

Tutto pronto per il Forum Internazionale FoodExp

LECCE – Tutto pronto nel Chiostro dei Domenicani di Lecce che da lunedì 11 a mercoledì 13 ottobre accoglierà una quarta edizione “Super” di “FoodExp. Forum Internazionale dell’enogastronomia e dell’ospitalità” dedicata a “I Supereroi del presente”. Cuochi, maître, sommelier, ristoratori, bar e hospitality manager che, nel lungo periodo di incertezza e complessità attraversato, hanno dimostrato capacità fuori dal comune per rispondere alle difficoltà, ingegno nel trovare soluzioni creative, volontà di fare squadra e sensibilità verso temi quali sostenibilità ambientale e sociale. Sui palchi della manifestazione, ideata e organizzata da Giovanni Pizzolante, hotel manager e Ceo della società Sinext, si alterneranno grandi chef, formatori, giornalisti, vignaioli, imprenditori, italiani e stranieri, per restituire alla platea uno sguardo ad ampio spettro sul settore, stimoli, spunti di riflessione e fiducia. Ogni giornata proporrà un ricco programma di talk, degustazioni, pranzi “memorabili”, wine tasting, food experience, incontri di formazione, masterclass, cene che darà la possibilità ai visitatori di personalizzare il proprio percorso all’interno dell’evento. Novità 2021 è Il teatro di FoodExp, uno spazio di approfondimento e di formazione informale e, per certi versi, sorprendente. Job opportunity, sviluppo delle competenze, aggiornamento professionale e motivazione saranno alcuni dei temi trattati, con il prezioso supporto dell’ente formativo Woom Italia. Nell’ambito delle attività proposte dalla manifestazione ci saranno i seminari della Scuola Italiana Pizzaioli. La sezione FoodExp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia. I banchi d’assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi

prodotti. Durante la manifestazione sarà presentato anche Staycation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, nell'ambito delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Info, programma e ticket www.foodexp.it

Durante FoodExp, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, si terranno due seminari al giorno nell'area riservata, a cura di qualificati pizza chef. L'11 ottobre "Pizza in teglia", con Rosa Casulli, e "Pizza e Pane senza glutine", con Federico De Silvestri; il 12 ottobre "Focaccia barese", con Paolo Priore, e "La Tonda Romana", con Stefano Callegari; il 13 ottobre "La Pala Romana", con Giuseppe Lucia, e "Pizza al padellino", con Graziano Bertuzzo. Ad arricchire il programma dedicato al mondo pizza, anche gli interventi di Ferrari Trento Doc e Caseificio Montrone. Nella cripta del chiostro, nei tre giorni di evento, saranno organizzate le masterclass dedicate a vini italiani, pugliesi e internazionali; sotto il porticato i banchi d'assaggio food&wine consentiranno ai visitatori di dialogare con le aziende e scoprire nuovi prodotti. Nel garden del Chiostro dei Domenicani, la sezione Foodexp Gourmet permetterà di fare un break per il pranzo, assaggiando una selezione di specialità finger food, presentate da alcuni dei più interessanti ristoratori della Puglia: Fabiano Viva (Duo, Lecce), Andrea Favale (La Cucina di Mamma Elvira, Lecce), Roberto Musarò e Alfredo De Luca (Origano, Minervino di Lecce), Agnese de Donatis (Villa De Donatis, Casarano), Salvatore Carlucci (Canneto Beach, Leporano), Gianfranco Palmisano (Gaonas Officine del Gusto, Martina Franca), Alessandro Guarino (Monun, Grottaglie), Tommaso Schiena (Ristorante La Barca, Pulsano), Michele Bernardi (Bernardi Wine&Spirits, Grottaglie), Giuseppe Pasquino (Kooki Sushi, Lecce), Fabio Vulpitta (Le Dune Suite Hotel, Porto Cesareo),

Gianluca Marzano e Giovanni Re (Bacino Grande, Porto Cesareo), Domenico di Tondo (Terra di Mare, Trani). Nella stessa location, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

Durante manifestazione sarà presentato StayCation, progetto che nasce dalla volontà congiunta di Foodexp, dell'Istituto Tecnico Statale M. La Porta di Galatina (Le) e dell'Assessorato regionale a Formazione e Lavoro, Politiche per il lavoro, nella persona di Sebastiano Leo, di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Quest'anno saranno coinvolti i ragazzi degli Istituti Tecnico Economici di Galatina, Gallipoli, Copertino, Alessano e Lecce in virtù della collaborazione tra Giovanni Pizzolante e Andrea Valerini, dirigente dell'Istituto M. La Porta di Galatina, istituto capofila del progetto "Staycation", concorso di idee per reinventare il viaggio di prossimità in Puglia. Le proposte saranno presentate e valutate nei giorni dell'evento e, il 12 ottobre, la migliore sarà premiata sul palco di FoodExp, valorizzando il lavoro dei professionisti di domani, risorse preziose per il settore dell'ospitalità. Prima della premiazione si terrà la tavola rotonda "Staycation": la scuola come luogo di esperienze e laboratorio di idee" a cui parteciperanno Sebastiano Leo (Ass. Formazione e Lavoro, Regione Puglia), Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici degli Istituti "M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" di Galatina, "A. Vespucci" di Gallipoli, "G. Salvemini" di Alessano, "V. Bachelet" di Copertino, "A. Olivetti" di Lecce.