

Agrogepaciok, chiusura con il botto

LECCE – Grande successo e numeri tutti in positivo per la 14esima edizione di «Agrogepaciok», Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di **Carmine Notaro**.

Migliaia di visitatori e operatori del settore hanno affollato il centro fieristico di piazza Palio a Lecce dal 9 al 13 novembre per scoprire novità e ultime tendenze del settore gastronomico nei 10mila metri quadri di spazio espositivo che ha ospitato aziende di tutta Italia, in rappresentanza di oltre 400 prestigiosi marchi. *«Un successo che si deve alla grande organizzazione che ruota attorno ad Agrogepaciok – sottolinea l'organizzatore Carmine Notaro – dallo staff dell'agenzia Eventi alle associazioni di categoria, senza dimenticare le scuole alberghiere. Siamo orgogliosi perché con questa fiera continuiamo a promuovere talenti, valorizziamo l'eccellenza nei settori del dolciario artigianale e dell'agroalimentare e continuiamo a portare sempre più aziende di tutta Italia a investire qui, al Sud, nel nostro Salento, per far crescere questo nostro territorio».*

Numerosi sono stati gli appuntamenti dedicati al business internazionale, alla valorizzazione delle innovazioni, alla formazione professionale, agli incontri associativi che si sono susseguiti nelle cinque giornate, confermando la portata nazionale dell'evento. Poi dimostrazioni, concorsi, laboratori in diretta tenuti da grandi chef e maestri del gusto hanno arricchito anche questa edizione.

Fra gli appuntamenti *clou* del 14° Salone, la Giornata dedicata alla cucina giapponese con i maestri **Hisao Yabe** e **Katsuhide Saito**, le dimostrazioni di alta pasticceria con il Team Italy

Coupe du monde le patisserie 2019 formato da **Andrea Restuccia**, **Mattia Cortinovis** e **Lorenzo Puca** insieme al loro allenatore **Alessandro Dalmasso**, poi la premiazione, voluta da Agrogepaciok e Camera di commercio di Lecce, degli chef salentini **Isabella Potì** e **Floriano Pellegrino** a capo del ristorante Bros' di Lecce per la riconferma della stella Michelin e, infine, l'affollatissimo showcooking di **Massimiliano Mascia**, chef 2 stelle Michelin del ristorante San Domenico di Imola, che ha realizzato in diretta tre sue ricette: minestra di marroni di Castel Del Rio, cappelletti di cotechino in brodo di verze e baccalà mantecato all'olio extra vergine, crema di rapa rossa e purea di broccoli. *«La cucina salentina e pugliese è fatta di passione, qualità e materie prime eccezionali – ha detto lo chef stellato – Nel mio ristorante, in particolare, utilizzo un olio di Torremaggiore, in provincia di Foggia – ha spiegato – e poi i cardoncelli, perché hanno un gusto deciso e delicato che ben si adatta sia alle carni, sia al pesce».*

Anche quest'anno, inoltre, Agrogepaciok ha sposato la solidarietà con una raccolta fondi nei Forum di Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria e una cena di beneficenza che si è svolta nel ristorante Ilex di Lizzanello (organizzata da Agrogepaciok, Confcommercio e Confartigianato Imprese Lecce in collaborazione con Associazione Cuochi Salentini, Associazione Pasticceri Salentini e Mpgs, con il sostegno di Ristorante Semiserio, Ilex Disco & Restaurant, Officine Alimentari, Linciano, F&M, Mangiatorella, Kalé Cora), il cui ricavato sarà devoluto all'Associazione **Tria Corda Onlus** per il progetto del Polo pediatrico del Salento.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Provincia e Comune di Lecce, con il contributo della Regione Puglia – Dipartimento

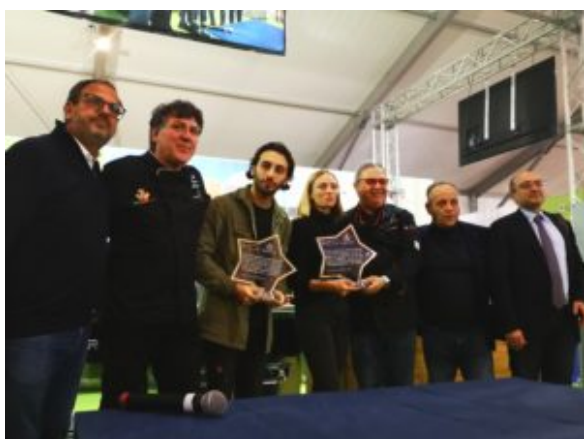
agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale – e con l'attiva collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dell'Associazione Cuochi Lecce Fic e dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce.

I vincitori dei concorsi

Cuore pulsante della fiera sono i concorsi che coinvolgono studenti delle scuole alberghiere e professionisti del settore. Anche quest'anno, le sfide gastronomiche hanno tenuto banco ad Agrogepaciok, a partire dalla prima edizione del concorso "*Panino d'Autore*" che ha visto trionfare **Stefano Alloggio**, di Lecce (Road 66); secondo classificato, **Francesco Manieri**, di Copertino (Mein Teil) e terzo **Leonardo Carrozzo**, di Lequile (Mister D Bugburgers). Poi il concorso "Dolci Talenti in Puglia" per studenti e pasticceri under 25, organizzato in collaborazione con Pasticceria Internazionale e vinto da **Alessandro Gaetani**, 17 anni, di Racale, studente della scuola alberghiera di Ugento; seconda classificata **Andrea Palamà**, di Matino (lavora presso la pasticceria Tres Bon di Taurisano), terza **Alessia Di Dicembre**, di Taviano, studentessa della scuola alberghiera di Ugento. E ancora, le "Olimpiadi del Gelato mediterraneo", vinte da **Stefano Peluso**, di Galatone (lavora presso il Caffè Alvino-Le Dolci Fantasie di Lecce); secondo classificato **Serena Manca**, di Squinzano (pasticceria Delizie di Squinzano); terzo **Fabrizio Marsano**, di Melissano (gelateria pasticceria 7note di Melissano).

Sempre avvincenti le sfide di abbinamento tra birra artigianale e cibo proposte dal contest "Birrangolo in cucina" organizzato per il sesto anno da Agrogepaciok e MomoLab: il primo premio assoluto è stato assegnato a **Cristiano Stamerra**, di Lecce (lavora all'hotel Patria di Lecce); premio per il gusto a **Luca Grasso**, di Monteroni di Lecce (lavora presso l'hotel Poseidone di Torre San Giovanni); premio per l'estetica del piatto a **Simone Centonze**, di Monteroni di Lecce

(lavora presso Antica Rudiae di Lequile) e premio creatività a **Francesco Leo** di Soletto. Infine il “Premio Andrea Ascalone – Dolci Tradizioni 2019” per il miglior pasticciotto è andato a **Dario Cavalieri**, 28 anni, di Lecce (Caffè Alvino-Le Dolci Fantasie di Lecce).



oznorHB_soft

