

Agrogepaciok, 5 giorni tra dolci, gelati, pasticcini e tanto altro ancora

Non chiamatela fiera. Agrogepaciok è un evento a tutti gli effetti, un appuntamento tra i più attesi dell'intero territorio salentino. Oggi alla Camera di Commercio di Lecce la presentazione della dodicesima edizione del Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma a Lecce dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio (Lecce Fiere). I numeri sono di per sé eloquenti: "Anche quest'anno – spiega l'organizzatore Carmine Notaro – puntiamo sul binomio esposizione-formazione con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi e un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale".

Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità. Showcooking e contest, laboratori, corsi professionali e workshop dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria animeranno per cinque giorni il centro fieristico di Lecce grazie alla presenza di grandi maestri chiamati a confrontarsi su tecniche, preparazioni e trucchi del mestiere. "La Camera di commercio di Lecce – afferma il presidente Alfredo Prete – sostiene fin dalla prima edizione questa manifestazione divenuta un patrimonio importante per il nostro territorio. Una fiera che è cresciuta molto negli anni, sia in termini di visitatori ed espositori (non ci sono più solo i

rappresentanti delle aziende ma direttamente le case-madri), sia sotto il profilo della formazione professionale. E' la manifestazione fieristica più importante che abbiamo nel Salento. anche per questo a mio avviso avrebbe bisogno di un contenitore nuovo, migliore rispetto a quello di piazza Palio".

Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia e "Il Clandestino" a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla "cucina di mare".

Sempre nel Forum di Cucina, torna anche quest'anno il "Birrangolo", spazio dedicato alle birre artigianali di qualità con un contest nazionale – organizzato per il quarto anno da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok – che coinvolgerà professionisti e giovani attivi in cucine di ristoranti chiamati a proporre un personale accostamento tra birra artigianale e cibo, per dare vita ad una serie di ricette uniche frutto dell'arte del food pairing. Quest'anno i concorrenti sono chiamati a rivisitare in chiave moderna un piatto della tradizione pugliese.

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticciere Rossano Boscolo, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok,

tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il Forum di Panificazione sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel Forum di Pasticceria – a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una "Giornata Etoile" dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

Nel Forum di Pizzeria, ogni giorno si alterneranno i migliori maestri salentini sotto l'egida di Giuseppe Lucia, presidente di Apisa e campione europeo di pizza acrobatica: in programma, corsi e dimostrazioni di pizza classica e pizze "alternative" a base di grani antichi, grani vergini e grani integrali e naturali, poi il corso di pizza napoletana con Francesco Cassiano, in arte "Checco Pizza", fiduciario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia e, ancora, la giornata "Gluten free" con Alessandra De Bellis e Ivan Meletti. Immancabili, infine, le esibizioni di pizza acrobatica a cura dei campioni mondiali del Team Acrobatic Salento.

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il concorso "Dolci Talenti in Puglia" rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle "Olimpiadi del gelato mediterraneo", concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di

un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”, ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come “il “re del pasticciotto”, scomparso nel 2015 all’età di 76 anni.

Anche quest’anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all’interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell’Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia. Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

