

super 2021
foodexp

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce • 11/13 Ottobre 2021
Chiostrò dei Domenicani

foodexp.it



#superfoodexp

UNIONE EUROPEA

REGIONE PUGLIA

PUGLIA

P.O.C. PUGLIA 2014/2020 - Asse VI
Azioni 6.8 "Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche"

super
foodexp

I SUPEREROI
DEL PRESENTE

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce • 11/13 Ottobre 2021
Chiostrò dei Domenicani

Super Partner:
woom
ITALIA

BERLUCCHI
ACQUA PANNA
S. PELLEGRINO
LONGIN & AERENAL
felicetti
GIN MARE
BERTO'S
LeDune
NOVALEAS
CHIOSTRÒ DEI DOMENICANI
Banca Popolare Pugliese

Rassegna Stampa

Super Foodexp 2021

RASSEGNA STAMPA NAZIONALE

1. www.1900cucina.it/super-foodexp-2021-la-ripartenza-ha-un-sapore-super/
2. www.agrodolce.it/2021/10/11/super-foodexp-2021-la-ripartenza-ha-un-sapore-super/
3. www.aise.it/made-in-italy/i-supereroi-del-presente-a-lecce-la-quarta-edizione-difoodexp/166784/144
4. www.corriere.it/cook/news/cards/eventi/super-foodexp-lecce.shtml
5. www.eroidelgusto.it/la-quarta-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-edellospitalita/
6. www.fernandaroggero.blog.ilsole24ore.com/2021/10/09/foodexp-2021-lecce-si-esplorano-lechiavi-della-ripartenza/
7. www.finedininglovers.it/articolo/foodexp-2021-lecce
8. www.identitagolose.it/sito/it/112/29064/news/foodexp-a-lecce-dall11-al-13-ottobre-protagonistii-supereroi-del-presente.html
9. www.italiaatavola.net//eventi/manifestazioni/2021/10/6/a-lecce-torna-foodexp-con-tantaformazione-incontri-con-giovani-studenti/80508/
10. www.parliamodicucina.com/foodexp-2021-supereroi-della-gastronomia/
11. www.passionegourmet.it/news/super-foodexp-2021-i-supereroi-del-presente/
12. www.finedininglovers.it/articolo/foodexp-2021-report
13. www.finedininglovers.it/gallery/foodexp-2021-piatti
14. www.porzionicremona.it/foodexp-i-super-eroi/
15. www.pugliosita.it/2021/10/17/passato-presente-e-futuro-foodexp-e-la-ristorazione-in-movimento
16. <https://www.mangiaebevi.it/food-exp-emergenza-sala-come-ottenere-una-formazione-migliore/>



[Home](#) [Cucina](#) [Super FoodExp 2021, la ripartenza ha un sapore super](#)

ON 11 OCTOBER 2021 [CUCINA](#)

Super FoodExp 2021, la ripartenza ha un sapore super



DIREZIONE [LEAVE A COMMENT](#) [ON SUPER FOODEXP 2021, LA RIPARTENZA HA UN SAPORE SUPER](#)

11 Ottobre 2021
di Irene Cortese

Si terrà nel **Chiostro dei Domenicani** di Lecce dall'**11 al 13 ottobre** la quarta edizione di **FoodExp, Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**. Torna a Lecce, dall'11 al 13 ottobre 2021, Foodexp il Forum internazionale dell'enogastronomia e

Sinext di Giovanni Pizzolante via Cavour 18 73100 Lecce Piva 04925800759 sinext@pec.it

dell'ospitalità alberghiera. Si tratta di un'edizione che vuole portare al centro della scena una ripartenza in grande stile e, proprio per questo, il fulcro dell'intero evento saranno i professionisti del settore, i *Supereroi del presente*, che hanno saputo tenere duro e destreggiarsi tra le avverse circostanze che la pandemia ha creato. Nelle varie attività verrà anche dato uno spazio di rilievo al tema della sostenibilità, ormai centrale nell'ambito enogastronomico. Ma ciò che distingue questa edizione dalle precedenti è l'introduzione del **teatro di Foodexp**, l'area in cui si svolgeranno gli *speech* e le *live cooking* di chef, pasticceri e bartender.



Tantissimi gli ospiti di fama internazionale: **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus), **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio), **Antonio Ziantoni** (Zia), **Domingo Schingaro** (Due camini), **Pino Cuttaia** (La Madia), **Marco Sacco** (Piccolo Lago), **Franco Pepe** (Pepe in grani), **Paolo Marchi** (Identità Golose), **Lorenza Fumelli** (Agrodolce), **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso) e tanti, tantissimi altri che creeranno un coro di voci tese a valorizzare i temi chiave dell'edizione. Durante ogni giornata gli ospiti saranno coinvolti in attività che toccheranno **ogni sfaccettatura del mondo dell'enogastronomia**: fondamentali saranno i talk, che – oltre a spazi per storie e visioni che possano ispirare l'uditorio – vogliono essere fucine di idee su innovazione e sperimentazione.



A questi si aggiungono le numerose **masterclass**, i **seminari** organizzati dalla Scuola Italiana Pizzaioli e i banchi di assaggio che permetteranno agli avventori di poter dialogare con gli operatori del settore e scoprire nuovi prodotti, ma anche di assaggiare in prima persona le eccellenze che la Puglia offre ed esporta nel mondo. Infine, per immergersi a fondo nell'atmosfera eclettica di **Foodexp**, sarà possibile partecipare anche ai *Memorabili*, pranzi studiati da chef di ristoranti *fine dining* presenti alla manifestazione che sono pronti a stupire ogni palato portando a Lecce i loro *signature dishes*. I biglietti per partecipare sono acquistabili sul sito dell'evento e partono dai 30 euro.

Se vuoi aggiornamenti su *Super FoodExp 2021*, la ripartenza ha un sapore super inserisci la tua email nel box qui sotto:

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'[informativa sulla privacy](#).

Abbiamo ricevuto la tua richiesta di iscrizione. Se è la prima volta che ti registri ai nostri servizi, **conferma la tua iscrizione** facendo clic sul link ricevuto via posta elettronica.

Se vuoi ricevere informazioni personalizzate compila anche i seguenti campi opzionali.

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'[informativa sulla privacy](#).

homechef Super FoodExp 2021, la ripartenza ha un sapore super

Super FoodExp 2021, la ripartenza ha un sapore super

di Irene Cortese • 11 Ottobre 2021



Torna a Lecce il FoodExp, dall'11 al 13 ottobre 2021: forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Si terrà nel **Chiostro dei Domenicani** di Lecce dall'**11 al 13 ottobre** la quarta edizione di **FoodExp, Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**. Si tratta di un'edizione che vuole portare al centro della scena una ripartenza in grande stile e, proprio per questo, il fulcro dell'intero evento saranno i professionisti del settore, i *Supereroi del presente*, che hanno saputo tenere duro e destreggiarsi tra le avverse circostanze che la pandemia ha creato.

Torna a Lecce, dall'11 al 13 ottobre 2021, Foodexp il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Nelle varie attività verrà anche dato uno spazio di rilievo al tema della sostenibilità, ormai centrale nell'ambito enogastronomico. Ma ciò che distingue questa edizione dalle precedenti è l'introduzione del **teatro di Foodexp**, l'area in cui si svolgeranno gli *speech* e le *live cooking* di chef, pasticceri e bartender.



Tantissimi gli ospiti di fama internazionale: **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus), **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio), **Antonio Ziantoni** (Zia), **Domingo Schingaro** (Due camini), **Pino Cuttaia** (La Madia), **Marco Sacco** (Piccolo Lago), **Franco Pepe** (Pepe in grani), **Paolo Marchi** (Identità Golose), **Lorenza Fumelli** (Agrodolce), **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso) e tanti, tantissimi altri che creeranno un coro di voci tese a valorizzare i temi chiave dell'edizione. Durante ogni giornata gli ospiti saranno coinvolti in attività che toccheranno **ogni sfaccettatura del mondo dell'enogastronomia**: fondamentali saranno i talk, che – oltre a spazi per storie e visioni che possano ispirare l'uditorio – vogliono essere fucine di idee su innovazione e sperimentazione.



A questi si aggiungono le numerose **masterclass**, i **seminari** organizzati dalla Scuola Italiana Pizzaioli e i banchi di assaggio che permetteranno agli avventori di poter dialogare con gli operatori del settore e scoprire nuovi prodotti, ma anche di assaggiare in prima persona le eccellenze che la Puglia offre ed esporta nel mondo. Infine, per immergersi a fondo nell'atmosfera eclettica di **Foodexp**, sarà possibile partecipare anche ai *Memorabili*, pranzi studiati da chef di ristoranti *fine dining* presenti alla manifestazione che sono pronti a stupire ogni palato portando a Lecce i loro *signature dishes*. I biglietti per partecipare sono acquistabili sul sito dell'evento e partono dai 30 euro.



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it



MADE IN ITALY

I supereroi del presente: a Lecce la quarta edizione di "Foodexp"

• 10/10/2021 16:38



LECCE\ aise - Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da domani a mercoledì 13 ottobre nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna "FoodExp". Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente"

Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenaghen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Akar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul. Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa *Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Akar (Neolokal - Istanbul).

Novità 2021 è "Il teatro di FoodExp", uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo.

I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella *Michelin a Guardiagrele (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios *Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia.

A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto – la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Micocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello

(Pipero *Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Giliberti (Pashà *Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanati (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Siato (Palazzo BN), Nicola Liodice e Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La madia **Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal *Michelin).

A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco *Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimò e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia). Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. **(aise)**



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it



I CONSIGLI

Eventi food, festival e incontri dell'autunno

DI REDAZIONE COOK

Con l'autunno alle porte non si fermano le kermesse. Ecco un piccolo vademecum per orientarci nella miriade di appuntamenti che ci saranno nelle prossime settimane: gli eventi food più interessanti nel nostro Paese e non solo (secondo noi)

<	26/58 Super Foodexp, Lecce	27/58 The Chocolate Show di Artico, Milano	28/58 Le master class di Champagne Experience (Modena)	29/58 Festival des Étoilés Monte-Carlo (Monaco)	30/58 «Gente di Lago» (Verbania)	>
---	--------------------------------------	--	--	---	--	---



26 / 58



Super Foodexp, Lecce

Dal 11 al 13 ottobre, si aprono le porte del Chiostro dei Domenicani di Lecce per ospitare **Super Foodexp**, salone dedicato al mondo della ristorazione, dell'enogastronomia e dell'hôtellerie. Il cuore dell'edizione 2021 saranno grandi nomi di questi settori, che si cimenteranno in master class e confronti con i partecipanti. Approfondimenti su tecniche di cucine, materie prime e progetti. E anche tante delizie da assaggiare nelle degustazioni: c'è una selezione di finger food da varie realtà salentine, ma pure la carbonara di **Alessandro Pipero** e la pizza.



26 / 58

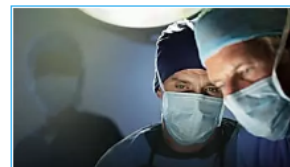


10 settembre 2021 | 07:25

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA



CONSIGLIATI DA RCS



5.



La quarta edizione di “Foodexp. Forum internazionale dell’enogastronomia e dell’ospitalità”

9 Ottobre 2021



A Lecce dall'11 al 13 ottobre. Tra gli ospiti Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it



Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly) Eleonora Cozzella (Il Gusto – La Repubblica/La stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus) e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Piperò *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa Alessandro Piperò, lo chef Ciro Scamardella e il sommelier Achille Sardiello, l'altra coinvolgerà Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Miocchi (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patruno, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Francesco Caizzi (Presidente Federalberghi Puglia), Pierfelice Rosato (Università del Salento), Paolo Aprile (IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro – Santa Cesarea Terme), Silvia Pellegrini (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel"

Sinext di Giovanni Pizzolante via Cavour 18 73100 Lecce Piva 04925800759 sinext@pec.it

sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La Banca Popolare Pugliese, con il suo direttore marketing Alessio Dragone, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di Clemente Zecca, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno Donato Episcopo, chef del ristorante Gimmi – Chiostro dei Domenicani di Lecce, e Maurizio Raselli, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.



Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà Franco Pepe, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più

autorevoli voci del settore, ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siato (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Maître e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maître Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul – Turchia), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà *Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba – Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora, lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffa, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperò: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Laltrobaffo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina *Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Madia **Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini

(Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut Aşkar (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante FoodExp, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con Rosa Casulli, e "Pizza e Pane senza glutine", con Federico De Silvestri; il 12 ottobre "Focaccia barese", con Paolo Priore, e "La Tonda Romana", con Stefano Callegari; il 13 ottobre "La Pala Romana", con Giuseppe Lucia, e "Pizza al padellino", con Graziano Bertuzzo. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di Ferrari Trento Doc e Caseificio Montrone. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato StayCation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona

di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il 12 ottobre, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.



BLOG

Nel piatto

– di Fernanda Roggero

HOME | CHI SONO | ARCHIVIO | CATEGORIE | Q



Il Sole 24 ORE

ABBONATI | ACCEDI



FoodExp 2021, a Lecce si esplorano le chiavi della ripartenza

9 ottobre 2021 | Fernanda Roggero | Senza categoria

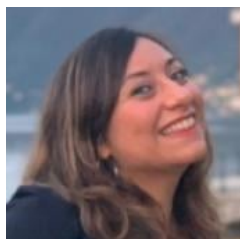


Da domani Lecce sarà punto d'incontro del mondo food italiano e internazionale. Sarà al via FoodExp 2021, manifestazione giunta alla quarta edizione, che quest'anno si focalizzerà sulla ripartenza.

Forse con un eccesso di enfasi l'evento quest'anno è dedicato ai Supereroi. "Superheroes, i Supereroi del presente" è infatti il titolo della quattro giorni di incontri/dibattiti/cene/case histories/approfondimenti. E i Supereroi sono i cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, "nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità di rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale". Che il mondo ampio della ospitalità e in particolare quello della ristorazione siano tra i settori che più hanno sofferto gli effetti della pandemia è un dato di fatto. Il lungo lockdown ha messo a dura prova la sostenibilità economica delle aziende e la forza di reazione di chi ne aveva la responsabilità. Ora la ripartenza può e deve essere occasione di riflessione e riassetto per ridefinire obiettivi, strumenti e strategie. Non a caso chi si è meglio attrezzato – anche da un punto di vista teorico – è uscito meglio da questi drammatici due anni. Con più energie, maggior determinazione, chiarezza di intenti.

EVENTI ENOGASTRONOMICI

FoodExp 2021: per tre giorni Lecce sarà capitale del food&beverage e dell'ospitalità



DIMARIA ROSARIA BRUNO,

AUTORE

06 Ottobre, 2021



È tutto pronto a Lecce per **FoodExp 2021**, l'evento che accendere i riflettori sulle eccellenze italiane e internazionali della ristorazione, dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, in programma **dall'11 al 13 ottobre** al Chiostro dei Domenicani.

La manifestazione, nata quattro anni fa, continua la sua missione di portare nel cuore del Salento i protagonisti del food & beverage e dell'ospitalità, con un tanti appuntamenti. Il tema dell'edizione di quest'anno sarà **“Superheroes, i Supereroi del presente”**, ossia un focus su tutti i cuochi, i maître, i sommelier, i ristoratori, i bar e hospitality manager che, nel corso dell'ultimo anno e mezzo, hanno dimostrato capacità “fuori dal comune” per far fronte alle difficoltà, usando l'ingegno e la creatività per risolvere problemi e affrontare le situazioni in maniera nuova, spesso creativa. Senza dimenticare aspetti quali **l'importanza della squadra e la sostenibilità**.

Ecco allora chef, giornalisti, imprenditori, artigiani e uomini di sala, chiamati a confrontarsi su queste tematiche. Ogni giornata prevede un fitto programma di **talk, degustazioni, pranzi, wine tasting, food experience e seminari**. Tra le novità dell'edizione 2021 c'è il **Teatro di FoodExp**, uno spazio di approfondimento e di formazione informale, caratterizzato dallo speech molto coinvolgente e da attività *live*. Il teatro ospiterà **chef, pasticciieri, bartender** che

non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il proprio ruolo.

FoodExp 2021 a Lecce, gli ospiti internazionali

Come sempre, non mancheranno gli ospiti internazionali. Ecco allora **Louise Pitcher**, Senior Recruitment Manager Europe, e **Davide Dargenio**, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa **EHL École hôtelière de Lausanne** e del ristorante **Berceau des Sens**, una stella Michelin.

Attesissimi Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante **Geranium**, **tre stelle Michelin di Copenaghen**, che si è appena piazzato al secondo posto nella classifica dei migliori ristoranti del mondo, **The World's 50 Best Restaurants 2021**.

E ancora, **Manu Buffara** chef del ristorante **Manu a Curitiba**, in **Brasile**, e **Maksut Aşkar** chef del ristorante **Neolokal a Istanbul**. Tutte realtà che si distinguono per la scelta limitare il più possibile l'impatto ambientale, valorizzando la biodiversità e favorendo il benessere della comunità di appartenenza.

FoodExp 2021 a Lecce, il programma

Ricco il programma della manifestazione. Lunedì 11 ottobre la kermesse si aprirà con un focus sul tema di questa edizione, i **“Supereroi del presente”**, con **Paolo Marchi** (Identità Golose), **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'espresso), **Gioacchino Bonsignore** (Tg5 Gusto), **Luigi Cremona** (Witaly) e **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller).

Prenderanno la parola, poi, i protagonisti della **ristorazione romana**: un talk dedicato al ristorante **Pipero**, una stella Michelin, con Alessandro Pipero, lo chef **Ciro Scamardella** e il sommelier **Achille Sardiello**; un altro momento coinvolgerà **Anthony Genovese** (*Il Pagliaccio*, due stelle Michelin), **Antonio**

Ziantoni (*Zia Restaurant*, una stella Michelin), **Alessandro Miocchi** (*Retrobottega*).

Da Copenaghen a Lecce, da non perdere anche l'incontro sul tema dell'ospitalità con **Virginia Anne Newton** e **Mattia Spedicato** del ristorante **Geranium**, **tre stelle Michelin**. Il Teatro di Foodexp si aprirà con **Norbert Niederkofler**, **chef del ristorante St-Hubertus**, **tre stelle Michelin a San Cassiano (Bz)** con il progetto Cook the Mountain, insieme a **Michele Lazzarini**, sous chef, e **Lukas Gerges**, Maître & Head Sommelier; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di **Clemente Zecca**, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca; a chiudere il Teatro del lunedì il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**.

Martedì 12 ottobre, invece, tra gli ospiti più attesi, ci sarà **Franco Pepe**, alla regia di *Pepe in grani* a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito del titolo di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef, ma anche imprenditore lungimirante. Racconterà il suo nuovo progetto, **Proxima**, la prima struttura esterna a *Pepe in Grani* che ne mutua l'esperienza *in toto*.

Tra i talk della giornata, da non perdere le storie di grandi chef come **Pasquale Torrente** (*Al Convento*), **Maksut Askar** (*Neolokal*, Istanbul – Turchia), **Paolo Griffa e Titti Traina** (*Petit Royal*, una stella Michelin), **Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi** (*Pashà*, due stelle Michelin). Oltre a quelle di **Manu Buffara**, chef del ristorante **Manu a Curitiba, in Brasile**, tra gli ospiti internazionali di questa edizione.

Da non perdere, nel pomeriggio, Teatro di FoodExp, l'appuntamento con Alexander Frezza, bartender de *L'Archivio* di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino, incentrato sulla Top Drinking Experience.

Mercoledì 13 ottobre, ultimo giorno di kermesse, un momento sul palco sarà dedicato alle chef pugliesi **Teresa Buongiorno** (*Già Sotto L'Arco*, una stella Michelin), **Cristina Conte** (*Laltrobaffo*) e **Valentina Rizzo** (*Farmacia dei Sani*), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk coinvolgeranno chef del calibro di **Errico**

Recanati (Andreina, una stella Michelin a Loreto) con “La cucina neorurale”; **Marco Sacco** (*Piccolo Lago*, due stelle Michelin a Verbania) con “Gente di lago e di fiume”; **Pino Cuttaia** (*La Madià*, due stelle Michelin a Licata) con “Cuoco contemporaneo e la mamma” e **Chiara Pavan e Francesco Brutto** (*Venissa*, una stella Michelin a Venezia) con “La cucina ambientale di Venissa”.

FoodExp Gourmet e i pranzi *Memorabili*

Non mancherà la sezione **FoodExp Gourmet**, che permetterà di fare una pausa per il pranzo, ma anche di assaggiare una selezione di specialità e finger food. Ci saranno i consueti banchi d'assaggio, con la possibilità di entrare in contatto diretto e dialogare con i produttori. Non mancheranno masterclass sui vini pugliesi, oltre a etichette italiane e internazionali.

Altro appuntamento da non perdere? Quello con i **Memorabili**, ossia i pranzi speciali, che saranno orchestrati a più mani, per l'occasione. L'11 ottobre apriranno le danze **Maurizio Raselli**, chef del ristorante **Tre Rane Ristoro di Lecce**, e, al secondo turno, **Donato Episcopo**, chef del ristorante **Gimmi**, nel Chiostrò dei Domenicani di Lecce.

Il 12 ottobre, invece, si potrà scegliere tra la nuova cucina valdostana di **Paolo Griffa**, chef del ristorante **Petit Royal**, stella Michelin a Courmayeur, o cucina mediterranea di **Pasquale Torrente**, direttamente dal ristorante **Al Convento** di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, invece, si potrà assaggiare la celebre carbonara di Pipro.

Il 13 ottobre, infine, il primo momento dei **Memorabili** porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef **Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa, una stella Michelin**. Il secondo pranzo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della **chef brasiliana Manu Buffara** (ristorante Manu a Curitiba) con lo **chef turco Maksut Aşkar** (ristorante Neolokal a Istanbul).

Per il programma completo, consultare il [sito della manifestazione](#).

FoodExp a Lecce, dall'11 al 13 ottobre protagonisti i Supereroi del presente

05-10-2021

Torna la kermesse enogastronomica che fa salire sul palco (ed entrare in cucina) cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager



[FoodExp 2021 - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità](#) si terrà a Lecce, nel Chiostro dei Domenicani, dall'11 al 13 ottobre. Sarà un'edizione super, per la volontà di guardare al futuro con ottimismo; super perché animata da un tenace desiderio di dare continuità a un progetto nato quattro anni fa, da un'idea di **Giovanni Pizzolante**, hotel manager e ceo della società **Sinext**. La kermesse è cresciuta esponenzialmente, catalizzando l'attenzione degli operatori del settore. Quest'anno, a collaborare con **FoodExp** c'è anche **Manuela Fissore**, event manager ed esperta di comunicazione gastronomica internazionale. Il tema 2021 è: "**Superheroes, i Supereroi del presente**", ossia cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità di rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale.

Sinext di Giovanni Pizzolante via Cavour 18 73100 Lecce Piva 04925800759 sinext@pec.it



L'evento a ogni edizione può contare sulla partecipazione di ospiti internazionali. Quest'anno saranno **Louise Pitcher** e **Davide Dargenio** in rappresentanza della prestigiosa *École hôtelière de Lausanne* e del ristorante *Berceau des Sens*; **Virginia Anne Newton** e **Mattia Spedicato**, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante *Geranium* di Copenaghen; **Manu Buffara**, chef del ristorante *Manu* a Curitiba, in Brasile, e **Maksut Aşkar** chef del ristorante *Neolokal* a Istanbul. Ad accomunare queste realtà è la scelta di lavorare limitando quanto più possibile l'impatto ambientale, valorizzando la biodiversità e favorendo il benessere della comunità di appartenenza.

Immane l'appuntamento con i *Memorabili*, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per *FoodExp*. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono **Maurizio Raselli** (*3 Rane Ristoro* a Lecce), **Donato Episcopo** (*Gimmi - Chiostro Domenicani* a Lecce), **Paolo Griffa** (*Petit Royal* a Courmayeur, Ao), **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (*Venissa* a Mazzorbo, Ve), **Manu Buffara** (*Manu* a Curitiba) e **Maksut Aşkar** (*Neolokal* a Istanbul).



Novità 2021 è Il *Teatro di FoodExp*, uno spazio di approfondimento e di formazione informale. Ospiterà chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo. I protagonisti del Teatro saranno **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus a San Cassiano, Bz) con il progetto *Cook the Mountain*, insieme a **Michele Lazzarini**, sous chef, e **Lukas Gerges**, maître & head sommelier; **Diego Rossi**, chef di *Trippa* a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio **Michele Massaro**; lo chef **Arcangelo Tinari** di *Villa Maiella* di Guardiafredda (Ch) con "Jurassic Pork"; lo chef patissier **Andrea Tortora**; **Giuseppe Iannotti**, chef di *Kresios* a Telesse (Bn) con "Octopus"; **Clemente Zecca** delle *Cantine Conti Zecca*. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da **Alexander Frezza**, bartender de *L'Archivio* di Napoli, in collaborazione con *Sanpellegrino*.



I *Talk*, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco coloro che *FoodExp* ha voluto definire i “supereroi del presente”, professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all’evento inatteso e destabilizzante della pandemia. Ad introdurre il tema del forum enogastronomico, all’apertura dei lavori, ci saranno **Paolo Marchi** (*Identità Golose*), **Enzo Vizzari** (*Le Guide de L’espresso*), **Gioacchino Bonsignore** (*Tg5 Gusto*), **Luigi Cremona** (*Witaly*) e **Fiammetta Fadda** (*La Cucina Italiana/Traveller*). La platea avrà l’opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall’alto valore ispirazionale, di **Anthony Genovese** (*Il Pagliaccio*), **Antonio Ziantoni** (*Zia*), **Alessandro Mocchi** (*Retrobottega*), **Alessandro Pipero**, **Ciro Scamardella** e **Achille Sardiello** (*Pipero*), **Antonello Magistà**, **Antonio Zaccardi** e **Riccardo Giliberti** (*Pashà*), **Franco Pepe** (*Pepe in grani*), **Raffaele Bonivento** (*Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici*), **Errico Recanati** (*Andreina*), **Gianni Tortora** (*Palazzo BN*), **Nicola Loiodice** (maître del *Due Camini*), **Pasquale Torrente** (*Al Convento*), **Pino Cuttaia** (*La Madia*), **Marco Sacco** (*Piccolo Lago*), **Domingo Schingaro** (*Due Camini*). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno **Cristina Conte** (*Laltrobafo*), **Valentina Rizzo** (*Farmacia dei Sani*) e **Teresa Buongiorno** (*Già sotto l’arco*). Attraverso i diversi profili professionali dei tanti ospiti chiamati a intervenire, *FoodExp* ambisce ad restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, offrendo al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa dell’offerta.

Info: www.foodexp.it

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 18 Ottobre 2021 | aggiornato alle 17:32 | 78746 articoli in archivio



CHECK-IN

APP DOWNLOAD



zzi su. Al supermercato la spesa si fa meno conveniente 16:25 Nei negozi MD il vino cresce a doppia cifra: +18,2% di bottiglie vendute 15:50 Come scoprire l'alt

FOCUS ON

HOME » EVENTI » MANIFESTAZIONI

A Lecce torna FoodExp con tanta formazione e incontri con giovani studenti

Nel Chiostro dei Domenicani, dall'11 al 13 ottobre la manifestazione dedicata alla ristorazione che vanterà numerosi ospiti di spicco, tra cui diversi di caratura internazionale

06 ottobre 2021 | 11:19

Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale.

Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.



Articoli più letti



Tra gli invitati, tanti ospiti internazionali

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL, École hôtelière de Lausanne e del ristorante Bercөөдэ Sens "Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenhagen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Askar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

L'immane pranzo con i "Memorabili"

Immacabile l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin - Mazzo, Vt), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Askar (Neopolca - Istanbul).

Formazione e approfondimento, a teatro

Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo.

I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal cotechino Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella "Michelin a Guardiagrele (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios "Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Anotti, brand ambassador di Gin Mare.



raggiungerla

3. Quante bugie
sull'agroalimentare italiano!
Ecco tutto quello a cui non
credere

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)



Ultimi articoli



L'aumento dei prezzi degli oli vegetali fa schizzare le quotazioni

Come scoprire l'alta cucina
attraverso la verdura grazie a Peter
Brunel

Momenti di confronto con nomi d'eccezione

I **Talk**, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Pipero *Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Giliberti (Pashà *Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanati (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Sisto (Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La mada **Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffo e Titti Traina (Petit Royal *Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco *Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

Incontro e confronto tra professionisti del settore

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Coinvolti anche gli studenti

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnici Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

© Riproduzione riservata

HOME » EVENTI » MANIFESTAZIONI

» A Lecce torna FoodExp con tanta formazione e incontri con giovani studenti - Italia a Tavola





FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it

Parliamo di Cucina



FoodExp 2021: Supereroi della gastronomia

Home → Articoli, Eventi → FoodExp 2021: Supereroi della gastronomia

< Previous Next >



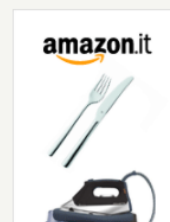
Cerca

Q Search...

