

Lunedì ad Agrogepaciok arriva Sorbillo, il re della pizza

LECCE – Lunedì ad Agrogepaciok è il giorno del primo dei tre grandi ospiti di questa 19esima edizione, Luciano Sorbillo, maestro della pizza napoletana riconosciuto nel mondo, ma anche dello storico concorso Le Olimpiadi del gelato, riservato ai gelatieri professionisti.

CAKE TOPPER OLOGRAFICO: LO SPETTACOLO DELL'INAUGURAZIONE

Ieri, intanto, l'inaugurazione è stata caratterizzata da uno speciale momento dedicato alla grande torta che da tradizione spicca nel giorno del taglio del nastro. Questa volta era un innovativo cake topper oleografico a renderla un vero e proprio momento spettacolo: in pratica un ologramma in 3D con un'animazione sul tema del logo di Agrogepaciok 2024, realizzato per l'occasione dalle salentine Start Smart srl e Laserò. Questo per onorare il concept di quest'anno, "intelligenza artigianale", con la volontà di esaltare l'importanza dell'uomo e della tradizione artigiana ma anche le potenzialità che l'intelligenza artificiale può mettere al servizio della manualità, della creatività e delle competenze dei nostri inimitabili artigiani.

DOMANI, LUNEDÌ 11 NOVEMBRE

Agrogepaciok, la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, sarà di scena fino a mercoledì 13 novembre al Centro Fiere di piazza Palio a Lecce. L'appuntamento per professionisti del settore ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, offre occasione di 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 – 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).

LUCIANO SORBILLO

Domani riflettori puntati sul Forum Pizzeria dove sarà protagonista Luciano Sorbillo, nipote di quel Luigi Sorbillo che nel 1935 aprì la storica pizzeria in quel di Napoli. La sua famiglia è sinonimo di pizza e di autorevolezza nel settore. Solo il suo ramo è alla quarta generazione. Rodolfo, padre di Luciano, fu il pizzaiolo che negli anni '50 realizzò la prima pizza con il cornicione ripieno di ricotta. Nel 2018 Luciano Sorbillo è stato riconosciuto dalla Regione Campania unico Pizzaiolo Brand Ambassador "Eccellenza Campania in Italia e nel Mondo".

È stato, insieme a Maurizio Stanco, l'unico pizzaiolo al mondo a realizzare una pizza a bordo di una mongolfiera ed è stato pizzaiolo personale di Diego Armando Maradona.

Il maestro Luciano Sorbillo sarà ospite del Forum Pizzeria

domani, lunedì 11 novembre. Alle 11.30 con un focus su grani diversi e sull'importanza dell'utilizzo della semola per la Pizza napoletana contemporanea, poi show cooking e degustazione. Alle 12.30 la sua demo sulla preparazione di Padellino al vino rosso e alle 16 show cooking "Montanarine con gelato alla Burrata", sempre a cura del Maestro Luciano Sorbillo.

OLIMPIADI DEL GELATO

Domani, poi, le "Olimpiadi del Gelato Mediterraneo", alla nona edizione, dalle ore 11 nel Forum Pasticceria: avrà come argomento "Il gelato dolce e salato". I gelatieri professionisti che vi partecipano quest'anno sono Youri D'Aversa, Gabriele Fattizzo, Mario Matrisciano, Federico Perrone e Sara Zambrini: si sfideranno realizzando un gusto di gelato che abbinerà armoniosamente dolcezza e sapidità, puntando a ottenere un capolavoro di contrasti. Premiazione ore 18.

COMPETIZIONI SCA

Fino al 12 novembre si terranno in fiera per la prima volta le gare di cinque discipline ufficiali del circuito SCA Italy ognuna delle quali mette in luce una specifica competenza legata al lavoro di barista e alla preparazione del caffè: rappresentano un'occasione straordinaria per celebrare l'eccellenza del caffè e le abilità professionali dei migliori baristi italiani. La vincitrice della Gara Barista di ieri è Erika Giardino e adesso si contenderà il titolo nazionale durante le finali che si terranno a Rimini al Sigep 2025, a gennaio.

Domani sarà la volta delle gare Latte Art e Coffee in Good Spirits.

Per Latte Art, il concorrente dovrà realizzare disegni nelle bevande, utilizzando sia latte vaccino che latte vegetale.

Per Coffee in Good Spirits, i partecipanti dovranno creare due

bevande caldo-fredde a base di caffè e alcol, mantenendo un bilanciamento armonioso tra i sapori alcolici e il caffè. Due giudici visuali valuteranno queste preparazioni.

AGROGEPACIOK 2024

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.

Charity Partner di Agrogepaciok 2024 è Fondazione Umberto Veronesi. Sarà presente con 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.

Orari apertura Agrogepaciok: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 13 novembre chiusura ore 18).

Dettagli e aggiornamenti, con il programma specifico di ogni giornata, su www.agrogepaciok.it e sulle pagine social di Agrogepaciok.

