Grande successo per la prima giornata di Agrogepaciok

LECCE – Si è aperta ieri, sabato 5 novembre, a Lecce Fiere, in piazza Palio, la 17esima edizione di Agrogepaciok, Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Al Taglio del nastro della più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage il Ministro degli Affari europei e Pnrr Raffaele Fitto, l'assessore allo Sviluppo economico della Regione Puglia Alessandro Delli Noci, la presidente del Consiglio regionale pugliese Loredana Capone e il vicepresidente nazionale Unioncamere e presidente Camera di Commercio di Lecce Mario Vadrucci.

Cinque giornate per professionisti del settore, 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.

Fino a mercoledì 9 novembre un'occasione di promozione e crescita per il settore, con nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra e importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini l'evento.

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 e dal mondo.

Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, "Agrogepaciok" propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, momenti di formazione

professionali, incontri e attività nei quattro Forum (Cucina, Pasticceria, Pizzeria, Panificazione) tenuti da professionisti e ospiti d'eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Continuano le attività in programma nei quattro Forum, a partire da quello di Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce) dove domani, lunedì 7 novembre, sono in programma una serie di show cooking dedicati a particolari preparazioni tra tradizione e innovazione. Alle ore 11 "La Friseddhata invernale", con la cuoca contadina Rita Esposito degli agriturismi di Terranostra e Campagna Amica di Coldiretti Lecce; alle 12 "La guancia" a cura degli Chef Marco Silvestro e Stefano Carcagni; alle 14 "Ci vuole fegato", con lo Chef Simone De Siato; alle 16 "Storia del quinto quarto, ricette e abbinamenti", show cooking dello Chef Donato Micaletto.

Nel Forum Pizzeria (a cura di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce) prima delle tre giornate dedicate alla seconda edizione di "PizzAgrogepaciok". Domani, lunedì 7 novembre, dalle ore 11, i partecipanti si sfideranno nella preparazione della "Pizza Classica" per l'assegnazione del "Trofeo Deliziosa".

Nel Forum Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce) alle ore 10 di lunedì parte lo storico concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo". Cinque i gelatieri ammessi, pronti a sfidarsi sull'argomento scelto per questa settima edizione, la Cheesecake d'autore: dovranno realizzare un gusto gelato di fantasia, che riproduca la famosa torta al formaggio, un gusto ormai classico all'interno di tutte le gelaterie, utilizzando solo materie prime e/o prodotti semilavorati Mec3. Premiazione alle ore 18.

Sempre nel Forum Pasticceria, domani, 7 novembre, alle ore 15,

demo “Lo spumone” a cura del Maestro Gelatiere Giovanni Martucci e alle 16.30 “Travel cake carote e arance” con la Maestra Pasticcera Sara Torresi di Etoile Academy. Dalle 15 alle 18 attivo anche il Panettone lab – Laboratorio didattico interattivo con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione, con i Maestri Pasticcieri Raffaele De Masi e Andrea Starace (coordinamento a cura dello Chef Marco Silvestro).

Nel Forum Panificazione (a cura degli Chef e allievi di Etoile Academy by Rossano Boscolo) dalle ore 11 inizia l’attività con la preparazione di piccoli cornetti salati, pretzel, pane carasau, poi focaccia al pomodoro e patate, grissini e crackers, taralli, panini sfogliati, baguette con poolish, ciabatta con biga e altri prodotti.

“UN MARE DI CACAO”: domenica ULTIMA GIORNATA

E oggi ultima delle tre intense giornate di dolcezza che hanno già richiamato nel centro storico di Lecce appassionati, cultori e neofiti del cioccolato. È il Fuori Salone della 17esima edizione di Agrogepaciok. “Un Mare di Cacao – I Cioccolati del Mediterraneo”, lo show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato e ai cioccolatieri di alta qualità, in programma da venerdì 4 a domenica 6 novembre, dalle ore 10.00 alle ore 23.00, nell’ex Chiesa di San Francesco della Scarpa di Lecce, in Piazzetta Carducci (ingresso gratuito).

