



foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE
DNA ORIGINI E
CONTAMINAZIONI
DELLA CUCINA
ITALIANA **2024**

Rassegna
stampa 2024



MADE IN ITALY

Foodexp 2024: a Lecce il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

03/04/2024 14:38

LEcce\ aise - È iniziato oggi a Lecce il **FoodExp** Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext di **Giovanni Pizzolante** con il sostegno dell'**Agenzia Puglia Promozione** della Regione Puglia, in collaborazione con **Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Concommercio Lecce** e con il supporto di numerosi partner pubblici e privati. L'evento, che fino a domani porta a Lecce l'alta ristorazione nazionale e internazionale e che coinvolge addetti ai lavori, giornalisti, imprenditori, manager e formatori quest'anno ha come tema della sua settima edizione "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana" per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. Con il suo ricco programma di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet e pranzi memorabili, FoodExp coinvolgerà quasi 100 ospiti, tra gradite conferme e importanti nuovi arrivi, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo.

Novità di quest'anno è l'ingresso libero alla manifestazione per l'ascolto dei talk e dei teatri. Sul palco del **TALK**, dedicato agli interventi, ai confronti istituzionali e agli approfondimenti delle tematiche centrali dell'evento, si avvicheranno manager, imprenditori e innovatori del settore alberghiero, rappresentanti di istituzioni regionali e locali, giornalisti e protagonisti del mondo della ristorazione come, solo per fare qualche nome, Alessandro Pipero di Pipero - Roma, Antonello Magista di Pashà - Conversano, Gabriele Bianchi di Relais Villa San Martino - Martina Franca, Floriano Pellegrino e Isabella Poti di Bros' - Lecce. Tra i talk anche quello di SanPellegrino, tra i main sponsor dell'evento, che porterà a Lecce l'esperienza di S.Pellegrino Young Chef Academy, iniziativa internazionale per la promozione dei giovani talenti. La mattina di domani avrà come focus principale la formazione ad alta professionalità e l'importanza di una sinergica connessione tra scuola e mondo del lavoro.

Il **TEATRO COOK** ospiterà le dinamiche e interattive performance live degli chef Pietro Penna di Casamatta Vinilia - Manduria, Maksut Askar di Neolokal - Istanbul, Riccardo Forapani di Cavallino - Maranello, Guido Paternollo di Pellico 3 - Milano, Roy Caceres di Orma - Roma, Davide Di Fabio di Dalla Gioconda - Gabicce Monte, Edoardo Traverso di Identità Golose - Milano, Riccardo Canella, Chiara Pavan e Francesco Brutto di Venissa - Mazzorbo, Paolo Griffa di Paolo Griffa Al Caffe Nazionale - Aosta. Massimo Piccolo di Flora Restaurant – Roma, per la prima volta a FoodExp, condurrà un Teatro dedicato alla Pasta con i pregiati prodotti Monograno Felicetti, un altro main sponsor del Forum.

Nella due giorni di FoodExp, a parlare del comfort food per eccellenza, sul palco del **TEATRO PIZZA**, saranno Cicco Vitiello di Cambia-Menti - Caserta, Denis Lovatell di Denis - Milano e Gianni Di Lella di Pizzeria La Bufala - Maranello insieme a insieme a Richard Abou Zaki di Retroscena - Porto San Giorgio. A introdurre i partecipanti alla manifestazione al mondo **MIXOLOGY** saranno Alfonso Califano e Natale Palmieri, fondatori di Bar Cinquanta Spirito Italiano - Pagani e Giulia Caffiero che, nel ristorante tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen, è Assistant Restaurant Manager.

Il giardino del Chiostro sarà dedicato al **TEATRO GRILL & BBQ** con quattro appuntamenti suddivisi nelle due giornate sotto il segno della Puglia: mercoledì mattina sarà la volta di Alfredo De Luca di Taverna Del Porto - Tricase e, a seguire, la squadra del ristorante Lilith - Vanze, coordinata dallo chef Matteo Romano. Giovedì si daranno il cambio Cosimo Russo, dell'omonimo ristorante a Leverano, e Valentina Rizzo di Farmacia dei Sani - Ruffano.

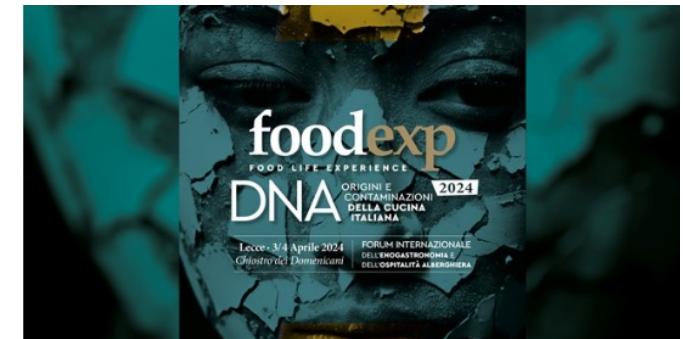
I due pranzi "**MEMORABILI**", che offrono l'eccellenza opportunità di sedersi a tavole di chef blasonati senza muoversi da Lecce, vedranno impegnati Alberto Gipponi di Dina - Gussago e Domingo Schingaro di Due Camini - Savelletri. Lo spazio FoodExp Gourmet accenderà i riflettori sugli chef e sui piatti dei ristoranti ES cantina e ristorante di Manduria, Il pettolin di Gallipoli, Zéphyr La Fiermontina di Lecce, Aqua Le Dune Suite Hotel di Porto Cesareo, Santavoglia di Lecce, Il Vico del Gusto di Lecce, Duca D'Ugento di Ugento, Lazzaro e Caterina Palazzo Presta di Gallipoli, Classe 80 di Otranto, Bistro Chef Gianluca di Taviano.

Nella sala **PROJECT WORK**, attività dedicate alla formazione, tra cui la presentazione agli Istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza nazionali quali Congusto Institute e Alma Scuola Internazionale di cucina italiana. Attenzione anche da parte di Regione Puglia, con l'Assessorato Istruzione, Lavoro e Formazione, al modello FoodExp: con una tavola rotonda dedicata, l'Istituzione regionale cercherà, insieme ai professionisti del settore, di mappare i fabbisogni delle competenze nell'enogastronomia e nell'ospitalità contemporanea, per un'evoluzione consapevole e sostenibile del settore turistico.

Nella sala **PROJECT WORK**, per il secondo anno, si terrà anche la preview del Festival di Gastronomika, think tank per i protagonisti dell'enogastronomia italiana under 40 in programma a Milano a maggio. A Lecce sarà organizzato un tavolo di lavoro incentrato sui giovani protagonisti pugliesi che si confronteranno sul prossimo tema del festival: "A tutti i costi". E sempre nella medesima sala, i giornalisti del magazine Grande Cucina avranno il loro spazio interviste, per approfondire i contributi degli ospiti presenti alla manifestazione.

Sotto il porticato saranno posizionati i banchi dell'area espositiva "Only the best", dedicata ad aziende del settore vitivinicolo e alimentare.

"Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana", dice **Giovanni Pizzolante**. "Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione. Nello sviluppare il programma di questa edizione abbiamo registrato una rinnovata voglia di immediatezza e convivialità, senza i filtri dei social, che sembrano connettere ma in realtà portano a un inevitabile isolamento". (**aise**)

[LINK](#)

Dna gastronomico | A FoodExp 2024 parleremo di origini e contaminazioni nella cucina italiana

GK di Gastronomika

A Lecce il 3 e 4 aprile appuntamento con il Forum Internazionale dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera. Anche noi saremo presenti con la preview del Gastronomika Festival e un tavolo di lavoro incentrato sui giovani professionisti pugliesi



FoodExp 2023

La Puglia torna a essere il palcoscenico di un evento ormai consolidato e atteso per gli appassionati e i professionisti del mondo della ristorazione. Stiamo parlando naturalmente di FoodExp, la manifestazione ideata e organizzata da Sinxet di Giovanni Pizzolante. Un evento che giunge alla settima edizione e che ogni anno porta in questa regione addetti ai lavori, giornalisti, imprenditori, manager e formatori, oltre ai numerosi ospiti (circa un centinaio) coinvolti nella programmazione.

Quest'anno il tema sarà "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana", espressione della volontà di raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese, dialogando e agevolando l'interazione su temi strategici quali la promozione turistica, lo sviluppo economico e la formazione, coinvolgendo anche gli operatori locali e valorizzando le produzioni pugliesi e le realtà rappresentanti del comparto turistico ed enogastronomico.

«Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana» afferma Giovanni Pizzolante. «Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel senso della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione. Nello sviluppare il programma di questa edizione abbiamo registrato una rinnovata voglia di immediatezza e convivialità, senza i filtri dei social, che sembrano connettere ma in realtà portano a un inevitabile isolamento».



Giovanni Pizzolante, foto di Martina Leo

Dunque alle migliaia di visitatori attesi è offerto un vasto programma, ulteriormente arricchito da un importante elemento di novità, ovvero l'accesso ai talk e agli eventi presso il teatro saranno a ingresso libero e aperti a chiunque voglia approfondire tematiche di interesse, siano essi studenti, professionisti o comunicatori.

L'apertura della manifestazione è affidata alla special dinner dedicata agli ospiti dell'evento, a cura degli chef Roy Caceres di Orma (Roma), Maksut Askar di Neolokal (Istanbul), Antonio Zucardi di Pashà (Civitanova Marche), Riccardo Forapani di Cavallino (Maramello, Modena) e Ivan Trinci di Classé (Lecce).

Sul palco del Talk, dedicato agli speech, ai confronti istituzionali e agli approfondimenti delle tematiche centrali dell'evento, si avvicineranno manager, imprenditori e innovatori del settore alberghiero, rappresentanti di istituzioni regionali e locali, giornalisti e protagonisti del mondo della ristorazione come, Alessandro Pipero di Pipero (Roma), Antonello Magistà di Pashà, Gabriele Bianchi di Relais Villa San Martino (Martina Franca, Taranto), Floriano Pellegrino e Isabella Poti di Bros' (Lecce). Il talk di S.Pellegrino porterà invece a Lecce l'esperienza di S.Pellegrino Young Chef Academy, iniziativa internazionale per la promozione dei giovani talenti.

Il Teatro Cook ospiterà le performance live degli chef Pietro Penna di Casamatta Vinilia (Manduria, Taranto), Maksut Askar di Neolokal, Riccardo Forapani di Cavallino, Guido Paternò di Pollico 3 (Milano), Roy Caceres di Orma, Davide Di Fabio di Dalla Giocanda (Gahicce Monte, Pisaro e Urbino), Edoardo Traverso di Identità Golose (Milano), Riccardo Canella, Chiara Pavan e Francesco Brutto di Venissa (Mazzorbo, Venezia), Paolo Griffa di Paolo Griffa Al Caffè Nazionale (Ancona), Massimo Piccolo di Flora Ristorante (Roma), per la prima volta a FoodExp, condurrà un teatro dedicato alla pasta con i prodotti Monograno Felicetti.



FoodExp2023, Teatro Cook

Al Teatro Pizza saranno protagonisti Ciccia Vitiello di Cambia Menti (Caserta), Denis Lovatelli di Denim (Milano) e Gianna Di Lella di Pizzeria La Bufala (Maramello) insieme a insieme a Richard Ahou Zaki di Retroscena (Porto San Giorgio, Fermo). Per presentare le novità del mondo mixology ci saranno Alfonso Califano e Natale Palmieri, fondatori di Bar Cinquanta Spirto Italiano (Paganica, Salerno) e Giulia Caffiero, assistent restaurant manager nel ristorante tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen.

Il giardino del Chiostro sarà dedicato al Teatro Grill & Bbq con quattro appuntamenti suddivisi nelle due giornate sotto il segno della Puglia: mercoledì mattina sarà la volta di Alfredo De Luca di Taverna Del Porto (Tricase, Lecce) e, a seguire, la squadra del ristorante Lilit (Vanzo, Lecce), coordinata dallo chef Matteo Romano. Giovedì si daranno il cambio Costimo Russo, dell'omonimo ristorante a Leverano (Lecce) e Valentina Rizzo di Farmacia dei Sani (Ruffano, Lecce).



FoodExp 2023, Teatr Grill & Bbq

Nell'area Project Work, per il secondo anno, si terrà la preview del Festival di Gastronomika, think tank per i protagonisti dell'enogastronomia italiana under 40 in programma a Milano il 19 e 20 maggio. A Lecce sarà organizzato un tavolo di lavoro incentrato sui giovani protagonisti pugliesi che si confronteranno sul tema del prossimo festival: "A tutti i costi".

Lo spazio della sala sarà poi a disposizione dei giornalisti del magazine Grande Cucina, per interviste e per approfondire i contributi degli ospiti presenti alla manifestazione, e ospiterà anche le attività dedicate alla formazione, tra cui la presentazione agli istituti alberghieri di Puglia di due importanti realtà come Congusto Institute e Alma Scuola Internazionale di cucina italiana.

Presente anche la Regione Puglia, con l'Assessorato Istruzione, Lavoro e Formazione: con una tavola rotonda dedicata, l'Istituzione regionale cercherà, insieme ai professionisti del settore, di mappare i fabbisogni delle competenze nell'enogastronomia e nell'ospitalità contemporanea, per un'evoluzione sana e sostenibile del settore turistico.

Come da tradizione, sotto il porticato del Chiostro la sezione Only The Best prevede un'ampia area espositiva dedicata ai banchi d'assaggio delle aziende del settore vitivinicolo e alimentare: alcune di queste presenteranno i propri prodotti ai visitatori anche attraverso degustazioni guidate, mentre nella cripta l'Associazione Italiana Sommelier Lecce curerà i wine tasting di alcune delle cantine presenti.



FoodExp

Il territorio è la nostra unicità | Le giovani generazioni cambiano la Puglia



di Anna Prandoni



di Andrea Moser

Nella mattinata del secondo giorno di FoodExp a Lecce si è tenuta la tavola rotonda "A tutti i costi", un think tank che ha coinvolto i protagonisti dell'enogastronomia pugliese under40



È sempre stimolante, parlare con i professionisti del mondo dell'enogastronomia che incontriamo nei nostri viaggi. E quando riusciamo a incontrarne tanti, e farli dialogare insieme, è una soddisfazione ancora maggiore. Per questo, oltre al nostro Festival principale, cogliamo spesso le occasioni che ci si presentano nelle altre regioni italiane per confrontarci con tutti i giovani professionisti che hanno deciso di concentrare i loro sforzi in territori non metropolitani, spesso scegliendo di tornare alla terra d'origine dopo esperienze più o meno edificanti all'estero. Le loro storie sono di ispirazione per tutti quei ragazzi che stanno decidendo se buttarsi in questo settore e per quelli che l'hanno scelto ma che cercano nuovi stimoli. La scorsa settimana l'abbiamo dedicata alla Puglia, dove a Lecce, nel Chiostro dei Domenicani, abbiamo replicato l'esperienza dello scorso anno con la preview pugliese del Festival di Gastronomika, ospiti di Food Exp, il Forum Internazionale dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera ideato da Giovanni Pizzolante.

Giulia Montefrancesco, nuova generazione alla guida di Valentino Caffè, prodotto destinato prevalentemente al settore Horeca, con sede anche in Lussemburgo e una forte vocazione internazionale. È da nove anni in azienda, e sta vivendo con grande intensità il suo passaggio generazionale, è qui per «condividere le problematiche in un mondo diverso dal mio». Con uno scontro costruttivo sta provando a passare da un modello di azienda vecchio, con un uomo solo al comando, a un nuovo schema, per stare al passo con il mondo che cambia in maniera troppo veloce. «I valori sono giusti, la tradizione è fondamentale ma bisogna stare al passo con i tempi. Parlare di evoluzione e cambiamento, dare importanza della comunicazione».

Francesco Pellegrino, pasticciere di ristorante, dopo tante esperienze all'estero è tornato nella sua terra per aprire un'attività di pasticceria. Insieme a Martina Tramisi e altri due compagni di avventura, è il cuore di **Lilith**, un ristorante nato con genitori e nonna come osteria tipica, che i quattro stanno riconvertendo dando una svolta giovane a Vernole.

Massimiliano Leonetti, anima di **Dama Bakery** a Bari, una realtà di famiglia rivitalizzata dopo il suo esodo milanese: «Ho scelto di formarmi nella sfera manageriale aprendo sedi di un'azienda internazionale, il Covid mi ha fatto tornare e oggi qui ho il mio sogno».

Marco Funiati, ingegnere laureato a Torino e con esperienze all'estero, torna in Puglia per fondare la sua start up partendo dalla terra: «Ho avviato un'azienda vinicola a **San Pancrazio**, una cantina con vigneti. Per ora abbiamo una distribuzione a Lecce, Brindisi e Taranto, ma abbiamo l'idea di aprirci alla distribuzione nazionale, e di puntare sull'ospitalità».

Gianluca Tassielli, **bartender** partito dalla cucina e poi appassionatosi alla mixology, che oggi è diventata il suo lavoro.

Carlo Guarini, rientrato da otto anni con l'idea di portare avanti **l'azienda di famiglia** che lavora la terra, è un giovane imprenditore agricolo e produttore di olio e vino: «Vorrei dare continuità ma con idee nuove», sta cercando di costruire una credibilità al Negramaro lavorando sulle zone. La sua visione è ambiziosa e vuole creare un legame e un circolo virtuoso tra zona e bottiglia: «Mi piacerebbe un giorno che la bottiglia acquisisse un valore, così che il territorio ne avesse un riscontro. È un'operazione reale, non solo un'operazione commerciale, ma che crea valore per il luogo. Ed è questo l'obiettivo per il quale siamo rientrati in Puglia».

Vincenzo Maglio, sesta generazione di **produttori di cioccolato** a Maglie, ha fatto un percorso fuori dalla regione per poi rientrare dieci anni fa: «Approcciamoci a una situazione diversa per fare esperienza, ho capito quante opportunità e potenzialità ci sono qui. La battaglia da affrontare è quella guardando al Nord».

Gabriele Caroppo, ha aperto la distilleria **Gecogin** con sua moglie, dove produce da due anni gin e distillati, dopo la loro esperienza in Irlanda. «Volevamo importare un concetto comune nel Nord Europa, per portare esperienze viste fuori da qui, e abbiamo creato la prima distilleria che è anche cocktail bar (seconda in Italia)». Dopo diciotto anni passati a fare programmazione e logistica per altri, ha ribaltato sull'azienda la sua professionalità. Stanno cercando di far comprendere la differenza dei loro prodotti, il valore che hanno, portando le persone a vedere come producono: «perché se vedi come lo facciamo, capisci quanto vale».

Stefania Erroi col compagno ha avviato un **progetto ristorativo** dopo una carriera diversa e una famiglia di imprenditori di un altro settore: «Perseguire un sogno in una porzione di territorio così difficile è follia, con varie complicazioni, ma ho scelto la cucina per passione, e oggi faccio parte di questo settore in evoluzione».

Pierfabio Mastronardi, è patron di una realtà vitivinicola a cavallo tra valle d'Itria e Itrulli, una piccola azienda in fase di sviluppo: «Coi miei vini voglio rappresentare il nostro territorio nella maniera più autentica e verace, senza edulcorare angoli che ci sono. Voglio ripartire dal raccontare il nostro territorio che è la nostra unicità».

Paolo Intricato, specializzato in enologia, insieme ai due fratelli è l'anima di **cantina Superanum** un'azienda che produce vino da vigna recuperate nel 2013, con una selezione dell'uva in vigna e basse produzioni. La scelta è di recuperare varietà per adattarsi a cambiamenti climatici: «Vogliamo cambiare il messaggio che diamo ai clienti: bisogna descrivere l'area di produzione da cui provengono i vini». L'ambizione è recuperare questa zona antichissima di produzione, nella quale è stato estirpato tutto negli anni Settanta, per cattiva conoscenza.

Clemente Zecca è la nuova generazione di una famiglia di produttori di vino, con un'azienda storica che risale al 1580, rivitalizzata negli anni Trenta: vuole fare vini che siano lettori del territorio e specchio del luogo, e girando all'estero ha capito di voler dare valore alla Puglia e al Salento, con un prodotto non riproducibile altrove: «che poi è l'opposto di quello che si faceva venti-trenta anni fa, omologando i vini con tanti vitigni internazionali e legni eccessivi. Noi al contrario vogliamo dare importanza alle varietà autoctone, facendo anche una precisa zonazione dei terreni».

Francesco Mazzone, enologo in una famiglia di **agricoltori vignaioli**, «Venti anni fa ho deciso di iniziare a produrre vino. Volevo fare il geometra, ma ero troppo legato ai nonni e al patrimonio delle terre di famiglia per lasciarle, e allora ho deciso di iniziare da zero».

