Riecco Agrogepaciok, ogni giorno on line video e ricette gratuite

LECCE – Dal 7 all'11 novembre si svolgerà **in versione digitale** la 15esima edizione di "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication, la più grande fiera del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al *food & beverage*di qualità.

In attesa di poter tornare negli spazi di Lecce Fiere, chef e professionisti del settore sbarcano online per cinque giorni, sui canali social dell'evento e sulla nuova piattaforma www.agrogepaciok.it appositamente studiata per affiancare aziende e operatori in questo periodo di difficile ripresa, continuando a promuovere prodotti e servizi di qualità assieme alla maestrìa di cuochi, pasticceri, maestri pizzaioli e panificatori salentini.

Basterà collegarsi al sito per fare un tour virtuale del Salone, accedere al catalogo espositori e scoprire, ogni giorno, le originali ricette e dimostrazioni proposte dai *"Maestri all'opera"*– per citare il tema della XV edizione – nei Forum di Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria. Sono ben 28 le "demo" che si potranno seguire nel corso delle cinque giornate: dall'antipasto al dolce a tema autunnale, passando per le creazioni dolciarie come praline, bignè e il classico panettone, preparazione di impasti speciali e pizza gourmet senza glutine, poi pucce con olive, pane pugliese con la biga e molto altro. Tutte le ricette proposte si potranno scaricare gratuitamente una volta effettuata la registrazione (i possessori di Partita Iva avranno diritto anche a un ingresso omaggio valido per l'edizione 2021 del Salone).

“Avremmo voluto festeggiare diversamente il traguardo dei quindici anni di Agrogepaciok – dichiara l’organizzatore **Carmine Notaro** – *e ci auguriamo di poterlo fare più avanti, nel 2021, con un’edizione in presenza che vedrà ospiti due eccellenze del nostro territorio,* ***Floriano Pellegrino*** *e* ***Isabella Potì****, giovane coppia di chef alla guida di Bros’, primo ristorante stellato del Salento. Nel frattempo, anche con questa edizione digitale, continuiamo a puntare sulla formazione dei nostri giovani professionisti e sulla valorizzazione di prodotti e servizi di qualità grazie alle tante aziende che hanno scelto di essere al fianco di Agrogepaciok, anche in un momento così difficile per tutto il Paese”.*

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 Sviluppo economico, innovazione, istruzione, formazione e lavoro – e realizzato con l’attiva collaborazione dell’Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dell’Associazione Cuochi Salentini e del gruppo Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) aderenti a Confcommercio

Lecce e del maestro Giuseppe De Carlo per il settore Panificazione. Media partner, anche quest'anno, è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978.

Forum di cucina, pasticceria, pianifcazione e pizzeria: ogni giorno on line video e ricette gratuite

Anche nella sua versione digitale, Agrogepaciok si conferma come una prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Ricca la programmazione dei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, con demo e relative ricette da scoprire ogni giorno nel corso del Salone.

Il **Forum di Cucina** a cura dell'**Associazione Cuochi Salentini (**presidente **Gigi Perrone)** di **Confcommercio Lecce,** proporrà sei video-ricette per un pasto completo a tema autunnale: demo antipasto "Il mare e il bosco d'autunno" a cura di Simone Cappilli; demo primo piatto "Gnocchi di zucca, caldarroste, cardoncelli, portulaca e acqua di burrata affumicata" a cura di Marco Silvestro e Franco Tornese; demo secondo piatto di pesce "Filetto di branzino d'amo, panzerotto di patate e insalatina alla pizzaiola" a cura di Donato Episcopo; demo secondo piatto di carne "Galletto farcito con i suoi fegatini e olive nere, infornato con patate arrostite, chiodini, pinoli, asparagi e salsa al San Marzano Borsci" a cura di Simone De Siato; demo pre-dessert "Pampanella come una cheese cake e 'colluttorio' al melograno" a cura di Gabriele Proietti; demo dessert "Autumn Rhapsody" a cura di Davide Rollo e Ivan Bruno.

Specialisti del cioccolato, amanti dei bignè e intenditori del classico panettone non potranno resistere alle proposte

del **Forum di Pasticceria** a cura dell'**Associazione Pasticceri Salentini** (presidente **Giuseppe Zippo**) di Confartigianato Imprese Lecce. Queste le ricette da scoprire online: demo "Torta meringata al cioccolato" a cura di Antonio Campeggio; demo "Monoporzioni moderne" a cura di Enrico Casarano; demo "Pralin" e demo "Crema spalmabile nocciola e fondente" a cura di Salvatore Toma; demo "Torta Creativa" a cura di Marco Andronico; demo "Il Panettone e i suoi segreti" a cura di Federico Perrone; demo "Il Bignè e le sue varianti creative" a cura di Serena Cosma.

Luci su farine e impasti speciali nel **Forum di Pizzeria**, a cura dei Maestri pizzaioli gourmet salentini di Confcommercio Lecce, coordinati da **Marco Paladini**, che propongono: demo impasto pizza 3.0 con utilizzo farina polselli "contemporanea" a cura di Marco Paladini, Sebastiano Bisconti e Antonio Andrioli; demo pizza fritta impasto contemporaneo a cura di Marco Cacace e Mirko Maglio; demo impasto pizza senza glutine gourmet a cura di Mauro Ripa e Luigi Romano; demo impasto pizza in teglia gourmet a cura di Luigi Romano e Andrea Stefano; demo impasto street food pinsa e pala con farina Polselli "La Romana" a cura di Roberto De Robertis, Davide Potente e Antonio Capone; demo impasto pizza teglia dessert con farina Polselli all'orzo tostato a cura di Tonio Trinchera e Lorenzo Benigno.

Infine nel **Forum di Panificazione** sarà **Giuseppe De Carlo** a svelare i segreti per la preparazione di gustose sfizierie salate con le demo su panini al latte, pucce con olive, girelle di pizza saporite, pan ciabatta e pane pugliese con biga.

Tutti i video e le ricette saranno pubblicati ogni giorno sul sito www.agrogepaciok.ite sui canali social (Facebook, Instagram) collegati all'evento. L'accesso è gratuito.