

Ecco Agrogepaciok, tra golosità salentine e contaminazioni internazionali

LECCE – Si è aperta ufficialmente ieri sera la 14esima edizione di “Agrogepaciok”, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare organizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro e in programma fino a mercoledì prossimo negli spazi di Lecce Fiere, in piazza Palio. Per il consueto taglio del nastro con giro inaugurale, sono intervenuti, fra gli altri, l’assessore regionale Loredana Capone, il vice sindaco di Lecce Alessandro Delli Noci, l’europarlamentare Raffaele Fitto e i rappresentanti delle numerose associazioni di categoria partner dell’evento (Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce). Per l’occasione, l’Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce ha realizzato una spettacolare torta di 80 chiliche simboleggia la rinascita dell’ulivo salentino e la lotta contro il batterio Xylella, ma anche il rilancio della figura del pasticciere salentino oggi sempre più alla ribalta nazionale. Al centro della torta spicca la figura di un gigantesco ulivo di cioccolato, tra un muretto a secco e le macine in pietra di un frantoio, una torta bella ma anche gustosissima: bagnata al rum, farcita con crema chantilly al cioccolato 70 per cento e ricoperta con panna e pan di spagna al cioccolato.

IL SALONE – Sono oltre 400 i marchi in “vetrina”, tantissime le novità in esposizione e poi grandi chef, maestri e allievi, operatori e buyers, da tutta l’Italia, con competenza e passione: forse solo un drone potrebbe dare l’idea della completezza di offerta che, fino a mercoledì prossimo, propone il 14° Salone nazionale Agrogepaciok. 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.

PROGRAMMA DOMENICA –Il Salone è aperto dalle 10 alle 19. Ricca di appuntamenti anche la seconda giornata, domenica 10 novembre, tra laboratori in diretta, dimostrazioni, workshop e competizioni. Nel Forum di Cucina a cura dell'Associazione Cuochi Lecce-Fic guidata da Donato Micaletto, dalle 12.30 alle 16 i riflettori saranno puntati sulla prima edizione del concorso "Panino d'Autore" organizzato da Agrogepaciok in collaborazione con Isolp, Edna e Ham: i concorrenti si sfideranno nella preparazione di un panino-gourmet con hamburger di carne e di uno vegetariano. Nella prima parte della mattinata, dalle 10 alle 12.30, da non perdere la lezione dimostrativa di sculture vegetali con lo chef Donato Micaletto. Nel pomeriggio, dalle 16 alle 19, preparazione di piatti tipici salentini abbinati con la pasta fresca a cura delle "Ladies Chef" dell'Associazione Cuochi Lecce Fic Annamaria De Rinaldis e Mary Guarini. Nel Forum di Pasticceria coordinato dal maestro Giuseppe Zippo con l'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dalle 10 alle 15 torna l'appuntamento con "Dolci Talenti in Puglia", concorso professionale rivolto a studenti e pasticceri under 25 attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali. Ai concorrenti è richiesta la rivisitazione in chiave moderna di una mousse al cioccolato con l'utilizzo della pate a bombe, da presentare sia nella formula originale, sia reinventata (premiazione ore 18). Dalle 16 alle 18, demo su macaron a cura della maestra pasticceri Antonella Biasco.

Nel Forum di Panificazione, a cura del maestro Angelo della Bona, tecnico Polin, si terranno per tutto il giorno laboratori in diretta con degustazione di pan dolce e focacce

dolci, panini di pezzatura 500g in varie tipologie, zoccoletti farciti, pizza e focaccia, ciabatte con l'utilizzo tre tipi di farine, grissini e preparazione impasti.

Infine nel Forum di Pizzeria, coordinato da Marco Paladini con il gruppo Maestri Pizzaioli Gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce, l'attenzione sarà focalizzata sul tema "Mangiar bene". Alle 10.30, workshop su "calcolo delle calorie e apporto nutrizionale dell'alimento pizza" a cura della nutrizionista Ilaria Vergallo. Alle 11, focus su "L'importanza della scelta di farine poco raffinate e nutrienti: le nuove linee Polselli" con dimostrazioni e degustazione a cura di maestri Marco Paladini e Sebastiano Bisconti di Mpgs. Alle 15.30, incontro con Raffaele Faiulo dell'azienda Delizia Spa di Noci (Ba) sulla mozzarella a filiera controllata e garantita a marchio Qualità di Puglia (seguirà preparazione e degustazione di prodotti caseari). Alle 16.30, focus su "Mangiare bene: pizza fritta, perché sì?" a cura di Marco Paladini e Lorenzo Benigno di Mpgs.

RACCOLTA FONDI – Ogni giorno, inoltre, dalle 13.30 alle 15 e dalle 17 alle 19, si terranno degustazioni aperte a tutti nei Forum di Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, il cui ricavato sarà devoluto all'associazione Tria Corda Onlus per il progetto del Polo pediatrico del Salento.

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 Imprese Lecce, 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.

