

Agrogepaciok, tra video-ricette e i segreti del panettone

LECCE – “Agrogepaciok” scommette sul digitale e fa il pieno di consensi con le “lezioni di gusto” a cura di chef e maestri salentini. La 15esima edizione del Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare organizzato da Eventi Marketing & Communication si svolge online da sabato scorso (e fino a mercoledì 11 novembre) sulla piattaforma [agrogepaciok.it](https://www.agrogepaciok.it) e sui canali social legati all’evento, dove sta richiamando un vasto pubblico di appassionati e addetti ai lavori. A confermarlo sono le migliaia di visualizzazioni registrate da demo e video-ricette presenti nei quattro Live-Forum di Cucina, Pasticceria Panificazione e Pizzeria a cura dell’Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, Associazione Cuochi Salentini e gruppo Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) aderenti a Confcommercio Lecce e del maestro Giuseppe De Carlo per il settore Panificazione.

Esclusive video-ricette – Dall’antipasto al dolce a tema autunnale, passando per le creazioni dolciarie come praline, bignè e il classico panettone artigianale, dalla preparazione di impasti speciali e pizza gourmet senza glutine alle pucce con olive, pane pugliese con la biga e molto altro: tutte le ricette proposte si possono scaricare gratuitamente una volta effettuata la registrazione (i possessori di Partita Iva hanno diritto anche a un ingresso omaggio valido per l’edizione 2021 del Salone).

Gran finale – Per l’ultimo appuntamento di **mercoledì 11 novembre**, il Forum di Pasticceria invita tutti a scoprire i segreti del panettone con la demo a cura di Federico Perrone, ma anche del bignè e delle sue “varianti creative” con la demo

a cura di Serena Cosma; nel Forum di Cucina, riflettori puntati sulle demo pre-dessert "Pampanella come una Cheese Cake e 'colluttorio' al melograno" a cura di Gabriele Proiettie demo dessert "Autumn Rhapsody" a cura di Davide Rollo e Ivan Bruno; nel Forum di Pizzeria si va alla scoperta dell'impasto per "pizza teglia dessert con farina Polselli all'orzo tostato" insieme a Tonio Trinchera e Lorenzo Benigno, mentre il Forum di Panificazione propone demo sul pane pugliese con Biga a cura di Giuseppe De Carlo.

Ospiti 2021 – *"Abbiamo scelto di esserci nonostante tutto – sottolinea l'organizzatore **Carmine Notaro** – proponendo una "vetrina" virtuale che promuove ed esalta la qualità di materie prime e prodotti agroalimentari pugliesi assieme alla maestria dei nostri grandi chef e professionisti del settore, una piattaforma che è riferimento per la formazione dei giovani e punto d'incontro privilegiato fra aziende e operatori del settore. Siamo contenti che il pubblico abbia apprezzato i nostri sforzi, ringrazio **Che Scena** per gli allestimenti e **Best Production** per la produzione e regia di tutti i video. Non vediamo l'ora di tornare a Lecce Fiere, il prossimo anno, con un programma ancora più ricco e lo showcooking stellato di due eccellenze del nostro territorio, **Floriano Pellegrino** e **Isabella Potì** del ristorante Bros'".*

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 Sviluppo economico, innovazione, istruzione, formazione e lavoro. Media partner, anche quest'anno, è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978.