

FOODEXP 2026 SARÀ “MATRIX”:

VENERDÌ 26 GIUGNO AL MUSEO CASTROMEDIANO DI LECCE L'ANTEPRIMA DEDICATA AL REBRANDING DELLA PUGLIA E ALLA DIETA MEDITERRANEA COME PRODOTTO TURISTICO DI DESTINAZIONE

Sarà “Matrix” il tema della nona edizione di Foodexp – Food Life Experience, forum internazionale dell'enogastronomia e dell'industria alberghiera, ideato e organizzato da Sinext con la direzione di Giovanni Pizzolante, in programma lunedì 2 e martedì 3 novembre nel Chiostro dei Domenicani di Lecce. In attesa dell'appuntamento autunnale, venerdì 26 giugno, dalle 15:00 alle 19:00, l'Auditorium del Museo Castromediano ospiterà un'anteprima speciale dedicata a “Il rebranding Puglia. La Dieta Mediterranea come prodotto turistico di destinazione nel mondo”, promossa nell'ambito del progetto #WeAreInPuglia, con il sostegno di Regione Puglia e Puglia Promozione, in collaborazione con il Polo Biblio-Museale di Lecce. Ogni anno, dal 2018, la manifestazione racconta la cucina e la ristorazione italiane, i loro rimandi storici, i legami con il territorio, il dialogo con il mondo e le connessioni con i settori affini, a cominciare dall'hôtellerie.

MATRIX

L'iniziativa sarà un primo momento di confronto e co-progettazione attorno alla nuova visione di Foodexp, che guarda alla cucina come linguaggio trasversale, capace di mettere in relazione territori, culture, tecniche, memorie e tendenze emergenti. Matrix, sottotitolo della prossima edizione, nasce dall'idea di una cucina senza confini: una rete di pratiche, sapori e visioni che attraversano epoche e geografie, costruendo connessioni tra passato e futuro, identità locali e scenari globali.

Non si tratta di una fusione indistinta, ma di un dialogo consapevole tra tradizione e innovazione. La cucina contemporanea, nella prospettiva di Matrix, non cancella le radici ma le rilegge, le mette in movimento, le rende riconoscibili in contesti nuovi. Ricette tramandate, prodotti territoriali, gesti antichi e saperi artigianali possono così incontrare strumenti contemporanei, modelli di accoglienza, sostenibilità, ricerca, design, comunicazione e strategie turistiche.

Il tema delle cucine trasversali diventa quindi una chiave di lettura per interpretare l'evoluzione del mondo food e hospitality. Fermentazioni, cotture a bassa temperatura, presentazioni essenziali, nuove texture, attenzione alla materia prima, sourcing responsabile e trasparenza nel racconto gastronomico non sono semplici tendenze, ma indicatori di un cambiamento più profondo: il modo in cui il cibo costruisce identità, genera esperienza, produce valore culturale ed economico, racconta i territori e dialoga con un pubblico internazionale. In questa prospettiva, Matrix non annulla le identità: le amplifica. Offre una piattaforma in cui le eccellenze regionali possono convivere con linguaggi cosmopoliti, mantenendo la propria specificità. Ogni piatto, prodotto o progetto di ospitalità può diventare il racconto di una storia unica, radicata in un territorio ma capace di parlare a comunità diverse, viaggiatori, professionisti e mercati internazionali.

L'ANTEPRIMA

Venerdì 26 giugno dalle 15:00 alle 19:00 si parlerà dunque del rebranding della Puglia e del ruolo della Dieta Mediterranea come prodotto turistico di destinazione. Attraverso Foodexp, la Puglia si propone di valorizzarla non solo come stile alimentare e modello di benessere, ma come patrimonio culturale, elemento identitario e motore di sviluppo sostenibile. L'obiettivo è contribuire alla costruzione di un'offerta integrata e coerente, capace di collocare la regione come destinazione di eccellenza a livello nazionale e internazionale, unendo esperienze culinarie, paesaggio, accoglienza, produzioni locali,

cultura materiale e innovazione. Dopo la registrazione dei partecipanti, alle 15:30 è prevista l'apertura dei lavori con la presentazione della nona edizione di Foodexp e del progetto giornalistico "Matrix. Cucina trasversale, parallelismi tra passato e futuro, identità solide in evoluzione e tendenze emergenti". Dalle 16:45 alle 17:45 si terrà il panel centrale "Rebranding Puglia. La Dieta Mediterranea come prodotto turistico di destinazione nel mondo", dedicato alle prospettive di posizionamento della regione nel mercato turistico internazionale attraverso il valore della cultura alimentare mediterranea. Dopo il coffee break, dalle 18:00 alle 19:30, spazio alla co-progettazione e al networking con la Gaming Arena – Hack Fest Foodexp, un format esperienziale e interattivo pensato per coinvolgere ospiti, operatori, professionisti e stakeholder nella definizione dei temi da sviluppare durante l'hackathon previsto a novembre. La Gaming Arena consentirà ai partecipanti di votare, suggerire contenuti e confrontarsi su scenari e priorità, contribuendo a individuare gli argomenti più rilevanti per la nuova edizione. I risultati del lavoro collettivo guideranno la progettazione operativa del percorso autunnale, trasformando il pubblico in parte attiva del processo creativo e strategico. Tra le aree tematiche al centro del percorso: design dell'Hospitality industry, nuovi modelli di accoglienza per la Puglia, marketing strategy e sales, formazione e ristorazione, international food, nuove tendenze della cucina contemporanea, networking, brand Puglia e Dieta Mediterranea nel mondo, digital strategy, sfide della modernità nel mondo food, contaminazioni nella ristorazione, innovazione e sostenibilità inclusiva, benessere e cucina moderna, formazione imprenditoriale, domanda e offerta turistica legata al prodotto Dieta Mediterranea.

Info e prenotazioni
www.foodexp.it