Le idee che sono emerse

L'importanza del viaggio, dell'andare fuori per aprire la mente; tutti i protagonisti hanno conosciuto un modello e un approccio diverso nel concepire il lavoro, e guardare altrove è stato un grande momento di crescita. Vedere come e cosa fanno gli altri, anche se non è per forza migliore, è utile per capire come costruire qualcosa di solido. «Viaggiare per capire che cos'hai e quali potenzialità puoi mettere in atto. Ti rendi conto che questa terra è meravigliosa solo guardandola da fuori».

Al contempo, le esperienze all'estero hanno permesso di rivalutare le competenze degli italiani: «non è vero che non sappiamo lavorare, anzi».

La spinta a ritornare è prima di tutto ideale e sociale, con una grande consapevolezza: «Se tutti ce ne andiamo queste terre si spoglieranno sempre di più di ragazzi volenterosi e curiosi».

Andare fuori vuol dire donare capacità e mente imprenditoriale ad altri: «Se tutti rimaniamo fuori e portiamo le nostre energie fuori questa terra si spoglia, vanno via i menti affamate di crescere e affermarsi. Voglio far crescere la mia terra».

Importante anche la consapevolezza del loro ruolo sociale, come imprenditori: «Non tutti hanno voglia di investire in un'azienda, ma noi che vogliamo farlo dobbiamo essere bravi e sperare che il nostro esempio porti anche altri a tornare e possa attirare menti e forze che ci aiutino a crescere. Dobbiamo essere in grado di proporre offerte lavorative serie, che siano un'alternativa di vita in un luogo con una qualità di vita totalmente diverso da altrove».

Alcuni hanno l'occasione di portare la loro esperienza in Europa: «Sono delegato per agricoltori europei e la sfida più grossa è portare attenzione su vari punti dell'agenda per strutturare una nuova politica agricola comune. Un punto che accomuna tutti gli Stati, uno degli strumenti e degli obiettivi è proprio lo sviluppo delle aree rurali come la nostra».

Emergono anche criticità: «Qui manca il confronto: spesso non sappiamo con chi parlare. C'è una scarsa offerta e una scarsa immagine di noi imprenditori, qui». Il problema, spesso è anche la dimensione delle aziende, quasi tutte piccole, difficilmente attrattive e in grado di attrarre nuovi talenti. Che, peraltro, mancano qui come altrove: «La propaganda del ritorno all'agricoltura dei giovani è una bufala che non ha fondamento. Siamo pochissimi under 40, e perdiamo punti percentuali continuamente».

E un punto determinante rimane l'incertezza: «Fare agricoltura vuol dire andare al casinò tutte le mattine: devi combattere contro il clima, contro il mercato. Il nostro ruolo da giovani è anche dare dignità al prodotto agricolo pagandolo il gusto, e al contempo aumentare la qualità. Ma dobbiamo anche incentivare le generazioni di lavoratori che sono disposti a sacrificare tutto per il lavoro, modificare il nostro approccio non svilendoci o accettando richieste assurde, ma capire le nuove leve, non convincere con il denaro ma con opportunità e con la voglia di collaborare». Perché si ritorna qui solo se ne vale davvero la pena.

Italia a Tavola

FoodExp 2024: a Lecce il forum internazionale dell'enogastronomia

FoodExp, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, torna con un programma ricco di eventi e ospiti. Tema di quest'anno: "Dna: le origini e contaminazioni della cucina italiana"

Etto pronto per la settima edizione di FoodExp: mercoledì 3 e giovedì 4 aprile il Chiostro dei Domenicani a Lecce ospita il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante. Nel 2024 l'evento, che ogni anno porta nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e dell'hotellerie italiana e internazionale e dove trovano spazio cultura culinaria e manageriale, formazione, intrattenimento e convivialità, è dedicato al tema "Dna: origini e contaminazioni della cucina italiana". Chef, maître, restaurant manager, bartender, sommelier, amministratori pubblici, giornalisti, creativi, formatori e comunicatori si incontreranno e confronteranno per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese.



FoodExp 2024: focus sulla formazione e il futuro della cucina italiana

[LINK](#)

Il programma dell'edizione 2024 di FoodExp

Un ricco programma che coinvolgerà quasi 100 ospiti pugliesi, italiani e stranieri, tra certezze consolidate, conferme gradite e importanti nuovi arrivi, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo. FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse da tante realtà nazionali e dalle istituzioni pugliesi che, in questo contesto, sono chiamate a dialogare e a interagire su temi strategici come la promozione turistica, lo sviluppo economico, la formazione. L'ormai collaudato e apprezzato format di FoodExp propone una sala talk per le attività istituzionali e gli approfondimenti tematici, gli spazi interni ed esterni dedicati ai Teatri (cook, pizza, mixology, grill & bbq), con momenti live, show cooking, tecniche di cucina.

Sotto il porticato il pubblico troverà poi i banchi d'assaggio "Only the Best" e la riservata project room per tavoli di lavoro, interviste e incontri dedicati al mondo della formazione. Per chi desidera degustare il finger food, proposto da una selezione di ristoranti pugliesi, al centro del Chiostro ci sarà l'appuntamento totalmente rinnovato con FoodExp Gourmet. Fiore all'occhiello sono i Memorabili, pranzi esclusivi con gli chef Alberto Gipponi (Dina - Gussago) e Domingo Schingaro (Due Camini Borgo Egnazia, Savelletri) e le cene serali ideate come veri e propri eventi.

FoodExp, gli ospiti e gli obiettivi dell'edizione 2024

Tra gli ospiti di questa edizione, solo per fare alcuni nomi, Massimo Piccolo (Flora Restaurant - Roma) con un appuntamento dedicato alla pasta con i pregiati prodotti Monograno Felicetti, Richard Abou Zaki (Retroscena - Porto San Giorgio), Alessandro Pipero (owner Pipero - Roma), Antonello Magistà (owner Pashà - Conversano), Floriano Pellegrino e Isabella Poti (Bros' - Lecce), Guido Paternollo (Pellico 3 - Milano), Edoardo Traverso (Identità Golose - Milano), Paolo Griffa (Paolo Griffa Al Caffè Nazionale - Aosta), Alfonso Califano e Natale Palmieri (fondatori del Bar Cinquanta Spirito Italiano - Pagani), Giulia Caffiero (Assistant Restaurant Manager - Geranium di Copenaghen), Ciccio Vitellio (CambiaMenti - Caserta), Denis Lovaté (Denis - Milano), Gianni Di Lella (Pizzeria La Bufala - Maranello). In programma anche un incontro dedicato alla S. Pellegrino con la sua Young Chef Academy, piattaforma che supporta e mette in contatto la futura generazione di talenti culinari. La sala Project work accoglierà la presentazione agli istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza nazionali come Congusto Institute e Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana, la preview della terza edizione del Festival di Gastronomika, le interviste del magazine Grande Cucina e tavole rotonde su lavoro e formazione.



«Tutte le regioni affacciate sul Mediterraneo rivelano quanto l'incontro tra popoli diversi abbia lasciato in eredità nel linguaggio, nella cucina, nelle usanze, nella musica. L'Italia è da sempre a contatto diretto con genti provenienti da luoghi lontani. Questa storia ha arricchito l'identità culturale del territorio e ha segnato in modo inequivocabile il DNA della nostra cucina», sottolinea Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione. «Con FoodExp 2024 desideriamo spalancare lo sguardo sulle profonde trasformazioni che il patrimonio culinario del Bel Paese ha subito, negli ultimi decenni, anche a fronte di fattori quali globalizzazione, intensi movimenti migratori, rapido superamento delle distanze; oggi nelle cucine d'Italia si parlano tutte le lingue del mondo e i cuochi sono viaggiatori pronti a riportare in patria tecniche, ingredienti, abbinamenti ispirati a terre lontane. Sempre di più, nel fine dining ma non solo, le ricette della tradizione evolvono e si rinnovano e il modo di vivere la convivialità si modifica; con FoodExp vogliamo scattare una fotografia della cucina italiana contemporanea e delineare con i nostri ospiti i possibili futuri scenari».

A [questo link](#), tutti i dettagli dell'evento.

COQTAIL®

MILANO



Dna, origini e contaminazioni della cucina italiana. Questo il tema della settima edizione di **FoodExp**, forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ideato e organizzato da Sinetx di Giovanni Pizzolante che porterà a Lecce, mercoledì 3 e giovedì 4 aprile, l'alta ristorazione nazionale e internazionale insieme ad alcuni protagonisti della miscelazione.

L'obiettivo? Raccontare l'identità contemporanea e gli scenari futuri della cultura gastronomica e della bevande industry del nostro Paese. Un occhio di riguardo va alla **mixology** con gli speech dei founder di **Cinquanta Spirito Italiano** e **Giulia Caffiero** del 3 stelle Geranium di Copenaghen.

FoodExp, la settima edizione a Lecce

FoodExp, manifestazione riconosciuta e promossa dalle Istituzioni pugliesi (Regione Puglia, Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Confindustria Lecce) tratta temi strategici quali promozione turistica, sviluppo economico e formazione con l'intento finale di valorizzare le eccellenze pugliesi. Quest'anno sono previsti 100 ospiti tra addetti ai lavori, giornalisti, imprenditori, manager, produttori e bartender, pronti a immergersi nel programma ricco di talk, show cooking e degustazioni. L'ingresso alla manifestazione per l'ascolto dei talk e dei teatri sarà gratuito, così da favorire l'accesso a studenti, professionisti e comunicatori.

La miscelazione a FoodExp



Occhi e orecchie ben aperte: anche quest'anno viene dato spazio alla miscelazione con due momenti di approfondimento. I protagonisti? Da una parte **Alfonso Califano** e **Natale Palmieri**, founder di **Cinquanta Spirito Italiano** a Pagani (Salerno), dall'altra **Giulia Caffiero**, Assistant Restaurant Manager di **Geranium**, il tre stelle Michelin di Copenaghen.

I primi si racconteranno nello speech "Bar di provincia: trasformare i cocktail in ospitalità" mentre Giulia dedicherà il suo intervento alla Generazione Z e a una riflessione sui Millennials e alle loro scelte di abbinamento non alcol al ristorante.

Non uno, ma ben due gli speech che la Caffiero, terrà sul palco di FoodExp. Esperta tanto di mixology quanto di sala, porterà il suo contributo anche durante il talk "La sala del futuro" insieme ad Alessandro Pipero del ristorante Pipero a Roma, a Antonello Magistà owner di **Pashà** a Conversano, a Gabriele Bianchi food & beverage manager di **Villa Relais San Martino** di Martina Franca e al bartender e imprenditore **Paolo Scialpi**.

Il programma del forum di Lecce

"Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana" dice **Giovanni Pizzolante**, founder del forum. "Abbiamo una nuova generazione di professionisti che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione. Ci sono chef e bartender dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole. Infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti".



A **FoodExp** si parlerà di questo e della tendenza, sempre più diffusa, di recuperare il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione, a tavola come al bancone. Per consultare il programma completo basta visitare il sito ufficiale e segnarsi gli appuntamenti più importanti a Lecce, tra pochissimi giorni.

immagini courtesy FoodExp

RASSEGNA STAMPA 2024

Eventi • Puglia

FoodExp 2024 a Lecce: la Cucina italiana e l'ospitalità protagonista di un Forum internazionale

23/03/2024 18:14 • Redazione • 4 minuti di lettura



Talk, approfondimenti, performance dal vivo, wine tasting e molto altro: il 3 e 4 aprile al Chiostro dei Domenicani si parla di origini e contaminazioni della cucina italiana

© Articolo di Marcella Barone



Si terrà a Lecce il 3 e 4 aprile, presso il Chiostro dei Domenicani, la settima edizione di FoodExp, il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera che quest'anno ruota attorno al focus "DNA - origini e contaminazioni della cucina italiana".

Indice dell'articolo

1. FoodExp 2024 a Lecce, il Forum dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
2. Il programma della settima edizione
3. Gli ospiti del Teatro Cook
4. Gli approfondimenti su pizza e mixology
5. Il Teatro Grill & BBQ
6. Gli chef stellati arrivano a FoodExp 2024

FoodExp 2024: a Lecce, il Forum dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

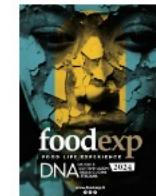
La manifestazione, organizzata dal manager salentino dell'offerta turistica in Puglia, **Giovanni Pizzolante**, col sostegno di Regione Puglia, Comune di Lecce e Confindustria, riunisce addetti ai lavori del mondo della ristorazione e dell'ospitalità assieme a giornalisti e creativi per dare vita a una due giorni di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet, pranzi "memorabili" a tu per tu con i chef stellati e riflessioni sul tema conduttore: l'ulteriore manifestazione è **il trionfo del mangiare bene e consapevole**, qualcosa con una novità ulteriore: l'ingresso sarà gratuito anche per i non addetti ai lavori che avranno modo di assistere ad incontri e performance esclusive.



Voglio di promozione turistica e di sviluppo economico che valica i confini nazionali, la cucina italiana sarà quindi al centro di un programma che mi sovraccollerà i futuri scenari offrendo una fotografia della sua contemporaneità, oggi influenzata e contaminata da culture culinarie oggi affacciate fuori.

«Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante diversivo della cucina italiana» - ha dichiarato in sede di conferenza stampa **Giovanni Pizzolante**, organizzatore - Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, tèce si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp parlavamo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione».

Il programma della settima edizione



Alla sua settima edizione, FoodExp 2024 mantiene alcuni appuntamenti e ne introduce altri.

Sul palco dei talk, si alterneranno imprenditori e innovatori del settore hospitality, giornalisti e addetti ai lavori del mondo ristorativo come, per citarne solo alcuni, **Alessandro Piperno** di Pipero - Roma, **Antonello Magistri** di Pash - Conversano, **Gabriele Bianchi** di Relais Villa San Martino - Martina Franca, **Floriane Pellegrino** e **Isabella Poti** di Brus - Lecce.

Mai sponsor della manifestazione è **SiPilegria**, che porterà l'esperienza di **S.Pellegrino Young Chef Academy**, iniziativa attraverso la quale passa la promozione dei giovani talenti dell'enogastronomia.

Gli ospiti del Teatro Cook

Il Teatro Cook ospita momenti live, show cooking, e tecniche di cucina. Tra gli ospiti gli chef **Pietro Penna** (Casamatte Verba - Manduria), **Maksud Askan** (Nostalgia - Isantabul), **Riccardo Forapani** (Cavallino - Maranellino), **Guido Paternella** (Nellico 3 - Milano), **Ray Cáceres** (Orme - Roma), **Devidé Di Fabio** (Dalla Goscina - Gabicce Monti), **Eduardo Traverso** (Identità Golose - Milano), **Riccardo Cannella**, **Chiara Pavani** e **Francesco Brutti** (Venezia - Mazzorbi), **Paolo Griffi** (Al Caffè Nazionale - Ancona), **Massimo Piccolo** (I Fori Restaurant - Roma), per la prima volta a FoodExp, condurrà un Teatro dedicato alla Pasta.

Gli approfondimenti su pizza e mixology

Nello spazio Teatro Pizza si affronterà la tematica del comfort food per eccellenza con **Ciccio Vitiello** (CarbissiMent - Cavaletti), **Denis Lovatelli** (Orme - Mâres), **Gianmari Lella** (Pizzeria La Stufa - Maranellino) e **Richard Abou Zaki** (Metropasta - Portici San Giorgio).

Altro tema sarà la nuova frontiera della mixology nelle grandi cucine con la partecipazione di **Alfonso Califano** (Bartender Bar Cirquante - Poggioreale), **Giulia Caffiero** (assistant restaurant manager nel ristorante tre stelle Michelin Geranium - Copenhagen).

Il Teatro Grill & BBQ

Questa particolare area sarà allestita nel giardino, che accoglierà quattro realtà pugliesi mercatali spazio ad **Alfredo De Luca** della Taverna del porto (Tricase) e alle brigate del Lido (Varos), curata dalla chef **Matteo Romano**; giovedì si daranno il cambio **Cosimo Russo**, dell'omonimo ristorante a Leverano, e **Valentina Rizzo** di Farmacia dei Santi (Italfarm).



Gli chef stellati arrivano a FoodExp 2024

A Lecce arriveranno gli chef stellati. Si giunge al clou, i pranzi esclusivi destinati a un numero limitato di partecipanti che potranno godere l'omologa esperienza di sedersi alle tavole di chef premiati dalla "Riserva" senza doversi spondere dal capogiro salentino. **Alberto Giannoni** (Orta - Gussago) e **Domingo Schinagro** (Oasi Camere - Savelletri) saranno i protagonisti del format.

Sono ancora tantissimi gli eventi e gli appuntamenti della due giorni - consultabili nel dettaglio sul sito www.foodexp.it - con ulteriori degustazioni, talk e approfondimenti a cura di giornalisti del settore e quasi 100 ospiti italiani e stranieri.

[LINK](#)

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

RASSEGNA STAMPA 2024



Eventi - Puglia

DNA, origini e contaminazioni della cucina italiana: talk e show cooking sul tema a FoodExp

06/04/2024 18:17 • Redazione • 5 minuti di lettura



Un momento della manifestazione (Foto © Marcella Barone).

Grande successo per la manifestazione che si è svolta a Lecce il 3 e 4 aprile all'interno del Chiostro dei Domenicani: al centro riflessioni profonde sull'evoluzione della cucina del Bel Paese

© Articolo di Marcella Barone

L'eccellenza dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera italiana si è data appuntamento per due giorni primaverili in cui di Lecce per la settima edizione di **FoodExp 2024**: al centro di talk, show cooking e riflessioni, c'è stato un focus di stretta attualità, "DNA, origini e contaminazioni della cucina italiana".

[LINK](#)

Com'è andato FoodExp 2024: il nostro racconto

Giovani, imprenditori, manager, formatori e addetti ai lavori si sono concentrati nel meraviglioso Chiostro dei Domenicani il 3 e 4 aprile per raccontare, accollare e intervenire sull'identità contemporanea e sui possibili scenari della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese nel prossimo futuro.



Un'immagine del Chiostro dei Domenicani, dove si è svolto l'evento (Foto © Marcella Barone).

Per emblema, infatti, il Medioevo è stato un crocevia di civiltà, scambi commerciali e culturali, al centro quindi di molteplici contaminazioni di stampo diverso. Questi luoghi hanno accolto persone, lingue, religioni, usi e costumi diversi trasformandosi in luoghi di incontro e di scambio, ma favorendo sempre un fusso di idee e nuove scoperte. Un passato importante che senza dubbio ha improntato l'identità culturale del territorio e segnato in maniera decisiva il DNA della cucina italiana.

DNA, origini e contaminazioni della cucina italiana

Sul palco della presentazione ufficiale della kermesse, alla presenza dell'organizzatore Giovanni Rizzolante e delle istituzioni, il primo talk della due giorni ha affrontato proprio questo focus facendo un excursus importante sulla nascita della cucina italiana, o per così dire d'acqure, identificata e intesa alla seconda metà del '900, data oltre la quale la nostra gastronomia ha avuto ineguagliabile una forte accelerazione.

Fra i relatori del talk anche **Bruno Visceri**, tra i più autorevoli giornalisti del settore che, tra le altre riflessioni, ha affermato:

"La cucina italiana è composta da tanti tipi di cucine regionali e sono regionali, è quindi una cucina frammentata che prima dello secondo metà dei '900 non era sincroniosa di identità. Più tardi poi, si sono sviluppate e affinate le cucine di cuochi che hanno saputo fare una sintesi delle cucine locali facendole evolvere, ispirandosi da un lato ad esse ma anche avendo un occhio attento a quel che accadeva fuori dall'Italia. Nasce, dunque, un movimento all'interno della cucina italiana di persone che hanno guardato nella stessa direzione per creare un'identità ben precisa".

All'orario del talk, nelle sue tante declinazioni, si sono intrecciati i tanti relatori, giornalisti e chef nelle diverse sezioni organizzate dal Forum internazionale dell'enogastronomia, Talk, Teatro Cuoco, Teatro Moologo e Teatro Pizze, Teatro Grill B&B, Project room, Meeting Gastronomici, Tastings, Memoria, plenarie e come finissime due grandi Cisterne.



Due giornate di grandi ospiti del mondo enogastronomico nazionale

Il successo della manifestazione è rimbalzato ovunque, complice una comunicazione capillare e le tante stoffe pervenute per l'acquisto, ideata e organizzata da Smed, di Giovanni Rizzolante, con il sostegno dell'**Agenzia Puglia Promozione della Regione Puglia**, in collaborazione con Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Confindustria Lecce e con il supporto di numerosi partner pubblici e privati, la manifestazione si è subito distinta per una grande novità, vale a dire la **presenza di un enorme palco al centro del Chiostro** dal quale le giornaliste enogastronomiche Barbara Politi ha interrogato gli chef sui loro percorsi seguendo degli invitati show cooking.

