

Presentato Agrogepaciok: ecco tutti gli appuntamenti

LECCE – Da sabato 9 a mercoledì 13 novembre 2024 al Centro Fiere di Lecce (piazza Palio) torna Agrogepaciok, la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, riconosciuta Fiera a carattere Internazionale dalla Regione Puglia e certificata da ISFCERT. L'evento ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, alla sua 19ª edizione sceglie l'intelligenza artigianale come concetto slogan di quest'anno, con la volontà di esaltare proprio le potenzialità che l'intelligenza artificiale può mettere al servizio della manualità, della creatività e delle competenze dei nostri inimitabili artigiani.

Nel programma 2024 spicca la presenza di tre grandi ospiti: lo chef stellato campano Davide Guidara, new entry nell'Olimpo dell'alta ristorazione e della grande cucina italiana del futuro, e i pluripremiati Giuseppe Amato, tra i migliori pasticceri a livello internazionale, e Luciano Sorbillo, maestro della pizza napoletana riconosciuto nel mondo.

Agrogepaciok si propone come sempre 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.

Anche quest'anno oltre 400 i marchi presenti, che attirano puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo.

Immane, poi, i concorsi, che caratterizzano fin dalle origini il Salone Internazionale della gelateria, pasticceria,

cioccolateria e dell'agroalimentare di scena nel capoluogo salentino:

- "Dolci Talenti" (12° edizione), rivolto a studenti iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali e pasticceri under 25
- "Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" (9° edizione), quest'anno sul tema "Il gelato dolce e salato"
- "PizzAgrogepaciok" (4° edizione), sfida sulla preparazione della pizza tonda contemporanea
- "Dolci Tradizioni – Andrea Ascalone" (9° edizione), per premiare il pasticciere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina, preparando il miglior pasticciotto di Agrogepaciok 2024

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, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale dell'evento. Si svolgono nei quattro FORUM in cui è suddivisa la fiera: il Forum Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce), il Forum Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce), il Forum Pizzeria (a cura di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce) e il Forum Panificazione (coordinamento a cura del maestro Matteo Toma).

Anche quest'anno, inoltre, Agrogepaciok ospita la Specialty Coffee Association (SCA), un'organizzazione associativa no-profit che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi, in tutto il mondo. Tra il 9 e il 12 novembre si terranno in fiera per la prima volta le gare di cinque discipline ufficiali del circuito SCA Italy. I vincitori di queste competizioni conquisteranno un posto per

le finali nazionali che si terranno al SIGEP di gennaio 2025.

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 al Turismo con Puglia Promozione. POC Puglia 2014-2020 Asse VI, Azione 6.8.

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.

Charity Partner di Agrogepaciok 2024 è Fondazione Umberto Veronesi. Sarà presente con uno stand gestito dalla Delegazione di Lecce della Fondazione. L'intero ricavato dalla vendita dei prodotti proposti allo stand, gentilmente donati

dalla Pasticceria "Mille Voglie" e dalla Cioccolateria Maglio, contribuirà a finanziare un ricercatore locale impegnato a trovare nuove cure per le patologie oncologiche.

Si parte sabato 9 novembre, alle ore 10. Poi, alle ore 17 taglio del nastro con i rappresentanti istituzionali.

Orari apertura Agrogepaciok: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 13 novembre chiusura ore 18).

Sabato 9 novembre taglio del nastro con rappresentanti istituzionali alle ore 17.00.

TRE GRANDI OSPITI INTERNAZIONALI

DAVIDE GUIDARA

"Ricordo che avevo 9 anni quando comunicai in casa la mia intenzione, non la presero affatto bene; si dissero: 'passerà'. E invece non è mai passata. Mi affascinava la possibilità di conciliare la scienza con la creatività".

È seguito l'alberghiero a Castelvenere (BN) subito affiancato dalle prime esperienze: il Foro dei Baroni a Puglianello nel fine settimana e durante la stagione estiva ad appena 15 anni; Don Alfonso poi il Mosaico di Nino di Costanzo, fucina di tecniche dopo l'università delle materie prime; la Terrazza di Roma con Fabio Ciervo, per le basi francesi, poi rafforzate con l'esperienza da Michel Bras, il Sea Grill di Bruxelles e in fine il Noma.

