

Comunicato Stampa

"SECRET SENSE - DISCOVER DELICIOUS PUGLIA" AL BAGLIONI HOTEL DI LONDRA



Mercoledì 6 novembre, in occasione del World Travel Market, **Food Exp - Food life experience** propone, in collaborazione con Regione Puglia e Pugliapromozione, un itinerario, dedicato all'eccellenze ristorative pugliesi e alle imprese che caratterizzano il paese con le proprie materie prime. Una giornata con workshop, video, la presenza dell'assessore regionale Loredana Capone, un wine tasting a cura di Cantele e una cena di gala. Ai fornelli Antonio Zaccardi chef del Ristorante Pashà di Conversano, una stella michelin.

Mercoledì 6 novembre al Baglioni Hotel di Londra, leader dell'ospitalità italiana nel mondo, appuntamento con "Secret Sense - Discover delicious Puglia", organizzato da FoodExp - Food Life Experience in collaborazione con Regione Puglia e Pugliapromozione. Un lungo pomeriggio che, dopo i saluti di Giovanni Pizzolante (Foodexp - Food Life Experience) e Paola Rossi (The Icon Italy - DMC internazionale), proseguirà con workshop, proiezioni video, un intervento di Loredana Capone, assessore dell'Industria turistica e culturale della Regione Puglia, un Wine Tasting a cura di Cantele, e che culminerà nella cena di gala. Ai fornelli Antonio Zaccardi, chef del Ristorante Pashà di Conversano, una stella Michelin. Secret Sense è pensato come "fuori salone" del World Travel Market, tra i principali momenti di incontro per l'intera industria turistica mondiale, che si rinnova ogni anno a Londra.

E proprio pensando a questo contesto di alta qualità e professionalità, nasce l'idea di **Secret Sense - Discover Delicious Puglia**. Proposto a 35 tour operator e DMC (Destination Management Company) internazionali, è una "finestra" per ammirare la Puglia "enogastronomica" e per degustarne i prodotti, conoscerne le culture e le tradizioni attraverso la ristorazione di eccellenza, ormai divenuta un vero e proprio marchio da esportazione.

Una giornata dedicata alla Puglia e alla scoperta del suo segreto: l'umiltà di essere semplice. Un piatto ha dentro l'essenza di chi l'ha preparato. La sua sapienza, la sua fantasia, la sua sensibilità. Ma anche il suo stato d'animo. Cucinare non è, infatti, banalmente elaborare una ricetta. Cucinare è anche "vivere" gli ingredienti, riconoscerne i profumi, scoprirne i sapori, toccarne le consistenze e appassionarsi alle loro tradizioni. Ogni piatto è anche un "codice" che riporta al sapore di una festa, al ricordo di una persona, a un'emozione vissuta.

"Foodexp - Food Life Experience" è al centro delle attività di Sinext Creative Experience Connection, società pugliese operativa nell'organizzazione di manifestazioni nell'ambito dell'ospitalità, del turismo, della ristorazione d'autore, con l'obiettivo di fornire strumenti di alta formazione, nei rispettivi ambiti, creare connessioni tra aziende, personalità e istituzioni operative in questi settori, mettere in circolo idee e creare reti a livello nazionale e internazionale. **"Foodexp - Food Life Experience"** sogna di creare flussi migratori "controcorrente", di invertire le rotte e attrarre turismo di qualità.

Info foodexp.it

Ufficio Stampa
Società Cooperativa Coolclub
Piazza Giorgio Baglivi 10, Lecce
ufficiostampa@coolclub.it - 0832303707
Pierpaolo Lala - pierpaolo@coolclub.it - 3394313397