

# Agrogepaciok, lunedì la superstar Pepe e il Fuorisalone al Castello

LECCE – Ad Agrogepaciok arriva **Franco Pepe**, Maestro Pizzaiolo pluripremiato e riconosciuto a livello internazionale come uno dei migliori pizzaioli al mondo. Accade **domani, lunedì 6 novembre**, giornata densa per la 18esima edizione del **Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare** di scena a Lecce, al Centro Fiere di Piazza Palio. Sempre domani, infatti, Agrogepaciok ospita lo storico concorso **"Olimpiadi del Gelato"** e, novità di quest'anno, la tappa di selezione del Campionato **Sca Italy 2024** per la disciplina Cup Tasters. Tutto questo mentre al Castello Carlo V, dalle ore 16, si svolgerà il Fuori Salone di Agrogepaciok dal titolo **"SOOD" – SALENTO, SUD, FOOD**, prospettive, idee, e proposte per il Commercio Estero e l'Export nel Mezzogiorno d'Italia: un nuovo talk della serie del **Forum Italiano dell'Export** con rappresentanti istituzionali e imprenditori tra cui Michele Emiliano, Andrea Benetton, Mario Gasbarrino.

Camera di Commercio, Confcommercio e Regione Puglia (Assessorato allo Sviluppo Economico e Assessorato all'Agricoltura), in collaborazione con Agrogepaciok e IEF, presentano il *Fuori Salone* di Agrogepaciok **"SOOD" – SALENTO, SUD, FOOD**, prospettive, idee, e proposte per il Commercio Estero e l'Export nel Mezzogiorno d'Italia, in programma **lunedì 6 novembre, alle ore 16.00, al Castello Carlo V** di Lecce, non a caso nel Salento, una terra che cresce in controtendenza alla media nazionale proprio nella Verticale Food.

Si tratta di un nuovo talk della serie del **Forum Italiano dell'Export**: giocando con il suono coinvolgente del sud

italiano e aprendo le porte ad una nuova opportunità per il territorio di carattere internazionale, SOOD vuole essere occasione per presentare un “Lab” di idee, proposte, progetti, dove Università, Accademie ed Imprese si incontrano per plasmare il futuro dell’export. Il laboratorio servirà da catalizzatore per la convergenza di competenze accademiche e pratiche imprenditoriali. La sua struttura fisica sarà progettata per facilitare discussioni mirate, ricerca applicata e lo sviluppo di strategie innovative per sostenere un export alimentare stabile e sostenibile.

**Agrogepaciok diventa pertanto contenitore ideale per favorire la nascita di una stabile connessione tra imprese, istituzioni ed associazioni dell’export.**

Con **Lorenzo Zurino**, presidente **Forum Italiano dell’Export**, diciotto autorevoli relatori dell’evento in rappresentanza di istituzioni, associazioni di categoria, banche, aziende del settore.

Parteciperanno infatti **Michele Emiliano** – Presidente Regione Puglia, **Alessandro Delli Noci** – Assessore Sviluppo Economico Regione Puglia, **Donato Pentassuglia** – Assessore all’Agricoltura Regione Puglia, **Mario Vadrucci** – Presidente Camera Di Commercio Lecce, **Carlo Salvemini** – Sindaco di Lecce, **Mario Gasbarrino** – Amministratore Delegato Decò Italia, **Andrea Benetton** – Gruppo Edizione, Amministratore Delegato Maccarese Spa e Cirio Spa, **Nicola Mastromartino** – Fondatore Motta Caffè e Amministratore Delegato Moderna 2020 Spa, **Nicola Graziano** – Giudice presso la sezione specializzata per le imprese del tribunale di Napoli, **Marianna Palella** – Founder Citrus Srl Società Benefit, **Alessandro Gajano** – Direttore Generale e Tesoriere del Banco Do Brasil, **Ermanno Giamberini** – Ceo Contra Spa, **Cesare Spinelli** – Presidente Sezione Agroalimentare Confindustria Lecce, **Stefano Minerva** – Presidente Provincia Lecce, **Fabrizio Quarta** – Professore presso il Dipartimento Scienze Dell’Economia Unisalento Lecce, **Carlo F. M. Anzilotti** – Responsabile Relazioni Business

Imprese Sud, CDP Spa, **Enio Civici** – Vice Ministro dell'Agricoltura e Sviluppo Rurale della Repubblica d'Albania, **Michelangelo Eleuteri** – Direttore Commerciale Basilicata Puglia Molise di Intesa Sanpaolo.



Lo stesso presidente IEF **Lorenzo Zurino** nella mattina del 6 novembre a partire dalle ore 10.00 ad Agrogepaciok, nella sala centrale del Centro Fiere di Lecce, terrà degli incontri B2B con le aziende di settore.

