dalle tante difficoltà e incertezze che il 2020 ha portato con sé. Evidentemente l'energia di una grande visione ha permesso di superare tutti gli ostacoli, rendendo possibile ciò che solo qualche mese fa sarebbe sembrato impossibile».

Quindi la mostra Atomicus Project di Riccardo Melillo. Tutto ruota intorno al salto, momento in cui il soggetto non pensa né al fotografo né alla foto o alla posa, pensa solo a saltare. L'espressione del volto è libera, sorridente, giocosa e fuori da ogni schema dettato dal ruolo. A questo si aggiunge il luogo di lavoro, un posto dove il soggetto si sente a suo agio e dove passa la maggior parte della sua giornata, in poche parole: casa.

Ultimo dettaglio sono gli oggetti di uso quotidiano che vengono letteralmente lanciati in aria nel momento del salto, semplicemente un modo differente di raccontarsi attraverso gli strumenti del proprio lavoro, le materie prime della propria terra o l'ispirazione libera del momento.

cod 70157





**QUASI 4MILA PRESENZE, 250  
STUDENTI E STUDENTESSE  
DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI COINVOLTI,  
100 OSPITI E 50 ESPOSITORI,**

▶ ▶▶ 🔊 0:08 / 3:36



**Tg5**

5 ottobre 2020

**food  
exp** 2020







## Il successo di FoodExp (e un po' di sano ottimismo)

di Deborah Ameri

Se davvero è l'anno zero della ristorazione, tanto vale rimboccarsi le maniche e guardare avanti. Perché non è detto che la pandemia debba essere solo una maledizione. «Può essere un'occasione, un'opportunità per i ristoratori. Per mettere a nudo i problemi, che c'erano già prima del Covid e migliorarsi», ci racconta Giovanni

Pizzolante, fondatore di FoodExp, una delle manifestazioni dedicate al cibo e all'ospitalità più importanti del Sud Italia. L'ultima edizione, a fine settembre a Lecce, è riuscita ad attirare, in sicurezza, oltre 4000 *food lovers*.

«Ci è voluto coraggio, ma è andata bene», ammette Pizzolante, che è anche direttore de Le Dune Suite Hotel di Porto Cesareo, una delle località più amate del Salento. «Noi abbiamo dedicato l'edizione 2020 ai giovani, con *#younginthefuture*, perché c'è bisogno del loro ottimismo e della loro energia. E del resto, solo con energia e voglia di fare questo settore può rilanciarsi. Dobbiamo puntare su forme alternative, come il catering e il delivery, e cercare di generare, con i nostri prodotti, un ritorno emotivo. Di dare un sorriso. Il ristorante Piperò di Roma vende il kit per fare la sua storica carbonara a casa. Alcuni chef stellati mandano a domicilio un box con ingredienti e ricetta da replicare.

Poi il cliente si fa un video e il cuoco offre il suo giudizio, proprio come se si fosse a Masterchef». Quest'anno un po' tutti i ristoratori sono in crisi,

anche i grandi nomi. Ma la voglia dei giovani chef di emergere è talmente incontenibile, secondo l'esperto, che quando si potrà di nuovo sedersi insieme a tavola, li troveremo lì, al loro posto: in cucina. È il nostro Sud in particolare a guidare, con alcuni Millennial di grande talento, questa avanguardia e ad «accendere i fuochi». E qui Pizzolante fa l'esempio di un fazzoletto di terra come il suo Salento, che ha già una serie di nomi da non perdere di vista. Come Emanuele Frisenda che a soli 25 anni dirige la cucina di Aqua a Porto Cesareo: nel 2019 è stato nominato Chef Emergente dell'anno. O Valentina Rizzo, una delle giovani da tenere d'occhio per la rivista *Fine Dining Lovers*. La sua Farmacia dei Sani a Ruffano è un laboratorio, tra tradizione e sperimentazione. Cosimo Russo, invece, ha aperto da poco a Leverano il proprio ristorante dopo aver iniziato nella brigata dello chef Sergio Mei al Four Seasons, Milano. Mentre Alfredo De Luca si è fatto ispirare dai suoi viaggi in Oriente e nel suo Origano, a Minervino, offre un mix di Puglia e Giappone.



**WEB**



GIOVANI E FUTURO AL CENTRO DELLA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO PUGLIESE CHE TORNA IL 28 E 29 SETTEMBRE NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI A LECCE.

È tra gli eventi **food&travel** più interessanti del **Sud Italia**: **lunedì 28 e martedì 29 settembre** il **Chiostro dei Domenicani** a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di **FoodExp - Food Life Experience**. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su **ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità** e punta sui giovani con un'edizione dedicata a **"young in the future"**.

## *FoodExp - Food Life Experience*

di *Il Vinotomane*  
© Ago. 20, 2020



Tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce

Among the most interesting food & travel events in Southern Italy: Monday 28 and Tuesday 29 September the Cloister of the Dominicans in Lecce

## Younginthefuture: giovani talenti e sfide per il futuro a FOODEXP

S'incontrano a Lecce le stelle dell'ospitalità e della cucina // 28-29 settembre 2020

È tra gli eventi food & travel più interessanti del Sud Italia, assolutamente da non perdere a Lecce il 28 e 29 settembre. FoodExp *Food Life Experience* accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani, #younginthefuture. Occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, la 3<sup>a</sup> edizione, avrà luogo in un'affascinante residenza d'epoca quattrocentesca, il Chiostro dei Domenicani a Lecce. Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maitre, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maitre e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) o Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier nel tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen. Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come *Intrecci* delle sorelle Cotarella e la prestigiosa Ecole hôtelière di Losanna; il delicato argomento del passaggio generazionale con esempi di modelli vincenti, come Stefania Moroni de *Il Luogo di Aimo* e *Nadia* a Milano; la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti di indirizzi di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker. Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto da Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità, capaci di selezionare le promesse del domani. Nato 3 anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati, una vetrina per le star internazionali, come Miguel Angel Major del Ristorante stellato Suced de Valencia e i grandi attori del made in Italy, che vengono a raccontare le loro storie, come Alessandro Pipero (Pipero Roma), Diego Rossi (Trippa Milano), Roy Salomon Caceres (Metamorfosi Roma) e ancora bar manager di grandi hotel come Antonio Rosato (Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (Four Season Milano), Vincenzo

Donatiello (Piazza Duomo Alba - Cn) e poi sommelier, produttori e vignaioli. FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde; di iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente – chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento – organizzato da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi. FoodExp offre momenti di degustazione unici, come i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di Roy Caceres (Metamorfosi Roma) e Miguel Angel Major (Suced de Valencia) il 28 settembre; di Michel Lazzarini (St. Hubertus San Cassiano in Badia) e Ciro Scamardella (Pipero Roma) martedì 29 settembre. Fine Dining e aperitivo con le Cantine Berlucchi per la cena del 28 settembre nel Chiostro dei Domenicani. Imperdibile appuntamento per i buongustai con "Pipero e la sua Carbonara", tra i piatti più conosciuti d'Italia, in uno spazio dedicato al ristorante stellato romano. Champagne, grandi vini italiani e internazionali e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di degustazioni guidate, mentre nell'area FoodExp Gourmet ci saranno percorsi golosi presentati da cuochi pugliesi: Emanuele Frisenda (Aqua – Le Dune Porto Cesareo), Giovanni Rosato (Aura-Posia Luxury Retreat & SPA San Foca), Cosimo Durante (L'Aragosta da Cò Porto Cesareo), Luigi Perrone (Ristorante Semiserio Lecce) e la pastry chef Agnese de Donatis (Villa de Donatis Casarano) il 28 settembre; Matteo Romano (Lilith Strudà), Maurizio Raselli (Tre Rane Lecce), Tiziana Perlangeli (Osteria degli Spiriti Lecce), Cosimo Russo (Cosimo Russo Leverano), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira Lecce) e la pastry chef Martina Tramis (Lilith Strudà) martedì 29 settembre. Un carnet ricco di appuntamenti e tanti ospiti sul palco di FoodExp, ma anche il "Premio Young in the Future", che verrà assegnato ai giovani talenti pugliesi nei vari ambiti: ristorazione, hospitality, wine e prodotti del territorio - nell'esclusivo FoodExp

[www.lamadia.com/appuntamenti/younginthefuture-giovani-talenti-e-nuove-sfide-per-il-futuro-al-centro-di-foodexp/](http://www.lamadia.com/appuntamenti/younginthefuture-giovani-talenti-e-nuove-sfide-per-il-futuro-al-centro-di-foodexp/)



## FoodExp 2020 dedicata a #younginthefuture nel Chiostro dei Domenicani a Lecce

AppuntidiPuglia Settembre 15, 2020 0



### FoodExp 2020. Il 28 e 29 settembre si incontrano le stelle dell'ospitalità e dalla cucina.

Masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp 2020 – Food Life Experience, uno tra gli eventi **food&travel** più interessanti del Sud Italia. La manifestazione, prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future".

[appuntidipuglia.it/2020/09/15/foodexp-2020-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/](https://appuntidipuglia.it/2020/09/15/foodexp-2020-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/)

## Il futuro prossimo di cibo e turismo? A Lecce FoodExp prova a scriverlo

27 settembre 2020 • Fernanda Roggero • Senza categoria



Lentamente, con cautela, riprendono gli eventi di Food&Wine in presenza. Dalle Alpi al più profondo Sud. La scorsa settimana è stata la volta di Care's, la manifestazione sulle vie della sostenibilità nell'alta cucina ideata da Norbert Niederkofler sempre piena di spunti interessanti e traboccante di passione. Da domani invece l'appuntamento è a Lecce, per **FoodExp Food Life Experience**, che allarga lo sguardo su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani, con **#younginthefuture**.

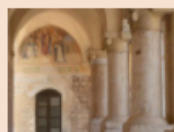
Troppa carne al fuoco, penserà qualcuno. Ma l'occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, è ghiotta e anche nelle due precedenti edizioni la manifestazione ha proposto confronti interessanti e sollevato argomenti di riflessione.



Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come *Intrecci* delle sorelle Cotarella; il delicato argomento del passaggio generazionale con modelli vincenti a livello nazionale,

come Stefania Moroni de *Il Luogo di Aimo e Nadia* a Milano; scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri con Federalberghi e consulenti esperti di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker; la fotografia, come strumento per veicolare il complesso mondo dell'enogastronomia attraverso i lavori di Silvio Bursomanno, Daniele Fiore e Riccardo Melillo; la socialità del cibo e la narrazione con i giornalisti Anna Prandoni, Carlo Passera, Alessandra Moneti, Arianna Galati, Giovanni Ciullo e Margo Schachter.

E spazio ai giovani – cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager – tanti punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, spesso già molto affermati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maître e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) o Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier del tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen (in diretta streaming).



E poi incontri con gli chef, masterclass, degustazioni e laboratori. Appuntamento dunque a Lecce per questa terza edizione di FoodExp, nell'affascinante Chiostro dei Domenicani.

## Terza edizione di FoodExp – Food Life Experience

Posted by fidest press agency su martedì, 25 agosto 2020

Lecce. lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp – Food Life Experience. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future". Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini, sous-chef, e Lukas Gerges, Maître e primo Sommelier, del tristellato St. Hubertus di San Cassiano, frazione del Comune di Badia, in provincia di Bolzano, o Thanos Feskou, sous-chef, e Mattia Spedicato, assistant restaurant manager e sommelier, nel tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen. Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella e la prestigiosa Ecole hôtelière di Losanna; il delicato argomento del passaggio generazionale con esempi di modelli vincenti, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti di indirizzi di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker. Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri, sostenuto dall'assessorato regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro guidato da Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in cucine di qualità, capaci di selezionare le promesse del domani.

Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati, una vetrina per le star internazionali, come Miguel Angel Major del Ristorante stellato Suced de Valencia e i grandi attori del made in Italy, che vengono a raccontare le loro storie, come Alessandro Pipero (Pipero Roma), Diego Rossi (Trippa Milano), Roy Salomon Caceres (Metamorfosi Roma) e ancora bar manager di grandi hotel come Antonio Rosato (Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (Four Season Milano), Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo Alba -Cn) e poi sommelier, produttori e vignaioli. FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde e l'occasione per iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente – chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento – organizzato da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi.

da lunedì 28 a martedì 29 settembre 2020

Lecce

## FoodExp - Food Life Experience posticipato a Settembre



ENOGASTRONOMIA



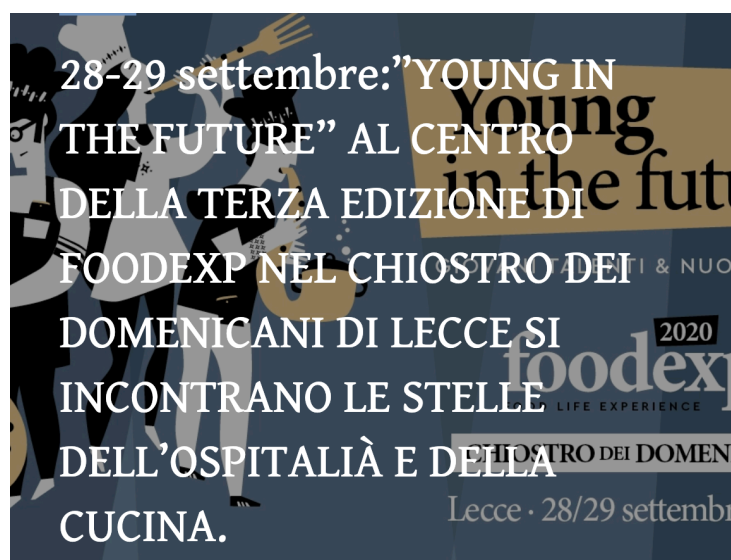
INCONTRI CULTURALI



**A** causa dell'emergenza Coronavirus, la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience, prevista dal 30 marzo al 1 aprile, è stata posticipata e si terrà dal 28 al 29 settembre 2020. Non cambieranno la location - il Chiostro dei Domenicani di Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca e presto albergo di lusso - e la qualità del ricco programma sul tema #younginthefuture che accoglierà cuochi, maître, sommelier, ristoratori, hospitality manager, addetti ai lavori, comunicatori, giornalisti per un evento aperto a tutti, operatori e non.

[iltaccodibacco.it/puglia/eventi/227957.html](http://iltaccodibacco.it/puglia/eventi/227957.html)





28-29 settembre: "YOUNG IN THE FUTURE" AL CENTRO DELLA TERZA EDIZIONE DI FOODEXP NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI DI LECCE SI INCONTRANO LE STELLE DELL'OSPITALITÀ E DELLA CUCINA.

"YOUNG IN THE FUTURE" AL CENTRO DELLA TERZA EDIZIONE DI FOODEXP:

IL NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI DI LECCE SI INCONTRANO LE STELLE DELL'OSPITALITÀ E DALLA CUCINA.

Masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp – Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. La manifestazione, prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future".

[laforchettadipaglia.wordpress.com/2020/09/15/28-29-settembreyoung-in-the-future-al-centro-della-terza-edizione-di-foodexp-nel-chiostro-dei-domenicani-di-lecce-si-incontrano-le-stelle-dellospitalia-e-della-cucina/](https://laforchettadipaglia.wordpress.com/2020/09/15/28-29-settembreyoung-in-the-future-al-centro-della-terza-edizione-di-foodexp-nel-chiostro-dei-domenicani-di-lecce-si-incontrano-le-stelle-dellospitalia-e-della-cucina/)



## #YOUNGINTHEFUTURE, AL FOODEXP DI LECCE GIOVANI TALENTI E NUOVE SFIDE

A Lecce il 28 e 29 settembre l'evento che accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità

25/09/2020

Pubblicità



Occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, la terza edizione avrà luogo a **Lecce il 28 e 29 settembre**, nel Chiostro dei Domenicani, affascinante residenza d'epoca quattrocentesca.

Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. **Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose.** Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maître e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) o Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier del tre stelle Michelin Geranium di Copenhagen (in diretta streaming).

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella; il delicato argomento del passaggio generazionale con modelli vincenti a livello nazionale, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri con Federalberghi e consulenti esperti di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker; la fotografia, come strumento per veicolare il complesso mondo dell'enogastronomia attraverso i lavori di Silvio Bursomanno, Daniele Fiore e Riccardo Melillo; la socialità del cibo e la narrazione con i giornalisti Anna Prandoni, Carlo Passera, Alessandra Moneti, Arianna Galati, Giovanni Ciullo e Margo Schachter.

**Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri di Puglia**, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto dall'Ass. Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in cucine di qualità.

Nato 3 anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, **FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è solo un congresso enogastronomico**, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati e grandi attori del made in Italy, che vengono a raccontare le loro storie, come Alessandro Pipero (Pipero Roma), Diego Rossi (Trippa Milano), Roy Salomon Caceres (Metamorfosi Roma), i bar manager di grandi hotel, come Antonio Rosato (Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (Four Season Milano), Patrick Greco (Bulgari Hotel Milano), il bartender Mattia Pastori con i cocktail Sanpellegrino, il sommelier Vincenzo Donatiello di Piazza Duomo Alba, produttori e vignaioli. FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde; di iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente – chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento con la collaborazione di Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi.

FoodExp offre momenti di degustazione unici, come i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di Roy Caceres (Metamorfosi Roma) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani Ruffano) il 28 settembre; di Michel Lazzarini (St. Hubertus San Cassiano in Badia) e Ciro Scamardella (Pipero Roma) martedì 29 settembre. Fine Dining e aperitivo con le Cantine Berlucchi per la cena del 28 settembre con Donato Episcopo, chef del nuovissimo ristorante Jimmy, che aprirà all'interno delle mura del Chiostro dei Domenicani. Imperdibile appuntamento per i buongustai con "Pipero e la sua Carbonara" in uno spazio dedicato allo stellato romano. Champagne, grandi vini italiani e internazionali con verticali e orizzontali nella sezione "Only the best, Champagne, Wine & Food" e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di degustazioni guidate, mentre nell'area FoodExp Gourmet ci saranno masterclass sulla pizza e percorsi golosi di cuochi pugliesi: Stefano Politi (Acqua - Le Dune Porto Cesareo), Giovanni Rosato (Aura-Posia San Foca), Luigi Perrone (Ristorante Semiserio Lecce), Cosimo Russo (Cosimo Russo Leverano) e la pastry chef Agnese de Donatis (Villa de Donatis Casarano), Fabiano Viva (Duo Restaurant Lecce) il 28 settembre; Matteo Romano e Martina Tramis (Lilith Strudà), Alfredo De Luca (Origano Minervino di Lecce), Tiziana Perlangeli (Osteria degli Spiriti Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira Lecce), Alberto Putti (Ristorante Classico Maglie), Salvatore Carlucci (Canneto Beach Taranto) martedì 29 settembre.

[m.famigliacristiana.it/articolo/younginthefuture-al-foodexp-di-lecce-gio-vani-talenti-e-nuove-sfide.htm](https://m.famigliacristiana.it/articolo/younginthefuture-al-foodexp-di-lecce-gio-vani-talenti-e-nuove-sfide.htm)

**Lunedì 28 e martedì 29 settembre - FoodExp 2020 dedicata a  
#younginthefuture nel Chiostro dei Domenicani a Lecce**

25/08/2020

PRIME ANTICIPAZIONI PER "YOUNG IN THE FUTURE" - FOODEXP 2020

GIOVANI E FUTURO AL CENTRO DELLA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO PUGLIESE CHE TORNA IL 28 E 29 SETTEMBRE NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI A LECCE.

È tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future".

Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini, sous-chef, e Lukas Gerges, Maître e primo Sommelier, del tristellato St. Hubertus di San Cassiano, frazione del Comune di Badia, in provincia di Bolzano, o Thanos Feskos, sous-chef, e Mattia Spedicato, assistant restaurant manager e sommelier, nel tre stelle Michelin Geranium di Copenhagen.

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella e la prestigiosa Ecole hôtelière di Losanna; il delicato argomento del passaggio generazionale con esempi di modelli vincenti, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti di indirizzi di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker. Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri, sostenuto dall'assessorato regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro guidato da Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità, capaci di selezionare le promesse del domani.

Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire.

Non è solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati, una vetrina per le star internazionali, come Miguel Angel Major del Ristorante stellato Sucede de Valencia e i grandi attori del made in Italy, che vengono a raccontare le loro storie, come Alessandro Pipero (Pipero Roma), Diego Rossi (Trippa Milano), Roy Salomon Caceres (Metamorfosi Roma) e ancora bar manager di grandi hotel come Antonio Rosato (Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (Four Season Milano), Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo Alba -Cn) e poi sommelier, produttori e vignaioli. FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde e l'occasione per iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente - chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento - organizzato da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi.

FoodExp offre momenti di degustazione unici, come i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di Roy Caceres (Metamorfosi Roma) e Miguel Angel Major (Sucede Valencia) il 28 settembre; di Michel Lazzarini (St. Hubertus San Cassiano in Badia) e Ciro Scamardella (Pipero Roma) martedì 29 settembre. Fine Dining e aperitivo con le Cantine Berlucchi per la cena del 28 settembre nel Chiostro dei Domenicani. Imperdibile appuntamento per i buongustai con "Pipero e la sua Carbonara", tra i piatti più conosciuti d'Italia, in uno spazio dedicato al ristorante stellato romano.

Champagne, grandi vini italiani e internazionali e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di degustazioni guidate, mentre nell'area FoodExp Gourmet ci saranno percorsi golosi presentati da cuochi pugliesi: Emanuele Frisenda (Aqua. Le Dune - Porto Cesareo), Giovanni Rosato (Aura-Posia Luxury Retreat & SPA - San Foca), Cosimo Durante (L'Aragosta da Cò - Porto Cesareo), Luigi Perrone (Ristorante Semiserio - Lecce) e la pastry chef Agnese de Donatis (Villa de Donatis - Casarano) il 28 settembre; Matteo Romano (Lilith - Strudà), Maurizio Raselli (Tre Rane - Lecce), Tiziana Perlangeli (Osteria degli Spiriti - Lecce), Cosimo Russo (Cosimo Russo - Leverano), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira - Lecce) e la pastry chef Martina Tramis (Lilith - Strudà) martedì 29 settembre.

Un carnet ricco di appuntamenti e tanti ospiti sul palco di FoodExp, ma anche il "Premio Young in the Future", che verrà assegnato ai giovani talenti pugliesi nei vari ambiti - ristorazione, hospitality, wine e prodotti del territorio - nell'esclusivo FoodExp Party finale.

Queste sono solo le prime anticipazioni. Nelle prossime settimane sul sito foodexp.it e sui canali social il programma con altre sorprese.



## SETTEMBRE, 2020

**28-29 SET FOODEXP 2020 LECCE**

LA TERZA EDIZIONE IL 28 E 29 SETTEMBRE AL CHIOSTRO DEI DOMENICANI DI LECCE

© (tutto il giorno) ☞ Chiostro Dei Domenicani



### DETTAGLI

Tutto pronto nel **Chiostro dei Domenicani**, residenza d'epoca quattrocentesca in via San Pietro in Lama a **Lecce**, per la **terza edizione** di **FoodExp - Food Life Experience**, uno tra gli eventi **food&travel** più interessanti del Sud Italia, dedicata a **"Young in the future"**. **Lunedì 28 e martedì 29 settembre** (dalle 10 alle 19:30 - ingresso 20 euro. Ridotto studenti 10 euro. Info e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)) **FoodExp** proporrà un ricco programma di **masterclass**, **dibattiti**, **laboratori**, **conferenze**, **tavole rotonde**, **mostre**, **degustazioni**, **percorsi golosi**, **pranzi memorabili** con oltre **cento ospiti** pugliesi, italiani e internazionali tra **chef stellati**, **cuochi**, **maitre**, **sommelier**, **ristoratori**, **bar** e **hospitality manager**, **addetti ai lavori**, **giornalisti**, **pr**, **bloggers**, **fotografi**, **imprenditori**, **rappresentanti delle associazioni di categoria**, **dirigenti scolastici**. Nato tre anni fa dal desiderio di **Giovanni Pizzolante** del gruppo **Sinext**, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, **FoodExp** è un **contenitore ricco e variegato** che accenderà i riflettori su **ristorazione** e **ospitalità**, **cucina** e **sala d'autore**, **hôtellerie** ed **enogastronomia**, **agricoltura** e **biodiversità**, **fotografia** e **comunicazione**. Al centro di **"Young in the future"**, i tanti giovani protagonisti di questa **edizione speciale**. Sono curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati. Info, programma e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)



## "YOUNG IN THE FUTURE" AL FOODEXP 2020: GIOVANI E FUTURO AL CENTRO DELL'EVENTO PUGLIESE

🕒 21/08/2020 - 17:44

**LECCE\ aise\** - È tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia: lunedì 28 e martedì 29 settembre il **Chiostro dei Domenicani a Lecce**, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di **FoodExp - Food Life Experience**.

Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1° aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "Young in the future".

Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini, sous-chef, e Lukas Gerges, maître e primo sommelier, del trisstellato St. Hubertus di San Cassiano, frazione del Comune di Badia, in provincia di Bolzano, o Thanos Feskou, sous-chef, e Mattia Spedicato, assistant restaurant manager e sommelier, nel tre stelle Michelin Geranium di Copenhagen.

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella e la prestigiosa Ecole hôtelière di Losanna; il delicato argomento del passaggio generazionale con esempi di modelli vincenti, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti di indirizzi di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker. Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri, sostenuto dall'assessorato regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro guidato da Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità, capaci di selezionare le promesse del domani.

Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire.

Non è solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati, una vetrina per le star internazionali, come Miguel Angel Major del Ristorante stellato Sucede di Valencia e i grandi attori del made in Italy, che vengono a raccontare le loro storie, come Alessandro Piperò (Piperò Roma), Diego Rossi (Trippa Milano), Roy Salomon Caceres (Metamorfosi Roma) e ancora bar manager di grandi hotel come Antonio Rosato (Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (Four Season Milano), Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo Alba -Cn) e poi sommelier, produttori e vignaioli. FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde e l'occasione per iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente – chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento - organizzato da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi.

FoodExp offre momenti di degustazione unici, come i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine, mente champagne, grandi vini italiani e internazionali e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di degustazioni guidate e nell'area FoodExp Gourmet ci saranno percorsi golosi presentati da cuochi pugliesi.

Un carnet ricco di appuntamenti e tanti ospiti sul palco di FoodExp, ma anche il "Premio Young in the Future", che verrà assegnato ai giovani talenti pugliesi nei vari ambiti - ristorazione, hospitality, wine e prodotti del territorio - nell'esclusivo FoodExp Party finale. **(aise)**



Email Stampa PDF

ANSA.it • Terra&Gusto • Fiere & Eventi • FoodExp delinea futuro green della ristorazione e ospitalità

## FoodExp delinea futuro green della ristorazione e ospitalità

S'incontrano a Lecce il 28 e 29 stelle dell'ospitalità e cucina



Redazione ANSA ROMA 23 settembre 2020 18:42

[Scrivi alla redazione](#)

[Stampa](#)



FoodExp delinea futuro green della ristorazione e ospitalità - RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER  
INGRANDIRE



[www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/fiere\\_eventi/2020/09/23/foodexp-delinea-futuro-green-della-ristorazione-e-ospitalita\\_c22ddb32-2e95-4b9c-8799-8f340d184724.html](http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2020/09/23/foodexp-delinea-futuro-green-della-ristorazione-e-ospitalita_c22ddb32-2e95-4b9c-8799-8f340d184724.html)



## Foodexp- 2020

Pubblicato il 30 Settembre 2020 di wp\_9434363

Il covid non ha fermato Foodexp, che anche quest'anno si è svolto a Lecce nelle giornate del 28 e del 29 settembre, nel rispetto delle necessarie misure di sicurezza. E si è svolto nello splendore di una location davvero suggestiva, il Chiostro dei Domenicani, trasformato per l'occasione in un teatro di eventi, incontri e confronti. Il tutto per celebrare la cultura del cibo, all'insegna del tema cardine "Young in the future". Gli chef emergenti si sono alternati agli chef stellati nelle degustazioni, dalla Puglia all'Alto Adige, e i prodotti di importanti realtà aziendali del territorio hanno fatto da cornice agli interessanti dibattiti. Tante le presenze, tra giornalisti, operatori del settore e appassionati, per non dimenticare che qualità e professionalità sono un binomio indissolubile.

**La terza edizione di FoodExp nel Chiostro dei Domenicani a Lecce**

Settembre 28 @ 08:00 - Settembre 29 @ 19:00





News

## **“Young in the future” – Foodexp 2020: Giovani e Futuro al centro della terza edizione nel Chiostro dei Domenicani a Lecce**

written by Redazione | 17 Agosto 2020



È tra gli eventi **food&travel** più interessanti del **Sud Italia**: **lunedì 28 e martedì 29 settembre** il **Chiostro dei Domenicani a Lecce**, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di **FoodExp – Food Life Experience**. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su **ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità** e punta sui giovani con un'edizione dedicata a **“young in the future”**.

[www.bonculture.it/news-comunicati/young-in-the-future-foodexp-2020-giovani-e-futuro-al-centro-della-terza-edizione-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/](http://www.bonculture.it/news-comunicati/young-in-the-future-foodexp-2020-giovani-e-futuro-al-centro-della-terza-edizione-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/)

# FoodExp 2020 dedicata a #younginthefuture a Lecce

Settembre 13, 2020



# Torna a Lecce la terza edizione di FoodExp

24 Settembre 2020

Share

f Facebook

Twitter





Home › Attualità › Cala il sipario sulla terza edizione di FoodExp - Food Life Experience

Attualità Enogastronomia Special video

# Cala il sipario sulla terza edizione di FoodExp – Food Life Experience

30 Settembre 2020



LECCE – Cala il sipario sulla terza edizione di FoodExp – Food Life Experience, l’evento dedicato al food, al wine e all’ospitalità d’eccellenza, nato da un’idea di Giovanni Pizzolante, consulente nell’hospitality management. Per due giorni il Chiostro dei Domenicani di Lecce ha accolto gli operatori e gli appassionati del settore che, nella città salentina, hanno potuto confrontarsi con le stelle del mondo della ristorazione, dell’hôtellerie e dell’enogastronomia di qualità. Protagonisti dell’edizione 2020 i giovani talenti e le nuove sfide per i professionisti di domani direttamente coinvolti nella manifestazione anche grazie a un progetto realizzato in sinergia con gli Istituti Alberghieri e l’Assessorato all’Istruzione, Formazione e Lavoro della Regione Puglia. Dalla panificazione alla cucina stellata, dai palchi all’arte della fotografia, ricca la due giorni che ha visto l’assegnazione del Premio FoodExp alle personalità che si sono distinte nella ristorazione, dell’hôtellerie e nell’impresa.



Lunedì 28 e martedì 29 settembre, seguici live sui nostri canali social o vieni a trovarci al Food Exp di Lecce nel Chiostro dei Domenicani presso lo spazio de "I consulenti del vino", partner commerciale Di Stefano, per scoprire tutte le novità del Natale 2020, assaporare le nostre dolci bontà e ammirare in anteprima le opere degli artisti Ligama e Domenico Pellegrino protagonisti delle Capsule Collection Limited Edition 2020.

Locandina



Categoria

 Festival

Data

Lunedì 28 Settembre 2020 (Tutto il giorno)

Durata

 2 giorni

Dettagli

**FOODEXP 2020**

**GIOVANI E FUTURO AL CENTRO DELLA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO PUGLIESE CHE TORNA IL 28 E 29 SETTEMBRE NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI A LECCE.**

È tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia: **lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce**, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di **FoodExp - Food Life Experience**. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su **ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future"**.

Comunicati | 17 Agosto 2020 | Fabio Ciarla



**Condividi**



GIOVANI E FUTURO AL CENTRO DELLA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO PUGLIESE CHE TORNA IL 28 E 29 SETTEMBRE NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI A LECCE.

È tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp – Food Life Experience. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future".

## “Young in the Future” al centro della terza edizione di Foodexp

Di Redazione - 15 Settembre 2020

0



Il 28 e 29 settembre nel chiostro dei domenicani di Lecce si incontrano le stelle dell'ospitalità e dalla cucina

Masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp – Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. La manifestazione, prevista inizialmente dal 30 marzo al primo aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a “Young in the Future”.

[www.eroidegusto.it/young-in-the-future-al-centro-della-terza-edizione-di-foodexp/](http://www.eroidegusto.it/young-in-the-future-al-centro-della-terza-edizione-di-foodexp/)



## FIERA DEL CIBO A LECCE

3° foodexp - food life experience

**La data dell'Evento è maggiore della data di Oggi**

---

**dal: 28.09.2020 al 29.09.2020** Puglia Lecce Lecce

---

Nati per sognare. Sono creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Sono i giovani nel futuro, YoungInTheFuture, i protagonisti della **terza edizione di FoodExp - Food Life Experience**, un'occasione imperdibile di incontro e confronto nell'ambito della ristorazione e ospitalità, della cucina e sala d'autore, dell'hôtellerie ed enogastronomia, dell'agricoltura e biodiversità, che si terrà **dal 28 al 29 Settembre** sempre a **Lecce** ma in una nuova sede: il Chiostro dei Domenicani, residenza d'epoca quattrocentesca e presto albergo di lusso guidato dall'imprenditore Giovanni Fedele, dove aprirà i battenti il ristorante Giangiacomo al Chiostro con lo chef Donato Episcopo.

Sono giovani e giovanissimi cuochi, maître, sommelier, ristoratori, hospitality manager al centro della scena di FoodExp 2020, un evento aperto a tutti, operatori e non. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, sia pur in continuo aggiornamento. Ci sono under 30 o di poco over che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini, sous-chef, e Lukas Gerges, maître e primo sommelier, del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) o Thanos Feskou, sous-chef, e Mattia Spedicato, assistant restaurant manager e sommelier, nel Tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen e ancora Miguel Ángel Mayor e Vicente Monfort Piquer dello stellato Sucede a Valencia.

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con esempi di eccellenza nazionale e internazionale, la crescita nella professione attraverso stage presso realtà di successo, la lungimiranza di imprenditori che investono nel personale, la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti, il delicato argomento del passaggio generazionale con esempi di modelli vincenti, il ruolo strategico degli Istituti Alberghieri che devono trasformarsi in fucine di qualità, capaci di selezionare le promesse della cucina, della sala e dell'hôtellerie del domani a cui è dedicato il Premio degli Istituti Alberghieri di Puglia Pastificio Graziano e poi il supporto delle Istituzioni per un'azione coordinata e sinergica, con le testimonianze dell'Assessorato all'Industria Turistica e Culturale della Regione Puglia guidato da Loredana Capone e dell'Assessorato all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto da Sebastiano Leo.



0 24  
SHARES VIEWS

Share on Facebook

Share on Twitter



Si terrà nel chiostro dei domenicani a Lecce Lunedì 28 e martedì 29 settembre l'appuntamento **Foodexp 2020** sulla cucina pugliese. Si tratta di un evento che punta l'attenzione sulla ristorazione e sull'ospitalità, sulla sala d'autore e sulla enogastronomia, ma anche su agricoltura e biodiversità. Quella di quest'anno si concentra anche su fotografia e comunicazione e l'edizione punta sui giovani, non per niente la tematica è "young in the future". La manifestazione avrà inizio alle 10 e proseguirà fino alle 19:30. Il costo del ticket d'ingresso è di 20 euro, mentre per gli studenti è ridotto e costa 10 euro.

## Foodexp 2020 giunto alla sua terza edizione

La terza edizione di **Foodexp 2020** avrà dunque luogo nel Chiostro dei Domenicani a Lecce, una residenza risalente al quattrocento, molto bella e particolare, in grado di rendere questo evento ancora più suggestivo e accattivante. La kermesse è fra gli eventi dedicati al cimo più interessanti del meridione, e prevede almeno cento ospiti fra pugliesi, italiani e internazionali. Dedicata quindi ai giovani, saranno proprio loro i protagonisti della manifestazione. Interverranno giovani sommelier, cuochi, maître, ristoratori, hospitality manager, che daranno sfogo alla loro creatività e proporranno tutte le loro avvincenti novità.



Foto FoodExp.it

f  
t  
p  
in

Il 28 e il 29 settembre, a **Lecce**, torna l'appuntamento con **FoodExp**, il congresso dedicato al mondo della ristorazione e dell'ospitalità, della cucina d'autore e della sala, dell'hôtellerie e dell'agricoltura, dell'enogastronomia e biodiversità. Giunto alla terza edizione, l'evento porta negli affascinanti spazi del **Chiostro dei Domenicani** importanti nomi della scena enogastronomica nazionale e internazionale.

A dare il via ai lavori, la sera del 28 settembre **Chef Resident Donato Episcopo**, che firmerà una cena che omaggerà il territorio e i suoi sapori. Il 29 settembre, invece, l'atteso **Premio Foodexp Food Life Experience** chiuderà il congresso, andando a incoronare i personaggi che si sono distinti nella ristorazione, nell'hôtellerie e nell'impresa. Tra i riconoscimenti che verranno assegnati, il "Premio Young in the Future", che incoronerà i giovani talenti pugliesi che si sono distinti nei vari ambiti (ristorazione, hospitality, wine e prodotti del territorio).

