

Ritornano a Lecce le olimpiadi del gusto

LECCE – Gelateria, pasticceria, cioccolateria e artigianato di qualità. Tutto questo e altro ancora è Agrogepaciok, il Salone nazionale che riapre i battenti per la tredicesima volta a Lecce, dal 3 al 7 novembre. L'edizione 2018 – organizzata da Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro – è stata presentata ieri mattina alla Camera di Commercio.

Agrogepaciok è la più grande e importante fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al *food & beverage* di qualità: una prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di 400 prestigiosi marchi in vetrina, il Salone ospita anche quest'anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all'interno dei Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, ai quali si aggiunge per la prima volta il Forum Caffè "Salento Coffee Village", andando ad ampliare e rafforzare il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

"La partecipazione crescente delle aziende di settore è motivo di grande orgoglio – ha sottolineato l'organizzatore Carmine Notaro – così come quella delle scuole alberghiere del territorio. Abbiamo tante novità in programma, a partire dal nuovo Forum dedicato al Caffè, un parterre di ospiti sempre più ricco con molti giovani professionisti e chef di grande

fama, proponiamo più di 200 ore di formazione, tra workshop sulle nuove tendenze e innovazioni del settore, showcooking, lavorazioni in diretta e concorsi professionali. Agrogepaciok punta a interfacciare domanda e offerta, crede e investe nei talenti e nelle nuove generazioni, promuove l'eccellenza e rappresenta ormai un solido punto di riferimento per gli operatori del settore, ma è al contempo un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune".

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti 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 e, nel 2017, Moreno Cedroni: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la XIII edizione, ospite d'eccezione del Forum di Cucina a cura dell'Associazione Cuochi Salentini (presidente Gigi Perrone, coordinatore Ivan Bruno e Marco Silvestro), mercoledì 7, sarà Cristina Bowerman, chef stellata che ha scalato le vette della cucina italiana e americana: è una delle poche donne chef italiane ad aver conseguito una stella Michelin per il suo lavoro al ristorante Glass Hostaria di Roma e diversi altri prestigiosi riconoscimenti, in patria e nel mondo. La creatività è il segno distintivo della sua cucina "senza confini". Nel 2015 è anche l'unica donna selezionata come Chef Ambassador di Expo Milano 2015. Presidente dell'associazione "Ambasciatori del Gusto", l'ultimo progetto di chef Cristina Bowerman è Romeo Chef&Baker, nel quartiere Testaccio di Roma: più di duemila mq tra il ristorante, la gelateria Frigo e la pizzeria Giulietta. Ad Agrogepaciok, chef Bowerman terrà uno showcooking (mercoledì 7) durante il quale proporrà alcune ricette originali utilizzando prodotti del territorio.

Sempre nel Forum di Cucina, torna il "Birrangolo", spazio dedicato alle birre artigianali di qualità con un contest

nazionale – organizzato per il quinto anno da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok – che coinvolge professionisti e giovani attivi in cucine di ristoranti chiamati a proporre un personale accostamento tra birra artigianale e cibo, per dare vita ad una serie di ricette uniche frutto dell'arte del *food pairing*. Quest'anno i concorrenti sono chiamati a rivisitare in chiave moderna un prodotto del territorio.

Novità di questa edizione è il Forum Caffè "Salento Coffee Village" a cura di Agrogepaciok e "Barista&" di Matteo Don Giovanni e Carmine Iannone: un vero e proprio "villaggio" dedicato al caffè e al tè che prevede una serie di seminari e dibattiti a cura di Barista &, di Sca Italy e Tè e Teiere. Fra gli ospiti, il campione italiano "Baristi 2018" Davide Cavaglieri, il coordinatore della formazione di Sca Italy Davide Cobelli, l'Authorized Sca Trainer Carmine Iannone, l'Authorized Latte Art Grading System Matteo Don Giovanni e la giornalista ed esperta di caffè Nadia Rossi. Tre i concorsi in programma nel Forum Caffè, aperti a professionisti e appassionati: "Salento Latte Art Throwdown", "Salento Aeropress Competition" e "Salento Cup Tasting".

