

L'altapasticceria dello chef Rossano Boscolo ad Agrogepaciok

LECCE – Martedì 6 novembre, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, prosegue la tredicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato da Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia (Assessorato alle Risorse Agroalimentari) e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, e realizzato con l'attiva collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dei Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (Mpgs), dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce e di Campus Etoile Academy.

Nell'area espositiva di 10mila metri quadri, oltre 400 i marchi "in vetrina" con aziende provenienti da tutta Italia per presentare i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della ristorazione, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale.

Dopo il boom di visitatori registrato nel fine settimana, la fiera professionale propone una quarta giornata ricca di ospiti e appuntamenti golosi. Nel Forum di Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini) arriva ROSSANO BOSCOLO, chef e pasticcere di fama internazionale, collezionista di testi antichi di gastronomia, fondatore e rettore di Campus Etoile Academy, scuola di cucina e di

pasticcERIA che ha contribuito a formare una generazione stellata di chef e pastry chef, partner per il secondo anno di AgrogE paciok. Alle 15, chef Boscolo terrà una lezione di "Dolce d'epoca rivisitato in chiave moderna". Sempre nel forum di Pasticceria, in mattinata (ore 10-12) è previsto il corso di tecniche di intaglio frutta e vegetali per decorazioni torte e centro tavola per buffet a cura del pluripremiato Marco Andronico; dalle 12 alle 13, lezione-demo su macaron, meringhe di latte, meringhe vegan a cura di Agnese Cimino; e ancora, dalle 13 alle 14, focus sulla "sacher per intolleranti" con Gianluca Cuna. Nel corso della giornata, inoltre, Antonella Biasco decorerà una torta in ghiaccia reale.

Nel Forum di Cucina a cura dell'Associazione Cuochi Salentini, dalle 10 alle 15.30 è in programma la quinta edizione del contest nazionale "BIRRANGOLO in Cucina" organizzato da Momo Lab e AgrogE paciok. Il concorso è rivolto a professionisti e giovani attivi in cucine di ristoranti, chiamati a proporre un personale accostamento tra birra artigianale e cibo, per dare vita a una serie di ricette uniche frutto dell'arte del food pairing. Il tema di quest'anno è "Salento con gusto". I concorrenti: Alessia Carallo, Stefano D'Andrea, Antonio La Corte, Tino Leomanni, Angelo Pagliara, Fabio Pischedda, Omar Zuccaro. Dalle 16 alle 19, lezione dimostrativa dello chef Simone De Siatodel Campus Etoile Academy sulla preparazione di due piatti autunnali.

Nuove sfide sono in programma anche nel Forum Caffè "Salento Coffee Village" a cura di AgrogE paciok e Barista& di Matteo Don Giovanni e Carmine Iannone. Martedì è la volta della "SALENTO TASTING COMPETITION", gara aperta a baristi over 16 anni chiamati ad affrontare 8 prove triangolari nelle quali verranno testate le loro capacità gustative e olfattive. In ogni prova, infatti, vengono proposte tre tazze di caffè, due identiche e una diversa. I concorrenti: Lara Schena, Maria Silletti, Tonino Manieri, Luigi Cippone, Francesco Pati,

Simone Belfronte, Stefano Zanzarella, Ylenia Mennuni, Elena Ruocco, Lucio Capuano.

Sempre nel forum Caffè, sono in programma workshop con gli esperti Davide Cobelli, coordinatore della formazione di Sca Italy (“Essere comunicativi con i clienti”, “Come diventare professionisti del caffè”) Carmine Iannone, trainer Sca Italy (“L’importanza della macinatura sull’estrazione dell’espresso”), Sergio Barbarisi, direttore generale Italia di Bwt water and more (“L’importanza dell’acqua sull’estrazione del caffè”) e Alessandra Celi di Tè e Teiere (“I colori del tè, differenze tra le principali categorie, coltivazione e lavorazione delle foglie”).

Nel Forum di Pizzeria a cura dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs), è in programma il “GLUTEN FREE DAY”, un’intera giornata dedicata a impasti gluten free alternativi e prodotti senza glutine, coordinata dal maestro Antonio Donadei, assistente Tonio Trinchera, di Mpgs. Alle 12.30, focus sulla celiachia con il dott. Michele Calabrese e la dott.ssa Antonella Spedicato, rispettivamente presidente AIC PUGLIA (Associazione italiana celiachia) e consulente Aic Puglia per la formazione. All’ora di pranzo, inoltre, si possono degustare le pizze a fronte di un’offerta di 5 euro: il ricavato sarà devoluto all’Associazione Genitori Onco-ematologia pediatria “Per un sorriso in più” onlus di Lecce.

Infine, nel Forum di Panificazione, per tutto il giorno si svolgeranno corsi professionali e dimostrazioni tecniche su biscotteria e creazione di prodotti da forno con chef e allievi di Etoile Academy.

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

