# Ultima giornata per la nona edizione di FoodExp

LECCE – Martedì 3 novembre nel Chiostro dei Domenicani a Lecce si conclude FoodExp – Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato dalla Sinext di Giovanni Pizzolante. La manifestazione ruota intorno al tema "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.

La seconda e conclusiva giornata alle 10:30, nel Salone Talk, Hackfest proporrà il panel "Rebranding Puglia, la Dieta mediterranea come prodotto turistico di destinazione nel mondo", nell'ambito del progetto "FoodExp Skills 2026: laboratorio avanzato di studio, monitoraggio dei fabbisogni formativi e innovazione delle professioni turistiche" sostenuto dalla Regione Puglia. L'incontro, moderato dal Barbara Politi, vedrà la partecipazione di Silvia Miglietta (assessora alla Cultura e alla Conoscenza della Regione Puglia), Francesco Paolicelli (assessore all'Agricoltura e allo Sviluppo rurale della Regione Puglia), Monica Calzetta (dirigente Formazione professionale della Regione Puglia), Maria Calasso (docente e coordinatrice Corso di Laurea triennale in Scienze per la valorizzazione del patrimonio gastronomico · Università Aldo Moro Bari), Anna Cammalleri e Marco Cataldo del comitato scientifico di Foodexp. A seguire dalle 11:30 alle 18:00 la "Gaming Arena – Hack Fest FoodExp", coordinata da Salvatore Modeo di The Qube. L'eccellenza enogastronomica e turistica pugliese è un asset strategico per lo sviluppo socio-economico del territorio e affinché possa rafforzarsi il sistema di istruzione e formazione professionale deve offrire alle imprese risorse umane altamente qualificate, con percorsi allineati alle esigenze

occupazionali e a un mercato globale in continua trasformazione.

Dalle 10:00 nel Teatro del Gusto proseguirà il racconto della nuova cucina italiana. Celso Laforgia Almeida 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 con le sue "identità in divenire"; Marella Levoni, Luigi Margiovanni e Stefano Venturelli per "Oltre il dolce: il valore della colazione salata tra gusto, struttura e nutrizione"; il pizzaiolo Ciccio Vitiello; il pastry chef Alessio Gallelli con "Memoria futura"; Riccardo Canella e Martina Peluso con "Matrix of Flavour. Stratificazioni tra cucina e pasticceria". A completare la giornata, la masterclass "Dal valore alla percezione" con Stefano Quarta, CEO di Salento VIP – Notoriamente, le pizze con "La matrice del gusto by Agugiaro & Figna – 5 Stagioni", le degustazioni delle specialità Gioiella, gli assaggi di FoodExp Gourmet e il pranzo con Enrico Marmo.

Chiusura al Chiostro dei Domenicani, con una Gala Dinner FoodExp (posti esauriti) che vedrà impegnati Donato Episcopo, Giuseppe Scicchitano, Antonio Biafora, Davide Guidara, Davide di Fabio, Manuel Ferrari e Alessio Gallelli. A guidare gli incontri e i cooking show saranno Paolo Marchi e Carlo Passera (Identità Golose), Barbara Politi, Fiorella Perrone, Nadia Afragola e Maria Rosaria Bruno (food journalist), Federico Lorefice (direttore di Grande Cucina) e Giacomo Bullo (communication manager di Alma – Scuola di Cucina Italiana), che accompagneranno il pubblico tra storie, tecniche e visioni della ristorazione contemporanea.

FoodExp 2026 è promosso nell’ambito del progetto #WeAreInPuglia di Regione Puglia e Puglia Promozione, e con il sostegno dell’Assessorato all’Istruzione, formazione e lavoro della Regione Puglia. La manifestazione non potrebbe esistere senza il supporto dei tanti partner, vecchi e nuovi: Agugiaro & Figna, Acqua Panna-S.Pellegrino, Felicetti, Berlucchi, Alma – Scuola di Cucina Italiana, Berto’s, Novaleas, Associazione Italiana Sommelier, Laica – Libera Associazione delle Imprese e delle Professioni del Salento, Koppert Cress, Moretti Forni, Gioiella, Goeldlin, Cursano Distribuzione, Calvisius, Gault & Millau, Chiostro dei Domenicani e con il patrocinio di Provincia di Lecce, Comune di Lecce e Camera di Commercio di Lecce.

L’ingresso a FoodExp è gratuito. Sono a pagamento il percorso di degustazione vini (25 euro), i piatti FoodExp Gourmet (8 euro ciascuno). Posti esauriti per Chef Table Lunch e Gala Dinner. Info e prenotazioni su www.foodexp.it.