Si tratta dell'**Area Chiostro Gourmet** dove si sono intervistati chef tra i quali, per citarne alcuni, **Fabio Vulpitti** di **Aqua Le Dune Suite Hotel**, **Simone Greco** di **Il Vico del Gusto**, **Vito Gaballo** di **Il Pettolino** e **Alessandro Pascali** di **Zephyr Restaurant**.

Così il suo fitto programma di eventi, **FoodExp 2024** ha voluto spiegare lo sguardo sulle profonde trasformazioni che il patrimonio culturale del Bel Paese ha vissuto negli ultimi decenni approfondendo, infine, il tema della confermazione dei giovani talenti emergenti, di come sia possibile integrare le imprese dell'ospitalità nel futuro tra sostenibilità, IA e logistica avanzata, delle opportunità del turismo enogastronomico per la Puglia come destinazione, e ancora come ridurre la distanza tra scuola e lavoro, gli strumenti della ristorazione, la sala del futuro con servizio e tecnologia su misura, sfide e opportunità del cammino generazionale metropolitano.

Si è scorsa, poi, anche nel dettaglio di tecniche di cucina e materie prime approfondendo, ad esempio, i profumi di bosco, dalle resine ai gommagli, con **Paolo Griffa** chef di **Caffè Nazionale** 1 stelle Michelin, Astoria; le mestiererie di cultura con le **Zanne alla Gamma** a cura di **Alfredo De Luca** chef di **Il Faro del Porto**, Trieste; il rapporto tra il cuoco e la filiera con **David Di Fabio** (chef dalla Guisonda 2 stelle Michelin, Gattica Moretti); è flesso vinto come esaltazione dei sapori naturali con **Valentino Rizzo** (chef Farmacia dei Santi, Ruffano); e ancora molto altro.



I Memorabili a FoodExp 2024

Infine, anche se ce ne sarebbe ancora da dire, i **Memorabili**, due pranzi che hanno offerto l'occasione eccezionale di sedersi a tavola di chef blasonati senza spostarsi da Lecce, nella fattispecie **Alberto Gippone** di **Oria - Gussago** e **Domingo Schingaro** di **Due Camere - Savelletri**.

abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo percorso innovativo pur nel solco delle tradizioni – ha affermato a maggio l'organizzatore, Giovanni Rizzolante – ci sono chef dalle spiriti liberi che non temono di sovvertire le regole, infine ci sono gli sturioni che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che preparano piatti senza confini, dove ingrediente, lavorazione, idee si mescolano e conformati con risultati spesso sorprendenti.

Il piacere della condivisione e dell'interazione a Lecce, superando i filtri dei social, infine, è stata la tendenza che sta dilagando sempre più nel mondo fine dining e che il forum dell'enogastronomia ha voluto fortemente rilanciare puntando ad un'autentica connivenza.

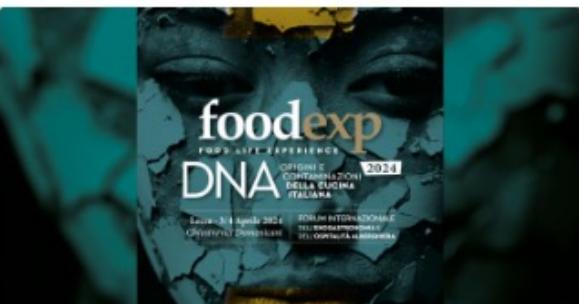
Per altre informazioni o aggiornamenti sulla prossima edizione: www.foodexp.it

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

01-04-2024

La settima edizione di FoodExp a Lecce: indagine su origini e contaminazioni della cucina italiana

Torna l'attesa kermesse nel capoluogo salentino, mercoledì 3 e giovedì 4 aprile, col suo ricco programma di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet e pranzi memorabili. Coinvolti quasi 100 ospiti



Mercoledì 3 e giovedì 4 aprile 2024 ritorna al Chiostro dei Domenicani di Lecce l'atteso [FoodExp](#), forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da [Sinekt](#) di [Giovanni Pizzolante](#). L'evento, che porta nel capoluogo salentino l'alta ristorazione nazionale e internazionale e a cui prendono parte addetti ai lavori, giornalisti, imprenditori, manager e formatori, quest'anno avrà come tema della sua settima edizione "DNA - Origini e contaminazioni della cucina italiana", per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. Con il suo ricco programma di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet e pranzi memorabili, [FoodExp](#) coinvolgerà quasi 100 ospiti, tra gradite conferme e importanti nuovi arrivi, e migliaia di visitatori, tra appassionati e addetti ai lavori. [FoodExp](#) rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse dalle istituzioni pugliesi – Regione Puglia, Comune di Lecce, Cciaa Lecce, Confcommercio Lecce – che, in questo contesto, sono invitate a dialogare e a interagire su temi strategici quali promozione turistica, sviluppo economico, formazione: l'appuntamento, infatti, non solo genera interesse sul territorio e il coinvolgimento attivo degli operatori locali, ma – attraverso i suoi contenuti – valorizza le eccellenze pugliesi, rappresentanti del comparto turistico ed enogastronomico. Novità di quest'anno è l'ingresso libero alla manifestazione per l'ascolto dei talk e dei teatri: coerente con l'intenzione di essere un'iniziativa culturale e di formazione professionale, [FoodExp](#) vuole favorire l'accesso a tutti coloro che vogliono approfondire tematiche di interesse, siano essi studenti, professionisti o comunicatori. Restano con ticket d'ingresso gli spazi di degustazione, i pranzi e le cene.

[LINK](#)

Giovanni Pizzolante

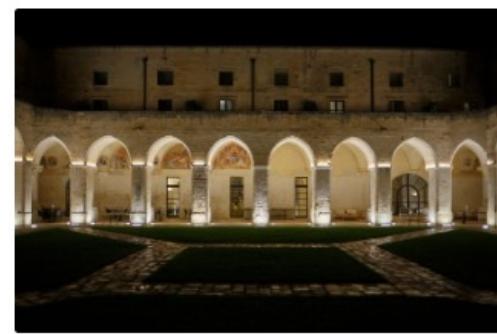
IL PROGRAMMA

In costante evoluzione, il format FoodExp consolida gli appuntamenti di successo e ne introduce di nuovi, offrendo spazio e rilevanza a tutti gli ospiti. Sul palco dei [Talk](#), dedicato agli speech, ai confronti istituzionali e agli approfondimenti delle tematiche centrali dell'evento, si avvicenderanno manager, imprenditori e innovatori del settore alberghiero, rappresentanti di istituzioni regionali e locali, autorevoli giornalisti e protagonisti del mondo della ristorazione, come, solo per fare qualche nome, [Alessandro Pipero](#) di [Pipero](#) a Roma, [Antonello Magistà](#) di [Pashà](#) a Conversano, [Gabriele Bianchi](#) di [Relais Villa San Martino](#) a Martina Franca, [Floriane Pellegrino](#) e [Isabella Potì](#) di [Bros'](#) a Lecce. Tra i talk anche quello di [S.Pellegrino](#), tra i main sponsor dell'evento, che porterà a Lecce l'esperienza di [S.Pellegrino Young Chef Academy](#), iniziativa internazionale per la promozione dei giovani talenti.



TEATRO COOK

Il Teatro Cook ospiterà le dinamiche e interactive performance live degli chef [Pietro Penna](#) di [Casamatta Vinilia](#) a Manduria, [Maksut Askar](#) di [Neolokal](#) a Istanbul, [Riccardo Forapani](#) di [Cavallino](#) a Maranello, [Guido Paternollo](#) di [Pelllico](#) a Milano, [Roy Caceres](#) di [Orma](#) a Roma, [Davide Di Fabio](#) di [Dalla Gioconda](#) a Gabicce Monte, [Eduardo Traverso](#) di [Identità Golose](#) a Milano. E poi anche [Riccardo Canella](#), e [Chiara Pavan](#) e [Francesco Brutto](#) di [Venissa](#) a Mazzorbo, [Paolo Griffà](#) di [Paolo Griffà Al Caffè Nazionale](#) ad Asti... [Massimo Piccolo](#) di [Flora Restaurant](#) a Roma, per la prima volta a [FoodExp](#), condurrà un "teatro" dedicato alla pasta con i pregiati prodotti [Monograno Felicetti](#), altro main sponsor dell'evento. Nella due giorni di [FoodExp](#), a parlare del comfort food per eccellenza, sul palco del "Teatro Pizza", saranno [Ciccio Vitiello](#) di [Cambia-Menti](#) a Caserta, [Denis Lovaté](#) di [Denis](#) a Milano e [Gianni Di Lella](#) de [La Bufala](#) a Maranello insieme a [Richard Abou Zaki](#) di [Retrosena](#) a Porto San Giorgio. Per presentare le novità del mondo mixology ci saranno [Alfonso Califano](#) e [Natale Palmieri](#), fondatori di [Bar Cinquanta Spirito Italiano](#) a Pagani, nonché [Giulia Caffiero](#) che dal ristorante tre stelle Michelin [Geranium](#) di Copenhagen è assistant restaurant manager.



Il Chiostro dei Domenicani a Lecce

TEATRO GRILL & BBQ e MEMORABILI

Il giardino del Chiostro sarà dedicato al "Teatro grill & bbq" con quattro appuntamenti suddivisi nelle due giornate sotto il segno della Puglia: mercoledì mattina sarà la volta di [Alfredo De Luca](#) di [Taverna Del Porto](#) a Tricase e, a seguire, la squadra del ristorante [Lilit](#) a Vanze, coordinata dallo chef [Matteo Romano](#). Giovedì si daranno il cambio [Cosimo Russo](#), dell'omonimo ristorante a Leverano, e [Valentina Rizzo](#) di [Farmacia dei Santi](#) a Ruffano. I due pranzi "Memorabili", che offrono l'eccezionale opportunità di sedersi a tavola di chef blasonati senza muoversi da Lecce, vedranno impegnati [Alberto Gipponi](#) di [Dina](#) a Gussago e [Domingo Schingaro](#) di [Due Camini](#) a Savelltri. Sotto il porticato del Chiostro dei Domenicani saranno posizionati i banchi d'assaggio dell'area espositiva "Only the best", dedicata ad aziende del settore vitivinicolo e alimentare con la possibilità di degustazioni guidate. Nella cripta, infine, l'[Associazione Italiana Sommelier Lecce](#) curerà i wine tasting di alcune delle cantine presenti.

«Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana – dice [Giovanni Pizzolante](#) – Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A [FoodExp](#) parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione. Nello sviluppare il programma di questa edizione abbiamo registrato una rinnovata voglia di immediatezza e convivialità, senza i filtri dei social, che sembrano connettere ma in realtà portano a un inevitabile isolamento».

[FoodExp](#)

mercoledì 3 e giovedì 4 aprile, presso il Chiostro dei Domenicani via S. Pietro in Lama 23, a Lecce.

[Ticket qui](#)

08-04-2024

La rivoluzione dei moschettieri irriverenti

All'ultimo FoodExp a Lecce, Diego Rossi ha convinto il patron Giovanni Pizzolante a dare vita a una cena politicamente scorretta, dalla forma del tavolo agli ingredienti: «Dobbiamo riscoprire la convivialità e spegnere i telefonini». Coinvolti otto chef



La superba e geniale sala con un grande e nuovo tavolo pronto ad accogliere novanta ospiti dell'edizione 2024 di [FoodExp](#) a Lecce. Foto [Carmen Mitrotta](#)

Settima edizione al [Chiostro dei Domenicani](#) a Lecce di [FoodExp](#), la kermesse pensata e organizzata da **Giovanni Pizzolante**, tema di questa primavera: **DNA, Origini e contaminazioni della Cucina italiana**. Due giorni di lezioni, degustazioni, pranzi e cene, assaggi, conferenze negli spazi e porticati di sempre ai quali quest'anno è stato aggiunto un angolo a tutta brace per preparazioni a fuoco e fumo vivi.

[LINK](#)



Spiedini di fumettadri di agnello e baccanelli di valcava di Postolica, chef Gianluca Spagnoli alla Torre del parco a Lecce

Diversi spunti positivi, uno su tutti: la cena di gala del 3 aprile alla **Torre del Parco**. Mi ha colpito perché coraggiosa e molto politicamente scorretta, pensata davvero bene e ben fuori dagli schemi (incredibili) a questo genere di momenti ristorativi e celebrativi, dove di norma non si va per scelta, bensì per obbligo e troppo spesso poco conviviali, più peschi che gioia. Stavolta nulla di tutto questo e spero tanto che faccia il verso alle



Davide Di Fabio, Diego Rossi e, di spalle, Francesco Brutto

nonni che annunciano la primavera. Ben poco ortodosso chi ha aperto e chiuso la serata: **Franco Pepe**, il maestro di Calazzo all'inizio ha proposto la **Contaminazioni**, per concludere con la **Panziera fritta**, dessert resident, **Riccardo Canella**, ex -Noms a Copenhagen, ora da Ciccio Sultano a Flagstaff, Diego



Caprese di zucca, agrumi, alghe, melone pioco di Riccardo Canella

Rosat di Trippa a Milanesa, Francesco Brutto del Venetia a Malborghetto (venezia) e Domenico Schingaro del **Dove Camminò a Borgo Grappa** (Isola).

Tutti in giardino, tutti in piedi e tutti a guardare un grande braciere con fiamme vive, in attesa fossero disposti sulla griglia due tipi di spiedini, uno con **Turcinelladri di interiori d'agnello e latte** con **Baccanelli di valcava di postolica**. Per Lecce il Salento sono un rifugio da sempre,



Insalata di peperoni rossi alla mediterranea di Diego Rossi

prodotto a un prezzo via via scandito da **Caprese di zucca, agrumi, alghe, melone pioco di Canella, Insalata di peperoni rossi alla mediterranea di Rossi, Orecchiette acida, così perché fatta da Brutto con il finissimo che andrebbe scaricato dal focolaio matre, Insalata di scarole e vin cotto di Schingaro e, infine, Crespette di visca, crema di mela, lattuga, alghe e mandorle, salsa di laguna, una bontà firmata da tutti loro.**



Che si cuochi all'opera lo scorso 5 aprile alla cena di [FoodExp](#) 2024

Non basta, una novità di ieri, tutti allo stesso tavolo e tutti: chi è grande limite delle soluzioni a ferro di cavolo. Ci sono trovati davanti a una soluzione davvero insolita e brillante, con un tavolo a formare un rettangolo aperto giusto in un angolo per permettere a cuochi e camerieri di entrare. Fin qui quasi nella norma, il colpo di genio è stato un lungo tavolo di servizio all'interno con una consolle per dj ma-



La Crespette di visca, crema di mela, lattuga, alghe e mandorle, salsa di laguna, il piatto firmato da Domenico Schingaro, Diego Rossi, Francesco Brutto e Riccardo Canella

restando a tavola, proposta come quelle d'Lecce, ricordano cosa mangiarono i nostri padri, i nostri nonni quando non s'andava troppo per il sottile e s'era più contenti. Ecco, abbiamo voluto creare qualche atmosfera, quel piacere di condividere sul serio una sera a tavola. La speranza è che non resti un caso isolato, ma sia di esempio. Lo scopriremo, intanto complimenti a **Giovanni Pizzolante** per avere accettato la sfida dei quattro moschettieri irridenti.

E, come se non bastasse, alla consolle come ci si alternava a sorpresa



Orecchiette acida, un'idea di Francesco Brutto

Tutti serviti da davanti, cosa davvero rara, e non dalle spalle, e prego sì è pure capitato che i tempi non sarebbero stati bravi perché tuttora in condizione, quindi un piatto ogni due commensali. Domanda che tutti si sono posti: ma a chi lo dobbiamo un colpo di genio come questo? Risposta a **Diego Rossi**: «È successo che, come ogni anno, **Giovanni Pizzolante** ci abbia chiamato per organizzare una serata e **Brutto** e io ci siamo detti che eravamo stufi delle sofisticate cene interminabili, con i tavoli



Insalata di scarole e vin cotto di Domenico Schingaro

tanti per dieci persone e venti minuti minimo tra una portata e l'altra. Perché non inventare qualcosa che stupisse piacevolmente? Così l'abbiamo detto a **Giovanni** che il per il ci è parso perplexo, però è una persona intelligente e il confronto ha portato i suoi frutti».

Non solo il tavolo, ma pure il menù: «Esatto, ricette d'impatto e 45 tra piatti e fondine, per un totale di 90 sedute. Si parla tanto di convivialità, però poi censiamo incalzati al telefono». Se invece serve una porzione per



La Crespette di visca, crema di mela, lattuga, alghe e mandorle, salsa di laguna, il piatto firmato da Domenico Schingaro, Diego Rossi, Francesco Brutto e Riccardo Canella



La panziera fritta di Franco Pepe

due chef del calibro di **Davide Di Fabio e Maksut Askar**, corezza turca già a **Identità Milano** un mese fa. Ma su tutto l'irregolarità delle proposte, forti e dure, davvero inusuali in una serata di gala quando si ha sempre l'impegno di difendere qualcuno con piatti spigolosi, respinti. Ha spiegato **Diego Rossi**: «Lo avevamo tutti ben presente, ma a **Pizzolante** ho detto di fidarsi di noi perché avevamo idee chiare e nessuna intenzione di stupire tanto per stupire. Nessuno ci fida più degli altri ed è sbagliato perché,



Diego Rossi e Giovanni Pizzolante, [FoodExp](#) 2024 a Lecce

Chef Massimo Piccolo e Pastificio Felicetti al Foodexp di Lecce 2024

Il cooking show dello chef Massimo Piccolo del Flora Restaurant di Roma, con Pastificio Felicetti, vedrà protagonista la pasta con le cozze.



Mercoledì 3 e giovedì 4 aprile torna la 7^a edizione dell'atteso evento salentino **FoodExp - Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**, un format ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante che si svolgerà presso il Chiostro dei Domenicani a Lecce, quest'anno con il tema "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana". Anche per questa edizione 2024 sono tanti gli chef e gli esperti del settore della ristorazione e dell'hôtellerie invitati a partecipare al nutrito programma delle due giorni, una manifestazione che si preannuncia già ricca di approfondimenti tematici, talk, show cooking, wine tasting e degustazioni. Al centro, il tema del Dna della cucina italiana come pure lo stato dell'arte di una cultura gastronomica tesa a vivere tra le tradizioni che ne hanno segnato le origini e l'incontro con le nuove tendenze che la contaminano. Sarà un'occasione unica per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri del mondo gastronomico, lasciando parlare i protagonisti e cioè chef, maître, restaurant manager, bartender, sommelier ma anche giornalisti, creativi, formatori e comunicatori di settore. Tra gli chef invitati a partecipare a questa nuova edizione, sarà presente [Massimo Piccolo](#) del **Flora Restaurant**, ristorante dell'hotel capitolino **Rome Marriott Grand Hotel Flora**, interprete unico della cucina di materia prima

[LINK](#)

L'appuntamento con lo chef Piccolo è per **giovedì 4 aprile alle ore 12.00** nello spazio del Teatro Cook per scoprire tutti i passaggi del piatto che realizzerà interpretando uno dei nuovi prodotti del Pastificio Felicetti, main sponsor del Forum "*Per il FoodExp di Lecce ho deciso di preparare una pasta mista con patate, cozze polverizzate ed essenza di pomodorini vesuviani, un piatto di tradizione con uno sguardo innovativo*". Rispetto alla collaborazione con il celebre pastificio lo chef aggiunge "*Sono onorato di esser stato scelto dall'azienda Felicetti per questa importante avventura a Lecce, un'occasione che mi permette, ancora una volta, di interpretare uno dei prodotti più rappresentativi della cucina italiana! La pasta Monograno Felicetti - aggiunge Piccolo - rappresenta un'eccellenza nel settore dell'alta ristorazione grazie al metodo di lunga essiccazione e alla linea Monograno composta di solo grano italiano. Sono felice, dopo la prima esperienza nella manifestazione di Identità Golose 2023, di poter partecipare al FoodExp di Lecce, una grande opportunità di incontro con altri professionisti e colleghi*". La collaborazione tra lo chef e il pastificio originario di Predazzo (TN) ha visto infatti il suo esordio già a Identità Golose 2023 una prima importante tappa di questo felice sodalizio che si era concretizzata nella versione dallo chef Piccolo di uno dei piatti più iconici della cucina italiana nel mondo, gli Spaghettoni Felicetti ai tre pomodori, un primo piatto ora signature dello chef e sempre presente in carta al **Flora Restaurant** di via Veneto.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Appuntamenti, News

A Lecce con FoodExp quest'anno si parla di Dna della cucina italiana

28 Marzo 2024 | Redazione

Dal 3 al 4 aprile la settima edizione del festival pugliese dedicato all'enogastronomia e all'ospitalità sarà per la prima volta a ingresso libero.