Translate

Seleziona lingua ▼

Powered by Google Traduttore



FoodExp 2021 Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità sarà a Lecce, nel Chiostro dei Domenicani, dall'11 al 13 ottobre. Un'edizione super, per la volontà di guardare al futuro con ottimismo, nonostante i mesi incerti appena trascorsi

La quarta edizione di FoodExp 2021 sarà davvero super, perché animata da un tenace desiderio di dare continuità a un progetto nato quattro anni fa, da un'idea di Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, e cresciuto esponenzialmente, catalizzando l'attenzione degli operatori del settore e segna un ulteriore passo in avanti per FoodExp, grazie alla partnership stretta con Manuela

Fissore, event manager ed esperta di comunicazione gastronomica internazionale. Invitata nel 2020 come ospite, ha individuato le potenzialità della manifestazione, decidendo di accogliere la proposta di Pizzolante di affiancarlo nello sviluppo del programma di quest'anno, che presenta qualche novità e la presenza di alcuni dei più interessanti rappresentanti della scena gastronomica nazionale e internazionale.

Il tema 2021 sono i "Superheroes, i Supereroi del presente", cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bartender e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità di rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra. I Supereroi della ristorazione, dell'ospitalità e della formazione sono stati selezionati anche sulla base di altri "super poteri", legati a tematiche sempre più sentite da chi lavora con consapevolezza nel settore ed emerse con evidenza nel periodo della pandemia: sostenibilità, ambientale e sociale; scelte green nell'uso efficiente delle risorse, nel rispetto della biodiversità, nella riduzione dell'inquinamento; comportamenti etici.

Novità 2021 è Il Teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con crudezza e realismo.

I Talks, saranno momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco coloro che FoodExp ha voluto definire i "supereroi del presente", professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. L'evento a ogni edizione può anche contare sulla partecipazione di numerosi ospiti internazionali, che sono i protagonisti di FoodExp International.

Nell'ambito delle attività formative, all'interno del Chiostro ci saranno i seminari dedicati al mondo pizza, organizzati in collaborazione con l'Associazione Italiana Pizzaioli. La sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori del Salento, selezionati per la capacità di rappresentare il territorio.

I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori,

enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma dei wine tasting di vini italiani, pugliesi e internazionali, in collaborazione con Ais Lecce.

La conclusione di ogni giornata di evento sarà con una cena, introdotta dall'aperitivo "Franciacorta che passione", offerto dalla Cantina Berlucchi. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

www.foodexp.it

ULTIME NEWS: LOUIS ROEDERER



SUPER FOODEXP 2021: I SUPEREROI DEL PRESENTE

09-10-2021
DI PASSIONE GOURMET

QUARTA EDIZIONE DEL FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ

Dall'11 al 13 ottobre, a Lecce, negli affascinanti spazi del Chiostro dei Domenicani, torna l'appuntamento con FoodExp, Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità, che alla sua quarta edizione diventa "Super". Il tema 2021 è infatti: **"Superheroes, i supereroi del presente"**, ovvero chef, maître, sommelier e manager dell'hospitality che hanno guardato con ottimismo questo momento di incertezza, dimostrando inventiva, tenacia e spirito di squadra.



FoodExp 2021 - Chiostro dei Domenicani

Vari sono i format che permetteranno a importanti personalità e stelle dell'universo gastronomico di dialogare e dare nuovi punti di vista sulla scena del food e dell'hospitality, quali: il nuovo **TEATRO** di FoodExp, i **Memorabili** (degustazioni e pranzi stellati con i piatti iconici di grandi chef abbinati a vini e bollicine), le **MASTERCLASS** di vini italiani, pugliesi e internazionali, i vari **TALK**, tra cui uno dedicato alla Puglia e al suo futuro. E ancora la sezione **FoodExp Gourmet** e i **Banchi d'Assaggio food&wine** dove troveremo ristoratori, enotecnici e operatori del settore.

SEGUICI SU



GLI AUTORI GOURMET



THOMAS
COCCOLINI HAERTL



ALBERTO
CAUZZI



VINCENZO
DONATIELLO



CARLO
CARNEVALE



FIORELLO
BIANCHI



MARCELLO
CARLI



GIANLUCA
MONTINARO
AUTORE RISTORANTI



CLAUDIO
PERSICHELLA

Tra le innumerevoli personalità internazionali coinvolte, si annoverano **Louise Pitcher**, Senior Recruitment Manager Europe e **Davide Dargenio**, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa **EHL École hôtelière de Lausanne** e del ristorante **Berceau des Sens** *Michelin, **Virginia Anne Newton** e **Mattia Spedicato**, l'una responsabile dei rapporti con i media e l'altro sommelier del ristorante **Geranium** *** Michelin di Copenaghen, **Tim Butler** executive chef del ristorante **Eat Me** di Bangkok, **Manu Buffara** chef del ristorante **Manu** a Curitiba, in Brasile, **Maksut Askar** chef del ristorante **Neolokal** a Istanbul, **Paolo Griffa**, **Petit Royal** * Michelin a Courmayeur (Ao), **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto**, **Venissa** * Michelin a Mazzorbo (Ve), **Arcangelo Tinari** di **Villa Maiella** * Michelin di Guardigliere (Ch), **Giuseppe Iannotti**, chef di **Kresios** * Michelin a Telesse (Bn), **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante **St-Hubertus** *** Michelin a San Cassiano (Bz), lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, e ancora **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli, e molti altri oltre ad estimatori ed operatori del mondo food and wine.

Il Fil rouge è la propensione ad un futuro migliore, che trova occasione di espressione anche nel progetto **STAYCATION**, concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia che coinvolge i ragazzi di alcuni istituti scolastici locali.

PRECEDENTE

SUCCESSIVO



ANDREA
SOLARI



VANIA
VALENTINI

PASSIONE GOURMET

"Gentili Signore, Cari Signori! Quello di cui vi parleremo sarà l'emotività e la verità che rimarrà sulla tavola prima che ci portino via le briciole. Sarà la persistenza dell'ultima goccia di vino prima che la bottiglia sia vuota. Ciò che leggerete sarà il frutto maturato dalla pianta della passione che questi giovani hanno coltivato per anni."

Il Presidente, 20 Luglio 2009.

PASSIONE GOURMET

"Dear ladies and gentleman! We will tell you about the emotionality and truth that will be left on the table before the

Per informazioni, contatti, richieste di aiuto per la ricerca di un ristorante, di un vino, di un luogo gourmet o altro scrivetece. Saremo lieti di aiutarvi.

e.mail info@passionegourmet.it





FoodExp 2021: i racconti dei supereroi del food&beverage riuniti a Lecce

DI MARIAROSARIA BRUNO, AUTORE
14 Ottobre, 2021



Foto: Mariarosaria Bruno

f
t
p
in



stata una tre giorni vivace, che ha trasformato la bellissima città di Lecce in una capitale dell'enogastronomia. **FoodExp 2021**, l'evento ideato da **Giovanni Pizzolante** giunto alla quarta edizione, si è tenuto nei suggestivi spazi del Chiostro dei Domenicani dall'11 al 13 ottobre. Quest'anno il forum internazionale dell'enogastronomia aveva un tema molto attuale, i "supereroi" del food: gli attori di un settore al centro di un periodo difficile, che tuttavia non si sono scoraggiati. Anzi, negli ultimi mesi si sono mostrati pronti ad affrontare sfide sempre nuove.

Tre giorni che sono trascorsi a ritmo di degustazioni di vini nell'area espositiva sotto i portici, show cooking e dimostrazioni pratiche al Teatro di FoodExp, ma anche "pranzi memorabili", che hanno dato al pubblico salentino la possibilità di provare le cucine di chef provenienti da ogni dove. Oltre a inedite cene a più mani, per altrettanto inediti percorsi gastronomici.

Ecco alcuni highlights dell'edizione 2021 di FoodExp.

Destinazione Puglia: la valorizzazione di un territorio a vocazione agricola

Il congresso si è aperto con il talk "Strategie e sinergie per progettare il futuro del turismo in Puglia": un incontro legato al territorio, che ha visto dialogare le istituzioni, con **Massimo Bray**, assessore al Turismo e alla Cultura, **Donato Pentassuglia**, assessore all'Agricoltura, **Sebastiano Leo**, assessore alla Formazione e al Lavoro, e **Aldo Patruno**, direttore generale di Turismo e Cultura della Regione Puglia. Si è discusso delle strategie e delle sinergie per progettare il futuro del turismo in Puglia, ma anche della necessità di fare un passo in più per riqualificare la manodopera locale.

E ancora, della necessità di **valorizzare al massimo tipicità come la lenticchia di Altamura, la ciccherchia o il pomodoro**: prodotti poveri, dell'agricoltura tradizionale, che, portati a livelli di altissima qualità, possono dare grande soddisfazione. "Anni fa, lavorare nell'agricoltura non era di tendenza; oggi dobbiamo lavorare insieme per avere obiettivi comuni: supportare le aziende è fondamentale. Occorre avere una visione, una strategia: non dare soldi a pioggia, ma investire in maniera oculata", ha detto Leo. E a proposito di territorio e nuove opportunità, Bray ha ricordato **il progetto di rinascita dei borghi**, dove verrà portata la tecnologia, a partire dalla fibra, e che diventeranno degli esempi di come si fa sistema.

La nuova generazione di chef romani e l'eredità di Anthony Genovese

Tra gli appuntamenti del primo giorno, poi, è stato coinvolgente l'incontro dedicato alla nuova scena gastronomica capitolina, ossia agli chef che sono stati "allievi" del bistellato **Anthony Genovese**, alla regia de *Il Pagliaccio*: **Antonio Ziantoni**, chef di *Zia*, una stella Michelin, e **Alessandro Miocchi**, chef di *Retrobottega*. A moderare la nuova generazione di chef romani, **Lorenza Fumelli**. Cosa cerca Genovese in un cuoco? "La passione, ragazzi di carattere che non aspettano la ricetta dallo chef: c'è sempre stato un lavoro di squadra", ha risposto il due stelle Michelin.

"Per me, Genovese è un esempio perché è sempre presente, nella sua brigata sei trattato come una persona e non come un numero. Ed è quello che cerco di fare io, nel mio ristorante, che è familiare, piccolo, io stesso spazzo al mattino e vado a prendere i fiori, per esempio", ha raccontato Ziantoni, che gestisce il ristorante assieme alla compagna **Ida Proietti**, in sala.

Miocchi, invece, ha spiegato i suoi format molto contemporanei, nati da *Retrobottega*, che si sviluppa con un approccio molto internazionale, come una realtà dalle mille sfaccettature: da *RetroPasta* e *Pané*, a *RetroVino* e Caffè, con un ultimo progetto nato, *Nudo*, una piccola torrefazione: "Volevamo essere liberi di esprimerci con questi prodotti", ha spiegato, "ecco perché abbiamo diversificato le aperture". "Tra le novità post Covid, io ho creato lo chef table in cantina per avere 6 posti in più e arrivare a 32 coperti", ha aggiunto Ziantoni.

Interessante, infine, la nota dello chef Genovese sui nuovi approcci imprenditoriali post pandemia: "Già prima eravamo chiusi due giorni alla settimana - ha raccontato - ora c'è



RICETTA

FDL+ Carbonara vegetariana di Enrico Bartolini



ARTICOLO

FDL+ Tutti i segreti della cottura sous-vide svelati dal suo inventore, Brmo Goussault



RICETTA

FDL+ Risotto ai quattro formaggi di Federico Sgorbini



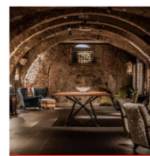
ARTICOLO

FDL+ Dietro le quinte di Why Waste? con Massimo Bottura



RICETTA

FDL+ Smoking cocktail by Guglielmo Miriello



ARTICOLO

FDL+ Il Tencitt a Milano. lo speakeasy "scoperto" da Stanley Tucci

Un esempio di gestione virtuosa: l'empatia e la sala del *Geranium* di Copenhagen

Molto interessante l'incontro "Geranium di Copenhagen. Tutti hanno bisogno di un abbraccio. Empatia e accoglienza", con due membri dello staff di *Geranium*, il ristorante di Copenhagen guidato dallo chef **Rasmus Kofoed**, che è appena salito sul podio di *World's 50 Best Restaurants 2021*, conquistando il secondo posto della classifica dei migliori ristoranti al mondo. A FoodExp 2021 sono arrivati **Mattia Spedicato**, il sommelier (italiano, di origini salentine) e **Virginia Anne Newton** (pr e marketing manager). Moderati da **Paolo Vizzari**, hanno fatto luce sull'arte dell'accoglienza nordica e sulla gestione virtuosa ed empatica del *Geranium*. "Siamo una grande famiglia, si deve creare empatia per lavorare bene", ha spiegato Newton. "Al *Geranium* amiamo ciò che facciamo: non si tratta solo di lavoro, ma di uno stile di vita, di una passione. E questo viene percepito da chi viene. Siamo sempre stati molto fortunati con il nostro staff e, prima del Covid, avevamo appuntamenti fissi tra di noi come il *venerdì degli abbracci*. Poi, durante il lockdown, ci siamo tenuti in contatto sui social, proponendo le nostre ricette a turno: Mattia, per esempio ha spopolato con la sua pizza. Lo staff è internazionale, quindi è giusto rappresentare una seconda famiglia", ha aggiunto.

"Per me è stata una marcia in più essere accolto in maniera così calorosa: al *Geranium* c'è l'idea della creazione di un'esperienza casereccia e a 360 gradi per chi viene a lavorarci. Tra l'altro il 50% dello staff è italiano", ha aggiunto Spedicato. Come trasmettere ai nuovi ragazzi l'anima del *Geranium*? "La cucina e la sala lavorano insieme come una squadra per raggiungere obiettivi. Abbiamo un briefing ogni sabato e, a turno, una persona diversa parla di un argomento che è stato scelto, che può essere un tema come la propria famiglia, le proprie origini". E ancora, "Rasmus dice di essere se stessi, e celebra le differenze, quando c'è un problema. non si punta un dito contro una persona, ma si dice: come lo risolviamo? Non è un ambiente di lavoro severo: spesso ci si aspetta molta formalità da un tre stelle, un dress code e così via, ma la gente altrimenti non si sentirebbe a suo agio. È chiaro che la tendenza ci porta a essere più accoglienti, amorevoli, umani, e in questo *Geranium* eccelle tra gli scandinavi, tra i più aperti mentalmente. Mi sono reso conto che io non volevo più appartenere allo stile classico, volevo coccolare i clienti in una maniera più contemporanea", ha concluso il sommelier.

Proxima. l'eredità di Franco Pepe e l'importanza della formazione per i pizzaioli

Il punto di vista e la storia del maestro **Franco Pepe**, ai vertici delle classifiche dedicate alle migliori pizzerie in Italia e nel mondo ha illuminato il palco di FoodExp in tema di arte bianca. Il pizzaiolo di **Pepe in Grani** a Calazzo è salito sul palco con **Francesco Palladino**, designer casertano, responsabile della comunicazione e dell'identità visiva di *Pepe in Grani* e non solo. "Uno dei protagonisti del mio team di lavoro", ha precisato Pepe, che da anni mi segue, contribuendo a creare un concept che è figlio di un lavoro di squadra e di professionalità diverse, dall'architettura alla nutrizione", ha spiegato.

Pepe, di recente nominato **Best Pizza Chef** del mondo ad Amsterdam in occasione di *The Best Pizza Chef 2021*, **Pizzaiolo dell'anno** al *FoodTravel Awards 2021* e in vetta alla classifica della **Guida Pizzerie d'Italia 2022** del *Gambero Rosso* presentata da poco a Napoli, ha raccontato il suo nuovo format, **Proxima**, messo a punto per lasciare un'eredità al suo team, formato in maniera scrupolosa, e a suo figlio Stefano.

"L'idea di Proxima? Lavorare non su come portare la pizza fuori Calazzo, ma l'esperienza di *Pepe in Grani* non è un franchising, voglio tutelare un'esperienza che arriva da Calazzo, e non solo il nome. Ho sempre detto no alle grandi città, ma ho detto pochi sì come in Franciacorta, dove c'è *La Filiale* a L'Albereta, o in luoghi sperduti, dove c'era un progetto di rinascita", racconta. Appena aperto all'interno del *San Barbato Resort* a Lavello, in provincia di Potenza, *Proxima* mutua l'esperienza di *Pepe in Grani*, nel cuore del deserto della Basilicata, come ricorda il pizzaiolo. "L'idea è quella di creare una rete, un micro sistema economico che coinvolga i produttori del territorio dove apre *Proxima*, adattando la proposta al territorio stesso", ha spiegato. Infine, un'importante nota sul tema della formazione: "In Italia, il paese della pizza, paradossalmente manca un percorso scolastico ufficiale e istituzionale dedicato a questo mestiere. Ho aperto un dialogo con il ministro Patuanelli per cercare di introdurre negli istituti alberghieri l'indirizzo dedicato ai pizzaioli".

Top Drinking Experience: il lifestyle italiano nel bicchiere, la lezione di Alex Frezza

"La creazione di una Top Drinking Experience oggi: valorizzazione e selezione di prodotti inimitabili e con un forte legame con il territorio, come le *Bibite Sanpellegrino*, per dare vita ad un'esperienza di miscelazione, espressione del saper fare e dell'estro creativo italiano" è il titolo dell'intervento, realizzato in collaborazione con *Sanpellegrino*, che ha visto protagonista **Alex Frezza, Bartender de L'Antiquario, speakeasy di Napoli**.

Frezza, dopo un focus su *Bibite Sanpellegrino* e il loro manifesto di valori quali l'autenticità, il territorio, l'eccellenza del prodotto, ha parlato della loro evoluzione e della parallela ascesa dell'italian lifestyle, di cui sono simbolo. E l'introduzione del concetto di "terroir", anche per i cocktail. Poi, il bartender ha preparato tre drink diversi: il **Sanpellegrino Green Collins**, con vodka infusa alle foglie di kaffir lime, succo di lime, Maraschino, Cedrata Sanpellegrino, "un drink in stile Collins un po' più elaborato che gioca sulle note agrumate delle foglie del kaffir lime e della cedrata"; il **Sanpellegrino Sweet Americano**, un liquore alla ciliegia, bitter, *Chinò Sanpellegrino*, "che rappresenta la versione più dolce dell'Americano, con la ciliegia che contrasta bene con il chinotto"; il **Sanpellegrino Gin & Tonic Rovere**, con garnish buccia di limone e whisky torbato vaporizzato, "un gin tonic che valorizza gli abbinamenti con la Tonic Rovere, con guarnizioni caratterizzanti".

Bartender supereroi del dopo la pandemia? Frezza ha raccontato l'evoluzione della drink list dell'*Antiquario*: nata senza signature cocktail, poi qualche twist, e infine la carta "Napoli Capitale" che celebra la città partenopea e i suoi protagonisti, il capitale umano. "E' quello che abbiamo voluto portare nella nostra community campana, abbiamo rappresentato così il territorio attraverso l'internazionalità: la pandemia ci ha fatto capire che un ciclo era finito ed adesso eravamo pronti per parlare solo della nostra città", ha commentato Frezza.

Marco Sacco e Gente di Lago, uno chef d'acqua dolce, mentore viaggiatore

Molto coinvolgente l'intervento di **Marco Sacco**, chef due stelle Michelin del **Piccolo Lago** di Verbania, che ha parlato della sua storia e di **Gente di Lago e di Fiume**, un movimento nato accendere i riflettori su un territorio poco turistico come quello lacustre, con tanto di evento all'Isola del Pescatori.

"La mia storia parte dalla mia cucina, dal mio blocco di cottura, ho iniziato a cucinare con mio padre a 9 anni, quando il blocco di cottura era a carbonella, due mesi dopo è arrivato il gasolio, poi il gas, poi l'induzione", ha raccontato. A 20 anni in cucina, dopo una esperienza come surfista in giro per il mondo a fare gare: un'impostazione da viaggiatore che resterà per sempre nella formazione di Sacco, pronto ad accogliere nella sua cucina contaminazioni culturali sempre nuove.

"Nasce quindi il metodo Sacco come scuola di cucina, che si sviluppa in due momenti: la formazione di chef - e questo mi ha permesso di ampliare la mia forbice, con eventi, banchettistica, consulenze a Hong Kong e apertura di *Piano35* a Torino, che ha conquistato una stella Michelin in meno di un anno, in piena emergenza Covid. Avevamo appena aperto, 6 mesi dopo eravamo in pandemia, ma abbiamo comunque preso la stella. Perché abbiamo portato il metodo Sacco, nato da quel blocco di cottura,



Registrati per avere accesso illimitato a contenuti esclusivi e nuove funzionalità!

[REGISTRATI](#)

[News & Trends](#)

[Food & Drinks](#)

[Ricette](#)

[Protagonisti](#)

[Dove](#)
[Mendocino/Rece](#)

[Eventi](#)

[FDL+](#)

EVENTI ENOGASTRONOMICI

FoodExp 2021 in dieci piatti



Foto: courtesy FoodExp

Impostazioni



CLICCA PER INGRANDIRE



Si è tenuto a **Lecce**, negli incantevoli spazi del Chiostro dei Domenicani, **FoodExp 2021**, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ideato da Giovanni Pizzolante. Dall'11 al 13 ottobre, la città salentina si è trasformata in una vera e propria capitale del food, richiamando chef e produttori da ogni dove.

Tra gli appuntamenti della manifestazione, degustazioni d'eccezione: dai "pranzi memorabili" alle cene d'autore a più mani. Tra gli ospiti della kermesse, lo chef **Paolo Griffa**, una stella Michelin al *Petit Royal di Courmayeur* (Aosta), **Pasquale Torrente** del ristorante *Al Convento* di Cetara (Salerno), la coppia stellata costituita da **Francesco Brutto e Chiara Pavan** di *Venissa* (Mazzorbo, Venezia), oltre a **Diego Rossi** di *Trippa* a Milano e agli chef dalla Capitale, **Antonio Ziantoni** di *Zia Restaurant*, **Anthony Genovese** de *Il Pagliaccio*, **Alessandro Miocchi** di *Retrobottega*.

Nella gallery, ecco un assaggio dei piatti preparati dagli chef nel corso della kermesse.

PORZIONI *Cremona*

FOODEXP, I SUPER EROI

Foodexp è ormai un evento consolidato grazie alla tenacia di Giovanni Pizzolante che è riuscito a mantenerlo anche durante la pandemia. Questa speriamo sia l'edizione della ripartenza e cade al termine di una stagione che ha premiato il Salento con un'affluenza record.

Si parla un pò di tutto, ma con un omaggio alle categorie che più hanno sofferto e a coloro che si sono distinti per come hanno saputo reagire al blocco e all'emergenza. A seguire una conversazione con Alessandro Pipero, sempre acuto osservatore della ristorazione e dei suoi problemi. Infine una cena di gala, al tavolo con due ex emergenti di eccezione: Paolo Griffa e Francesco Brutto, e anche con due grandi professionisti del Geranium di Copenaghen: Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato.















Pugliesità

BUONO DA VIVERE

Passato, presente e futuro: FoodExp e la ristorazione in movimento



17 Ottobre 2021

Una intensa tre giorni focalizzata sullo stato dell'arte della ristorazione e dei suoi protagonisti, divisi tra la necessità di adattarsi ai forzati cambiamenti e la voglia di donare una coerente continuità al proprio lavoro. La quarta edizione di **FoodExp**, l'appuntamento dedicato ai professionisti della ristorazione, dell'ospitalità e agli appassionati di enogastronomia, svoltasi al **Chiostro dei Domenicani** di Lecce dall'11 al 13 ottobre, ha permesso di mettere a fuoco lo stato di salute di un comparto che cerca con tutte le forze d'uscire da un periodo estremamente complicato. Tema dell'edizione targata 2021 sono i Superheroes, i Supereroi del presente, cioè cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che *“nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità “fuori dal comune” per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale”*. La Puglia è divenuta per tre giorni il centro dell'enogastronomia nazionale ed internazionale consentendo a chi fa della ristorazione e dell'accoglienza un (bel) mestiere di raccontare l'evoluzione di un comparto in costante evoluzione.

Il valore dell'Eredità

Il fitto programma della manifestazione ideata da **Giovanni Pizzolante** ha visto alternarsi sui vari palchi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita. Un

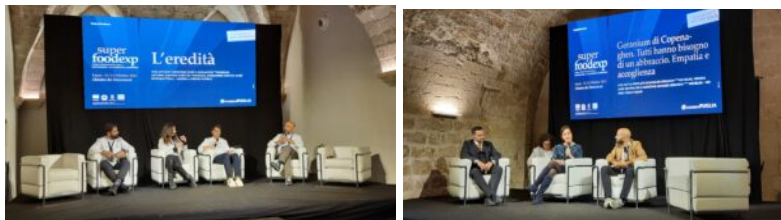
momento di confronto di fondamentale importanza sia per il valore simbolico, quello di una tanto attesa ripartenza anche per quel che concerne i congressi, che per quello pratico, rappresentato dalle parole di chi ogni giorno cucina, accoglie, produce e contribuisce a costruire una ristorazione che possa essere attuale. Tra i vari interventi ha riscosso molto interesse quello dedicato al tema dell'**Eredità**, un focus in linea con il filo conduttore della manifestazione: sul palco tre protagonisti della ristorazione romana, **Anthony Genovese** (*Il Pagliaccio***), **Alessandro Mocchi** (*Retrobottega*) e **Antonio Ziantoni** (*Zia Restaurant**), il maestro con 2 dei suoi migliori allievi, un momento di confronto che ha permesso di carpire il senso del valore dell'eredità in ambito gastronomico, la capacità da parte di uno chef (*che ha fatto e continua a fare la storia della cucina italiana*) di trasmettere il suo enorme bagaglio di conoscenza a ragazzi dotati di grande talento, per indirizzarli nel modo giusto per consentirgli di sfruttare al massimo il proprio potenziale.

La Puglia nelle parole e nel piatto

Si è naturalmente parlato di Puglia, grazie a momenti istituzionali focalizzati sul “Turismo di domani”, come il dibattito a cui hanno preso parte gli Assessori Regionali **Massimo Bray** (*Turismo e Cultura*), **Donato Pentassuglia** (*Agricoltura*), **Sebastiano Leo** (*Formazione e Lavoro*) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia **Aldo Patruno**, e nel talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di **Francesco Intini** (*Amm. Delegato Woom Italia*), **Francesco Caizzi** (*Presidente Federalberghi Puglia*), **Pierfelice Rosato** (*Università del Salento*), **Paolo Aprile** (*IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro – Santa Cesarea Terme*), **Silvia Pellegrini** (*Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia*). Ma la Puglia è stata ben rappresentata anche dai suoi sapori, esaltati dalle proposte di **Maurizio Raselli**, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce, e dalla sezione Foodexp Gourmet che ha consentito di scoprire i piatti di alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia, da **Agnese de Donatis** a **Salvatore Carlucci**.

La ristorazione al femminile e lo sguardo all'estero

Il bellissimo talk dedicato alla ristorazione al femminile ha visto salire sul palco le chef pugliesi **Teresa Galeone** (*Già Sotto L'Arco**), **Cristina Conte** (*Laltrobaffo*) e **Valentina Rizzo** (*Farmacia dei Sani*), donne dalla forte identità, che hanno raccontato la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. Ma per essere un vero momento di confronto non poteva mancare anche un intervento da parte di chi, partito dal Salento, è giunto nell'Olimpo della ristorazione scoprendo un modo di fare ristorazione caratterizzato da empatia e qualità della vita. **Mattia Spedicato** (*sommelier del ristorante Geranium*** di Copenhagen*) e **Virginia Anne Newton** (*responsabile dei rapporti con i media*) hanno raccontato una quotidianità fatta di professionalità e umanità, identità e confronto, uno stile ristorativo da sempre ammirato nel nostro paese ma mai (*purtroppo*) messo in atto, probabilmente a causa di vincoli culturali o formali che andrebbero sinceramente eliminati. Che sia giunto il momento propizio per un cambiamento così epocale? Probabilmente qualcosa si sta muovendo in questa direzione e ciò è emerso anche dalle parole di tutti i protagonisti di **FoodExp**, legate da una sentita voglia di evoluzione che rappresentata da turni più sostenibili, un approccio più informale e la necessità di proporre una cucina identitaria libera da sovrastrutture.



Food Exp. Emergenza sala: come ottenere una formazione migliore?

DI [ANNALUCIA GALEONE](#)



Si è concluso Food Exp, il forum internazionale di hospitality e noi abbiamo intervistato Giovanni Pizzolante, l'ideatore e il promotore dell'evento annuale

Sinext di Giovanni Pizzolante via Cavour 18 73100 Lecce Piva 04925800759 sinext@pec.it

per fare un bilancio della situazione attuale della ristorazione. Il risultato è stato un excursus sulle criticità della formazione, soprattutto riguardante la sala.

Giovanni Pizzolante è l'ideatore e organizzatore di **Food Exp**, il [forum internazionale dell'hospitality](#) e della ristorazione che si svolge ogni anno a [Lecce](#) per valorizzare e promuovere l'intero settore. Il comparto è uscito dalla pandemia con le ossa rotte ma da ogni situazione c'è sempre da imparare. Non sarà mai più come prima, si spera meglio di prima. I cuochi, maîtres, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager sono i supereroi del presente, a loro è stata dedicata quest'edizione della kermesse. "Ogni volta che impariamo qualcosa di nuovo, noi stessi diventiamo qualcosa di nuovo" era solito affermare lo scrittore statunitense Leo Buscaglia.

