Ad Agrogepaciok arriva il super ospite Gianluca Fusto

LECCE – 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.

Martedì 9 novembre, arriva in fiera uno dei super ospiti di questa XVI edizione. Nel Forum Pasticceria l'attesa è tutta per Gianluca Fusto, pastry chef italiani tra i più geniali e innovativi in Italia e nel mondo. Fusto, "Tre Torte" della Guida Gambero Rosso ai migliori Pasticceri & Pasticcerie d'Italia 2021, è come la sua pasticceria: in continua evoluzione, in un universo dove l'ingrediente è al centro di tutto. "Parto dal prodotto per scegliere la tecnica, e non viceversa. Mi interessa che la materia prima parli; la creatività per me è quello che ho dentro, ma anche saper abbinare e rispettare l'ingrediente" dice Fusto, la cui grande professionalità, maturata in più di vent'anni di lavoro e approfondimento, e la spiccata capacità comunicativa fanno uno

dei migliori chef pasticceri e cioccolatieri del mondo. Ad Agrogepaciok il maestro pasticciere Gianluca Fusto porterà la sua esperienza con tre demo finalizzati alla preparazione della sua Crostata al limone perfetta, alle ore 11.30, Monoporzione Orevis Liquirizia, noci pecan e amarena, alle ore 14, e Torta moderna Maya, alle 16.

Intanto, salgono sul podio i primi vincitori di concorso ad Agrogepaciok. La sesta edizione de Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo, ideate da Eventi Marketing & Communication/AgroGePaCiok e riservate a gelatieri selezionati, sono state vinte da Ismaele Barlafante, 18 anni, di Lecce, con il suo gelato dal nome "Desiderio", una pasta biscottino variegata al cocco, con uno strato di nocciola. I concorrenti erano chiamati a realizzare un gusto gelato di fantasia, utilizzando tra gli ingredienti, almeno uno dei prodotti che compongono il fantastico gelato "Cookies® – The Original" e cioè Pasta Biscottino (cod. 14094) e Cookies® (cod. 14322).

È invece Marta Pispero, 23 anni di Morciano di Leuca, la vincitrice della nona edizione del concorso professionale "Dolci Talenti", organizzato da Agrogepaciok e da "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce e riservato agli under 25 attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali. Era richiesta la realizzazione di una torta moderna con ingredienti che riprendessero gli stessi colori del logo dell'evento. La torta vincitrice è stata ribattezzata "TortAgrogepaciok" e potrà essere inserita nelle pasticcerie salentine che vorranno riproporla alla propria clientela. Al primo classificato vanno 500 euro, volumi professionali Chiriotti Editori e attrezzatura offerta dalla azienda Isolp srl.

Fino a mercoledì nel Forum Panificazione, a cura del Maestro Panificatore Antonio Sicignano – tecnico dimostratore

dell’azienda Mullmix, e del Maestro Matteo Toma, continuano le dimostrazioni di preparazioni di diversi prodotti da forno dolci e salati, mentre nel Forum Pizzeria, a cura dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Imprese Lecce, va avanti il concorso PizzAgrogepaciok.

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 sono 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.

Programma completo, dettagli e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulla pagina facebook.com/agrogepaciok.

Info al numero 0832 457864.