Anche aprile si conferma un mese di importanti kermesse gastronomiche per il Sud Italia. Neanche il tempo di lasciarsi alle spalle le festività pasquali che parte **FoodExp**, la settima edizione del **Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**, quest'anno in programma il **3 e 4 aprile**. Negli spazi del Chiostro dei Domenicani a Lecce la manifestazione si rifletterà sul tema **"Dna origini e contaminazioni della cucina italiana"**, un argomento che crea sempre più interesse da quando la Cucina Italiana è stata candidata a patrimonio immateriale dell'Unesco. L'evento organizzato dalla società **Sinext di Giovanni Pizzolante** – e promosso tra gli altri, dalla regione Puglia e dal Comune di Lecce –, sarà un momento in cui la città pugliese accoglierà le personalità più influenti del mondo food, tra giornalisti, scuole di formazione, imprenditori e ovviamente chef, pizzaioli, sommelier e pasticceri.

«Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana – commenta Pizzolante –. Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione».

Il FodExp non è quindi solo uno spazio dedicato al cibo, ma anche un momento culturale, di condivisione e di formazione professionale: **la novità della settima edizione** è proprio la possibilità per tutti di accedere gratuitamente all'ascolto dei talk e dell'area teatro divise in Cook, Pizza, Grill & Bbq e Mixology – compresa l'opportunità di partecipare a due **pranzi "Memorabili"** che vedranno impegnati **Alberto Gipponi** di Dina (Gussago) e **Domingo Schingaro** di Due Camini (Savelletri). Si comincia la mattina di **mercoledì 3 aprile** con una tavola rotonda moderata da Paolo Vizzari e dedicata al tema della manifestazione, in cui dialogheranno **Diego Rossi** di Trippa (Milano), **Davide Di Fabio**, chef di Dalla Giocanda (Gabicce Monte), poi **Riccardo Canella** e il giornalista Enzo Vizzari. Contemporaneamente nel Teatro Cook **Roy Caceres** di Orma (Roma) si esibirà live nella preparazione della *Fregula, Ricci e salsa X Orma*, e successivamente prenderanno la parola **Chiara Pavan e Francesco Brutto** (tra i 40 personaggi più influenti della 40 under 40 di Fortune) chef di Venissa (Mazzorbo) che discuteranno di uno dei loro cavalli di battaglia: «Le specie invasive della nuova cucina: il granchio blu».

Tra gli appuntamenti più interessanti del giorno seguente nell'area talk è previsto lo speech «La sala del futuro: tra tecnologia e servizio "su misura": tra gli ospiti saranno presenti **Alessandro Pipero**, proprietario dell'omonimo ristorante romano, **Giulia Caffiero**, assistant restaurant manager del tristellato Geranium di Copenaghen e **Antonello Magistà**, proprietario del Pashà di Conversano. Nel Teatro Pizza e Mixology andrà in scena un incontro con **Gianni Di Lella**, pizzaiolo de La Bufala a Maranello e lo chef di Retroscena (Porto San Giorgio) **Richard Abou Zaki**.

Nella **sala Project Work** si procederà con attività dedicate alla formazione, dalla presentazione degli Istituti alberghieri pugliesi e due realtà d'eccellenza nazionali quali **Congusto Institute** e **Alma Scuola Internazionale di cucina italiana**, mentre una tavola rotonda dedicata indagherà i temi del settore turistico, tra enogastronomia e ospitalità.

[LINK](#)



CHEF ◇ EVENT ◇ EVENTS

A Lecce torna FOODEXP: ecco tutte le novità dell'edizione 2024

Pubblicato da Redazione Food Confidential

Mercoledì 3 e giovedì 4 aprile 2024 ritorna FoodExp, Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante.

"Nel due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana" - dice Giovanni Pizzolante. Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel rispetto della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp partiremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione. Nello sviluppare il programma di questa edizione abbiamo registrato una rinnovata voglia di immediatezza e convivialità, senza i filtri dei social, che sembrano comettere ma in realtà portano a un inevitabile isolamento".

Novità di quest'anno è l'ingresso libero alla manifestazione per l'ascolto dei talk e dei teatri: coerente con l'intenzione di essere un'iniziativa culturale e di formazione professionale, FoodExp vuole favorire l'accesso a tutti coloro che vogliono approfondire tematiche di interesse, siano essi studenti, professionisti o comunicatori. Restano con ticket d'ingresso gli spazi di degustazione, i pranzi e le cene.

In costante evoluzione, il format FoodExp consolida gli appuntamenti di successo e ne introduce di nuovi, offrendo spazio e rilevanza a tutti gli ospiti. La settima edizione aprirà con lo special dinner, dedicato agli ospiti dell'evento, a cura degli chef **Roy Caceres** di Orma – Roma, **Makaut Askar** di Nekokai – Istanbul, **Antonio Zaccardi** di Pashà – Conversano, **Riccardo Forapanidi Cavallino** – Maranella e **Ivan Tronci** di Classé – Lecce. Sul palco del **TALK**, dedicato agli speech, ai confronti istituzionali e agli approfondimenti delle tematiche centrali dell'evento, si avvisteranno manager e imprenditori del settore alberghiero, rappresentanti di istituzioni regionali e locali, protagonisti della sala come **Alessandro Piparo** e **Antonello Maglietta**, **Floriano Pellegrino** e **Isabella Poti** di Brav – Lecce, con il loro intervento, chiuderanno lo spazio talk di FoodExp 2024.

Il **TEATRO COOK** ospiterà le performance live di **Pietro Penna** di Casamatte Vinilia – Manduria, **Makaut Askar** di Nekokai – Istanbul, **Riccardo Forapanidi di Cavallino** – Maranella, **Guido Paternito** di Pellico 3 – Milano, **Roy Caceres** di Orma – Roma, **Davide Di Fabio** di Dalla Giocanda – Gabicce Monte, **Eduardo Traverso** di Identità Golose – Milano, **Massimo Piccolo** di Flora Restaurant – Roma, **Riccardo Canella**, **Chiara Pavon** e **Francesco Brutti** di Venosa – Mazzorbo, **Paolo Griffi** di Al Caffe Nazionale – Asti.



Come tradizione, nell'ambito della sezione **ONLY THE BEST**, l'iniziativa avrà un'ampia area espositiva dedicata ad aziende del settore vitivinicolo e alimentare; alcune di queste presenteranno i propri prodotti ai visitatori anche attraverso degustazioni guidate.

3-4 APRILE 2024
LEcce | CONVENTO DEI DOMINICANI

Nerina Di Nunzio
Food Confidential

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE
DNA
FOOD & DRINK

**FORUM
INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

Nella due giorni di FoodExp, a partire dal comfort food per eccellenza, sul palco del **TEATRO PIZZA**, saranno **Ciccio Vitalito** di Cambi-Meriti – Cassata, **Denis Lovatelli** di Deni – Milano e **Giovanni Di Laia** di Pizzeria La Bufala – Maranella. A introdurre i partecipanti alla manifestazione al mondo **MIXOLOGY** saranno **Alfonso Califfano** di Bar Cinquanta – Padova e **Giulia Caffieroli Geranium** – Copenaghen.

Il giardino del Chiostro sarà dedicato al **TEATRO GRILL & BBQ** con quattro appuntamenti audiorisi nelle due giornate: mercoledì mattina sarà la volta di **Alfredo De Luca** di Taverna Del Porto – Tricase e, a seguire, la squadra del ristorante **Lilith** – Vence, coordinata dallo chef **Matteo Romano**. Giovedì al daranno il cambio **Cesimo Russo**, dell'omonimo ristorante a Leverano, e **Valentina Rizzo** di Farmacia dei Santi – Ruffano.

I due pranzi "MEMORABILI" in programma vedranno impegnati **Alberto Gippone** di Dina – Guastag e **Domenico Schingaro** di Due Camini – Savelletri. Lo spazio **FoodExp Gourmet** ospiterà una selezione di dieci chef pugliesi.

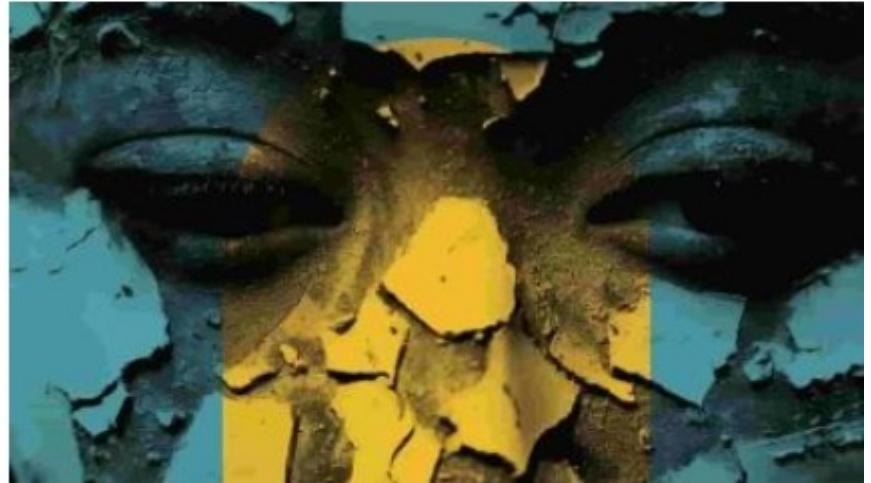
Nella sala **PROJECT WORK** attività dedicate alla formazione, tra cui la presentazione agli Istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza come **Compusto Institute** e **Alma Scuola Internazionale di cucina italiana**. All'interno anche da parte di Regione Puglia, con l'Assessorato Istruzione, Lavoro e Formazione, al modello FoodExp: attraverso l'evento, l'Istituzione regionale intende promuovere e sostenere il valore strategico della filiera formativa a supporto del futuro dell'industria alberghiera ed enogastronomica, come occasione di rilancio di una richiesta che vede la Puglia, a livello globale, importante polo attrattivo a beneficio dell'occupabilità dei giovani.

italiadagustare

LECCE EDIZIONE DI FOODEXP. 2024 IL FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGRASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ

[www.foodexp.it](#)

- Puglia - 30 Marzo 2024



"DNA ORIGINI E CONTAMINAZIONI DELLA CUCINA ITALIANA" È IL TEMA DELLA SETTIMA EDIZIONE DI FOODEXP. IL 3 E 4 APRILE IL FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGRASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA TORNA NEL CHIOSTRO DEI DOMENICANI DI LECCE CON LE PROTAGONISTI DELLA RISTORAZIONE E DELL'HOTELLERIE ITALIANA E INTERNAZIONALE.



Cresce l'attesa per la settima edizione di FoodExp: mercoledì 3 e giovedì 4 aprile 2024 (ore 10:15 – Ingresso libero – degustazioni e seggiamenti) il Chiostro dei Domenicani a Lecce ospita il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Giovanni Pizzolante e il sostegno dell'agenzia PugliaPromozione della Regione Puglia, in collaborazione con il Comune di Lecce, Cooiaa Lecce, Confraternitura Lecone e con il supporto di numerosi partner pubblici e privati. Nel 2024 i eventi, che ogni anno porta nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e dell'hotellerie italiana e internazionale e dove trovano spazio cultura culinaria e manageriale formazione, intrattenimento e convivialità, è dedicato al tema "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana". Chef, malits, restaurant manager, bartender, sommelier, amministratori pubblici, giornalisti, creativi, formatori e comunicatisti si incontreranno e confronteranno le sfide che caratterizzano l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese.

Un ricco programma che coinvolgerà quasi 100 ospiti pugliesi, italiani e stranieri, tra certezze consolidate, conferme gradite e importanti novità avviate, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e da non so. FoodExp mette tra le manifestazioni riconosciute e promosse da tante realtà nazionali e anche istituzioni pugliesi che, in questo contesto, sono chiamate a dialogare e a interagire su temi strategici come la promozione turistica, lo sviluppo economico, la formazione. L'ormai collaudato e approvato format di FoodExp propone una sala talk per le attività istituzionali e gli approfondimenti tematici, gli spazi interni ed esterni dedicati ai Teatri (Cook, Pizza, Mixology, Grill & BBQ), con momenti live, show cooking, lezioni di cucina. Sotto il portico il pubblico troverà poi i banchi d'assaggio, Only the Best e la riservata project room per tavoli di lavoro, interviste e incontri dedicati al mondo della formazione. Per chi desidera degustare il finger food, proposto da una serie di ristoranti pugliesi, al centro del Chiostro ci sarà l'appuntamento totalmente rinnovato con FoodExp Gourmet. Raro all'occhiello sono i Memorelli, pranz esclusivi con gli chef Alberto Giannoni (Dina – Gussago) a Domingo Bohlinger (Due Camini "Michelin" Borgo Egnazia, Savelleti) e le cene sarà ideata come vari e propri eventi.

L'anteprima di martedì 2 sarà un Welcome Dinner al Classé Restaurant – La dogana che vedrà impegnati Ivan Tronoi (chef resident), il turco Maksut Askar (Nelokol "Michelin" – Istanbul), il colombiano Roy Caseres (Orma "Michelin" – Roma), Riccardo Forapani (Il Cavallino – Manduria), Antonio Zosoardi (Pashà "Michelin" – Conversano). L'after dinner sarà invece a cura del banchetto Alfonso Califano (Cinquanta Spirito Italiano – Pagan), Mercoledì 3 a Torre del Parco la cena "1000 cibi" vedrà ai fornelli gli chef Diego Rossi (Trappa – Milano), Francesco Brutto e Chiara Pavani (Venissa "Michelin" – Mazzorbo), Riccardo Canella, Domingo Bohlinger (Due Camini "Michelin" Borgo Egnazia, Savelleti) e Franco Pepe (Pepe in grani – Caiazzo). Giovedì 4, a chiudere l'edizione 2024 di FoodExp, sarà il Gels Dinner al Chiostro dei Domenicani con Davide Di Fabio (Dalla Giacanda "Michelin" – Gabicce Monte), Alberto Giannoni (ristorante Dina – Gussago), Matteo Barontini (Del Cambio "Michelin" – Torino), Angelo Sabatelli (ristorante Angelo Sabatelli "Michelin" Putignano) e Donato Episcopo (Grimi Chiostro dei Domenicani – Lecce).

Oltre ai già citati impegnati tra pranzi e cene, tra gli ospiti di questa edizione, solo per fare alcuni nomi, Massimo Piccolo (Pisco Restaurant – Roma) con un appuntamento dedicato alla pasta con i pregiati prodotti Monogrammo Felicetti; Richard Abou Zeik (Retroscena – Porto San Giorgio), Alessandro Pipero (owner Pipero "Michelin" – Roma), Antonello Megalì (owner Pashà "Michelin" – Conversano), Floriano Pellegrino e Isabella Foti (Bros "Michelin" – Lecce), Guido Patarmolla (Palco 3 – Milano), Edoardo Traverso (Identità Golosa – Milano), Paolo Griffa (Paolo Griffa Al Caffè Nazionale – Asti), Alfonso Califano e Natale Palmieri (ristorante dei Bar Cincuenta Spirito Italiano – Pagan), Giulia Caffiero (Assistant Restaurant Manager - Geranium di Copenhagen), Claudio Vitello (CamilloMent - Caserta), Denis Lovato (Denis – Milano), Gian D'Leva (Pizzeria La Butta - Manganaro), in programma anche un incontro dedicato alla 8. Pellegrino con la sua Young Chef Academy, piattaforma che supporta e mette in contatto la futura generazione di talenti culinari. La sala Project work accoglierà la presentazione agli istituti alberghieri di Puglia di due nuovi distretti di eccellenza nazionali come Congusto Institute e Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana, la preview della terza edizione del Festival di Gastronomia, le interviste dei magazine Grande Cuolna a tavola rotonda su lavoro e formazione.

«Tutte le regioni affacciate sul Mediterraneo rivelano quanto l'incontro tra popoli diversi abbia lasciato in eredità nel linguaggio, nella cucina, nelle usanze, nella musica. L'Italia è da sempre a contatto diretto con genti provenienti da luoghi lontani. Questa storia ha arricchito l'identità culturale del territorio e ha segnato in modo inequivocabile il DNA della nostra cucina», sottolinea Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione. «Con FoodExp 2024 desideriamo spalancare lo sguardo sulla profonda trasformazione che il patrimonio culinario del Bel Paese ha subito, negli ultimi decenni, anche a fronte di fatti di grande globalizzazione, intensi movimenti migratori, rapido superamento delle distanze: oggi nelle cucine d'Italia si parlano tutte le lingue del mondo e i cuochi sono viaggiatori pronti a riportare in patria tecniche, ingredienti, abbinamenti ispirati a tempi lontane. Sempre di più, nel fine dining ma non solo, la ricchezza della tradizione evolono e si rinnovano e il modo di vivere la convivialità si modifica; con FoodExp vogliamo scattare una fotografia della cucina italiana contemporanea e delineare con i nostri ospiti i possibili futuri scenari».



Main sponsor di Foodexp 2024 sono Agugliaro & Figli, Acqua Panna – P. Pellegrino, Felicetti, Berlucci, Berlo's, Parmigiano Reggiano, Parmalat linea Professional, Banco Popolare Pugliese, Novalesi, Al 8 Lecce, Chiostro dei Domenicani.

PROGRAMMA - www.foodexp.it

Mercoledì 3 aprile 2024 la giornata si aprirà alle 10:30 nella sala Talk con l'incontro inaugurale, moderato dalla giornalista Barbara Polli con Giovanni Pizzolante (ideatore e organizzatore FoodExp) e Aldo Petrino (Direttore generale del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia). A seguire si parlerà di DNA - Origini e contaminazioni della cucina Italiana con i giornalisti Enzo e Paolo Vizzari, gli chef Diego Rossi (Trappa – Milano), Davide Di Fabio (Dalla Giacanda "Michelin" – Gabicce Monte) e Riccardo Canella. Anacleto Avramenko (coordinamento editoriale Internazionale Tuoro).

Dalle 12:30 spazio alla presentazione della 8.Pellegrino Young Chef Academy, piattaforma che supporta e mette in contatto la futura generazione di talenti culinari con gli chef Paolo Griffa, Michele Antonelli, Isabella Foti, Giacomo Bullo (Communication Manager di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana) e la giornalista Marialaura Scopelliti.

Dalle 16 l'incontro "Traghettare le imprese dell'ospitalità nel futuro tra sostenibilità, IA e logistica avanzata: quali le nuove figure su cui puntare" con Milivoj Bulic (Presidente ITS Academy Mobilità Innovazione Sostenibilità e Logistica), Alessandro Stefanò (Tenuta Centopini – Orta), Giannuca Merangolo (Epoca Collection), Gaia Cacolatosa (Key Account Manager @iO Net e Booking Designer), Pietro Caroll (founder Tripa Milano). Nel pomeriggio dalle 15 spazio a "La sala del futuro: tra tecnologie e servizio su misura" con Alessandro Pipero (Owner Pipero "Michelin" Roma), Antonello Megalì (Owner Pashà "Michelin" – Conversano), Giulia Caffiero (Assistant Restaurant Manager del Geranium "Michelin" – Copenhagen), Gabriele Bianchi (Food and Beverage Manager e Matre di Sala Villa San Martino – Martini France), Paolo Solalpi (Brand Advocate Luxury Hospitality Altamura Distillerie) e Davide Bertolini.

Dalle 11 alle 13 si parte con Vito Gabbo (Il Pettolino - Gallipoli) e Simona Profeta (ES cantina e ristorante - Manduria), dalle 13 alle 15 si prosegue con Alessandro Pascoli (Zapnay Restaurant La Fiermontina – Lecce) e Francesco Rizzelli, Antonio Camilli e Diego Ceuto (Da Costa Sant'Angelo - Lecce) per concludere con Simone Grasso (Le Due Sire Suite Hotel, Porto Cesareo). Alle 12:45 appuntamento conclusivo dei Memorabili con il pranzo, introdotto da Paolo Marchi, dello chef Domingo Bohlinger (Due Camini "Michelin" Borgo Egnazia, Savelleti).



Grande Cucina

La Cucina Italiana tra origini e contaminazioni al FoodExp 2024



Anche Grande Cucina sarà presente alla **settima edizione di FoodExp**, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'evento si terrà il **3 e 4 aprile 2024** nel suggestivo **Chiostro dei Domenicani a Lecce**, luogo di grande fascino e ricco di cultura. Nel panorama gastronomico internazionale, FoodExp è un appuntamento molto atteso che ogni anno attira in Puglia l'attenzione di chef rinomati, esperti del settore ospitalità, appassionati di cucina, giornalisti e addetti ai lavori. L'edizione 2024, sempre organizzata da Sinext Creative Experience Connection, mette al centro il tema "DNA – origini e contaminazioni della cucina italiana", per esplorare le radici della tradizione culinaria italiana e le sue evoluzioni.

