Ad AgroGePaCiok il Ministero delle Politiche Agricole promuove la pesca sostenibile

LECCE – Quest’anno ad Agrogepaciok c’è un mare di gusto. È il tema della pesca sostenibile a fare da filo conduttore in questa XVI edizione, non solo nel Forum Cucina, dove i professionisti dell’Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce si alternano ai fornelli preparando “live” variegate ricette tutte rigorosamente a base di “pesce azzurro”, ma anche nello stand del Mipaaf presente in fiera. Infatti, il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali quest’anno ha scelto di essere presente ad Agrogepaciok allestendo una propria area in cui ogni giorno si tengono show cooking e approfondimenti volti a valorizzare e promuovere un prodotto definito impropriamente “pesce povero”, come previsto dal □□□□□ □□ 2014-2020, Fondo Europeo per gli affari marittimi e la pesca. Il FEAMP individua 6 priorità ispirate da una visione comune a livello europeo legata alla Strategia Europea 2020 per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva, alla riforma della Politica Comune della Pesca – PCP e alle linee di indirizzo della Crescita Blu. Il cambiamento atteso, orientato a una nuova stagione della pesca, si fonda su elementi strategici chiave come la limitazione dell’impatto sull’ecosistema e la biodiversità, l’orientamento all’innovazione e alla sperimentazione, il sostegno alla competitività delle imprese, in particolare delle PMI, e l’animazione e la partecipazione attiva delle comunità locali in ogni fase di elaborazione e attuazione delle strategie di sviluppo territoriale.

Nello stand del Mipaaf il “pesce azzurro” diventa base di prelibate ricette, di tradizione o innovative. Guardando il programma degli show cooking si va dalle “Mezze maniche all’amatriciana di tonno” ai “Maccheroncini d’orzo alla

pizzaiola di spada”, dalle “Orecchiette di grano arso con ceci e sgombro” alla “Pasta mista in brodetto di pesce”. Da segnalare, poi, sempre nell’area Mipaaf, mercoledi 10 novembre, l’informational cooking show dal titolo “Il valore del recupero in cucina”, l’importanza della stagionalità nel consumo sostenibile dei prodotti ittici locali. L’appuntamento è realizzato da Agregepaiok e Mipaaf in collaborazione con gli Chef Ivan Bruno e Cristiano Stamerra e il biologo Massimo Toma.

Agrogepaciok, la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, prosegue con successo con il suo ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest e momenti di formazione professionali, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica fondamentale del Salone organizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Nei 10mila metri quadri di “Lecce Fiere”, in piazza Palio, accanto all’area espositiva con oltre 400 marchi che caratterizzano il variegato parco espositori di Agrogepaciok che richiama operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia, si trovano i quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria in cui, tra forni e fornelli, si alternano e confrontano i migliori professionisti salentini dei vari settori ed ospiti nazionali ed internazionali, sulle ultime tendenze, su nuovi prodotti, ricette e preparazioni.

Tra gli appuntamenti da segnalare in programma domani, lunedì 8 novembre, alle ore 13.30, la presentazione del libro “Diventare Chef nonostante tutto” di Fulvio Rizzo, cui seguirà uno show cooking a quattro mani di una ricetta presentata nel libro a cura dello Chef Gigi Perrone e dello stesso autore.

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.