La prima esperienza da chef all'età di 23 anni avviene all'Eolian Milazzo Hotel situato nella città di Milazzo dove riceve il suo primo articolo "Marziani a Milazzo" da Identità Golose (Carlo Passera) e pochi mesi più avanti riceve il premio "Best in Sicily".

Successivamente passa al SUM di Catania, Dove sperimenta e mette a punto quella che sarà la sua visione della cucina: Minimalismo, Essenzialismo e Umami. Qui riceve diversi premi

come: “Best under 30” per Gambero Rosso, “Cuoco del Futuro” per S.Pellegrino e Acqua Panna e “Premio Vent’anni” di Identità Golose”

Dopo passa a “I Tenerumi”, il ristorante vegetale (come lui ama definirlo) del Therasia Resort Sea & Spa sito nella meravigliosa isola di Vulcano. Qui è insignito del premio “Sperimentazione in cucina” di Identità Golose dovuto alla grandissima ricerca sul comparto vegetale che il giovane chef continua a sviluppare interfacciandosi anche con l’università di Messina. Contemporaneamente fonda il Movimento di Nuova Cucina Vegetale sotto il marchio “Cook More Plants” lo scopo? quello di ridefinire il mondo vegetale, sia sotto il punto di vista di una cucina d’autore d’avanguardia sia nella cultura mainstreaming per far apprezzare al meglio ciò che il mondo delle verdure ha da offrire.

Guidara ha inoltre raggiunto ulteriori importanti traguardi: nel 2022 conquista la sua prima stella Michelin insieme a quella verde e sempre nella stessa edizione il titolo di “Best Young Chef 2023” della Guida MICHELIN; nel 2023 sempre per Guida MICHELIN arriva un altro riconoscimento “Passion Dessert”. Ha inoltre appena conquistato “Tre forchette” per la guida Ristoranti d’Italia 2025, affermandosi come una delle sei new entry del Paese nell’Olimpo dell’alta ristorazione.

Nel 2024 è inoltre tra gli “Under 30” di Forbes e nei “40under40” di Fortune.

Chef Guidara sarà il protagonista del consueto show cooking di chiusura di Agrogepaciok, mercoledì 13 novembre. Con “Cook more Plants” porterà alla scoperta della sua cucina vegetale.

GIUSEPPE AMATO

Giuseppe Amato dal 2006 è docente di corsi professionali presso la scuola di cucina A Tavola con lo Chef. Siciliano doc, comincia la sua carriera giovanissimo.

Nel 1998 si diploma alla scuola alberghiera di Taormina e comincia subito a lavorare, prima nella sua terra natale poi nel resto d'Italia. Dopo aver collezionato alcune importanti esperienze arriva a Roma nel 2003, dove lavora come pasticciere al Relais & Châteaux e presso La Posta Vecchia Hotel sul mare, poco distante dalla capitale.

Durante questo primo periodo romano decide di incrementare le sue conoscenze e vola a Londra per lavorare con Alain Ducasse allo Spoon Restaurant.

Dal 2005 entra a far parte dello staff del famoso chef Heinz Beck, come capo pasticciere del ristorante La Pergola (tre stelle Michelin) del Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts.

La passione e la curiosità per questo lavoro lo spingono a continui aggiornamenti e master intensivi, che lo hanno portato in Spagna ad Alicante dal famoso pasticciere Paco Torreblanca, a Girona al ristorante El Cellar De Can Roca (tre stelle Michelin) e a Barcellona al ristorante Espaisucre.

Nel 2016, insieme ad altri dieci pasticciere professionisti di alta ristorazione, ha dato vita a Pass121, un collettivo di cucina dolce italiana, dove undici appassionati professionisti hanno unito le proprie forze ed esperienze per dare identità al proprio ruolo.