[LINK](#)

FoodExp 2024: il tema della settima edizione

FoodExp è un evento di rilievo nel panorama gastronomico e con il suo ricco programma di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet e pranzi, vedrà coinvolti circa 100 ospiti, migliaia di visitatori. "Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana - dichiara l'organizzatore **Giovanni Pizzolante** - Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione. Nello sviluppare il programma di questa edizione abbiamo registrato una rinnovata voglia di immediatezza e convivialità, senza i filtri dei social, che sembrano connettere ma in realtà portano a un inevitabile isolamento".

Ecco i talk condotti dai giornalisti di Grande Cucina

Nel pomeriggio del 3 aprile a FoodExp saranno presenti anche i giornalisti del magazine Grande Cucina, tra tutti **Lydia Capasso** insieme al **direttore di Grande Cucina Magazine Federico Lorence**, per affrontare i temi in programma, con interviste e approfondimenti insieme a chef e professionisti del settore. Con gli chef Diego Rossi, Francesco Brutto, Domingo Schingaro e Guido Paternollo, si discuterà di "Condivisione e convivialità dentro e fuori l'alta cucina", "La cucina italiana parla un'unica lingua? Influenze e contaminazioni" è il tema del talk con gli chef che hanno scelto (e amano) l'Italia, Roy Caceres, Maksut Askar. "La voce dei nuovi protagonisti della scena italiana" è, invece, il tema dell'incontro con gli chef Davide di Fabio, Alberto Gipponi, Paolo Griffa e Riccardo Forapani. "La Puglia enogastronomica, sempre più destinazione turistica internazionale. Stelle sì, ma non solo" è il focus che vede sul palco gli chef pugliesi Valentina Rizzo, Alfredo De Luca, Cosimo Russo e il Marketing Manager di Puglia Promozione Alfredo De Liguori.

FoodExp: un ricco programma di respiro internazionale

Il **ricco programma** vede sul palco dei TALK, l'avvicendarsi di tanti nomi di spicco del panorama della ristorazione, tra i quali Alessandro Pipero, Antonello Magistà, Gabriele Bianchi, Floriano Pellegrino e Isabella Poti. Il TEATRO COOK ospiterà le performance live di numerosi chef. Tanti ospiti anche sul palco del TEATRO PIZZA. Nella sala PROJECT WORK, **attività dedicate alla formazione**, tra cui la presentazione agli Istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza nazionali quali **Congusto Institute** e Alma.



CONGUSTO INSTITUTE AL FOODEXP IL 3 E 4 APRILE 2024

26 MARZO 2024

Congusto Institute parteciperà alla settima edizione di FoodExp, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Un evento che si terrà il 3 e 4 aprile 2024 nel suggestivo Chiostro dei Domenicani a Lecce, luogo ricco di storia e cultura.

FoodExpo Sempre il giorno 3 aprile, a FoodExp saranno presenti anche i giornalisti del magazine Grande Cucina, tra tutti Lydia Capasso e appas, consent insieme al direttore Federico Lorefice, per affrontare i temi in programma, con interviste e approfondimenti insieme a chef e a e le sue professionisti del settore.

Il programma di FoodExp 2024 promette di essere un viaggio emozionante attraverso i sapori e le tecniche che hanno plasmato la cucina italiana, con un occhio di riguardo alle influenze globali che continuano a arricchirla. In programma sono previsti laboratori tematici, dimostrazioni dal vivo e i "Teatri FoodExp", dove gli spettatori potranno assistere alla creazione di piatti innovativi e scoprire i segreti dei professionisti del settore.

Un momento saliente del programma, durante la prima giornata, sarà nella sala Project work dove avrà luogo la presentazione agli Istituti alberghieri pugliesi di due realtà d'eccellenza nazionali: ci saremo noi del Congusto Institute e Alma.

Un'opportunità imperdibile per gli studenti e i professionisti del settore che potranno incontrare direttamente i leader della formazione gastronomica. Il Congusto Institute sarà presente con un proprio spazio, dove i visitatori avranno l'occasione di conoscere alcuni dei nostri docenti e studenti, scoprire i corsi e partecipare a sessioni interattive. Sarà un'opportunità unica per condividere conoscenze, idee e passioni con la comunità gastronomica internazionale.

Sintesi del Programma di FoodExp 2024

La sala Talk ospiterà dibattiti con figure chiave del settore, tra cui Alessandro Pipero (Owner Pipero – Roma), Antonello Magistà (Owner Pashà – Conversano), e Giulia Caffiero (Assistant Restaurant Manager del Geranium – Copenaghen). Un focus speciale sarà sulla San Pellegrino Young Chef Academy, che connette i talenti emergenti del mondo culinario.

Il Teatro Cook vedrà la partecipazione di chef come Pietro Penna (Casamatta Vinilia – Manduria) e Maksut Askar (Neolokal – Istanbul), che delizieranno il pubblico con show cooking e tecniche innovative. Massimo Piccolo (Flora Restaurant – Roma) presenterà un teatro dedicato alla Pasta, in collaborazione con Felicetti.

Il Teatro Pizza esalterà il comfort food italiano con maestri pizzaioli come Ciccio Vitiello (CambiaMenti – Caserta) e Denis Lovatell (Denis – Milano). Il tema della mixology sarà esplorato da Alfonso Califano (Bar Cinquanta – Pagani) e Giulia Caffiero (Geranium – Copenaghen).

Nel Teatro Grill & Bbq nel giardino, talenti locali come Alfredo De Luca (Taverna del porto – Tricase) e la brigata del Lilith (Vanze), coordinata da Matteo Romano, presenteranno le loro creazioni.

[LINK](#)



Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità

30 Marzo 2024

È IL TEMA DELLA SETTIMA EDIZIONE DI FOODEXP. IL 3 E 4 APRILE 2024 IL FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA TORNA NEL CHIOSTRO DEI DOMINICANI DI LECCE CON LE PROTAGONISTI E I PROTAGONISTI DELLA RISTORAZIONE E DELL'HOTELLERIE ITALIANA E INTERNAZIONALE.

Cresce l'attesa per la settima edizione di FoodExp: mercoledì 3 e giovedì 4 aprile 2024 (ore 10/18 - ingresso libero - degustazioni a pagamento) il Chiostro dei Domenicani a Lecce ospita il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da SineXt di Giovanni Pizzolante con il sostegno dell'Agenzia PugliaPromozione della Regione Puglia, in collaborazione con Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Confindustria Lecce e con il supporto di numerosi partner pubblici e privati. Nel 2024 l'evento, che ogni anno porta nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e dell'hotellerie italiana e internazionale e dove trovano spazio cultura culinaria e manageriale, formazione, intrattenimento e convivialità, è dedicato al tema "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana". Chef, maître, restaurant manager, bartender, sommelier, amministratori pubblici, giornalisti, creativi, formatori e comunicatori si incontreranno e confronteranno per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese.



Un ricco programma che coinvolgerà quasi 100 ospiti pugliesi, italiani e stranieri, tra certezze consolidate, conferme gradite e importanti nuovi arrivi, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo. FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse da tante realtà nazionali e dalle istituzioni pugliesi che, in questo contesto, sono chiamate a dialogare e a interagire su temi strategici come la promozione turistica, lo sviluppo economico, la formazione. L'ormai collaudato e apprezzato format di FoodExp propone una sala talk per le attività istituzionali e gli approfondimenti tematici, gli spazi interni ed esterni dedicati ai Teatri (Cook, Pizza, Mixology, Grill & BBQ), con momenti live, show cooking, tecniche di cucina. Sotto il portico il pubblico troverà poi i banchi d'assaggio "Only the Best" e la riservata project room per tavoli di lavoro, interviste e incontri dedicati al mondo della formazione. Per chi desidera degustare il *finger food*, proposto da una selezione di ristoranti pugliesi, al centro del Chiostro ci sarà l'appuntamento totalmente rinnovato con FoodExp Gourmet. Fiore all'occhiolo sono i *Memorabili*, pranzi esclusivi con gli chef Alberto Gipponi (Dina - Gussago) e Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri) e le cene serali ideate come veri e propri eventi.

[LINK](#)

L'anteprima di martedì 2 sarà un Welcome Dinner al Classé Restaurant - La dogana che vedrà impegnati Ivan Tronci (chef resident), il turco Maksut Askar (Neolokal *Michelin - Istanbul), il colombiano Roy Caceres (Orma *Michelin - Roma), Riccardo Forapani (Il Cavallino - Maranello), Antonio Cacciari (Fashà *Michelin - Conversano). L'after dinner sarà invece a cura del bartender Alfonso Califano (Cinquanta Spirto Italiano - Pagan), Mercoledì 3 al Torre del Parco la cena "I soliti cretin" vedrà ai fornelli gli chef Diego Rossi (Trippa - Milano), Francesco Brutto e Chiara Pavan (Venissa **Michelin - Mazzorbo), Riccardo Cannella, Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri) e Franco Pepe (Pepe in grani - Caiazzo). Giovedì 4, a chiudere l'edizione 2024 di FoodExp, sarà il Gala Dinner al Chiostro dei Domenicani con Davide Di Fabio (Dalla Giocanda ***Michelin - Gabicce Monte), Alberto Gipponi (ristorante Dina - Gussago), Matteo Baronetto (Del Cambio *Michelin - Torino), Angelo Sabatelli (ristorante Angelo Sabatelli *Michelin Putignano) e Donato Episcopo (Gimmi Chiostro dei Domenicani - Lecce).

Oltre ai già citati chef impegnati tra pranzi e cene, tra gli ospiti di questa edizione, solo per fare alcuni nomi, Massimo Piccolo (Rora Restaurant - Roma) con un appuntamento dedicato alla pasta con i pregiati prodotti Monograno Felicetti, Richard Abu Zaki (Retrosena - Porto San Giorgio), Alessandro Pipero (owner Pipero *Michelin - Roma), Antonello Magistà (owner Pashà *Michelin - Conversano), Floriano Pellegrino e Isabella Poti (Broz *Michelin - Lecce), Guido Paternello (Fellico 3 - Milano), Edoardo Traverso (Identità Golose - Milano), Paolo Griffa (Paolo Griffa Al Caffè Nazionale - Asta), Alfonso Califano e Natale Palmieri (fondatori del Bar Cinquanta Spirto Italiano - Pagan), Giulio Caffiero (Assistant Restaurant Manager - Geranio di Copenhagen), Ciccio Vitiello (CamilloMenti - Caserta), Denis Lovatell (Denis - Milano), Gianni Di Lella (Pizzeria La Bufala - Maranello). In programma anche un incontro dedicato alla S. Pellegrino con la sua Young Chef Academy, piattaforma che supporta e mette in contatto la futura generazione di talenti culinari. La sala Project work accoglierà la presentazione agli istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza nazionali come Congusto Institute e Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana, la preview della terza edizione del Festival di Gastronomika, le interviste del magazine Grande Cucina e tavole rotonde su lavoro e formazione.

«Tutte le regioni affacciate sul Mediterraneo rivelano quanto l'incontro tra popoli diversi abbia lasciato in eredità nel linguaggio, nella cucina, nelle usanze, nella musica. L'Italia è da sempre a contatto diretto con genti provenienti da luoghi lontani. Questa storia ha arricchito l'identità culturale del territorio e ha segnato in modo inequivocabile il DNA della nostra cucina», sottolinea Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione. «Con FoodExp 2024 desideriamo spiancare lo sguardo sulle profonde trasformazioni che il patrimonio culinario del Bel Paese ha subito, negli ultimi decenni, anche a fronte di fattori quali globalizzazione, intensi movimenti migratori, rapido superamento delle distanze: oggi nella cucina italiana si parlano tutte le lingue del mondo e i cuochi sono viaggiatori pronti a riportare in patria tecniche, ingredienti, abbinamenti ispirati a terre lontane. Sempre di più, nel fine dining ma non solo, le ricette della tradizione evolvono e si rinnovano il modo di vivere la convivialità si modifica: con FoodExp vogliamo scattare una fotografia della cucina italiana contemporanea e delineare con i nostri ospiti i possibili futuri scenari».

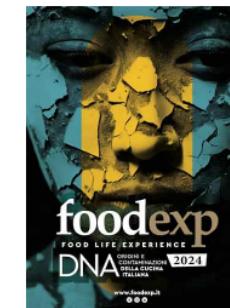
Main sponsor di FoodExp 2024 sono Agugliaro & Figna, Acqua Panna - S. Pellegrino, Felicetti, Berlucci, Berto's, Parmigiano Reggiano, Parmalat linea Professional, Banca Popolare Pugliese, Novaleas, AIS Lecce, Chiostro dei Domenicani.

PROGRAMMA - www.foodexp.it

Mercoledì 3 aprile 2024 la giornata si apre alle 10:30 nella sala Talk con l'incontro inaugurale, moderato dalla giornalista Barbara Politi, con Giovanni Pizzolante (ideatore e organizzatore FoodExp) e Aldo Patroni (Direttore generale del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia). A seguirà si parlerà di DNA - Origini e contaminazioni della cucina italiana con i giornalisti Enzo e Paolo Vizzari, gli chef Diego Rossi (Trippa - Milano), Davide Di Fabio (Dalla Giocanda **Michelin - Gabicce Monte) e Riccardo Cannella, Anastasia Avramenko (coordinamento editoriale internazionale Tuorlo).

Dalle 12 spazio alla presentazione della S.Pellegrino Young Chef Academy, piattaforma che supporta e mette in contatto la futura generazione di talenti culinari con gli chef Paolo Griffa, Michele Antonelli, Isabella Poti, Giacomo Bullo (Communication Manager di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana) e la giornalista Mariarosaria Bruno. Alle 15 l'incontro "Traghettare le imprese dell'ospitalità nel futuro tra sostenibilità, IA e logistica avanzata: quali le nuove figure su cui puntare" con Silvio Busico (Presidente ITS Academy Mobilità Innovazione Sostenibilità e Logistica), Alessandro Stefanio (Tenuta Centoperte - Otranto), Gianluca Metrangolo (Epoch Collection), Gale Cacciator (Key Account Manager @I/O Net e Booking Designer) e Marco Cataldo. Nell'ultimo talk si parlerà delle Opportunità del turismo gastronomico per la Puglia come destinazione con Gianfranco Lopane (Assessore Turismo, Sviluppo e Impresa Turistica Regione Puglia), Paolo Foresio (Assessore Turismo, Sviluppo e Impresa Turistica Regione Puglia), Paolo Marchi (ideatore e curatore Identità Golose), Alfredo De Liguori (Marketing manager PugliaPromozione), Antonello Magistà (owner Pashà *Michelin - Conversano) e Roberta Milano (docente, digital strategist e consulente di marketing turistico). I Teatri Cook - condotti da Marco Colognese, Carlo Passera ed Enzo Vizzari - si apriranno

Alle 17 gran finale in sala talk con il "Background gustativo" di Floriano Pellegrino e Isabella Poti (Chef Bros *Michelin - Lecce) che dialogheranno con Carlo Passera. Nei vari appuntamenti del Teatro Cook - coordinati da Carlo Passera, Fiammetta Fadda, Marco Colognese, Paolo Vizzari e Federico Lorefice - si alterneranno gli chef Davide Di Fabio (Dalla Gioconda **Michelin - Gabicce Monte), Edoardo Traverso (Identità Golose - Milano), Massimo Piccolo (Hotel Rora Marriott - Roma) con Monograno Felicetti, Stefano Scarso (ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana), Maksut Askar (Neolokal *Michelin - Istanbul), Riccardo Cannella. La sala Teatro Pizza & Mixology ospiterà gli chef Denis Lovatell (Chef Pizza Pizzeria Pizza di montagna - Milano) con Mariarosaria Bruno, Gianni Di Lella (Pizzeria La Bufala - Maranello) e Richard Abu Zaki (Retrosena *Michelin - Porto San Giorgio) con Mario Bolivar Pennelli e, nel pomeriggio, Giulia Caffiero (assistente Restaurant Manager del Geranium ***Michelin - Copenhagen) con Paolo Vizzari. Il giardino sarà dedicato al Teatro Grill & Bbq. Due gli appuntamenti con realtà pugliesi anche nella seconda giornata. Dalle 11 alle 13 lo chef Cosimo Russo (Cosimo Russo Restaurant - Leverano), dialogando con Francesco Zompi, racconterà i "Segnali di fumo tra Puglia e Sardegna" preparando cordula sarda e sgombro dello Ionio.



Dalle 15 poi la chef Valentina Rizzo (Farmacia dei Sani - Ruffano) con Carlo Passera racconterà "Il fuoco visto come un esaltatore di sapori naturali". La project room accoglierà in mattinata la preview della terza edizione del Festival di Gastronomika, think tank per i protagonisti dell'enogastronomia italiana under 40, in programma a maggio a Milano sul tema "A tutti i costi" con la partecipazione della diretrice Anna Prandoni e dell'enologo e consulente Andrea Mose. Nel pomeriggio una tavola rotonda a cura della Regione Puglia su Mappare i fabbisogni di competenze nell'enogastronomia e nell'ospitalità contemporanea, per un'evoluzione consapevole e sostenibile del settore turistico. Al centro del Chiostro, nella rinnovata area di FoodExp Gourmet, moderata da Barbara Politi, si alterneranno cinque ristoranti pugliesi con tre turni di preparazione e degustazione dei piatti.

Dalle 11 alle 13 si parte con Vito Gaballo (Il Petrolino - Gallipoli) e Simone Profeta (ES cantina e ristorante - Manduria), dalle 13 alle 15 si prosegue con Alessandro Pascali (Zephyr Restaurant La Fermonina - Lecce) e Francesco Rizzielli, Antonio Camilli e Diego Couto (Da Costa Santavoglia - Lecce) per concludere con Simone Grasso (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo). Alle 12:45 appuntamento conclusivo dei Memorabili con il pranzo, introdotto da Paolo Marchi, dello chef Domenico Schingaro (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri) e i nostri ospiti si apriranno

Foodexp 2024: Forum internazionale internazionale dell'enogastronomia torna a Lecce

Pugliosit'

La Redazione

Mercoledì 3 e giovedì 4 aprile 2024 ritorna FoodExp Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante. L'atteso evento, che porta a Lecce l'alta ristorazione nazionale e internazionale e che coinvolge addetti ai lavori, giornalisti, imprenditori, manager e formatori quest'anno avrà come tema della sua settima edizione "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana" per raccontare, con la partecipazione dei numerosi e prestigiosi ospiti, l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse dalle Istituzioni pugliesi che, in questo contesto, sono chiamate a dialogare e a interagire su temi strategici quali promozione turistica, sviluppo economico, formazione: l'appuntamento, infatti, non solo genera l'interesse dei media sul territorio e il coinvolgimento attivo degli operatori locali, ma - attraverso i suoi contenuti - valorizza le eccellenze pugliesi, rappresentanti del comparto turistico ed enogastronomico.

[LINK](#)



"Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana" - dice Giovanni Pizzolante - Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione. Nello sviluppare il programma di questa edizione abbiamo registrato una rinnovata voglia di immediatezza e convivialità, senza i filtri dei social, che sembrano connettere ma in realtà portano a un inevitabile isolamento".

Novità di quest'anno è l'ingresso libero alla manifestazione per l'ascolto dei talk e dei teatri: coerente con l'intenzione di essere un'iniziativa culturale e di formazione professionale, FoodExp vuole favorire l'accesso a tutti coloro che vogliono approfondire tematiche di interesse, siano essi studenti, professionisti o comunicatori. Restano con ticket d'ingresso gli spazi di degustazione, i pranzi e le cene.

In costante evoluzione, il format FoodExp consolida gli appuntamenti di successo e ne introduce di nuovi, offrendo spazio e rilevanza a tutti gli ospiti. La settima edizione aprirà con la special dinner, dedicata agli ospiti dell'evento, a cura degli chef Roy Caceres di Orma - Roma, Maksut Askar di Neolokal - Istanbul, Antonio Zaccardi di Pashà - Conversano, Riccardo Forapani di Cavallino - Maranello e Ivan Tronci di Classé - Lecce. Sul palco del TALK, dedicato agli speech, ai confronti istituzionali e agli approfondimenti delle tematiche centrali dell'evento, si avvicineranno manager e imprenditori del settore alberghiero, rappresentanti di istituzioni regionali e locali, protagonisti della sala come Alessandro Pipero e Antonello Magistà, Floriano Pellegrino di Bros' - Lecce, con il suo intervento, chiuderà lo spazio talk di FoodExp 2024.

Il TEATRO COOK ospiterà le performance live di Pietro Penna di Casamatta Vinilia - Manduria, Maksut Askar di Neolokal - Istanbul, Riccardo Forapani di Cavallino - Maranello, Guido Petrollo di Pellico 3 - Milano, Roy Caceres di Orma - Roma, Davide Di Fabio di Dalla Gioconda - Gabicce Monte, Edoardo Traverso di Identità Golose - Milano, Massimo Piccolo di Flora Restaurant - Roma, Riccardo Canella, Chiara Pavan e Francesco Brutto di Venissa - Mazzorbo, Paolo Griffa di Al Caffè Nazionale - Aosta.

