

# Al Chiostro dei Domenicani la quinta edizione di “FoodExp”

LECCE – Martedì 24 e mercoledì 25 maggio il Chiostro dei Domenicani in via San Pietro in Lama a Lecce ospita “Rebel FoodExp”. La quinta edizione del Forum Internazionale dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera è infatti dedicata a chi ha saputo percorrere strade non ancora battute, talvolta rivoluzionarie, trovando soluzioni o portando innovazione. Oltre 70 tra chef, manager, sommelier, formatori, uomini e donne di sala saranno impegnati in talk, “teatri”, pranzi memorabili, cene (a Palazzo BN e nel ristorante del Chiostro) e progetti speciali. Una particolare attenzione sarà riservata ai temi della sostenibilità, sensibilità ambientale, valorizzazione delle tipicità, potenziale del turismo enogastronomico, interessando soggetti istituzionali, come gli assessorati alla Scuola, Formazione e Lavoro, al Turismo, alla Cultura, all’Agricoltura e all’Ambiente della Regione Puglia, e tante realtà sensibili a questi argomenti come l’assessorato al Turismo del Comune di Lecce, Camera di Commercio, Federalberghi, Confindustria. 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 prima di tutto un evento culturale, unico in ambito regionale, una finestra su un mondo in costante divenire, capace di generare l’interesse e l’engagement del territorio e, di conseguenza, la crescita professionale degli operatori del settore.

Dopo l’inaugurazione di questa mattina, la prima giornata di talk ha preso il via con un focus dedicato proprio a quei “rebel” che hanno trovato la ricetta del successo personale e della propria squadra con, tra gli altri, Virginia Newton (Geranium\*\*\* Michelin, Copenhagen). A seguire, coinvolgendo anche le istituzioni, si è tenuto il confronto con al centro

la Puglia come prodotto e destinazione gastronomica globale. “Azzurro di Puglia” – progetto promosso dal Gal Terra d’Arneo – ha aperto un dibattito sull’importanza e la necessità di un approccio sostenibile al mondo della pesca. Grazie al progetto di più ampio respiro “Secret Sense”, il palco dei talk si è illuminato delle Stelle Michelin di Puglia, ambasciatrici e ambasciatori della gastronomia pugliese nel mondo: Angelo Sabatelli (Putignano), Antonio Zaccardi (Pashà, Conversano), Felice Sgarra (Casa Sgarra, Trani); Floriano Pellegrino (Bros, Lecce), Domenico Cilenti (Porta di Basso, Peschici), Stefano Di Gennaro (Quintessenza, Trani), Teresa Galeone (Già Sotto l’Arco, Carovigno), Pietro Penna (Casamatta Restaurant, Manduria), Andrea Cannalire (Cielo Restaurant, Ostuni). Un’occasione imperdibile per trovare riuniti 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. Enzo Vizzari (Le Guide de L’Espresso), Fiammetta Fadda (La Cucina Italiana/Traveller), Paolo Marchi (Identità Golose), Mariarosaria Bruno (Fine Dining Lovers) e Fernanda Roggero (Il Sole 24 Ore) hanno ragionato sulla comunicazione e sul racconto nei grandi eventi enogastronomici. Quest’anno sono due le sale dedicate al “Teatro”, laboratori tematici dove gli spettatori possono seguire live il lavoro di chef, pasticceri, bartender.

Nell’esclusivo ristorante del Chiostro da non perdere i pranzi Memorabili con solo 35 partecipanti che avuto l’opportunità di vivere l’eccezionale esperienza di sedersi a tavole stellate, senza muoversi da Lecce.

La Project Room è stata destinata alle attività didattiche dei ragazzi degli Istituti alberghieri regionali coinvolti nel concorso di idee “Your Dream & Your Buisness”, mentre la cripta, uno dei gioielli storico-artistici della struttura quattrocentesca, è stata la sede delle masterclass food&wine delle aziende coinvolte nella sezione Only the Best. Il porticato ospita i banchi d’assaggio mentre nel garden è stata

allestita l'area FoodExp Gourmet, approdo perfetto per la pausa pranzo, per assaggiare il finger food proposto da una selezione di ristoranti pugliesi. La sala della pizza, gestita dalla Scuola Italiana Pizzaioli, propone seminari di aggiornamento tematici. Nella zona centrale del Chiostro, a metà pomeriggio scatta l'ora della CarboGang, carbonara a regola d'arte in versione street food. Alle 20, infine, sempre nel ristorante del Chiostro, la Cena "Ambasciatori della gastronomia pugliese nel mondo" con gli chef Donato Episcopo (Gimmi Restaurant – Chiostro dei Domenicani, Lecce); Angelo Sabatelli (Ristorante Angelo Sabatelli\* Michelin, Putignano); Pietro Penna (Casamatta Restaurant \*Michelin, Manduria); Stefano Di Gennaro (Quintessenza \*Michelin, Trani); Teresa Galeone (Già sotto l'arco \*Michelin, Carovigno).

***Foto e video a cura di Annamaria Niccoli***



