

Boom di presenze per Agrogepaciok

LECCE – Grande successo e boom di presenze per la tredicesima edizione di «Agrogepaciok», Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di **Carminé Notaro**. Migliaia di visitatori hanno affollato il centro fieristico di piazza Palio a Lecce dal 3 al 7 novembre per scoprire novità ed eccellenze del settore gastronomico nei 10 mila metri quadri di area espositiva che ha ospitato aziende di tutta Italia, in rappresentanza di oltre 400 prestigiosi marchi. *«Una scommessa vinta – sottolinea Notaro – un successo che tredici anni fa non avremmo mai potuto immaginare. Siamo orgogliosi perché con Agrogepaciok coltiviamo talenti, promuoviamo l'eccellenza nei settori del dolciario artigianale e dell'agroalimentare e siamo riusciti a invertire una tendenza portando aziende di tutta Italia a investire qui, al Sud».*

Per cinque giorni, il Salone ha proposto oltre 200 ore di formazione con grandi maestri del gusto chiamati a confrontarsi su tecniche e trucchi del mestiere. Poi dimostrazioni, concorsi nazionali, laboratori in diretta e tantissimi appuntamenti hanno arricchito anche questa edizione.

In particolare, il Forum di Cucina a cura dell'Associazione Cuochi Salentini (presidente Gigi Perrone) ha ospitato nell'ultima giornata **Cristina Bowerman**, chef stellata del Glass Hostaria di Roma: affollatissimo il suo **show cooking** durante il quale ha proposto **tre ricette rappresentative della sua cucina contaminata**, frutto di una lunga esperienza professionale maturata tra Puglia (è nata a Cerignola), Lazio e America, nonché della grande passione per la cucina asiatica. La prima ricetta proposta ad Agrogepaciok è una

tapioca cotta nel latte di cocco e curry verde con gamberi viola locali ricoperti da una giardiniera artigianale fatta di ravanelli e rapa rossa, caviale, il tutto servito con brodo di pollo; il secondo piatto fa incontrare la Puglia con il Lazio: è un orzotto, cacio e pepe e ricci di mare; terzo piatto, una presa di iberico servita con funghi cardoncelli saltati in salsa di soia, poi alga (doulce rouge e lattuga di mare) e brodo dashi. *«Ho parecchie anime che cerco di far incontrare nei miei piatti», ha spiegato chef Bowerman. «La cucina pugliese, insieme a quella siciliana, è una delle più complesse ma anche delle più complete, una delle migliori d'Italia. Ha una caratteristica fondamentale: è una cucina decisa, varia e dai sapori forti, come piace a me, infatti i contrasti sono sempre molto presenti nei miei piatti».*

Ospite d'eccezione nel Forum di Pasticceria a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) è stato invece **Rossano Boscolo**, pasticcere e cuoco di fama internazionale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina italiane, il Campus Etoile Academy, per il secondo anno partner di Agrogepaciok. Chef e allievi di Etoile Academy hanno coordinato per cinque giorni il Forum di Panificazione dando vita a continue dimostrazioni di impasti per pane, pizza e focaccia, biscotteria e prodotti da forno, oltre a tenere una serie di incontri nel forum di Cucina. Apprezzatissima novità di questa edizione, 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 anche al tè con seminari a cura di Sca Italy, Barista& e Tè e Teiere con tanti esperti del settore (fra gli altri, il "miglior barista d'Italia" Davide Cavaglieri, poi Davide Cobelli, coordinatore della formazione di Sca Italy, poi Nadia Rossi, Sergio Barbarisi di Bwt e Alessandra Celi) e contest che hanno visto la partecipazione di decine di baristi salentini e non solo. Infine, nel Forum di Pizzeria a cura dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (coordinatori Marco Paladini, Andrea Pietra

e Antonio Donadei), tanti i workshop su impasti gluten free e pizze “alternative” ma anche sulla pizza napoletana con Francesco Cassiano, fiduciario dell’Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia e sulla “pizza canotto” con l’ospite speciale, **Marco Fuso**, miglior pizzaiolo dell’anno in Gran Bretagna 2017 e primo posto nella categoria “Pizza tecnica” ai “National Pizza Award UK 2018”.

Anche quest’anno, inoltre, Agrogepaciok ha sposato la solidarietà: il ricavato delle degustazioni previste ogni giorno, all’ora di pranzo, nel Forum di Pizzeria, sarà devoluto all’Associazione Genitori Onco-ematologia pediatrica “Per un sorriso in più” onlus di Lecce.

Cuore pulsante del Salone sono i concorsi rivolti a studenti e professionisti del settore. Anche quest’anno le sfide gastronomiche hanno tenuto banco ad Agrogepaciok, in primis con il concorso “Dolci Talenti in Puglia” per studenti e pasticceri under 25, organizzato in collaborazione con Pasticceria Internazionale e vinto da **Riccardo Protopapa**, di Taurisano (secondo classificato **Gabriele Mazzeo**, di Nardò, terzo **Alessia Renni**, di Melissano).

Poi le “Olimpiadi del Gelato mediterraneo”, vinte da **Thierry Pellis** di Porto Cesareo (secondo classificato **Alessandro Franchini**, di Lecce, terzo **Matteo Maggio**, di Alliste), e il contest “Birrangolo in cucina” organizzato da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok, dove il primo premio assoluto e il premio per il gusto sono stati assegnati a **Isidoro Galeno** per il piatto “grano stumpato sfumato alla birra con braciolette d’agnello”; premio per l’estetica ad **Andrea Franco**. Poi il “Premio Andrea Ascalone” per il miglior pasticciotto è andato a **Tania Pappadà**, di Specchia (dipendente della pasticceria “Le Mille Voglie” a Specchia).

Tre i concorsi proposti anche nel Forum Caffè “Salento Coffee Village” a cura di Agrogepaciok e Barista&: **Maria Silletti**, di

Santeramo in Colle, è la vincitrice della “Salento aeropress competition” (secondo posto per **Nicola Battista**, terzo per **Emanuele Zotti**); **Gianni Olimpo** conquista il primo posto nel contest “Salento Latte Art throwdown” (secondo **Andrea Guagnano**, terzo **Vincenzo Cucci**); infine, Simone Belfronte è il vincitore della “Salento Cup Tasting” (secondo **Stefano Zanzarella** e terzo **Francesco Pati**).

