

FoodExp 2024 a Lecce: la Cucina italiana e l'ospitalità protagonista di un Forum internazionale

scritto da Redazione | 23/03/2024



Talk, approfondimenti, performance dal vivo, wine tasting e molto altro: il 3 e 4 aprile al Chiostro dei Domenicani si parla di origini e contaminazioni della cucina italiana

© Articolo di Marcella Barone

Si terrà a **Lecce il 3 e 4 aprile**, presso il **Chiostro dei Domenicani**, la settima edizione di **FoodExp**, il **Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera** che quest'anno ruota attorno al focus **"DNA - origini e contaminazioni della cucina italiana"**.

FoodExp 2024: a Lecce, il Forum dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

La manifestazione, organizzata dal manager salentino dell'offerta turistica in Puglia, **Giovanni**

Pizzolante, col sostegno di Regione Puglia, Comune di Lecce e Confcommercio, riunisce addetti ai lavori del mondo della ristorazione e dell'hospitality assieme a giornalisti e creativi per dare vita a una due giorni di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet, pranzi "memorabili" a tu per tu con chef stellati e riflessioni sul tema conduttore. Fulcro dell'intera manifestazione il **trionfo del mangiar bene e consapevole**, quest'anno con una novità ulteriore: **l'ingresso sarà gratuito anche per i non addetti ai lavori** che avranno modo di assistere ad incontri e performance esclusive.

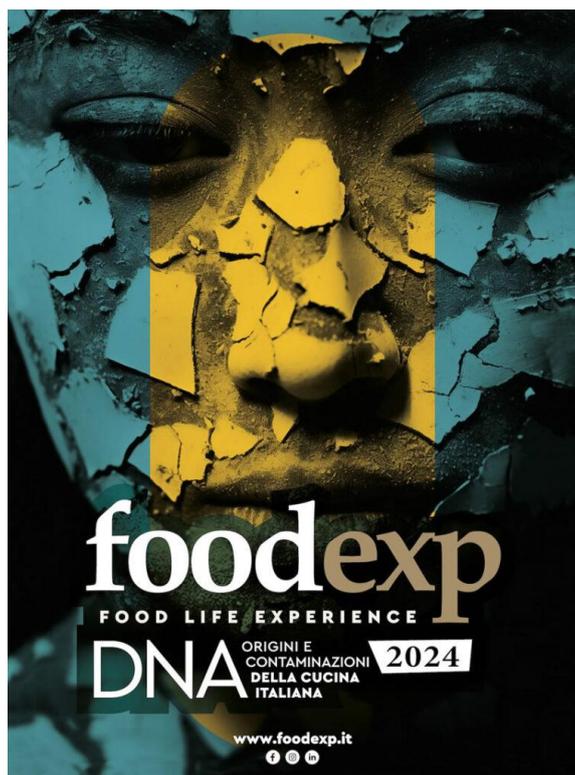


Giovanni Pizzolante, organizzatore di FoodExp 2024 (Foto © Martina Leo).

Volano di promozione turistica e di sviluppo economico che valica i confini nazionali, la cucina italiana sarà quindi al centro di un programma che ne snocciolerà i futuri scenari offrendo una fotografia della sua contemporaneità, oggi influenzata e contaminata da culture culinarie geograficamente lontane.

«Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana - ha dichiarato in sede di conferenza stampa **Giovanni Pizzolante**, organizzatore - Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione».

Il programma della settima edizione



Alla sua settima edizione, FoodExp 2024 mantiene alcuni appuntamenti e ne introduce di nuovi.

Sul palco dei talk, si alterneranno imprenditori e innovatori del settore hospitality, giornalisti e addetti ai lavori del mondo ristorativo come, per citarne solo alcuni, **Alessandro Pipero** di Pipero - Roma, **Antonello Magistà** di Pashà - Conversano, **Gabriele Bianchi** di Relais Villa San Martino - Martina Franca, **Floriano Pellegrino** e **Isabella Potì** di Bros' - Lecce.

Main sponsor della manifestazione è S.Pellegrino, che porterà l'esperienza di **S.Pellegrino Young Chef Academy**, iniziativa attraverso la quale passa la promozione dei giovani talenti dell'enogastronomia.

Gli ospiti del Teatro Cook

Il Teatro Cook ospita momenti live, show cooking e tecniche di cucina. Tra gli ospiti gli chef **Pietro Penna** (Casamatta Vinilia - Manduria), **Maksut Askar** (Neolokal - Istanbul), **Riccardo Forapani** (Cavallino - Maranello), **Guido Paternollo** (Pellico 3 - Milano), **Roy Caceres** (Orma - Roma), **Daide Di Fabio** (Dalla Gioconda - Gabicce Monte), **Edoardo Traverso** (Identità Golose - Milano), **Riccardo Canella**, **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa - Mazzorbo), **Paolo Griffa** (Al Caffè Nazionale - Aosta). **Massimo Piccolo** (Flora Restaurant - Roma), per la prima volta a FoodExp, condurrà un Teatro dedicato alla Pasta.

Gli approfondimenti su pizza e mixology

Nello spazio "Teatro Pizza" si affronterà la tematica del comfort food per eccellenza con **Ciccio Vitiello** (CambiaMenti - Caserta), **Denis Lovatel** (Denis - Milano), **Gianni Di Lella** ([Pizzeria La Bufala](#) - Maranello) e **Richard Abou Zaki** (Retrosцена - Porto San Giorgio).

Altro tema sarà la nuova frontiera della **mixology nelle grandi cucine** con la partecipazione di **Alfonso Califano** (bartender Bar Cinquanta - Pagani) e **Giulia Caffiero** (assistant restaurant

manager nel ristorante tre selle Michelin Geranium - Copenaghen).

Il Teatro Grill & BBQ

Questa particolarissima area sarà allestita nel giardino, che accoglierà quattro realtà pugliesi: **mercoledì** spazio ad **Alfredo De Luca** della Taverna del porto (Tricase) e alla brigata del Lilith (Vanze), coordinata dallo **chef Matteo Romano**; **giovedì** si daranno il cambio **Cosimo Russo**, dell'omonimo ristorante a Leverano, e **Valentina Rizzo** di Farmacia dei Sani (Ruffano).



Il Teatro Grill e BBQ (Foto © Ufficio stampa).

Gli chef stellati arrivano a FoodExp 2024

A Lecce arrivano gli chef stellati. Si giunge al clou, i pranzi esclusivi destinati a un numero limitato di partecipanti che potranno godersi l'originale esperienza di sedersi alla tavola di chef premiati dalla "Rossa" senza doversi spostare dal capoluogo salentino. **Alberto Gipponi** (Dina - Gussago) e **Domingo Schingaro** (Due Camini - Savelletri) saranno i protagonisti del format.

Sono ancora tantissimi gli eventi e gli appuntamenti della due giorni - consultabili nel dettaglio sul sito www.foodexp.it - con ulteriori degustazioni, talk e approfondimenti a cura di giornalisti del settore e quasi 100 ospiti italiani e stranieri.