Altro protagonista della tredicesima edizione di Agrogepaciok è Rossano Boscolo, pasticciere e cuoco di fama internazionale, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Anche quest'anno, Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il Forum di Panificazione sarà animato ogni giorno dagli showcooking dei docenti e degli allievi del Campus Etoile, sulla preparazione di varie tipologie di pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate.

Nel Forum di Pasticceria – a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo, coordinatori Giuseppe

Zippo e Antonella Biasco) – lo chef Boscolo sarà ospite nella giornata di martedì 6 con una lezione sul “Dolce d’epoca rivisto in chiave moderna”. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile e dei suoi allievi anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative di finger food, menu di pesce e piatti autunnali. In particolare, lunedì 5 novembre è in programma una “Giornata Etoile” dedicata al mondo del pesce “Il crudo all’italiana”. Tra gli appuntamenti da non perdere nel Forum di Pasticceria, la lezione del campione mondiale di pasticceria 2017 Enrico Casarano, su “pralineria a 3 texture” (domenica 4 novembre, ore 16-18), poi i corsi di tecniche per intaglio frutta e vegetali per decorazioni di torte e centro tavola per buffet a cura del pluripremiato maestro Marco Andronico, il workshop sulla sacher per intolleranti a cura di Gianluca Cuna, la demo su macaron, meringhe di latte e meringhe vegan a cura di Agnese Cimino e la dimostrazione di Antonella Biasco sulla decorazione di una torta in ghiaccia reale (martedì 6), infine il corso di decorazioni in zucchero di facile realizzazione a cura di Serena Cosma (mercoledì 7).

Nel Forum di Pizzeria, a cura dei Maestri Pizzaioli Gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce (coordinatori Marco Paladini, Andrea Pietra e Antonio Donadei): in programma, corsi, dimostrazioni e degustazioni di pizza classica, pizza in teglia alla romana e prodotti con farine “alternative”, focus su impasti indiretti e tecniche di conservazione e abbattimento dell’impasto, poi il corso di pizza napoletana con Francesco Cassiano, in arte “Checco Pizza”, fiduciario dell’Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia e, ancora, la giornata “Gluten free” (martedì 6) a cura del maestro Antonio Donadei, assistente il maestro Tonio Trinchera, entrambi di Mpgs: tra gli appuntamenti in programma, un focus sulla celiachia alla presenza del dott. Michele Calabrese e della dott.ssa Antonella Spedicato, rispettivamente presidente e consulente Aic Puglia (Associazione Italiana Celiachia) per la formazione. Mercoledì 7 novembre, riflettori puntati sulla

“pizza canotto” con il maestro Marco Fuso, eletto nel 2017 miglior pizzaiolo dell’anno in Gran Bretagna e primo classificato nella categoria “Pizza tecnica” ai “National Pizza Award UK 2018”.

Anche quest’anno, inoltre, Agrogepaciok è all’insegna della solidarietà: ogni giorno, all’ora di pranzo, si potranno degustare le pizze a fronte di un’offerta di 5 euro e il ricavato sarà devoluto all’Associazione Genitori Oncoematologia pediatrica “Per un sorriso in piu’” onlus di Lecce.

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 4 novembre torna il concorso “Dolci Talenti in Puglia” rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto “Futuri Talenti”, con la collaborazione dell’Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dolce tipico italiano con meringa, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 5, toccherà invece alle “Olimpiadi del gelato mediterraneo”, concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato in vaschetta nella modalità “cremino”. Mercoledì 7, infine, per il quarto anno si svolgerà il concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”, ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come “il re del pasticciotto”, scomparso nel 2015 all’età di 76 anni. A questi si aggiungono il concorso del Forum di Cucina – “Birrangolo in cucina – degustazioni in fermento – e le competizioni in programma nel Forum Caffè: “Salento Latte Art Throwdown”, “Salento Aeropress Competition” e “Salento Cup Tasting”.

Anche quest’anno, infine, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all’interno del Salone ai fini della loro crescita

professionale: saranno presenti in fiera gli studenti dell'Istituto Moccia di Nardò, dell'Istituto alberghiero di Santa Cesarea Terme e del Cnipa Puglia.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 7, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

