

Comunicato stampa

FOODEXP 2026 È MATRIX:

A LECCE DUE GIORNI PER RACCONTARE LA CUCINA CHE CAMBIA

Lunedì 2 e martedì 3 novembre appuntamento con talk, cooking show, pizza, pasticceria, masterclass e grandi cene. Tra i protagonisti Franco Pepe, Davide Guidara, Marco Ambrosino, Francesco Sodano, Domingo Schingaro, Jacopo Ticchi, Enrico Marmo, Alessandro Pipero, Antonio Biafora e Sarah Cicolini. Ma non solo fine dining: il progetto Matrix vuole allargare il racconto a figure imprenditoriali capaci di costruire format, mercati e identità forti, diverse e originali, anche attraverso i social e i nuovi linguaggi di comunicazione.

Identità e contaminazioni, Mediterraneo e territorio, vegetale, mare, pizza, pasticceria, formazione e nuovi modelli di ristorazione per un programma dedicato alla gastronomia di oggi e alle sue trasformazioni. Lunedì 2 e martedì 3 novembre nel Chiostro dei Domenicani a Lecce torna FoodExp - Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato dal 2018 dalla Sinext di Giovanni Pizzolante. Domenica 1 novembre, l'appuntamento sarà anticipato da un momento di benvenuto e da una cena di gala alla **Masseria Francescani a Torre Chianca**.

Il tema della nona edizione sarà “**Matrix**”, un progetto che esplora il concetto di cucina trasversale, uno spazio senza confini in cui culture, luoghi ed epoche si intrecciano per dare vita a una nuova grammatica culinaria. L'obiettivo non è produrre fusioni casuali, ma **costruire un dialogo profondo tra tradizione e ricerca**. Tecniche antiche e approcci innovativi generano così sapori inediti, in grado di collegare passato e futuro. In questo ecosistema, le **eccellenze regionali non vengono annullate**, ma valorizzate e messe in relazione con le tendenze cosmopolite, nel segno di pratiche condivise come il sourcing responsabile e il rispetto per l'ambiente e le produzioni locali.

Matrix restituisce l'immagine di una **ristorazione in movimento, nella quale tradizione e nuove identità, radici e libertà creativa, alta cucina e culture popolari non sono più mondi separati, ma dimensioni chiamate sempre più spesso a incontrarsi**. Il palinsesto alternerà **talk e panel di approfondimento, cooking show, masterclass, degustazioni, chef table, incontri dedicati a pizza e pasticceria, concorsi, momenti di formazione e confronto, appuntamenti con i content creator e cene-evento**. Tra i protagonisti **Franco Pepe, Davide Guidara, Marco Ambrosino, Francesco Sodano, Domingo Schingaro, Jacopo Ticchi, Enrico Marmo, Alessandro Pipero, Antonio Biafora e Sarah Cicolini**.

«Matrix nasce con un'impostazione ancora più dinamica e aperta. Abbiamo scelto di non concentrare l'attenzione soltanto sul fine dining, ma di allargare il racconto a figure imprenditoriali capaci di creare format, mercati e linguaggi forti, diversi e originali, anche attraverso i social e gli strumenti digitali», sottolinea **Giovanni Pizzolante**. «Accanto alla cucina d'autore, come sempre protagonista, racconteremo quindi esperienze molto differenti tra loro, accomunate dalla capacità di generare visione e impresa». Anche la strategia comunicativa di FoodExp seguirà quest'idea: «Un altro elemento importante sarà il rapporto con il pubblico e con il mondo digitale: avremo una squadra di content creator legati al food,

chiamati a interagire con i diversi contenuti dell'evento e a costruire una narrazione immediata, visiva e contemporanea del forum».

L'ingresso a FoodExp è gratuito.

Per partecipare a pranzi, cene e degustazioni, i ticket sono disponibili sul sito www.foodexp.it.

IL PROGRAMMA

Dopo la cena d'apertura alla Masseria Francescani a Torre Chianca, lunedì 2 novembre il programma entrerà nel vivo nel Chiostro dei Domenicani. Alle 10:30 il via con la presentazione ufficiale di FoodExp. Nella **Sala Talk** si discuterà poi di cucine trasversali e identità in evoluzione con, tra gli altri, **Celso Laforgia**, **Adolfo Stefanelli**, **Ciccio Vitiello**, **Riccardo Canella** e **Martina Peluso**. Spazio poi alla **Dieta mediterranea come brand identity internazionale della Puglia** (con relatori **Antonello Magistà**, **Alessandro Pipero** e **Marco Ambrosino**, oltre a rappresentanti istituzionali), e a un confronto sul futuro delle guide gastronomiche, che vedrà ospite anche il coordinatore della nuova **Gault&Millau Italia**. Nel **Teatro del Gusto** saranno invece i cuochi a parlare soprattutto attraverso i piatti: **Domingo Schingaro** affronterà il tema del vegetale, **Sarah Cicolini** quello della pasta, **Francesco Sodano** quello delle “nuove impronte” a tavola, **Jacopo Ticchi** si interrogherà sul gusto del mare, mentre **Enrico Marmo** racconterà il suo Mediterraneo. **Pizza e pasticceria** avranno un palcoscenico dedicato, con appuntamenti che coinvolgeranno tra gli altri **Stefano Guizzetti**, **Alessandro Mango**, **Adolfo Stefanelli**, **Roberta Esposito** e **Cristiano Taurisano**. Ci sarà pure l'esordio sui palchi di FoodExp per lo chef **Nicola Bonora**. A completare la giornata, un pranzo **Chef Table** firmato da **Davide Guidara** de **I Tenerumi**, una masterclass di **Berlucchi Franciacorta**, il concorso “**Le salse per ogni forma**” (*in collaborazione con Monograno Felicetti e Istituto Presta | Columella di Lecce*), gli appuntamenti con **Pizza & Vibes Ispirazione** e **Social Fun by Agugiaro & Figna** e gli assaggi di **FoodExp Gourmet** con alcuni dei migliori chef pugliesi. In serata è prevista la cena a **Torre del Parco** con una brigata che riunirà **Franco Pepe**, **Jacopo Ticchi**, **Enrico Marmo**, **Marco Ambrosino**, **Sarah Cicolini**, **Adolfo Stefanelli**, **Stefano Guizzetti**, **Gianluca Spagnolo** e **Cosimo Russo**.

