

Agrogepaciok, un tuffo tra dolce e salato: inaugurata la XIV edizione

LECCE – Con i coreografici buffet di prelibatezze dolci e salate e la maestosa torta che di consueto caratterizzano la giornata di apertura, preparati tutti da chef e maestri dei quattro Forum di Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria presenti in fiera, si è alzato oggi il sipario sulla XVI edizione di “Agrogepaciok”, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare di scena a “Lecce Fiere” (piazza Palio, Lecce) fino al prossimo mercoledì 10 novembre.

A tagliare il nastro **Alessandro Delli Noci**, Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Puglia, **Fabiana Cicirillo** e **Paolo Foresio**, rispettivamente assessora alla Pubblica Istruzione e assessore alle Attività produttive e artigianali del Comune di Lecce, **Cesare Spinelli**, Presidente Sezione Industrie Agroalimentari Confindustria Lecce, **Luigi Derniolo**, Presidente Confartigianato Imprese Lecce e l’organizzatore di “Agrogepaciok”, **Carmine Notaro**, titolare dell’agenzia Eventi Marketing & Communication.

Già dalla prima giornata grande successo di presenze per un evento che rappresenta la “ripartenza” per il settore fieristico non solo salentino e pugliese ma di tutto il Sud Italia.

Firmato dall’agenzia **Eventi Marketing & Communication** di **Carmine Notaro**, “Agrogepaciok” è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage. L’edizione 2021 segna un rientro in grande stile, dopo il blocco dovuto alla pandemia, con belle novità, nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra,

importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini il **Salone**: cinque giornate sia per professionisti del settore che per semplici curiosi e appassionati, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime fino 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.

Domani, domenica 7 novembre, il programma della fiera entra nel vivo. I riflettori si accendono, tra l'altro, su una delle belle novità dell'edizione 2021, il concorso **"PizzAgrogepaciok"**, e sull'ormai storico concorso **"Dolci Talenti"**.

È alla sua prima edizione e si svolgerà in quattro giornate, fino al 10 novembre, nel **Forum Pizzeria**. Riservato a professionisti del settore pizzeria, a partire dai 16 anni di età, **"PizzAgrogepaciok"** è organizzato da Agrogepaciok, in collaborazione con **l'Associazione Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (MPGS)** di Confcommercio Imprese Lecce. Ciascun concorrente può partecipare ad una o più categorie di pizza in concorso cioè "Pizza Napoletana", "Pizza Classica", "*PizzAgrogepaciok* – New Generation – Under 25" e "*PizzAgrogepaciok*" (in programma una categoria al giorno, da domenica a mercoledì). Queste ultime due categorie sono dedicate esclusivamente agli under 25 e prevedono, dall'impasto agli ingredienti, l'inserimento creativo dei colori caratteristici del logo della manifestazione, cioè verde, fucsia, arancione, marrone e giallo. I criteri di valutazione sono presentazione, cottura e gusto. Le pizze verranno giudicate da una giuria qualificata composta da cinque giurati. La premiazione è prevista mercoledì 10 novembre. Al primo classificato della categoria "PizzAgrogepaciok – New Generation – Under 25" sarà consegnato anche un biglietto omaggio per l'iscrizione gratuita al Campionato Mondiale della Pizza che si terrà a Parma il 4/5/6

Aprile 2022. **Si parte con la prima categoria domani, 7 novembre, alle ore 11.00.**

Domenica 7 novembre nel **Forum Pasticceria** la scena sarà tutta per la nona edizione del concorso professionale **“Dolci Talenti”**, aperto a studenti e pasticceri under 25 attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali. È organizzato da Agrogepaciok e da “Pasticceria Internazionale”, attraverso il progetto “Futuri Talenti”, con la collaborazione dell’**Associazione Pasticceri Salentini**. Lo scopo del concorso è quello di stimolare i giovani talenti, di conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo di cercare nuove forme di moderne rivisitazioni, rilanciandolo nella sua moderna creatività. Al partecipante è richiesta la realizzazione di una torta moderna da realizzare con ingredienti che riprendano gli stessi colori del logo dell’evento e n° 10 monoporzioni della medesima torta da sottoporre alla giuria. La prova si svolgerà domenica con inizio lavori alle ore 10.30 e consegna ore 16.30 circa. La premiazione è in programma nel pomeriggio. La giuria è composta da almeno cinque membri, più il presidente di giuria. La torta che si classificherà al primo posto sarà ribattezzata con il nome di “TortAgrogepaciok” e potrà essere inserita nelle pasticcerie salentine che vorranno riproporla alla propria clientela.

Tra le novità di “Agrogepaciok” 2021, sempre nel Forum Pasticceria, il **Panettone Lab**, un’area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più conosciuto al mondo. Dopo il Panettone Gluten Free a cura della Maestra Pasticcera **Agnese Cimino** preparato oggi, la giornata di domani, 7 novembre, è dedicata alla preparazione del Maestro Pasticciere **Giuseppe Zippo**, presidente dell’Associazione Pasticceri Salentini.

Sempre domani, 7 novembre, nel **Forum Panificazione**, a cura del Maestro Panificatore **Antonio Sicignano** – tecnico dimostratore

dell'azienda Mullmix, e del Maestro **Matteo Toma**, tra l'altro, cottura pinsa romana e preparazione di impasti di pane rustico, pane e pizza moringa, scrocchiopizza e croissant multicereali, mentre nel **Forum Cucina**, a cura dell'**Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce**, si parte con il lungo programma di show cooking che vedranno alternarsi in postazione gli Chef **Giuseppe Pasquino, Matteo Manco, Donato Micaletto, Fabiano Viva, Gabriele Proietti, Simone De Siato, Simone Cappilli, Franco Tornese, Marco Silvestro, Cosimo Russo, Vito Gaballo**. È il pesce a fare da filo conduttore. In particolare, tutte le ricette che verranno proposte nascono dall'idea di utilizzare il pesce azzurro come base dei piatti, 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**, presente tra l'altro in fiera con un proprio stand.

Nei prossimi giorni attesi **Gianluca Fusto** (martedì 9 novembre nel **Forum Pasticceria**), uno dei migliori pasticceri e cioccolatieri del mondo, e gli chef **Floriano Pellegrino** e **Isabella Poti'** (nel **Forum Cucina** mercoledì 10 novembre per il tradizionale show cooking di chiusura di "Agrogepaciok") del ristorante **Bros'**, una stella Michelin a Lecce.

Anche quest'anno sono più di **400 i marchi** ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira puntualmente **operatori, buyer** e **addetti ai lavori** da tutta Italia. Accanto all'area espositiva di ben 10mila metri quadri, "Agrogepaciok" propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest e momenti di formazione professionali nei quattro forum dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del **connubio tra esposizione e**

formazione, da sempre caratteristica principale di “Agrogepaciok”.

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 saranno presenti gli allievi degli IISS “Presta-Columella” di Lecce, “Moccia” di Nardò e Cnipa Puglia.

Orari apertura: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 10 chiusura ore 18). Ingresso con Green Pass.

Dettagli e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulla pagina facebook.com/agrogepaciok.

Info al numero 0832 457864.