Nel mezzo, un ricco calendario di incontri e tavole rotonde, che coinvolgeranno importanti personalità e stelle dell'universo enogastronomico.

## FoodExp 2020 a Lecce, ecco cosa non perdere

In questa edizione, #younginthefuture, verrà data particolare attenzione ai giovani che si sono distinti per spirito innovativo, intraprendenza e capacità.

Il focus sarà su **giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager**: curiosi e creativi, capaci di volare, senza mai perdere di vista il contatto con le proprie radici. Qual è l'identikit della risorsa del futuro? Sono trentenni che hanno avuto esperienze che hanno lasciato il segno in ristoranti stellati e hotel: da **Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gergeres Maître e primo Sommelier del tre stelle Michelin St. Hubertus di San Cassiano in Badia**, o **Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier nel tre stelle Michelin Geranium di Copenhagen**.

Tra le tematiche affrontate, l'importanza della **formazione in scuole d'eccellenza**, come **Intrecci** delle sorelle Cotarella; il **passaggio generazionale** con esempi di modelli vincenti, come **Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia** a Milano, due stelle Michelin; la **selezione delle risorse umane e il controllo di gestione negli hotel**, con l'intervento di direttori ed esperti di indirizzi di fine dining nel mondo, come **Manuela Fissore e Thomas Barker**.

Tra le stelle internazionali, atteso **Miguel Angel Major** del ristorante stellato **Sucede** di Valencia, mentre dalla Penisola arrivano **Alessandro Pipero (Pipero, Roma)**, **Diego Rossi (Trippa, Milano)**, **Roy Salomon Caceres (Metamorfosi, Roma)**. E ancora, bara manager da grandi hotel come Antonio Rosato dal Mandarin Oriental Milano, Luca Angeli del Four Season Milano e **Vincenzo Donatiello** dal trisstellato **Piazza Duomo** di Alba.

Non mancheranno **sommelier e produttori, incontri, masterclass, dibattiti e tavole rotonde**.

I giovani avranno la possibilità di iscriversi al Premio Emergente 2021 - chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento - organizzato da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale.

E ancora, **degustazione e pranzi stellati con i piatti iconici di grandi chef abbinati a vini e bollicine**: si va dal menu di **Roy Caceres** (Metamorfosi Roma) e **Miguel Angel Major** (Sucede Valencia), in programma il 28 settembre, al menu di Michel Lazzarini (**St. Hubertus** San Cassiano in Badia) e **Ciro Scamardella (Pipero Roma)**, in calendario il 29 settembre.

Atteso, dai più golosi, l'appuntamento con **"Pipero e la sua Carbonara"**. Da non perdere anche le **degustazioni guidate** e, nello spazio **FoodExp Gourmet**, i vita percorsi gastronomici firmati da cuochi pugliesi. Oltre al party finale.

EVENTI ENOGASTRONOMICI

## La mixology nell'hospitality: le nuove frontiere esplorate a FoodExp

DI FINE DINING LOVERS, REDAZIONE  
07 Ottobre, 2020



Foto: Jenna Bollweg on Unsplash

**U**na drink list azzeccata è un fattore strategico per ristorazione e hotellerie. È un biglietto da visita importante, un ampliamento di offerta e l'opportunità di intercettare una nuova clientela. È un dettaglio che può fare la differenza, e per questo un tema trattato a Lecce durante l'evento *FoodExp* del 28-29 settembre 2020.

*FoodExp* è la manifestazione leccese che ogni anno vuole offrire nuove opportunità agli operatori del settore pugliese ma anche agli studenti delle scuole alberghiere regionali, facendo formazione e condividendo esperienze virtuose. Nasce grazie al sogno del suo organizzatore, **Giovanni Pizzolante**, manager operativo da trent'anni nel mondo dell'hotellerie di lusso e determinato a creare flussi migratori contrari, di invertire le rotte, portando in Puglia – nazione neonata in ambito turistico-ricettivo – le star del settore per offrire esempi di come si fa meglio che bene.

Nell'edizione 2020 oltre a chef da tutta Italia, anche il bartender **Mattia Pastori**, che dopo anni dietro al banco dei migliori hotel milanesi come *Armani*, *Bulgari* e *Mandarin Oriental*, ha portato la propria esperienza di mixologist dell'ospitalità.

### Mixology da hotel

Fare mixology oggi infatti non significa infatti solo lavorare in locale notturno o in un cocktail bar, perché la miscelazione è diventata parte integrante dell'offerta alberghiera e ristorativa – dal brunch al dopo cena. I cocktail sono quindi tornati ad occupare un ruolo di primo piano proprio là dove erano partiti, nei grandi hotel e nei ristoranti di lusso.

Si è tornato a parlare di cocktail e di drink list, e a farlo cogliendo l'evoluzione che la gastronomia ha fatto negli ultimi anni. Le analogie e in punti in comune fra mixology e cucina sono sempre di più, e non solo perché si condividono spazi e clienti, ma per la filosofia di fondo, la voglia di esprimere identità e creatività, la ricerca di materie prime locali e di alta qualità.

### Poche bottiglie e prodotti versatili

“Non servono decine di bottiglie di distillati e liquori”- ha spiegato però Pastori - “ma una piccola e ragionata selezione di tutti gli ingredienti necessari a costruire una drink list intelligente”. Inutile quindi fare show off di marche importanti e costose di liquori, molto meglio invece fare scelte ragionate che costituiscano l'identità della proposta senza dimenticare il drink cost.

“Fondamentali i grandi classici principali, ben preparati, che non possono mancare, ma per inserirsi nel contesto e caratterizzare il proprio locale, serve creatività”. Moderata, questo significa twist on classic che non disorientino il cliente ma anzi lo involino a provare qualcosa di nuovo, legato al territorio e adatto al momento di consumo, che parli di qualità degli ingredienti e con una storia da raccontare.

### Long drink e materie prime

Promotore dell'incontro svoltosi a FoodExp, Sanpellegrino che con la sua gamma di Bibite, che risponde proprio alla necessità dei barman di trovare prodotti versatili, italiani e in linea con le tendenze contemporanee in fatto di gusto e di ricerca delle materie prime. I cocktail sono usciti infatti dallo stereotipo dell'aperitivo e vengono sempre più spesso proposti come pairing all'offerta food e in versione no alcool o low alcool, anche al brunch, a pranzo o in orari della giornata un tempo appannaggio solo di tè delle cinque e caffè del pomeriggio.

Grande attenzione quindi ai long drink e a sfumature di sapore che vanno dal dolce allo speziato, fino al bitter per la fascia predinner. “Serve una drink list che evolve e segue i momenti della giornata, per creare un'offerta differenziata, ampliarla, diversificarla e stimolare la richiesta, sia in hotel che in locali all-day” spiega Pastori alla platea di ospiti mentre miscela e serve un *Milano Mule* con *Ginger Beer Sanpellegrino* dalla dolcezza moderata e dalla spiccata speziatura – perfetta anche da servire liscia – e poi un *Sanpellegrino Wood Tonic* con *Acqua Tonica Rovere*, che riprende le note di un legno utilizzato da sempre per l'affinamento dei distillati e dei grandi vini.

Entrambi i cocktail prevedono l'uso di uno sciroppo handmade preparato dallo stesso Mattia, per aggiungere personalità al drink caratterizzarlo in modo unico. Un'altra tendenza, facile da esplorare soprattutto quando si opera in strutture che già dispongono di cucine e di strumentazioni come il sottovuoto che consentono di preparare queste preparazioni.



## **Lecce: al via la terza edizione di FoodExp nel Chiostro dei Domenicani**

9/26/2020 11:52:00 AM Cultura e Spettacoli, Eventi, Lecce



**LECCE** – Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani, residenza d'epoca quattrocentesca in via San Pietro in Lama a Lecce, per la terza edizione di FoodExp – Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia, dedicata a "Young in the future". Lunedì 28 e martedì 29 settembre (dalle 10 alle 19:30 – ingresso 20 euro. Ridotto studenti 10 euro. Info e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)) FoodExp proporrà un ricco programma di masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi, pranzi memorabili con oltre cento ospiti pugliesi, italiani e internazionali tra chef stellati, cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager, addetti ai lavori, giornalisti, pr, blogger, fotografi, imprenditori, rappresentanti delle associazioni di categoria, dirigenti scolastici.

Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore ricco e variegato che accenderà i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotografia e comunicazione. Al centro di "Young in the future", i tanti giovani protagonisti di questa edizione speciale. Sono curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati. Info, programma e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)

## FOODEXP A LECCE

**Claudio Zeni**

24/09/2020

È tra gli eventi food & travel più interessanti del Sud Italia, assolutamente da non perdere a Lecce il 28 e 29 settembre.

FoodExp Food Life Experience accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani, #younginthefuture.

Occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, la 3 edizione avrà luogo a Lecce nel Chiostro dei Domenicani, affascinante residenza d'epoca quattrocentesca. Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici.

Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maître e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) o Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier del tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen (in diretta streaming).

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella; il delicato argomento del passaggio generazionale con modelli vincenti a livello nazionale, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri con Federalberghi e consulenti esperti di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker; la fotografia, come strumento per veicolare il complesso mondo dell'enogastronomia attraverso i lavori di Silvio Bursomanno, Daniele Fiore e Riccardo Melillo; la socialità del cibo e la narrazione con i giornalisti Anna Prandoni, Carlo Passera, Alessandra Moneti, Arianna Galati, Giovanni Ciullo e Margo Schachter.

Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri di Puglia, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto dall'Ass. Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità. Nato 3 anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire.

## Tutti a Lecce per FoodExp, il congresso enogastronomico che racconta giovani talenti e nuove sfide

25-09-2020

Il 28 e 29 settembre appuntamento con grandi nomi della ristorazione (e non solo): tanti temi oggetto di dibattito, poi masterclass, degustazioni, laboratori



È tra gli eventi food & travel più interessanti del Sud Italia, assolutamente da non perdere a Lecce il 28 e 29 settembre. **FoodExp - Food Life Experience** accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani, *#younginthefuture*.

Occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, la terza edizione avrà luogo a Lecce nel Chiostro dei Domenicani, affascinante residenza d'epoca quattrocentesca. Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose.

Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come **Michele Lazzarini**, sous chef, e **Lukas Gerges**, maître e primo sommelier del tristellato **St. Hubertus** di San Cassiano in Badia (Bz); o **Thanos Feskou**, sous chef, e **Mattia Spedicato**, assistant restaurant manager e sommelier del tre stelle Michelin **Geranium** di Copenhagen (in diretta streaming). E proprio **Young in the Future** s'intitola il dibattito che darà avvio alla due giorni, protagonisti sul palco **Fabio Pollice**, rettore dell'Università del Salento, **Paolo Marchi**, curatore e ideatore di **Identità Golose**, **Giovanni Pizzolante** di **FoodExp** e **Luigi Cremona** di **Witaly**.

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come **Intrecci** delle sorelle **Cotarella**; il delicato argomento del passaggio generazionale con modelli vincenti a livello nazionale, come **Stefania Moroni** de **Il Luogo di Aimo e Nadia** a Milano; scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri con **Federalberghi** e consulenti esperti di fine dining in giro per il mondo, come **Manuela Fissore** e **Thomas Barker**; **Il lockdown ha fatto bene alla Pizza?**, dialogo a due voci tra **Franco Pepe** di **Pepe in Grani** e **Paolo Marchi** di **Identità Golose**; la fotografia, come strumento per veicolare il complesso mondo dell'enogastronomia attraverso i lavori di **Silvio Bursomanno**, **Daniele Fiore** e **Riccardo Melillo**; la socialità del cibo e la narrazione con i giornalisti **Anna Prandoni**, **Carlo Passera**, **Alessandra Monetti**, **Arianna Galati**, **Giovanni Ciullo** e **Margo Schachter**. Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri di Puglia, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro, che devono trasformarsi in cucine di qualità.