Nel 2017 entra a far parte della prestigiosa AMPI (Accademia Maestri Pasticcieri Italiani) e successivamente riceve il premio "Domori L'Espresso – I Ristoranti d'Italia 2018 – Le Guide de L'Espresso" assegnato alla Pergola come migliore pasticceria dell'anno.

Nel 2019 MIGLIOR PASTICCERE D'ITALIA per il concorso (SANTA ROSA PASTRY CUP).

Nel 2020 inserito nella sezione MIGLIORI PASTRY CHEF per la guida del Gambero Rosso.

Nel novembre del 2020 esce il libro di Giuseppe Amato e Lucilla Cremonini "La Pasticceria da Ristorazione Contemporanea" Chiriotti Editori.

Nel 2021 inserito nella sezione MIGLIORI PASTRY CHEF per la guida del Gambero Rosso.

Il maestro pasticcere sarà ospite del Forum Pasticceria martedì 12 novembre alle ore 11.30 con la sua Demo sulla preparazione del "Dolce Ricordo D'infanzia" (latte, pane e cioccolato).

Ad accompagnare il Maestro Amato ci sarà Livia Chiriotti, direttrice editoriale di Pasticceria Internazionale e co-owner Chiriotti Editori.

LUCIANO SORBILLO

Luciano Sorbillo è nipote di quel Luigi Sorbillo che nel 1935 aprì la storica pizzeria in quel di Napoli. La sua famiglia è sinonimo di pizza e di autorevolezza nel settore. Solo il suo ramo è alla quarta generazione. Rodolfo, padre di Luciano, fu il pizzaiolo che negli anni '50 realizzò la prima pizza con il cornicione ripieno di ricotta. Nel 2018 Luciano Sorbillo è stato riconosciuto dalla Regione Campania unico Pizzaiolo Brand Ambassador "Eccellenza Campania in Italia e nel Mondo".

È stato, insieme a Maurizio Stanco, l'unico pizzaiolo al mondo a realizzare una pizza a bordo di una mongolfiera ed è stato pizzaiolo personale di Diego Armando Maradona.

Il maestro Luciano Sorbillo sarà ospite del Forum Pizzeria lunedì 11 novembre. Da non perdere, alle ore 12.30, la sua Demo sulla preparazione del "Padellino al vino rosso".

GLI STORICI CONCORSI

"Dolci Talenti" (12° edizione), è la più longeva delle competizioni, dedicata ad Antonio Catamo, apprezzato maestro pasticcere salentino scomparso lo scorso anno. In programma

domenica 10 novembre, sempre nel Forum Pasticceria, è rivolta a studenti iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali 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. Da quest'anno viene consegnato il Premio Speciale Scintilla Creativa alla memoria di Emilia Coccolo Chiriotti, fondatrice, nel 1978, di "Pasticceria Internazionale" e figura che ha influito profondamente nella crescita professionale e culturale del settore. Tale Premio verrà assegnato a discrezione della giuria e a prescindere dalla classifica finale, tenendo in considerazione i valori di professionalità, etica, tensione al miglioramento, amore per il mestiere.

"Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" (9° edizione), lunedì 11 novembre, nel Forum Pasticceria: avrà come argomento "Il gelato dolce e salato". Il concorrente dovrà realizzare un gusto di gelato che abbinerà armoniosamente dolcezza e sapidità, realizzando un capolavoro di contrasti.

"PizzAgrogepaciok" (4° edizione) è il concorso nazionale in programma martedì 12 novembre, nel Forum Pizzeria: i partecipanti si sfideranno nella preparazione della pizza tonda contemporanea.

"Dolci Tradizioni – Andrea Ascalone" (9° edizione), mercoledì 13 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” 2024, rispettando tutte le caratteristiche della sua tradizionale produzione, dalla pasta frolla alla crema pasticciera.

