

Gran finale per Agrogepaciok, in cattedra il superchef Mascia

LECCE -Mercoledì 13 novembre, gran finale a Lecce Fiere per Agrogepaciok, 14° Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato da Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro.

Ospite speciale dell'ultima giornata, nel Forum di Cucina a cura dell'Associazione Cuochi Lecce-Fic guidata da Donato Micaletto, sarà Massimiliano Mascia, chef 2 stelle Michelin del ristorante San Domenico di Imola, che terrà uno showcooking con il coordinamento dello chef Franco Tornese, affiancato da Luca Sabetta, Cosimo Russo, Simone De Siato, Ivan Bruno e Marco Silvestro (ore 12-15.30). Le materie prime sono indiscusse protagoniste dell'idea di cucina dello chef Mascia che oggi rappresenta la nuova generazione del San Domenico: unisce all'amore per la tradizione gastronomica italiana la ricerca di sapori innovativi che celebrano la stagionalità di ogni singolo ingrediente. Ad Agrogepaciok, chef Mascia preparerà in diretta tre 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.



Nel Forum di Pasticceria coordinato dal maestro Giuseppe Zippo con l'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dalle 10 alle 17 i riflettori saranno puntati sulla quinta edizione del concorso "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone", una sfida avvincente tra professionisti del dolce salentino per antonomasia, sua maestà il pasticciotto, nel nome del maestro galatinese Ascalone. Dalle 13 alle 15, si parlerà invece di "pastigliaggio" con il maestro pasticciere Marco Andronico.

E ancora, nel Forum di Panificazione, a cura del tecnico Polin Angelo della Bona, si terranno per tutto il giorno laboratori in diretta con degustazione di pan dolce e focacce dolci, panini in varie tipologie, zoccoletti farciti, pizza e focaccia, ciabatte con l'utilizzo tre tipi di farine, grissini e preparazione impasti. Infine nel Forum di Pizzeria coordinato da Marco Paladini con il gruppo Maestri Pizzaioli Gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce, dalle 10 alle 13.30 workshop sul tema "Ingresso del mondo digitale nella ristorazione: pro e contro della nuova frontiera delle recensioni". Dalle 13.30 alle 15 e dalle 17 alle 19, si terranno inoltre degustazioni aperte al pubblico in tutti e quattro i Forum, il cui ricavato sarà devoluto all'associazione Tria Corda Onlus per il progetto del Polo pediatrico del Salento.

Nell'area espositiva di 10mila metri quadri, sono oltre 400 i marchi "in vetrina" con aziende provenienti da tutta l'Italia per presentare le ultime novità (dalle materie prime alle attrezzature e accessori) e testare prodotti e servizi. 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 aderente a Fic (Federazione italiana cuochi) e dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce. Media partner è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978. Tutti gli aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulla pagina Facebook.