Nato 3 anni fa dal desiderio di **Giovanni Pizzolante** del gruppo **Sinext**, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, **FoodExp** è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati e grandi attori del made in Italy, che vengono a raccontare le loro storie, come **Alessandro Pipero** (**Pipero**, Roma), **Diego Rossi** (**Trippa**, Milano), **Roy Salomon Caceres** (**Metamorfosi**, Roma), il bar manager di grandi hotel, come **Antonio Rosato** (**Mandarin Oriental Milano**), **Luca Angeli** (**Four Season Milano**), **Patrick Greco** (**Bulgari Hotel Milano**), il bartender **Mattia Pastori** con i cocktail **Sanpellegrino**, il sommelier **Vincenzo Donatiello** di **Piazza Duomo** ad Alba, produttori e vignaioli... **FoodExp** è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde; di iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente - chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento con la collaborazione di **Witaly**, dal critico **Luigi Cremona** e dalla giornalista **Lorenza Vitali**, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi.



Alessandro Pipero e la sua mitica Carbonara

**FoodExp** offre momenti di degustazione unici, come i **Memorabili**, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di **Roy Caceres** (**Metamorfosi**, Roma) e **Valentina Rizzo** (**Farmacia dei Sani**, Ruffano) il 28 settembre; di **Michele Lazzarini** (**St. Hubertus**, San Cassiano in Badia) e **Ciro Scamardella** (**Pipero**, Roma) martedì 29 settembre. Fine Dining e aperitivo con le **Scantine Berlucchi** per la cena del 28 settembre con **Donato Episcopo**, chef del nuovissimo ristorante **Jimmy**, che aprirà all'interno delle mura del Chiostro dei Domenicani. Imperdibile appuntamento per i buongustai sarà anche **"Pipero e la sua Carbonara"** in uno spazio dedicato allo stellato romano. Champagne, grandi vini italiani e internazionali con verticali e orizzontali nella sezione **"Only the best, Champagne, Wine & Food"** e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di degustazioni guidate, mentre nell'area **FoodExp Gourmet** ci saranno masterclass sulla pizza e percorsi golosi di cuochi pugliesi. Tanti ospiti sul palco di **FoodExp**, ma segnaliamo infine il **"Premio Young in the Future"**, assegnato ai giovani talenti pugliesi nella ristorazione, hospitality, food & wine.

Info: [foodexp.it](https://www.foodexp.it)

<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/26829/news/tutti-a-lecce-per-foodexp-il-congresso-enogastronomico-che-racconta-giovani-talenti-e-nuove-sfide.html>



## 'Foodexp', appuntamento con le stelle della cucina pugliese nel chiostro dei domenicani di Lecce

La manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotografia e comunicazione e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future"

Pubblicato in **CULTURA E SPETTACOLI** il 24/09/2020 da Redazione

► Lettore Vocale



[www.ilikepuglia.it/notizie/cultura-e-spettacoli/bari/24/09/2020/foodexp-appuntamento-con-le-stelle-della-cucina-pugliese-nel-chiostro-dei-domenicani-di-lecce.html](http://www.ilikepuglia.it/notizie/cultura-e-spettacoli/bari/24/09/2020/foodexp-appuntamento-con-le-stelle-della-cucina-pugliese-nel-chiostro-dei-domenicani-di-lecce.html)



## Stelle e giovani talenti insieme A Lecce il futuro del food

Pubblicato il 24 Settembre 2020 | 10:35

**Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager a FoodExp (28-29 settembre) discuteranno di ristorazione e ospitalità e delle sfide sempre più green nel settore.**

I giovani talenti e le nuove sfide del futuro: il 28 e 29 settembre a Lecce si terrà "FoodExp - Food Life Experience", l'evento che accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità. Occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, la 3ª edizione avrà luogo nel Chiostro dei Domenicani, affascinante residenza d'epoca quattrocentesca.



*Protagonisti trentenni che sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati*

## A Lecce FoodExp Food Life Experience



Ci saranno chef stellati e giovani talenti E poi grandi ristoratori, sommelier, pizzaioli top e produttori di vino, olio e tipicità agricole. Tutti a Lecce il 28 e 29 settembre per [FoodExp Food Life Experience](#) che, attraverso confronti finalmente di persona, vuole accendere i riflettori su ristorazione e ospitalità, e le sfide sempre più green per il futuro che vedranno i giovani protagonisti.

Poche pentole e molto dialogo in questa occasione di incontro e confronto aperto a tutti, operatori e non, alla terza edizione che avrà luogo nella capitale del Barocco salentino presso il Chiostro dei Domenicani.

Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maître e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (Bolzano) o Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier del tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen (in diretta streaming). Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella; il delicato argomento del passaggio generazionale con modelli vincenti a livello nazionale, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri con Federalberghi e consulenti esperti di fine dining in giro per il mondo.

Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri di Puglia, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto dall'Assessore Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità.

Inoltre FoodExp offre momenti di degustazione come i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di Roy Caceres (Metamorfosi Roma) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani Ruffano) il 28 settembre; di Michel Lazzarini (St. Hubertus San Cassiano in Badia) e Ciro Scamardella (Pipero Roma) martedì 29 settembre. Fine Dining e aperitivo con le Cantine Berlucchi per la cena del 28 settembre con Donato Episcopo, chef del nuovissimo ristorante Jimmy, che aprirà all'interno delle mura del Chiostro dei Domenicani. Imperdibile per i buongustai "Pipero e la sua Carbonara" in uno spazio dedicato allo stellato romano.

## Al Mèni e FoodExp: ritornano gli eventi food

19 settembre 2020

di Margo Schuchter contributor



STAMPA



A Rimini con il circo di Massimo Bottura e a Lecce per parlare di ristorazione. Dal 25 al 29 settembre ripartono gli eventi – in tutta sicurezza – per ripartire dall'Italia

### FoodExp, il congresso gastronomico per i professionisti di domani

È tra gli eventi food & travel più interessanti del Sud Italia, assolutamente da non perdere a **Lecce il 28 e 29 settembre**. [FoodExp Food Life Experience](#) accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani. Tra i temi in discussione l'importanza della **formazione** con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella e la prestigiosa Ecole hôtelière di Losanna; il delicato argomento del **passaggio generazionale** con esempi di modelli vincenti, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti di indirizzi di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker. Strategico il **ruolo degli Istituti Alberghieri**, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto da Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità, capaci di selezionare le promesse del domani.

Al centro della scena ci saranno **giovani cuochi, maitre, sommelier**, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maître e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ). FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, **dibattiti, laboratori, conferenze**, tavole rotonde e momenti di degustazione unici, come i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine.

Eventi / Cibo e Vino

## Al via la terza edizione di FoodExp



DOVE

**Chiostro dei Domenicani**

*Indirizzo non disponibile*

QUANDO

**Dal 28/09/2020 al 29/09/2020**

🕒 dalle 10 alle 19.30

PREZZO

**GRATIS**

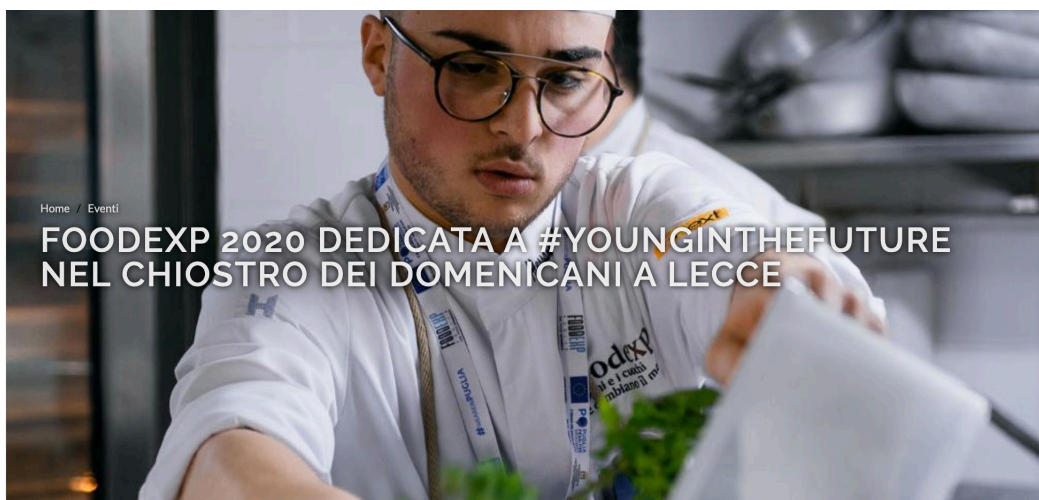
ALTRE INFORMAZIONI



Tutto pronto nel **Chiostro dei Domenicani**, residenza d'epoca quattrocentesca in via San Pietro in Lama a **Lecce**, per la **terza edizione** di **FoodExp - Food Life Experience**, uno tra gli eventi **food&travel** più interessanti del Sud Italia, dedicata a **"Young in the future"**.

**Lunedì 28 e martedì 29 settembre** (dalle 10 alle 19:30 - ingresso 20 euro. Ridotto studenti 10 euro. Info e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)) **FoodExp** proporrà un ricco programma di **masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi, pranzi memorabili** con oltre **cento ospiti** pugliesi, italiani e internazionali tra **chef stellati, cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hosp manager, addetti lavori, giornalisti, pr, blogger, fotografi, imprenditori, rappresentanti delle associazioni di categoria, dirigenti scolastici**. Nato tre anni fa dal desiderio di **Giovanni Pizzolante** del gruppo **Sinext**, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, **FoodExp** è un **contenitore ricco e variegato** che accenderà i riflettori su **ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotograf** centro di **"Young in the future"**, i tanti giovani protagonisti di questa **edizione speciale**. Sono curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati. Info, programma e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)





Home / Eventi

## FOODEXP 2020 DEDICATA A #YOUNGINTHEFUTURE NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI A LECCE

È tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid 19, la manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future".

Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maitre, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini, sous-chef, e Lukas Gerges, Maitre e primo Sommelier, del trisellato St. Hubertus di San Cassiano, frazione del Comune di Badia, in provincia di Bolzano, o Thanos Feskou, sous-chef, e Mattia Spedicato, assistant restaurant manager e sommelier, nel tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen.

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella e la prestigiosa Ecole hôtelière di Losanna; il delicato argomento del passaggio generazionale con esempi di modelli vincenti, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti di indirizzi di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker. Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri, sostenuto dall'assessorato regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro guidato da Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità, capaci di selezionare le promesse del domani.

Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire.

Non è solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati, una vetrina per le star internazionali, come Miguel Angel Major del Ristorante stellato Sucede de Valencia e i grandi attori del made in Italy, che vengono a raccontare le loro storie, come Alessandro Pipero (Pipero Milano), Roy Salomon Caceres (Metamorfosi Roma) e ancora bar manager di grandi hotel come Antonio Rosato (Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (Four Season Milano), Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo Alba - Cn) e poi sommelier, produttori e vignaioli. FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde e l'occasione per iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente - chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento - organizzato da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi.

FoodExp offre momenti di degustazione unici, come i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di Roy Caceres (Metamorfosi Roma) e Miguel Angel Major (Sucede Valencia) il 28 settembre; di Michel Lazzarini (St. Hubertus San Cassiano in Badia) e Ciro Scamardella (Pipero Roma) martedì 29 settembre. Fine Dining e aperitivo con le Cantine Berlucchi per la cena del 28 settembre nel Chiostro dei Domenicani. Imperdibile appuntamento per i buongustai con "Pipero e la sua Carbonara", tra i piatti più conosciuti d'Italia, in uno spazio dedicato al ristorante stellato romano.

Champagne, grandi vini italiani e internazionali e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di degustazioni guidate, mentre nell'area FoodExp Gourmet ci saranno percorsi golosi presentati da cuochi pugliesi: Emanuele Frisenda (Aqua. Le Dune - Porto Cesareo), Giovanni Rosato (Aura-Posia Luxury Retreat & SPA - San Foca), Cosimo Durante (L'Aragosta da Cò - Porto Cesareo), Luigi Perrone (Ristorante Semiserio - Lecce) e la pastry chef Agnese de Donatis (Villa de Donatis - Casarano) il 28 settembre; Matteo Romano (Lilith - Strudà), Maurizio Raselli (Tre Rane - Lecce), Tiziana Perlangeli (Osteria degli Spiriti - Lecce), Cosimo Russo (Cosimo Russo - Leverano), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira - Lecce) e la pastry chef Martina Tramis (Lilith - Strudà) martedì 29 settembre.

Un carnet ricco di appuntamenti e tanti ospiti sul palco di FoodExp, ma anche il "Premio Young in the Future", che verrà assegnato ai giovani talenti pugliesi nei vari ambiti - ristorazione, hospitality, wine e prodotti del territorio - nell'esclusivo FoodExp Party finale.

