AgroGePaCiok prosegue con i contest dedicati alla pizza e ai dolci

LECCE – il programma di AgroGePaCiok 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 oggi 7 novembre, alle ore 11.00.

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 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 oggi è dedicata alla preparazione del Maestro Pasticciere Giuseppe Zippo, presidente dell’Associazione Pasticceri Salentini.

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 nel 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.