GARE SCA: CINQUE DISCIPLINE PER I FINALISTI DELLE NAZIONALI DI SIGEP 2025

La Specialty Coffee Association (SCA) è un'organizzazione associativa no-profit che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi, in tutto il mondo. Fondata sui valori di apertura, inclusività e condivisione delle conoscenze, la SCA promuove una comunità globale del caffè e sostiene attività volte a rendere il caffè specialty un settore prospero, equo e sostenibile lungo tutta la catena del valore.

Dal 9 al 12 Novembre 2024, la fiera Agrogepaciok ospiterà le gare del circuito SCA Italy, quattro intense giornate in cui verranno disputate cinque discipline ufficiali del circuito SCA. I vincitori di queste competizioni conquisteranno un posto per le finali nazionali che si terranno al SIGEP di gennaio 2025.

Le gare sono organizzate in collaborazione tra SCA Italy, Fiorenzato, Alpro e Agrogepaciok.

Programma:

- 9 novembre: Gara Barista.

I concorrenti hanno a disposizione otto minuti per preparare due espressi e due bevande a base di latte, che verranno assaggiate e valutate da due giudici sensoriali, affiancati da un giudice tecnico e un capo giudice. Durante la preparazione, i baristi dovranno spiegare ai giudici le caratteristiche delle loro bevande e del caffè utilizzato.

- 10 novembre: Gara Brewers Cup

in questa competizione dedicata al caffè filtro, ogni

concorrente deve preparare tre tazze uguali in dieci minuti, presentandole a tre giudici sensoriali. La competenza e la precisione nella preparazione del caffè filtro saranno decisive per il risultato finale.

- 11 novembre: Gara Latte Art e Gara Coffee in Good Spirits

Per Latte Art, il concorrente dovrà realizzare disegni nelle bevande, utilizzando sia latte vaccino che latte vegetale.

Per Coffee in Good Spirits, i partecipanti dovranno creare due bevande caldo-fredde a base di caffè e alcol, mantenendo un bilanciamento armonioso tra i sapori alcolici e il caffè. Due giudici visuali valuteranno queste preparazioni.

- 12 novembre: Gara Cup Tasters

La competizione di degustazione richiede ai concorrenti di individuare, tra tre tazze di caffè, quella differente. Ogni gara si svolge con otto triplette di tazze, e i concorrenti hanno otto minuti per assaggiarle e distinguere la tazza diversa. Vince chi individua correttamente il maggior numero di tazze nel minor tempo possibile.

Ogni disciplina mette in luce una specifica competenza legata al lavoro di barista e alla preparazione del caffè.

Per chi non potrà partecipare in presenza, sarà possibile seguire la diretta delle gare sul canale YouTube di Fiorenzato, vivendo in tempo reale l'emozione della competizione e il talento dei concorrenti.

Le gare del circuito SCA Italy rappresentano un'occasione straordinaria per celebrare l'eccellenza del caffè e le abilità professionali dei migliori baristi italiani.

PROGRAMMA FORUM CUCINA

A CURA DEGLI CHEF DI ASSOCIAZIONE CUOCHI SALENTINI DI
CONFCOMMERCIO IMPRESE LECCE

SABATO 9 NOVEMBRE

12.30 – 13.30 Demo “Produzione di Toppings per condimento pizza in teglia” a cura dello Chef Simone Cappilli

15.30 – 16.30 Demo “I fritti Multi-lab” preparazione di calzoni conditi con “Ieri, oggi, domani” contaminazione cucina/pizzeria; cottura ed esposizione accattivante a cura degli Chef Franco Tornese e Michele Lazoi

17.00 Grand Buffet inaugurale a cura degli Chef di Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce

DOMENICA 10 NOVEMBRE

10.30 – 12.00 Demo “Minchiarieddhi con palamita e peperoni” a cura del Cuoco Contadino Vincenzo Scigliuzzo, Presidente della Cooperativa Armatori Jonica di Gallipoli – Coldiretti Lecce

12.30 – 14.30 Demo “La Pasta fresca all’uovo in tutte le sue forma” a cura della Chef Alessandra De Rosa, specialist Casillo Spa con il supporto tecnico di Nicola Denora – Casillo Spa – e dello Chef Ivan Bruno