[www.leucaweb.it/it/eventi/-foodexp-2020-dedicata-a-younginthefuture-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/80906/](http://www.leucaweb.it/it/eventi/-foodexp-2020-dedicata-a-younginthefuture-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/80906/)

## Young in the future | A Lecce si scommette sui giovani talenti della ristorazione



Il 28 e 29 settembre 2020 si incontrano a Lecce le stelle dell'ospitalità e della cucina, con un interessante punto di vista sulle giovani generazioni che stanno modificando la sostanza di questo settore. E ci saremo anche noi

Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maître e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) o Thanos Feskos sous-chef e Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier del tre stelle Michelin Geranium di Copenhagen (in diretta streaming).

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come *Intrecci* delle sorelle Cotarella; il delicato argomento del passaggio generazionale con modelli vincenti a livello nazionale, come Stefania Moroni de *Il Luogo di Aimo e Nadia* a Milano; scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri con Federalberghi e consulenti esperti di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker; la fotografia, come strumento per veicolare il complesso mondo dell'enogastronomia attraverso i lavori di Silvio Bursomanno, Daniele Fiore e Riccardo Melillo. Sarà anche l'occasione per fare il punto sulla socialità del cibo e la sua narrazione con i giornalisti di settore, Carlo Passera, Alessandra Moneti, Arianna Galati, Giovanni Ciullo e Margo Schachter, in un talk a cui parteciperà anche il nostro direttore Anna Prandoni.

Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri di Puglia, sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro diretto dall'Ass. Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità.

Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore ricco e variegato.

FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde; di iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente - chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento con la collaborazione di Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi.

FoodExp offre momenti di degustazione con i Memorabili, pranzi stellati con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di Roy Caceres (Metamorfofi Roma) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani Ruffano) il 28 settembre; di Michel Lazzarini (St. Hubertus San Cassiano in Badia) e Ciro Scamardella (Pipero Roma) martedì 29 settembre. Fine Dining e aperitivo con le Cantine Berlucchi per la cena del 28 settembre con Donato Episcopo, chef del nuovissimo ristorante Jimmy, che aprirà all'interno delle mura del Chiostro dei Domenicani. Imperdibile appuntamento per i buongustai con "Pipero e la sua Carbonara" in uno spazio dedicato allo stellato romano.

Champagne, grandi vini italiani e internazionali con verticali e orizzontali nella sezione "Only the best, Champagne, Wine & Food" e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di degustazioni guidate, mentre nell'area FoodExp Gourmet ci saranno masterclass sulla pizza e percorsi golosi di cuochi pugliesi: Stefano Politi (Aqua - Le Dune Porto Cesareo), Giovanni Rosato (Aura-Posia San Foca), Luigi Perrone (Ristorante Semiserio Lecce), Cosimo Russo (Cosimo Russo Leverano) e la pastry chef Agnese de Donatis (Villa de Donatis Casarano), Fabiano Viva (Duo Restaurant Lecce) il 28 settembre; Matteo Romano e Martina Tramis (Lilith Strudà), Alfredo De Luca (Origano Minervino di Lecce), Tiziana Perlangeli (Osteria degli Spiriti Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira Lecce), Alberto Putti (Ristorante Classico Maglie), Salvatore Carlucci (Canneto Beach Taranto) martedì 29 settembre.

Tanti ospiti sul palco di FoodExp, ma anche il "Premio Young in the Future", assegnato ai giovani talenti pugliesi nella ristorazione, hospitality, food & wine.

## #FoodWeLove: tutte le notizie e novità sul cibo di settembre 2020

Tutte le chicche/news/eventi/limited edition del mondo food da mangiare a inizio autunno per non perdere il gusto.

mc Di Arianna Galati 25/09/2020



Courtesy

### #FoodExp

Giovani talenti e nuove sfide: giunto alla terza edizione, **FoodExp 2020** riparte dal Chiostro dei Domenicani di Lecce a fine mese, il 28 e 29 settembre, con una due giorni dedicata alle prospettive e speranze della ristorazione: giovani cuochi, maître, sommelier, imprenditori, vignaioli, bar e hospitality manager si concentreranno per masterclass, incontri e dibattiti in direzione futuro. Ampio focus dedicato al **Premio Emergente** -sala, pizza, chef- organizzato da Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali. Tra gli ospiti i giovani Michele Lazzarini (sous-chef) e Lukas Gerges (maître e primo sommelier) del St. Hubertus di San Cassiano in Badia, Thanos Feskos (sous-chef) e Mattia Spedicato (sommelier) del *Geranium* di Copenaghen. Poi ancora Miguel Angel Major (chef del *Sucede* di Valencia), Alessandro Pipero (Pipero Roma), Diego Rossi (Trippa Milano), Roy Caceres (Metamorfosi Roma), Antonio Rosato (bar manager del Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (del Four Season Milano), Vincenzo Donatiello (sommelier di Piazza Duomo ad Alba). *Info e prenotazioni: foodexp.it*

## **Eccellenze del cibo e dell'ospitalità a Lecce per la terza edizione di FoodExp**

Di Redazione - 28 Set 2020

👁 1253

Lecce – Dibattiti, laboratori, conferenze e degustazioni per esplorare il mondo della ristorazione e dell'ospitalità: lunedì 28 e martedì 29 settembre a Lecce, presso il quattrocentesco chiostro dei domenicani (in via San Pietro in Lama), è in programma la terza edizione di “FoodExp – Food life experience”.

La manifestazione è uno degli appuntamenti principali per il settore cibo e viaggi in tutto il Sud Italia e quest'anno punta l'attenzione su “Young in the future”, i giovani talenti che si stanno facendo conoscere come il motore di ristoranti e alberghi stellati. Gli appuntamenti di FoodExp sono spalmati su tutta la giornata (dalle ore 10 alle 19,30). Ingresso 20 euro; ridotto studenti 10 euro. Info e biglietti su [foodexp.it](https://foodexp.it).

### **Gli ospiti**

Chef, ristoratori, esperti di marketing, fotografi e giornalisti animeranno la due giorni della manifestazione, costellata di ospiti di prestigio. Fra gli altri, ci sono il rettore di Unisalento Fabio Pollice; l'ideatore di Identità golose Paolo Marchi; Luigi Cremona e Lorenza Vitali di Witaly, che presenteranno il Premio emergente 2021; e poi Giovanni Ciullo di “D La Repubblica”; Arianna Galati di “Marie Claire Italia”; gli chef stellati Domenico Schingaro, Teresa Galeone, Angelo Sabatelli.

Numerosi anche gli ospiti dal Sud Salento: presenti Lorenzo Marra di Cantine Schola Sarmenti (Nardò); Roberto, Fabio e Valentina Rizzo della Farmacia dei Sani di Ruffano; Mattia Stranezza del ristorante Aqua di Porto Cesareo; e il preside dell'Istituto alberghiero di Santa Cesarea Terme Paolo Aprile.





Ristorazione&Ospitalità

Di Luigi Cremona | 28 Settembre 2020

Lorenza Vitali pi



## FOODEXP AL VIA

Al via la nuova edizione di Foodexp, rinviata causa Covid e rimaneggiata: con Giovanni Pizzolante abbiamo convenuto di rimandare al 2021 le gare di Emergente. Ma per il resto il programma è avvincente e ricco di spunti. Lo presenta alla stampa nella bella sala di questo nuovo e moderno W Club nel centro storico di Lecce, in una cena conviviale approntata da Ivan Scrimatore chef resident del W, Cosimo Russo dell'omonimo ristorante di Leverano, Emanuele Frisenda di Aqua a Porto Cesareo, Chiara Spalluto della gelateria Vittoria.

[www.porzionicecremona.it/foodexp-al-via/?fbclid=IwAR3WXmeLDM0ps2Z0X-5H0IZHBleDohKrehDMUpbkC0InQa0WXspDTtNQF3L4](http://www.porzionicecremona.it/foodexp-al-via/?fbclid=IwAR3WXmeLDM0ps2Z0X-5H0IZHBleDohKrehDMUpbkC0InQa0WXspDTtNQF3L4)

[Home](#) » [Eventi Puglia](#) » [Eventi provincia Lecce](#) » FoodExp, a Lecce la terza edizione sulla ristorazione

## FoodExp, a Lecce la terza edizione sulla ristorazione

 <b>Evento</b>	FoodExp
 <b>Località</b>	Lecce (LE) - Chiostro dei Domenicani
 <b>Data/periodo</b>	28 - 29 Set 2020
 <b>Ingresso</b>	a pagamento

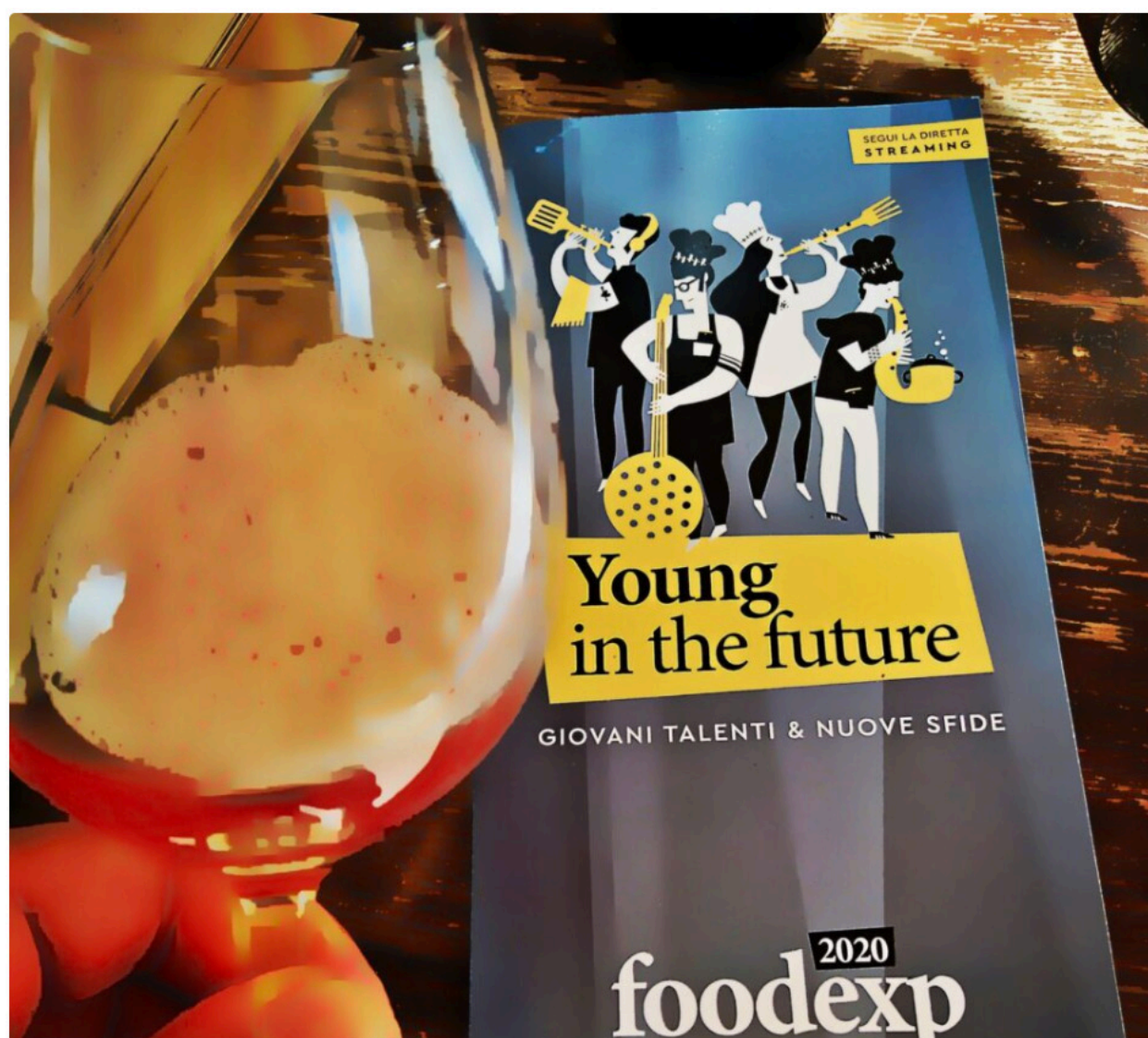
**Masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi: lunedì 28 e martedì 29 settembre** il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di **FoodExp – Food Life Experience**, uno tra gli eventi **food&travel** più interessanti del Sud Italia.