Dettagli e aggiornamenti, con il programma specifico di ogni giornata, su www.agrogepaciok.it e sulle pagine social di Agrogepaciok.

Tra gli ospiti più attesi di questa XVII edizione Alessandro Dalmasso, Campione del Mondo di Pasticceria 2021 e dal 2016 Presidente del Club Coupe Du Monde de la Pâtisserie per la sezione Italia, e il giovane chef stellato Simone Nardoni, classe ’87, patron-chef del ristorante Essenza di Terracina

(LT), JRE con esperienze formative tra Italia e Spagna, dal Mugaritz di San Sebastian fino al Marconi 23.

Alessandro Dalmasso martedì 8 novembre nel Forum Pasticceria terrà delle lezioni dimostrative sulla Grande piccola pasticceria, raccontando l'apoteosi della sua ricerca sulla mignon, per la quale ha sviluppato un metodo riconosciuto a livello mondiale.

Simone Nardoni, Stella Michelin nel dicembre 2020, propone una cucina creativa che attinge al territorio e alle ricette dimenticate per reinterpretarle in modo inedito. Il suo show cooking avrà luogo mercoledì 9 novembre alle ore 13.00 nel Forum Cucina.

"Dolci Talenti" (10° edizione), in programma domenica 6 novembre, nel Forum Pasticceria: per studenti e pasticceri under 25, è nato per stimolare i giovani talenti a conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo a cercare nuove forme di moderne rivisitazioni. Al partecipante è richiesta la realizzazione di un dolce da forno al cioccolato e n° 10 monoporzioni del medesimo dolce da sottoporre alla giuria

"Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" (7° edizione), lunedì 7 novembre, nel Forum Pasticceria: avrà come argomento la Cheesecake d'autore; i cinque partecipanti ammessi dovranno realizzare un gusto gelato di fantasia, che riproduca la famosa torta al formaggio, un gusto ormai classico all'interno di tutte le gelaterie, utilizzando solo materie prime e/o prodotti semilavorati Mec3.

"PizzAgrogepaciok" (2° edizione), dal 7 al 9 novembre, nel Forum Pizzeria: i partecipanti si sfideranno nella preparazione di "Pizza Classica", "Pizza Napoletana", "PizzAgrogepaciok". Ciascun concorrente può partecipare ad una o più categorie di pizza in concorso. La categoria "PizzAgrogepaciok" prevede, dall'impasto agli ingredienti,

l’inserimento creativo dei colori caratteristici del logo della manifestazione: verde, fucsia, arancione, marrone e giallo.

“Dolci Tradizioni – Andrea Ascalone” (7° edizione), mercoledì 9 novembre, nel Forum Pasticceria: nasce per rendere omaggio al Maestro Andrea Ascalone, per decenni titolare della storica PASTICCERIA ASCALONE a Galatina. Come noto, la leggenda narra che il pasticciotto nasca nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone. Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciotto una vera e propria “arte”, apprezzata anche dai turisti di tutto il mondo. Anche quest’anno il concorso avrà come tema le “DOLCI TRADIZIONI” e premierà il pasticciere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina.

Ad “Agrogepaciok” 2022 anche quest’anno, dopo il successo avuto nel debutto dello scorso anno, torna il Panettone Lab, un’area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più conosciuto al mondo, con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione, nel Forum Pasticceria.

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, Agrogepaciok è realizzato con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, 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, dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Imprese Lecce e di Etoile Academy by Rossano Boscolo.

Media partner, anche quest’anno, è la rivista Pasticceria

Internazionale, punto d’incontro dei professionisti del settore sin dal 1978, e TuttoGelato, il magazine speciale dedicato al mondo della gelateria, firmato dalla redazione di “Pasticceria Internazionale”.

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 e Cnipa Puglia.

Orari apertura Agrogepaciok: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 9 novembre chiusura ore 18).

Dettagli e aggiornamenti, con il programma specifico di ogni giornata, su www.agrogepaciok.it e sulle pagine social di Agrogepaciok.