

Foodexp, tra emergenti e big chef

LECCE – Seconda giornata di FoodExp domani, martedì 19 giugno, a Torre del Parco (Lecce), e si entra subito nel vivo del programma della rassegna, imperniata sulle grandi esperienze di rango nazionale e internazionale nell'ambito dell'hospitality e della ristorazione d'autore e ideata da Giovanni Pizzolante – consulente operativo nel campo dell'hospitality management da 30 anni a capo del gruppo Sinext – e realizzata con il sostegno e la collaborazione della Regione Puglia.

Obiettivo della manifestazione, infatti, creare connessioni virtuose tra il mondo food&wine di Puglia e professionisti nazionali e internazionali che hanno già maturato sul campo esperienze prestigiose di settore; l'accento della manifestazione è quindi collocato sulla formazione e sulla necessità, per i talenti emergenti di Puglia, di mutuare appunto le best practice in materia. Numerosi infatti gli ospiti arrivati nel Salento per raccontare le loro case histories ai giovani alle prime armi e ai millennials pugliesi che muovono i primi passi in sala o in cucina, cui è dedicata la sezione Premi, con tre concorsi ideati da Witaly, dal critico-ingegnere Luigi Cremona e dalla giornalista Lorenza Vitali e tarati sulla Puglia e su FoodExp. A contendersi infatti il primo posto del Premio Chef Emergente Puglia under 30, che darà diritto al vincitore di partecipare alle selezioni regionali del Centro Sud, Domenico di Tondo, al timone del ristorante *"Le Lampare Al Fortino"* a Trani; Giovanni Lorusso, fondatore di 31.10 Osteria Lorusso a Bisceglie; Jakopo Simone, responsabile della cucina dell'agriturismo Murà di Altamura; Marco Zoppicante, chef del *"Kucina food experience"* di Foggia; il salentino Matteo Romano; Savino Benizio del ristorante *"Antichi sapori"* di

Montegrosso d'Andria; Simone Solido, chef del ristorante del prestigioso La Fiermontina *Hotel Urban Resort* di Lecce; Vincenzo Montaruli, ideatore e chef di "Mezza pagnotta", cucina etno-botanica a Ruvo di Puglia. Sempre domani è in programma la prima prova del Premio Pizza Chef Emergente Puglia Under 35; presenta Luigi Cremona, partecipano Andrea Giordano di "Lievito 72" (Trani), Antonio Manuel Greco del "Martinello" di Giurdignano, Cristiano Taurisano per "Luppolo e Farina", Latiano; Daniele Cito per la pizzeria "Big Ben" di Spongano; Michel Greco per "14/89 Food Pop" (Gallipoli); Mino D'Alò, "Le Macare", Alezio; Simone Ingrosso di "Pizzeria Dei Mille", Corigliano.

