

Gelateria, pasticceria, cioccolateria e agroalimentare: **riecco** **Agrogepaciok**

LECCE – Dal 9 al 13 novembre 2024 al Centro Fiere di Lecce torna **Agrogepaciok**, la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, riconosciuta **Fiera a carattere Internazionale** dalla Regione Puglia e certificata da **ISFCERT**. L'evento ideato e realizzato dall'agenzia **Eventi Marketing & Communication** di **Carminé Notaro**, alla sua 19ª edizione sceglie *l'intelligenza artigianale* come concetto slogan di quest'anno, con la volontà di esaltare proprio le potenzialità che l'intelligenza artificiale può mettere al servizio della manualità, della creatività e delle competenze dei nostri inimitabili artigiani.

Nel programma 2024 brillano tre grandi ospiti: lo chef stellato campano **Davide Guidara**, new entry nell'Olimpo dell'alta ristorazione e della grande cucina italiana del futuro, e i pluripremiati **Giuseppe Amato**, tra i migliori pasticceri a livello internazionale, e **Luciano Sorbillo**, maestro della pizza napoletana riconosciuto nel mondo.

Agrogepaciok si propone come sempre con 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.

Attesissimi anche quest'anno i concorsi e le sfide gastronomiche, quelle che caratterizzano fin dalle origini

il **Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare** di scena nel capoluogo salentino:

- **“Dolci Talenti”** (12° edizione), domenica **10 novembre**, rivolta a studenti iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali e pasticceri under 25
- **“Olimpiadi del Gelato Mediterraneo”** (9° edizione), lunedì **11 novembre**, sul tema **“Il gelato dolce e salato”**
- **“PizzAgrogepaciok”** (4° edizione) martedì **12 novembre**, sfida sulla preparazione della pizza tonda contemporanea
- **“Dolci Tradizioni – Andrea Ascalone”** (9° edizione), mercoledì **13 novembre**, per premiare il pasticciere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina, preparando il miglior pasticciotto di Agrogepaciok 2024

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 (a cura dell'**Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce**), Pasticceria (a cura dell'**Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce**), Pizzeria (a cura di **MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce**) e Panificazione (a cura del maestro **Matteo Toma**), tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del **connubio tra esposizione e formazione**, da sempre caratteristica principale di paciok.

Agrogepaciok è organizzato dall'agenzia **Eventi Marketing & Communication** di **Carminé Notaro** e presentato da **Camera di Commercio di Lecce**, **Confartigianato Imprese Lecce**, **Confcommercio Imprese per l'Italia Lecce**, **Confesercenti Lecce**, **CNA Lecce**, **UnionAlimentari – Confapi**, **Coldiretti Sede di Lecce**, **Confagricoltura Lecce**, **Federaziende**, **Claai**

Lecce, ConfimpreseSalento, Cia Puglia Area Salento, con il patrocinio di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – MASAF, Provincia di Lecce e Comune di Lecce, con il sostegno della Regione Puglia.

L'evento è cofinanziato dall'Unione Europea, Repubblica Italiana, Regione Puglia, Assessorato al Turismo con Puglia Promozione. POC Puglia 2014-2020 Asse VI, Azione 6.8.

Si realizza 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, e **TuttoGelato**, il magazine speciale dedicato al mondo della gelateria, firmato dalla redazione di "Pasticceria Internazionale".

Charity Partner di Agrogepaciok 2024 è Fondazione Umberto Veronesi. Sarà presente con uno stand gestito dalla Delegazione di Lecce della Fondazione. L'intero ricavato dalla vendita dei prodotti proposti allo stand, gentilmente donati dalla Pasticceria "Mille Voglie" e dalla Cioccolateria Maglio, contribuirà a finanziare un ricercatore locale impegnato a trovare nuove cure per le patologie oncologiche.

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.