Nella due giorni di FoodExp, a parlare del comfort food per eccellenza, sul palco del TEATRO PIZZA, saranno Ciccio Vitellio di Cambia-Menti - Caserta, Denis Lovatelli di Denis - Milano e Gianni Di Lella di Pizzeria La Bufala - Maranello. A introdurre i partecipanti alla manifestazione al mondo MIXOLOGY saranno Alfonso Califano di Bar Cinquanta - Fagnani e Giulia Caffiero di Geranium - Copenaghen.

Il giardino del Chiostro sarà dedicato al TEATRO GRILL & BBQ con quattro appuntamenti suddivisi nelle due giornate: mercoledì mattina sarà la volta di Alfredo De Luca di Taverna Del Porto - Tricase e, a seguire, la squadra del ristorante Lilit - Vanze, coordinata dallo chef Matteo Romano. Giovedì si daranno il cambio Cosimo Russo, dell'omonimo ristorante a Leverano, e Valentina Rizzo di Farmacia dei Santi - Ruffano.

I due pranzi "MEMORABILI" in programma vedranno impegnati Alberto Gipponi di Dina - Brescia e Domingo Schingaro di Due Camini - Savelletri. Lo spazio FoodExp Gourmet ospiterà una selezione di dieci chef pugliesi.

Nella sala PROJECT WORK attività dedicate alla formazione, tra cui la presentazione agli istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza come Congusto Institute e Alma Scuola Internazionale di cucina Italiana. Attenzione anche da parte di Regione Puglia, con l'Assessorato Istruzione, Lavoro e Formazione, al modello FoodExp: attraverso l'evento, l'istituzione regionale intende promuovere e sostenere il valore strategico della filiera formativa a supporto del futuro dell'industria alberghiera ed enogastronomica, come occasione di rilancio di una richiesta che vede la Puglia, a livello globale, importante polo attrattivo a beneficio dell'occupabilità dei giovani.

Come tradizione, nell'ambito della sezione ONLY THE BEST, l'iniziativa avrà un'ampia area espositiva dedicata ad aziende del settore vitivinicolo e alimentare; alcune di queste presenteranno i propri prodotti ai visitatori anche attraverso degustazioni guidate.

www.foodexp.it



Il manager giramondo che ha portato l'eccellenza gastronomica mondiale nella sua Lecce

Giunta alla sua settima edizione, torna il 3 e 4 aprile la grande festa ideata e voluta da Giovanni Pizzolante: Food Exp 2024.

27 Marzo 2024

Valentina Romagnoli

INVESTIAMO SU UN FUTURO SOSTENIBILE

Un giramondo con lo sguardo rivolto da sempre verso casa. Il manager **Giovanni Pizzolante**, dopo anni di esperienza nel settore alberghiero e della ristorazione, porta a Lecce ciò che ha visto e imparato viaggiando per il mondo, con l'evento **FoodExp, Il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**, giunto ormai alla sua settima edizione, che si terrà a Lecce, nel Chiostro dei Domenicani, mercoledì 3 e giovedì 4 aprile 2024.

[LINK](#)



Classe 1973, Pizzolante nasce a Berna, roccaforte medievale della sobria ricchezza svizzera, da una famiglia salentina. Mentre i primi anni di vita li passa guardando scorrere le fredde acque del fiume Aar, nel cuore conserva l'immagine del saldo mare pugliese che raggiungerà con l'inizio della scuola. Dopo l'alberghiero di Orta, indirizzo "sala", Pizzolante comincia ben presto a farsi strada nel mondo della ristorazione. Il talento lo dimostra innanzitutto a Cervinara, lavorando allo Chalet Valdössan, in sala, muovendosi agile tra servizi al gabinetto e cucina fiamm. Poi una testa sui piani di gestione dei costi nel reparto Food & Beverage, discute a pieni voti, a via con altri mille viaggi. Da Londra a Roma, da Parigi alla Spagna. Il tutto sempre con un solo focus: il mondo dell'accoglienza. Pizzolante torna a Lecce non prima di aver riempito la rubrica telefonica di numeri e contatti di amici manager ed esperti del suo stesso settore, ma anche designer e architetti da tutto il mondo. E nel mezzo dell'esperienza, ora, c'è una nuova carta da giocare. E così nasce la sua società, **Gph tourism, che offre servizi di consulenza alle strutture alberghiere**. La Gph, in collaborazione con lo studio dell'archistar milanese **Luca Scapinelli**, a firmare il primo cinque stelle lusso di Lecce, il **Risorgimento resort**. Un primo, grande, passo verso la valorizzazione della propria terra.



Nel 2018, poi, è il turno di **FoodExp**, l'evento ideato e voluto proprio da Pizzolante e organizzato da **8inext**, che si inserisce nel progetto, più ampio, di **promotion della Puglia e delle sue potenzialità gastronomiche e ricettive**. Il tutto con l'aiuto di manager ed esperti del settore, oggi ospiti dell'evento, conosciuti nel corso della sua carriera. Vecchi amici, sì, ma anche nuovi incontri, per una proposta che evolve di anno in anno.

La commissione di microblog enogastronomici molto distanti fra loro è l'idea che sta alla base della manifestazione. Il fil rouge è l'alta cucina, che pone al centro una regola fondamentale: il confronto e le contaminazioni sono linea della crescita. Le tradizioni salentine, e pugliese in generale, dialogherà quindi con chef e imprenditori da tutt'Italia e da tutto il mondo. Da Istanbul alla Valle d'Aosta, da Roma a Coppenhagen, l'iniziativa valorizza un territorio molto più complesso e affascinante di quello che compare, col suo mare trasparente, sulle copertine dei cataloghi turistici. Il tema di quest'anno? **DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana**, per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria italiana.



Un'attenzione particolare è **riservata ai giovani**, per far sì che il confronto sia anche generazionale, con la partecipazione dei ragazzi degli istituti alberghieri pugliesi e dei giovani salentini che, dopo un'esperienza all'estero, tornano a casa per portare il proprio expertise sul territorio. Una storia simile a quella che ha portato Pizzolante a diventare animatore di questa grande festa. Tanti i nomi che negli anni hanno partecipato alla manifestazione, dal grande chef Almo Moroni alla giovane e talentuosa Jessica Rosati.

Tra pranzi e cena quasi 800 posti, che permetteranno di sperimentare idee e mondi diversi. **Oltre a chef e imprenditori**, l'evento coinvolge gli addetti ai lavori come giornalisti, agricoltori, manager, accanto a coloro che si occupano di formazione.



A dare il via alle danze sarà la special dinner, dedicata agli ospiti dell'evento, a cura degli **chef Roy Caeres** di Orma a Roma, **Mehmet Asker** di Nefokali a Istanbul, **Antonio Zesardi** di Paishi a Conversano, **Riccardo Forapani** di Cavallino a Manfredonia e **Ivan Tronci** di Classé a Lecce. Sul palco, talk dedicati ai confronti istituzionali e agli approfondimenti. Si avviveranno manager e imprenditori del settore alberghiero, rappresentanti di istituzioni regionali e locali, tra cui **Floriano Pellegrino** e **Isabella Potti** di Broa a Lecce. Il teatro Cook sarà lo scenario dove vedere i grandi chef all'opera. Nomi come **Riccardo Cannella**, **Chiara Pavan** e **Francesco Brutti** di Venissa a Mazzerba, **Paolo Griffi** di Ai Caffè Nazionali ad Astrea e molti altri si daranno il cambio ai fornelli.

Nelle due giorni non mancherà un focus sul comfort food per eccellenza, la pizza. Sul tema, si confrontano **Ciocio Vitello** di Cambia-Menti di Caserta, **Denis Lovaté** di Denis di Milano e **Gianni Di Lella** di Pizzeria La Bufala di Manfredonia e il giardino del chiostro sarà attrezzato per il barbecue.

I due pranzi in programma vedranno impegnati **Alberto Dipponi** di Dina a Cuggiono e **Domingo Bohingaro** di Due Camini a Savelletri e lo spazio FoodExp Gourmet ospiterà una selezione di dieci chef pugliesi.

Attenzione anche da parte di **Regione Puglia**, con l'Assessorato Istruzione, Lavoro e Formazione, al modello FoodExp: attraverso l'evento, l'Istituzione regionale intende promuovere e sostenere il valore della filiera formativa a supporto del futuro dell'industria alberghiera ed enogastronomica.



Come ogni anno, l'iniziativa avrà inoltre un'ampia area espositiva dedicata ad aziende del settore vitivinicolo e alimentare. Alcune di queste presenteranno i propri prodotti ai visitatori anche attraverso degustazioni guidate. Con le 3000 presenze registrate nell'ultima edizione, anche quest'anno FoodExp si preannuncia una "grande festa".

RASSEGNA STAMPA 2024

THE FOODZILLA

28/03/2024

FOODEXP '24: DNA, ORIGINI E CONTAMINAZIONI DELLA CUCINA ITALIANA

Mercoledì 3 e giovedì 4 aprile 2024 ritorna FoodExp Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante.

L'atteso evento, che porta a Lecce l'alta ristorazione nazionale e internazionale e che coinvolge addetti ai lavori, giornalisti, imprenditori, manager e formatori quest'anno avrà come tema della sua settima edizione "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana" per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese.



Con il suo ricco programma di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet e pranzi memorabili, FoodExp coinvolgerà quasi 100 ospiti, tra gradite conferme e importanti nuovi arrivi, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo.

FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse dalle Istituzioni pugliesi – Regione Puglia, Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Concommerce Lecce – che, in questo contesto, sono invitate a dialogare e a interagire su temi strategici quali **promozione turistica, sviluppo economico, formazione**.



Con il suo ricco programma di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet e pranzi memorabili, FoodExp coinvolgerà quasi 100 ospiti, tra gradite conferme e importanti nuovi arrivi, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo.

FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse dalle Istituzioni pugliesi – Regione Puglia, Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Concommerce Lecce – che, in questo contesto, sono invitate a dialogare e a interagire su temi strategici quali **promozione turistica, sviluppo economico, formazione**.

L'appuntamento, infatti, non solo genera interesse sul territorio e il coinvolgimento attivo degli operatori locali, ma – attraverso i suoi contenuti – valorizza le eccellenze pugliesi, rappresentanti del comparto turistico ed enogastronomico.

Novità di quest'anno è l'ingresso libero alla manifestazione per l'ascolto dei talk e dei teatri: coerente con l'intenzione di essere un'iniziativa culturale e di formazione professionale, FoodExp vuole favorire l'accesso a tutti coloro che vogliono approfondire tematiche di interesse, siano essi studenti, professionisti o comunicatori. Restano con ticket d'ingresso gli spazi di degustazione, i pranzi e le cene.



Il Programma



In costante evoluzione, il format FoodExp consolida gli appuntamenti di successo e ne introduce di nuovi, offrendo spazio e rilevanza a tutti gli ospiti.

Sul palco dei TALK, dedicato agli speech, ai confronti istituzionali e agli approfondimenti delle tematiche centrali dell'evento, si avvicheranno manager, imprenditori e innovatori del settore alberghiero, rappresentanti di istituzioni regionali e locali, giornalisti e protagonisti del mondo della ristorazione come, solo per fare qualche nome:

Alessandro Pipero di Pipero – Roma, Antonello Magistà di Pashà – Conversano, Gabriele Bianchi di Relais Villa San Martino – Martina Franca, Floriano Pellegrino e Isabella Poti di Bros' – Lecce. Tra i talk anche quello di SanPellegrino, tra i main sponsor dell'evento, che porterà a Lecce l'esperienza di S.Pellegrino Young Chef Academy, iniziativa internazionale per la promozione dei giovani talenti.



Il TEATRO COOK ospiterà le dinamiche e interattive performance live degli chef Pietro Penna di Casamatta Vinilia – Manduria, Maksut Askar di Neolokal – Istanbul, Riccardo Forapani di Cavalino – Maranello, Guido Paternollo di Pellico 3 – Milano, Roy Caceres di Orma – Roma, Davide Di Fabio di Dalla Giocanda – Gabicce Monte, Edoardo Traverso di Identità Golose – Milano, Riccardo Canella, Chiara Pavan e Francesco Brutto di Venissa – Mazzorbo, Paolo Griffi, Al Caffè Nazionale – Aosta. Massimo Piccolo di Flora Restaurant – Roma, per la prima volta a FoodExp, condurrà un Teatro dedicato alla Pasta con i pregiati prodotti Monograno Felicetti, un altro main sponsor del Forum.

Nella due giorni di FoodExp, a parlare del comfort food per eccellenza, sul palco del TEATRO PIZZA, saranno Ciccio Vitiello di Cambia-Menti – Caserta, Denis Lovatèl di Denis – Milano e Gianni Di Lella di Pizzeria La Bufala – Maranello insieme a insieme a Richard Abou Zaki di Retroscena – Porto San Giorgio. A introdurre i partecipanti alla manifestazione al mondo MIXOLOGY saranno Alfonso Califano e Natale Palmieri, fondatori di Bar Cinquanta Spirito Italiano – Pagani e Giulia Caffiero che, nel ristorante tre stelle Michelin Geranium di Copenaghen, è Assistant Restaurant Manager.

[LINK](#)



Foto: Mariarosaria Bruno

Dna, origini e contaminazioni della cucina italiana è stato il tema attorno cui ha ruotato la settima edizione di **FoodExp 2024**, il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera che si è tenuto al **Chiostro dei Domenicani** di Lecce dal 3 al 4 aprile. La kermesse, ideata e organizzata da **Giovanni Pizzolante**, si è confermata una delle più interessanti manifestazioni del Sud dedicate al mondo culinario, tra incontri, pranzi memorabili e cene di gala. Tra le novità dell'edizione 2024, un grande palco centrale all'aperto, che ha visto alternarsi i giovani chef di Puglia per cooking class e degustazioni, vivacizzando lo spazio esterno, assieme a banchi d'assaggio di vini e prodotti tipici. Nell'ambito dei teatri del gusto, poi, è stata inaugurata una nuova sezione con focus sulla pizza, che ha visto protagonisti nomi di punta dell'arte bianca. Non sono mancate masterclass di mixology, appuntamenti con grandi chef e talk dedicati alle tendenze della cucina contemporanea e alla sala. Cosa è successo a **FoodExp 2024?** Scoprielo qui di seguito con i nostri highlights.

S.Pellegrino Young Chef Academy: la cucina degli under 30

Tra i talk che hanno aperto la prima giornata di **FoodExp 2024**, quello dal titolo **S.Pellegrino Young Chef Academy: la contaminazione nella cucina dei giovani talenti**. Una chiacchierata che ha visto partecipare **Paolo Griffa** (chef di **Caffè Nazionale** di Aosta, 1 stella Michelin), primo vincitore dell'edizione 2014-2015 di **S.Pellegrino Young Chef Academy Italia**, **Michele Antonelli** (chef **GastroB&B** di Villa Musone, vincitore dell'edizione 2022-2023 di **S.Pellegrino Young Chef Academy Italia**), **Giacomo Bullo** (Communication Manager di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana), che da sempre affianca **S.Pellegrino** nella selezione delle ricette finaliste di ogni regione della competizione, **Davide Di Fabio** (chef del ristorante **Dalla Giocanda** di Gabicce Monte, 1 stella Michelin e 1 stella verde), [tra i giudici della nuova edizione 2024-25](#). Nel corso del talk, è emerso come sia cambiata ed evoluta la scena gastronomica e la cucina dei giovani under 30 di tutto il mondo, sempre più "contaminata" da diverse influenze culturali, ma anche sostenibile, attenta alle buone pratiche, vegetale e anti spreco. Se Griffa ha raccontato di come, dopo dieci anni, ripenserebbe e cambierebbe la ricetta che lo ha portato alla vittoria, creando un piatto dal mood più "internazionale", Antonelli ha spiegato il suo piatto *signature*, un vera e propria ode al "no waste" e alla cucina circolare, alla valorizzazione del territorio e dei piccoli produttori. Bullo, in rappresentanza di Alma, ha dato delle dritte ai giovani che intendono iscriversi al concorso: "Rileggete bene le ricette e attenzione all'uso dell'inglese, che è molto importante nel contesto di un concorso internazionale", ha raccomandato. Di Fabio, infine, ha spiegato quali sono i suoi criteri di valutazione, gli ingredienti di una ricetta vincente, che deve saper emozionare, essere di impatto e gustosa, l'approccio al concorso e alla formazione, ma anche il valore del mentoring, che ha fatto proprio grazie anche alla sua esperienza nella brigata di Massimo Bottura.

[LINK](#)

EVENTI ENOGASTRONOMICI

FoodExp 2024: viaggio alle origini della gastronomia, tra contaminazioni e giovani talenti



DI MARIAROSARIA BRUNO, GIORNALISTA

08 Aprile, 2024

Da Griffà a Traverso: i nuovi protagonisti del territorio

Tanti i giovani chef presenti a **FoodExp 2024**; tra questi, **Paolo Griffà**, alla regia di **Paolo Griffà al Caffè Nazionale** di Aosta (1 stella Michelin) e **Edoardo Traverso**, alla guida della cucina di **Identità Golose Milano**, l'hub internazionale con sede in via Romagnosi, nel capoluogo lombardo. Così giovani (rispettivamente classe 1991 e 1996) e così attenti e sensibili al racconto del territorio di provenienza. Così, in momenti diversi della manifestazione, sono saliti sul palco e hanno portato parte di sé e della propria terra. Griffà, di origine piemontese ma valdostana d'adozione, ha portato un dessert che serve al ristorante, che si ispira al classico picnic della Vallée, tra profumi di montagna, marshmallow balsamici e biscotti bagnati nella resina. Il risultato? Una creazione di grande impatto estetico, che riproduce un tronco tagliato con i suoi cerchi concentrici. Un dessert con tutte le consistenze, dal biscotto alla crema al miele di castagno, "che dona anche una nota amara e legnosa", come ha precisato lo chef, sino alla parte croccante del cioccolato. Traverso, under 30 originario di Bordighera, ha preparato una versione inedita della pasta e fagioli, accendendo i riflettori sui fagioli di Pigna, bianchi e della buccia tenerissima, presidio Slow Food ligure, che ha ridotto in crema per mantecare il piatto. A completamento, una tartare di coniglio, che ha restituito al palato il sapore della campagna, in maniera classica e innovativa allo stesso tempo. Perché la cucina si contamina anche così, creando ponti che narrano i territori tra passato e presente.

Cinquanta Spirto Italiano: bar di provincia e ospitalità

Molto interessante l'intervento **Bar di Provincia: trasformare i cocktail in ospitalità** con **Alfonso Califano** e **Natale Palmieri**, i giovani founder di **Cinquanta Spirto Italiano**, realtà molto interessante di Pagani, in provincia di Salerno, che qui, nell'Agora Samense Nocerino, ha rivoluzionato il modo di fare ospitalità con un intelligente ritorno alle origini del classico "bar sport" all'italiana aperto da mattina a sera e attivo a ogni ora del giorno con una proposta versatile e capace di cambiare a seconda del momento e dell'esigenza, ma con un approccio molto moderno e contemporaneo. Il risultato? Un locale che propone drink che si fanno felice espressione della quintessenza dell'ospitalità made in Italy. Entrambi i fondatori, infatti, sono tornati in Italia, nella propria terra d'origine, dopo importanti trascorsi all'estero (dal titolo dell'esperienza di Califano, il **Dandylion** di Londra, che è stato miglior bar del mondo per **50 Best Bars**). Il nome del locale? Si ispira agli anni del boom economico, le favolose decadi '50-'60, e all'ospitalità della Italia, con locali capaci di cambiare pelle e proposta a seconda dell'orario, riportando l'attenzione sull'importanza storica e sociale del caffè come luoghi di incontro, aggregazione e scambio di idee. Un aspetto fondamentale per chi vive in realtà di provincia. Nel corso dell'intervento hanno presentato tre cocktail creati ad hoc con **Bibite Sanpellegrino**, nati per lo più da twist on classic: il **Cetrulo Highball**, con **Tonic Agrumi Sanpellegrino**, cetrullo e London Dry Gin, l'**Americano in Costiera**, con **Cocktail Sanpellegrino**, arancia, vermouth rosso, la **Tannurriata Nera**, ispirato alla danza folcloristica campana, con carciofo, Chiodo Sanpellegrino e vodka. Un intervento molto coinvolgente, che ha fatto scoprire una delle giovani realtà più interessanti della mixology e dell'ospitalità che in soli tre anni di vita ha conquistato diversi riconoscimenti e apprezzamenti: "Bar Revelation" 2021 per Bar Giornale, 19Best bar del mondo per la lista Top500, "Best bar Team" 2023 per Bar Giornale.

