A Lecce arrivano i “FoodChangers”

LECCE – Celebri come popstar. Carismatici come rockers. Arringano le folle, lanciano parole d’ordine, dettano la linea. La cucina è il centro di gravità permanente per mezzo della quale i cuochi veicolano messaggi che vanno oltre i fatti alimentari, incidendo nella quotidianità dei territori e sulla vita del pianeta. E saranno i #FoodChangers, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo, i protagonisti dell’edizione numero due di FoodExp · food life experience, evento aperto al pubblico dedicato alla ristorazione, alla cucina e all’hospitality d’autore che si terrà a Lecce dal 15 al 17 aprile 2019 nella dimora quattrocentesca Torre del Parco, monumento-simbolo della città.

VISIONI

Per l’edizione 2019 FoodExp amplia le proprie prospettive senza cambiare pelle, osando in profondità e puntando dritto al cuore della questione: e il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non lo spettacolo esausto dei cooking show, ma storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino in grado di spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul tasto della crescita collettiva, della ricerca che svela i luoghi a se stessi, creando nuovi paradigmi, costruendo comunità e rinsaldando i legami sociali. Segnando una tappa ulteriore nella traiettoria ideale che unisce la lotta allo spreco e all’insicurezza alimentare di Food for soul di Massimo Bottura e Lara Gilmore, alle ricerche per proteggere la foresta amazzonica e le popolazioni indigene di Mater Initiative con Virgilio Martinez. Cook the mountain a Cookin’Med, i progetti messi in opera da Norbert Niederkofler in Alta Badia e da Pino Cuttaia in Sicilia, i cuochi-custodi della montagna e del mare.

FoodExp vuole essere il punto di raccordo di tutte le buone pratiche gastronomiche, rilanciando le parole d'ordine di una comunità planetaria che muove i passi nella stessa direzione, tentando di trasformare il mondo in un posto più ospitale, e più felice.

FOODCHANGERS

Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), ovvero il padre putativo di tutte le materie prime di memoria contadina e marinara, elevate al rango dell'alta cucina. Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa), il pasticciere resiliente che ha riscritto la storia della pasticceria utilizzando gli zuccheri della frutta e della verdura, demolendo i confini fra dolce e salato. Riccardo Canella e David Zilber (Noma, Copenaghen), braccio destro e sinistro di Renè Redzepi nella ricerca della New nordic cuisine, la cucina che non c'era e che oggi dialoga alla pari, in termini di fama, con la Dieta Mediterranea. Franco Pepe (Pepe in grani, Caiazzo), ha riscritto la storia della pizza traguardandola nel futuro anteriore, capitanando la rinascita di un piccolo paese del Sud. Josko Gravner (Gravner vini, Oslavia – Gorizia), è il profeta del vino naturale, vinifica in recipienti di terracotta interrati, un processo di ritrovata osmosi naturale tra terra e uva, fra vignaiolo e natura. Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo, Alba – Cuneo) voce della cucina di Enrico Crippa, già Miglior Sommelier Junior d'Italia, dal 2013 nella casa nobile della famiglia Ceretto: il primo ingresso lo ha fatto che aveva 28 anni, "prova provata che la ristorazione è il regno della meritocrazia". I giovani protagonisti del rinascimento della cucina calabrese, lavorano into the wild e hanno spazzato via i luoghi comuni che inchiodano la Calabria a 'nduja e soppressata, ovvero Nino Rossi (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte – Reggio Calabria), Antonio Biafòra (Biafora, San Giovanni in Fiore – Cosenza), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli – Crotone), Luca Abbruzzino (Cava cuculera nobile – Catanzaro). Valentino Palmisano (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia – Perugia), il cuoco-simbolo della

ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto. Gli autori della nuova trattoria italiana, prezzi pop, grandi materie prime, sala capace di narrare la cucina e la religione dell’ospitalità, quella che faceva grandi le insegne e gli osti di una volta: Diego Rossi (Trippa, Milano), Francesca Barreca e Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari).

LE ALTRE SEZIONI

Un segmento cruciale di FoodExp è dedicato all’ospitalità e alla formazione. Parleremo di hospitality management con gli uomini e le donne a capo delle migliori strutture ricettive in Italia e nel mondo. In cattedra saliranno i docenti delle scuole di formazione professionale dedicate al personale di sala e d’albergo, dove si allevano i professionisti dotati dello human touch che fa la vera differenza nell’ospitalità. Il Premio emergente organizzato in collaborazione con Witaly sarà dedicato invece ai più giovani: gli under trenta di Puglia si cimenteranno nelle prove delle sezioni Chef emergente, Pizza chef emergente ed Emergente sala. I tre vincitori parteciperanno di diritto alle finali nazionali.

FoodExp è un evento aperto al pubblico ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante in collaborazione con la giornalista Sonia Gioia.