LUNEDI' 11 NOVEMBRE

12.30 – 13.00 Demo “Assemblaggio Topping per Padellino al vino rosso” a cura degli Chef Franco Tornese, Ivan Bruno e Marco Silvestro

13.00 – 13.30 Demo “Rivisitazione” rivisitazione del piatto tradizionale Tracche di cavallo con patate a cura dello Chef Marco Silvestro

15.00 – 15.30 Demo “Contaminazione Pizza Gluten Free e piatti della tradizione” rivisitazione di Riso, Patate e cozze su base pizza gluten free

15.30 – 16.00 Demo “Il Gelato salato” a cura del Maestro Gelatiere Stefano Marinucci e Teresa Capraro – tecnici

dimostratori di Mec3

16.30 – 17.30 Demo “Supplì oltre gusto” preparazione di supplì vari gusti a cura dello Chef Cristiano Stamerra

17.30 – 18.30 Demo “Frittatine Moderne” preparazione di frittate di pasta in chiave moderna a cura dello Chef Stefano Carcagni

MARTEDI' 12 NOVEMBRE

15.30 – 16.30 Demo “I mezzi fritti in chiave gourmet” preparazione di calzone fritto dolce e salato a cura degli chef Andrea Martina e Marco Nuzzo

MERCOLEDI' 13 NOVEMBRE

13.15 – 13.30 Presentazione “3dvault”, Soluzione di stampa 3D per mixology e ristoranti

13.30 – 15.30 Show Cooking “Cook more Plants” a cura dello Chef Davide Guidara – chef dello stellato I Tenerumi, all'interno del Therasia Resort Sea&Spa Leading Hotels of the World, sull'isola siciliana di Vulcano – La sua Cucina vegetale

PROGRAMMA FORUM PASTICCERIA

A CURA DELL'ASSOCIAZIONE PASTICCERI SALENTINI DI CONFARTIGIANATO IMPRESE LECCE

SABATO 9 NOVEMBRE

11.30 – 13.00 Demo “Pasticceria Moderna” a cura del Maestro Pasticcere Enrico Casarano

13.00 Inizio lavori di allestimento e decorazione Torta inaugurale Agrogepaciok 2024 – a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce

17.00 Allestimento buffet inaugurale a cura dell'Associazione

Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce

DOMENICA 10 NOVEMBRE

10.00 – 15.00 12° 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 Emilia Chiriotti.

Durante lo svolgimento del concorso, il Maestro Pasticcere Alessandro Franchini illustrerà le tecniche per la preparazione della sfoglia o per la Torta Saint Honoré

15.00 – 16.30 Demo “Cocktail & Pastry Fusion l’incontro di Due Arti” a cura di Luca Cinalli – Bar Manager presso l’Oriole di Londra

17.00 – 18.30 “Panettone Lab” a cura del Maestro Pasticcere Giuseppe Zippo

18.00 – 19.00 Premiazione Concorso “Dolci Talenti”

LUNEDI’ 11 NOVEMBRE

11.00 – 14.00 9° edizione del concorso “Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo” concorso riservato ai gelatieri professionisti in collaborazione con Isolp Srl, Mec3 Optima Spa, Valmar Global, Hiber

14.15 – 15.30 Demo “Il gelato salato” presentazione della linea Salty Creations a cura di Stefano Marinucci – tecnico dimostratore Mec3

15.45 – 17.45 “Panettone Lab” a cura del Maestro Pasticcere Fabrizio Napoli e del Maestro gelatiere Giovanni Martucci

18.00 – 19.00 Premiazione del concorso “Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo”

MARTEDI’ 12 NOVEMBRE

11.30 – 13.30 Talk: la sostenibilità del pasticciare in pasticceria.

A seguire preparazione in diretta con degustazione del dolce Ricordo d'infanzia (latte pane e cioccolato) a cura del Maestro Pasticcere Giuseppe Amato – eletto Miglior Pasticcere Da Ristorazione Al Mondo da Les Grandes Tables Du Monde.