"Il covid ha generato una situazione di emergenza come mai prima. Ci siamo impigriti. Quando abbiamo iniziato a percepire spiragli di luce si è venuto a creare un nuovo modello di crescita che ha prestato molta attenzione alla diversificazione e all'evoluzione del settore ristorativo e alberghiero" ha affermato Giovanni Pizzolante.



Giovanni Pizzolante, Manuela Fissore

"Food Exp ha preso in esame alcune delle realtà che sono per tutti un punto di riferimento per motivare e stimolare il settore ancora scosso. Ad esempio il Geranium, 3 stelle Michelin a Copenaghen, ha creato un ristorante nel ristorante chiamato Angelika dove si preparano pasti a base vegetale. Il Noma, 3 stelle Michelin a Copenaghen, ha aperto un pop up store temporaneo nei giardini del ristorante per proporre cheesburger e un bicchiere di vino a

prezzi modici ma di qualità. Pipero famoso per la sua carbonara ha messo su un catering per regalare al cliente l'emozione, l'atmosfera e le attenzioni di un ristorante stellato a casa propria. Tutti loro hanno dimostrato che si può creare valore aggiunto anche in un contesto di impasse".

L'altro argomento cruciale, l'emergenza sala è stato affrontato con una parterre di professionisti tra cui Stefania Moroni del ristorante "Il luogo di Aimo e Nadia" e Candida D'Elia la responsabile alle relazioni esterne di Alma, la "Scuola internazionale di cucina".

"Per il 60% degli addetti ai lavori il settore è considerato tal quale un'area di parcheggio per guadagnare qualcosa nell'attesa di trovare di meglio o di terminare gli studi – denuncia Pizzolante -. Non c'è aspettativa per il futuro. Il personale è già mediamente poco qualificato, lo stato delle cose è ulteriormente peggiorato. E' il mestiere che ha sofferto di più e ha lasciato a casa molta gente che ha preferito fare altro. Ci troviamo davanti a un bivio, o la compagine imprenditoriale riconosce il valore delle risorse che operano nella struttura o rischiano di restare chiusi per l'assenza. Credo che l'istituto alberghiero dovrebbe cambiare la propria impostazione per diventare un liceo scientifico del settore turistico e approfondire materie come la chimica, la psicologia, l'italiano e le lingue straniere".





Il dibattito e la condivisione di esperienze ha fatto emergere le difficoltà e le incongruenze. La selezione dei docenti negli istituti alberghieri forse dovrebbe essere più selettiva. Non tenere conto solo delle competenze teorico pratiche ma anche della capacità di espressione e conoscenza della lingua italiana. Il personale tecnico è equiparato agli insegnanti laureati, si occupa delle attività didattiche nei laboratori. Per insegnare è sufficiente essere inseriti nella graduatoria dei docenti di 3 fascia d'istituto. In Puglia la formazione del personale di sala e cucina è affidata in parello a numerosi enti accreditati che abilitano ma nulla di più. E' una contraddizione? Di fatto la variegata offerta crea confusione e può succedere che le classi nelle scuole non si formino per carenza di studenti.

"Ho frequentato anche io l'alberghiero, so bene come funziona – sottolinea Giovanni Pinzolante -. Ho messo in evidenza tutte le incongruenze. Tranne poche eccezioni non esistono scuole davvero professionalizzanti. Food Exp è anche un tentativo di creare un luogo per facilitare l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro. Siamo ancora dormienti tanto ancora è necessario fare. La sfida è sollecitare e stuzzicare la sensibilità sul lavoro più bello del mondo, il cameriere".

RASSEGNA STAMPA REGIONALE

1. www.2night.it/3a73ee-/super-foodexp-al-chiosstro-dei-domenicani.html
2. www.affaritaliani.it/puglia/lecce--foodexp--forum-internazionale-dell-enogastronomia-dell-ospitalita-761605.html
3. www.ansa.it/puglia/notizie/2021/10/09/torna-a-lecce-foodexp-forum-enogastronomia-e-ospitalita_8f6d948d-0e43-45a1-ac80-4868fe9920a1.html
4. www.cityperugia.com/super-foodexp-2021-la-ripartenza-ha-un-sapore-super/
5. www.coolclub.it/foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delloospitalita-a-lecce/
6. www.corrieresalentino.it/2021/10/domani-al-via-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delloospitalita-a-lecce/
7. www.ditutto.it/magazine/74517/
8. www.fb.watch/8CHfygWF0N/
9. www.giornaledipuglia.com/2021/10/lecce-al-via-foodexp-forum.html
10. www.iltaccodibacco.it/puglia/eventi/237820.html
11. www.itinerapuglia.com/2021/10/foodexp-lecce/
12. www.lecceoggi.com/lecce-appuntamento-la-iv-edizione-foodexp/
13. www.lecceprima.it/eventi/cultura/foodexp-forum-internazionale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita.html
14. www.lecceprima.it/eventi/via-terza-edizione-food-exp.html
15. www.leccesette.it/lecce/79193/i-supereroi-del-presente-a-lecce-appuntamento-con-la-quarta-edizione-di-foodexp.html
16. www.lecronachelucane.it/2021/10/10/torna-a-lecce-foodexp/
17. www.leucaweb.it/it/news/notizie-salento/da-lunedì-11-a-mercoledì-13-ottobre-foodexp-forum-internazionale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita-a-lecce/81655/
18. www.lsdmagazine.com/2021/10/05/i-supereroi-del-presente-dall11-ottobre-a-lecce-la-4a-edizione-di-foodexp/
19. www.newsimedia.net/forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delloospitalita-a-lecce/
20. www.norbaonline.it/ondemand-dettaglio.php?i=117584
21. www.pugliaemare.com/dall11-ottobre-a-lecce-foodexp-quarta-edizione-del-forum-enogastronomico/
22. www.puglialive.net/home/news_det.php?nid=155306
23. www.puglialive.net/home/news_det.php?nid=155505
24. www.puglianews24.eu/foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delloospitalita-a-lecce-60331.html
25. www.pugliaplanet.com/2021/10/05/da-lunedì-11-a-mercoledì-13-ottobre-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delloospitalita-a-lecce/
26. www.pugliaplanet.com/2021/10/09/lunedì-11-ottobre-al-via-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delloospitalita-a-lecce/
27. www.pugliaplanet.com/2021/10/11/martedì-12-ottobre-seconda-giornata-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-delloospitalita-a-lecce/

28. www.pugliaplanet.com/2021/10/12/mercoledi-13-ottobre-terza-giornata-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-a-lecce/
29. www.pugliasera.it/2021/10/10/torna-a-lecce-foodexp-forum-enogastronomia-e-ospitalita/
30. www.pugliaviva.it/notizie/enpgastr-tutto-pronto-a-lecce-per-il-foodexp-2021/
31. www.puntozip.net/i-supereroi-del-presente-a-lecce-appuntamento-con-la-quarta-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita/
32. www.quisalento.it/arrivano-a-lecce-i-supereroi-del-gusto/
33. www.radionorba.it/foodexp-2021-i-supereroi-del-presente-a-lecce/
34. www.rainews.it/tgr/puglia/video/2021/10/pug-forum-internazionale-enogastronomia-Lecce-740acdeb-9b14-4a82-806d-ced59eba9f42.html
35. www.rassegnastampa.news/foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita
36. www.salentoflash.it/2021/10/11/seconda-giornata-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-a-lecce/
37. www.salentoflash.it/2021/10/13/terza-giornata-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-a-lecce/
38. www.salentolive.com/2021/10/foodexp-il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-a-lecce/
39. www.salentolive24.com/2021/10/09/tutto-pronto-per-il-forum-internazionale-foodexp/amp=1
40. www.salentolive24.com/2021/10/11/massimo-bray-a-foodexp-bisogna-rinnamorarsi-della-puglia/amp=1
41. www.salentolive24.com/2021/10/13/foodexp-la-scuola-come-fucina-di-esperti-del-turismo/amp=1
42. www.salentotelevision.it/il-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-a-lecce/
43. www.salentovip.it/eventi/foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-da-lunedì-11-a-mercoledì-13-ottobre-a-lecce/
44. www.spreaker.com/user/mimmomoramarco/torna-a-lecce-foodexp-forum-enogastronom
45. www.teleradioappula.com/?p=27008
46. www.tg24.sky.it/bari/2021/10/09/torna-a-lecce-foodexp-forum-enogastronomia-e-ospitalita
47. www.theworldnews.net/it-news/lecce-al-via-foodexp-forum-internazionale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita
48. www.trcb.it/index.php?art=24789
49. www.trnews.it/2021/10/13/idee-staycation-proposte-di-viaggio-attraverso-gli-occhi-dei-ragazzi/336302
50. www.tuttosudnews.it/i-supereroi-del-presente-dall11-ottobre-a-lecce-appuntamento-con-la-quarta-edizione-di-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita/
51. www.twnews.it/amp/it-news/lecce-al-via-foodexp-forum-internazionale-dell-enogastronomia-e-dell-ospitalita
52. www.virgilio.it/italia/lecce/notizielocali/torna_a_lecce_foodexp_forum_enogastronomia_e_ospitalit_it_-67160211.html
53. www.webtvpuiglia.it/lunedì-11-ottobre-al-via-foodexp-forum-internazionale-dellenogastronomia-e-dellospitalita-a-lecce/
54. www.youtube.com/watch?v=CE8uPbjR9No
55. www.youtube.com/watch?v=geMIJrxGnGo
56. www.atavolacoidelfini.com/2021/10/18/super-foodexp-2021-lecce/



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it

1.

2night.

Italia



Super FoodExp al Chiostro dei Domenicani

Dall'11 al 13 ottobre, a Lecce

(Questo evento è passato)

Dall'11 al 13 ottobre presso il Chiostro dei Domenicani si terrà Super FoodExp, tra gli eventi food&travel più interessanti del Sud Italia.

Il Forum internazionale dedicato all'enogastronomia ed al mondo dell'ospitalità, by Sinext, Dal 2018 accende i riflettori su ristorazione e ospitalità, cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità con attenzione ai giovani.

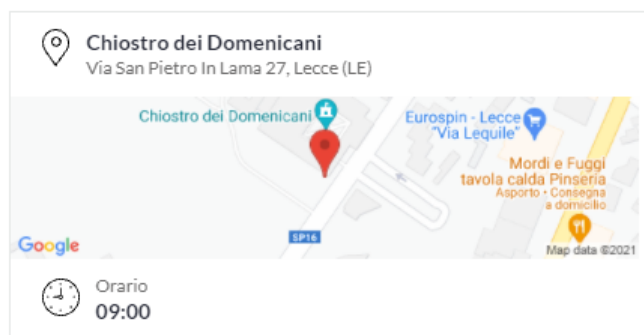
Giunto alla sua quarta edizione, in una forma rinnovata ed adattata alle esigenze attuali si ripropone con il tema "Super Heroes" e pone in primo piano le figure di questo settore che nell'anno appena trascorso hanno per tutti rappresentato un punto di riferimento.

A tutto ciò si aggiungono due progetti dedicati all'Hospitality Management e alle idee per riscoprire questo settore nel futuro.

Il primo vedrà protagonisti i manager del futuro ed i rappresentanti delle varie catene alberghiere che avranno il ruolo di dare lustro alla nostra Puglia

Il secondo sarà un concorso atto a valorizzare le idee degli studenti degli Istituti Tecnico-Economici per il Turismo

Dulcis in fundo, quest'anno tornano "I memorabili", un importante appuntamento che vedrà 6 grandi nomi della realtà culinaria italiana e internazionale presentare i cavalli di battaglia delle proprie cucine alla platea dell'evento.



2.

affaritaliani.it 
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA

Lunedì, 11 ottobre 2021

**Lecce, 'FoodExp' Forum Internazionale
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità**

Tra gli ospiti Mattia Spedicato e Virginia A. Newton, Sommeier e Mktg. Mng. del 'Geranium' Copenaghen ***Michelin, 2° in 'The World's 50 Best Restaurants 2021'



Tutto pronto nel **Chiostro dei Domenicani** di **Lecce** che da **lunedì 11** a **mercoledì 13 ottobre** accoglierà una quarta edizione **"Super"** di **"FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità"** dedicata a **"I Supereroi del presente"**.



Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da **Giovanni Pizzolante**, hotel manager e **Ceo** della società **Sinext**, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia.

Ogni giornata proporrà un ricco programma di **talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene** che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è **Il teatro di FoodExp**, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo **Woom Italia**. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della **Scuola Italiana Pizzaioli**. La sezione **FoodExp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia.



I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche **Staycation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di **FoodExp** ospiterà **Mattia Spedicato** e **Virginia Anne Newton**, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenhagen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller), **Luigi Cremona** (Witaly) **Eleonora Cozzella** (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus) e **Giovanni Pizzolante**, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da **Gioacchino Bonsignore** (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Pipero *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa **Alessandro Pipero**, lo chef **Ciro Scamardella** e il sommelier **Achille Sardiello**, l'altra coinvolgerà **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio **Michelin), **Antonio Ziantoni** (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega).



La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali **Massimo Bray** (Turismo e Cultura), **Donato Pentassuglia** (Agricoltura), **Sebastiano Leo** (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia **Aldo Patruno**, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Francesco Caizzi** (Presidente Federalberghi Puglia), **Pierfelice Rosato** (Università del Salento), **Paolo Aprile** (IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro – Santa Cesarea Terme), **Silvia Pellegrini** (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). **“Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel”** sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi.

La **Banca Popolare Pugliese**, con il suo direttore marketing **Alessio Dragone**, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**; seguirà l'intervento “Indisciplinato” di **Clemente Zecca**, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto **Cook the Mountain**, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì **“Come abbiamo distillato il Mediterraneo”**, con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi

Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno **Donato Episcopo**, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e **Maurizio Raselli**, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.



Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di **FoodExp**, ci sarà **Franco Pepe**, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto **Proxima**, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà **Raffaele Bonivento**, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà **Enzo Vizzari**, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica.

A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno **Louise Pitcher** (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e **Davide Dargenio** (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri

“supereroi” pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: **Gianni Tortora** e **Simone De Siato** (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), **Nicola Loiodice** e **Domingo Schingaro** (Maître e Chef Due Camini * Michelin), **Antonello Magistà** e **Riccardo Giliberti** (Owner e Maître Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Maksut Askar** (Neolokal, Istanbul – Turchia), **Paolo Griffa** e **Titti Traina** (Petit Royal * Michelin), **Antonio Zaccardi** e **Angelica Giannuzzi** (Pashà *Michelin), **Manu Buffara** (Manu Curtiba – Brasile).



Guarda la gallery

Il coinvolgente **Teatro di FoodExp** ospiterà lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, lo chef **Giuseppe Iannotti** di Kresios * Michelin con “Octopus” e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una **Top Drinking Experience**, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di **Paolo Griffa**, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di **Pasquale Torrente**, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano **Pipero**: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef Sinext di Giovanni Pizzolante via Cavour 18 73100 Lecce Piva 04925800759 sinext@pec.it

pugliesi **Teresa Galeone** (Già Sotto L'Arco *Michelin), **Cristina Conte** (Laltrobaffo) e **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno **Errico Recanati** (Andreina *Michelin a Loreto) con **"La cucina neorurale"**, **Marco Sacco** (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con **"Gente di lago e di fiume"**, **Pino Cuttaia** (La Madia **Michelin a Licata) con **"Cuoco contemporaneo e la mamma"** e **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa * Michelin a Venezia) con **"La cucina ambientale di Venissa"**.



Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da **Candida D'Elia** (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con **Stefania Moroni** (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Michele Boccardi** (Presidente Assoeventi), **Angelo Silvestri** (Anpal Servizi spa) e **Federico Pastore** (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con **"Jurassic Pork"**.

Sarà poi la volta dello chef pâtissier **Andrea Tortora**, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena **Diego Rossi**, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con **"Pecora Pop"**. L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con **"I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin"**, con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana **Manu Buffara** (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco **Maksut Aşkar** (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante **FoodExp**, in collaborazione con la **Scuola Italiana Pizzaioli**, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre **"Pizza in teglia"**, con **Rosa Casulli**, e **"Pizza e Pane senza glutine"**, con Federico De Silvestri; il 12 ottobre **"Focaccia barese"**, con **Paolo Priore**, e **"La Tonda Romana"**, con **Stefano Callegari**; il 13 ottobre **"La Pala Romana"**, con **Giuseppe Lucia**, e **"Pizza al padellino"**, con **Graziano Bertuzzo**. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di **Ferrari Trento Doc** e **Caseificio Montrone**.



Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio **food&wine** consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione **Foodexp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le

Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento **"Pizza e Bollicine"** in collaborazione con Ferrari Trento Doc.



[Guarda la gallery](#)

Durante manifestazione sarà presentato **StayCation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia.

Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il **12 ottobre**, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

(gelormini@gmail.com)

Sinext di Giovanni Pizzolante via Cavour 18 73100 Lecce Piva 04925800759 sinext@pec.it

Torna a Lecce Foodexp, forum enogastronomia e ospitalità

Tra ospiti Mattia Spedicato sommelier di ristorante stellato



Redazione ANSABARI 09 ottobre 2021 16:21 NEWS

(ANSA) - BARI, 09 OTT - Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà la quarta edizione di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente".

Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia.

Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni

dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia.

Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. Tra gli ospiti della prima giornata Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021".
(ANSA).

4.



CITY PERUGIA NEWS – IL BLOG DI
INFORMAZIONE SULLA CITTÀ DI
PERUGIA E UMBRIA

Redazione 11 Ottobre 2021 Affari

Super FoodExp 2021, la ripartenza ha un sapore super



Torna a Lecce il FoodExp, dall'11 al 13 ottobre 2021: forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

5.



FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

Ottobre 6, 2021



Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità

“fuori dal comune” per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da **Giovanni Pizzolante**, hotel manager e **Ceo** della società **Sinext**, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti **ospiti internazionali**: **Louise Pitcher**, Senior Recruitment Manager Europe, e **Davide Dargenio**, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; **Virginia Anne Newton** e **Mattia Spedicato**, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenaghen; **Manu Buffara**, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e **Maksut Aşkar**, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i **Memorabili**, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono **Maurizio Raselli** (3 Rane Ristoro – Lecce), **Donato Episcopo** (Gimmi – Chiostro Domenicani – Lecce), **Paolo Griffa** (Petit Royal * Michelin – Courmayeur, Ao), **Pasquale Torrente** (Al Convento – Cetara, Sa), **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa *Michelin – Mazzorbo, Ve), **Manu Buffara** (Manu – Curitiba), insieme a **Maksut Aşkar** (Neolokal – Istanbul).

Novità 2021 è **Il teatro di FoodExp**, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto **Cook the Mountain**, insieme a **Michele Lazzarini**, sous chef, e **Lukas Gerges**, Maître & Head Sommelier; **Diego Rossi**, chef di Trippa a Milano, e la sua performance “**Pecora Pop**”, accompagnato dal coltellinaio **Michele Massaro**; lo chef **Arcangelo Tinari** di Villa Maiella *Michelin a

Guardiagrele (Ch) con **"Jurassic Pork"**; il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**; **Giuseppe Iannotti**, chef di Kresios *Michelin a Telesse (Bn) con **"Octopus"**; **Clemente Zecca** delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. **Marco Caschera**, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di **Francesco Angotti**, brand ambassador di Gin Mare.

I **Talk**, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller), **Luigi Cremona** (Witaly), **Eleonora Cozzella** (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus), **Giovanni Pizzolante** (Foodexp), introdotti da **Gioacchino Bonsignore** (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio **Michelin), **Antonio Ziantoni** (Zia *Michelin), **Alessandro Miocchi** (Retrobottega), **Alessandro Pipero**, **Ciro Scamardella** e **Achille Sardiello** (Pipero *Michelin), **Antonello Magistà**, **Antonio Zaccardi**, **Angelica Giannuzzi** e **Riccardo Giliberti** (Pashà *Michelin), **Franco Pepe** (Pepe in grani), **Raffaele Bonivento** (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), **Errico Recanati** (Andreina * Michelin), **Gianni Tortorae Simone De Siato** (Palazzo BN), **Nicola Loiodice** e **Domingo Schingaro** (Due Camini *Michelin), **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Pino Cuttaia** (La madaia **Michelin), **Marco Sacco** (Piccolo Lago ** Michelin), **Paolo Griffa** e **Titti Traina** (Petit Royal *Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno **Cristina Conte** (Laltrobaffo), **Valentina Rizzo** (Farmacia dei sani) e **Teresa Galeone** (Già sotto l'arco *Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da **Candida D'Elia** (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con **Stefania Moroni** (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali **Massimo Bray** (Turismo e Cultura), **Donato**

Pentassuglia (Agricoltura), **Sebastiano Leo** (Formazione e Lavoro), con **Aldo Patruno** (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo **Woom Italia**. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della **Scuola Italiana Pizzaioli**, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione **FoodExp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle **Masterclass** di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica. Durante la manifestazione sarà presentato anche **Staycation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'**Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina** (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il **12 ottobre**, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Info

FoodExp 2020 – IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 – www.foodexp.it

6.



[HOME](#) [POLITICA](#) [CRONACA](#) [SPORT](#) [ATTUALITÀ](#) [RUBRICHE](#) [MOVIDA](#) [WEB TV](#) [PRIVACY](#)

Domani al via FoodExp, forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

10 Ottobre 2021

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di

incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly) Eleonora Cozzella (Il Gusto – La Repubblica/La stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus) e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Piperò *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa Alessandro Piperò, lo chef Ciro Scamardella e il sommelier Achille Sardiello, l'altra coinvolgerà Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e

Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patrino, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Francesco Caizzi (Presidente Federalberghi Puglia), Pierfelice Rosato (Università del Salento), Paolo Aprile (IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), Silvia Pellegrini (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La Banca Popolare Pugliese, con il suo direttore marketing Alessio Dragone, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di Clemente Zecca, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno Donato Episcopo, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e Maurizio Raselli, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

Link Sponsorizzato

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà Franco Pepe, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono

stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siato (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Maître e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maître Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul - Turchia), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà *Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora, lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffa, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperò: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Laltrobafo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina *Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Madia **Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico

Pastore (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut Aşkar (ristorante Neolokal a Istanbul).

Link Sponsorizzato

Durante FoodExp, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con Rosa Casulli, e "Pizza e Pane senza glutine", con Federico De Silvestri; il 12 ottobre "Focaccia barese", con Paolo Priore, e "La Tonda Romana", con Stefano Callegari; il 13 ottobre "La Pala Romana", con Giuseppe Lucia, e "Pizza al padellino", con Graziano Bertuzzo. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di Ferrari Trento Doc e Caseificio Montrone. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato StayCation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina

(Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il 12 ottobre, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

7.



DITUTTO | OFFICIAL SITE | ITALY



I supereroi del presente: dall'11 ottobre a
Lecce appuntamento con la quarta edizione di
“Foodexp. Forum Internazionale
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità”

TRA GLI OSPITI DELLA PRIMA GIORNATA MATTIA SPEDICATO E
VIRGINIA ANNE NEWTON, SOMMELIER E PR E MARKETING MANAGER
DEL GERANIUM DI COPENAGHEN *** MICHELIN, SECONDO

RISTORANTE AL MONDO NELLA PRESTIGIOSA CLASSIFICA “THE WORLD’S 50 BEST RESTAURANTS 2021”

Tutto pronto nel **Chiostro dei Domenicani** di **Lecce** che da **lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre** accoglierà una quarta edizione “**Super**” di “**FoodExp. Forum Internazionale dell’enogastronomia e dell’ospitalità**” dedicata a “**I Supereroi del presente**”. Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale.

Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da **Giovanni Pizzolante**, hotel manager e **Ceo** della società **Sinext**, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di **talk, degustazioni, pranzi “memorabili”, wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene** che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all’interno dell’evento. Novità 2021 è **Il teatro di FoodExp**, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente.

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell’ente formativo **Woom Italia**. Nell’ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della **Scuola Italiana Pizzaioli**. La sezione **FoodExp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d’assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti.

Durante la manifestazione sarà presentato anche **Staycation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell’Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e

dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. *Info, programma e ticket www.foodexp.it*

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di **FoodExp** ospiterà **Mattia Spedicato** e **Virginia Anne Newton**, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller), **Luigi Cremona** (Witaly) **Eleonora Cozzella** (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus) e **Giovanni Pizzolante**, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da **Gioacchino Bonsignore** (Tg5 Gusto).

Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Pipero *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa **Alessandro Pipero**, lo chef **Ciro Scamardella** e il sommelier **Achille Sardiello**, l'altra coinvolgerà **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio **Michelin), **Antonio Ziantoni** (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega).

La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali **Massimo Bray** (Turismo e Cultura), **Donato Pentassuglia** (Agricoltura), **Sebastiano Leo** (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia **Aldo Patruno**, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Francesco Caizzi** (Presidente Federalberghi Puglia), **Pierfelice Rosato** (Università del Salento), **Paolo Aprile** (IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), **Silvia Pellegrini** (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia).

"Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La **Banca Popolare Pugliese**, con il suo direttore marketing **Alessio Dragone**, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia.

Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di **Clemente Zecca**, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto **Cook the Mountain**, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì **"Come abbiamo distillato il Mediterraneo"**, con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno **Donato Episcopo**, chef del ristorante Gimmi – Chiostro dei Domenicani di Lecce, e **Maurizio Raselli**, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di **FoodExp**, ci sarà **Franco Pepe**, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto **Proxima**, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà **Raffaele Bonivento**, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie.

A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà **Enzo Vizzari**, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno **Louise Pitcher** (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e **Davide**

Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato.

A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: **Gianni Tortora** e **Simone De Siato** (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), **Nicola Loiodice** e **Domingo Schingaro** (Maître e Chef Due Camini * Michelin), **Antonello Magistà** e **Riccardo Giliberti** (Owner e Maître Pashà*Michelin).

Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Maksut Askar** (Neolokal, Istanbul – Turchia), **Paolo Griffa** e **Titti Traina** (Petit Royal * Michelin), **Antonio Zaccardi** e **Angelica Giannuzzi** (Pashà *Michelin), **Manu Buffara** (Manu Curtiba – Brasile).

Il coinvolgente **Teatro di FoodExp** ospiterà lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, lo chef **Giuseppe Iannotti** di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una **Top Drinking Experience**, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di **Paolo Griffa**, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di **Pasquale Torrente**, chef del ristorante Al Convento di Cetara.

Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano **Pipero**: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi **Teresa Galeone** (Già Sotto L'Arco *Michelin), **Cristina Conte** (Laltrobaffo)

e **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea.

I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno **Errico Recanati** (Andreina *Michelin a Loreto) con "**La cucina neorurale**", **Marco Sacco** (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con "**Gente di lago e di fiume**", **Pino Cuttaia** (La Madia **Michelin a Licata) con "**Cuoco contemporaneo e la mamma**" e **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa * Michelin a Venezia) con "**La cucina ambientale di Venissa**".

Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da **Candida D'Elia** (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con **Stefania Moroni** (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto.

Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Michele Boccardi** (Presidente Assoeventi), **Angelo Silvestri** (Anpal Servizi spa) e **Federico Pastore** (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "**Jurassic Pork**".

Sarà poi la volta dello chef pâtissier **Andrea Tortora**, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena **Diego Rossi**, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "**Pecora Pop**". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "**I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin**", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine.

Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana **Manu Buffara** (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco **Maksut Aşkar** (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante **FoodExp**, in collaborazione con la **Scuola Italiana Pizzaioli**, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre **"Pizza in teglia"**, con **Rosa Casulli**, e **"Pizza e Pane senza glutine"**, con Federico De Silvestri; il 12 ottobre **"Focaccia barese"**, con **Paolo Priore**, e **"La Tonda Romana"**, con **Stefano Callegari**; il 13 ottobre **"La Pala Romana"**, con **Giuseppe Lucia**, e **"Pizza al padellino"**, con **Graziano Bertuzzo**.

