

# Massimo Bray a FoodExp: “Bisogna rinnamorarsi della Puglia”

LECCE – “Bisogna rinnamorarsi della Puglia.” Con queste parole ha esordito l’assessore Massimo Bray durante la prima giornata di FoodExp, tenutasi all’interno del Chiostro dei Domenicani di Lecce. La Puglia e il turismo di domani sono stati infatti al centro del dibattito istituzionale, a cui hanno preso parte gli assessori regionali Massimo Bray (Turismo e Cultura), Donato Pentassuglia (Agricoltura), Sebastiano Leo (Formazione e Lavoro) il Direttore generale Turismo e Cultura della Regione Puglia Aldo Patruno.

“I dati del Turismo – ha continuato Bray – ci stanno confermando che la Puglia sta tornando alle cifre record del 2019.”

“La carta dei valori, il Piano di Resistenza e Resilienza voluto dal Governo, che piaccia o meno, punta ad una visione del Paese che spero possa durare a lungo. Questa si basa sulla valorizzazione del patrimonio culturale, sull’impresa turistica e sull’utilizzo delle tecnologie per l’impresa delle trasformazioni. Occorrerà fare sistema per rilanciare l’economia del nostro Paese e dare un futuro ai nostri giovani.” E ha concluso: “Se vogliamo creare un futuro nel quale agricoltura formazione e turismo siano i motori dello sviluppo economico, è necessario difendere l’identità culturale del territorio.”

Il Forum Internazionale dell’enogastronomia e dell’ospitalità quest’anno è dedicato 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.

Il programma della seconda giornata, prevede tra gli ospiti di FoodExp, Franco Pepe, titolare di "Pepe in grani" a Caiazzo, primo pizzaiolo ad essere stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana, innovatore nel suo lavoro di chef e lungimirante imprenditore. Dalle 10:30 il suo intervento sarà incentrato sul nuovo progetto Proxima, la prima struttura esterna a Pepe in Grani che ne mutua l'intera esperienza. Alle 11:30 spazio alla premiazione di "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 di promuovere, all'interno delle attività scolastiche, iniziative che siano da ponte con il mondo del lavoro. Interverranno l'assessore regionale Sebastiano Leo, Marialba Pandolfini (Founder e Ceo Tourango) e i dirigenti scolastici Andrea Valerini ("M. Laporta/P. Borsellino G. Falcone" Galatina), Paola Apollonio ("A. Vespucci" Gallipoli), Chiara Florinda Vantaggiato ("G. Salvemini" Alessano), Giuseppe Manco ("V. Bachelet" Copertino), Patrizia Colella ("A. Olivetti" Lecce). A seguire Raffaele Bonivento, fondatore di Meteri, azienda di distribuzione di vini naturali, biologici e biodinamici, che porterà la sua case history, focalizzando l'attenzione sul rapporto con la ristorazione e l'hotellerie. A conferma che a FoodExp partecipano le più autorevoli voci del settore, alle 14:30 ci sarà Enzo Vizzari, Direttore de Le Guide de L'Espresso, protagonista di un talk dedicato al racconto dell'enogastronomia, tra cronaca e critica. Nel pomeriggio a parlare di alta formazione e di management dell'ospitalità, tra i macro temi sempre all'attenzione di FoodExp, saranno Louise Pitcher (Senior Recruitment Manager Europe EHL) e Davide Dargenio (Lecturer Practical Arts of Oenologie EHL) in rappresentanza de L'École hôtelière de Lausanne e Le Berceau

des Sens \*Michelin, primo ristorante didattico stellato. A confrontarsi sulle prospettive future di chi lavora in sala e in cucina, sono stati chiamati dei veri "supereroi" pugliesi che contribuiscono al successo di strutture prestigiose: Gianni Tortora e Simone De Siato (Restaurant Manager e Chef Palazzo BN), Nicola Loiodice e Domingo Schingaro (Maître e Chef Due Camini \* Michelin), Antonello Magistà e Riccardo Giliberti (Owner e Maître Pashà\*Michelin). Gli altri talk della giornata daranno alla platea l'opportunità di ascoltare le storie, gli aneddoti e le visioni, dall'alto valore ispirazionale di chef italiani e stranieri di prima grandezza, come Pasquale Torrente (Al Convento), Maksut Askar (Neolokal, Istanbul – Turchia), Paolo Griffa e Titti Traina (Petit Royal \* Michelin), Antonio Zaccardi e Angelica Giannuzzi (Pashà \*Michelin), Manu Buffara (Manu Curtiba – Brasile). Il coinvolgente Teatro di FoodExp ospiterà lo chef pâtissier Andrea Tortora (ore 11:30), lo chef Giuseppe Iannotti di Kresios \* Michelin con "Octopus" (ore 15) e, in collaborazione con Sanpellegrino, si potrà assistere alla creazione di una Top Drinking Experience, espressione del saper fare e dell'estro italiano, a cura di Alexander Frezza, bartender de L'Archivio di Napoli (ore 16:15). Chi si siederà ai pranzi Memorabili potrà scegliere se scoprire la cucina valdostana di Paolo Griffa, chef del ristorante Petit Royal \* Michelin a Courmayeur, o incontrare la cucina mediterranea di Pasquale Torrente, chef del ristorante Al Convento di Cetara. Dalle 12.30 alle 14.00, sarà possibile assaggiare l'iconica carbonara del ristorante romano Piperò: il piatto verrà servito espresso nella postazione dedicata all'interno del chiostro. Non mancheranno 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. Nella cripta si alterneranno 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. Dalle 18, all'ora dell'aperitivo, ci sarà l'appuntamento "Pizza e Bollicine" in collaborazione con Ferrari Trento Doc.

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

