



Matrix è un progetto che esplora la **cucina senza confini, una rete di pratiche, tecniche e sapori che attraversano culture, territori e tempi differenti per creare una nuova grammatica culinaria. Non si tratta di una fusione casuale, ma di una lettura intrecciata della tradizione e, inevitabilmente, dell'innovazione, capace di rivelare similitudini e complementarità tra cucine apparentemente distanti**

Ma cosa intendiamo esattamente per **cucina trasversale? Una disciplina che attraversa confini geografici e temporali per generare sapori in grado di interagire. Non si tratta di imitare, bensì di dialogare per dare spazio a nuove identità sensoriali, attraverso tecniche che si incrociano - fermentazioni, cotture a bassa temperatura, per citarne alcune - presentazioni minimaliste, alternanze di texture. Inevitabilmente emergono parallelismi tra passato e futuro, per cui ogni piatto o proposta che viva all'interno di Matrix contiene una traccia del passato e un'anticipazione del domani, senza alterare il segno vivo delle radici, rappresentate da ricette tramandate nel tempo, o tecniche tradizionali reinterpretate con strumenti contemporanei.**

Matrix, dunque, **non annulla le identità ma le amplifica**, offrendo una piattaforma in cui minuscole eccellenze regionali **coesistono** con tendenze cosmopolite, perché ogni percorso culinario racconta una storia unica, in grado di risuonare nei contesti più svariati. Le identità, in questo senso, si costruiscono attraverso pratiche condivise, quali sourcing responsabili, il rispetto per il territorio, la trasparenza nel racconto gastronomico. Ed è così che l'evoluzione avanza anche quando non sembra tangibile, per esempio generando tendenze che ridefiniscono i gusti e le pratiche. Al cuore della missione di Matrix, infine, rientra un piano di rebranding e, quindi, di un nuovo posizionamento per la Puglia che vede protagonista "La Dieta Mediterranea come prodotto Turistico Istituzionale". Attraverso Foodexp la Puglia si propone di valorizzare la Dieta Mediterranea non solo come stile di vita, ma come marchio identitario e motore di sviluppo turistico sostenibile. L'obiettivo è trasformare la Dieta Mediterranea in un'offerta integrata e coerente, capace di collocare la regione come destinazione di eccellenza a livello nazionale ed internazionale, attraverso esperienze culinarie, culturali e territoriali di alta qualità.

IL REBRANDING PUGLIA LA DIETA MEDITERRANEA COME PRODOTTO TURISTICO DI DESTINAZIONE NEL MONDO

Attraverso Foodexp la Puglia si propone di valorizzare la Dieta Mediterranea non solo come stile di vita, ma come marchio identitario e motore di sviluppo. turistico sostenibile. L'obiettivo è trasformare la Dieta Mediterranea in un'offerta integrata e coerente, capace di collocare la regione come destinazione di eccellenza a livello nazionale ed internazionale, attraverso esperienze culinarie, culturali e territoriali di alta qualità. Sessanta Manager profilati verranno invitati per dare un contributo di notevole importanza per definire e disegnare i nuovi profili per costruire una nuova Puglia .

BENESSERE GASTRONOMICO – FLUSSI TUSTICI – PUGLIA WORLD DESTINATION

L'importanza della Dieta Mediterranea come traino principale sia per i mercati mainstream e sia per il segmento luxury , spiega come questa attenzione al benessere gastronomico possa guidare flussi turistici e posizionare la Puglia come destinazione nel mondo .

SALUTE - IDENTITA' TERRITORIALE – STEEL LIFE

“International Food in Puglia” valorizza i prodotti e le tradizioni locali attraverso una prospettiva globale, favorendo il dialogo tra ingredienti pugliesi e cucine internazionali. L'obiettivo è promuovere salute, sostenibilità e identità territoriale, stimolando innovazione culinaria, turismo gastronomico responsabile e scambi culturali. Un approccio che unisce autenticità mediterranea e apertura internazionale, mantenendo elevati standard qualitativi e nutrizionali.

TRAVEL DESIGN – ITINERY – AUTENTICITA'

Incidenza sul turismo e sulla Puglia: l'attenzione mondiale alla Dieta Mediterranea genera una domanda mirata di esperienze culinarie salubridi lavoro con produttori locali e di percorsi che valorizzano patrimoni agroalimentari. La Puglia, con i suoi prodotti tipici, tradizioni e pratici di sostenibilità, si posiziona come destinazione ideale per rispondere a questa domanda, sia in chiave turistica di massa responsabile sia in chiave luxury autentico.

DIGITAL STRATEGY – METODO E PROGESSI DI SVILUPPO

La strategia digitale punta a rafforzarne visibilità, accessibilità e diffusione, utilizzando strumenti innovativi per promuovere salute e cultura alimentare. L'obiettivo è condividere contenuti scientifici affidabili, ricette salutari e storie di filiera attraverso siti web, social media, app, piattaforme e-learning e newsletter. Una digital strategy efficace rende la Dieta Mediterranea un'esperienza educativa, coinvolgente e accessibile a cittadini, professionisti e imprese.