La manifestazione, prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, accende i riflettori su **ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità** e punta sui giovani con un'edizione dedicata a **"young in the future"**.

Al centro della scena ci saranno **giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitalitymanager: curiosi, creativi, eclettici**, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza **perdere il contatto con le radici**. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come **Michele Lazzarini** sous-chef e **Lukas Geroges** Maître e primo Sommelier del tristellato **St. Hubertus** di San Cassiano in Badia (BZ) o **Thanos Feskos** sous-chef, **Mattia Spedicato** assistant restaurant manager e sommelier, **Virginia Anne Newton** Media Relations nel tre stelle Michelin **Geranium** di Copenaghen.

## FOODEXP2020 E I GIOVANI TALENTI

 PUBBLICATO DA PUGLIABOUT



## A Lecce al via la terza edizione di FoodExp nel Chiostro dei Domenicani



GUSTO   SAPORI   SECONDO PIANO

**m** REDAZIONE 26 SETTEMBRE 2020



0

Tutto pronto nel **Chiostro dei Domenicani**, residenza d'epoca quattrocentesca in via San Pietro in Lama a **Lecce**, per la terza edizione di **FoodExp – Food Life Experience**, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia, dedicata a "Young in the future".

**Lunedì 28 e martedì 29 settembre** (dalle 10 alle 19:30 – ingresso 20 euro. Ridotto studenti 10 euro. Info e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)) FoodExp proporrà un ricco programma di masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi, pranzi memorabili con oltre cento ospiti pugliesi, italiani e internazionali tra chef stellati, cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager, addetti ai lavori, giornalisti, pr, blogger, fotografi, imprenditori, rappresentanti delle associazioni di categoria, dirigenti scolastici.

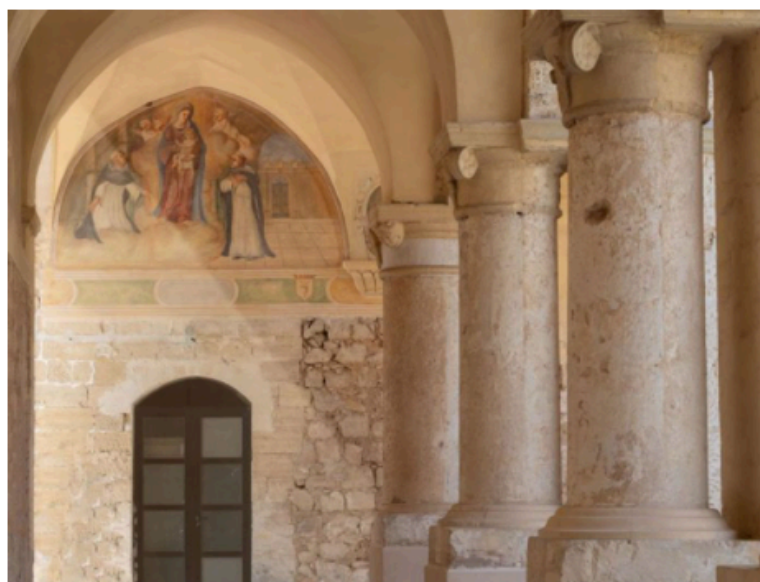
Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore ricco e variegato che accenderà i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotografia e comunicazione. Al centro di "Young in the future", i tanti giovani protagonisti di questa edizione speciale. Sono curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati.

IL PROGRAMMA



## Lunedì 28 e martedì 29 settembre FoodExp 2020 dedicata a "young in the future" nel Chiostro dei Domenicani a Lecce

787



LECCE – Lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp – Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future".

Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini, sous-chef, e Lukas Gerges, Maître e primo Sommelier,

del tristellato St. Hubertus di San Cassiano, frazione del Comune di Badia, in provincia di Bolzano, o Thanos Feskou, sous-chef, e Mattia Spedicato, assistant restaurant manager e sommelier, nel tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen.

## FoodExp: l'eccellenza del futuro a Lecce

*Si chiude domani FoodExp, due giorni dedicati al food&travel d'eccellenza, terza edizione dell'evento accolto negli spazi di Lecce.*

DI QUISALENTO - 28 SETTEMBRE 2020



Si chiude domani, martedì 29 settembre, la due giorni di sapori e saperi, dedicata ai "giovani nel futuro". Sono tanti i "food changers" protagonisti della terza edizione di "FoodExp – food life experience", congresso gastronomico aperto al pubblico dedicato alla ristorazione e all'hospitality d'autore, in programma negli spazi **chiostro dei Domenicani**, a Lecce sulla via di San Pietro in Lama.

Hanno voglia di crescere e di mettersi in gioco i protagonisti dell'evento nato dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, di portare a sud le stelle dell'ospitalità e della cucina. A causa dell'emergenza Covid si sposta dalla primavera all'autunno l'evento, quest'anno dedicato a "young in the future", ma la sostanza non cambia: quella di giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, hospitality manager, curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, vogliosi di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici, invitati per tracciare un identikit delle risorse del futuro.

Un carnet ricco di appuntamenti, con masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde, tanti ospiti e il "Premio Young in the Future", assegnato ai giovani talenti pugliesi nei vari ambiti.

Richissimo il programma di domani: in mattinata si parlerà de "Il futuro inizia a scuola" con **Anna Camalleri** (Direzione Generale Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia) e numerosi dirigenti scolastici, si aprirà "Una finestra sulla Puglia: scenari e prospettive per gli investimenti alberghieri tra destinazione, finanza e prodotto" con Mauro Buscicchio (Banca Popolare Pugliese), Vante Totisco (CDS Hotel), Andrea Montinari (Vestas Hotels & Resorts), Fabio Notarangelo (Consulente Controllo di Gestione Hospitality MNG), moderati da Marcello Favale, e si discuterà di "Socialità del cibo e narrazione: il futuro della comunicazione" con **Carlo Passera** (Identità Golose), **Anna Prandoni** ([linkiesta.it/Gastronomika](http://linkiesta.it/Gastronomika)), **Giovanni Ciullo** (D La Repubblica), **Alessandra Moneti** (Terra&Gusto), **Arianna Galati** (Marie Claire Italia). Nel pomeriggio **Andrea Serra** e **Candido Angelo** (Federalberghi Nazionale), **Francesco Caizzi** (Federalberghi Puglia) e **Paolo Aprile** (Preside Istituto Alberghiero Santa Cesarea Terme) si confronteranno su "Fabbisogni professionali e attrattività del settore turismo".

Dalle parole si passerà infatti ai piatti con FoodExp Gourmet e FoodExp Gourmet

[www.pugliaplanet.com/2020/08/25/lunedì-28-e-martedì-29-settembre-food-exp-2020-dedicata-a-younginthefuture-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/](http://www.pugliaplanet.com/2020/08/25/lunedì-28-e-martedì-29-settembre-food-exp-2020-dedicata-a-younginthefuture-nel-chiostro-dei-domenicani-a-lecce/)

## FOODEXP, TORNA A LECCE LA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO SU FOOD&TRAVEL

 [Redazione](#)  21 Settembre 2020

---

Dopo la stretta quarantena causata dal **Coronavirus**, il **FoodExp** torna con la sua terza edizione a **Lecce (Puglia)**. Inizialmente, la kermesse **sulla ristorazione** era prevista dal 30 marzo al 1° aprile 2020, ma appunto il lockdown ha costretto gli organizzatori ad annullare l'evento. Ora, però, abbiamo **le nuove date**: l'appuntamento è per **lunedì 28 e martedì 29 settembre 2020** al **Chiostro dei Domenicani** della città pugliese. Grande spazio sarà riservato ai giovani: di fatto, l'attuale edizione avrà il minimo comun denominatore "young in the future".

## La Puglia dei giovani chef: da Lecce a Ostuni, ecco i nomi su cui puntare

Maria Pranzo



*La nouvelle vague della ristorazione che guarda al futuro della Regione e della sua gastronomia. [Seguici anche su Facebook](#)*

La **Puglia** è stata la meta preferita dagli italiani durante questa strana estate post quarantena, lo rivela un'indagine pubblicata a luglio da **Cna Turismo** e lo confermano molti ristoratori che, pur avendo accolto pochi clienti stranieri, hanno lavorato bene con gli italiani. Spiagge, musei, passeggiate tra gli ulivi e piatti tipici. Ma questa regione è davvero pronta ad accogliere anche i gourmet? Escludendo i ristoranti già stellati e magari anche chi stancamente dichiara di valorizzare i prodotti del territorio "unendo tradizione e innovazione", chi sono i nuovi chef in Puglia? L'argomento ha entusiasmato **Giovanni Pizzolante**, manager da trent'anni nel mondo dell'hotellerie, che quest'anno ha dedicato la terza edizione dell'evento **FoodExp - Food Life Experience** ai giovani protagonisti della ristorazione pugliese: cuochi, maître, sommelier, restaurant manager, che contribuiscono a far diventare questa regione una meta gourmet. Durante FoodExp, che si è svolto lo scorso **28 e 29 settembre** con la collaborazione di Big Sur, Cooperativa CoolClub e l'agenzia Mood nella bellissima location del chiostro quattrocentesco dei Domenicani a Lecce, si è parlato di formazione, ingredienti e nuovi talenti.



## La Puglia dei giovani chef: da Lecce a Ostuni, ecco i nomi su cui puntare

Maria Pranzo



*La nouvelle vague della ristorazione che guarda al futuro della Regione e della sua gastronomia. [Seguici anche su Facebook](#)*

La **Puglia** è stata la meta preferita dagli italiani durante questa strana estate post quarantena, lo rivela un'indagine pubblicata a luglio da **Cna Turismo** e lo confermano molti ristoratori che, pur avendo accolto pochi clienti stranieri, hanno lavorato bene con gli italiani. Spiagge, musei, passeggiate tra gli ulivi e piatti tipici. Ma questa regione è davvero pronta ad accogliere anche i gourmet? Escludendo i ristoranti già stellati e magari anche chi stancamente dichiara di valorizzare i prodotti del territorio "unendo tradizione e innovazione", chi sono i nuovi chef in Puglia? L'argomento ha entusiasmato **Giovanni Pizzolante**, manager da trent'anni nel mondo dell'hotellerie, che quest'anno ha dedicato la terza edizione dell'evento **FoodExp - Food Life Experience** ai giovani protagonisti della ristorazione pugliese: cuochi, maître, sommelier, restaurant manager, che contribuiscono a far diventare questa regione una meta gourmet. Durante FoodExp, che si è svolto lo scorso **28 e 29 settembre** con la collaborazione di Big Sur, Cooperativa CoolClub e l'agenzia Mood nella bellissima location del chiostro quattrocentesco dei Domenicani a Lecce, si è parlato di formazione, ingredienti e nuovi talenti.

EVENTI

## La terza edizione di FoodExp nel Chiostro dei Domenicani a Lecce

🕒 25 Settembre 2020 | 💬 0



Lunedì 28 e martedì 29 settembre (dalle 10 alle 19:30 – ingresso 20 euro. Ridotto studenti 10 euro. Info e ticket [foodexp.it](http://foodexp.it)) il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp – Food Life Experience, uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. La manifestazione – con oltre cento ospiti pugliesi, italiani e internazionali – accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, fotografia e comunicazione e punta sui giovani con un'edizione dedicata a “young in the future”.

## FoodExp, a Lecce si incontrano le stelle dell'ospitalità e della cucina

Inserito da [admin](#) il 24 set 2020 | Nella categoria [Magazine](#) | Ci sono [0 Commenti](#)



Masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze, tavole rotonde, mostre, degustazioni, percorsi golosi: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a [Lecce](#), residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di [FoodExp](#) – [Food Life Experience](#), uno tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia. La manifestazione, prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza

Covid19, accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed [enogastronomia](#), agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future".

Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini sous-chef e Lukas Gerges Maître e primo Sommelier del tristellato St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) o Thanos Feskos sous-chef, Mattia Spedicato assistant restaurant manager e sommelier, Virginia Anne Newton Media Relations nel tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen.



