

Agrogepaciok, “successo oltre ogni aspettativa”

LECCE – Si è chiusa ieri la 16esima edizione di “Agrogepaciok”, la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage che ha portato a “Lecce Fiere”, in piazza Palio, tutto il sapore della “ripartenza”, per un settore tra i più colpiti dalla pandemia. Cinque giornate di gusto in città, guardando alle nuove tendenze su scala nazionale ed internazionale.

“Agrogepaciok”, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare, in cinque giornate, ha registrato un grande successo di presenze, grazie al suo ricco programma di laboratori in diretta, showcooking e contest in programma nei quattro Forum di Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria presenti in fiera, tutti momenti di formazione professionale, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica fondamentale del Salone di Notaro. Nei 10mila metri quadri di “Lecce Fiere”, l’area espositiva ha visto protagonisti oltre 400 marchi nel variegato parco espositori di Agrogepaciok che ha richiamato anche quest’anno operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia.

“Abbiamo avuto risultati ogni oltre aspettativa – sottolinea l’organizzatore Carmine Notaro, dell’agenzia Eventi Marketing & Communication. Il covid ha stravolto ogni assetto e avevamo grandi incertezze su questa ripartenza, sulle presenze, sulla forza economica dei visitatori, ma queste paure sono svanite fin dal primo giorno. E il riscontro positivo non è semplicemente il nostro ma quello avuto dai nostri espositori che hanno espresso assoluta soddisfazione e che sono andati via riconfermando spazi e, in moltissimi casi, facendo richiesta di allargamento degli stessi per la prossima edizione. Questa è la nostra più grande soddisfazione, così

come per la qualità delle oltre 400 ore di formazione che abbiamo avuto nei nostri tradizionali quattro Forum, con attività rivolte tra l'altro alle centinaia di ragazzi degli alberghieri di tutta la Puglia che abbiamo avuto ospiti e i circa 200 degli IISS "Presta-Columella" di Lecce, "Moccia" di Nardò e Cnipa Puglia impegnati direttamente in stage formativi all'interno del Salone. Hanno lavorato con noi e hanno potuto veder lavorare grandi professionisti, tra cui i super ospiti di quest'anno, Gianluca Fusto, uno dei migliori pasticceri e cioccolatieri del mondo, e, proprio ieri per il consueto show cooking di chiusura di "Agrogepaciok", Isabella Poti' del ristorante Bros', una stella Michelin a Lecce. Con il fidanzato e collega Floriano Pellegrino, bloccato in ultimo da un intervento medico urgente, sono stati i primi chef stellati salentini che in 16 edizioni abbiamo avuto l'orgoglio di avere con noi".

Insieme alla parte espositiva e di formazione, grande spazio ad Agrogepaciok ha da sempre anche il settore dei concorsi. Ieri si è chiuso "PizzAgrogepaciok", novità di quest'anno. La prima edizione ha visto la sfida correre lungo quattro giornate e altrettante categorie. Lorenzo Benigno è stato il primo classificato della categoria Pizza Napoletana, Marco Campobasso per Pizza Classica, Antonio Donadei per la speciale PizzAgrogepaciok e Luca Romano per la categoria PizzAgrogepaciok New Generation Under 25. Per quest'ultimo anche un biglietto omaggio per l'iscrizione gratuita al Campionato Mondiale della Pizza che si terrà a Parma il 4/5/6 Aprile 2022.

È invece la giovane Giovanna Panico la vincitrice della sesta edizione del concorso "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone", dedicato al dolce salentino più noto, il pasticciotto.

"Le tradizioni sono la forza di questo territorio e della nostra fiera – dice Notaro. Da qui è facile immaginare quanto sia per noi importante questo contest. Ringrazio Davide

Ascalone, figlio del maestro Andrea, per aver premiato i vincitori di questo nostro concorso che cresce di anno in anno, creato a Lecce dove il pasticciotto è nato, dando merito alla famiglia Ascalone che ha tramandato il pasticciotto di generazione in generazione contribuendo a farlo diventare ciò che è oggi, uno dei dolci più amati in Italia e all'estero".

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.