

# Inaugurata la XIII edizione di “Agrogepaciok”

LECCE – Si alza il sipario sulla tredicesima edizione di “Agrogepaciok”, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare organizzato da Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, in programma fino a mercoledì prossimo a Lecce Fiere, in piazza Palio.

La fiera professionale – seconda a livello nazionale solo al Sigep di Rimini – ha preso il via ufficialmente oggi, sabato 3 novembre, con la consueta **cerimonia di inaugurazione** alla presenza, fra gli altri, dell’arcivescovo di Lecce **Michele Seccia**, di don **Attilio Mesagne**, direttore della Caritas Diocesana e di monsignor **Nicola Macculi**, direttore della Pastorale sociale e del Lavoro, dell’assessore regionale **Loredana Capone**, dell’assessore comunale di Lecce **Paolo Foresio** e dei rappresentanti delle numerose associazioni di categoria partner dell’evento. Per l’occasione, l’Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce ha realizzato una gustosissima torta a forma di Salento di ben 70 chili, ripiena di crema chantilly e pralinato alla nocciola e ricoperta di panna fresca.

Nell’area espositiva di 10mila metri quadri, oltre 400 i marchi “in vetrina” con aziende provenienti da tutta Italia per presentare i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell’artigianato agroalimentare più in generale. Anche quest’anno, chef e pasticceri di fama internazionale, ma anche maestri cioccolatieri, pizzaioli e panificatori sono protagonisti nei quattro forum tematici dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica

principale di Agrogepaciok.

Tanti gli appuntamenti golosi in programma nella seconda giornata delle kermesse. Domenica 4 novembre, nel **FORUM DI PASTICCERIA** torna il concorso professionale **“Dolci Talenti in Puglia: quando la tradizione diventa innovazione”**, organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale, attraverso il progetto **“Futuri Talenti”**, con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini. A sfidarsi saranno studenti e pasticceri under 25, attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali. Ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dolce tipico italiano con meringa, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Il concorso si aprirà alle ore 10, premiazioni alle 18. Dalle 16 alle 18, lezione-demo su pralineria a 3 texture con il **campione mondiale di pasticceria 2017 Enrico Casarano**.

Nel **FORUM DI CUCINA**, alle 11 è in programma la presentazione di Campus Etoile Academy, storica scuola di cucina e pasticceria, fondata e diretta da Rossano Boscolo: nato nei primi anni Ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef. A seguire, dalle 12 alle 15, lo chef Simone De Siato di Campus Etoile presenta il menu **“Il pesce di nuova tendenza”**, poi alle 15.30 spazio alla lezione dimostrativa di **sculture vegetali** con lo chef Donato Micaletto dell'Associazione Cuochi Salentini e, alle 17.30, luci sul **peperone crusco di Senise**, prodotto simbolo della gastronomia lucana, con lo chef Giovanni Tarsia dell'azienda agricola Conte Salvatore in collaborazione con l'Associazione Cuochi salentini.

Nel **FORUM CAFFÈ “SALENTO COFFEE VILLAGE”**, novità di questa edizione, si svolgerà il concorso **“Salento Aeropress Competition”** ideato da Agrogepaciok e Barista& di Matteo Don Giovanni e Carmine Iannone: il concorso è un torneo ad eliminazione multi-round. Ad ogni turno, tre/quattro

concorrenti preparano il caffè contemporaneamente. I concorrenti hanno 8 minuti per preparare, estrarre e presentare il loro caffè. Finito il tempo, i caffè vengono presentati in tazze identiche ad una giuria composta da tre professionisti che valuteranno ciecamente ogni caffè, quindi il vincitore avanza al turno successivo. La competizione è aperta a tutti i baristi con un'età superiore ai 16 anni. Premiazione alle 18.30. Nel corso della giornata, inoltre, sono in programma workshop a cura di **Davide Cavaglieri**, miglior barista d'Italia 2018 ("Essere comunicativi con i clienti", "L'importanza della manutenzione delle attrezzature" e "I dieci step per preparare la gara"), **Carminé Iannone**, trainer Sca Italy e **Alessandra Celi** di Tè e Teiere ("Il Matcha, il tè della cerimonia giapponese conquista i più grandi pasticceri del mondo"). Tra gli ospiti, anche la giornalista ed esperta di caffè **Nadia Rossi** con un focus su "I dieci consigli prima di ordinare un espresso".

Nel **FORUM DI PANIFICAZIONE**, a partire dalle ore 10 e fino alle 19, i riflettori saranno puntati sulle torte da forno e la creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy.

Nel **FORUM DI PIZZERIA**, l'intera giornata è dedicata alle farine alternative con il tecnico Polsellì Marco Paladini e il maestro Andrea Pietra, assistente Antonio Andrioli di Mpgs (Maestri pizzaioli gourmet salentini): focus su impasti indiretti (autolisi e idrolisi), tecnica di conservazione in pellicola e abbattimento dell'impasto, preparazione in diretta e degustazione di prodotti con farine alternative. Dalle 17 alle 19, degustazione di prodotti con impasti alternativi con interventi diretti di un tecnico del caseificio Delizia spa a marchio Prodotti Puglia di Qualità e un tecnico Nives per il prodotto Va'Schietta, contenitore in cellulosa 100%. All'ora di pranzo, inoltre, si potranno degustare le pizze a fronte di un'offerta di 5 euro: il ricavato sarà devoluto all'Associazione Genitori Onco-Ematologia Pediatrica "Un

## Sorriso in più” onlus di Lecce.

Il Salone è aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 7, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su [www.agrogepaciok.it](http://www.agrogepaciok.it) e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

