

# Inaugurata “Agrogepaciok” la grande fiera del food & beverage

LECCE – Si è alzato il sipario sulla 18esima edizione di Agrogepaciok, Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena a Lecce, al Centro Fiere di Piazza Palio. Fino a mercoledì 8 novembre, cinque giornate per professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime 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. Dopo l'apertura di oggi sabato 4 novembre (ore 10) e il taglio del nastro con la partecipazione di rappresentanti istituzionali e partner (ore 17), Agrogepaciok entra nel vivo domani, domenica 5 novembre, con il primo dei quattro storici concorsi in programma dalle 10 alle 14 nel Forum Pasticceria. È l'11° edizione del “Dolci Talenti”, organizzato da Agrogepaciok e da “Pasticceria Internazionale”, attraverso il progetto “Futuri Talenti”, con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini. È la più longeva delle competizioni e da quest'anno sarà dedicata ad Antonio Catamo, apprezzato maestro pasticciere salentino da poco scomparso. È rivolta a studenti e pasticceri under 25: nasce, infatti, per stimolare i giovani talenti a conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo a cercare nuove forme di moderne rivisitazioni. Ai concorrenti è richiesta quest'anno la rivisitazione della “Torta Preferita” del maestro Catamo e dieci monoporzioni del medesimo dolce. La premiazione è prevista alle ore 18.30.

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, cioè 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 e 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".

Sempre nel Forum Pasticceria domani tra le 15 e le 18 demo Panettone Lab a cura del Maestro Giuseppe Zippo. Panettone Lab è un'area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più conosciuto al mondo. Si approfondiscono tecniche di preparazione e produzione. È prevista la vendita dei panettoni preparati con ricavato da destinare a AIL – Associazione italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma.

Nel Forum Cucina domani il Cuoco Contadino Vincenzo Scigliuzzo, Presidente della Cooperativa Armatori Jonica di Gallipoli – Coldiretti Lecce alle ore 11.00 preparerà in diretta "Foglie alla pescatora con crema di fave" e alle 13.30 "Risotto freddo con acciughe salate, pomodori secchi sott'olio, calamari, gamberetti rossi di Gallipoli, seppia e totani". Poi alle 15.30 demo "Le 7 Bagatelles di Beethoven" a cura dello Chef Simone Cappilli e alle 17.30 "Cappuccio di calamaretto spillo" a cura dello Chef Michele Lazoi.

Nel Forum Pizzeria domani dalle 11.30 demo "Tranci di Pizzicotto" a cura dei Maestri Pizzaioli Stefano Mele e Francesco De Vitis e alle 15.00 "Pizza Fusion Drink" a cura del Maestro Pizzaiolo Paolo Bruno coadiuvato dal suo staff.

Nel Forum Panificazione per tutta la giornata preparazione di pinsa, pucce, focacce gourmet dolci, puccette, ciabattine e pizzi.

Agrogepaciok, la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, ormai riconosciuta Fiera a carattere Internazionale dalla Regione Puglia, continuerà fino a mercoledì accogliendo tra l'altro tre grandi ospiti come lo chef 2 stelle Michelin Giovanni Solofra, il super pizzaiolo famoso nel mondo Franco Pepe e uno dei più apprezzati maestri pasticceri italiani Omar Busi. Poi, il Fuori Salone "Sood" che mette in connessione imprese, istituzioni ed associazioni dell'export in programma lunedì, giornata in cui Agrogepaciok ospita, tra l'altro, la tappa di selezione del Campionato Sca Italy 2024 per la disciplina Cup Tasters.

Agrogepaciok, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, anche quest'anno ospita oltre 400 marchi che attirano puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo.

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.

### TRE GRANDI OSPITI INTERNAZIONALI

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 pasticciere 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 pasticcere 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.

## GLI STORICI CONCORSI

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.

## PANETTONE LAB

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.

Prevista vendita di panettoni con ricavato da destinare a AIL – Associazione italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma.

## 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

## CAMPIONATO SCA ITALY 2024

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.

#### FUORI SALONE "S00D" – SALENTO, SUD, FOOD

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 "S00D" – 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, S00D 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”.

“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](http://www.agrogepaciok.it) e sulle pagine social di Agrogepaciok.

**DOMENICA 5 NOVEMBRE**

Ore 11.00 – 12.30 Preparazione in diretta di “Foglie alla pescatora con crema di fave” a cura del Cuoco Contadino Vincenzo Scigliuzzo, Presidente della Cooperativa Armatori Jonica di Gallipoli – Coldiretti Lecce

Ore 13.30 – 15.00 Preparazione in diretta di “Risotto freddo con acciughe salate, pomodori secchi sott’olio, calamari, gamberetti rossi di Gallipoli, seppia e totani” a cura del Cuoco Contadino Vincenzo Scigliuzzo, Presidente della Cooperativa Armatori Jonica di Gallipoli – Coldiretti Lecce

Ore 15.30 – 17.00 Demo “Le 7 Bagatelles di Beethoven” a cura dello Chef Simone Cappilli

