

**REBEL FOODEXP 2022: LE ECCELLENZE FUORI DAL CORO SI DANNO
APPUNTAMENTO IL 24 E 25 MAGGIO A LECCE PER LA QUINTA EDIZIONE DEL
FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA.**

Il **Chiostro dei Domenicani** di **Lecce** si prepara ad accogliere la quinta edizione di “**FoodExp. Forum Internazionale dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera**”, che torna **martedì 24 e mercoledì 25 maggio** con il suo fitto programma di **talk, approfondimenti, cooking class** nella formula “**Teatro di FoodExp**”, **tavole stellate, degustazioni** in compagnia di **star nazionali e internazionali** e con il meglio della **cucina e dell’accoglienza pugliese**. **Rebel FoodExp** è il tema di questa edizione dedicata alle **eccellenze fuori dal coro**: una scelta forte, nata con l’intenzione di dare centralità alle esperienze di chi, per necessità, per intuito, per sfida ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione nella ristorazione, nell’hôtellerie, nella comunicazione, nella formazione. Spesso, infatti, proprio chi segue la propria vocazione con determinazione, al di là delle etichette, dei consigli, dei solchi già tracciati, trova la ricetta del successo personale e di quello della sua squadra.

Giovanni Pizzolante, ideatore e organizzatore della manifestazione e profondo conoscitore del settore, ha sempre voluto che l’appuntamento rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati fosse una finestra su un mondo in costante divenire, caratterizzato da quel **fermento che genera innovazione**, inedite prospettive, riflessioni, che richiede formazione continua e progettualità. In particolare FoodExp 2022, sul solco di quanto indagato nei talk della passata edizione, ospiterà **alcune attività che avranno come tema principale la sostenibilità e la valorizzazione delle tipicità**, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla **Scuola, Formazione e Lavoro**, al **Turismo**, alla **Cultura** e all’**Agricoltura** della **Regione Puglia**, e tante realtà sensibili a queste tematiche.

Nelle prime quattro edizioni, **FoodExp ha acquisito una precisa identità, portando nel Salento un evento prima di tutto culturale, funzionale alla crescita professionale degli operatori del comparto**; la vera challenge è proprio il **coinvolgimento del territorio** in un’iniziativa enogastronomica che trova il suo principale punto di forza nella straordinaria opportunità offerta ai partecipanti di ascoltare, nell’ambito dei talk e del Teatro di FoodExp, le testimonianze di chef, sommelier, restaurant manager, di trovare nuove ispirazioni ed energie, di lasciarsi interrogare e di aprirsi al confronto. Nel palinsesto non mancano anche tanti momenti in cui si dà spazio alla **convivialità**, con **food experience eccezionali**, imperdibili come i **Memorabili**, ossia pranzi stellati in esclusiva a Lecce per FoodExp, o le **Cene a tema** nello storico **Chiostro dei Domenicani** e nel centrale **Palazzo BN**, ex-Banco di Napoli, dal restyling sorprendente, tra i partner ufficiali dell’evento.

Rebel FoodExp sarà un’edizione ricca di **professionisti di spicco del fine dining**: c’è chi approda per la prima volta e chi ritorna. Tra le gradite conferme ci sono **Chiara Pavan e Francesco Brutto**, gli chef di Venissa* Michelin a Venezia, lo chef pâtissier **Andrea Tortora, Anthony Genovese**, chef de Il Pagliaccio** Michelin a Roma, **Mattia Spedicato e Virginia Newton**, Sommelier e Media Relation Manager di Geranium*** Michelin a Copenaghen, **Alessandro Pipero e Ciro Scamardella**, owner e chef di Pipero* Michelin a Roma, **Diego Rossi**, chef di Trippa a Milano, **Giovanni Tortora**, sommelier Palazzo Bn a Lecce, **Mattia Strafella**, Maître AQUA Restaurant a Porto Cesareo. Tornano a

FoodExp anche alcuni nomi del grande giornalismo gastronomico italiano, come **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Fiammetta Fadda** (La Cucina Italiana/Traveller), **Paolo Marchi** (Identità Golose), **Gioacchino Bonsignore** (TG5), **Luigi Cremona** (Witaly) insieme ad altri critici e firme di autorevoli testate di settore.

In palinsesto, anche tantissimi nuovi ospiti. Tra coloro che saliranno sul dinamico palco dei Teatri, portando il loro carisma e l'unicità della loro esperienza su specifiche tecniche e materie prime, ci saranno **Cristiano Tomei** de L'Imbutò a Lucca, **Ivan Scrimatore**, Chef del W Club a Lecce, **Riccardo Camanini**, Chef di Lido 84* Michelin a Gardone Riviera, **Ivan Milani**, Chef Villa Monty Banks a Cesena, **Dino Massignani**, Direttore Riserva San Massimo, **Moreno Cedroni**, Chef della Madonnina del Pescatore** Michelin a Senigallia, **Giovanni Solofra e Roberta Merolli**, Chef e Chef Patissier de I Tre Olivi** Michelin a Paestum, **Mattia Cilia**, Bar Manager Gruppo Sultano e fondatore della Scuola di Alta Formazione Mixology's Living Room Academy, **Himanshu Saini**, Chef Trèind Studio a Dubai, **Valerio Serino**, Chef Terra* Green Michelin a Copenaghen. I teatri permetteranno ai partecipanti di assistere a vere e proprie performance live e di osservare i protagonisti all'opera, mentre svelano piccoli segreti del mestiere ed esprimono appieno il loro stile in cucina.

I pranzi **Memorabili**, solo 40 posti su prenotazione, avranno la firma di **Davide Di Fabio**, per sedici anni braccio destro di Massimo Bottura e oggi Chef Dalla Gioconda a Gabicce Monte, di **Francesco e Salvatore Sodano**, Chef del ristorante Local* Michelin a Venezia, e di **Gianluca Gorini**, Chef del ristorante Da Gorini* Michelin a San Pier in Bagno.

