

2 novembre ore 20.00 – Torre del Parco

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

SPECIAL PARTNER

Gault & Millau
ITALIA


DIMORA STORICA
TORRE DEL PARCO
1449

MATRIX GALA DINNER



FRANCO PEPE

Pepe in Grani, Caiazzo



JACOPO TICCHI

*Da Lucio *Michelin, Rimini*



ENRICO MARMO

*Momento Vista Mare
Bordighera*



**MARCO
AMBROSINO**

Chef



PIETRO PENNA

Chef Executive



COSIMO RUSSO

Masseria del Sale



**STEFANO
GUIZZETTI**

Ciacco Lab



**ADOLFO
STEFANELLI**

*Pasticceria
Adolfo Stefanelli, Milano*



**GIANLUCA
SPAGNOLO**

*Chef Resident
Torre del Parco*

 **AGUGIARO & FIGNA**
Storie di farina

 **ACQUA PANNA**
THE FINE DRYING PROCESS
S. PELLEGRINO

**MONOGRANO
FELICETTI**

ALMA
L'ALTA CUCINA ITALIANA

 **BERLUCCHI**
FRANCIACORTA

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

**1946
GIOIELLA**

 **NOVALEAS**

 **Ligorie**

 **KOPPERT CRESS**
Architecture Aromatique

 **MORETTI FORNE**
The SmartBaking Company®

 **Calvisius**
CAVIAR

 **CURSANO**
DISTRIBUZIONE

GOELDLIN
Collection
Le Cigognes and L'Amour

www.foodexp.it



LAICA

LABORAZIONE
DI PRODOTTI DI CUCINA
E DI CUCINE



FOOD LIFE EXPERIENCE

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

2 novembre 2026

APERITIVO

Salmone affumicato Lofoten, finocchi e arance
Chef Cosimo Russo Masseria del Sale

Bombette al barbecue con cipolla alla Genovese e insalatina coleslaw
Chef Gianluca Spagnolo Torre del Parco

Il Matrix di Franco Pepe
Chef Franco Pepe Pepe in Grani

Vini

Berlucchi Franciacorta '61 Extra Brut Magnum

*

ANTIPASTO

Ricciola marinata nello squacquerone, geranio e tabasco
Chef Jacopo Ticchi Da Lucio *Michelin

Peperone & ricci di mare
Chef Enrico Marmo Momento Vista Mare

Vini

Berlucchi Franciacorta Vintage Nature Rosé de Noirs 2019

*

PRIMO

Pasta mista Monograno Felicetti, gambero bianco,
fegatini di pollo e panna acida
Chef Pietro Penna

Vini

Venus – Rosato Salento IGP 2025 – Cantine Conti Zecca

*

SECONDI

Ceci, pil pil di fico, piante di scogliera
Chef Marco Ambrosino

Baccalà Skrei® Lofoten, lardo, pisello nano di Zollino e cavolo nero
Chef Cosimo Russo Masseria del Sale

Vini

Calavento Orange – Bianco Salento IGP 2024 – Cantine Conti Zecca

*

DESSERT

MERIL

Pastry Chef Adolfo Stefanelli Adolfo Stefanelli Pasticceria

"Radici nomadi" – Foglia di fico, mandorla, riso, cocco
Pastry Chef Stefano Guizzetti Ciacco LAB