Ore 17.30 – 19.00 Demo “Cappuccio di calamaretto spillo” a cura dello Chef Michele Lazoi

#### LUNEDI' 6 NOVEMBRE

Ore 11.00 – 13.00 – Preparazione pasta fresca a cura dello Chef Alessio Gubello con intervento teorico del tecnico Nicola Denora – Product Specialist Canale Pasta – Molino Casillo; show cooking con cottura pasta fresca e degustazione a cura dello Chef Giuseppe Boccassini Executive Chef di “Campi Elisi Resort” – resort 5 stelle situato nel cuore di Andria e Chef Ambassador Molino Casillo

Ore 13.30 – 14.30 Demo “Fusillone mantecato al parmigiano 36 mesi con polvere di pomodoro e tagliatelle di seppia ed il suo nero, Quadrotto ripieno di patate, pecorino di Amatrice e menta con aglio nero stracciatella e limone candito a cura degli Chef Ivan Bruno e Cristiano Stamerra

Ore 14.45 – 15.45 Demo “Tortello di riso cacio e pepe, battuta di fassona e un insolito consommé”. “Un'orecchietta sul mediterraneo: orecchietta Senatore Cappelli, alalunga confit, cipolle di cannara, cacio ricotta affumicato e portulaca” a cura degli Chef Marco Silvestro e Stefano Carcagni.

Ore 16.00 – 17.00 Demo “Triddrhi con guazzetto di mare crudo e cotto” a cura degli Chef Franco Tornese e Antonio Torre

Ore 17.30 – 18.30 Demo “Mezzo Pacchero di grano arso selezione Pasta D'Elite con cremolata di cimette di rape, polpettine di alicette di Gallipoli, colatura di pecorino di Maglie stagionato in fossa e croccante di pane cafone a cura degli Chef Fulvio Rizzo e Gabriele Proietti

#### MARTEDI' 7 NOVEMBRE

Ore 11.00 – 13.00 Dimostrazione pratica lavorazione carni con

sezionamento di mezzena di maiale nero calabrese e preparazione insaccati a cura di Gino Amato – Maestro Macellaio

Ore 14.00 – 15.30 Demo “Pollo ruspante in crosta della sua coscia e frutta secca, lattuga arrosto, cagliata al rosmarino bruciato a cura dello Chef Simone De Siato

Ore 16.00 – 18.30 Demo “Sanguinaccio, foie gras e la giardiniera della nonna” a cura degli Chef Franco Tornese e Ivan Bruno

#### MERCOLEDI' 8 NOVEMBRE

Showcooking a cura dello Chef Giovanni Solofra – chef del ristorante Tre Olivi, 2 stelle nella Guida MICHELIN Italia 2023

#### PROGRAMMA FORUM PASTICCERIA

a cura di Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce

#### SABATO 4 NOVEMBRE

12.00 – Preparazione torta inaugurale Agrogepaciok 2023 – a cura di Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce

17.00 – Buffet inaugurale a cura di Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce

#### DOMENICA 5 NOVEMBRE

10.00 – 14.00 – 11° edizione del Concorso “Dolci Talenti”, organizzato da Agro.Ge.Pa.Ciok e da “Pasticceria Internazionale”, attraverso il progetto “Futuri Talenti”, con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini – Premio Antonio Catamo

10.30 – 14.00 intervento teorico pratico del Maestro Pasticcere Simone Catamo con dimostrazione pratica della “Torta Preferita”

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

18.30 – Premiazione concorso “Dolci Talenti”

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

10.00 – 14.00 – 8° edizione del Concorso “Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo” ideato da Agrogepaciok in collaborazione con Isolp srl, Mec3 – Optima Spa, Valmar Globale Hiber

10.00 – 14.00 intervento teorico pratico del Maestro Gelatiere Giulio Schiena

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

18.15 – Premiazione del Concorso “Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo”

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

10.45 – 12.45 Demo “I lievitati da colazione” a cura del Maestro Pasticcere Omar Busi

13.30 – 14.30 Demo Maestra Pasticcera Antonella Biasco – membro della Nazionale Italiana di Pasticceria categoria cioccolato: un’esperienza da mondiale

15.00- 16.00 Demo “Montate leggere e montate grasse in pasticceria” a cura del Maestro Nico Marzocca, executive pastry chef, dimostratore Molino Casillo

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

10.00 – 14.00 – 8° edizione del Concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

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

17.15 – 18.00 – Premiazione del Concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

## PROGRAMMA FORUM PIZZERIA

a cura di a cura Di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce

## DOMENICA 5 NOVEMBRE

Ore 11.30 – 13.30 Demo “Tranci di Pizzicotto” a cura dei Maestri Pizzaioli Stefano Mele e Francesco De Vitis

Ore 15.00 – 17.00 demo “Pizza Fusion Drink” a cura del Maestro Pizzaiolo Paolo Bruno coadiuvato dal suo staff

Ore 17.30 – 18.30 Intervento di un responsabile dell’Azienda Delizia Spa e degustazione