Sui temi sostenibilità, biodiversità, scelte etiche e sul riconoscimento **“Green Star”**, assegnato dalla Guida Michelin, saranno chiamati a dialogare **Lucia De Luca**, Owner e Chef di Terra* Green Michelin a Copenaghen, **Pietro Penna**, Chef Casamatta* Michelin e * Green Michelin Manduria, **Carlo Catani**, Ideatore del progetto Tempi di recupero. Di **food gardening**, ne parlerà il culinary gardener **Enrico Costanza**, consulente agricolo per eccellenza e partner di chef stellati, insieme a **Chiara Pavan e Francesco Brutto** del ristorante Venissa: un interessante confronto su un tema sempre più attuale nel mondo della ristorazione. Dalla terra al mare, un talk sarà dedicato al progetto del **GAL Terra D'Arneo “Azzurro di Puglia. Correnti Sostenibili, per la promozione di una pesca salutare ed economicamente vantaggiosa”** che sostiene l'alleanza tra cuochi e pescatori per la valorizzazione del pescato locale e della filiera corta. Il racconto dell'affascinante e complesso lavoro in sala sarà affidato a **Benedetta Fullin**, owner Local* Michelin Venezia, insieme ad Alessandro Piperò e Mattia Spedicato.

In questa edizione del Forum, sarà dedicato **un focus agli stellati di Puglia**, mete che disegnano un originale itinerario di viaggio attraverso l'intera regione, da nord a sud, da est a ovest, dal mare all'entroterra. L'approfondimento, che fa parte del progetto di più ampio respiro **“Secret Sense”**, sarà incentrato sui concetti di attrattività, valorizzazione del territorio, sostenibilità attraverso una chiave di lettura fortemente collegata alla rete di ristoranti insigniti dalla stella assegnata dalla Guida Michelin e al potenziale turistico che possono generare. Con il coinvolgimento in questa sezione degli assessorati alla Cultura e al Turismo della Regione Puglia, FoodExp si conferma il contenitore ideale dove mettere a sistema vari assessorati strategici, interconnessi tra loro e dinamici. Gli chef stellati di Puglia - Angelo Sabatelli (Ristorante Angelo Sabatelli* Michelin Putignano), Antonio Zaccardi (Pashà* Michelin Conversano), Felice Sgarra (Casa Sgarra* Michelin Trani), Floriano Pellegrino e Isabella Potì (Bros* Michelin Lecce), Domenico Cilenti (Porta di Basso* Michelin Peschici), Stefano Di Gennaro (Quintessenza* Michelin Trani), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco* Michelin Carovigno), Pietro Penna

(Casamatta Restaurant* Michelin Manduria), Domenico Schingaro (Due Camini* Michelin Borgo Egnazia Savelletri), Andrea Cannalire (Cielo Restaurant* Michelin Ostuni) – **saranno i protagonisti di un palco a loro riservato nella prima giornata di evento**: sarà un'occasione imperdibile per trovare riuniti tutti coloro che contribuiscono, con la loro passione e il loro talento, a rendere merito e dare autorevolezza alla ristorazione pugliese in Italia e nel mondo.

A corollario dei talk e dei teatri, ci saranno eventi come **FoodExp Gourmet**, nel giardino del Chiostrò dei Domenicani con il finger food proposto da una selezione di ristoranti pugliesi, con alcuni piatti realizzati utilizzando il pescato locale fornito da pescatori che partecipano al progetto “Azzurro di Puglia” del GAL Terra d'Arneo; **CarboGang** per l'assaggio di una carbonara a regola d'arte con la Pasta Monograno Felicetti; i **Seminari Pizza**, con la Scuola Italiana Pizzaioli, incentrati sulla preparazione di pizza e focacce, con esperti pizza chef.

FoodExp è stato selezionato da Slow Food Italia e da Agugiario & Figna Molini come evento enogastronomico per la **masterclass “Un sacco di cambiamento. Seminiamo insieme il nostro futuro e quello del pianeta”**, che si terrà nella giornata del 25 maggio: l'iniziativa si pone come obiettivo quello di favorire la nascita di un collettivo di professionisti che siano portavoce di una visione nuova di fare impresa, di creare lavoro e valore per i territori e i luoghi, di promuovere attraverso le buone pratiche e l'esempio il valore della sostenibilità ad ampio raggio, a livello sociale, ambientale, culturale ed economico.

Nella sezione **Project Room** del Forum, il mondo della scuola sarà protagonista grazie all'intesa con **l'Assessorato alla Scuola, formazione e lavoro della Regione Puglia**; quest'anno il concorso di idee a cui sono stati chiamati a partecipare gli studenti di sei Istituti Alberghieri della regione è “Your Dream & Your Business”, con la prestigiosa partnership della Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA: un'importante opportunità per i professionisti di domani di lavorare sullo sviluppo di un'idea imprenditoriale nel mondo della ristorazione.

Info

FoodExp 2022 - V edizione
Chiostrò dei Domenicani
via S. Pietro in Lama 27 Lecce
3482712176 - www.foodexp.it

Per ulteriore materiale, richiesta interviste e accrediti stampa

Ufficio Stampa Nazionale

Federica Sgrazzutti

press.sgrazzutti@gmail.com - 3497552890

Ufficio Stampa

Società Cooperativa Coolclub

www.coolclub.it - ufficiostampa@coolclub.it - 0832303707

Pierpaolo Lala - pierpaolo@coolclub.it - 3394313397

Cristiana Alessia Francioso - cristiana@coolclub.it - 3889311218