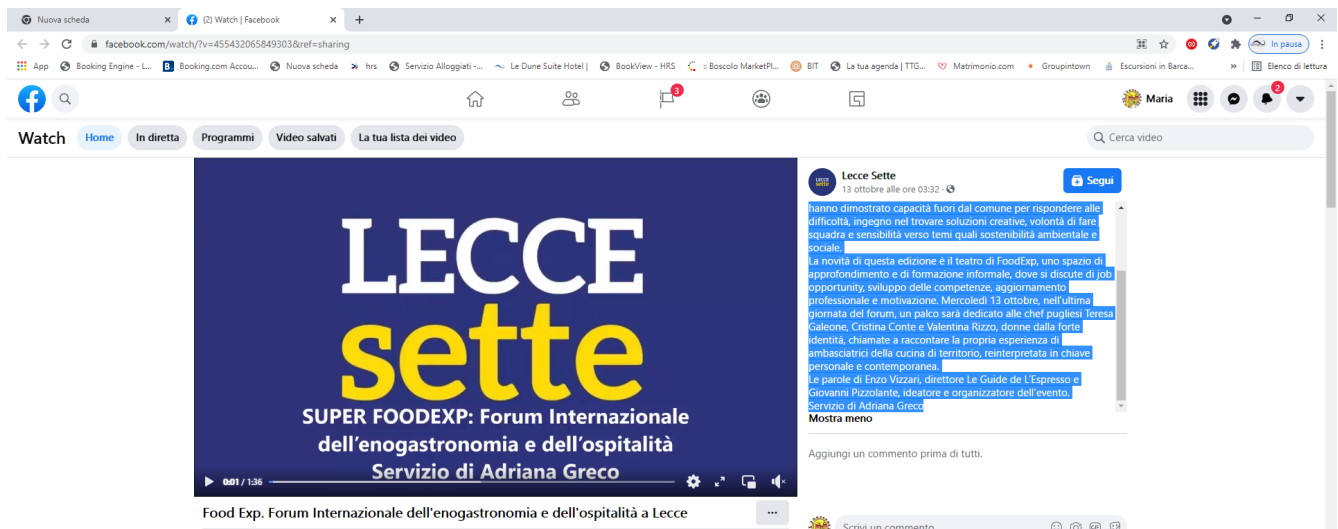
Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di **Ferrari Trento Doc** e **Caseificio Montrone**. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio **food&wine** consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti.

Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione **Foodexp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento **"Pizza e Bollicine"** in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato **StayCation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia.

Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il **12 ottobre**, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

8.



(VIDEO FACEBOOK) <https://fb.watch/8JdM9A33ZK/>

Nel Chiostro dei Domenicani di Lecce la quarta edizione "Super" di "FoodExp, Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente", dall'11 al 13 ottobre. Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, in questo lungo periodo di incertezza e complessità, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale.

La novità di questa edizione è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale, dove si discute di job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione. Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata del forum, un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone, Cristina Conte e Valentina Rizzo, donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpreta in chiave personale e contemporanea.

Le parole di Enzo Vizzari, direttore Le Guide de L'Espresso e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento.

Servizio di Adriana Greco

9.

[GDP TV](#) [CONTACTS](#) [OROSCOPO](#) [GIOCHI](#) [LOTTERIE](#) [METEO](#) [f](#) [t](#) [i](#)

GIORNALE DI PUGLIA

[HOME](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [SPORT](#) [CULTURA](#) [BARI](#) [LECCE](#) [TARANTO](#) [BRINDISI](#) [FOGGIA](#) [INTERVISTE](#) [I NOSTRI SITI](#) [Q](#)

Lecce, al via 'FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità'

Ti potrebbe interessare



LECCE - Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job

opportunità, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it



Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly) Eleonora Cozzella (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus) e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Pipero *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa Alessandro Pipero, lo chef Ciro Scamardella e il sommelier Achille Sardiello, l'altra coinvolgerà Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patruno, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Francesco Caizzi (Presidente Federalberghi Puglia), Pierfelice Rosato (Università del Salento), Paolo Aprile (IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), Silvia Pellegrini (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La Banca Popolare Pugliese, con il suo direttore marketing Alessio Dragone, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di Clemente Zecca, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo

distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno Donato Episcopo, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e Maurizio Raselli, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà Franco Pepe, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siato (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Maître e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maître Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul - Turchia), Paolo Griffo e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà *Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora, lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se

scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffa, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperò: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.



Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Laltrobaffo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina *Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Madià **Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e

Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut Aşkar (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante FoodExp, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con Rosa Casulli, e "Pizza e Pane senza glutine", con Federico De Silvestri; il 12 ottobre "Focaccia barese", con Paolo Priore, e "La Tonda Romana", con Stefano Callegari; il 13 ottobre "La Pala Romana", con Giuseppe Lucia, e "Pizza al padellino", con Graziano Bertuzzo. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di Ferrari Trento Doc e Caseificio Montrone. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo,

assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato StayCation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il 12 ottobre, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

10.

il Tacco di Bacco

[In italiano](#) [Accedi](#) [Registrati](#)

Cerca sul TdB!



da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre 2021

Lecce

FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce



Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso

all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenaghen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa *Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).

Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella *Michelin a Guardiagrele (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios *Michelin a Telese (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli

appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto – la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Pipero *Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Giliberti (Pashà *Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanati (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Siato (Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La madia **Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal *Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco *Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle

attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Web: foodexp.it

da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre 2021

Lecce (Lecce)

Chiostro dei Domenicani, Via San Pietro in Lama

Più orari

ingresso a pagamento



VISIONI SENSAZIONI EVASIONI EMOZIONI ISPIRAZIONI **DISTRAZIONI**



ULTIME → CAMMINATA TRA GLI ULIVI 2021

ASSOCIAZIONE PROGETTI CONTATTI

Home > Distrazioni



ITINERAPUGLIA SOCIAL



ITINERAPUGLIA FACEBOOK



FoodExp – Lecce

🕒 5 ottobre 2021 📅 Distrazioni 👁 35

Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da **Giovanni Pizzolante**, hotel manager e **Ceo** della società **Sinext**, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti **ospiti internazionali**: **Louise Pitcher**, Senior Recruitment Manager Europe, e **Davide Dargenio**, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; **Virginia Anne Newton** e **Mattia Spedicato**, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenhagen; **Manu Buffara**, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e **Maksut Aşkar**, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Info

FoodExp 2020 – IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 – www.foodexp.it

CONDIVIDI:

🔗 Condividi 0

👍 Mi piace 0

💾 Salva

🐦 Tweet



ITINERAPUGLIA FACEBOOK



TAG





Trending News > [EVENTI E SPETTACOLI](#)

Home / Cronaca E Attualità / LECCE APPUNTAMENTO CON LA IVª EDIZIONE DI "FOODEXP"



0 Commenti 89 Letture 5 Ottobre 2021 lecceoggi 0

RICERCA SU LECCEOGGI.COM

Cerca Su LecceOggi.Com

CATEGORIE ARTICOLI

Almanacco (1.749)

ARTISTI IN VETRINA (35)

Cinema (1.637)

Comuni (3.941)

Brindisi (2.535)

Lecce (2.652)

Taranto (2.612)

Cronaca e Attualità (7.550)

CUCINA (334)

Cultura (965)

ECONOMIA & LAVORO (308)

Eventi e Spettacoli (4.853)

LECCE APPUNTAMENTO CON LA IV[^] EDIZIONE DI "FOODEXP"

FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENO- GASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ

Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostrò dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenhagen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostrò Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, A.O.), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).

Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella * Michelin a Guardigliere (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios * Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

Feste patronali nel Salento (40)
FOLKLORE & TRADIZIONI (2)
Il Salento dalla preistoria ai tempi nostri (1)
L'ANGOLO DEDICATO A LECCE (2)
Le donne del risorgimento (2)
Le donne nella storia (71)
L'ANGOLO DEDICATO AL LIBRO (82)
News (301)
OROSCOPO DELLA SETTIMANA (82)
Politica (3.449)
previsioni del tempo (786)
Rubriche (1.534)
Sport (5.036)

GLI ULTIMI ARTICOLI

idemia COVID-19
**Bollettino Epidemiologico
regione Puglia**

**BOLLETTINO
EPIDEMIOLOGICO REGIONE**

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Pipero *Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Giliberti (Pashà *Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanati (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Sisto (Palazzo BN), Nicola Lolodice e Domingo Schingaro (Due Camini * Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La madia **Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffo e Titti Traina (Petit Royal * Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco * Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia ** Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Condividi con:

PUGLIA

18 Ottobre 2021

BREVI DI CRONACA NERA

18 Ottobre 2021

Tennis - Campionato Serie A2 Maschile

18 Ottobre 2021

SINODO: UN CAMMINO CON DIO, CON CRISTO, TRA FRATELLI APERTO DA MONS. VITO ANGIULI IL PERCORSO DIOCESANO DEL SINODO DEI VESCOVI

13.

LECCEPRIMA

Notizie Cosa fare in città Zone ≡ Q

Guardate "Il grande passo", se volete farvi un favore

II Claudio Pizzigallo



Referendum per l'abolizione della caccia: perché se ne parla così poco?

II Andrea Maggiolo



EVENTI / MANIFESTAZIONI

FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità

★★★★☆



DOVE

Chiostro dei Domenicani

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 11/10/2021 al 13/10/2021

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Obbligo di Green Pass?

Sei un **Lavoratore** o un **Datore di Lavoro**, usa il servizio **GRATUITO** che ti spiega cosa fare

TODAY [Clicca](#)

BCC Leverano

Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

scopri i nostri prodotti "Ripartiamo Insieme"

I più letti

- EVENTI**

1. Gallipoli, l'attesa è finita: Splash, un tuffo nel sicuro divertimento
- CONCERTI**

2. Su Rai1 e Radio 1 Rai la Notte della Taranta con Al Bano narratore d'eccezione
- CULTURA**

3. Giovanna Politi e la sua stanza rossa a Surbo

CONCERTI



Redazione

05 ottobre 2021 13:30



Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp.

Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale.

Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da **Giovanni Pizzolante**, hotel manager e **Ceo** della società **Sinext**, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.



Otteni il massimo dalla fornitura di energia con le nostre soluzioni.

[Contattaci](#)

Contenuto Sponsor

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti **ospiti internazionali**: **Louise Pitcher**, Senior Recruitment Manager Europe, e **Davide Dargenio**, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; **Virginia Anne Newton** e **Mattia Spedicato**, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenaghen; **Manu Buffara**, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e **Maksut Aşkar**, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i **Memorabili**, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono **Maurizio Raselli** (3 Rane Ristoro - Lecce), **Donato Episcopo** (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), **Paolo Griffo** (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), **Pasquale Torrente** (Al Convento - Cetara, Sa), **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa *Michelin - Mazzorbo, Ve), **Manu Buffara** (Manu - Curitiba), insieme a **Maksut Aşkar** (Neolokal - Istanbul).

... con Zuccherò a Otranto

EVENTI

5. Festival itinerante "La notte della Taranta" 2021 fa tappa a Carpignano

Novità 2021 è **Il teatro di FoodExp**, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto **Cook the Mountain**, insieme a **Michele Lazzarini**, sous chef, e **Lukas Gerges**, Maître & Head Sommelier; **Diego Rossi**, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "**Pecora Pop**", accompagnato dal coltellinaio **Michele Massaro**; lo chef **Arcangelo Tinari** di Villa Maiella *Michelin a Guardiagrele (Ch) con "**Jurassic Pork**"; il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**; **Giuseppe Iannotti**, chef di Kresios *Michelin a Telese (Bn) con "**Octopus**"; **Clemente Zecca** delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. **Marco Caschera**, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di **Francesco Angotti**, brand ambassador di Gin Mare.

I **Talk**, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller), **Luigi Cremona** (Witaly), **Eleonora Cozzella** (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus), **Giovanni Pizzolante** (Foodexp), introdotti da **Gioacchino Bonsignore** (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio **Michelin), **Antonio Ziantoni** (Zia *Michelin), **Alessandro Miocchi** (Retrobottega), **Alessandro Pipero**, **Ciro Scamardella** e **Achille Sardiello** (Pipero *Michelin), **Antonello Magistà**, **Antonio Zaccardi**, **Angelica Giannuzzi** e **Riccardo Giliberti** (Pashà *Michelin), **Franco Pepe** (Pepe in grani), **Raffaele Bonivento** (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), **Errico Recanati** (Andreina * Michelin), **Gianni Tortora** e **Simone De Siato** (Palazzo BN), **Nicola Loiodice** e **Domingo Schingaro** (Due Camini *Michelin), **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Pino Cuttaia** (La madia **Michelin), **Marco Sacco** (Piccolo Lago ** Michelin), **Paolo Griffa** e **Titti Traina** (Petit Royal *Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno **Cristina Conte** (Laltrobaffo), **Valentina Rizzo** (Farmacia dei sani) e **Teresa Galeone** (Già sotto l'arco *Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da **Candida D'Elia** (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con **Stefania Moroni** (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali **Massimo Bray** (Turismo e Cultura), **Donato Pentassuglia** (Agricoltura), **Sebastiano Leo** (Formazione e Lavoro), con **Aldo Patruno** (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo **Woom Italia**. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della **Scuola Italiana Pizzaioli**, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione **FoodExp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle **Masterclass** di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche **Staycation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'**Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina** (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il **12 ottobre**, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Info

FoodExp 2020 - IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 - www.foodexp.it

LECCEPRIMA

Notizie **Cosa fare in città** **Zone** ≡ ○

Guardate "Il grande passo", se volete farvi un favore

/// Claudio Pizzigallo

Referendum per l'abolizione della caccia: perché se ne parla così poco?

■ ■ ■ Andrea Maggiolo



**NUOVO
RENAULT CAPTUR
E-TECH HYBRID**



SCOPRI L'OFFERTA

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

ALTRE INFORMAZIONI

PREZZO

GRATIS



Redazione

28 settembre 2020 12:21



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) **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 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



I più letti

1. EVENTI

CONCERTI
 Cu Delt e Daddio 4 Dal la Notte della

2. Su Rai e Radio 1 Rai la notte della Taranta con Al Bano narratore d'eccezione

3. Giovanna Politi e la sua stanza rossa a Surbo

4. L'Oversound Music Festival chiude con Zucchero a Otranto

5. Festival itinerante "La notte della Taranta" 2021 fa tappa a Carpignano

Lunedì 28 settembre - Tra gli ospiti degli incontri della **prima giornata**, che partirà **alle 10:30** con la presentazione di **Giovanni 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 - Borgo Egnazia Savelletri), **Teresa Galeone** (Già sotto l'arco - Carovigno), **Angelo Sabatelli** (Ristorante Angelo Sabatelli - Putignano), **Luigi Cremona e Lorenza Vitali** (Witaly) che presenteranno il "Premio emergente 2021", **Gioacchino Bonsignore** (TGS Gusto), **Paolo Vizzari** (esperto di enogastronomia e marketing territoriale), **Carlo Passera** (giornalista e coordinatore della redazione Identitàgolose.it), la giornalista **Barbara Politi**, i fotografi **Silvio Bursomanno, Riccardo Melillo e Daniele Fiore, Diego Rossi** (Trippa - Milano), **Marta Cotarella** (Intrecci), **Paolo Cantele** (Cantine Cantele), **Lorenzo Marra** (Cantine Schola Sarmenti), **Stefano Pistollato** (Agugiario & Figna), **Dario Iurlano** (Bertos), **Manuela Fissore** (PR - Gastronomy & Food Consulting), **Thomas Barker** (PR - Gastronomy & Food Consulting), **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani - Ruffano), **Stefano Politi** (Ristorante Le Dune Suite Hotel - Porto Cesareo), **Maurizio Raselli** (Le Tre Rane - Lecce). **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 ore 12 alle ore 14 in cucina **Valentina Rizzo**, chef della Farmacia dei Sani con la presentazione di **Paolo Marchi**. Dalle 15 alle 17 **Arianna Galati** 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"** (L'Olivetum, Salumi Giannelli, Alois Lageder, Maison Louis Latour, Borgia Tartufi, Damilano e Bertani Amarone) **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".

Martedì 29 settembre - La seconda giornata di incontri dalle 10 ospiterà **Paolo Marchi** e **Carlo Passera** (Identità Golose), **Luigi Cremona** (Witaly), **Anna Prandoni** (linkiesta.it/Gastronomika), **Giovanni Ciullo** (D La Repubblica), **Alessandra Moneti** (Terra&Gusto), **Arianna Galati** (Marie Claire Italia), il fotografo **Riccardo Melillo**, **Thanos Feskis** e **Mattia Spedicato** (Head Chef e Sommelier del tre stelle Michelin Geranium di Copenhagen - [in collegamento](#)), **Roy Caceres** (Owner e Chef Executive del Metamorfosi di Roma), **Michele Lazzarini** e **Lukas Gerges** (Sous Chef e Restaurant Manager del tre stelle Michelin St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina 5L San Cassiano di Bolzano), **Stefania Moroni** (Il luogo di Aimo e Nadia), **Nicola Loiodice** (Restaurant Manager Ristorante Due Camini - Borgo Egnazia Savalletri), **Franco Pepe** (Owner Pepe in Grani), **Antonello Magistà** (Owner Ristorante Pashà - Conversano), **Alessandro Pipero** (Owner Pipero Restaurant - Roma), **Teodosio Buongiorno** (Owner Già Sotto L'Arco - Carovigno), **Roberto e Fabio Rizzo** (Owner Farmacia dei Sani Ruffano), **Mattia Stranezza** (Restaurant Manager AQUA Porto Cesareo), **Angela Piotti** (Owner Cantine Velenosi), **Michele Pasqua** (Amministratore Delegato F.lli Martini) e **Giovanni Dimitri** (Direttore Commerciale Produttori di Manduria), **Pietro Penna** (Chef Ristorante Casamatta Vinilia Wine Resort Hotel Avetrana), **Domingo Schingaro** e **Giuseppe Cupertino** (Chef e Wine Experience Manager Ristorante Due Camini - Borgo Egnazia Savalletri), **Daniele Totisco** (CDS Hotel), **Clemente Zecca** (Cantina Vitivinicola Zecca), **Giovanni Grandioso** (Le Dune Group), **Giulia Tramis** (Ristorante Lilith Vanze), **Valentina Rizzo** (Ristorante Farmacia dei Sani), **Mauro Buscicchio** (Banca Popolare Pugliese), **Vante Totisco** (CDS Hotel), **Andrea Montinari** (Vestas Hotels & Resorts), il giornalista **Marcello Favale**, **Fabio Notarangelo** (Consulente Controllo di Gestione Hospitality MNG), **Antonio Rosato**, **Luca Angeli**, **Patrick Greco**, **Mattia Pastori** e **Margo Schachter**. In mattinata (ore 11:30) si parlerà de "Il futuro inizia a 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** (Federalberghi Nazionale), **Francesco Caizzi** (Federalberghi Puglia) e **Paolo Aprile** (Preside Istituto Alberghiero Santa Cesarea Terme). **Dalle parole ai piatti: 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** appuntamento, moderato da Margo Schachter, con **Michele Lazzarini** Sous Chef e **Lukas Gerges** Restaurant Manager del ristorante tre stelle Michelin **St. Hubertus** Hotel Rosa Alpina di San Cassiano di Bolzano. Dalle 15 alle 17, infine, spazio al **Pipero Restaurant** di Roma con lo chef **Ciro Scamardella** e **Alessandro Pipero** che dialogheranno con **Luigi Cremona**. Da non perdere le degustazioni "Only the best, Champagne, Wine & Food" (Leone de Castris, Donnafugata, Cantina Merano, Cantine Berlucchi, Livon, Velenosi Vini, Produttori Vini Manduria) **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". **Alle 19** nella Piazza del Chiostro la terza edizione si concluderà con la Cerimonia di consegna del "Premio Young in the Future", assegnato ai giovani talenti pugliesi in ambito ristorazione, hospitality, food & wine.

EVENTI LECCE

I supereroi del presente: a Lecce appuntamento con la quarta edizione di "FoodExp"

Tra gli ospiti della prima giornata Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, sommelier e pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin, secondo ristorante al mondo nella prestigiosa classifica "The world's 50 best restaurants 2021"

10/10/2021 circa 10 minuti



Donne e Afghanistan, a Lecce il ministro Messa per la mostra «Beauty amid War»

CULTURA

Donne e Afghanistan, a Lecce il ministro Messa per la mostra «Beauty amid War»

Ondata di freddo anomalo nel Salento: in dieci giorni crollo delle temperature

METEO

Ondata di freddo anomalo nel Salento: in dieci giorni crollo delle temperature

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione Super di FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maîtres, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi memorabili, wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger

food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica The World's 50 Best Restaurants 2021. Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly) Eleonora Cozzella (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus) e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Piperò *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa Alessandro Piperò, lo chef Ciro Scamardella e il sommelier Achille Sardiello, l'altra coinvolgerà Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patruno, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Francesco Caizzi (Presidente Federalberghi Puglia), Pierfelice Rosato (Università del Salento), Paolo Aprile (IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro – Santa Cesarea Terme), Silvia Pellegrini (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). “Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel” sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La Banca Popolare Pugliese, con il suo direttore marketing Alessio Dragone, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; seguirà l'intervento “Indisciplinato” di Clemente Zecca, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì “Come abbiamo distillato il Mediterraneo”, con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno Donato Episcopo, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e Maurizio Raselli, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà Franco Pepe, titolare di “Pepe in grani” a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri “supereroi” pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siato (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Maître e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maître Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul – Turchia), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà *Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba – Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora, lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con “Octopus” e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffa, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperò: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Laltrobafo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina *Michelin a Loreto) con “La cucina neorurale”, Marco Sacco (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con “Gente di lago e di fiume”, Pino Cuttaia (La Madia **Michelin a Licata) con “Cuoco contemporaneo e la mamma” e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con “La cucina ambientale di Venissa”. Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che

dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut A?kar (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante FoodExp, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con Rosa Casulli, e "Pizza e Pane senza glutine", con Federico De Silvestri; il 12 ottobre "Focaccia barese", con Paolo Priore, e "La Tonda Romana", con Stefano Callegari; il 13 ottobre "La Pala Romana", con Giuseppe Lucia, e "Pizza al padellino", con Graziano Bertuzzo. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di Ferrari Trento Doc e Caseificio Montrone. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato StayCation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano

e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il 12 ottobre, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

Info

FoodExp 2020 - IV edizione

Chiostro dei Domenicani

via S. Pietro in Lama 27 Lecce

3482712176 - www.foodexp.it



Ultimo: GREEN PASS OBBLIGATORIO: «FLOP» DELL'EFFETTO ANNUNCIO



Attualità Eventi e Cultura Puglia

TORNA A LECCE FOODEXP

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà la quarta edizione



Trasmissioni



Basilicata Blog Trasmissioni

GLI EROI DEL 118: DALLE AMBULANZE ALL'ELICOTTERO

4 Luglio 2021 redazione

L'emergenza-urgenza interessa tutta la regione. Ospite di Doctor, il responsabile del 118 Dr Rizzo



TURISMO, ECCO LA RIPARTENZA SECONDO GARAVAGLIA

1 Luglio 2021



Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà la



Diretta Live | H24



VIDEO <http://www.lecronachelucane.it/2021/10/10/torna-a-lecce-foodexp/>

17.



Home / Notizie / Dal Salento

DA LUNEDÌ 11 A MERCOLEDÌ 13 OTTOBRE - FOODEXP, FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ A LECCE



Da lunedì 11 e mercoledì 13 ottobre
Chiostro dei Domenicani
Via San Pietro in Lama - Lecce
Info, programma e ticket foodexp.it

Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenhagen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).

CATEGORIE ARTICOLI

» [Dal Salento](#)

COMUNI

[Lecce](#)

TAG

[Sociale](#)

Eventi

Galleria



**DOMENICA 17 OTTOBRE -
PICCOLA BIBLIOTECA DEL
MARE A CASTRO (LE)**



**DOMENICA 17 OTTOBRE, GLI
HAVANA QUARTET E IL LORO
VIAGGIO NELLA MUSICA
ITALIANA PER GLI APERITIVI
IN MUSICA A EL BARRIO
VERDE DI ALEZIO**



**SABATO 16 E DOMENICA 17
OTTOBRE AL CASTELLO
VOLANTE DI CORIGLIANO
D'OTRANTO ENTRA NEL VIVO
LA FESTA DI UASC**

Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella "Michelin a Guardigliare (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios "Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio ** Michelin), Antonio Ziantoni (Zia * Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Pipero * Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Giliberti (Pashà * Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanatì (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Sisto (Palazzo BN), Nicola Lolodice e Domingo Schingaro (Due Camini * Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La madia ** Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal * Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco * Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia ** Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).



"DOPOLAVORO CON
L'ARCHEOLOGO - BIRRETTA
CULTURALE" PROSEGUE A
NARDÒ E LECCE



SABATO 16 OTTOBRE -
"BIRRA A CORTE" AL
CASTELLO CARLO V DI LECCE



SAN PIETRO IN BEVAGNA DAL
NAUFRAGIO ALLE LACRIME
DI PIETRO - DOMENICA 17
OTTOBRE



DAL 12 AL 24 OTTOBRE - LA
FESTA DI UASC! CON MUSICA,
INCONTRI E LABORATORI
TRA LECCE E CORIGLIANO
D'OTRANTO



HOW TO EXPLAIN MAGIC

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Info

FoodExp 2020 - IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
www.foodexp.it

Pubblicato il 06/10/2021

Condividi:



Guarda anche:

I SUPEREROI DEL PRESENTE: DALL'11 OTTOBRE A LECCE LA 4A EDIZIONE DI "FOODEXP"

Inserito da Redazione | 5 Ott. 2021 | Good Food | 0 | ★★★★★



Tempo di lettura: 6 minuti

Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'Enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, impegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenhagen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Askar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffo (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Askar (Neolokal - Istanbul).

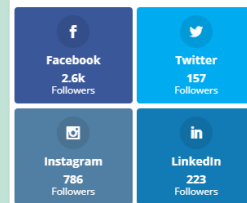


Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella *Michelin a Guardiglioglio (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios *Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

CERCA ...

SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK

3.7k Followers



ARTICOLI RECENTI

"FUTURPLAYSPORT. OLTRE IL LIMITE"
L'ESORDIO LETTERARIO DI DIEGO
BARARDINO SANTORO

Il vino nella Bibbia di Jabier Marquinez

La condotta Slow Food di Bari ha
studiato un calendario alla scoperta di
antichi sapori

Consulezprivacy entra a far parte del
gruppo Hive Group S.p.A.

Webradio e contrasto alla povertà
educativa: domani a Bari una tavola
rotonda



ANNUNCI

AIUTACI A
CRESCERE

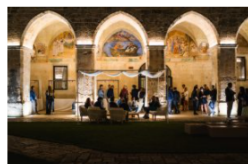


CLICCA QUI
FAI LA TUA DONAZIONE



I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto).

La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia **Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Pipero **Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Gilierti (Pashà **Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanatì (Andreina ** Michelin), Gianni Tortora e Simone De Sisto (Palazzo BN), Nicola Lolodice e Domingo Schlingaro (Due Camini **Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La mada ***Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago *** Michelin), Paolo Griffo e Titti Traina (Petit Royal **Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco **Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).



Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzalotti, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnici Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Info
FoodExp 2020 - IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 - www.foodexp.it

CONDIVIDERE: [f](#) [t](#) [in](#) [e](#) [p](#) VOTA: ★ ★ ★ ★ ★

< PRECEDENTE

SUCCESSIVO >

I Gioielli sono per sempre. Il 12 ottobre si inaugura a Bari Enrico Trizio Designer

Politica: il pagellone delle elezioni del 3/4 ottobre



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it

19.



ATTUALITÀ ▾ ECONOMIA CULTURA ▾ REGIONE PUGLIA ▾ SALENTO ▾ SOCIETÀ ▾ SPORT ▾ ALTRE CATEGORIE ▾



Home > Altre Categorie > Cucina > Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

Altre Categorie Cucina Spettacoli e Cultura Eventi & Feste

Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

Da Pantaleo Tommasi - 10 Ottobre 2021

99 0



Articoli recenti

Darsena di San Cataldo
18 Ottobre 2021

Wojtek Pankiewicz confermato vice presidente nazionale dell'Associazione Famiglie dei Combattenti Polacchi in Italia
18 Ottobre 2021

Covid, i nuovi casi sono 66. In Provincia di Lecce quasi un terzo dei contagi
18 Ottobre 2021

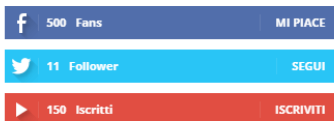
Nardò, pronta la squadra di Mellone: tre new entry e una vicesindaco
17 Ottobre 2021

Armadio trasformato in mini serra, arrestato 28enne
17 Ottobre 2021

QUARTA EDIZIONE DI "FOODEXP. FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ".

TRA GLI OSPITI DELLA PRIMA GIORNATA MATTIA SPEDICATO E VIRGINIA ANNE
NEWTON, SOMMELIER E PR E MARKETING MANAGER DEL GERANIUM DI
COPENAGHEN *** MICHELIN, SECONDO RISTORANTE AL MONDO NELLA
PRESTIGIOSA CLASSIFICA "THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2021".

