

# Agrogepaciok, inizia il conto alla rovescia

LECCE – Nuovi chef stellati, sfide gastronomiche e tante altre gustose novità in arrivo per la 14esima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma dal 9 al 13 novembre negli spazi di Lecce Fiere, in piazza Palio. Un appuntamento da non perdere, quello con la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, per conoscere le ultime tendenze (dalle materie prime alle attrezzature e accessori), testare nuovi prodotti e confrontarsi con i più rinomati maestri ed esperti nei settori del dolciario artigianale, gelateria, caffetteria, pizzeria, panificazione e ristorazione.

Organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro e presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce, il Salone è realizzato con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Provincia e Comune di Lecce, con il contributo della Regione Puglia – Dipartimento agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale – e con l'attiva collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato, dell'Associazione Cuochi Lecce aderente a Fic (Federazione italiana cuochi) e dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce. Media partner, anche quest'anno, è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978.

Sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira ogni anno operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta l'Italia interessati a "far volare il proprio business", come recita lo slogan della 14esima edizione. Accanto all'area espositiva di ben 10mila metri

quadri, Agrogepaciok propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest e corsi di formazione professionali nei quattro forum dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, tenuti da ospiti d'eccezione. Nel parterre di quest'anno, Massimiliano (Max) Mascia, chef 2 stelle Michelin del ristorante San Domenico di Imola, poi il giovane team italiano vincitore della medaglia di bronzo al concorso Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 formato da Andrea Restuccia, Mattia Cortinovis e Lorenzo Puca insieme al loro allenatore Alessandro Dalmasso e, ancora, il curatore e direttore della Guida de L'Espresso Enzo Vizzari, che sarà ospite di un inedito incontro-dibattito organizzato in collaborazione con LeRos.blog, ovvero Leda Cesari e Rosaria Bianco.

Tra le novità di questa edizione, la giornata dedicata alla cucina giapponese con i maestri Hisao Yabe e Katsuhide Saito, entrambi importatori di prodotti pugliesi (salentini in particolare) da oltre 20 anni: il primo è titolare del ristorante "Ginza Yabe" in una delle zone più rinomate di Tokyo e conosciuto per la sua soba, nonché membro della Japan Association Gastronomy; il secondo è titolare dell'osteria "Vincerò" a Tokyo, consulente e fornitore di prodotti italiani in Giappone, ama contaminare la cucina giapponese con prodotti italiani di qualità, principalmente del territorio salentino.

Altra novità è il concorso "Panino d'autore" organizzato da Agrogepaciok in collaborazione con Isolp, Edna e Ham, che vedrà i concorrenti sfidarsi nella preparazione di un panino-gourmet con hamburger di carne e di uno vegetariano. Nuove sfide, dunque, che si aggiungono agli altri storici concorsi professionali di Agrogepaciok, dalle "Olimpiadi del gelato mediterraneo" a "Dolci talenti" rivolto a studenti e pasticceri under 25, dal contest "Birrangolo" organizzato in collaborazione con MomoLab al Premio "Andrea Ascalone" per il miglior pasticciotto.

*«Saranno cinque giornate ricche di novità – sottolinea*

*l'organizzatore Carmine Notaro – con un parterre di ospiti internazionali, giovani eccellenze nel mondo della cucina e della pasticceria, ma non solo. Siamo onorati di poter ospitare quest'anno, per la prima volta in una fiera di settore del Sud Italia, il curatore e direttore della Guida de L'Espresso Enzo Vizzari, che racconterà il mestiere di critico gastronomico. Puntiamo sempre più in alto, con l'obiettivo di offrire opportunità di formazione uniche per i nostri maestri, presentare le ultime novità, interfacciare domanda e offerta e promuovere le nostre eccellenze per far crescere l'intero territorio».*

Anche quest'anno, infine, Agrogepaciok sposa la solidarietà con una serie di iniziative il cui ricavato sarà devoluto all'associazione Triacorda Onlus per il progetto del Polo pediatrico del Salento. Info su [www.agrogepaciok.it](http://www.agrogepaciok.it) e sulla pagina Facebook.