

Agrogepaciok, ecco il ricco programma della fiera di food&beverage

LECCE – Compie 18 anni la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, ormai riconosciuta Fiera a carattere Internazionale dalla Regione Puglia. Da sabato 4 a mercoledì 8 novembre torna al Centro Fiere di Lecce, in piazza Palio, “Agrogepaciok”, evento ideato e realizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Anche quest’anno si propone con cinque giornate per professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime fino ad 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.

Nel programma di “Agrogepaciok” 2023 nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra e importanti concorsi e sfide gastronomiche, quelle che caratterizzano fin dalle origini il Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’agroalimentare di scena nel capoluogo salentino.

Anche quest’anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo.

Accanto all’area espositiva di 10mila metri quadri, “Agrogepaciok” propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, momenti di formazione professionali, incontri e attività nei quattro FORUM dedicati a

- CUCINA (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce),
- PASTICCERIA (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce),
- PIZZERIA (a cura di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce)

PANIFICAZIONE (a cura del maestro Matteo Toma, tecnico Polin),

tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di "Agrogepaciok".

Tra gli ospiti più attesi di questa 18esima edizione lo chef Giovanni Solofra del ristorante Tre Olivi di Paestum (Sa), 2 stelle Michelin Italia 2023, con alle spalle grandi esperienze nelle cucine di Heinz Beck, il pasticcere bolognese Omar Busi, tra i più attivi docenti e consulenti professionali in Italia, e Franco Pepe, riconosciuto a livello internazionale come uno dei migliori pizzaioli al mondo.

Quest'ultimo è il pezzo da novanta che quest'anno con la sua presenza, lunedì 6 novembre, farà brillare il Forum Pizzeria. Pizzaiolo pluripremiato, ha l'esperienza di due generazioni alle spalle. Ispirato da una nuova visione della pizza, FRANCO PEPE nel 2012 apre Pepe in Grani, un luogo in cui si incontrano sperimentazioni, artigianato, accoglienza, formazione e attenzione al territorio: un progetto che si arricchisce negli anni, basato sulla passione per l'impasto, per un disco di pasta che racconta i sapori dell'Alto Casertano.

OMAR BUSI sarà ospite d'eccezione al Forum Pasticceria martedì 7 novembre (orario 10.45 – 12.45 con una Demo a tema "I lievitati da colazione"). È uno dei maestri più apprezzati della pasticceria italiana. Viaggia a Parigi, conosce la pasticceria francese, s'appassiona al cioccolato. Poi però torna: torna alla tradizione italiana, ai prodotti da forno,

al territorio, al lievito e alle materie prime. Di mezzo, una carriera costellata di premi nazionali e internazionali, con un seguito social e mediatico che ne fanno un pasticciere da oltre 200mila followers su Instagram.

La collaborazione con Molino Casillo lo vede coinvolto fin da subito con il reparto ricerca e sviluppo, con il quale ha cercato di lavorare di più sugli aspetti gustativi. Il suo obiettivo più grande è quello di emozionare attraverso il palato con un morso sincero.

GIOVANNI SOLOFRA è l'atteso ospite chef stellato dell'ultima giornata di "Agrogepaciok", mercoledì 8 novembre, come sempre nel Forum Cucina. Una carriera costruita in ristoranti pluri-stellati, dalla Spagna di Quique Dacosta alla Sicilia di Ciccio Sultano fino ad arrivare all'istituzione del fine dining di Roma: La Pergola di Heinz Beck. La sua è una cucina che concepisce il territorio in una maniera molto moderna e attuale, e lo comunica nella sua visceralità e ancestralità. I suoi piatti hanno una loro genesi molto soggettiva e intima, che va aldilà di qualsiasi moda o tendenza del momento.

Immaneabili, poi, i CONCORSI.

"Dolci Talenti" (11° edizione), è la più longeva delle competizioni e da quest'anno sarà dedicata ad Antonio Catamo, apprezzato maestro pasticciere salentino da poco scomparso. In programma domenica 5 novembre, sempre nel Forum Pasticceria, è rivolta a studenti e pasticceri under 25. Il concorso professionale è nato, infatti, per stimolare i giovani talenti a conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo a cercare nuove forme di moderne rivisitazioni. Al concorrente è richiesta quest'anno la rivisitazione della "Torta Preferita" del maestro Catamo e dieci monoporzioni del medesimo dolce.

"Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" (8° edizione), lunedì 6 novembre, nel Forum Pasticceria: avrà come argomento "I dolci

della tradizione italiana”; i cinque partecipanti ammessi dovranno realizzare un gusto gelato che identifichi un dolce o una torta tipici della tradizione Italiana. Dovranno utilizzare solo materie prime e/o prodotti semilavorati Mec3.

“PizzAgrogepaciok” (3° edizione), martedì 7 novembre, nel Forum Pizzeria: i partecipanti si sfideranno nella preparazione della pizza tonda contemporanea.

“Dolci Tradizioni – Andrea Ascalone” (8° edizione), mercoledì 8 novembre, nel Forum Pasticceria: nasce per rendere omaggio al Maestro Andrea Ascalone, per decenni titolare della storica PASTICCERIA ASCALONE a Galatina. Come noto, la leggenda narra che il pasticciotto nasca nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone. Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciotto una vera e propria “arte”, apprezzata anche dai turisti di tutto il mondo. Anche quest’anno il concorso avrà come tema le “DOLCI TRADIZIONI” e premierà il pasticciere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina, preparando il miglior pasticciotto di “Agrogepaciok” 2023.

Confermato poi il Panettone Lab, un’area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più conosciuto al mondo. Si approfondiranno tecniche di preparazione e produzione.

DOMENICA 5 NOVEMBRE

15.00 – 18.00 Demo Panettone Lab a cura del Maestro Giuseppe Zippo

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

15.00 – 18.00 Demo Panettone Lab a cura del Maestro Pasticcere Fabrizio Napoli

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

16.00 – 19.00 Demo Panettone Lab a cura dei Maestri Pasticcieri Raffaele De Masi e Andrea Starace – Coordinamento a cura dello Chef Marco Silvestro

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

14.00 – 17.15 – Demo Panettone Lab a cura del Maestro Pasticciere Paolo Sanguedolce, dimostratore Molino Casillo

Il 6 novembre “Agrogepaciok” ospita, tra l’altro, la tappa di selezione del Campionato Sca Italy 2024 per la disciplina Cup Tasters.

La gara di Cup Tasters è una competizione dove i concorrenti daranno prova della loro abilità nel distinguere le differenze di gusto tra diverse tazze di specialty coffee. Utilizzando due qualità essenziali per questa disciplina, gusto ed olfatto, e facendo ricorso alla massima attenzione ed esperienza, i concorrenti dovranno identificare nel più breve tempo possibile la tazza contenente un caffè dal gusto differente all’interno di un set composto da 3 tazze. Per ogni round saranno posti sul tavolo 8 set da 3 tazze l’uno. I migliori si aggiudicheranno il posto nei campionati nazionali che si svolgeranno a Sigep Fiera a Rimini.

Camera di Commercio, Confcommercio e Regione Puglia (Assessorato allo Sviluppo Economico e Assessorato all’Agricoltura), in collaborazione con Agrogepaciok e IEF, presentano il Fuori Salone di Agrogepaciok “SOOD” – SALENTO, SUD, FOOD, prospettive, idee, e proposte per il Commercio Estero e l’Export nel Mezzogiorno d’Italia, in programma lunedì 6 novembre, alle ore 16.00, al Castello Carlo V di Lecce, non a caso nel Salento, una terra che cresce in controtendenza alla media nazionale proprio nella Verticale Food.

Si tratta di un nuovo talk della serie del Forum Italiano

dell'Export: giocando con il suono coinvolgente del sud italiano e aprendo le porte ad una nuova opportunità per il territorio di carattere internazionale, SOOD vuole essere occasione per presentare un "Lab" di idee, proposte, progetti, dove Università, Accademie ed Imprese si incontrano per plasmare il futuro dell'export. Il laboratorio servirà da catalizzatore per la convergenza di competenze accademiche e pratiche imprenditoriali. La sua struttura fisica sarà progettata per facilitare discussioni mirate, ricerca applicata e lo sviluppo di strategie innovative per sostenere un export alimentare stabile e sostenibile.