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it





Articoli recenti

Darsena di San Cataldo

18 Ottobre 2021

Wojtek Pankiewicz confermato vice presidente nazionale dell'Associazione Famiglie dei Combattenti Polacchi in Italia

18 Ottobre 2021

Covid, i nuovi casi sono 66. In Provincia di Lecce quasi un terzo dei contagi

18 Ottobre 2021

Nardò, pronta la squadra di Mellone: tre new entry e una vicesindaco

17 Ottobre 2021

Armadio trasformato in mini serra, arrestato 28enne

17 Ottobre 2021



Solo le migliori
" " " " " "

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà **Mattia Spedicato** e **Virginia Anne Newton**, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenhagen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller), **Luigi Cremona** (Witaly) **Eleonora Cozzella** (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus) e **Giovanni Pizzolante**, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da **Gioacchino Bonsignore** (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante **Pipero** *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa **Alessandro Pipero**, lo chef **Ciro Scamardella** e il sommelier **Achille Sardiello**, l'altra coinvolgerà **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio **Michelin), **Antonio Ziantoni** (Zia *Michelin), **Alessandro Miocchi** (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali **Massimo Bray** (Turismo e Cultura), **Donato Pentassuglia** (Agricoltura), **Sebastiano Leo** (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia **Aldo Patruno**, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Francesco Caizzi** (Presidente Federalberghi Puglia), **Pierfelice Rosato** (Università del Salento), **Paolo Aprile** (IIS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), **Silvia Pellegrini** (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La **Banca Popolare Pugliese**, con il suo direttore marketing **Alessio Dragone**, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di **Clemente Zecca**, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto **Cook the Mountain**, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno **Donato Episcopo**, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e **Maurizio Raselli**, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

Articoli recenti

Darsena di San Cataldo

18 Ottobre 2021

Wojtek Pankiewicz confermato vice presidente nazionale dell'Associazione Famiglie dei Combattenti Polacchi in Italia

18 Ottobre 2021

Covid, i nuovi casi sono 66. In Provincia di Lecce quasi un terzo dei contagi

18 Ottobre 2021

Nardò, pronta la squadra di Mellone: tre new entry e una vicesindaco

17 Ottobre 2021

Armadio trasformato in mini serra, arrestato 28enne

17 Ottobre 2021



Solo le migliori

Search

Articoli recenti

Darsena di San Cataldo

18 Ottobre 2021

Wojtek Pankiewicz confermato vice presidente nazionale dell'Associazione Famiglie dei Combattenti Polacchi in Italia

18 Ottobre 2021

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di **FoodExp**, ci sarà **Franco Pepe**, titolare di "Pepe in grani" a Calazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto **Proxima**, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà **Raffaele Bonivento**, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà **Enzo Vizzari**, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno **Louise Pitcher** (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e **Davide Dargenio** (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: **Gianni Tortora** e **Simone De Siato** (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), **Nicola Loiodice** e **Domingo Schingaro** (Maitre e Chef Due Camini * Michelin), **Antonello Magistà** e **Riccardo Giliberti** (Owner e Maitre Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Maksut Askar** (Neolokal, Istanbul - Turchia), **Paolo Griffa** e **Titti Traina** (Petit Royal * Michelin), **Antonio Zaccardi** e **Angelica Giannuzzi** (Pashà *Michelin), **Manu Buffara** (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente **Teatro di FoodExp** ospiterà lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, lo chef **Giuseppe Iannotti** di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una **Top Drinking Experience**, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di **Paolo Griffa**, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di **Pasquale Torrente**, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano **Pipero**: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiosstro.

Articoli recenti

Darsena di San Cataldo

18 Ottobre 2021

Wojtek Pankiewicz confermato vice presidente nazionale dell'Associazione Famiglie dei Combattenti Polacchi in Italia

18 Ottobre 2021

Covid, i nuovi casi sono 66. In Provincia di Lecce quasi un terzo dei contagi

18 Ottobre 2021

Nardò, pronta la squadra di Mellone: tre new entry e una vicesindaco

17 Ottobre 2021

Armadio trasformato in mini serra, arrestato 28enne

17 Ottobre 2021



SPEEDY SHOP ROMA
ordina facilmente con un click

*Solo le migliori
eccellenze Italiane*

L'OLIVETTO

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi **Teresa Galeone** (Già Sotto L'Arco *Michelin), **Cristina Conte** (Laltrobaffo) e **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno **Errico Recanati** (Andreina *Michelin a Loreto) con **"La cucina neorurale"**, **Marco Sacco** (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con **"Gente di lago e di fiume"**, **Pino Cuttaia** (La Madia **Michelin a Licata) con **"Cuoco contemporaneo e la mamma"** e **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa * Michelin a Venezia) con **"La cucina ambientale di Venissa"**. Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da **Candida D'Elia** (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con **Stefania Moroni** (Il luogo di Aimò e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Michele Boccardi** (Presidente Assoeventi), **Angelo Silvestri** (Anpal Servizi spa) e **Federico Pastore** (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con **"Jurassic Pork"**. Sarà poi la volta dello chef pâtissier **Andrea Tortora**, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena **Diego Rossi**, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con **"Pecora Pop"**. L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con **"I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin"**, con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana **Manu Buffara** (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco **Maksut Aşkar** (ristorante Neolokal a Istanbul).

Articoli recenti

Darsena di San Cataldo

18 Ottobre 2021

Wojtek Pankiewicz confermato vice presidente nazionale dell'Associazione Famiglie dei Combattenti Polacchi in Italia

18 Ottobre 2021

Covid, i nuovi casi sono 66. In Provincia di Lecce quasi un terzo dei contagi

18 Ottobre 2021

Nardò, pronta la squadra di Mellone: tre new entry e una vicesindaco

17 Ottobre 2021

Armadio trasformato in mini serra, arrestato 28enne

17 Ottobre 2021



SPEEDY SHOP ROMA
ordina facilmente con un click

*Sole le migliori
eccellenze Italiane*

pastificio
arabiano

Durante FoodExp, in collaborazione con la **Scuola Italiana Pizzaioli**, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre **"Pizza in teglia"**, con **Rosa Casulli**, e **"Pizza e Pane senza glutine"**, con **Federico De Silvestri**; il 12 ottobre **"Focaccia barese"**, con **Paolo Priore**, e **"La Tonda Romana"**, con **Stefano Callegari**; il 13 ottobre **"La Pala Romana"**, con **Giuseppe Lucia**, e **"Pizza al padellino"**, con **Graziano Bertuzzo**. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di **Ferrari Trento Doc** e **Caseificio Montrone**. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio **food&wine** consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione **Foodexp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: **Fabiano Viva** (Duo, Lecce), **Andrea Favale** (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), **Roberto Musarò** e **Alfredo De Luca** (Origano, Minervino di Lecce), **Agnese de Donatis** (Villa De Donatis, Casarano), **Salvatore Carlucci** (Canneto Beach, Leporano), **Gianfranco Palmisano** (Gaonass Office del Gusto, Martina Franca), **Alessandro Guarino** (Monun, Grottaglie), **Tommaso Schiena** (Ristorante La Barca, Pulsano), **Michele Bernardi** (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), **Giuseppe Pasquino** (Kooki Sushi, Lecce), **Fabio Vulpitta** (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), **Gianluca Marzano** e **Giovanni Re** (Bacino Grande, Porto Cesareo), **Domenico di Tondo** (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento **"Pizza e Bollicine"** in collaborazione con **Ferrari Trento Doc**.

Durante manifestazione sarà presentato **Staycation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di **Sebastiano Leo**, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra **Giovanni Pizzolante** e **Andrea Valerini**, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il **12 ottobre**, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee a cui parteciperanno **Sebastiano Leo** (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), **Marialba Pandolfini** (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.



Articoli recenti

Darsena di San Cataldo

18 Ottobre 2021

Wojtek Pankiewicz confermato vice presidente nazionale dell'Associazione Famiglie dei Combattenti Polacchi in Italia

18 Ottobre 2021

Covid, i nuovi casi sono 66. In Provincia di Lecce quasi un terzo dei contagi

18 Ottobre 2021

Nardò, pronta la squadra di Mellone: tre new entry e una vicesindaco

17 Ottobre 2021

Armadio trasformato in mini serra, arrestato 28enne

17 Ottobre 2021



Darsena di San Cataldo

18 Ottobre 2021

Wojtek Pankiewicz confermato vice presidente nazionale dell'Associazione Famiglie dei Combattenti Polacchi in Italia

18 Ottobre 2021

Covid, i nuovi casi sono 66. In Provincia di Lecce quasi un terzo dei contagi

18 Ottobre 2021

Nardò, pronta la squadra di Mellone: tre new entry e una vicesindaco

17 Ottobre 2021

Armadio trasformato in mini serra, arrestato 28enne

17 Ottobre 2021



20.

NORBAONLINE

[TV TELENORBA](#)
[2 TELE DUE](#)
[TG NORBA 24](#)
[radionorba TV](#)
[radionorba](#)

[HOME](#)
[NEWS](#)
[ON DEMAND](#)
[LIVE](#)
[EDIZIONI LOCALI](#)
[SPECIALI](#)

[CRONACA](#)
[POLITICA](#)
[ATTUALITÀ](#)
[REGIONE](#)
[ECONOMIA](#)
[CULTURA](#)
[SPETTACOLI](#)
[SPORT](#)

Programmi tv

On demand

[WhatsApp](#)
[Facebook](#)
[+1](#)

Foodexp, forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità

12-10-2021

Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente": c

uochi, maître, sommelier, ristoratori.

Servizio di

Pamela Spinelli

Riprese e montaggio

Francesco Afrune

Crea la programmazione

VIDEO <http://www.norbaonline.it/ondemand-dettaglio.php?i=117584>

21.

Dall'11 ottobre a Lecce, FoodExp, quarta edizione del Forum Enogastronomico

NEWS SENZA CATEGORIA TURISMO 9 Ottobre 2021 29

Tutto pronto nel Chiostrò dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce

DA LEGGERE



LOREDANA CAPONE:
L'INDUSTRIA TURISTICA
MOTORE DELL'ECONOMIA IN
PUGLIA

02/08/2018



**TROFEO SALENTO SUB - Porto
Cesareo - Santa Caterina
Nardò - 1-2-3 Giugno 2018**

03/06/2018



Seppie con i carciofi

28/11/2020



**Un nido di tartarughe a Torre
San Giovanni**

05/08/2021

dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. *Info, programma e ticket www.foodexp.it*

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà **Mattia Spedicato** e **Virginia Anne Newton**, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenhagen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller), **Luigi Cremona** (Witaly) **Eleonora Cozzella** (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), **Norbert Niederkofler** (St-Hubertus) e **Giovanni Pizzolante**, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da **Gioacchino Bonsignore** (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Pipro "Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa **Alessandro Pipro**, lo chef **Ciro Scamardella** e il sommelier **Achille Sardiello**, l'altra coinvolgerà **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio ** Michelin), **Antonio Ziantoni** (Zia * Michelin), **Alessandro Mocchi** (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali **Massimo Bray** (Turismo e Cultura), **Donato Pentassuglia** (Agricoltura), **Sebastiano Leo** (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia **Aldo Patruno**, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Francesco Caizzi** (Presidente Federalberghi Puglia), **Pierfelice Rosato** (Università del Salento), **Paolo Aprile** (IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), **Silvia Pellegrini** (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). **"Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel"** sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La **Banca Popolare Pugliese**, con il suo direttore marketing **Alessio Dragone**, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di **Clemente Zecca**, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto **Cook the Mountain**, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì **"Come abbiamo distillato il Mediterraneo"**, con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno **Donato Episcopo**, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e **Maurizio Raselli**, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.



05/08/2021

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà **Franco Pepe**, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto **Proxima**, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà **Raffaele Bonivento**, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà **Enzo Vizzari**, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno **Louise Pitcher** (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e **Davide Dargenio** (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens "Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: **Gianni Tortora** e **Simone De Sisto** (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), **Nicola Loidice** e **Domingo Schingaro** (Maitre e Chef Due Camini * Michelin), **Antonello Magistà** e **Riccardo Giliberti** (Owner e Maitre Pashà* Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Maksut Askar** (Neolokal, Istanbul - Turchia), **Paolo Griffo** e **Titti Traina** (Petit Royal * Michelin), **Antonio Zaccardi** e **Angelica Giannuzzi** (Pashà * Michelin), **Manu Buffara** (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente **Teatro di FoodExp** ospiterà lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, lo chef **Giuseppe Iannotti** di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una **Top Drinking Experience**, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di **Paolo Griffo**, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di **Pasquale Torrente**, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano **Pipero**: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi **Teresa Galeone** (Già Sotto L'Arco * Michelin), **Cristina Conte** (Laltrobafo) e **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno **Errico Recanatì** (Andreina * Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", **Marco Sacco** (Piccolo Lago ** Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", **Pino Cuttaia** (La Madia ** Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da **Candida D'Elia** (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con **Stefania Moroni** (Il luogo di Aimo e Nadia ** Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Michele Boccardi** (Presidente Assoeventi), **Angelo Silvestri** (Anpal Servizi spa) e **Federico Pastore** (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella "Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier **Andrea Tortora**, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena **Diego Rossi**, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana **Manu Buffara** (ristorante Manu a Curtiba) con lo chef turco **Maksut Askar** (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante FoodExp, in collaborazione con la **Scuola Italiana Pizzaioli**, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con **Rosa Casulli**, e "Pizza e Pane senza glutine", con **Federico De Silvestri**; il 12 ottobre "Focaccia barese", con **Paolo Priore**, e "La Tonda Romana", con **Stefano Callegari**; il 13 ottobre "La Pala Romana", con **Giuseppe Lucia**, e "Pizza al padellino", con **Graziano Bertuzzo**. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di **Ferrari Trento Doc** e **Casificio Montrone**. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione **Foodexp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: **Fabiano Viva** (Duo, Lecce), **Andrea Favale** (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), **Roberto Musarò** e **Alfredo De Luca** (Origano, Minervino di Lecce), **Agnese de Donatis** (Villa De Donatis, Casarano), **Salvatore Carlucci** (Canneto Beach, Leporano), **Gianfranco Palmisano** (Gaonos Officine del Gusto, Martina Franca), **Alessandro Guarino** (Monun, Grottaglie), **Tommaso Schiena** (Ristorante La Barca, Pulsano), **Michele Bernardi** (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), **Giuseppe Pasquino** (Kooki Sushi, Lecce), **Fabio Vulpitta** (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), **Gianluca Marzano** e **Giovanni Re** (Bacino Grande, Porto Cesareo), **Domenico di Tondo** (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con **Ferrari Trento Doc**.

Durante manifestazione sarà presentato **StayCation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il **12 ottobre**, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno **Sebastiano Leo** (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

Lecce, 9 ottobre 2021

PIERPAOLO LALA Soc. Coop. Coolclub

Ufficio Stampa FoodExp

Visualizzazioni: 29



Tags: Chiostro dei Domenicani, Foodexp, Forum Enogastronomico

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

22.



Questo plug-in non è supportato

FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

09/10/2021

Da lunedì 11 e mercoledì 13 ottobre

Chiostro dei Domenicani

Via San Pietro in Lama - Lecce

Info, programma e ticket foodexp.it

I SUPEREROI DEL PRESENTE: A LECCE APPUNTAMENTO CON LA QUARTA EDIZIONE DI
"FOODEXP. FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ"



Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium **** Michelin di Copenaghen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa *Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).

Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus **** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella *Michelin a Guardiagrele (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios *Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

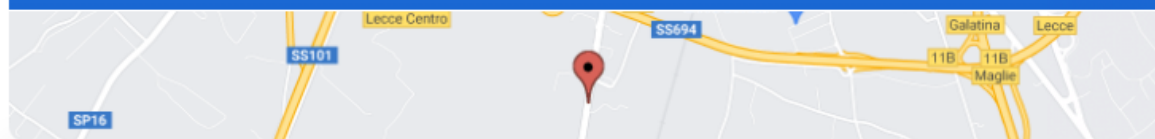


tally-weijl.com/it_it

Officine DEGHI

Officine DEGHI

Uno spazio nuovo: arredo bagno, giardino, interni



[Store info](#)

[Directions](#)

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Info

FoodExp 2020 - IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 - www.foodexp.it

DEGHI®

Officine DEGHI

Officine DEGHI



23.



Questo plug-in non è supportato

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

Lecce - Seconda giornata FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità

11/10/2021

Martedì 12 ottobre - Dalle 10 alle 19:30

Chiostrò dei Domenicani

Via San Pietro in Lama - Lecce

Info, programma e ticket foodexp.it

AL CHIOSTRÒ DEI DOMENICANI DI LECCE LA SECONDA GIORNATA DI "FOODEXP.

FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ". TRA GLI OSPITI FRANCO PEPE, PRIMO PIZZAIOLO A ESSERE NOMINATO CAVALIERE DELLA REPUBBLICA, ENZO VIZZARI, DIRETTORE DELLE GUIDE DE L'ESPRESSO, LOUISE PITCHER E DAVIDE DARGENIO DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE E LE BERCEAU DES SENS, PRIMO RISTORANTE DIDATTICO STELLATO E L'ICONICA CARBONARA DEL RISTORANTE ROMANO PIPERO. L'ASSESSORE REGIONALE SEBASTIANO LEO PRESENTERÀ I VINCITORI DEL PROGETTO STAYCATION.

Dedicata a "I Supereroi del presente", martedì 12 ottobre (dalle 10 alle 19 - info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostrò dei Domenicani di Lecce (e in diretta web) prosegue la quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità", ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext. Anche la seconda giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", teatro, wine tasting, food experience, incontri di formazione che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento.



Tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà Franco Pepe, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Dalle 10:30 il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Alle 11:30 spazio alla premiazione di "Staycation", progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Interverranno l'assessore regionale Sebastiano Leo, Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici Andrea Valerini ("M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" Galatina), Paola Apollonio ("A. Vespucci" Gallipoli), Chiara Florinda Vantaggiato ("G. Salvemini" Alessano), Giuseppe Manco ("V. Bachelet" Copertino), Patrizia Colella ("A. Olivetti" Lecce). A seguire Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, alle 14:30 ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. Nel pomeriggio a parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siatò (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Maître e Chef Due Camini * Michelin), Antonello

Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maître Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul - Turchia), Paolo Griffo e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà *Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora (ore 11:30), lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" (ore 15) e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli (ore 16:15). Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffo, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Pipro: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostrò. Non mancheranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. Nella cripta si alterneranno le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Dalle 18, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Laltrobaffo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina *Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Madia ***Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut Aşkar (ristorante Neolokal a Istanbul).

Info

FoodExp 2020 - IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 - www.foodexp.it

Annuncio chiuso da **CRITEO**

Segnala questo
annuncio

Scegli tu! ▶

24.



Nessuna esperienza di
programmazione o design richiesta

Prova gratuita

BARI LECCE BARLETTA-ANDRIA-TRANI TARANTO FOGGIA BRINDISI ATTUALITÀ ▾ EVENTI ▾



**Square Online
for restaurants.**

Square Online [Learn more](#)

Home > Eventi > FoodExp, Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

Eventi Lecce

FoodExp, Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

Da Redazione - 5 ottobre 2021

20

Mi piace 2

CAMPUS
UNIVERSITÀ

Facoltà Economia

[CLICCA...](#)



LECCE - Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Ultime notizie



Lecce, conclusione del Women's
Equality Festival

Eventi 6 ottobre 2021



Annil: "Sentenza esemplare
contro l'Amministrazione
comunale di Roccaforzata"



Notizie in Provincia 6 ottobre 2021



Noci, nuovi arredi per le Scuole
Bari 5 ottobre 2021



**FoodExp, Forum Internazionale
dell'enogastronomia e
dell'ospitalità a Lecce**
Eventi 5 ottobre 2021

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenhagen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Articoli più letti della settimana



Gabriella Genisi ospite di I Libri di Icaro per una lezione...

Eventi 29 settembre 2021



Gravina in Puglia, arrivano i primi spaghetti alla spirulina a impatto...

Attualità Puglia 28 settembre 2021



Bari, Conservatorio di Musica "N. Piccinni": Tour dell'Orchestra di Fiati DSF

Bari 1 ottobre 2021



Si conclude a Bari 'Incontri sul Ben-Essere e Salute': focus sulla...

Bari 1 ottobre 2021



sulla...

Bari 1 ottobre 2021

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostrò Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitaba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).

Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella * Michelin a Guardigliere (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios * Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio ** Michelin), Antonio Ziantoni (Zia * Michelin), Alessandro Miocchi (Retrobottega), Alessandro Piperò, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Piperò * Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Giliberti (Pashà * Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanatì (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Siatò (Palazzo BN), Nicola Loidice e Domingo Schingaro (Due Camini * Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La madia ** Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal * Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobafo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco * Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattata da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia ** Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

LEGGI ANCHE

ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE



25.



Da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre "FoodExp" Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce



LECCE – Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
y	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
y	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Expo Dubai, al Gitex Future Stars primo premio a una startup pugliese

News Puglia



"Alla scoperta di antichi sapori": da domani al 12 novembre otto appuntamenti con la...

News Puglia



Coldiretti Puglia, mai così tanto vino Made in Italy all'estero

Enogastronomia



Ulteriori info

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne

Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenaghen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

ULTIMI ARTICOLI



Expo Dubai, al Gitex Future Stars primo premio a una startup pugliese

News Puglia



"Alla scoperta di antichi sapori": da domani al 12 novembre otto appuntamenti con la...

News Puglia



Coldiretti Puglia, mai così tanto vino Made in Italy all'estero

Enogastronomia

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffo (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).




Facoltà Giurisprudenza

9 corsi di laurea triennali e magistrali senza test di ammissione


CLICK

Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella * Michelin a Guardiagrele (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios * Michelin a Telese (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con


SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI


ULTIMI ARTICOLI

- 

Expo Dubai, al Gitex Future Stars primo premio a una startup pugliese

News Puglia
- 

"Alla scoperta di antichi sapori": da domani al 12 novembre otto appuntamenti con la...

News Puglia
- 

Coldiretti Puglia, mai così tanto vino Made in Italy all'estero

Enogastronomia

Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto – la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Miocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Pipero *Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Giliberti (Pashà *Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri – Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanati (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Siano (Palazzo BN), Nicola Loidice e Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La madaia **Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffo e Titti Traina (Petit Royal *Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco *Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Expo Dubai, al Gitex Future Stars primo premio a una startup pugliese

News Puglia



"Alla scoperta di antichi sapori": da domani al 12 novembre otto appuntamenti con la...

News Puglia



Coldiretti Puglia, mai così tanto vino Made in Italy all'estero

Enogastronomia



Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnici Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.



EMP

Scopri la collezione di abbigliamento nel negozio online EMP
Scopri le offerte! >



TRG AD

SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832	Fans	MI PIACE
t	2,506	Follower	SEGUI
▶	14,700	Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Expo Dubai, al Gitex Future Stars primo premio a una startup pugliese

News Puglia



"Alla scoperta di antichi sapori": da domani al 12 novembre otto appuntamenti con la...

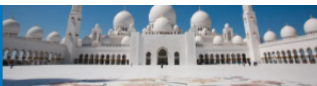
News Puglia



Coldiretti Puglia, mai così tanto vino Made in Italy all'estero

Enogastronomia

26.



Home > News Puglia > Lunedì 11 ottobre al via FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a...

News Puglia

Lunedì 11 ottobre al via FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

27



SOCIAL PUGLIA PLANET

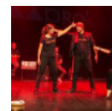
f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
y	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco

News Puglia



"Torneo di Catch Imprò" spettacolo di Improvvisazione Teatrale venerdì 22 ottobre presso Teatro Asfalto...

News Puglia



Giovedì 21 ottobre "Sea you Tomorrow": in anteprima su Facebook la musica della Bandadriatica...

News Puglia



Candlelight



LECCE – Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

SOCIAL PUGLIA PLANET

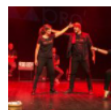
f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco

News Puglia



"Torneo di Catch Imprò" spettacolo di Improvvisazione Teatrale venerdì 22 ottobre presso Teatro Asfalto...

News Puglia



Giovedì 21 ottobre "Sea you Tomorrow": in anteprima su Facebook la musica della Bandadriatica...

News Puglia



Candlelight

► x

Dynatrace is the G2 APM leader outscoring Splunk

G2 satisfaction score:

Dynatrace	99%
Splunk Enterprise	72%

[Read the report](#)

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi

Cremona (Witaly) Eleonora Cozzella (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus) e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Piperò *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa Alessandro Piperò, lo chef Ciro Scamardella e il sommelier Achille Sardiello, l'altra coinvolgerà Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patrino, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Francesco Caizzi (Presidente Federalberghi Puglia), Pierfelice Rosato (Università del Salento), Paolo Aprile (IIS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), Silvia Pellegrini (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La Banca Popolare Pugliese, con il suo direttore marketing Alessio Dragone, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di Clemente Zecca, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di Norbert

SOCIAL PUGLIA PLANET

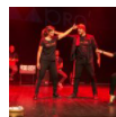
f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco

News Puglia



"Torneo di Catch Imprò" spettacolo di Improvisazione Teatrale venerdì 22 ottobre presso Teatro Asfalto...

News Puglia



Giovedì 21 ottobre "Sea you Tomorrow": in anteprima su Facebook la musica della Bandadriatica...

News Puglia



Candlelight Fever

▶ ×

Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno Donato Episcopo, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e Maurizio Raselli, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà Franco Pepe, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siato (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loidice e Domingo Schingaro (Maître e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maître Pashà * Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul - Turchia), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà * Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora, lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a

SOCIAL PUGLIA PLANET

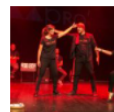
f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco

News Puglia



"Torneo di Catch Imprò" spettacolo di Improvvisazione Teatrale venerdì 22 ottobre presso Teatro Asfalto...

News Puglia



Giovedì 21 ottobre "Sea you Tomorrow": in anteprima su Facebook la musica della Bandadriatica...

News Puglia



Candlelight Fever

► X

cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffa, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperò: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostrò.



Cofanetti Regalo
Smartbox

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco * Michelin), Cristina Conte (Laltrobaffo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina * Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Madia ** Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia ** Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a


SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI

 Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco
News Puglia

 "Torneo di Catch Imprò" spettacolo di Improvvisazione Teatrale venerdì 22 ottobre presso Teatro Asfalto...
News Puglia

 Giovedì 21 ottobre "Sea you Tomorrow": in anteprima su Facebook la musica della Bandadriatica...
News Puglia

 Candlelight Fever
▶ ×

cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut Aşkar (ristorante Neolokal a Istanbul).



Cofanetti Regalo
Smartbox



Durante FoodExp, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con Rosa Casulli, e "Pizza e Pane senza glutine", con Federico De Silvestri; il 12 ottobre "Focaccia barese", con Paolo Priore, e "La Tonda Romana", con Stefano Callegari; il 13 ottobre "La Pala Romana", con Giuseppe Lucia, e "Pizza al padellino", con Graziano Bertuzzo. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di Ferrari Trento Doc e Caseificio Montrone. Nella cripta del chiostrò, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e

SOCIAL PUGLIA PLANET

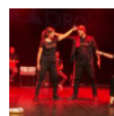
f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco

News Puglia



"Torneo di Catch Imprò" spettacolo di Improvvisazione Teatrale venerdì 22 ottobre presso Teatro Asfalto...

News Puglia



Giovedì 21 ottobre "Sea you Tomorrow": in anteprima su Facebook la musica della Bandadriatica...

News Puglia

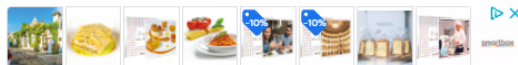


Candlelight Fever

▶ ×

scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato StayCation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il 12 ottobre, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.



SOCIAL PUGLIA PLANET

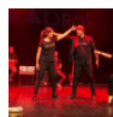
f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco

News Puglia



"Torneo di Catch Imprò" spettacolo di Improvvisazione Teatrale venerdì 22 ottobre presso Teatro Asfalto...

News Puglia



Giovedì 21 ottobre "Sea you Tomorrow": in anteprima su Facebook la musica della Bandadriatica...

News Puglia



Candlelight Fever

► x

27.



Home News Puglia Enogastronomia Scopri la Puglia Video Puglia Privacy



Home > News Puglia > Martedì 12 ottobre seconda giornata FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a...

News Puglia

Martedì 12 ottobre seconda giornata FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

19



LECCE - Dedicata a "I Supereroi del presente", martedì 12 ottobre (dalle 10 alle 19 - info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiosstro dei Domenicani di Lecce (e in diretta web) prosegue la quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità", ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel

SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
y	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI

- Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco
News Puglia
- Festival pianistico Fausto Zadra, giovedì 21 e venerdì 22 ottobre musiche per pianoforte a...
News Puglia

SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
y	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI

- Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco
News Puglia



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it

Florence esperienza. Alle 11:30 spazio alla premiazione di "Staycation", progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Interverranno l'assessore regionale Sebastiano Leo, Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici Andrea Valerini ("M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" Galatina), Paola Apollonio ("A. Vespucci" Gallipoli), Chiara Florinda Vantaggiato ("G. Salvemini" Alessano), Giuseppe Manco ("V. Bachelet" Copertino), Patrizia Colella ("A. Olivetti" Lecce). A seguire Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, alle 14:30 ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. Nel pomeriggio a parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siato (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Maitre e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maitre Pashà* Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul - Turchia), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà * Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea


Tortora (ore 11:30), lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" (ore 15) e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli (ore 16:15). Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffa, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperio: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiosstro. Non mancheranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. Nella cripta si alterneranno le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Dalle 18, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.


Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco * Michelin), Cristina Conte (Laltrobafo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina * Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Mada ** Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia ** Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale,


SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI


ULTIMI ARTICOLI

- 

Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco
News Puglia
- 

Festival pianistico Fausto Zadra, giovedì 21 e venerdì 22 ottobre musiche per pianoforte a...
News Puglia
- 

Gianrico Carofiglio firma l'incipit del nuovo concorso letterario di Teatri di Bari
News Puglia
- Ann.




