

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

SPECIAL PARTNER

Gault & Millau
ITALIA



CHEF TABLE

SPECIAL GUEST

Chef
DAVIDE GUIDARA

I TENERUMI 🌸🌸 & 🌿 Michelin
Vulcano (Messina)

2 Novembre 2026

AGUGIARO & FIGNA
Storie di farina

ACQUA PANNA
THE KING OF MOUNTAIN WATERS
S. PELLEGRINO

MONOGRANO
FELICETTI

ALMA
L'Accademia Italiana della Cucina

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

GOELDIN
Collection
Le Cordon Rouge and L'Espresso

1946
GIOIELLA

NOVALEAS

L'Espresso

KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

MORETTI
FORNI
The SmartBaking Company®

LAICA



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

2 novembre 2026

ANTIPASTO

ZUCCHINA, AGLIO E MENTA

Zucchini maturata, ceviche al lime, scapece e menta

*

DATTERINO CONCENTRATO

Datterino concentrato, vino rosso e acido lattico

*

PEPERONE ARROSTITO

Peperone alla brace, melograno e frutta secca

Vini

Berlucchi Franciacorta Vintage Nature Rosé de Noirs 2019

PRIMO

LENTICCHIA E PEPE

Lenticchia nera di Leonforte, miso di lenticchie,
pepe di Sarawak e alloro

Vini

LA PRUINA Primitivo Rosé Puglia IGP

SECONDO

CARDONCELLO, PREZZEMOLO E PAPRIKA

Cardoncello, prezzemolo alla brace e papri

Vini

Ilmò Primitivo di Manduria dop – La Pruina Vini

DESSERT

LIMONE

Meringa, spumone, namelaka e limone a vivo

Vini

Melesco Malvasia Bianca – La Pruina Vini



MONOGRANO
FELICETTI



La
PRUINA
— vini dal tacco dello stivale —

