

Ritorna AgroGePaCioK con le star dell'artigianato agroalimentare

LECCE- “Per noi questo è come se fosse l’Anno Zero. Non nascondo l’emozione nel poter finalmente ripartire.” Con queste parole Carmine Notaro, titolare dell’agenzia Eventi Marketing & Communication, ha espresso la propria soddisfazione per la nuova edizione di AgroGePaCioK, il Salone nazionale dell’artigianato agroalimentare e della gelateria, pasticceria e cioccolateria, di cui è organizzatore e che si terrà dal 6 al 10 novembre a Lecce.

L’iniziativa, dopo la versione digitale dello scorso anno realizzata secondo le regole antiCovid di allora, riapre al pubblico in presenza, un contatto che agli organizzatori, come Notaro ha sottolineato, è mancato notevolmente.

Hanno preso parte alla conferenza stampa tenutasi questa mattina presso la Camera di Commercio di Lecce, Francesco De Giorgio, segretario generale della stessa Camera, che ha ribadito il proprio sostegno alla manifestazione, garantendo il supporto al progetto e alle aziende dell’agroalimentare.

A seguire, Alessandro Delli Noci, Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Puglia, ha affermato che: “Questa fiera ha una grande capacità di valorizzazione dell’identità territoriale, dei prodotti gastronomici e dei maestri che qui son cresciuti. É in grado di accogliere ospiti internazionali e di promuovere delle contaminazioni, costruendo un tema emozionale. Ora la sfida è di renderla internazionale, perché questo significa attrarre da tutto il mondo opportunità, per cui diventa una rampa di lancio per generare ancora maggiore sviluppo.”

Tra gli intervenuti, anche Stefano Minerva, Presidente della

Provincia di Lecce, che ha dichiarato: “Siamo contenti di aver patrocinato questa manifestazione che è da sempre un punto di riferimento per il nostro territorio, soprattutto grazie ai professionisti che donano qualità all’evento.”

Il Salone giunge così alla sua sedicesima edizione, come ha rimarcato Paolo Foresio, Assessore alle Attività produttive e artigianali del Comune di Lecce: “AgroGePaCiok sarà un momento importante per chi viene da fuori, come accade ormai da sedici anni. Negli ultimi tempi il cibo e la cucina hanno monopolizzato i mezzi di comunicazione, ma solo di recente. AgroGepaciok ha invece anticipato i tempi anni fa, con un’intuizione davvero lungimirante.”

“Da sempre con le mani in pasta”, quindi, come recita lo slogan dell’evento, promosso da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Unioncamere Puglia, Provincia e Comune di Lecce e, con il sostegno della Regione Puglia e 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, come in passato, è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d’incontro dei professionisti del settore sin dal 1978.

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

“Stiamo continuando a crescere – ha invece affermato Luigi Derniolo, Presidente Confartigianato Imprese Lecce – e non ci

siamo mai fermati. Questo territorio vuole far vedere cosa è capace di fare, con professionisti che hanno portato alto il nome dei salentini nel mondo”, e, lanciando una “sfida” all’Assessore Delli Noci, ha concluso: “Sarebbe opportuno costruire un quartiere fieristico che sia in grado di ospitare eventi di questa portata”.

A chiudere la conferenza, Giuseppe Zippo, presidente Associazione Pasticceri Salentini, Luigi Perrone, presidente Associazione Cuochi Salentini, e Marco Paladini, gruppo Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (MPGS) di Confcommercio Lecce.

Oltre 400 i marchi ospiti della fiera, con un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest e momenti di formazione professionali nei quattro forum dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, tenuti da ospiti d’eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di “Agrogepaciok”.

Tra gli ospiti più attesi, Gianluca Fusto, uno dei migliori pasticceri e cioccolatieri del mondo, e gli chef Floriano Pellegrino e Isabella Potì, fondatori del ristorante Bros’, una stella Michelin a Lecce, vincitori, tra l’altro, del premio alla Innovazione in Cucina. Tante le novità, tra cui il Panettone Lab, un’area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, e la prima edizione del concorso “PizzAgrogepaciok”.

Orari apertura: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 10 chiusura ore 18). Ingresso con Green Pass.

Sabato 6 novembre taglio del nastro con rappresentanti istituzionali alle ore 17.00.

Dettagli e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulla

pagina [facebook.com/agrogepaciok](https://www.facebook.com/agrogepaciok).

Info al numero 0832 457864.