Passione vegetale: la pizza "migratoria" di Denis Lovatèl

Tra le novità dell'edizione 2024 di **FoodExp**, dicevamo, l'introduzione di una sezione dedicata all'arte bianca. Tra i protagonisti, ha come sempre incantato il pubblico con i racconti e le suggestioni delle vette, il maestro **Denis Lovatèl**, originario di Alano di Piave (Belluno), che ha portato il format della sua "pizza di montagna" dalla Dolomiti (dove è alla regia della storica **Pizzeria Da Ezio**, fondata dal padre nel '77) a Milano, con due ristoranti **Denis Pizza di Montagna**. Il suo è un racconto di attualità e contaminazione gastronomica, ma anche di tanta personalità: la sua pizza, sottile e croccante, ma con un cornicione crunchy, è fortemente identitaria: "è nata per rispondere a un'esigenza l'impasto doveva restare croccante anche una volta messo in scatola per l'asporto", ha raccontato il pizzaiolo. Così, da uno studio, è nato il suo personalissimo impasto, leggero e digeribile, a metà tra la pizza romana e la pizza napoletana, preparato con soli 160 grammi di farina (anziché 300 grammi della versione partenopea), poca farina, meno dell'1% di sale, 55% di idratazione e una sapidità del tutto nuova, data da un mix di erbe di montagna e spezie spolverate sul cornicione. Una pizza che viene farcita con ingredienti a chilometro zero, prodotti vegetali figli del foraging, ovvero delle lunghe passeggiate in montagna di Denis, di formaggi di malga e verdure di stagione. Una pizza che lancia messaggi "green" di sostenibilità, ma che si adatta anche agli ecosistemi e alla biodiversità dei territori, a seconda di dove viene preparata. Un esempio? La pizza che Denis prepara alle Bahamas, nel resort privato di Justin Timberlake e Tiger Woods (una delle sue ultime collaborazioni): viene farcita con ingredienti locali come il conch, un mollusco gigante pescato in quell'area. "Perché la mia pizza è migratoria, assume caratteristiche diverse a seconda del contesto ambientale", ha concluso Lovatèl, che a dicembre - con la riapertura dell'Hotel Rosa Alpina a San Cassiano - tornerà a proporre le sue pizze anche in Val Badia.

Juice pairing: l'abbinamento analcolico del Geranium

Come molti membri della brigata del **Geranium**, tre stelle Michelin di Copenaghen, **Giulia Caffiero** è italiana, originaria della Sardegna. Assistant restaurant manager del ristorante che due anni fa è stato eletto numero uno al mondo da **World's 50 Best Restaurants**, al fianco di un altro italiano, **Mattia Spedicato**, a **FoodExp** ha raccontato come ha sviluppato il format di una delle più attuali tendenze del fine dining: il pairing analcolico. Il suo intervento, dal titolo **Generazione Z. I millennial preferiscono un abbinamento non alcolico al ristorante**, ha acceso i riflettori su quella che non solo è una tendenza, ma anche un'esigenza della società contemporanea: "il 40% dei nostri ospiti sceglie di optare per un juice pairing analcolico, anziché per il classico abbinamento vini", ha spiegato. Ecco allora succhi di frutta che giocano con i sapori, tra acidità e dolcezza, per portare nel calice centrifughe, estratti, premute: un grande studio dietro ogni abbinamento, spesso figlio di complessi metodi e lunghi procedimenti, che escludono qualsiasi tipo di bevanda fermentata o tè, ma un ricorso alla natura e ai vegetali, tra frutta e verdura, tra erbe e aromi.

Lecce cronaca

Dalla Turchia alla Puglia: tutte le stelle di FoodExp

► Il tema: "Dna, origini e contaminazioni della cucina italiana". Eventi il 3 e 4 aprile

► Viaggio tra barbecue, teatro pizza, talk e mixology. La novità: ingresso gratuito

Valeria BLANCO

Se lo scorso anno ha esplorato le "audaci sfide" e le "originali visioni" di chef e mixologist, quest'anno il Foodexp - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - regala un viaggio di due giorni alla scoperta del patrimonio genetico del mondo del food italiano. Un tuffo nelle origini, dove tutto ha inizio, per esplorare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. Non a caso questa settima edizione della manifestazione ha per titolo: "Dna: origini e contaminazioni della cucina italiana".

Appuntamento mercoledì 3 e giovedì 4 aprile al Chiostro dei Domenicani di Lecce con una grande novità: quest'anno la fiera si apre al pubblico, che potrà parteciparvi gratuitamente (basta solo un'iscrizione sul sito foodexp.it, restano a pagamento pranzi, cene e degustazioni). Ricchissimo il programma, peraltro ancora in aggiornamento. Ospite internazionale lo chef stellato Maksut Aşkar del Neologal di Istanbul, la cui "poetica" ben rappresenta il tema del Dna: la sua cucina riprende ricette dimenticate dell'antica Mesopotania per restituirlle alla contemporaneità e il suo motto è: "Se non ci importa del passato non pos-



Accanto lo chef
Domingo
Schingaro al
Bbq lo scorso
anno e sopra
l'ideatore
Giovanni
Pizzolante

"Dina" di Brescia il 3 aprile e con Schingaro dei Due Camini il 4 aprile. La cena di gala del 4 aprile costa 110 euro. Non solo cibo: ogni mattina nella sala talk imprenditori e manager affronteranno i vari temi legati al futuro dell'ospitalità. Ad esempio, si parlerà delle opportunità del turismo gastronomico in Puglia ma anche di investimenti, strategie e progetti del settore, con un occhio alla tecnologia e alle opportunità che offre.

Alla conferenza stampa di presentazione dell'evento erano presenti l'assessore regionale a Lavoro e formazione Sebastiano Leo, l'assessore allo Sviluppo economico del Comune di Lecce Paolo Foresio e l'ideatore e organizzatore di FoodExp, Giovanni Pizzolante. «In questi due giorni cercheremo di comprendere - ha detto Pizzolante - come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana. C'è una nuova generazione di cuochi che porta avanti un pensiero innovativo pure nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che lavorano in Italia e propongono piatti senza confini. A FoodExp parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, di recuperare a tavola il desiderio e il piacere della condivisione e dell'interazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



n° 1268 del 22 marzo 24



attualità
e notizie
dal Salento

FoodExp 2024: fervono i preparativi negli spazi



Nel Chiostro dei Domenicani a Lecce fervono i preparativi per la settima edizione di FoodExp. Mercoledì 3 e giovedì 4 aprile torna infatti il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante, in collaborazione con Regione Puglia, Comune di Lecce, Confindustria Lecce e con il supporto e il sostegno di numerosi partner pubblici e privati. Nel 2024 l'atteso evento, che ogni anno porta nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e dell'hotellerie italiana e internazionale, è dedicato al tema "Dna Origini e contaminazioni della cucina italiana". Chef, maître, restaurant manager, barten-



der, sommelier, amministratori pubblici, giornalisti, creativi, formatori e comunicatori si incontreranno e confronteranno per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. Un ricco programma di talk, approfondimenti, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet, pizze di qualità e pranzi memorabili che coinvolgerà quasi 100 ospiti italiani e stranieri, tra certezze consolidate, conferme gradite e importanti nuovi arrivi, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo. FoodExp riene tra le manifestazioni riconosciute e promosse dalla

realtà nazionali e dalle istituzioni pugliesi che, in questo contesto, sono chiamate a dialogare e a interagire su temi strategici come la promozione turistica, lo sviluppo economico, la formazione. Novità di quest'anno è l'ingresso libero e gratuito al Chiostro per vivere il mondo FoodExp e assistere a incontri e performance. Coerente con l'intenzione di essere un'iniziativa culturale e di formazione professionale, il Forum favorisce così l'accesso a tutti coloro che vogliono approfondire tematiche di interesse (studenti, professionisti o comunicatori). Restano solo i ticket per i vari spazi di degustazione (da non perdere la gustosa zona Grill & Bbq e l'immane proposta di FoodExp



attualità
e notizie
dal Salento

del chiostro dei Domenicani a Lecce



Gourmet), i due pranzi memorabili con gli chef Alberto Gippone (Dina - Gussago) e Domingo Schingaro (Due Camini - Savelletri) e le cene pensate come veri e propri eventi unici e irripetibili. "In questi due giorni cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana. Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano

e contaminate con risultati spesso sorprendenti", sottolinea Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione. Orientarsi nel ricco programma (ancora in evoluzione) di FoodExp è facile. La sala Talk è riservata alle attività istituzionali e agli approfondimenti tematici. Tornerà anche il Teatro Cook con momenti live, show cooking e tecniche di cucina. E non poteva mancare il Teatro Pizza dove si parlerà del comfort food per eccellenza. Dopo la grande curiosità suscitata nella scorsa edizione, si affronterà nuovamente il tema della nuova frontiera della mixology nelle grandi cucine. Il giardino sarà dedicato al Teatro Grill & Bbq. La sala Project work accoglierà





n° 1269 del 29 marzo 24



news salento

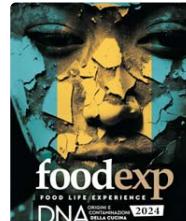
attualità
e notizie
dal Salento

news salento

attualità
e notizie
dal Salento



FoodExp 2024: tutto pronto per la nuova edizione



Il Chiostro dei Domenicani a Lecce si appresta ad accogliere la settima edizione del FoodExp. Mercoledì 3 e giovedì 4 aprile torna il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante, che vede la collaborazione di Regione Puglia, Comune di Lecce, Confindustria Lecce e numerosi partner. Quest'anno, la manifestazione si concentra sul tema "Dna Origini e contaminazioni della cucina italiana", un'occasione unica per esplorare le radici e le evoluzioni della gastronomia italiana. FoodExp diventa palcoscenico per chef, maitre, restaurant manager,

bartender, sommelier, insieme a figure del mondo della comunicazione e dell'amministrazione pubblica, che si daranno appuntamento per discutere e riflettere sull'identità e sul futuro della cultura culinaria italiana. Con quasi 100 ospiti, tra conferme e nuove presenze, l'evento promette di essere un crogiolo di idee e sapori, attrattivo per migliaia di appassionati professionisti del settore. Quest'edizione vanta un'importante novità: l'accesso al Chiostro è libero e gratuito, favorendo così la partecipazione di un pubblico più ampio, interessato a immergersi nelle tematiche dell'enogastronomia e dell'ospitalità. Restano solo i ticket per i vari spazi di degu-



stazione (da non perdere la gustosa zona Grill & Bbq e l'immancabile proposta di FoodExp Gourmet). Già sold out i due pranzi memorabili e le cene pensate come veri e propri eventi unici e irripetibili. Il programma del forum è ricco e variegato, con una serie di incontri, showcooking e degustazioni che vedranno la parteci-



nel chiostro dei Domenicani a Lecce



pazione di nomi noti del settore come Roy Caceres, Davide Di Fabio, Diego Rossi, Alessandro Pipero, Antonello Magistà, Franco Pepe, Donato Episcopo, Riccardo Cannella, Maksut Askar, Denis Lovaté, Giulia Caffiero, Floriano Pellegrino e Isabella Potì. Momenti di alta formazione si alterneranno a spettacoli culinari, dove i protagonisti saranno ingredienti di qualità e tecniche innovative. Tra gli eventi più attesi, i pranzi Memorabili offriranno l'opportunità di gustare la cucina di chef stellati come Alberto Gipponi e Domingo Schingaro, mentre la sezione dedicata alla Pizza mette in luce l'arte di realizzare uno dei piatti più amati



dExp 2024 promette di essere un evento chiave per la Puglia e per l'intero panorama gastronomico italiano, evidenziando una volta di più l'importanza della condivisione e dell'innovazione in questo settore. Per maggiori informazioni e aggiornamenti sul programma, visitare il sito ufficiale dell'evento www.foodexp.it.



Da mercoledì Foodexp

La disfida degli chef stellati è a Lecce

Il turco Maksut Askar, il colombiano Roy Caceres, il rumeno di origini libanesi Richard Abou Zaki, gli italiani Francesco Brutto, Chiara Pavan, Davide Di Fabio, Matteo Baronetto, Pietro Penna, i pugliesi Domenico Schingaro, Antonio Zaccardi, Angelo Sabatelli e i leccesi Bros' (Floriano Pellegrino e Isabella Poti) sono solo alcuni degli chef stellati protagonisti della settima edizione di FoodExp dedicata al tema "DNA - Origini e contaminazioni della cucina italiana". Mercoledì e giovedì nel Chiostro dei Domenicani a Lecce torna il Forum Internazionale dell'enogastronomia e

dell'ospitalità alberghiera, organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante con il sostegno dell'Agenzia PugliaPromozione della Regione, in collaborazione con numerosi partner pubblici e privati. Il ricco palinsesto di talk, approfondimenti, show cooking, degustazioni gourmet, pizze di qualità, pranzi memorabili e cene speciali coinvolgerà quasi 100 ospiti tra chef, maître, restaurant manager, bartender, sommelier, amministratori, giornalisti, creativi. Nell'evento trovano spazio cultura culinaria e manageriale, formazione, intrattenimento e convivialità. Info e programma foodexp.it



► Ai fornelli
Lo chef stellato turco Maksut Askar sarà i protagonisti di Foodexp, in corso da mercoledì a Lecce

Dal Barocco alle coste dello Jonio ecco tutte le proposte degli chef

BARBARA POLITI

● Pasqua e Pasquetta, proposta Salento. Dalla città barocca alle coste dello Ionio (il versante da noi prescelto per questo racconto), l'offerta gastronomica è varia, ma sempre identitaria, poiché racconta di una terra amata e apprezzata, oramai in tutto il mondo, soprattutto per la sua tavola. La penisola salentina, dalla storia antica e dal respiro culturale unico, infatti, si caratterizza per una cucina che ha le sue fondamenta in una materia prima dalla qualità eccellente: la pasta, il grano, le verdure, i formaggi, la pesca da piccolo taglio e le carni pregiate. Ghiotta occasione, quella delle festività pasquali, per godere dei piaceri di questo territorio, con l'opportunità, per tanti, di fare quella gita fuori porta in programma da tempo. Nella capitale barocca del Mezzogiorno, Lecce, in una vera e propria gemma situata a ridosso dell'Anfiteatro Romano, regna l'Alex Ristorante. Qui, la mente creativa è Alessandra Civilla, talentuosa chef capace di trasformare i migliori prodotti del mare del Salento in piatti

raffinati e gustosi. «A partire dalla selezione dei crudi, nel nostro gran crudo, seleziono personalmente il miglior pesce fresco della zona, scegliendolo al mercato del pesce. Carpacci, tartare, scampi e gamberi di Gallipoli, con sali e salse servite a parte, finiscono sulle tavole di Alex, sempre abbinati agli ingredienti di stagione». Sono i risotti la grande passione di Alessandra, trasmessa «dalla cucina delle zie e della mamma»: «Non abbiamo un menù festivo per questa ricorrenza, per me vince la stagionalità sempre»; ha spiegato la chef di Alex - in questo periodo, ad esempio, è possibile trovare il tartufo fresco estivo, abbinato alla tartare di fassona, ai crostini con il burro, alla cipolla cotta in forno o alla burrata». Il mare, poi, viene celebrato in tutti i suoi colori e sapori: «Il mare fritto, la gallipolina, il polpo alla catalana; un menù ricco e variegato, studiato da me perché l'ospite possa sentirsi come a casa, anche e soprattutto nei giorni di festa».

Dalla città capoluogo, facciamo un salto fino alle coste di Porto Cesareo, dove «per Pasqua e Pasquetta sarà possibile pranzare alla carta, al

primo sole primaverile in riva al mare». Parola di Fabio Vulpitta, executive presso Aqua Ristorante di Porto Cesareo, che in questi giorni porta a tavola zuppa di mare, baccalà e tutti gli ingredienti che vengono dalle acque cristalline della Puglia. «Come per la *salicornia* - racconta l'alga marina di cui il nostro territorio è ricchissimo, ma che non tutti conoscono nella sua bontà e caratterizzazione. Mi piace abbinarla al gambero rosa e alla mandorla in un risotto esclusivo». Oppure, di contaminazione adriatica, considerate le origini brindisine, è l'utilizzo della forcatella, «l'alga del versante marino opposto con cui preparo un buonissimo spaghetti aglio e olio». Ma non mancano le idee culinarie legate alla terra, «come il nostro risotto alla pecora, con le carni sono pregiate, sane, perché gli animali pascolano in una masseria poco distante da noi». E per chiudere in dolcezza? «Una bugia, il dolce si chiama così, perché è un limone, che limone non è. Si tratta di un dolce con pan di spagna, crema di formaggio e pasta di mandorla pugliese artigianale».



LECCE

Da sinistra lo chef Fabio Vulpitta e la chef Alessandra Civilla

BANCA DI BARI E TARANTO CREDITO COOPERATIVO
Società cooperativa Sede legale in Bari, via Vito Nicola da Nicolo, 10, 70125 sede amministrativa e ufficio principale in Bari, via 31 Registro Imprese di Bari. Codice fiscale n. 04499160721 iscritta all'Albo delle banche e aderente al Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea iscritto all'Albo del Gruppo Iccrea con capogruppo Iccrea Banca S.p.A., che ne esercita la direzione e il coordinamento. Aderente al Fondo di Garanzia dei Depositi e al Fondo di Garanzia degli obbligazionisti del Credito Cooperativo.

**AVVISO
RAPPORTI NON MOVIMENTATI DA PIÙ DI DUE ANNI**
Sul sito web del Ministero dell'Economia e delle Finanze è stato pubblicato l'elenco dei rapporti in essere presso questa Banca per i quali sussistevano le condizioni di "dormienza" dalla data del 31 dicembre 2023.

quiSalento



GIOVANNI PIZZOLANTE - PH. MARTINA LEO

FOODEXP

IL BUON GUSTO DELLA CONVIVIALITÀ

Recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e dell'interazione. È il fine e l'intento che ispira la nuova edizione di FoodExp, il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ideato e organizzato da Giovanni Pizzolante che, per questa settima edizione, si è appunto voluto ispirare a una "nuova" tendenza, che poi altro non che una sorta di "ritorno al passato" o, meglio, alla "convivialità passata" della tavola. "Abbiamo registrato una rinnovata voglia di immediatezza e convivialità, senza i filtri dei social, che sembrano connettere ma in realtà portano a un inevitabile isolamento", spiega Pizzolante, che, nella consueta cornice del chiostro dei Domenicani, a Lecce, "appareccchia" un denso programma di iniziative, che riempie mercoledì 3 e giovedì 4. "DNA. Origini e contaminazioni della cucina italiana" è il tema attorno al quale si confrontano chef, maître, ristoratori, bartender, sommelier, amministratori pubblici, giornalisti, creativi, formatori e comunicatori, in un susseguirsi di talk, approfondimenti, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet, che coinvolgono quasi 100 ospiti italiani e stranieri, tra certezze consolidate, conferme gradite e importanti nuovi arrivi nel vi-

vacissimo mondo della ristorazione. La novità di questa edizione è che appassionati e addetti ai lavori possono accedere liberamente e gratuitamente al chiostro, per vivere il mondo FoodExp e assistere a incontri e performance, importanti momenti di formazione per studenti, professionisti o comunicatori. Sono previsti i ticket d'ingresso per i vari spazi di degustazione, la zona Grill & Bbq, l'immancabile proposta FoodExp Gourmet, i due pranzi memorabili, oltre alle cene, veri e propri eventi unici e irripetibili. Tanti gli ospiti, nella sala Talk, con protagonisti del mondo della ristorazione d'eccellenza (Alessandro Pipero, Antonello Magistà, Floriano Pellegrino e Isabella Potì e altri), quindi il Teatro Cook, con momenti live, show cooking e tecniche di cucina (tra i protagonisti: Pietro Penna, Maksut Askar, Riccardo Forapani, Guido Paternollo, Roy Caceres, Riccardo Forapani, Guido Paternollo), il Teatro Pizza (con Ciccio Vitiello, Denis Lovatèl, Gianni Di Lella e Richard Abou Zaki), la nuova frontiera della mixology e Only the best, l'area dedicata ad aziende del settore vitivinicolo e alimentare, sotto il suggestivo porticato del chiostro.

Info e programma nei dettagli: foodexp.it

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Martedì 2 aprile 2024

PUGLIA, STILE E SAPORI IL FORUM INTERNAZIONALE

Radici e contaminazioni Lecce capitale del gusto

Da domani «FoodExp»: eccellenze a confronto tra chef ed eventi



PRIMO PIANO | 13

FINO AL 4 APRILE

Nel Chiostro dei Domenicani l'appuntamento organizzato da SineX di Giovanni Pizzolante. Pranzi memorabili ma anche talk e grandi nomi

L'eccellenza dell'enogastronomia alberghiera italiana arriva a Lecce per la settima edizione di «FoodExp», il forum internazionale di scommesse nel Chiostro dei Domenicani, domani 3 e il 4 aprile. L'evento, ideato e organizzato da SineX di Giovanni Pizzolante, ospiterà l'alta ristorazione nazionale e internazionale coinvolgendo addetti ai lavori, giornalisti, imprenditori, manager e formatori.