## FoodExp - Food Life Experience



È tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia: lunedì 28 e martedì 29 settembre il Chiostro dei Domenicani a Lecce, residenza d'epoca quattrocentesca, ospita la terza edizione di FoodExp - Food Life Experience. Prevista inizialmente dal 30 marzo al 1 aprile e rinviata in autunno a causa dell'emergenza Covid19, la manifestazione accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità e punta sui giovani con un'edizione dedicata a "young in the future". Al centro della scena ci saranno giovani cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager: curiosi, creativi, eclettici, sempre più connessi e pronti a salvare il pianeta, con la voglia di volare in alto, senza perdere il contatto con le radici. Tanti i punti di vista per tracciare un identikit delle risorse del futuro, oggi più che mai preziose. Sono trentenni, che hanno già segnato un punto di svolta e sono diventati motore di ristoranti e alberghi stellati, come Michele Lazzarini, sous-chef, e Lukas Gerges, Maître e primo Sommelier, del tristellato St. Hubertus di San Cassiano, frazione del Comune di Badia, in provincia di Bolzano, o Thanos Feskos, sous-chef, e Mattia Spedicato, assistant restaurant manager e sommelier, nel tre stelle Michelin Geranium di Copenhagen.

Tra i temi in discussione l'importanza della formazione con scuole eccellenti, come Intrecci delle sorelle Cotarella e la prestigiosa Ecole hôtelière de Losanna; il delicato argomento del passaggio generazionale con esempi di modelli vincenti, come Stefania Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano; la selezione delle risorse umane e il controllo di gestione in ambito alberghiero, con la partecipazione di direttori e consulenti esperti di indirizzi di fine dining in giro per il mondo, come Manuela Fissore e Thomas Barker. Strategico il ruolo degli Istituti Alberghieri, sostenuto dall'assessorato regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro guidato da Sebastiano Leo, che devono trasformarsi in fucine di qualità, capaci di selezionare le promesse del domani.

Nato tre anni fa dal desiderio di Giovanni Pizzolante del gruppo Sinext, consulente nell'hospitality management, di portare a Sud nomi prestigiosi dell'ospitalità e della cucina per dare un'opportunità agli operatori locali, FoodExp è un contenitore così ricco e variegato, che non è facile da definire. Non è solo un congresso enogastronomico, un palcoscenico dove applaudire gli chef stellati, una vetrina per le star internazionali, come Miguel Angel Major del Ristorante stellato Sucede di Valencia e i grandi attori del made in Italy, che vengono a raccontare le loro storie, come Alessandro Pipero (Pipero Roma), Diego Rossi (Trippa Milano), Roy Salomon Caceres (Metamorfosi Roma) e ancora bar manager di grandi hotel come Antonio Rosato (Mandarin Oriental Milano), Luca Angeli (Four Season Milano), Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo Alba -Cn) e poi sommelier, produttori e vignaioli.

FoodExp è anche un importante momento di crescita, è l'opportunità di partecipare a masterclass, dibattiti, laboratori, conferenze e tavole rotonde e l'occasione per iscriversi all'edizione 2021 del Premio Emergente - chef, pizza chef ed emergenti sala e ricevimento - organizzato da Witaly, dal critico Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali, che presenteranno le novità del prossimo format regionale, con l'obiettivo di premiare e valorizzare i giovani pugliesi.

FoodExp offre momenti di degustazione unici, come i memorabili, **pranzi stellati** con i piatti cavalli di battaglia di grandi chef abbinati a vini e bollicine: il menu di Roy Caceres (Metamorfosi Roma) e Miguel Angel Major (Sucede Valencia) il 28 settembre; di Michel Lazzarini (St. Hubertus San Cassiano in Badia) e Ciro Scamardella (Pipero Roma) martedì 29 settembre. Fine Dining e aperitivo con le Cantine Berlucchi per la cena del 28 settembre nel Chiostro dei Domenicani. Imperdibile appuntamento per i buongustai con "Pipero e la sua Carbonara", tra i piatti più conosciuti d'Italia, in uno spazio dedicato al ristorante stellato romano.

Champagne, grandi vini italiani e internazionali e ricercate prelibatezze gastronomiche saranno protagonisti di **degustazioni guidate**, mentre nell'area FoodExp Gourmet ci saranno percorsi golosi presentati da cuochi pugliesi: Emanuele Frisenda (Aqua. Le Dune - Porto Cesareo), Giovanni Rosato (Aura-Posia Luxury Retreat & SPA - San Foca), Cosimo Durante (L'Aragosta da Cò - Porto Cesareo), Luigi Perrone (Ristorante Semiserio - Lecce) e la pastry chef Agnese de Donatis (Villa de Donatis - Casarano) il 28 settembre; Matteo Romano (Lilith - Strudà), Maurizio Raselli (Tre Rane - Lecce), Tiziana Perlangeli (Osteria degli Spiriti - Lecce), Cosimo Russo (Cosimo Russo - Leverano), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira - Lecce) e la pastry chef Martina Tramis (Lilith - Strudà) martedì 29 settembre.

Un carnet ricco di appuntamenti e tanti ospiti sul palco di FoodExp, ma anche il **"Premio Young in the Future"**, che verrà assegnato ai giovani talenti pugliesi nei vari ambiti - ristorazione, hospitality, wine e prodotti del territorio - nell'esclusivo FoodExp Party finale.



## Chef al salto, raccontati in un click: l'Atomicus Project di Riccardo Melillo

Il fotografo bergamasco, ispirandosi al Dalì Atomicus, ha chiesto a molti protagonisti della scena food di farsi immortalare nel mezzo di un bel balzo. Un progetto in divenire

31-10-2020



Diego Rossi e Wicky Priyan colti al balzo da Riccardo Melillo per il suo *Atomicus Project*

Al recente [FoodExp](#) di Lecce, organizzato dall'indistruttibile Giovanni Pizzolante, una mostra fotografica ci ha davvero colpito, nonostante fossimo presi da mille cose. Era legata al mondo del cibo, e a firmarla era (ed è, perché è un progetto in divenire) Riccardo Melillo, classe 1979, brianzolo ma bergamasco d'adozione, grafico, fotografo... e amico, oltre che ottimo professionista e persona di brillante intelligenza. Gli abbiamo chiesto di presentarci la sua idea, e di poter pubblicare un po' dei suoi scatti più significativi, in tutto per ora ne ha realizzati 36, con altri 12 set programmati e già 6.753 chilometri percorsi su e giù per l'Italia. Godeteveli (e tranquilli, non c'è stato spreco di cibo, il "contorno" è stato aggiunto spesso in post-produzione. Il focus è sul volto, sulla postura, sulla naturalezza di un gesto). C.P.

ANSA.it > Terra&Gusto > Dolce & Salato > Trippa e frattaglie, da cibo povero a menu salva-pianeta

## Trippa e frattaglie, da cibo povero a menu salva-pianeta

Cucina no-spreco conquista gourmet nelle città e taglia Co2



(Di Alessandra Moneti) ROMA 17 ottobre 2020 18:09

Scrivi alla redazione Stampa



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER  
INGRANDIRE +

[www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/in\\_breve/2020/10/17/trippa-e-frattaglie-da-cibo-povero-a-menu-salva-pianeta\\_8c75eb5b-1553-45cf-89a2-d10135ffe73a.html](http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2020/10/17/trippa-e-frattaglie-da-cibo-povero-a-menu-salva-pianeta_8c75eb5b-1553-45cf-89a2-d10135ffe73a.html)

TERRA E GUSTO

HOME - TERRA E GUSTO - TRIPPA E FRATTAGLIE, DA CIBO POVERO A MENU SALVA-PIANETA

## Trippa e frattaglie, da cibo povero a menu salva-pianeta

17 Ottobre 2020



"Se tutti mangiassimo frattaglie, le emissioni di Co2 si ridurrebbero del 15%. Io non servirei mai un petto di pollo, se non posso lavorare l'animale intero. Sarebbe uno spreco enorme. La cucina deve diventare sostenibile, sia in termini di impatto ambientale che di certezza nei conti di impresa". A dirlo è Diego Rossi, giovane imprenditore e chef di "Trippa" a Milano, intervenuto a Foodexp 2020, a Lecce sul tema "Young in the future, giovani talenti & nuove sfide".

Nella due giorni ideata da Giovanni Pizzolante, uno dei pochi forum sulla formazione nella ristorazione e nell'alberghiero tenutosi in presenza nonostante l'era covid e con la partecipazione dei grandi nomi della cucina italiana, il giovane imprenditore Rossi ha raccontato il passaggio dopo anni di lavoro nel fine dining e in un ristorante stellato a una propria insegna che nel capoluogo lombardo serve esclusivamente quinto quarto di qualità. "Lavoro - ha sottolineato - con tutto quello che è stato scartato o dimenticato. Le frattaglie sono presentate come cibo della tradizione e della cucina povera, ma oggi paradossalmente i poveri sono i più schizzinosetti.

Il quinto quarto è anche vegetale, e mi piace proporre agli amanti della cucina veg erbe spontanee o rarità d'antan come il cece nero della Murgia o il pisello di Zollino, antiche varietà di mele del Friuli". Dal punto di vista imprenditoriale, ha osservato, "l'idea funziona, senza avere grandi finanziatori, perché è proposta in una realtà urbana e a Milano in particolare, dove abbiamo raggiunto una community di curiosi e di open mind a tavola che ci fa lavorare tutta la settimana, non solo nel week end.

All'estero ci sono esempi a Londra come a Madrid, dove un ristorante stellato come La Tasqueria interpreta questa scelta in modo un po' provocatorio, ad esempio portando una testa d'agnello sul tavolo.

Le frattaglie - per l'insegna Trippa - sono state una scelta di sostenibilità economica, ma assistiamo al paradosso che oggi le creste di gallo costano di più (19 euro al Kg) del gallo. Io compro una pecora e ne lavoro tutte le parti e ogni anno invece di abbassare il food cost per la crisi, lo alzo. Del resto, sono tanti gli chef di alto livello che stanno ricominciando a utilizzare frattaglie di carne e di pesce. Del pescato, io la prima cosa che utilizzo sono la testa e le interiora, in particolare la trippa e la pinna natatoria. Sono le materie più deperibili ma anche le più gustose.

A tavola bisogna essere curiosi, per mangiare ma anche per saper cucinare. E' anche una moda presentare nel piatto le animelle o la pajata o il lampredotto che però può aiutare a cambiare del mondo. E in un Paese come l'Italia che è il Paese delle tradizioni gastronomiche io voglio avere il piacere di andare non solo nei locali fighetti ma anche in trattoria. E scoprire le diverse interpretazioni di materie prime da recuperare. Il futuro - per Rossi - è una carta molto più flessibile, una cucina di mercato con prodotti freschissimi, ma per farlo ci vuole tanta competenza e molta esperienza. Scendo a compromessi con la creatività e se manca un ingrediente cambio la carta.

L'importante è preservare la propria identità di cucina, serviamo così i testicoli di pollo a gente in giacca e cravatta e a chi condivide la nostra filosofia del no-spreco". (ANSA).

## "Dagli scarti piatti prelibati"

Lo chef milanese Diego Rossi: mangiando frattaglie si riducono sprechi e Co2

f Condividi

Tweet

Invia tramite email



Diego Rossi ha aperto il ristorante "Trippa" specializzato in frattaglie di qualità

"Se tutti mangiassimo frattaglie, le emissioni di Co2 si ridurrebbero del 15%. Io non servirò mai un petto di pollo, se non posso lavorare l'animale intero. Sarebbe uno spreco enorme. La cucina deve diventare sostenibile, sia in termini di impatto ambientale che di certezza nei conti di impresa". A dirlo è Diego Rossi, giovane imprenditore e chef di "Trippa" a Milano, intervenuto a Foodexp 2020 a Lecce sul tema "Young in the future, giovani talenti & nuove sfide". Nella due giorni ideata da Giovanni Pizzolante, uno dei pochi forum sulla formazione nella ristorazione e nell'alberghiero tenutosi in presenza nonostante l'era covid e con la partecipazione dei grandi nomi della cucina italiana, il giovane imprenditore Rossi ha raccontato il passaggio dopo anni di lavoro nel fine dining e in un ristorante stellato a una propria insegna che nel capoluogo lombardo serve esclusivamente quinto quarto di qualità.

"Lavoro - ha sottolineato - con tutto quello che è stato scartato o dimenticato. Le frattaglie sono presentate come cibo della tradizione e della cucina povera, ma oggi paradossalmente i poveri sono i più schizzinosetti. Il quinto quarto è anche vegetale, e mi piace proporre agli amanti della cucina veg erbe spontanee o rarità d'antan come il cece nero della Murgia o il pisello di Zollino, antiche varietà di mele del Friuli". Dal punto di vista imprenditoriale, ha osservato, "l'idea funziona, senza avere grandi finanziatori".