È il pezzo da novanta che quest'anno con la sua presenza, **lunedì 6 novembre**, farà brillare il Forum Pizzeria: racconterà la sua esperienza nel talk in programma alle ore 15. Pizzaiolo pluripremiato, ha l'esperienza di due generazioni alle spalle. Ispirato da una nuova visione della pizza, nel 2012 apre Pepe in Grani, un luogo in cui si incontrano sperimentazioni, artigianato, accoglienza, formazione e attenzione al territorio: un progetto che si arricchisce negli anni, basato sulla passione per l'impasto, per un disco di pasta che racconta i sapori dell'Alto Casertano.

Nel Forum Pasticceria si parte alle ore 10 di lunedì 6 novembre con l'ottava edizione del concorso "**Olimpiadi del Gelato Mediterraneo**": avrà come argomento "I dolci della tradizione italiana" e quest'anno i cinque partecipanti ammessi dovranno realizzare un gusto gelato che identifichi un

dolce o una torta tipici della tradizione Italiana. Dovranno utilizzare solo materie prime e/o prodotti semilavorati Mec3. Premiazione prevista alle ore 18.15.

Sempre nel Forum Pasticceria domani, lunedì 6 novembre, tra le 15 e le 18 demo Panettone Lab a cura del Maestro Pasticcere Fabrizio Napoli. **Panettone Lab** è un'area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più conosciuto al mondo. Si approfondiscono tecniche di preparazione e produzione. È prevista la vendita dei panettoni preparati con ricavato da destinare a AIL – Associazione italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma.

SCA Italy, nella sua missione di rendere più visibile l'attività del settore specialty coffee sul territorio nazionale, ha scelto Agrogepaciok per le tappe di selezione di **Cup Tasters** per il Sud Italia. Si svolgerà lunedì 6 novembre nella sala centrale della fiera.

La gara di **Cup Tasters** è una competizione dove i concorrenti danno prova della loro abilità nel distinguere le differenze di gusto tra diverse tazze di Specialty Coffee. Utilizzando due qualità essenziali per questa disciplina, **gusto ed olfatto**, i concorrenti dovranno identificare nel più breve tempo possibile la tazza contenente un caffè dal gusto differente all'interno di un set composto da tre tazze. Per ogni round saranno posti sul tavolo otto set da tre tazze l'uno. I finalisti di questa tappa (Sud) si aggiudicheranno il posto nei campionati nazionali che si svolgeranno a Sigep il 20-24 gennaio 2024.

Agrogepaciok è l'appuntamento internazionale per professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime 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.

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 nei quattro Forum, cioè **Cucina a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce**, **Pasticceria a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce**, **Pizzeria a cura di MPGS –Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce** e **Panificazione a cura del maestro Matteo Toma, tecnico Polin**, tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del **connubio tra esposizione e formazione**, da sempre caratteristica principale di "Agrogepaciok".

Agrogepaciok, la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, ormai riconosciuta **Fiera a carattere Internazionale** dalla Regione Puglia, continuerà fino a mercoledì accogliendo tra l'altro tre grandi ospiti come lo chef 2 stelle Michelin Giovanni Solofra e uno dei più apprezzati maestri pasticceri italiani Omar Busi.

**Agrogepaciok**, ideato e realizzato dall'agenzia **Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro**, anche quest'anno ospita oltre 400 marchi che attirano puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo.

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.

"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 regionale all'Industria Turistica con l'Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.

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".

*"Il numero e la qualità dei brand italiani ma anche stranieri presenti, il calibro degli ospiti, il Fuori Salone SOOD che diventa opportunità per creare una stabile connessione tra imprese, istituzioni ed associazioni dell'export, fanno di Agrogepaciok un salone di altissimo livello con opportunità di formazione uniche – dice l'organizzatore **Carmin** **Notaro**. Lavoriamo un anno intero per mantenere ed elevare sempre, ove possibile, i nostri standard. Anche quest'anno qui presenteremo le ultime novità mondiali del settore, con costante attenzione alla tradizione del made in Italy. Facciamo interfacciare domanda e offerta e promuoviamo le nostre eccellenze, tutto questo per far crescere l'intero territorio e lanciare nuove sfide che partano proprio da Sud".*

Orari apertura Agrogepaciok: dalle ore 10 alle ore 19  
(mercoledì 8 novembre chiusura ore 18).

Dettagli e aggiornamenti, con il programma specifico di ogni giornata, su [www.agrogepaciok.it](http://www.agrogepaciok.it) e sulle pagine social di Agrogepaciok.

Info al numero 0832 457864 e [info@agenziaeventi.com](mailto:info@agenziaeventi.com).