14.30 – 15.30 “Panettone Lab” Gluten Free a cura del Maestro Pasticcere Gianluca Cuna

15.45 – 16.45 Demo “Dolce moderno vegano” a cura della Maestra Pasticcera Antonella Biasco

17.00 – 18.30 Demo “Impasti di frolla con cottura e degustazione” a cura del Maestro Pasticcere Manolo Albano – specialist Casillo spa

MERCOLEDI' 13 NOVEMBRE

10.30 – 14.00 9° Edizione del concorso “Dolci Tradizioni” Premio Andrea Ascalone

15.00 – 17.00 “Panettone Lab” focus sull'utilizzo degli enzimi, metodo di conservazione artigianale, produzione artigianale di ganache anidre – a cura degli Chef Marco Silvestro e Andrea Starace

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

PROGRAMMA FORUM PIZZERIA 2024

A CURA DI MPGS – MAESTRI PIZZAIOLI GOURMET SALENTINI DI CONFCOMMERCIO IMPRESE LECCE

SABATO 9 NOVEMBRE

PREPARAZIONE IN DIRETTA CON DEMO INTERATTIVE DEL BUFFET INAUGURALE A CURA DEI MAESTRI MPGS DI CONFCOMMERCIO IMPRESE LECCE

10.30 – 11.30 Demo “Beverage & Padellino Fusion” produzione di Pizza al Padellino con Calici Experience; Focus su cottura e metodo di conservazione a cura dei Maestri Pizzaioli Lorenzo Benigno, Luigi Dell’Atti, Salvatore Piccinno e Fatbardh Keci – di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce

11.45 – 12.30 Demo “Trionfo di Pizza Teglia” preparazione impasti alternativi per teglia con focus sulla scelta della giusta teglia e precotture – a cura dei Maestri Pizzaioli Michele Rosato, Tonio Trinchera e Davide Caggiula – di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce

14.00 – 15.00 Demo “Futurismo di Pinsa” preparazione impasti con semola e 100% prefermento; Focus su stesura, precottura e cottura a cura dei Maestri Pizzaioli Angelo D’Amico, Matteo Amorino, Francesco Vallifuoco, Angelo Galati – di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce

15.30 – 16.30 Demo “I fritti Multi-lab” preparazione di calzoni conditi con “Ieri, oggi, domani” contaminazione cucina/pizzeria; cottura ed esposizione accattivante a cura dei Maestri Pizzaioli Marco Paladini, Angelica Sciurti e Angelo Galati – di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce

17.00 Grand Buffet inaugurale a cura dei Maestri MPGS di Confcommercio Imprese Lecce

DOMENICA 10 NOVEMBRE

Ore 15.00 – 16.30 Demo “Gluten Free No Touch” preparazione di impasto gluten free non touch, stesura, precottura, condimento, cottura; Focus su metodi conservazione – a cura dei Maestri Pizzaioli Marco Paladini, Angelica Sciurti, Lorenzo Benigno – di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce

16.30–18.30 Demo “Ø Spreco” Focus su preparazione impasto con pasta di riporto, preparazione bombette di pasta con ingredienti di recupero e gratinati con impasti alternativi Ø Spreco – a cura dei Maestri Pizzaioli Angelo D’Amico, Angelo Galati, Marco Paladini, Angelica Sciurti – di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce

LUNEDI’ 11 NOVEMBRE

10.30–11.30 Presentazione in anteprima del prototipo del contenitore “No Squazz” per i panetti pizza; Focus su relazione dei vantaggi di utilizzo; preparazione di impasto standard e ad alta idratazione applicate al contenitore “Vero” – a cura del Maestro Pizzaiolo Pompilio Vergaro in collaborazione con MPGS

11.30–12.30 Presentazione del Maestro Pizzaiolo Luciano Sorbillo – membro della terza generazione della famiglia Sorbillo di Napoli e unico maestro pizzaiolo riconosciuto dalla Regione Campania come “eccellenza campana in Italia e nel mondo” – Focus su grani diversi e sull’importanza dell’utilizzo della semola, Pizza napoletana contemporanea; show cooking e degustazione