Agrogepaciok diventa pertanto contenitore ideale per favorire la nascita di una stabile connessione tra imprese, istituzioni ed associazioni dell'export.

Con Lorenzo Zurino – presidente Forum Italiano dell'Export intervengono:

Michele Emiliano – Presidente Regione Puglia

Alessandro Delli Noci – Assessore Sviluppo Economico Regione Puglia

Donato Pentassuglia – Assessore all'Agricoltura Regione Puglia

Mario Vadrucci – Presidente Camera Di Commercio Lecce

Carlo Salvemini – Sindaco di Lecce

Mario Gasbarrino – Amministratore Delegato Decò Italia

Andrea Benetton – Gruppo Edizione, Amministratore Delegato Maccarese Spa e Cirio Spa

Nicola Mastromartino – Fondatore Motta Caffè, Amministratore Delegato Moderna 2020 Spa

Nicola Graziano – Giudice presso la sezione specializzata per le imprese del tribunale di Napoli

Marianna Palella – Founder Citrus Srl Società Benefit

Alessandro Gajano – Direttore Generale e Tesoriere del Banco Do Brasil

Ermanno Giamberini – Ceo Contra Spa

Cesare Spinelli – Presidente Sezione Agroalimentare Confindustria Lecce

Stefano Minerva – Presidente Provincia Lecce

Fabrizio Quarta – Professore presso il Dipartimento Scienze Dell'Economia Unisalento Lecce

Carlo F. M. Anzilotti – Responsabile Relazioni Business Imprese Sud

Anila Denaj – Ministro della Repubblica d'Albania

Lo stesso presidente IEF Lorenzo Zurino nella mattina del 6 novembre a partire dalle ore 10.00 ad Agrogepaciok, nella sala centrale del Centro Fiere di Lecce, terrà degli incontri B2B con le aziende di settore.

Agrogepaciok è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro e presentato da Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Imprese per l'Italia Lecce, Confesercenti Lecce, CNA Lecce, UnionAlimentari – Confapi, Coldiretti Sede di Lecce, Confagricoltura Lecce, Federaziende, Claii Lecce, ConfimpreseSalento, Cia Puglia Area Salento, con il patrocinio di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – MASAF, Provincia di Lecce e Comune di Lecce, con il sostegno della Regione Puglia.

L'evento è cofinanziato dall'Unione Europea, Repubblica Italiana, Regione Puglia, Assessorato regionale all'Industria Turistica con l'Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione. Si realizza con l'attiva collaborazione

dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dell'Associazione Cuochi Salentini e dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Imprese Lecce.

Media partner, anche quest'anno, è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978, e TuttoGelato, il magazine speciale dedicato al mondo della gelateria, firmato dalla redazione di "Pasticceria Internazionale".

Rinnovata anche la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con gli istituti alberghieri del territorio, grazie alla quale gli studenti hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone. Quest'anno saranno presenti gli allievi degli IISS "Presta-Columella" di Lecce e Cnipa Puglia.

"Il numero e la qualità dei brand italiani ma anche stranieri presenti, il calibro degli ospiti, il Fuori Salone S00D che diventa opportunità per creare una stabile connessione tra imprese, istituzioni ed associazioni dell'export, fanno di Agrogepaciok un salone di altissimo livello con opportunità di formazione uniche – dice l'organizzatore Carmine Notaro. Lavoriamo un anno intero per mantenere ed elevare sempre, ove possibile, i nostri standard. Anche quest'anno qui presenteremo le ultime novità mondiali del settore, con costante attenzione alla tradizione del made in Italy. Facciamo interfacciare domanda e offerta e promuoviamo le nostre eccellenze, tutto questo per far crescere l'intero territorio e lanciare nuove sfide che partano proprio da Sud".

Orari apertura Agrogepaciok: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 8 novembre chiusura ore 18). Sabato 4 novembre taglio del nastro con rappresentanti istituzionali alle ore 17.00. Dettagli e aggiornamenti, con il programma specifico di ogni giornata, su www.agrogepaciok.it e sulle pagine social di Agrogepaciok.

Info al numero 0832 457864 e info@agenziaeventi.com.