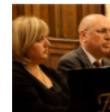
Gli Arrosticini Più Buoni
Bracevia a Tutta Pecora


SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI


ULTIMI ARTICOLI

- 

Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco
News Puglia
- 

Festival pianistico Fausto Zadra, giovedì 21 e venerdì 22 ottobre musiche per pianoforte a...
News Puglia
- 

Gianrico Carofiglio firma l'incipit del nuovo concorso letterario di Teatri di Bari
News Puglia
- Ann.



Gli Arrosticini Più Buoni
Bracevia a Tutta Pecora

cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curtiba) con lo chef turco Maksut Aşkar (ristorante Neolokal a Istanbul).

SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Followers	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco

News Puglia



Home > News Puglia > Mercoledì 13 ottobre terza giornata FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a...

News Puglia

Mercoledì 13 ottobre terza giornata FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

10



LECCE – Dedicata a "I Supereroi del presente", mercoledì 13 ottobre (dalle 10 alle 19:30 – info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce (e in diretta web) si conclude la quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità", ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext. Anche la terza giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", teatro, wine tasting, food experience, incontri di formazione che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento.



Scopri i must have.
Zalando SE




Nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Laltrobaffo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la

sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina *Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago **Michelin a

SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
🐦	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

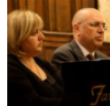

ULTIMI ARTICOLI

-  Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco
[News Puglia](#)
-  Festival pianistico Fausto Zadra, giovedì 21 e venerdì 22 ottobre musiche per pianoforte a...
[News Puglia](#)
-  Gianrico Carofiglio firma l'incipit del nuovo concorso letterario di Teatri di Bari
[News Puglia](#)

SOCIAL PUGLIA PLANET

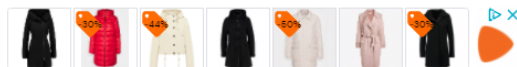
f	20,832 Fans	MI PIACE
🐦	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI

-  Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco
[News Puglia](#)
-  Festival pianistico Fausto Zadra, giovedì 21 e venerdì 22 ottobre musiche per pianoforte a...
[News Puglia](#)
-  Gianrico Carofiglio firma l'incipit del nuovo concorso letterario di Teatri di Bari
[News Puglia](#)



Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut Aşkar (ristorante Neolokal a Istanbul). Non mancheranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. Sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Dalle 18, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc. Dalle 20:30 cena di chiusura al Lilith di Vernole con Diego Rossi, Arcangelo Tinari, Cosimo Russo, Matteo Romano, Francesco Pellegrino.



TAGS Foodexp lecce

Mi piace 2



SOCIAL PUGLIA PLANET

f	20,832 Fans	MI PIACE
t	2,506 Follower	SEGUI
▶	14,700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Il Castello di Monte Sant'Angelo e il fantasma della Dama vestita di bianco

News Puglia



Festival pianistico Fausto Zadra, giovedì 21 e venerdì 22 ottobre musiche per pianoforte a...

News Puglia



Gianrico Carofiglio firma l'incipit del nuovo concorso letterario di Teatri di Bari

News Puglia



super foodexp 2021

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it

 adesso online
emporioamato.it

Pugliasera news



[Home](#) [Attualità](#) [Cronaca](#) [Politica](#) [Regione Puglia](#) [Sport](#) [Cultura e spettacolo](#) [Contatti](#)



**AZZERA** LA TUA
bolletta

**ACQUISTANDO UNA CALDAIA
CON LO SCONTO IN FATTURA
FINO AL 65%**



EMPORIO
Amato

 **adesso online**
emporioamato.it

DR. KLIMCKE

**LA NUOVA LINEA
CON AZIONE
IGIENIZZANTE**

Torna a Lecce Foodexp, forum enogastronomia e ospitalità

@ La redazione 10/10/2021 Attualità

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà la quarta edizione di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente".

Cuochi, maitre, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale.

Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento.

Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. Tra gli ospiti della prima giornata Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenhagen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021".



Related

Torna il Premio Messapia,
riconoscimento in memoria di Nadia
Toffa
4 Settembre 2021
In "Cultura e spettacolo"

Furti: colpo in villa a Lecce, via con
denaro e pistola
29 Agosto 2021
In "Cronaca"

Lecce, due incidenti a distanza di
poche ore: morti ex sindaco Surbo e
un 38enne
7 Settembre 2021
In "Cronaca"



**HAI SUBITO DANNI
A SEGUITO DELLA
SOMMINISTRAZIONE
DEL VACCINO
ANTI-COVID?**

**PUOI OTTENERE INFORMAZIONI
E ASSISTENZA LEGALE ALLA
PAGINA:**

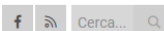
<https://codacons.it/vaccini-anticovid/>



36.405
FANPAGE

20°C SERENO
OGGI MIN 13° MAX 21.5° IN PUGLIA

NOTIZIE DALLA PUGLIA
DIRETTORE GIUSEPPE DI BISCEGLIE



HOME NOTIZIE RUBRICHE AGENDA METEO VIDEO

NOTIFICHE



Il network di informazione giornalistica
con 19 portali attivi nel territorio pugliese

www.vivanetwork.it



EVENTI E CULTURA

Enogastronomia, tutto pronto a Lecce per il FoodExp 2021

L'evento si terrà da lunedì a mercoledì prossimo

PUGLIA - SABATO 9 OTTOBRE 2021

🕒 21.17



Torna FoodExp a Lecce, il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, che dall'11 al 13 Ottobre ospiterà tantissimi chef, sommelier e ristoratori. In programma numerose masterclass, tanti incontri e degustazioni. Un'imperdibile occasione per assaggiare i piatti di celebri chef e immergersi nella loro cucina.

Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia.

Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia.

Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli.

EVENTI CULTURALI



MOLFETTA

Via Bettino Craxi 5
T. 080 524 0249



www.mastrototaro.org



Joe Zampetti
Animali che passione

31.



puntoZIP
la cultura in un piccolo spazio

SEGUICI:

ARTICOLO SUCCESSIVO

Oggi in TV: "Professione futuro" su Rai Scuola (canale 146). Obiettivo su istruzione tecnica e professionale, ITS

ARTICOLO PRECEDENTE

eVodcast: l'inedito format offre agli studenti l'opportunità di confrontarsi con i grandi nomi dello spettacolo, del giornalismo e dell'imprenditoria nella formazione e-learning

CONTATTATI

Contatti

CATEGORIE

- Approfondimento
- Arte
- Cinema
- Costume
- Digitale
- Eventi
- Featured
- Gusto
- Intrattenimento
- Libri
- Moda
- Mostre
- Musica
- Radio
- Scienza
- Società
- Teatro

EVENTI / GUSTO

I supereroi del presente: a Lecce appuntamento con la quarta edizione di "FOODEXP. FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ"

DI REDAZIONE PUNTOZIP - PUBBLICATO 6 OTTOBRE 2021 - AGGIORNATO 5 OTTOBRE 2021



Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla

ALTRO

Cerca ...

ARTICOLI RECENTI

- PET SHOP BOYS: il tour mondiale parte da Milano
- Oggi in TV: Stop al dolore cronico a "Basta la Salute", su RaiNews24. I trattamenti senza narcotici e poi le cure odontoiatriche per i pazienti disabili
- Il mistero della "Furberia del deserto" (su Iris)
- ATRIO DI PALAZZO GRASSI - Atelier des Enfants - Oriant Zeneli "C'era una volta... il Mose e la Medusa"

COMMENTI RECENTI

- Dani Bertan su Stasera in TV: Rai3, torna la docu-serie "Illuminate". Elena Sofia Ricci racconta Mariangela Melato
- vincenzo picone su il film del giorno: "Il giocatore di scacchi" (su Cielo)
- La Colomba su il film del giorno: "Il giocatore di scacchi" (su Cielo)
- Salvatore Ventrice su Oggi in TV: Emozioni di Puglia a "Linea Verde Estate" Su Rai 1, con Marco Bianchi ed Angela Rafanelli
- Blastroff su Stasera in TV: Franco Battiato in tournée. Su Rai5 (canale 23) lo storico concerto del 1982 a Verona

Scienza

Società

Teatro

Televisione

Turismo



Vorrei un bagno,

Officine DEGHI

Officine DEGHI
San Cesario 09:00 - 20:00

ARCHIVI

Ottobre 2021

Settembre 2021

Agosto 2021

Luglio 2021

Giugno 2021

Maggio 2021

Aprile 2021

Marzo 2021

Febbraio 2021

Gennaio 2021

Dicembre 2020

Novembre 2020

Ottobre 2020

Settembre 2020

Agosto 2020

Luglio 2020

Giugno 2020

Maggio 2020

Aprile 2020

Marzo 2020

Febbraio 2020

Gennaio 2020

platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenaghen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa *Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).

Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo,

lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maitre & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella *Michelin a Guardiagrele (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios *Michelin a Telese (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Flammitta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli

Blastroff su Stasera in TV:
Franco Battiato in tournée. Su
Rai5 (canale 23) lo storico
concerto del 1982 a Verona

Dicembre 2019

Novembre 2019

Ottobre 2019

Settembre 2019

Agosto 2019

Luglio 2019

Giugno 2019

Maggio 2019

Aprile 2019

Marzo 2019

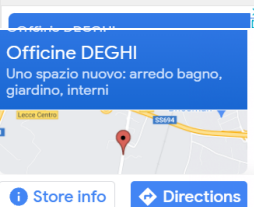
Febbraio 2019

Gennaio 2019

Dicembre 2018

Novembre 2018

Ottobre 2018



META

Accedi

Feed dei contenuti

Feed dei commenti

WordPress.org

aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Pipero *Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Gilliberti (Pashà *Michelin), Franco Pepe (Pepe in grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanatì (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Siatò (Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La madia **Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal *Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco *Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimò e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di Idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei

professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Info

FoodExp 2020 – IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 – www.foodexp.it



[Redazione PuntoZip](#)

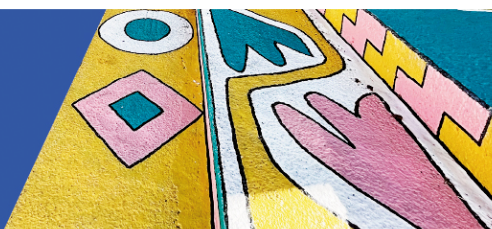
[See author's posts](#)

Condividi questo articolo



Tag: [arte](#) [comune](#) [concorso](#) [esc](#) [formazione](#) [grande](#) [incontri](#) [istituto](#) [milano](#) [mostra](#) [Napoli](#) [nazionale](#)
[palazzo](#) [programma](#) [ristorante](#) [Rota](#) [sacco](#) [teatro](#) [Travel](#)

32.





Foodexp 2020

Hanno trovato soluzioni creative nel lungo periodo di incertezza e difficoltà dovuto alle restrizioni. Hanno dimostrato di saper rispondere alle difficoltà con la voglia di fare squadra. Hanno mostrato sensibilità verso i temi della sostenibilità ambientale e sociale. Sono **"I Supereroi del presente"**, cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager ai quali è dedicata la quarta edizione di **FoodExp**, il Forum internazionale dell'enogastronomia in programma a Lecce da lunedì 11 a mercoledì 13.

Il **chiostro dei Domenicani** si trasforma in una sala ristorazione dov'è allestita la kermesse ideata e diretta da **Giovanni Pizzolante**, hotel manager e Ceo della società Sinext a fare da protagonista non sono solo il gusto e i sapori, ma anche la formazione e l'approfondimento con talk e seminari. Un'occasione per restituire ad appassionati e professionisti **uno sguardo ampio sul settore, tra stimoli, spunti di riflessione e opportunità di lavoro** grazie alla partecipazione di grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.



Giovanni Pizzolante. Ideatore di Foodexp



ARTICOLI RECENTI

Lecce chiama Olanda risponde, in nome dell'arte urbana

QUISALENTO - 18 OTTOBRE 2021

Manduria: sulle tracce di San Pietro, verso il fiume Chidro

QUISALENTO - 16 OTTOBRE 2021

La domenica nel borgo: tra antica devozione e visite "geniali"

QUISALENTO - 16 OTTOBRE 2021

Con il Fai, tra le meraviglie d'autunno

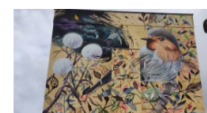
QUISALENTO - 15 OTTOBRE 2021

Hortus, l'autunno "verde" nella Città Bianca

QUISALENTO - 14 OTTOBRE 2021

Oltre 400 prodotti da

ALTRE STORIE



MailForAll
Speciale sconto 50% sui nostri pacchetti
Per rispondere a questa e-mail, d
sul seguente indirizzo: info@mail
Outlook 2016

Tante le eccellenze internazionali ospiti dell'edizione: si attendono i professionisti della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens, **Virginia Anne Newton** e **Mattia Spedicato**, del ristorante Geranium di Copenaghen, **Manu Buffara**, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e **Maksut Aşkar**, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

shop.salentokm0.com

Per chi desidera scoprire la **grande cucina italiana e internazionale** l'appuntamento è con i **"Memorabili"**, pranzi preparati da grandi chef che presentano i loro piatti più rappresentativi: oltre ai "leccesi" **Maurizio Raselli** (3 Rane Ristoro) e **Donato Episcopo** (Gimmi, Chiostro Domenicani) sono presenti, tra gli altri, **Paolo Griffa** (Petit Royal di Courmayeur), **Pasquale Torrente** (Al Convento di Cetara), **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa di Mazzorbo).

Novità dell'edizione è **"Il Teatro di Foodexp"**, uno spazio di approfondimento e di formazione informale che ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi. Tra gli ospiti **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante St-Hubertus a San Cassiano (Bz), **Diego Rossi**, chef di Trippa a Milano, e la sua performance **"Pecora Pop"**, accompagnato dal coltellinaio **Michele Massaro**, il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**, **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli e molti altri.



Foodexp 2020

È invece nei **"Talk"** che danno la loro testimonianza i "supereroi" del cibo ospiti della rassegna. Si alterno sul palco, giornalisti come **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso) o **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller), e grandi chef che raccontano aneddoti, storie e visioni dall'alto valore ispirazionale: da **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio) ad **Antonio Ziantoni** (Zia), da **Franco Pepe** (Pepe in grani) a **Gianni Tortora** e **Simone De Sisto** (Palazzo BN) e ancora **Nicola Loiodice** e **Domingo Schingaro** (Due Camini), **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Pino Cuttaia** (La madia) solo per citarne alcuni.

A Foodexp non manca una **significativa rappresentanza della ristorazione al femminile pugliese**, composta da **Cristina Conte** (La trobaffo), **Valentina Rizzo** (Farmacia dei sani) e **Teresa Buongiorno** (Già sotto l'arco). E se la sezione "Foodexp Gourmet" permette di fare un break per il pranzo, gustando una selezione di specialità finger food, sui "Banchi d'assaggio" del chiostro si consumano i più conviviali incontri di gusto tra chi fa e prepara, e chi assaggia.

Info e programma nei dettagli: www.foodexp.it



Articolo precedente

Nasce nella pietra la casa della musica

Articolo successivo

Lavoro, economia e tradizione: al via la fiera di Miggiano

[ARTICOLI CORRELATI](#) [ALTRO DALL'AUTORE](#)

ALTRE STORIE



Lecce chiama Olanda risponde, in
dell'arte urbana

QUISALENTO - 18 OTTOBRE 2021

ALTRE STORIE



Lecce chiama Olanda risponde, in
dell'arte urbana

QUISALENTO - 18 OTTOBRE 2021

33. Video

The screenshot displays the Radio Norba website interface. At the top, the 'RADIO NORBA' logo is prominent, accompanied by social media icons and a live broadcast status 'ON AIR 12.00-15.00' featuring Veronica. Below the header is a navigation menu with options like HOME, RADIO, NOTIZIE, and VIDEO. The main content area features a grid of program thumbnails, including 'In onda Madame Marisa', 'In onda Maika Ayane Controvento', and 'In onda Radio Norba'. A featured article titled 'FoodExp 2021, i "supereroi" del presente a Lecce' is highlighted, dated 11 Ottobre, 2021, and attributed to Katia Perrone. This article includes a video player showing a man in a suit, with the name 'KATIA PERRONE' overlaid. To the right of the article, there are sections for 'Diretta' (Live) and 'Top News', with the latter featuring a headline about vaccine doses: 'Il sottosegretario alla Salute Costa: estensione terza dose vaccino a più cittadini tra fine 2021 e inizio 2022'.

34. Video

≡ TGR Puglia

Xylella Arcelor Mittal Italia Coronavirus



Condividi

— ECONOMIA & LAVORO 11 OTT 2021

Al via il FoodExp forum internazionale dell'enogastronomia e ospitalità

Ricco il cartellone di eventi ed iniziative in programma nel convento dei domenicani dall'11 al 13 ottobre

35.



SERIE A - PRIMA PAGINA - AGENZIE DI STAMPA - QUOTIDIANI NAZIONALI - QUOTIDIANI ONLINE - QUOTIDIANI ECONOMICI -
QUOTIDIANI SPORTIVI - SCIENZA E TECNOLOGIA - ***



FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità

Rassegna Stampa Oct 5, 2021 - 15:13



Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass...



SITI DEL GRUPPO



ORARI FARMACIE



Fino a € 6.500 di ecoincentivi
su Nissan JUKE. Scopri di...
Nissan | Sponsorizzato

[Read Next Story >](#)

36.

Salentoflash
La News da Lecce e Provincia

CRONACA POLITICA TERRITORIO EVENTI SPORT

FLASH

La scrittrice Giovanna Politi conduce "Dalla parte delle donne e non solo&..." 10 OTTOBRE 2020

Home - 2021 - Ottobre - 11 - Seconda giornata FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

EVENTI

Seconda giornata FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

11 Ottobre 2021 0



Dedicata a "I Supereroi del presente", martedì 12 ottobre (dalle 10 alle 19 - info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce (e in diretta web) prosegue la quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità", ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext. Anche la seconda giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", teatro, wine tasting, food experience, incontri di formazione che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento.

Tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà Franco Pepe, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Dalle 10:30 il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Alle 11:30 spazio alla premiazione di "Staycation", progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Interverranno l'assessore regionale Sebastiano Leo, Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici Andrea Valerini ("M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" Galatina), Paola Apollonio ("A. Vespucci" Gallipoli), Chiara Florinda Vantaggiato ("G. Salvemini" Alessano), Giuseppe Manco ("V. Bachelet" Copertino), Patrizia Colella ("A. Olivetti" Lecce). A seguire Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, alle 14:30 ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. Nel pomeriggio a parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Sisto (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Maitre e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Gilberti (Owner e Maitre Pashà * Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul - Turchia), Paolo Griffo e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà * Michelin), Manu Buffara (Manu Curitiba - Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora (ore 11:30), lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" (ore 15) e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli (ore 16:15). Chi si siederà al pranzo Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffo, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Pipero: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro. Non mancheranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. Nella cripta si alterneranno le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Dalle 18, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco * Michelin), Cristina Conte (Laltrobaffo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina * Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Madia ** Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Almo e Nadia ** Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assocseventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confindustria Lecce). Il

La Casa del Tarallino
di Giuseppa De Gennaro

via Incrociata, 4 - GALLIPOLI (LE) - Tel. 089.8809529
corso Vittorio Emanuele, 72 - LECCE - Tel. 0832.347029
via Regina Isabella, 25 - LECCE - Tel. 0832.311881
La Casa del Tarallino - www.lacasedeltarallino.it

LEC CONSTRUCTIONS

RICERCA
• muratori
• carpentieri
• pavimentatori
• portinai
• pittori cartongessisti
• idraulici
• elettricisti
• escavatori autogradi

INDIRIZZO: 0832 205496

STUDIO DI PROGETTAZIONE INGEGNERIA E DESIGN

GID

Ing. Giulio Gennaro
Ingegnere
Ing. Giovanni Gennaro
Architetto

via Salaria 100 - Roma
tel. 06.49.10.10.10
www.gid.it

GREEN DOMUS

PRESENTA:
"De Via De Meco"
Aperitivo

Il ristorante è aperto a Lecce
Offerta disponibilità: lunedì, mercoledì, venerdì
Info: 341.491383

BARBAGRILL

GRIGLIERIA PANINERIA

LECCE via Giusti 21 • 0832 317047

ITALO BEVILACQUA E FIGLI S.R.L.
TRASLOCHI

I nostri servizi:
TRASPORTI - TRASLOCHI
PULIZIA CANTINE
E SEMINTERRATI
SERVIZIO DEPOSITO MOBILI
NOLEGGIO
ELEVATORE

UFF. Viale Otranto, 63/A - LECCE
Ab. Via L. Martucci, 4 - LECCE
Cell. 347.0828180 - 320.7544968 (Sonia)
Tel. 0832.386204 - Tel./Fax 0832.300087

Agenzia Funebre Iside
di Amaro Riccardo

Via XX settembre, 31 - 73023 LIZZANELLO (LE)
Tel. 380.6806906 - 320.6805988

pacamara
calle

37.

EVENTI

Terza giornata FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

13 Ottobre 2021



Dedicata a "I Supereroi del presente", mercoledì 13 ottobre (dalle 10 alle 19:30 - info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostrino dei Domenicani di Lecce (e in diretta web) si conclude la quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità", ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext. Anche la terza giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", teatro, wine tasting, food experience, incontri di formazione che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento.

Nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Laltrobaffo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Errico Recanati (Andreina *Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Madia **Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Confindustria Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiederà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal collottolista Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut Askar (ristorante Neolokal a Istanbul). Non mancheranno i seminari della Scuola

Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. Sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Dalle 18, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc. Dalle 20:30 cena di chiusura al Lith di Vernole con Diego Rossi, Arcangelo Tinari, Cosimo Russo, Matteo Romano, Francesco Pellegrino.

La Casa del Tarallino
di Giuseppina De Gennaro

via Brenicciata, 4 - GALLIPOLI (LE) - Tel. 099.8009529
corso Vittorio Emanuele, 72 - LECCE - Tel. 0832.247029
via Regina Isabella, 22 - LECCE - Tel. 0832.331983
La Casa del Tarallino - www.lacasadeltarallino.it

LEC CONSTRUCTIONS

RICERCA

- muratori
- carpenterie
- pavimentatori
- portinai
- pittori cartongessati
- intonacatori
- idraulici
- elettrici
- escavatori autoguidati

0832 205496

**STUDIO DI PROGETTAZIONE
INGEGNERIA E DESIGN**

GD

Ing. Guido Gennaro
Ing. Giovanni Gennaro
Ing. Giovanni Gennaro

MONTINARO

Montinaro

GREEN DOMUS

PRESENTA
"De Vita De Marco
Appartamenti"

L'investimento sicuro a Lecce
Utile disponibilità: bilocale, monolocale, trilocale
Info: 347.491193

BARBAGRILL

GRIGLIERIA
PANINERIA

LECCE via Giusti 21 - 0832 517047

ITALO BEVILACQUA E FIGLI S.r.l.
TRASLOCHI

I nostri servizi:

- TRASPORTI - TRASLOCHI
- PULIZIA CANTINE E SEMINTERRATI
- SERVIZIO DEPOSITO MOBILI
- NOLEGGIO ELEVATORE

Uff. Viale Otranto, 63/a - LECCE
Ab. Via L. Martucci, 4 - LECCE
Cell. 347.0828180 - 320.7544966 (Sonia)
Tel. 0832.366204 - Tel./Fax 0832.300087

Agenzia Funebre
Iside

di Amanteo Riccardo
Via XX settembre, 31 - 73023 LIZZANELLO (LE)
Tel. 380.6806906 - 320.6805988

38.



Ricerca su SalentoLive.com...

SPAZIO DISPONIBILE

HEADLINES Mama Ska - Effettivamente

Eventi LiveNews Magazine Sport Fuori Porta Locali

Prevedite & Tickets Segnala Un Evento Arte Cabaret Concerti Dancehall Disco Djset Sagre - Gusto Teatro Locali

Tu sei qui: [Home](#) » FoodExp, il forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

FoodExp, il forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

Inserito da [admin](#) il 6 Ott 2021 | Nella categoria Magazine | Ci sono 0 Commenti












Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenhagen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).

Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella "Michelin a Guardiagrele (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios * Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Vitaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp),



A partire da € 599 p.p. Dubai ed Emirati Arabi

Quota di servizio escluse [Prenota ora](#)

acquista subito la tua

PREVENDITA



Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostrò quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospitati a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la migliore sarà premiata, il 12 ottobre, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

39.

SALENTOLIVE24

CRONACA

SPORT

DETTO TRA NOI

VIAGGI E SAPORI

HELLO SALENTO

LE CITTÀ INVISIBILI

f

+

Q

f

+

Q

Tutto pronto per il Forum Internazionale FoodExp

ENOGASTRONOMIA

9 OTTOBRE 2021 19:42

LA REDAZIONE

@salerlive24

ARTICOLI CORRELATI

PRIFETURA LECCE

ENOGASTRONOMIA

FOOD

LECCE – Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sul palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

Durante FoodExp, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con Rosa Casulli, e "Pizza e Pane senza glutine", con Federico De Silvestri; il 12 ottobre "Focaccia barese", con Paolo Priore, e "La Tonda Romana", con Stefano Callegari; il 13 ottobre "La Pala Romana", con Giuseppe Lucia, e "Pizza al padellino", con Graziano Bertuzzo. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di Ferrari Trento Doc e Caseificio Montrone. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, allora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato StayCation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, Istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il 12 ottobre, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il

IN EVIDENZA

"Il Vinitaly è segnale di ripartenza. E il Primitivo rimane una certezza"

DETTO TRA NOI 20 OTTOBRE 2021 12:27

Arriva "L'enciclopedia delle creature invisibili" di Matteo Greco allo Spazio Emme

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58

Arrivo, un luogo dell'anima nel cuore di Lecce

CITTADINA 20 OTTOBRE 2021 9:00

Rischio idrogeologico, lavori a Torre Chianca e Spiaggiabella

URBANISTICA 19 OTTOBRE 2021 18:35

Al Teatro Verdi al via un laboratorio di scrittura creativa

CULTURA 19 OTTOBRE 2021 16:34



settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Mariaalba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

AGGIUNGI UN COMMENTO

DI PIÙ IN ENOGASTRONOMIA

IN EVIDENZA



"Il Vinitaly è segnale di ripartenza. E il Primitivo rimane una certezza"

DETTO TRA NOI
20 OTTOBRE 2021 12:27



Arriva "L'enciclopedia delle creature invisibili" di Matteo Greco allo Spazio Emme

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58

40. Video

SALENTOLIVE24 CRONACA SPORT DETTO TRA NOI VIAGGI E SAPORI HELLO SALENTO LE CITTÀ INVISIBILI



Massimo Bray a FoodExp: "Bisogna rinnamorarsi della Puglia"

ENOGASTRONOMIA
11 OTTOBRE 2021 18:02



LA REDAZIONE
@salentolive24

ARTICOLI CORRELATI

ENOGASTRONOMIA FOODEXP
LECCE MASSIMO BRAY
TURISMO



LECCE - "Bisogna rinnamorarsi della Puglia." Con queste parole ha esordito l'assessore Massimo Bray durante la prima giornata di FoodExp, tenutasi all'interno del Chiostro dei Domenicani di Lecce. La Puglia e il turismo di domani sono stati infatti al centro del dibattito istituzionale, a cui hanno preso parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patruno.

"I dati del Turismo - ha continuato Bray - ci stanno confermando che la Puglia sta tornando alle cifre record del 2019."

"La carta dei valori, il Piano di Resistenza e Resilienza voluto dal Governo, che piaccia o meno, punta ad una visione del Paese che spero possa durare a lungo. Questa si basa sulla valorizzazione del patrimonio culturale, sull'impresa turistica e sull'utilizzo delle tecnologie per l'impresa delle trasformazioni. Occorrerà fare sistema per rilanciare l'economia del nostro Paese e dare un futuro ai nostri giovani." E ha concluso: "Se vogliamo creare un futuro nel quale agricoltura formazione e turismo siano i motori dello sviluppo economico, è necessario difendere l'identità culturale del territorio."



