

La fiera più golosa dell'anno a Lecce Fiere

LECCE – Cinque giornate all'insegna di gusto, qualità e innovazione in compagnia di chef stellati e grandi maestri dell'arte dolciaria. Dal 9 al 13 novembre, nel quartiere fieristico di Lecce, in piazza Palio, va in scena la quattordicesima edizione di "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro.

Una fiera molto attesa dagli operatori del settore, ma anche dagli appassionati, interessati a conoscere le ultime tendenze e innovazioni (dalle materie prime alle 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.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Provincia e Comune di Lecce, con il contributo della Regione Puglia – Dipartimento agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale – e con l'attiva collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato, dell'Associazione Cuochi Lecce aderente a Fic (Federazione italiana cuochi) e dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce. Media partner è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978.

Il ricco programma di quest'anno è stato presentato come di consueto nella sala consiliare della Camera di Commercio di Lecce, nel corso di una "golosa" conferenza stampa alla quale hanno partecipato, tra gli altri, Alfredo Prete, presidente

Camera di Commercio, Stefania Mandurino per la Regione Puglia, Alessandro Delli Noci, vice sindaco di Lecce, Luigi Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; Federico Pastore, direttore Confcommercio Lecce, Maurizio Zecca, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; Danila Montinari del gruppo Aligros e vice presidente di Tria Corda Onlus; Giuseppe Zippo, coordinatore Forum Pasticceria a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce; Donato Micaletto, presidente Associazione Cuochi Lecce Fic; Marco Paladini, gruppo Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (MPGS) di Confcommercio Lecce; Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication. Sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira ogni anno operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta l'Italia interessati a "far volare il proprio business", come recita lo slogan della 14esima edizione. Accanto all'area espositiva di ben 10mila metri quadri, Agrogepaciok propone un programma ricco di appuntamenti e oltre 200 ore di alta formazione tra laboratori in diretta, showcooking, workshop e competizioni che si svolgeranno nei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria. Ospite d'eccezione nel Forum di Cucina a cura dell'Associazione Cuochi Lecce-Fic guidata da Donato Micaletto, sarà Massimiliano (Max) Mascia, chef 2 stelle Michelin del ristorante San Domenico di Imola, che terrà uno showcooking nella giornata di mercoledì 13 novembre, con il coordinamento dello chef Franco Tornese, affiancato da Luca Sabetta, Cosimo Russo, Simone De Siato, Ivan Bruno e Marco Silvestro. Novità assoluta è invece la Giornata dedicata alla cucina giapponese, lunedì 11 novembre, con i maestri Hisao Yabe e Katsuhide Saito, entrambi importatori di prodotti italiani (salentini in particolare) da oltre 20 anni. Anche quest'anno Agrogepaciok sposa la solidarietà con una raccolta fondi a sostegno dell'Associazione Tria Corda Onlus per il progetto del Polo pediatrico del Salento.

Si terrà anche una cena di beneficenza a sostegno della

raccolta fondi per Tria Corda, organizzata da Agrogepaciok, Confcommercio e Confartigianato Imprese Lecce in collaborazione con Associazione Cuochi Salentini, Associazione Pasticceri Salentini e Mpgs, con il sostegno di Ristorante Semiserio, Ilex Disco & Restaurant, Officine Alimentari, Linciano, F&M, Mangiatorella, Kalé Cora. Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì chiusura ore 18). Tutti gli aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulla pagina Facebook.