Il «Dma», origini e contaminazioni, è il claim scelto per l'edizione 2024 con l'obiettivo di raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. Ricco e ben segnato il programma, fra talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet e pranzi memorabili, che registrerà la presenza di quasi cento ospiti, tra confermati, imprenditori, arri-
vati e di migliaia gli appassionati e addetti ai lavori provenienti da tutta la regione e non solo. Promosso da Rete delle Città Comune di Lecce, Camera di Commercio e Confindustria Lecce, il Forum punta l'attenzione su tematiche di grande interesse per le ter-ritori.

Sui palchi, infatti, si av-

vicenderanno manager, im-

prenditori e innovatori del

settore alberghiero, rappre-

senti da istituzioni regionali

e locali, giornalisti e

protagonisti del mondo della

ristorazione.

Fra i nomi di punta del

programma ci sono il Pio-

puro Flaminio Pellegrino, Isabella Petri, Paolo Griffa,

Davide Di Fabio, Ricci e Sal-

sa XOrma, Guido Paternollo,

Massimo Piccolo, per citarne

qualche. Grimaldi sarà an-

che per l'occasione di «S

Pellegrino Young Academy»

iniziativa internazionale ri-

volta alla promozione del

giorno del giovane.

La seconda giornata, inve-

ce, sarà dedicata alla forma-

zione ad alta professionalità

e all'importanza di una si-

nergica connessione tra

scuola e mondo del lavoro.

Tra i protagonisti di vari

spazi nell'area del Chi-

ostro: il teatro cook, con le

interattive performance live

degli chef; il teatro foodie, con i talenti di Cecilia Vassallo,

Daniela Lovaté, Gianni Di

Lella e Richard Abou Zaki;

l'area mixology, con Alfonso

Califano e Natale Palmieri;

forense di ristorazione, con

Sophia Tassan - Paesani e

Giulia Caffiero che, nel ri-

staurant tre stelle Michelin

«Geranium di Copenaghen»,

è Assistant Restaurant Ma-

nager.

E ancora, il giardino sarà



SETTIMA EDIZIONE
Cento ospiti
menti, visitatori
e il giardino
come luogo
del teatro grill
e BBQ area
espositive e serate
all'insegna
dell'alta
qualità
del gusto
internazionale
e pugliese

Gallipoli, «Zephyr, La Fiermontina» di Lecco, «Aqua Le Dune Suite Hotel» di Porto Cesárea, «Le Terrazze di Lecce», «Il Vico del Gusto» di Lecce, «Duca D'Ugento» di Ugento, «Lazzaro e Caterin Palazzo Prestas di Gallipoli, «Chiesa 90» di Otranto e «Bistro Chef Gianluca» di Taviano.

La formazione troverà spa-

zio nella sala project work,

con la presentazione di due

resterà eccezionalmente

quali «Concetto Istitutute»

e «Alma Scuola Internazionale

di cucina italiana agli Isti-

tuti alberghieri di Puglia.

Come sempre vuole, sotto

il portacibo saranno espo-

si i portachiavi dell'area expo

«Only the best», de-

dicata ad aziende del settore

vittivinicolo e alimentare. Le

cene omogeneizzate da FoodEx-

po, insieme a chef e cuochi

di ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

all'aperto accoglierà i riferi-

tori sugli chef e sui piatti di

ristoranti pugliesi «Es» di

Manduria, «Il Pettolino» di

Levante, il centro spazio di

«FoodExp» Courtyard, che

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Lecce

Al via stasera la settima edizione di «FoodExp», il forum alberghiero ed enogastronomico

Cultura culinaria e manageriale, formazione, intrattenimento e convivialità: sono gli ingredienti della settima edizione di FoodExp, in programma da oggi a Lecce. Dopo la Welcome Dinner (posti esauriti) al Classé Restaurant – La dogana questa sera, la manifestazione si sviluppa in due dense giornate di incontri,

mercoledì e giovedì (ore 10/18, ingresso libero; pranzi, cene e degustazioni a pagamento) nel Chiostro dei Domenicani. Il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante con il sostegno dell'Agenzia PugliaPromozione, si



sviluppa quest'anno sul tema «Dna - Origini e contaminazioni della cucina italiana». Quasi cento ospiti tra chef, maître, restaurant manager, bartender, sommelier, amministratori, giornalisti, creativi, formatori e comunicatori si incontreranno e confronteranno per raccontare l'identità contemporanea e i possibili

scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. Nei vari appuntamenti del Teatro Cook si alterneranno gli chef Davide Di Fabio, Edoardo Traverso, Massimo Piccolo. La sala Teatro ospiterà anche la sezione Pizza & Mixology; il giardino sarà dedicato al Teatro Grill & Bbq.

Cultura culinaria e manageriale, formazione e convivialità
A Lecce via al Forum internazionale sull'enogastronomia



Sopra, lo chef colombiano Roy Caceres, ospite della settima edizione di FoodExp



FoodExp, cucina e contaminazioni

Cultura culinaria e manageriale, formazione, intrattenimento e convivialità: tutto pronto a Lecce per la settima edizione di FoodExp. Dopo la Welcome Dinner (posti esauriti) al Classé Restaurant - La dogana di oggi, domani e giovedì 4 (ore 10/18 - ingresso libero - pranzi, cene e degustazioni a pagamento) il Chiostro dei Domenicani accoglierà il ricco programma del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera che ogni anno porta nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e dell'hotellerie italiana e internazionale. Ideata e organizzata da Sinext di Giovanni Pizzolante, con il sostegno dell'Agenzia PugliaPromozione della Regione Puglia, in collaborazione con Comune di Lecce, Cciaa Lecce, Confcommercio Lecce e con il supporto di numerosi partner pubblici e privati, la manifestazione è dedi-

cata al tema "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana". Quasi 100 ospiti tra chef, maître, restaurant manager, bartender, sommelier, amministratori, giornalisti, creativi, formatori e comunicatori si incontreranno e confronteranno per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese.

Prima di entrare nel vivo di FoodExp, la Welcome Dinner vedrà alternarsi Ivan Tronci (chef resident), il turco Maksut Askar (Neolokal "Michelin - Istanbul"), il colombiano Roy Caceres (Orma **Michelin - Roma), Riccardo Forapani (Il Cavallino - Maranellino), Antonio Zaccardi (Pashà **Michelin - Conversano), bartender Afonso Califano (Cinquanta Spiriti Italiano - Pagani).

Domani la giornata si aprirà alle 10.30 nella sala Talk con l'incon-

tro inaugurale, moderato dalla giornalista Barbara Politi, con Giovanni Pizzolante (ideatore e organizzatore FoodExp) e Aldo Patruno (Direttore generale del Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio della Regione Puglia). A seguire si parlerà di DNA - Origini e contaminazioni della cucina italiana con, tra gli altri, gli chef Diego Rossi, Davide Di Fabio e Riccardo Canella. Dalle 12 spazio alla presentazione della S.Pellegrino Young Chef Academy. Alle 15 l'incontro "Traghettiata le imprese dell'ospitalità nel futuro tra sostenibilità, IA e logistica avanzata: quali le nuove figure su cui puntare". Nell'ultimo talk si parlerà delle Opportunità del turismo gastronomico per la Puglia come destinazione. I Teatri Cook si apriranno alle 11 con l'atteso intervento dello chef colombiano Roy Caceres e proseguiranno per

tutta la giornata con Chiara Pavani e Francesco Brutto, Pietro Penna, Riccardo Forapani, Guido Paternollo. La Sala Teatro Pizza & Mixology ospiterà gli chef Paolo Griffa, Ciccio Vitiello e Alfonso Califano e Natale Palmieri che spiegheranno come trasformare i cocktail in ospitalità. Il giardino sarà dedicato al Teatro Grill & Bbq con Alfredo De Luca della Taverna del porto di Tricase e Matteo Romano, Martina Tramis e Francesco Pellegrino del Lilith di Vanze. Dalle 11 la sala Project work accoglierà la presentazione agli Istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza come Congusto Institute e Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana. Dalle 15 invece le interviste del magazine Grande Cucina. Sotto il porticato il pubblico troverà i banchi d'assaggio "Only the Best" mentre al centro del Chiostro, nella rinnovata area di FoodExp Gourmet si alterneranno sei ristoranti pugliesi con tre turni di preparazione e degustazione dei piatti. Alle 12.45 il primo appuntamento dei Memorabili con il pranzo dello chef Alberto Gippolini (ristorante Dina - Gussago). In serata a Torre del Parco la cena "I soliti cretini" (posti esauriti) vedrà ai fornelli gli chef Diego Rossi (Trippa - Milano), Francesco Brutto e Chiara Pavani (Venissa **Michelin - Mazzorbo), Riccardo Canella, Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri) e Franco Pepe (Pepe in grani - Caiazzo).

Giovedì la giornata finale prenderà il via alle 11 nella sala talk con l'incontro Ridurre le distanze tra scuola e lavoro: l'apprendistato duale per una formazione ad alta professionalità. Alle 17 gran finale in sala talk con il "Background gustativo" di Floriane Pellegrino e Isabella Poñi (Chef Bros' *Michelin - Lecce) che dialogheranno con Carlo Passera. «Tutte le regioni affacciate sul Mediterraneo rivelandone quanto l'incontro tra popoli diversi abbia lasciato in eredità nel linguaggio, nella cucina, nelle usanze, nella musica. L'Italia è da sempre a contatto diretto con genti provenienti da luoghi lontani. Questa storia ha arricchito l'identità culturale del territorio e ha segnato in modo inequivocabile il DNA della nostra cucina», sottolinea Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chiostro dei Domenicani: prende il via "FoodExp"



Lo chef colombiano Roy Caceres, ospite questa sera della settima edizione di FoodExp, ospitato al Chiostro dei Domenicani di Lecce

Gli chef Roy Caceres, Chiara Pavan, Francesco Brutto, Pietro Penna, Riccardo Forapani, Alberto Gipponi, Guido Paternollo, Diego Rossi, Davide Di Fabio e Riccardo Canella sono alcuni dei protagonisti della giornata inaugurale della settima edizione di FoodExp. Il Chiostro dei Domenicani di Lecce (ore 10/18, ingresso libero; pranzi, cene e degustazioni a pagamento) il Chiostro dei Domenicani a Lecce accoglierà il ricco programma del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato da Sinext di Giovanni Pizzolante. Il format propone una sala talk, gli spazi interni ed esterni dedicati ai Teatri. Sotto il porticato i banchi d'assaggio. Per chi desidera degustare il finger food, proposto da una selezione di ristoranti pugliesi, al centro del Chiostro ci sarà l'appuntamento totalmente rinnovato con FoodExp Gourmet. La giornata di oggi si aprirà alle 10.30 nella sala Talk con l'incontro inaugurale, moderato dalla giornalista Barbara Politi, con Giovanni Pizzolante e Aldo Patruno (direttore generale del Dipartimento Turismo della Regione). I Teatri Cook si

apriranno alle 11 con l'atteso intervento dello chef colombiano Roy Caceres e proseguiranno per tutta la giornata con Chiara Pavan e Francesco Brutto, Pietro Penna, Riccardo Forapani, Guido Paternollo. La Sala Teatro Pizza & Mixology ospiterà gli chef Paolo Griffa, Ciccio Vitiello e Alfonso Califano e Natale Palmieri che spiegheranno come trasformare i cocktail in ospitalità. Il giardino sarà dedicato al Teatro Grill & Bbq con Alfredo De Luca della Taverna del porto di Tricase e Matteo Romano, Martina Tramis e Francesco Pellegrino del Lilith di Vanze. Sotto il porticato i banchi d'assaggio "Only the Best" mentre al centro del Chiostro si alterneranno sei ristoranti pugliesi. Alle 12.45 il primo appuntamento dei Memorabili con il pranzo dello chef Alberto Gipponi (ristorante Dina - Gussago). In serata a Torre del Parco la cena "I soliti cretini" (posti esauriti) con Diego Rossi (Trippa - Milano), Francesco Brutto e Chiara Pavan (Venissa **Michelin - Mazzorbo), Riccardo Canella, Domingo Schingaro (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri) e Franco Pepe (Pepe in grani - Caiazzo).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Oggi nell'antico chiostro dei Domenicani il gran finale del Forum dedicato alle eccellenze dell'enogastronomia



Nella foto in alto Floriano Pellegrino e Isabella Potì. A destra uno dei talk di FoodExp



Chef ai fornelli per FoodExp 2024

4 aprile 2024

Oggi (ore 10/18 – ingresso libero – pranzi, cene e degustazioni a pagamento) nel Chiostro dei Domenicani a Lecce si conclude la settima edizione di FoodExp. Il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera anche quest'anno ha accolto le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e dell'hotellerie italiana e internazionale. La giornata finale prenderà il via alle 11 nella sala talk con l'incontro Ridurre le distanze tra scuola e lavoro: l'apprendistato duale per una formazione ad alta professionalità. Alle 12 si parlerà del Sistema terziario professionalizzante: risposta concreta alle richieste del mercato. Alle 12.45 l'incontro "Coltelli, post e pos: strumenti digital e tech per la ristorazione". Nel pomeriggio dalle 15 spazio a "La sala del futuro: tra tecnologia e servizio su misura". Alle 16 si discuterà delle "Sfide e opportunità del cambio generazionale nell'industria alberghiera". Alle 17 gran finale in sala talk con il "Background gustativo" di Floriano Pellegrino e Isabella Potì (Chef Bros *Michelin – Lecce) che dialogheranno con Carlo Pascarella. Nei vari appuntamenti del Teatro Cook si alterneranno gli chef Davide Di Fabio, Edoardo Traverso, Massimo Piccolo con Monograno Felicetti, Stefano Scarso, Maksut Askar, Riccardo Canella. La sala Teatro Pizza & Mixology ospiterà gli chef Denis Lovatèl, Gianni Di Lella e Richard Abou Zaki e, nel pomeriggio, Giulia Caffiero. Il giardino sarà dedicato al Teatro Grill & Bbq con Cosimo Russo e Valentina Rizzo.

La project room accoglierà

in mattinata la preview della terza edizione del Festival di Gastronomika. Nel pomeriggio una tavola rotonda a cura della Regione Puglia su Mappare i fabbisogni di competenze nell'enogastronomia e nell'ospitalità contemporanea, per un'evoluzione consapevole e sostenibile del settore turistico. Al centro del Chiostro, nella rinnovata area di FoodExp Gourmet, si alterneranno cinque ristoranti pugliesi con tre turni di preparazione e degustazione dei piatti. Alle 12.45 appuntamento conclusivo dei Memorabili con il pranzo, introdotto da Paolo Marchi, dello chef Domenico Schingaro (Due Camini *Michelin Borgo Egnazia, Savelletri). A chiudere l'edizione 2024 di FoodExp, sarà il Gala Dinner al Chiostro dei Domenicani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Dna di FoodExp: a Lecce sono andate in scena



Cento ospiti italiani e stranieri, cinquanta appuntamenti, tre cene evento e due pranzi "memorabili", centinaia di discenti e docenti degli Istituti Professionali per i Servizi alberghieri e ristorazione, quasi 4mila presenze complessive dalla Puglia e dal resto d'Italia e circa 50mila account raggiunti sui social: sono questi i numeri di FoodExp.

Il 3 e 4 aprile il Chiostro dei Domenicani a Lecce ha ospitato la settima edizione del Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideata e organizzata da Sinext di Giovanni Pizzolante, con il sostegno dell'Agenzia Puglia-Promozione della Regione Puglia, in collaborazione con



Comune di Lecce, Camera di Commercio di Lecce, Concommercio Lecce, il supporto di numerosi partner e dei main sponsor Agugiaro & Figna, S.Pellegrino - Acqua Panna, Felicetti, Berlucchi, Berto's, Parmigiano Reggiano, Parmalat linea Professional, Banca Popolare Pugliese, Novaleas. Nel 2024 l'atteso evento, che ogni anno porta nel Salento le protagoniste e i protagonisti della ristorazione e dell'hotellerie italiana e internazionale, è stato interamente dedicato al tema "Dna Origini e contaminazioni della cucina italiana". FoodExp si afferma sempre di più come un'iniziativa culturale, un'occasione di formazione e un appuntamen-

origini e contaminazioni della cucina italiana



to di incontro per i food lovers: chef, maître, restaurant manager, bartender, sommelier, amministratori pubblici, giornalisti, creativi, formatori e comunicatori si sono confrontati per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. "È stata un'edizione entusiasmante: ogni anno vediamo crescere il coinvolgimento del territorio e la partecipazione alle attività proposte sottolinea Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione. Non sono solo i numeri a confermarlo, ma anche i feedback positivi che riceviamo da parte dei visitatori, degli espositori, degli spon-

sori e degli ospiti, nazionali e internazionali". Nelle sale talk si sono alternate attività istituzionali e approfondimenti tematici. In programma anche un incontro dedicato alla S.Pellegrino con la sua Young Chef Academy. Nel Teatro tanti show cooking alla scoperta di nuovi piatti e tecniche di cucina. Non poteva mancare il Teatro Pizza, in collaborazione con Agugiaro & Figna, dove si è parlato del comfort food per eccellenza. Dopo la grande curiosità suscitata nella scorsa edizione, si è affrontato nuovamente il tema della nuova frontiera della mixology nelle grandi cucine. Il giardino è stato dedicato al Teatro Grill & Bbq. Sotto il porticato il pub-

blico ha trovato poi i banchi d'assaggio "Only the Best" con prodotti di qualità e una prestigiosa selezione di vini e bollicine serviti dai sommelier dell'Ais Lecce. La Project Room ha accolto la presentazione agli Istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza nazionali come Congusto Institute e Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana, la preview della terza edizione del Festival di Gastronomika, le interviste del magazine Grande Cucina e tavole rotonde su lavoro e formazione in collaborazione con l'assessore al Lavoro, istruzione e formazione della Regione Puglia. Sul grande palco al centro del Chiostro si è



AVANTISALENTO | Mebimport | 100% SALENTO FREE PRESS | DISTRIBUZIONE GRATUITA! salentointascacitt.it

Salento in tasca SETTIMANALE D'INFORMAZIONE E TEMPO LIBERO

1272 XXVI 19 APR 2024



EMOZIONI IN CUCINA

APPUNTAMENTI EVENTI TURISMO CULTURA TRADIZIONI SPORT CURIOSITÀ

Quarta Caffè

Corsi di formazione +39 351 5831091

DIVELLA PASSIONE MEDITERRANEA NEL MONDO

12 aprile 2024

editoriale 1272|2024 di Loris Coppola

Emozioni in cucina

Salento in tasca

Cento ospiti italiani e stranieri, cinquanta appuntamenti, cene evento e pranzi memorabili e tantissimi appassionati giunti da ogni angolo della Puglia e non solo: sono questi i numeri della settima edizione di FoodExp, il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato ed organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante, con il sostegno della Regione Puglia attraverso gli assessorati al Turismo ed alla Formazione Professionale e con la collaborazione del Comune di Lecce, della Camera di Commercio di Lecce, della Confcommercio Lecce ed il supporto di numerosi partner privati. Una rassegna che ha proposto tutta una serie di momenti di incontro e confronto sul tema *Dna Origini e contaminazioni della cucina italiana*. Ne abbiamo parlato con Paolo Marchi ospite dell'evento.



Confronti tra identità!

L'intero comparto enogastronomico è in evoluzione: partendo dalla tradizione delle antiche ricette delle nonne, oggi ci si sta evolvendo in maniera molto veloce a causa delle influenze provenienti dal mondo. Siamo artefici di incredibili rivoluzioni nel campo della moda, dell'arte, del design, della musica e poi arriviamo in cucina e... ritorniamo al

passato con le tagliatelle della nonna e a tutto quello che appartiene alla nostra memoria, senza riuscire a separare la tradizione, un confort food, un piacere che ci riscalda mente e cuore da quello che è l'evoluzione dettata dalle moderne tecnologie e dalla conoscenza di ingredienti che ci arrivano dal mondo. Questi confronti tra cibi e materie prime a livello internazionale hanno portato come conseguenza un'evoluzione in cucina, con nuovi prodotti, profumi, gusti e fragranze. Dobbiamo, quindi, incuriosire la gente per far vedere cosa c'è dietro ad ogni singola pietanza: dall'impegno nella selezione delle materie prime alla loro combinazione per creare piatti di grande qualità. Per farlo servono eventi come questo che sappiano far apprezzare l'impegno profuso da ciascuno nel dar vita a cibi capaci di emozionare.