IN EVIDENZA



"Il Vinitaly è segnale di ripartenza. E il Primitivo rimane una certezza"

DETTO TRA NOI
20 OTTOBRE 2021 12:27



Arriva "L'enciclopedia delle creature invisibili" di Matteo Greco allo Spazio Emme

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58



Arrivo, un luogo dell'anima nel cuore di Lecce

CITTADINA 20 OTTOBRE 2021 9:00



Rischio idrogeologico, lavori a Torre Chianca e Spiaggiabella

URBANISTICA 19 OTTOBRE 2021 18:35



Al Teatro Verdi al via un laboratorio di scrittura creativa

CULTURA 19 OTTOBRE 2021 16:34

IN EVIDENZA



"Il Vinitaly è segnale di ripartenza. E il Primitivo rimane una certezza"

DETTO TRA NOI
20 OTTOBRE 2021 12:27



Arriva "L'enciclopedia delle creature invisibili" di Matteo Greco allo Spazio Emme

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58



Arrivo, un luogo dell'anima nel cuore di Lecce

CITTADINA 20 OTTOBRE 2021 9:00



sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, alle 14:30 ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. Nel pomeriggio a parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Sisto (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Lolodice e Domingo Schingaro (Maitre e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maitre Pashà* Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul - Turchia), Paolo Griffo e Titti Traina (Petit Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà * Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora (ore 11:30), lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" (ore 15) e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli (ore 16:15). Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffo, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12:30 alle 14:00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperio: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro. Non mancheranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. Nella cripta si alterneranno le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Dalle 18, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Foto e video a cura di Annamaria Niccoli

IN EVIDENZA



**"Il Vinità è segnale di
ripartenza. E il Primitivo rimane
una certezza"**

DETTO TRA NOI
20 OTTOBRE 2021 12:27



**Arriva "L'enciclopedia delle
creature invisibili" di Matteo
Greco allo Spazio Emme**

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58



**Arrivo, un luogo dell'anima nel
cuore di Lecce**

CITTADINA 20 OTTOBRE 2021 9:00



**Rischio idrogeologico, lavori a
Torre Chianca e Spiaggiabella**

URBANISTICA 19 OTTOBRE 2021 18:35



**Al Teatro Verdi al via un
laboratorio di scrittura creativa**

CULTURA 19 OTTOBRE 2021 16:34

FoodExp, la scuola come fucina di esperti del turismo

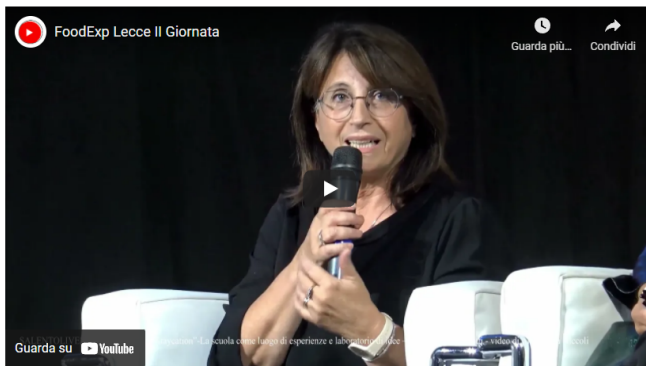
EVENTI
13 OTTOBRE 2021 7:50



PAMELA PANCOSTA

ARTICOLI CORRELATI

ENOGASTRONOMIA FOODEXP
MARIALBA PANDOLFINI
TOURANGO TURISMO



LECCE – Seconda giornata del FoodExp LifeExperience, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera in corso a Lecce. Il coinvolgimento dei giovani nel futuro del turismo enogastronomico è stato al centro del focus di ieri al Convento dei Domenicani, dove si è svolta la premiazione dei progetti partecipanti al concorso di idee "Staycation" rivolto agli studenti delle scuole salentine. Ai ragazzi è stato chiesto di reinventare il viaggio di prossimità, una sfida che alla quale hanno partecipato con grande entusiasmo. Cinque gli istituti in gara, tutti comprensivi di almeno un indirizzo turistico nella propria offerta formativa e inseriti nella rete Re.Sa.Tur-Rete Salento Turismo.

Il concorso nasce dalla volontà congiunta di Foodexp Food Life Experience e dell'Istituto Tecnico Statale Laporta-Falcone-Borsellino di Galatina di cui si è fatto portavoce il professor Andrea Valerini.

IN EVIDENZA



"Il Vinitaly è segnale di ripartenza. E il Primitivo rimane una certezza"

DETTO TRA NOI
20 OTTOBRE 2021 12:27



Arriva "L'enciclopedia delle creature invisibili" di Matteo Greco allo Spazio Emme

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58



Arrivo, un luogo dell'anima nel cuore di Lecce

CITTADINA 20 OTTOBRE 2021 9:00



Rischio idrogeologico, lavori a Torre Chianca e Spiaggiabella

URBANISTICA 19 OTTOBRE 2021 18:35



Al Teatro Verdi al via un laboratorio di scrittura creativa

CULTURA 19 OTTOBRE 2021 16:34



Marialba Pandolfini founder e Ceodi Tourango, tour operator sartoriale specializzato nel "turismo incoming" di lusso, ha curato la supervisione e formazione della competizione. "Ho avuto il piacere di accompagnare oltre 60 studenti dei 5 istituti in gara - ha spiegato nel suo intervento - Abbiamo chiesto di progettare esperienze di viaggio che fossero sostenibili e responsabili, in grado di generare un impatto positivo per le comunità locali. È emersa la voglia comune di riappropriarsi del proprio io, delle relazioni sociali, del territorio".

I partecipanti hanno presentato progetti carichi di creatività e interessanti spunti per la realizzazione di moderne esperienze di viaggio:

-Salentamente - Istituto Laporta-Falcone-Borsellino di Galatina - Percorso cicloturistico alla scoperta dei sentieri meno battuti dell'entroterra salentino tra Galatone e Specchia, vincitore del concorso.

-S-Tacco in Salento - Istituto Tecnico Superiore Amerigo Vespucci di Gallipoli - Weekend digital detox per i ragazzi dai 15 ai 21 anni, sul mare, a bordo di imbarcazioni ormeggiate nei porti turistici del Salento. I ragazzi dovranno lasciare per qualche giorno il cellulare recuperandolo solo fine viaggio.



-Puoi farlo da te - Istituto Tecnico Gaetano Salvemini di Alessano- Serie di workshop pratici di conoscenza nelle botteghe di artigiani salentine.

-Punto e capo - Istituto Tecnico Superiore Vittorio Bachelet di Copertino - Vacanza avventurosa a contatto con la natura, con preferenza di soluzioni sostenibili come l'utilizzo di bici, treni e pernottando in campeggio.

-Gita fuori porta - Istituto Tecnico Economico Olivetti di Lecce - Tour itinerante in mountain bike lungo la Via Fracigena che prevede sport diversi e alimentazione sana con prodotti biologici.

IN EVIDENZA



"Il Vinitaly è segnale di ripartenza. E il Primitivo rimane una certezza"

DETTO TRA NOI
20 OTTOBRE 2021 12:27



Arriva "L'enciclopedia delle creature invisibili" di Matteo Greco allo Spazio Emme

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58



Arrivo, un luogo dell'anima nel cuore di Lecce

CITTADINA 20 OTTOBRE 2021 9:00



Rischio idrogeologico, lavori a Torre Chianca e Spiaggiabella

URBANISTICA 19 OTTOBRE 2021 18:35



Al Teatro Verdi al via un laboratorio di scrittura creativa

CULTURA 19 OTTOBRE 2021 16:34

SCORRI

Molti gli aspetti curati durante la progettazione dei viaggi "alternativi", dal focus sul mare, alla riscoperta del "lu rusciu de lu mare", il suono evocato dalle onde sul bagnasciuga "che non è certo banale - tiene a precisare la professoressa Paola Apollonio dell'Istituto gallipolino - senza trascurare l'aspetto enogastronomico molto importante per il nostro territorio".



Si è discusso anche dell'importanza delle conoscenze trasversali, sottolineata professoressa Chiara Vantaggio dell'Istituto Salvemini. "C'è un'ampia scelta formativa per i ragazzi nella nostra scuola, dall'indirizzo tecnologico-informatico, delle comunicazioni, turistico e tecnico economico, perché il turismo ha bisogno anche degli informatici".

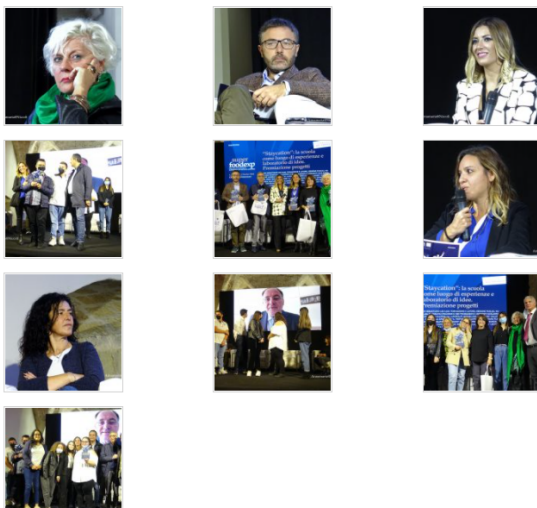
Il mondo del turismo necessita di un'attenzione speciale sulla crescita e sviluppo dell'offerta "ma è anche indispensabile puntare sulla promozione del territorio - ha sottolineato la dirigente scolastica, professoressa Patrizia Colella dell'Istituto Olivetti - è fondamentale creare e un'accoglienza turistica di qualità, ben organizzata".

In collegamento streaming è intervenuto anche l'assessore Regionale alla Formazione e Lavoro della Regione Puglia Sebastiano Leo. "I ragazzi devono essere protagonisti di qualunque progetto e dobbiamo ascoltare quello che pensano e vogliono perché sono convinto che non siano il futuro ma il presente quindi occorre necessariamente coinvolgerli. Ringrazio la scuola italiana, pugliese, salentina perché è una frontiera assolutamente incredibile che da possibilità speranze, futuro, lavoro credo che l'istruzione continui ad essere l'arma più importante per tutti. Conoscenze, competenze e abilità sono fondamentali non solo per l'inserimento nel mondo ma anche per rimanerci".

Moderatrice dell'incontro Barbara Politi, giornalista professionista salentina, consulente eno-gastronomica e food blogger.

L'evento, giunto alla quarta edizione, si concluderà nella giornata di oggi con un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", teatro, wine tasting, food experience, incontri di formazione che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'arco *Michelin), Cristina Conte (Laitrobafo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea.

Foto e video a cura di Annamaria Niccoli



INTEVIDENZA



"Il Vinitaly è segnale di ripartenza. E il Primitivo rimane una certezza"

DETTO TRA NOI
20 OTTOBRE 2021 12:27



Arriva "L'enciclopedia delle creature invisibili" di Matteo Greco allo Spazio Emme

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58



Arrivo, un luogo dell'anima nel cuore di Lecce

CITTADINA 20 OTTOBRE 2021 9:00



Rischio idrogeologico, lavori a Torre Chianca e Spiaggiabella

URBANISTICA 19 OTTOBRE 2021 18:35



Al Teatro Verdi al via un laboratorio di scrittura creativa

CULTURA 19 OTTOBRE 2021 16:34



"Il Vinitaly è segnale di ripartenza. E il Primitivo rimane una certezza"

DETTO TRA NOI
20 OTTOBRE 2021 12:27



Arriva "L'enciclopedia delle creature invisibili" di Matteo Greco allo Spazio Emme

EVENTI 20 OTTOBRE 2021 11:58



Arrivo, un luogo dell'anima nel cuore di Lecce

CITTADINA 20 OTTOBRE 2021 9:00



Rischio idrogeologico, lavori a Torre Chianca e Spiaggiabella

URBANISTICA 19 OTTOBRE 2021 18:35



Al Teatro Verdi al via un laboratorio di scrittura creativa

CULTURA 19 OTTOBRE 2021 16:34

SCORRI

41.



Home / News / Il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

Il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce

9 Ottobre 2021



Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di FoodExp, Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenhagen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly) Eleonora Cozzella (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), Norbert Niederkofer (St-Hubertus) e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da Gioacchino Bonfigliore (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Pipo, a cui parteciperanno il padrone di casa Alessandro Pipo, lo chef Ciro Scamardella e il sommelier Achille Sardiello, l'altra coinvolgerà Anthony Genovese (Il Pagliaccio ** Michelin), Antonio Ziantoni (Zia * Michelin), Alessandro Micchi (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patruno, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Francesco Caizzi (Presidente Federberghi Puglia), Pierfelice Rosato (Università del Salento), Paolo Aprile (IIS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), Silvia Pellegrini (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La Banca Popolare Pugliese, con il suo direttore marketing Alessio Dragone, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora, seguirà l'intervento "Indisciplinato" di Clemente Zecca, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di Norbert Niederkofer, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier, a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno Donato Episcopo, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e Maurizio Raselli, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

Cerca ...



CATEGORIE

Arte e Cultura
Enogastronomia
Eventi
News
Sport
Video

ARCHIVI

Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Gennaio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020
Ottobre 2020
Settembre 2020
Agosto 2020
Luglio 2020
Giugno 2020
Maggio 2020
Aprile 2020
Marzo 2020

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà **Franco Pepe**, titolare di "Pepe in grani" a Calazio, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto **Proxima**, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà **Raffaele Bonivento**, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà **Enzo Vizzari**, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno **Louise Pitcher** (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e **Davide Dargenio** (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: **Gianni Tortora** e **Simone De Sisto** (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), **Nicola Loidice** e **Domingo Schingaro** (Maitre e Chef Due Camini * Michelin), **Antonello Magistà** e **Riccardo Gilierti** (Owner e Maitre Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Maksut Askar** (Neoloka, Istanbul - Turchia), **Paolo Griffo** e **Titti Traina** (Petit Royal * Michelin), **Antonio Zaccardi** e **Angelica Giannuzzi** (Pashà *Michelin), **Manu Buffara** (Manu Curitiba - Brasile). Il coinvolgente **Teatro di FoodExp** ospiterà lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, lo chef **Giuseppe Iannotti** di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una **Top Drinking Experience**, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di **Paolo Griffo**, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di **Pasquale Torrente**, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano **Pipero**: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi **Teresa Galeone** (Già Sotto L'Arco *Michelin), **Cristina Conte** (Laltrobaffo) e **Valentina Rizzo** (Farmacia del Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno **Enrico Recanatì** (Andreina *Michelin a Loreto) con "La cucina neurale", **Marco Sacco** (Piccolo Lago **Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", **Pino Cuttala** (La Madia **Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da **Candida D'Elia** (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con **Stefania Moroni** (il luogo di Aimo e Nadia **Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema dei talk a cui prenderanno parte **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Michele Boccardi** (Presidente Assoeventi), **Angelo Silvestri** (Anpal Servizi spa) e **Federico Pastore** (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier **Andrea Tortora**, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena **Diego Rossi**, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal collaudato Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana **Manu Buffara** (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco **Maksut Askar** (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante FoodExp, in collaborazione con la **Scuola Italiana Pizzaioli**, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con **Rosa Casulli**, e "Pizza e Pane senza glutine", con **Federico De Silvestri**, il 12 ottobre "Focaccia barese", con **Paolo Priore**, e "La Tonda Romana", con **Stefano Callegari**, il 13 ottobre "La Pala Romana", con **Giuseppe Lucia**, e "Pizza al padellino", con **Graziano Bertuzzo**. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di **Ferrari Trento Doc** e **Casaleificio Montrone**. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali, sotto il porticato i banchi d'assaggio **food&wine** consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione **Foodexp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoranti della Puglia: **Fabiano Viva** (Duo, Lecce), **Andrea Favale** (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), **Roberto Musarò** e **Alfredo De Luca** (Origano, Minervino di Lecce), **Agnese de Donatis** (Villa De Donatis, Casarano), **Salvatore Carlucci** (Canneto Beach, Leporano), **Gianfranco Palmisano** (Gaonias Officine del Gusto, Martina Franca), **Alessandro Guarino** (Monun, Grottaglie), **Tommaso Schiena** (Ristorante La Barca, Pulsano), **Michele Bernardi** (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), **Giuseppe Pasquino** (Kooki Sushi, Lecce), **Fabio Vulpitta** (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), **Gianluca Marzano** e **Giovanni Re** (Bacino Grande, Porto Cesareo), **Domenico di Tondo** (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato **StayCation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerin, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il **12 ottobre**, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfi (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

Info
FoodExp 2020 - IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 - www.foodexpo.it

admin
Vedi articoli autore

Condividi ...



Tags: [FOODEXP](#) [LECCE](#) [REGIONE PUGLIA](#)

Febbraio 2020
Gennaio 2020
Dicembre 2019
Novembre 2019

ARTICOLI RECENTI

La Corri a Lecce 2021 19 Ottobre 2021

Cuore Giallorosso 1908 il dopo Ascoli - Lecce 1-1 18 Ottobre 2021

Gli highlights di Atletico Racale vs Ugento calcio 1-2 18 Ottobre 2021

La decima edizione della Corri a Lecce in diretta su Salento Television 15 Ottobre 2021

La 6ª puntata di Passione Lecce 1908 14 Ottobre 2021

43.

SALENTOVIP

Cosa stai cercando?



Dove Mangiare ▾

Blog

Eventi

FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità, da lunedì 11 a Mercoledì 13 ottobre, a Lecce

Ottobre 11 - Ottobre 13

« Tutti gli Eventi

Questo evento è passato.

Ottobre 11 - Ottobre 13



I SUPEREROI DEL PRESENTE: A LECCE APPUNTAMENTO CON LA QUARTA EDIZIONE DI "FOODEXP. FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ"

Talk, degustazioni, teatro, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, seminari: da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre (info, programma e ticket www.foodexp.it) nel Chiostro dei Domenicani di Lecce torna FoodExp. Una quarta edizione "Super" per il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità "fuori dal comune" per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, addetti ai lavori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore e stimoli, spunti di riflessione e opportunità di crescita.

Un ricco programma che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento che, anche quest'anno, accoglierà tanti ospiti internazionali: Louise Pitcher, Senior Recruitment Manager Europe, e Davide Dargenio, Lecturer Practical Arts of Oenologie, in rappresentanza della prestigiosa EHL École hôtelière de Lausanne e del ristorante Berceau des Sens *Michelin; Virginia Anne Newton e Mattia Spedicato, rispettivamente responsabile dei rapporti con i media e sommelier del ristorante Geranium *** Michelin di Copenhagen; Manu Buffara, chef del ristorante Manu a Curitiba, in Brasile, e Maksut Aşkar, chef del ristorante Neolokal a Istanbul.

Immane l'appuntamento con i Memorabili, pranzi irrinunciabili per chi desidera scoprire la grande cucina, italiana e internazionale, di ristoranti fine dining, eccezionalmente a Lecce per FoodExp. Gli chef che hanno accettato l'invito a presentare i loro piatti più rappresentativi sono Maurizio Raselli (3 Rane Ristoro - Lecce), Donato Episcopo (Gimmi - Chiostro Domenicani - Lecce), Paolo Griffa (Petit Royal * Michelin - Courmayeur, Ao), Pasquale Torrente (Al Convento - Cetara, Sa), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa *Michelin - Mazzorbo, Ve), Manu Buffara (Manu - Curitiba), insieme a Maksut Aşkar (Neolokal - Istanbul).

Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente, caratterizzato da un'atmosfera suggestiva e dallo speech molto coinvolgente e da attività live. Il teatro ospita chef, pasticceri, bartender che non temono di uscire fuori dagli schemi e proporre nuovi modi di intendere e interpretare il loro ruolo, lanciando sfide e provocazioni, consentendo di osservare, senza filtri, il backstage della cucina, luogo dove si celebra la materia prima con dedizione e rispetto, ma, talvolta, anche con disarmante realismo. I protagonisti del Teatro saranno Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus *** Michelin a San Cassiano (Bz), con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; Diego Rossi, chef di Trippa a Milano, e la sua performance "Pecora Pop", accompagnato dal collettivo Michele Massaro; lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella *Michelin a Guardigliere (Ch) con "Jurassic Pork"; il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora; Giuseppe Iannotti, chef di Kresios *Michelin a Telesse (Bn) con "Octopus"; Clemente Zecca delle Cantine Conti Zecca di Leverano. La creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, sarà presentata da Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli, in collaborazione con Sanpellegrino. Marco Caschera, Direttore Commerciale Maison Vincent Girardin, nell'appuntamento dedicato, guiderà i partecipanti del Teatro del Gusto alla scoperta della Borgogna secondo Vincent Girardin. Per gli appassionati di distillati, imperdibile l'intervento di Francesco Angotti, brand ambassador di Gin Mare.

I Talk, momenti centrali della manifestazione, vedranno salire sul palco professionisti che hanno saputo rivoluzionare il proprio sguardo sul lavoro, innovando, reagendo, sperimentando, durante e in seguito all'evento inatteso e destabilizzante della pandemia. A confrontarsi sul tema del forum enogastronomico saranno Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly), Eleonora Cozzella (Il Gusto - la Repubblica/La Stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus), Giovanni Pizzolante (Foodexp), introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). La platea avrà l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale, di Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega), Alessandro Pipero, Ciro Scamardella e Achille Sardiello (Pipero *Michelin), Antonello Magistà, Antonio Zaccardi, Angelica Giannuzzi e Riccardo Giliberti (Pashà *Michelin), Franco Pepe (Pepe In grani), Raffaele Bonivento (Meteri - Vini Naturali, Biologici e Biodinamici), Errico Recanati (Andreina * Michelin), Gianni Tortora e Simone De Siano (Palazzo BN), Nicola Loidice e Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin), Pasquale Torrente (Al Convento), Pino Cuttaia (La mada **Michelin), Marco Sacco (Piccolo Lago ** Michelin), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal *Michelin). A raccontare la ristorazione al femminile in Puglia ci saranno Cristina Conte (Laltrobaffo), Valentina Rizzo (Farmacia dei sani) e Teresa Galeone (Già sotto l'arco *Michelin). La tematica della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Almo e Nadia **Michelin). Attraverso i diversi profili dei tanti ospiti chiamati a intervenire, FoodExp ambisce a restituire un quadro esaustivo del settore in questo momento storico, dando al territorio degli spunti di riflessione, capaci di stimolare una crescita qualitativa del comparto. Proprio di Puglia e del suo futuro, in termini di turismo, enogastronomia e formazione si parlerà nel talk dedicato, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro), con Aldo Patruno (Direttore generale Turismo e Cultura Regione Puglia).

Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine, disposti lungo il porticato del Chiostro quattrocentesco, consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti: con quest'area, FoodExp intende favorire l'incontro tra ristoratori, enotecari, operatori del settore e il mondo delle imprese, per lo sviluppo di business e pubbliche relazioni. Sempre con la medesima finalità, sono in programma delle Masterclass di vini italiani, pugliesi e internazionali. Ogni sera un team di chef diversi, tra quelli ospiti a FoodExp, proporrà un'esperienza gourmet unica.

Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp FoodLife Experience, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate nei giorni dell'evento e la



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it

migliore sarà premiata, il **12 ottobre**, sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità.

Info

FoodExp 2020 - IV edizione
Chiostro dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
+39.348.2712176 - www.foodexp.it

Per ulteriore materiale, richiesta interviste e accrediti stampa

Ufficio Stampa Nazionale
Federica Sgrazutti
press.sgrazutti@gmail.com

Ufficio Stampa Puglia
Società Cooperativa Coolclub
Piazza Giorgio Baglivi 10, Lecce
ufficiostampa@coolclub.it

44. Traccia audio



Servizi ~ Crea un podcast ~ Piani e prezzi ~ Ascolta ~

Accedi

Registrati

Spreaker usa i cookie. Utilizzando il nostro servizio, accetti la nostra [Cookies Policy](#). **Fatto**

Torna a Lecce Foodexp, forum enogastronomia e ospitalità

News Puglia e Basilicata



00:05



45. Traccia audio



LICENZA S.I.A.E. N°4417

Roadhouse Restaurant
Oktober Food Fest

SCOPRI DI PIÙ

HOME TELEAPPULA LIVE RADIOAPPULA LIVE CHI SIAMO PUBBLICITÀ E CONTATTI LAVORA CON NOI PRIVACY POLICY

Eventi

Torna a Lecce Foodexp, forum enogastronomia e ospitalità

9 Ottobre 9, 2021 • TeleRadioAppula • 0 commenti • altamura, andria, anisa, appula, arte, attualità, bari, barletta, basilicata, bar, brindisi, cronaca, cultura, foggia, gravina, immo, info, informazione, lecce, leccorache, matera, marmo, moremarco, murgia, news, notizie, podcast, potenza, puglia, santeramo, taranto, tele, teleappula, TeleradioAppula, TeleradioAppula.com, territorio, trani



Torna a Lecce Foodexp, forum enogastronomia e ospitalità

Spreaker



Tutto pronto nel Chiosso dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà la quarta edizione di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia.

Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia.

Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzoli. Tra gli ospiti della prima giornata Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenhagen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021".

Blu American Express

Per te **10% di Cashback** sui primi €1.500 spesi*

Richiedi ora

Guarda TeleRadioAppula Live



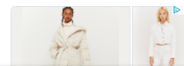
t.me/teleappula

Segui tutte le news
Unisciti al nostro canale

Telegram

TELE RADIO APPULA

Le notizie si leggono e si sentono





Città Bianca News
TELEVIDEO

Home Il Punto Notizie Sport Istituzioni Regionali Eventi e Spettacoli Comunicati Stampa I Personaggi

Curiosità Pensieri, frasi e poesie Galleria fotografica Comuni della Provincia Meteo Chi siamo Contattaci

Da lunedì 11 e mercoledì 13 ottobre - Dalle 10 Chiostro dei Domenicani Via San Pietro in Lama - Lecce



Info, programma e ticket
foodexp.it
I SUPEREROI DEL
PRESENTE: DALL'11
OTTOBRE A LECCE
APPUNTAMENTO CON
LA QUARTA EDIZIONE
DI "FOODEXP FORUM
INTERNAZIONALE

DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ

TRA GLI OSPITI DELLA PRIMA GIORNATA MATTIA SPEDICATO E VIRGINIA ANNE NEWTON, SOMMELIER *** MICHELIN, SECONDO RISTORANTE AL MONDO NELLA PRESTIGIOSA CLASSIFICA "THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2021".

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento.

Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno

Altri articoli

Mercoledì 20 ottobre alle ore 11 conferenza stampa per la presentazione dell'Avviso PugliaCapitale Sociale 3.0

Rifiuti abbandonati in zone periferiche ed extraurbane: Definita linea di intervento Regione-Anci

PSR e Xylella: oltre 247 imprese olivicole colpite dalla batteriosi ammesse agli investimenti

Ballottaggio 17 / 18 ottobre 2021

Squadrismo nelle piazze italiane

GREEN PASS, dal 15 ottobre scatta l'obbligo alla Regione Puglia

Fisica a Parisi, Amati: "Vince scienziato che denunciava negazionismo Xylella e anti-vax. Meditino quelli che presero sbandate"

MARASCHIO: "24 MILIONI PER RONIFICARE F

Cronaca



Operazione della Guardia Costiera nei campi mitili abusivi. Il plauso di Usb



"INEVITABILI A BARLETTA LE DIMISSIONI DEL SINDACO CANNITO"



VACCINI ANTICOID AGGIORNAMENTO 25 SETTEMBRE



Quando Giovanni Paolo II si oppose alla guerra in Afghanistan e in Irak

Eventi e spettacoli



CENTENARIO DEL MILITE IGNOTO

ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro. Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenhagen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly) Eleonora Cozzella (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), Norbert Niederkofer (St-Hubertus) e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Pipro *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa Alessandro Pipro, lo chef Ciro Scamardella e il sommelier Achille Sardiello, l'altra coinvolgerà Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mocchi (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patrino, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Francesco Calzi (Presidente Federalberghi Puglia), Pierfelice Rosato (Università del Salento), Paolo Aprile (IISS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro ♦♦ Santa Cesarea Terme), Silvia Pellegrini (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La Banca Popolare Pugliese, con il suo direttore marketing Alessio Dragone, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora, seguirà l'intervento "Indisciplinato" di Clemente Zecca, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di Norbert Niederkofer, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier, a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno Donato Episcopo, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e Maurizio Raselli, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà Franco Pepe, titolare di "Pepe in grani" a Calizzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà

RECUPERARE LE AREE INQUINATE ALL'INTERNO DEL SIN DI BRINDISI



Ostuni riaperto il Centro arcobaleno



Completati i lavori della guada medicea di Ostuni BR



Bollette: Puglia la seconda area meno cara d'Italia

L'INTERVENTO DEL SINDACO ANTONIO DECARO NEL CORSO DELLA CERIMONIA AL TEATRO PETRUZZELLI



Il

Consorzio Italiano Compostatori lancia in Italia il progetto europeo SIRCLES per creare nuovi posti di lavoro nel settore dei rifiuti organici in aree ad alto tasso di disoccupazione



View this email in your

browser COMUNICATO STAMPA CONTEST SILAC PER GLI ARTISTI PUGLIESI



Debellini (Th Resorts): "I lavoratori vanno pagati meglio"

Segnala a TRCB

Contattaci alla ns email info@trcb.it o utilizza questo modulo

Il meteo



Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Fletcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'Ecole hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens "Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siatò (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Lolodice e Domingo Schingaro (Maltre e Chef Due Camini * Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maltre Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul ♦♦ Turchia), Paolo Griffo e Titti Traina (Pett Royal * Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà *Michelin), Manu Buffara (Manu Curitiba ♦♦ Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora, lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffo, chef del ristorante Pett Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperò: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi Teresa Galeone (Già Sotto L'Arco *Michelin), Cristina Conte (Latroballo) e Valentina Rizzo (Farmacia dei Santi), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati, da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno Enrico Recanatì (Andreina *Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", Marco Sacco (Piccolo Lago *Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", Pino Cuttaia (La Madia *Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da Candida D'Elia (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con Stefania Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia *Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema dei talk a cui prenderanno parte Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Michele Boccardi (Presidente Assoeventi), Angelo Silvestri (Anpal Servizi spa) e Federico Pastore (Concommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Mella "Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier Andrea Tortora, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena Diego Rossi, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I pi♦ grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana Manu Buffara (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco Maksut Askar (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante FoodExp, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con Rosa Casulli, e "Pizza e Pane senza glutine", con Federico De Silvestri; il 12 ottobre "Focaccia barese", con Paolo Priore, e "La Tonda Romana", con Stefano Callegari; il 13 ottobre "La Pala Romana", con Giuseppe Lucia, e "Pizza al padellino", con Graziano Bertuzzo. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di Ferrari Trento Doc e Caseificio Montrone. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali: sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei pi♦ Interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Vine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnici Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virt♦ della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il 12 ottobre, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratori di idee a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Mariabla Pandolfini (Founder e CEO Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

Articolo inserito il 09/10/2021 e redatto da Ufficio Stampa Nazionale Federica Sgrazutti.