12.30 – 13.00 Demo “preparazione di Padellino al vino rosso” a cura del Maestro Luciano Sorbillo

14.15 – 14.45 “Demo Gluten Free” Tecnica di stesura e precottura impasto senza glutine a cura dei Maestri Pizzaioli Marco Paladini, Tonio Trincherà, Riccardo Paladini

16.00 – 16.30 Show Cooking “Montanarine con gelato alla Burrata” a cura del Maestro Luciano Sorbillo

MARTEDI 12 NOVEMBRE

10.00 – 10.30 sorteggio partecipanti alla 4° edizione del concorso nazionale Pizzagrogepaciok

11.00 – 15.30 concorso Pizzagrogepaciok

16.30 – 17.30 Talk “L’importanza del supporto delle aziende” – interventi a cura delle aziende sponsor:

Marco Fiorentino, Technical & Trade Assistance di Casillo Spa;

Raffaele Faiulo – Responsabile Commerciale Lecce e provincia
Delizia Spa – presentazione aziendale con e degustazione di prodotti caseari preparati in diretta.

18.00 – 19.00 premiazione Concorso nazionale Pizzagrogepaciok 2024

MERCOLEDI’ 13 NOVEMBRE

10.45 – 11.45 Demo “La pizza come cibo salutare e l’importanza della filiera corta” a cura di Tiziana Cappiello, Specialist Pizzeria Casillo spa

12.00 – 12.30 Presentazione in anteprima del prototipo del contenitore “No Squazz” per i panetti pizza; Focus su relazione dei vantaggi di utilizzo; preparazione di impasto standard e ad alta idratazione applicate al contenitore “Vero” – a cura del Maestro Pizzaiolo Pompilio Vergaro

PROGRAMMA FORUM PANIFICAZIONE

COORDINAMENTO DEL FORUM A CURA DEL MAESTRO MATTEO TOMA

SABATO 9 NOVEMBRE

10.00 – 11.30 Demo e degustazione di focacce artistiche dolci e salate

12.00 – 14.00 Demo e degustazione di schiacciate alla pala e pinsa romana

15.30 – 17.00 Demo e degustazione di pizzi salentini vari gusti

17.00 Grand Buffet inaugurale

DOMENICA 10 NOVEMBRE

10.00 – 11.30 Demo e degustazione di focacce artistiche dolci e salate

12.00 – 14.00 Demo e degustazione di schiacciate alla pala e pinsa romana

15.30 – 17.00 Demo e degustazione di pane integrale casereccio e ciabatte di semola

17.00 – 19.00 Demo e degustazione di puccia salentina e pizzi salentini

LUNEDI 11 NOVEMBRE

10.00 – 11.30 Demo e degustazione di focacce artistiche dolci e salate

12.00 – 14.00 Demo e degustazione di pane integrale casereccio e ciabatte di semola

15.30 – 17.00 Demo e degustazione di schiacciate alla pala e pinsa romana

17.00 – 19.00 Demo e degustazione di puccia salentina e pizzi salentini

MARTEDI 12 NOVEMBRE

10.00 – 11.30 Demo e degustazione di focacce artistiche dolci e salate

12.00 – 14.00 Demo e degustazione di schiacciate alla pala e pinsa romana

15.30 – 17.00 Demo e degustazione di pane integrale casereccio e ciabatte di semola

17.00 – 19.00 Demo e degustazione di puccia salentina e pizzi salentini

MERCOLEDI 13 NOVEMBRE

10.00 – 11.30 Demo e degustazione di focacce artistiche dolci e salate

12.00 – 14.00 Demo e degustazione di schiacciate alla pala e pinsa romana

14.30 – 16.00 Demo e degustazione di puccia salentina e pizzi salentini

16.00 – 18.00 Demo e degustazione di pane integrale casereccio e ciabatte di semola.

Foto e video a cura di Annamaria Niccoli