Martedì 3 novembre la giornata conclusiva si aprirà **dalle 10:30** con **Hackfest**: il primo panel, **Rebranding Puglia, la Dieta mediterranea come prodotto turistico di destinazione nel mondo**, vedrà la partecipazione anche di **Antonio Decaro**, presidente della Regione Puglia. Il **Teatro del Gusto** proseguirà il racconto della nuova cucina italiana. **Celso Laforgia** partirà dalla pasta all'assassina per parlare di identità e contaminazione; **Marco Ambrosino** ragionerà sul Mediterraneo come lingua franca; **Davide Guidara** presenterà “**Cook More Plants**”, dedicato alla nuova cucina vegetale; **Davide Di Fabio** sarà sul palco con “**New Releases**”, mentre **Antonio Biafora** racconterà la sua Sila come montagna del Sud al centro del Mediterraneo. A **Giuseppe Scicchitano** il compito di riflettere sull'evoluzione di un ristorante attraverso più generazioni. Tra i protagonisti anche **Manuel Ferrari** e le sue “**identità in divenire**”, i rappresentanti dell'**Alma di Colorno** (Parma) che dialogheranno con quelli di **Levoni** e di **Monteverdi Tuscany** su “**Oltre il dolce: Il valore della colazione salata**”, poi il gran pizzaiolo **Ciccio Vitiello**, il pastry **Alessio Galelli** (“**Memoria futura**”) e lo chef **Riccardo Canella** (“**Stratificazioni tra cucina e pasticceria**”). Il tutto insieme a masterclass (“**Dal**

valore alla percezione” con Stefano Quarta, ceo di Salento VIP - Notoriamente), agli appuntamenti con **Pizza & Vibes Ispirazione** e **Social Fun by Agugiaro & Figna**, a quelli con **FoodExp Gourmet** e al pranzo **Chef Table** con protagonista **Enrico Marmo**. Chiusura al **Chiostro dei Domenicani**, con una cena **Gala Dinner FoodExp** che vedrà impegnati **Donato Piscopo, Giuseppe Scicchitano, Antonio Biafora, Davide Guidara, Davide Di Fabio, Manuel Ferrari** e **Alessio Galelli**.

LA DIETA MEDITERRANEA

A **FoodExp 2026** sarà centrale poi l'attenzione dedicata alla **Dieta mediterranea**, pensata non soltanto come patrimonio culturale e alimentare, ma come possibile elemento di branding identitario per la Puglia. Attraverso un lavoro coordinato con la **Regione Puglia**, esperti e manager saranno coinvolti nell'analisi di diversi temi, con l'obiettivo di arrivare a una riflessione strutturata sul posizionamento del territorio intorno ai valori della Dieta mediterranea stessa. Questo racconto entrerà anche direttamente in cucina: **i dodici chef di FoodExp Gourmet** rappresenteranno la Puglia attraverso una lettura contemporanea della cucina mediterranea, ciascuno con un piatto pensato per il pubblico dell'evento. E poi ci saranno le **cene**, costruite con lo stesso parterre di protagonisti che attraverserà le due giornate: **l'idea è proprio quella di creare continuità tra talk, cucina, impresa e racconto del circostante**.

I PARTNER

FoodExp 2026 non potrebbe esistere senza il supporto dei tanti partner, vecchi e nuovi: **Agugiaro & Figna, Acqua Panna-S.Pellegrino, Felicetti, Berlucchi, Alma, Berto's, Novaleas, Associazione Italiana Sommelier, Laica, Koppert Cress, Moretti Forni, Gioiella e Goeldlin** oltre a **Confcommercio Lecce** e **Camera di Commercio di Lecce**.

Info, programma e prenotazioni

www.foodexp.it

Ufficio stampa

Coolclub - Società Cooperativa | Impresa Sociale ETS
via Corte dei Mesagnesi 30 - 73100 Lecce
Pierpaolo Lala - pierpaolo@coolclub.it - 3394313397
www.coolclub.it