

# **Ad Agrogepaciok il tradizionale show cooking di chiusura del salone con lo chef Davide Guidara**

LECCE- Mercoledì 13 novembre, ultima delle cinque giornate di Agrogepaciok al Centro Fiere di piazza Palio a Lecce. Arriva il terzo super ospite, lo chef stellato campano Davide Guidara, new entry nell'Olimpo dell'alta ristorazione e della grande cucina italiana del futuro. Sarà lui il protagonista del tradizionale appuntamento di chiusura del Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena nel capoluogo salentino. Dalle ore 13.30 nel Forum Cucina Davide Guidara, chef dello stellato I Tenerumi, all'interno del Therasia Resort Sea&Spa Leading Hotels of the World, sull'isola siciliana di Vulcano, condurrà lo show cooking dal titolo "Cook more Plants" portando alla scoperta della sua cucina vegetale, coadiuvato da una selezione di chef salentini.

Guidara ha avuto la sua prima esperienza da chef all'età di 23 anni all'Eolian Milazzo Hotel situato nella città di Milazzo dove riceve il suo primo articolo "Marziani a Milazzo" da Identità Golose (Carlo Passera) e pochi mesi più avanti riceve il premio "Best in Sicily".

Successivamente passa al SUM di Catania, dove sperimenta e mette a punto quella che sarà la sua visione della cucina: Minimalismo, Essenzialismo e Umami. Qui riceve diversi premi come: "Best under 30" per Gambero Rosso, "Cuoco del Futuro" per S.Pellegrino e Acqua Panna e "Premio Vent'anni" di Identità Golose"

Dopo passa a “I Tenerumi”, il ristorante vegetale (come lui ama definirlo) del Therasia Resort Sea & Spa sito nella meravigliosa isola di Vulcano. Qui è insignito del premio “Sperimentazione in cucina” di Identità Golose dovuto alla grandissima ricerca sul comparto vegetale che il giovane chef continua a sviluppare interfacciandosi anche con l’università di Messina. Contemporaneamente fonda il Movimento di Nuova Cucina Vegetale sotto il marchio “Cook More Plants” lo scopo? quello di ridefinire il mondo vegetale, sia sotto il punto di vista di una cucina d’autore d’avanguardia sia nella cultura mainstreaming per far apprezzare al meglio ciò che il mondo delle verdure ha da offrire.

Guidara ha inoltre raggiunto ulteriori importanti traguardi: nel 2022 conquista la sua prima stella Michelin insieme a quella verde e sempre nella stessa edizione il titolo di “Best Young Chef 2023” della Guida MICHELIN; nel 2023 sempre per Guida MICHELIN arriva un altro riconoscimento, “Passion Dessert”. Ha inoltre appena conquistato “Tre forchette” per la guida Ristoranti d’Italia 2025, affermandosi come una delle sei new entry del Paese nell’Olimpo dell’alta ristorazione.

Nel 2024 è inoltre tra gli “Under 30” di Forbes e nei “40under40” di Fortune.

Domani, mercoledì 13 novembre, è anche il giorno dell’ultimo concorso di Agrogepaciok, “Dolci Tradizioni – Andrea Ascalone”, alla nona edizione, nel Forum Pasticceria, dalle ore 10.30 alle 14, con premiazione alle 17.15: nasce per rendere omaggio al Maestro Andrea Ascalone, per decenni titolare della storica PASTICCERIA ASCALONE a Galatina (Le). Come noto, la leggenda narra che il pasticciotto nasca nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone. Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciotto una vera e propria “arte”, apprezzata anche dai turisti di tutto il

mondo. Anche quest'anno il concorso avrà come tema le "DOLCI TRADIZIONI" e premierà il pasticciere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina, preparando il miglior pasticcetto di "Agrogepaciok" 2024, rispettando tutte le caratteristiche della sua tradizionale produzione, dalla pasta frolla alla crema pasticciera.

Intanto ieri le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo sono state vinte da Sara Zambrini, che ha conquistato al giuria con il suo gelato creato sul tema di quest'anno e cioè "dolce e salato": base latte con pasta ricotta e gorgonzola e, in estrazione, miele e taralli pugliesi sbriciolati e aromatizzati al basilico.

Agrogepaciok è l'appuntamento per professionisti del settore ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, 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.

Orari apertura dalle 10 alle 19 (domani, mercoledì 13 novembre, chiusura ore 18).

Anche quest'anno oltre 400 i marchi presenti, che attirano puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo.

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, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale dell'evento. Si svolgono nei quattro FORUM in cui è suddivisa la fiera: il Forum Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce), il Forum Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce), il Forum Pizzeria (a cura di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce) e il Forum Panificazione (coordinamento a cura del maestro Matteo Toma).

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 al Turismo con Puglia Promozione. POC Puglia 2014-2020 Asse VI, Azione 6.8.

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".

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 2024 è Charity Partner di Fondazione Umberto Veronesi. In fiera è presente uno stand gestito dalla Delegazione di Lecce della Fondazione. L'intero ricavato dalla vendita dei prodotti proposti allo stand, gentilmente donati dalla Pasticceria "Mille Voglie" e dalla Cioccolateria Maglio, contribuirà a finanziare un ricercatore locale impegnato a trovare nuove cure per le patologie oncologiche.

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).