Agrogepaciok, un tuffo tra dolce e salato: inaugurata la XVIV edizione

LECCE – Con i coreografici buffet di prelibatezze dolci e salate e la maestosa torta che di consueto caratterizzano la giornata di apertura, preparati tutti da chef e maestri dei quattro Forum di Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria presenti in fiera, si è alzato oggi il sipario sulla XVI edizione di "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di scena a "Lecce Fiere" (piazza Palio, Lecce) fino al prossimo mercoledì 10 novembre.

A tagliare il nastro **Alessandro Delli Noci**, Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Puglia, **Fabiana Cicirillo** e **Paolo Foresio**, rispettivamente assessora alla Pubblica Istruzione e assessore alle Attività produttive e artigianali del Comune di Lecce, **Cesare Spinelli**, Presidente Sezione Industrie Agroalimentari Confindustria Lecce, **Luigi Derniolo**, Presidente Confartigianato Imprese Lecce e l'organizzatore di "Agrogepaciok", **Carmine Notaro**, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication.

Già dalla prima giornata grande successo di presenze per un evento che rappresenta la "ripartenza" per il settore fieristico non solo salentino e pugliese ma di tutto il Sud Italia.

Firmato dall'agenzia **Eventi Marketing & Communication** di **Carmine Notaro**, "Agrogepaciok" è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage. L'edizione 2021 segna un rientro in grande stile, dopo il blocco dovuto alla pandemia, con belle novità, nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra,

importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini il **Salone**: cinque giornate sia per professionisti del settore che per semplici curiosi e appassionati, per 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.

Domani, domenica 7 novembre, il programma della fiera entra nel vivo. I riflettori si accendono, tra l'altro, su una delle belle novità dell'edizione 2021, **il concorso "PizzAgrogepaciok"**, e sull'ormai storico concorso "**Dolci Talenti".**

È alla sua prima edizione e si svolgerà in quattro giornate, fino al 10 novembre, nel **Forum Pizzeria**. Riservato a professionisti del settore pizzeria, a partire dai 16 anni di età, **"PizzAgrogepaciok"** è organizzato da Agrogepaciok, in collaborazione con **l'Associazione Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (MPGS)** di Confcommercio Imprese Lecce. Ciascun concorrente puo`partecipare ad una o piu`categorie di pizza in concorso cioè "Pizza Napoletana", "Pizza Classica", "*PizzAgrogepaciok* – New Generation – Under 25" e "*PizzAgrogepaciok*" (in programma una categoria al giorno, da domenica a mercoledì). Queste ultime due categorie sono dedicate esclusivamente agli under 25 e prevedono, dall'impasto agli ingredienti, l'inserimento creativo dei colori caratteristici del logo della manifestazione, cioè verde, fucsia, arancione, marrone e giallo. I criteri di valutazione sono presentazione, cottura e gusto. Le pizze verranno giudicate da una giuria qualificata composta da cinque giurati. La premiazione è prevista mercoledì 10 novembre. Al primo classificato della categoria "PizzAgrogepaciok – New Generation – Under 25" sara`consegnato anche un biglietto omaggio per l'iscrizione gratuita al Campionato Mondiale della Pizza che si terra`a Parma il 4/5/6

Aprile 2022. **Si parte con la prima categoria domani, 7 novembre, alle ore 11.00.**

Domenica 7 novembre nel **Forum Pasticceria** la scena sarà tutta per la nona edizione del concorso professionale **"Dolci Talenti"**, aperto a studenti e pasticcieri under 25 attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali. È organizzato da Agrogepaciok e da "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'**Associazione Pasticceri Salentini**. Lo scopo del concorso è quello di stimolare i giovani talenti, di conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo di cercare nuove forme di moderne rivisitazioni, rilanciandolo nella sua moderna creatività. Al partecipante è richiesta la realizzazione di una torta moderna da realizzare con ingredienti che riprendano gli stessi colori del logo dell'evento e n° 10 monoporzioni della medesima torta da sottoporre alla giuria. La prova si svolgerà domenica con inizio lavori alle ore 10.30 e consegna ore 16.30 circa. La premiazione è in programma nel pomeriggio. La giuria è composta da almeno cinque membri, più il presidente di giuria. La torta che si classificherà al primo posto sarà ribattezzata con il nome di "TortAgrogepaciok" e potrà essere inserita nelle pasticcerie salentine che vorranno riproporla alla propria clientela.

Tra le novità di "Agrogepaciok" 2021, sempre nel Forum Pasticceria, il **Panettone Lab**, un'area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più conosciuto al mondo. Dopo il Panettone Gluten Free a cura della Maestra Pasticcera **Agnese Cimino** preparato oggi, la giornata di domani, 7 novembre, è dedicata alla preparazione del Maestro Pasticciere **Giuseppe Zippo,** presidente dell'Associazione Pasticceri Salentini.

Sempre domani, 7 novembre, nel **Forum Panificazione**, a cura del Maestro Panificatore **Antonio Sicignano** – tecnico dimostratore

dell’azienda Mullmix, e del Maestro **Matteo Toma,** tra l’altro, cottura pinsa romana e preparazione di impasti di pane rustico, pane e pizza moringa, scrocchiopizza e croissant multicereali, mentre n**el Forum Cucina, a cura dell’Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce**, *si parte con il lungo programma di show cooking che vedranno alternarsi in postazione gli* Chef **Giuseppe Pasquino**, **Matteo Manco**, **Donato Micaletto**, **Fabiano Viva, Gabriele Proietti**, **Simone De Siato, Simone Cappilli**, **Franco Tornese, Marco Silvestro**, **Cosimo Russo**, **Vito Gaballo**. **È il pesce a fare da filo conduttore. In particolare, tutte le ricette che verranno proposte** nascono dall’idea di utilizzare il pesce azzurro come base dei piatti, nell’ottica di valorizzare specie definite impropriamente “pesce povero”, proprio come è indicato nel Programma Operativo FEAMP – Fondo Europeo per la politica marittima, la pesca e l’acquacoltura per il periodo 2014 – 2020 del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**, presente tra l’altro in fiera con un proprio stand.

Nei prossimi giorni attesi **Gianluca Fusto** (**martedì 9** novembre nel **Forum Pasticceria**), uno dei migliori pasticceri e cioccolatieri del mondo, e gli chef **Floriano Pellegrino** e **Isabella Poti’** (nel **Forum Cucina mercoledì 10** novembre per il tradizionale show cooking di chiusura di “Agrogepaciok”) del ristorante **Bros’**, **una stella Michelin** a Lecce.

Anche quest’anno sono più di **400 i marchi** ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira puntualmente **operatori**, **buyer** e **addetti ai lavori** da tutta Italia. Accanto all’area espositiva di ben 10mila metri quadri, “Agrogepaciok” propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest e momenti di formazione professionali nei quattro forum dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, tenuti da ospiti d’eccezione, a sigillo del **connubio tra esposizione e**

formazione, da sempre caratteristica principale di "Agrogepaciok".

Organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro e presentato da **Camera di Commercio**, **Confartigianato Imprese Lecce**, **Confcommercio Lecce**, **Confindustria**, **Confesercenti**, **Cna** e **Coldiretti di Lecce**, il Salone è realizzato con il patrocinio del **Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali**, **Unioncamere Puglia, Provincia** e **Comune di Lecce** e, con il sostegno della **Regione Puglia** e 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.

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, "Moccia" di Nardò e Cnipa Puglia.

Orari apertura: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 10 chiusura ore 18). Ingresso con Green Pass.

Dettagli e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulla pagina facebook.com/agrogepaciok.

Info al numero 0832 457864.