## LUNEDI’ 6 NOVEMBRE

10.30 – 11.30 – Demo “Spectrum Project Cristalli di Pizza con guarnizione gourmet” a cura dei Maestri Pizzaioli Angelo D’Amico, Angelica Sciurti e dello Chef Mirko Maggio

13.30 – 14.30 – Demo Casillo a cura del Maestro Pizzaiolo Pasquale Moro con intervento di un responsabile dell’azienda Casillo spa

15.00 – 16.00 – Talk di Franco Pepe, Maestro Pizzaiolo pluripremiato e riconosciuto a livello internazionale come uno dei migliori pizzaioli al mondo

16.00 – 17.00 – Demo “Padellino experience” a cura dei Maestri Pizzaioli Luigi Dell’Atti e Francesco Pio D’Arpa

17.30 – 18.30 Talk “Strategie ed educazione servizio in sala” a cura di un docente dell’Istituto Alberghiero Columella di Lecce

#### MARTEDI’ 7 NOVEMBRE

Ore 10.30 Presentazione e sorteggio concorrenti concorso Pizzagrogopaciok 2023 – Pizza tonda contemporanea

Ore 11.30 Inizio 3° edizione “concorso Pizzagrogopaciok”

Ore 17.30 premiazione “concorso Pizzagrogopaciok” 2023

#### MERCOLEDI’ 8 NOVEMBRE

Ore 11.00 – 12.30 Demo “Pizza a Ruota di carro e contemporanea” a cura dei Maestri Pizzaioli Michel Greco e Francesco Galati

Ore 13.00 – 14.30 Demo “Pala e Teglia” a cura dei Maestri Pizzaioli Michele Rosato, Gianmarco Manni e Andrea Arcuti

Ore 15.00 – 16.30 Demo “Zero Spreco in Pizzeria, impasti di riporto e recupero scarti alimentari” a cura dei Maestri Pizzaioli Francesco Galati e Luigi Dell’Atti.

#### PROGRAMMA FORUM PANIFICAZIONE

a cura del maestro Matteo Toma, tecnico Polin

#### DOMENICA 5 NOVEMBRE

11.00-13.00 Preparazione di pinsa

13.00-15.00 Preparazione di pucce

15.00-17.00 Preparazione di focacce gourmet dolci

17.00-19.00 Preparazione di puccette, ciabattine e pizzi

## LUNEDI 6 NOVEMBRE

11.00-13.00 Preparazione di pucette, ciabattine e pizzi

13.00-15.00 Preparazione di pucce

15.00-17.00 Preparazione di focacce gourmet dolci

17.00-18.00 Preparazione di pinsa

## MARTEDI 7 NOVEMBRE

11.00-13.00 Preparazione di pinsa

13.00-15.00 Preparazione di pucce

15.00-17.00 Preparazione di focacce gourmet dolci

17.00-19.00 Preparazione di pucette, ciabattine e pizzi

## MERCOLEDI 8 NOVEMBRE

11.00-13.00 Preparazione di pucette, ciabattine e pizzi

13.00-15.00 Preparazione di pucce

15.00-17.00 Preparazione di focacce gourmet dolci

17.00-18.00 Preparazione di pinsa

Il Forum Italiano dell'Export in collaborazione con  
"Agrogepaciok" presenta

"S00D" – SALENTO, SUD, FOOD

FUORI SALONE 18<sup>a</sup> EDIZIONE di

AGROGEPACIOK – SALONE INTERNAZIONALE DEL FOOD & BEVERAGE

LECCE 6 NOVEMBRE 2023

In occasione della 18<sup>a</sup> edizione di Agrogepaciok si svolgerà il fuori Salone "S00D" – SALENTO, SUD, FOOD, prospettive, idee, e



proposte per il Commercio Estero e l'Export nel Mezzogiorno d'Italia. Un nuovo talk della serie del Forum Italiano dell'Export il 6 novembre a Lecce, dove IEF diventa "#IEFSOOD".

Un viaggio appassionante nel mondo del Food, dove il Sud d'Italia si fonde con opportunità globali.

Un Laboratorio dell'Export nel Salento a Lecce che il 6 novembre da "Signora del Barocco" si trasforma nella "Signora dell'Export". Una terra che cresce in controtendenza alla media nazionale proprio nella Verticale Food.

Un dialogo che imprime un'innovativa impronta "Sood", giocando sul suono coinvolgente del sud italiano e aprendo le porte ad una nuova opportunità per il territorio di carattere internazionale. Sarà l'occasione, infatti, 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. Un'esperienza di dibattito periodica che unisca l'eccellenza culinaria e l'ispirazione imprenditoriale, catalizzando l'attenzione sui panorami dell'export alimentare nel Sud Italia.

L'evento ha l'obiettivo di esplorare le dinamiche dell'export alimentare attraverso l'analisi di dati chiave e di comprendere il ruolo della Regione nel contesto nazionale ed internazionale, sottolineando le sfide e le opportunità uniche che offre il settore alimentare, con dati alla mano.

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

L'approfondimento dei dati relativi all'export del food in Puglia sarà fondamentale per tracciare strategie future e favorire la crescita sostenibile del comparto alimentare regionale su scala globale.

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 Agroalimen

tare 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