Ad Agrogepaciok “un mare di cacao”

LECCE – Grande successo per le tre giornate di dolcezza per appassionati, cultori e neofiti del Fuori Salone della 17esima edizione di Agrogepaciok. “Un Mare di Cacao – I Cioccolati del Mediterraneo” è stato lo show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato e ai cioccolatieri di alta qualità, aperto fino alle 23 di questa sera nell’ex Chiesa di San Francesco della Scarpa di Lecce, in Piazzetta Carducci (ingresso gratuito).

“Il cibo degli dei” si presenta al pubblico di una città e di un territorio a vocazione gourmet con un appuntamento di grande impatto, con l’obiettivo di soddisfare palato e mente. Organizzato da Agrogepaciok, è a cura della Compagnia del Cioccolato (presieduta da Gilberto Mora), tra le massime espressioni a livello internazionale del settore, che, per l’occasione, ha portato nel Salento personaggi di fama mondiale da più parti del mondo.

Sei i produttori italiani e internazionali protagonisti, provenienti dall’area del Mediterraneo, pluripremiati per i loro cioccolati d’eccellenza: Maglio dal Salento, Sabadì da Modica, Manufatto Cacao e De Bondt da Pisa, Amedei da Pontedera, Gardini Cioccolato dalla Romagna e poi, ospite internazionale, Ika Chocolate da Tel Aviv-Israele.

Tanti gli appuntamenti tra percorsi di degustazione, incontri sulle tecniche di degustazione, aperitivi con cocktail al cacao e cioccolato, abbinamenti vino, grappe e cioccolato, il tutto a cura dei degustatori ufficiali di Compagnia del Cioccolato.

È stato possibile scoprire una nuova Puglia Gourmet grazie al Focus specifico “Le eccellenze vitivinicole della Regione che

si confrontano e si abbinano con il cioccolato” realizzato in collaborazione con il Consorzio Produttori Vigne e Mosti di Manduria e le aziende vitivinicole Candido e Paolo Leo.

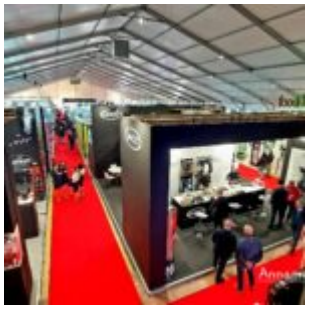
Vincitori del “Premio Tavoletta d’Oro” incentrato sugli studi e sull’utilizzo dei Grandi Cacao Venezuelani che rappresentano l’eccellenza del cacao mondiale, il salentino Maurizio Maglio di Maglio Arte Dolciaria per il grande lavoro di inserimento nella propria produzione dei grandi cacao venezuelani (Porcelana, Chuao, Criolli merideni, Sur del Lago, Carenero Superior, Bobures ecc). Altro premiato d’eccezione è stato il Prof. Alexis Zambrano Garcia dell’Universidad De Los Andes (Merida-Venezuela) per i suoi studi sul cacao e per l’analisi sulla qualità delle fave di cacao.

Tra le attività previste nelle diverse sale nelle tre giornate, I luoghi del cacao, uno spazio virtuale, dedicato al grande paese produttore di cacao, il Venezuela, con filmati, racconti, testimonianze e degustazioni di origini, con la partecipazione di docenti ed esperti.

Immancabile il Grande Store del cioccolato, un’area vendita dei prodotti dei cioccolatieri presenti.

Tutte le sere, nell’area Cortile del Convitto Palmieri, sempre in Piazzetta Carducci, dalle ore 20 alle ore 23 Angolo bar con cocktails al cacao e intrattenimento musicale con il Duo Carla Petrachi e Andrea Luperto.

L’ingresso gratuito prevede la possibilità entrare all’evento, di partecipare agli eventi nel salone centrale, a tutte le degustazioni e agli abbinamenti nelle sale apposite.

Foto e video a cura di Annamaria Niccoli

Annamaria@Niccoli