

# Gran finale per Agrogepaciok con Bros'

LECCE – Oggi gran finale a “Lecce Fiere” per Agrogepaciok, 16esima edizione del Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare organizzato da Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro.

Ospiti speciali dell’ultima giornata, nel Forum di Cucina, sono gli chef Floriano Pellegrino e Isabella Poti’ del ristorante Bros’, una stella Michelin a Lecce.

In fiera in questi anni sono saliti in cattedra chef pluristellati come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D’Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam, Claudio Sadler, Moreno Cedroni, Cristina Bowerman e Massimiliano (Max) Mascia. Per la prima volta in questa edizione 2021 sono due giovanissimi e già affermati chef salentini, talenti riconosciuti a livello internazionale, ad essere protagonisti del consueto prestigioso show cooking di chiusura manifestazione.

Isabella Poti, nata a Roma il 26 dicembre 1995 da madre polacca e padre leccese, è una delle Chef donne più famose d’Italia e non solo, anche grazie a partecipazioni televisive in veste di giudice. Floriano Pellegrino, nato a Lecce il 21 novembre 1990. A maggio del 2021 ha vinto il premio alla innovazione in cucina. Nella gala in Amsterdam di ‘The Best Chef Award 2021’ ha conquistato il posto #69 dei 100 chef più importanti al mondo.

Gli chef Poti e Pellegrino, compagni in cucina e nella vita, portano ad Agrogepaciok la propria esperienza e la visione che

li ha fatti emergere sulla scena internazionale. Nel loro show cooking prepareranno tre ricette: “Panino, Alici”, “Sgombro, Peperone alla conza, Miele” e “Mela 'ncirata”.

Anche nel loro caso, come in tutti gli show cooking svoltisi nel Forum Cucina in questi giorni, è il pesce protagonista, nell’ottica di valorizzare specie definite impropriamente “pesce povero”, proprio come è indicato nel Programma Operativo FEAMP – Fondo Europeo per la politica marittima, la pesca e l’acquacoltura per il periodo 2014 – 2020 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

A tal proposito, alle 10.30, nello stand del Mipaaf – Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, che quest’anno ha scelto di essere presente ad Agrogepaciok con una propria area, si svolgerà l’informational cooking show dal titolo “Il valore del recupero in cucina”, l’importanza della stagionalità nel consumo sostenibile dei prodotti ittici locali. L’appuntamento è realizzato da Agregepaiok e Mipaaf in collaborazione con gli Chef Ivan Bruno e Cristiano Stamerra e il biologo Massimo Toma.

Nel Forum di Pasticceria, dalle 10 alle 17 i riflettori saranno puntati sulla sesta edizione del concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”, una sfida avvincente tra professionisti, nel nome del maestro galatinese Ascalone, alla ricerca del miglior depositario del dolce gusto tradizionale salentino.

Nel Forum Panificazione ancora dimostrazioni di preparazioni di diversi prodotti da forno dolci e salati, mentre nel Forum Pizzeria si terrà l’ultimo appuntamento del concorso PizzAgrogepaciok, con premiazione delle quattro categorie.

Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, per il suo ricco programma di laboratori in diretta, showcooking,

contest e momenti di formazione professionali, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica fondamentale del Salone.

Nei 10mila metri quadri di "Lecce Fiere", in piazza Palio, accanto all'area espositiva con oltre 400 marchi che caratterizzano il variegato parco espositori di "Agrogepaciok" che richiama operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia, si trovano i quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria in cui, tra forni e fornelli, si alternano e confrontano i migliori professionisti salentini dei vari settori ed ospiti nazionali ed internazionali, sulle ultime tendenze, su nuovi prodotti, ricette e preparazioni.

Organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro e presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce, il Salone è realizzato 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, anche quest'anno, è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978.

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 sono presenti gli allievi degli IISS "Presta-Columella" di Lecce, "Moccia" di Nardò e Cnipa Puglia.

Orari apertura: dalle ore 10 alle ore 18). Ingresso con Green Pass.

Programma completo, dettagli e aggiornamenti su [www.agrogepaciok.it](http://www.agrogepaciok.it) e sulla pagina [facebook.com/agrogepaciok](https://facebook.com/agrogepaciok).

Info al numero 0832 457864.

## **Programma MERCOLEDI' 10 NOVEMBRE**

### **FORUM CUCINA 2021**

**a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce**

**12.00 – 15.30 – Show cooking a cura di Floriano Pellegrino e Isabella Potì del ristorante Bros' di Lecce, 1 stella Michelin.**

### **FORUM PASTICCERIA 2021**

**a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce**

**10.00 – Prima fase della sesta edizione del concorso *Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone* – Preparazione impasto e crema**

**15.00 – *La sfoglia*, demo a cura dei Maestri Pasticcieri **Andrea Baccaro e Federico Perrone****

**17.00 – Premiazione Concorso *Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone***

**Area Panettone Lab: preparazione a cura del Maestro Pasticciere **Fabrizio Napoli****

### **PROGRAMMA FORUM PIZZERIA**

**a cura Di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di**

## **Confcommercio Imprese Lecce**

10:30 – Inizio concorso PizzAgrogepaciok, categoria  
***“PizzAgrogepaciok”***

16.00 – Premiazione di tutte e 4 le categorie del concorso

## **PROGRAMMA FORUM PANIFICAZIONE**

A cura del Maestro Panificatore **Antonio Sicignano** – tecnico dimostratore dell'azienda Mullmix

Rifinitura e cottura pani

A cura del Maestro **Matteo Toma**

10.00 – 19.00 – Preparazione e degustazione di pucce, pizze gourmet, pizze con farine alternative, pizze dessert