49. Video

REDAZIONE 10 BATTAGLIE PUBBLICITÀ DILLO A TELERAMA SONDAGGI

f y t

TELERAMA NEWS.it

HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT EVENTI NERO SU BIANCO DILLO A TELERAMA STREAM

NEWS TICKER > [1 Agosto 2021] Tragedia a Gallipoli: turista 21enne in bici travolto e ucciso. Il conducente

CERCA...

HOME > EVENTI > Idee Staycation, proposte di viaggio attraverso gli occhi dei ragazzi

Idee Staycation, proposte di viaggio attraverso gli occhi dei ragazzi

13 Ottobre 2021 - 12:29 Redazione Eventi 0 576



LECCE- Nell'ambito di Super Foodexp 2021, si è svolto il Concorso di **Idee Staycation organizzato da Marialba Pandolfini di Tourango**. Cinque i progetti in gara, di altrettanti Istituti Tecnici Economici per il Turismo Salento, con cui ciascuno ha presentato la sua proposta di viaggio.

Idee, siti web, escursioni, laboratori. Di tutto e di più per far conoscere al meglio il Salento e tutte le sue peculiarità. Ma tra le 5 proposte, solo una è riuscita a conquistare la giuria e ad aggiudicarsi il primo posto: ossia **l'Istituto Laporta/Falcone-Borsellino di Galatina con il progetto Salentemente**: un'avventura cicloturistica di tre giorni, tra Galatone e Specchia, per un turismo di prossimità volto a vivere esperienze solidali e non solo.

Il secondo posto è riuscito ad aggiudicarselo invece l'Istituto Vespucci di Gallipoli con il progetto **"S-TACCO il Salento"**, mentre il terzo posto i ragazzi del Bachelet di Copertino con la loro esperienza di viaggio **"Punto e a capo"**



Guarda su YouTube



GUARDA TELERAMA ON LINE TVSTREAM



PASSA A XENIA 7,99 SPECIAL E RICEVI UN BUONO REGALO AMAZON.IT DA 10€

100€ REGALO AMAZON.IT

Prodotto e distribuito da X-TRIMO

ATTUALITÀ



275, scadono i termini e si chiude il processo per presunto danno erariale da 800mila euro

20 Ottobre 2021 - 13:48 0 105

SALENTO - Nella lunga storia dell'opera di raddoppio e messa in sicurezza della strada statale 275 Maglie-Leuca, c'è anche il capitolo di un presunto danno erariale di quasi [...]

AMBIENTE



Compostaggio, via libera definitivo al megaimpianto di Erchie

20 Ottobre 2021 - 13:09 0 121

50.



Search Keyword

HOME | ATTUALITÀ | CRONACA | POLITICA | ESTERI | ECONOMIA | SCIENZA | CULTURA | SPORT | RUBRICHE

Home > Puglia > I SUPEREROI DEL...

I SUPEREROI DEL PRESENTE: DALL'11 OTTOBRE A LECCE APPUNTAMENTO CON LA QUARTA EDIZIONE DI "FOODEXP. FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ"

PUGLIA NOTIZIE ATTUALITÀ



Redazione Tutto Sud News

10 Ottobre 2021

17minuti per leggere

ASSICURAZIONE VIAGGI LAVORO
PER AZIENDE E P.IVA

ACQUISTA ORA

PRIMA DI SOTTOSCRIVERE LEGGI IL SET INFORMATIVO SU EUROPAASSISTANCE.IT



LEGGI ANCHE



Champions League: le partite di stasera, Inter ed Atalanta sperano ancora nella qualificazione



Calcio, Serie B : risultati e classifica 8ª giornata



Lecce: allestiti a Masseria Ghermi nuovi ricoveri per i senza tetto

Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sul palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è il Teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Fiammetta Fadda (La cucina Italiana/Traveller), Luigi Cremona (Witaly) Eleonora Cozzella (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), Norbert Niederkofler (St-Hubertus) e Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da Gioacchino Bonsignore (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Pipro *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa Alessandro Pipro, lo chef Ciro Scamardella e il sommelier Achille Sardiello, l'altra coinvolgerà Anthony Genovese (Il Pagliaccio **Michelin), Antonio Ziantoni (Zia *Michelin), Alessandro Mlocchi (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patruno, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di Francesco Intini (Amm. Delegato Woom Italia), Francesco Caizzi (Presidente Federalberghi Puglia), Pierfelice Rosato (Università del Salento), Paolo Aprile (IIS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), Silvia Pellegrini (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La Banca Popolare Pugliese, con il suo direttore marketing Alessio Dragone, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier Andrea Tortora, seguirà l'intervento "Indisciplinato" di Clemente Zecca, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di Norbert Niederkofler, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto Cook the Mountain, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Geroges, Maître & Head Sommelier, a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno Donato Episcopo, chef del ristorante Gimmì - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e Maurizio Raselli, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.



Lecce: incontro online tra liceali e scienziati sul rapporto fra scienza e tecnica e loro influenza sulla vita umana



Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà **Franco Pepe**, titolare di "Pepe in grani" a Calazio, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto **Proxima**, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà **Raffaele Bonivento**, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie.

A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà **Enzo Vizzari**, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno **Louise Pitcher** (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e **Davide Dargenio** (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: **Gianni Tortora** e **Simone De Sisto** (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), **Nicola Loidice** e **Domingo Schingaro** (Maitre e Chef Due Camini * Michelin), **Antonello Magista** e **Riccardo Giliberti** (Owner e Maitre Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Maksut Askar** (Neolokal, Istanbul - Turchia), **Paolo Griffo** e **Titti Traina** (Petit Royal * Michelin), **Antonio Zaccardi** e **Angelica Giannuzzi** (Pashà *Michelin), **Manu Buffara** (Manu Curitiba - Brasile).

Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Michele Boccardi** (Presidente Assoeventi), **Angelo Silvestri** (Anpal Servizi spa) e **Federico Pastore** (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella *Michelin, Arcangelo Tinari, con **"Jurassic Pork"**. Sarà poi la volta dello chef pâtissier **Andrea Tortora**, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena **Diego Rossi**, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio Michele Massaro, con **"Pecora Pop"**. L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con **"I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin"**, con Marco Caschera, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana **Manu Buffara** (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco **Maksut Askar** (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante FoodExp, in collaborazione con la **Scuola Italiana Pizzaioli**, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre **"Pizza in teglia"**, con **Rosa Casulli**, e **"Pizza e Pane senza glutine"**, con Federico De Silvestri; il 12 ottobre **"Focaccia barese"**, con **Paolo Priore**, e **"La Tonda Romana"**, con **Stefano Callegari**; il 13 ottobre **"La Pala Romana"**, con **Giuseppe Lucia**, e **"Pizza al padellino"**, con **Graziano Bertuzzo**. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di **Ferrari Trento Doc** e **Caseificio Montrone**. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio **food&wine** consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione **Foodexp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento **"Pizza e Bollicine"** in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato **StayCation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnici Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il **12 ottobre**, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Mariabla Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce. Il coinvolgente **Teatro di FoodExp** ospiterà lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, lo chef **Giuseppe Iannotti** di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una **Top Drinking Experience**, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di **Paolo Griffo**, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di **Pasquale Torrente**, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano **Pipero**: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi **Teresa Galeone** (Già Sotto L'Arco *Michelin), **Cristina Conte** (Laltrobaffo) e **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua

51.

EDIZIONI > Mediterraneo | Europa-Ue | NuovaEuropa | America Latina | Brasil | English | Podcast | ANSAcheck | Social:

ANSA.it Puglia Fai la ricerca Vai alla Borsa Vai al Meteo

informazione pubblicitaria

NIENTE È PIÙ GRANDE DI UNA PICCOLA COSA.

Galleria Fotografica **Video** **Scegli la Regione +** **A**

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • TERRA E GUSTO • PUGLIA & EUROPA • SALUTE & WELFARE • SPECIALI

ANSA.it > Puglia > [Torna a Lecce Foodexp, forum enogastronomia e ospitalità](#)

Torna a Lecce Foodexp, forum enogastronomia e ospitalità

Tra ospiti Mattia Spedicato sommelier di ristorante stellato

(ANSA) - BARI, 09 OTT - Tutto pronto nel Chiosstro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà la quarta edizione di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente".

Vorrei un bagno

Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia.

Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo Woom Italia.

Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. Tra gli ospiti della prima giornata Mattia Spedicato e Virginia Anne Newton, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021".

(ANSA).


20% di cashback
sui primi €1.500 spesi*.

Richiedila ora

*Ente i primi 32 mesi dall'emissione della Carta. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Candidato, limitazioni, esclusioni dell'offerta, il Regolamento Generale e le Informazioni Europee di base sul credito ai consumatori sono disponibili su [americancapital.it](https://www.americancapital.it).

VIDEO ANSA

magini Twitter @BulBul184



20 OTTOBRE, 13:52

LAZIO, IL FALCONIERE JUAN BERNABE' FA IL SALUTO ROMANO E INNEGGIA A MUSSOLINI: SOSPESO

20 ottobre - 13:54



Emergenza Coronavirus enogastronomia

Lunedì 11 ottobre – al via FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità a Lecce.

9 Ottobre 2021

Da lunedì 11 e mercoledì 13 ottobre – Dalle 10 Chiostrò dei Domenicani Via San Pietro in Lama – Lecce Info, programma e ticket foodexp.it

I SUPEREROI DEL PRESENTE: DALL'11 OTTOBRE A LECCE APPUNTAMENTO CON LA QUARTA EDIZIONE DI "FOODEXP. FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ".

TRA GLI OSPITI DELLA PRIMA GIORNATA MATTIA SPEDICATO E VIRGINIA ANNE NEWTON, SOMMELIER E PR E MARKETING MANAGER DEL GERANIUM *** MICHELIN, SECONDO RISTORANTE AL MONDO NELLA PRESTIGIOSA CLASSIFICA "THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2021".

Tutto pronto nel **Chiostrò dei Domenicani** di Lecce che da **lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre** accoglierà una quarta edizione "Super" di "FoodExp. Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità" dedicata a "I Supereroi del presente". Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da **Giovanni Pizzolante**, hotel manager e **Ceo** della società **Sinext**, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di **talk, degustazioni, pranzi "memorabili", wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene** che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all'interno dell'evento. Novità 2021 è **Il teatro di FoodExp**, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell'ente formativo **Woom Italia**. Nell'ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della **Scuola Italiana Pizzaioli**. La sezione **FoodExp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti.

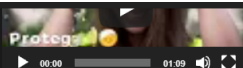
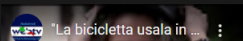
Lotta alla Xylella fastidiosa.



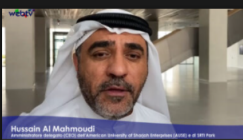
La Puglia ti Vaccina



"La bicicletta usata in Sicurezza, rispetta le regole"



ultime notizie



Expo Dubai

La Puglia a Expo Dubai 2021 al via gli incontri con imprese e stakeholders, investitori Emirati ed operatori del settore

19 Ottobre 2021

Lunedì 18 ottobre Expo Dubai, al via gli incontri delle imprese con stakeholders, investitori Emirati ed operatori del settore

Durante la manifestazione sarà presentato anche **Staycation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. *Info, programma e ticket* www.foodexp.it

Lunedì 11 ottobre la prima giornata di FoodExp ospiterà **Mattia Spedicato** e **Virginia Anne Newton**, Sommelier e Pr e marketing manager del Geranium di Copenaghen *** Michelin e da pochi giorni al secondo posto nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Restaurants 2021". Da non perdere un approfondimento sul tema di questa edizione con **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La cucina Italiana/Traveller), **Luigi Cremona** (Witaly) **Eleonora Cozzella** (Il Gusto - La Repubblica/La stampa), **Norbert Niederkofer** (St-Hubertus) e **Giovanni Pizzolante**, ideatore e organizzatore dell'evento, introdotti da **Gioacchino Bonsignore** (Tg5 Gusto). Spazio quindi alla ristorazione romana d'eccellenza, con storie virtuose di imprese e di persone: un talk sarà dedicato al ristorante Pipero *Michelin, a cui parteciperanno il padrone di casa **Alessandro Pipero**, lo chef **Ciro Scamardella** e il sommelier **Achille Sardiello**, l'altra coinvolgerà **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio **Michelin), **Antonio Ziantoni** (Zia *Michelin), **Alessandro Mocchi** (Retrobottega). La Puglia e il turismo di domani saranno al centro sia del dibattito di carattere istituzionale, a cui prenderanno parte gli assessori regionali **Massimo Bray** (Turismo e Cultura), **Donato Pentassuglia** (Agricoltura), **Sebastiano Leo** (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia **Aldo Patrino**, sia del talk incentrato sull'importanza strategica della formazione nello sviluppo del comparto turistico attuale e futuro, con il contributo di **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Francesco Caizzi** (Presidente Federalberghi Puglia), **Pierfelice Rosato** (Università del Salento), **Paolo Aprile** (IIS Polo Tecnico del Mediterraneo A. Moro - Santa Cesarea Terme), **Silvia Pellegrini** (Dir. Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione Regione Puglia). "Evoluzione, nuovi scenari e analisi della comunicazione contemporanea food&travel" sarà il palco su cui, giornalisti del settore, porteranno la propria esperienza per condividere come è cambiata, in che direzione va e su quali canali si muove oggi la narrazione del mondo dell'enogastronomia e dei viaggi. La **Banca Popolare Pugliese**, con il suo direttore marketing **Alessio Dragone**, parlerà agli imprenditori di come è cambiato e cambierà ancora il sistema bancario post

pandemia. Il Teatro di Foodexp si aprirà con il pluripremiato chef pâtissier **Andrea Tortora**; seguirà l'intervento "Indisciplinato" di **Clemente Zecca**, dell'azienda vitivinicola salentina Conti Zecca. Sarà poi la volta di **Norbert Niederkofer**, chef del ristorante St-Hubertus ***Michelin a San Cassiano (Bz) con il progetto **Cook the Mountain**, insieme a Michele Lazzarini, sous chef, e Lukas Gerges, Maître & Head Sommelier; a chiudere il Teatro del lunedì "Come abbiamo distillato il Mediterraneo", con Francesco Angotti, Brand Ambassador Gin Mare. I protagonisti dei pranzi Memorabili del primo giorno di FoodExp saranno **Donato Episcopo**, chef del ristorante Gimmi - Chiostro dei Domenicani di Lecce, e **Maurizio Raselli**, chef del ristorante 3 Rane Ristoro di Lecce.

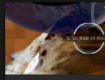
Martedì 12 ottobre tra gli ospiti della seconda giornata di FoodExp, ci sarà **Franco Pepe**, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto **Proxima**, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Seguirà **Raffaele Bonivento**, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, ci sarà **Enzo Vizzari**, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. A parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno **Louise Pitcher** (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e **Davide Dargenio** (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau des Sens *Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: **Gianni Tortora** e **Simone De Sisto** (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), **Nicola Loiodice** e **Domingo Schingaro** (Maître e Chef Due Camini * Michelin), **Antonello Magistà** e **Riccardo Gillberti** (Owner e Maître Pashà*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come **Pasquale Torrente** (Al Convento), **Maksut Askar** (Neolokal, Istanbul - Turchia), **Paolo Griffa** e **Titti Traina** (Petit Royal * Michelin), **Antonio Zaccardi** e **Angelica Giannuzzi** (Pashà *Michelin), **Manu Buffara** (Manu Curtiba - Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, lo chef **Giuseppe Iannotti** di Kresios * Michelin con "Octopus" e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una **Top Drinking Experience**, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di **Alexander Frezza**, bartender de L'Archivio di

Settore La



Si conclude LA TERRA delle AQUILE il progetto del Teatro Koreja a San Marzano di San Giuseppe (Ta) con il Teatro Pubblico Pugliese

19 Ottobre 2021



Giornata Mondiale del Pane 2021: il 16 ottobre si è celebrato il Pane di Altamura Dop (Speciale World Bread

Day)

19 Ottobre 2021



La Puglia a Expo Dubai 2020

18 Ottobre 2021



Expo Dubai, Domani Domenica 17 ottobre ore 10 diretta streaming dal Padiglione Italia con Emiliano, Delli Noci e Cupertino

16 Ottobre 2021



Infermieri, concluso il Concorso unico regionale per 566 posti: in 4.282 hanno superato la prova orale, pronti a lavorare per la Puglia

16 Ottobre 2021



Scuola. Potenziato l'apprendistato di terzo livello per i percorsi ITS

15 Ottobre 2021



PSR e Xylella: oltre 247 imprese olivicole colpite dalla batteriosi ammesse agli investimenti

15 Ottobre 2021



Approvata in Commissione la proposta di legge a firma di Antonio Tutolo che incentiva lo sviluppo agricolo.

15 Ottobre 2021

Napoli. Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffo, chef del ristorante Petit Royal * Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperio: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro.

Mercoledì 13 ottobre, nell'ultima giornata di FoodExp un palco sarà dedicato alle chef pugliesi **Teresa Galeone** (Già Sotto L'Arco * Michelin), **Cristina Conte** (Laltrobaffo) e **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani), donne dalla forte identità, chiamate a raccontare la propria esperienza di ambasciatrici della cucina di territorio, reinterpretata in chiave personale e contemporanea. I talk che, dalla tarda mattinata al pomeriggio, si susseguiranno saranno un'ideale viaggio nell'Italia dei ristoranti stellati; da nord a sud ogni chef condividerà la sua esperienza, le sue scelte, la sua filosofia: ci saranno **Errico Recanatì** (Andreina * Michelin a Loreto) con "La cucina neorurale", **Marco Sacco** (Piccolo Lago ** Michelin a Verbania) con "Gente di lago e di fiume", **Pino Cuttala** (La Madia ** Michelin a Licata) con "Cuoco contemporaneo e la mamma" e **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa * Michelin a Venezia) con "La cucina ambientale di Venissa". Il tema della ricerca di risorse umane qualificate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità e del difficile incontro tra domanda e offerta sarà trattato da **Candida D'Elia** (External Relations Manager di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana), che dialogherà con **Stefania Moroni** (Il luogo di Aimo e Nadia ** Michelin), esempio di grande capacità imprenditoriale, cultura e visione lungimirante del proprio progetto. Una riflessione sulle criticità e sulle opportunità che il turismo offre in termini di occupazione e di carriera sarà il tema del talk a cui prenderanno parte **Francesco Intini** (Amm. Delegato Woom Italia), **Michele Boccardi** (Presidente Assoeventi), **Angelo Silvestri** (Anpal Servizi spa) e **Federico Pastore** (Confcommercio Lecce). Il Teatro di FoodExp sarà animato dallo Chef di Villa Maiella * Michelin, Arcangelo Tinari, con "Jurassic Pork". Sarà poi la volta dello chef pâtissier **Andrea Tortora**, che chiuderà la sua tre giorni a FoodExp parlando di futuro e di condivisione. A seguire andrà in scena **Diego Rossi**, chef del ristorante milanese Trippa, accompagnato dal coltellinaio **Michele Massaro**, con "Pecora Pop". L'ultimo appuntamento del Teatro sarà con "I più grandi terroir del mondo: la Borgogna secondo Vincent Girardin", con **Marco Caschera**, direttore commerciale del Domaine. Il primo momento dei pranzi Memorabili porterà i partecipanti nella laguna veneziana e precisamente a Mazzorbo, con la cucina degli chef **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** del ristorante Venissa * Michelin. Il secondo sarà invece un'esperienza unica, giocata sull'incontro della chef brasiliana **Manu Buffara** (ristorante Manu a Curitiba) con lo chef turco **Maksut Aşkar** (ristorante Neolokal a Istanbul).

Durante FoodExp, in collaborazione con la **Scuola Italiana Pizzaioli**, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con **Rosa Casulli**, e "Pizza e Pane senza glutine", con **Federico De Silvestri**; il 12 ottobre "Focaccia barese", con **Paolo Priore**, e "La Tonda Romana", con **Stefano Callegari**; il 13 ottobre "La Pala Romana", con **Giuseppe Lucia**, e "Pizza al padellino", con **Graziano Bertuzzo**. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di **Ferrari Trento Doc** e **Casificio Montrone**. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione **Foodexp Gourmet** permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: **Fabiano Viva** (Duo, Lecce), **Andrea Favale** (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), **Roberto Musarò** e **Alfredo De Luca** (Origano, Minervino di Lecce), **Agnese de Donatis** (Villa De Donatis, Casarano), **Salvatore Carlucci** (Canneto Beach, Leporano), **Gianfranco Palmisano** (Gaonass Officine del Gusto, Martina Franca), **Alessandro Guarino** (Monun, Grottaglie), **Tommaso Schiena** (Ristorante La Barca, Pulsano), **Michele Bernardi** (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), **Giuseppe Pasquino** (Kooki Sushi, Lecce), **Fabio Vulpitta** (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo), **Gianluca Marzano** e **Giovanni Re** (Bacino Grande, Porto Cesareo), **Domenico di Tondo** (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con **Ferrari Trento Doc**.

Durante manifestazione sarà presentato **StayCation**, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di **Sebastiano Leo**, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra **Giovanni Pizzolante** e **Andrea Valerini**, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il **12 ottobre**, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno **Sebastiano Leo** (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), **Marialba Pandolfini** (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.

54. 11 Ottobre 2021 Turismo Foodexp La regione Puglia investe in formazione – Video

55. Presentazione progetto Staycation "Emozioni Adrenaliniche, pedalando nel Salento" – Video

56.



A tavola coi delfini

Food Wine Travel Explorer

Super FoodExp 2021 – Lecce



Lecce si risveglia riferimento culturale italiano della cucina tradizionale esperienziale. Un format ben elaborato che ha proposto tre giorni di spessore formativo ed informativo. Partecipare ai vari talk ha consentito un contatto agevolato nei temi della ristorazione e dell'ospitalità sopravvissuta all'estate 2021. I Supereroi, sui quali ha voluto puntare i riflettori l'ideatore di FoodExp, Giovanni Pizzolante, premiando il coraggio e la produttività di imprese di ristorazione, di evidente successo. Lo chef è chiamato a dirigere sempre più un'azienda, con in brigata collaboratori specializzati, altrettanto imprenditori dotati di personale professionalità.

Lecce awakens the Italian cultural reference of traditional experiential cuisine. A well-developed format that offered three days of training and information. Participating in the various talks allowed an easier contact in the themes of catering and hospitality that survived the summer of 2021. The Superheroes, on which the creator of FoodExp, Giovanni Pizzolante, wanted to focus, rewarding the courage and productivity of catering, evidently successful. The chef is increasingly called upon to manage a company, with specialized collaborators in the brigade, equally entrepreneurs with professionalism.





super foodexp 2021

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostrò dei Domenicani

foodexp.it



super foodexp 2021

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it



Numerosi i pranzi memorabili e le esibizioni, nel teatro della cucina di chef eclettici e visionari, uno per tutti: Maksut Askar e Manu Buffara.

Numerous memorable lunches and performances, in the kitchen theater of eclectic and visionary chefs, one for all: Maksut Askar and Manu Buffara.





Un gran lavoro di selezione degli ospiti che ha evidenziato come è possibile realizzare “un sogno”, in questo caso della cucina, sviluppare la tradizione familiare, rileggerla con gli stessi ingredienti o magari proiettandola nel gourmet più evoluto.

A great job of selecting guests that highlighted how it is possible to realize “a dream”, in this case of the kitchen, develop the family tradition, re-read it with the same ingredients or perhaps project it into the most advanced gourmet.

Quindi il prodotto a chilometro buono, la qualità più vicina possibile, la spesa e le cotture di prodotti freschi, che rispettino le proprietà nutrizionali degli ingredienti.

So the good kilometer product, the closest possible quality, the shopping and cooking of fresh products, which respect the nutritional properties of the ingredients.

La pandemia ha messo a dura prova le brigate di cucina, molte si sono ridotte, altre non hanno trovato la disponibilità a condividere orari lavorativi totalizzanti e faticosi. Sono sempre di più i ristoranti di qualità stellata che riducono i turni di lavoro, magari rinunciando al servizio del pranzo infrasettimanale, per consentire a tutti riposo e giornate di aggiornamento anche fuori sede. Molti hanno espresso sul palco la consapevolezza di avere impegnato in questi anni tanta parte della propria vita. Il covid ha posto duramente, a questi professionisti, il quesito sulla gestione della risorsa più importante “il tempo”.

The pandemic has put a strain on the kitchen brigades, many have been reduced, others have not found the willingness to share totalizing and tiring working hours. More and more starred quality restaurants are reducing work shifts, perhaps giving up the midweek lunch service, to allow everyone to rest and update days even off-site. Many expressed on stage the awareness of having committed a large part of their lives in recent years. Covid has harshly posed, to these professionals, the question on the management of the most important resource “time”.

Risulta evidente che il 2022 proporrà ristoranti rivoluzionati nell'organizzazione e molto orientati all'aggiornamento itinerante.

It is clear that 2022 will offer restaurants with a revolution in their organization and very oriented towards itinerant updating.

A contorno di questa categoria professionale trainante e di successo, ruota l'editoria ed il giornalismo di settore ormai trasmigrato online, affiancati dalla dinamica generazione digitale. Volti noti televisivi, che faticano ad arginare l'immenso web. I giornali e le guide si assottigliano per numero e fatturato e di conseguenza la voce diviene, di queste prestigiose firme, a tratti malinconica.

Alongside this leading and successful professional category, sector publishing and journalism are now transmigrated online, flanked by the dynamic digital generation. Well-known faces on television, which struggle to stem the immense web. The newspapers and guides are dwindling in number and turnover and consequently the voice of these prestigious brands becomes melancholy at times.

Si crea, si trasforma il tutto, in cucina, nell'editoria, quanto i professionisti che la rendono memorabile, con il serio lavoro di ricerca e di evoluzione, che determina il risultato di cambiare se stessi e la propria professione. Nulla è più come prima, chef impegnati nell'ottimizzazione degli scarti, nella cucina sociale di qualità, nella nutrizione di intelligenza ambientale e futuribile, sempre più colta e sociale.

Everything is created and transformed in the kitchen, in publishing, as much as the professionals who make it memorable, with serious research and evolution, which determines the result of changing oneself and one's profession. Nothing is the same as before, chefs engaged in the optimization of waste, in quality social cooking, in the nutrition of environmental and futuristic intelligence, increasingly cultured and social.

Dove c'è uno chef, c'è anche dal mio punto di vista una bottiglia di vino e su questo tema l'incontro con "Meteri" ha ampliato l'orizzonte di scelta alla numerosa platea di ascoltatori, una cordiale e chiara escursione sulle possibilità metodologiche di produzione dei vini, la loro consequenzialità e succedanea valenza in bottiglia. Una scala di valori produttivi e di preferenza che agevolano la scelta consapevole delle etichette enologiche.

Where there is a chef, from my point of view there is also a bottle of wine and on this theme the meeting with "Meteri" has broadened the horizon of choice to the numerous audience of listeners, a cordial and clear excursion on the methodological possibilities of wine production, their consequentiality and subsequent value in the bottle. A scale of production and preference values that facilitate the conscious choice of wine labels.

Alcuni chef local presenti nel garden di FoodExp: Chef Fabio Vulpitta, Chef Agnese De Donatis, Chef Tommaso Schiena, Pastry Michele Bernardi, Chef Domenico Di Tondo, Chef Gianluca Marzano e Chef Giovanni Re, Chef Alessandro Guarino, Chef Andrea Favale, Chef Salvatore Carlucci.

Some local chefs present in the FoodExp garden: Chef Fabio Vulpitta, Chef Agnese De Donatis, Chef Tommaso Schiena, Pastry Michele Bernardi, Chef Domenico Di Tondo, Chef Gianluca Marzano and Chef Giovanni Re, Chef Alessandro Guarino, Chef Andrea Favale, Chef Salvatore Carlucci.





Il progetto di unire per discutere con tanti protagonisti dell'universo gastronomico regionale, nazionale ed internazionale è stato realizzato appieno, con sobria eleganza. Tre giorni intensi di lavoro che hanno sviluppato la percezione dei partecipanti attraverso i gesti, la professionalità ed il racconto degli ospiti di FoodExp, che auspichiamo incontrare prestigiosa nel 2022 a Lecce.

The project to unite to discuss with many protagonists of the regional, national and international gastronomic universe has been fully realized, with sober elegance. Three intense days of work that developed the perception of the participants through the gestures,



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lecce - 11/13 Ottobre 2021
Chiostro dei Domenicani

foodexp.it

professionalism and stories of the guests of FoodExp, whom we hope to meet prestigious in 2022 in Lecce.