Agrogepaciok premia il Bros' di Lecce

LECCE – Martedì 12 novembre, giornata ricca di ospiti ad Agrogepaciok, 14° Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato negli spazi di Lecce Fiere da Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro.

Alle 17.30, nel Forum di Cucina, la fiera ospiterà per la prima volta **Floriano Pellegrino** e **Isabella Potì**, la giovane coppia di chef a capo del ristorante Bros' di Lecce che ha riconfermato la stella Michelin – unica nella provincia di Lecce – anche per il 2020. I due chef riceveranno un riconoscimento dalle mani del presidente della Camera di commercio di Lecce **Alfredo Prete** e dell'organizzatore di Agrogepaciok **Carmine Notaro**. ***"Competenza, scelte di qualità ed un pizzico di giovane follia che esalta con originalità i sapori delle nostre tradizioni. Grazie da una terra che rappresentate al meglio"***, recita la motivazione del premio.

Floriano Pellegrino e Isabella Potì sono due giovani promesse dell'alta cucina italiana: lui ha (quasi) 29 anni, è *chef executive* e proprietario di Bros', lei di anni ne ha (quasi) 24 ed è *head chef* nonché co-proprietaria del ristorante. Entrambi da giovanissimi hanno viaggiato molto e si sono formati lavorando in alcuni dei più grandi ristoranti d'Europa. Da quando hanno aperto il Bros' a Lecce, nel dicembre 2015, hanno fatto subito parlare della loro cucina ed entrambi sono finiti sulle pagine di Forbes nella lista dei 30 Under 30 più influenti. ***"Sono stati quattro anni di lavoro belli e tosti e lo saranno ancora di più quelli che verranno – commentano i due giovani chef – però siamo molto orgogliosi di essere riconosciuti sul territorio, per noi è davvero***

importante, perché in questo momento abbiamo bisogno di un Salento coeso e consapevole della meta da raggiungere: è arrivata l'occasione di dimostrare veramente quanto valiamo, di lavorare duro tutti insieme per far diventare il Salento una meta gastronomica non solo di livello nazionale, ma internazionale".

Nel **Forum di Pasticceria** coordinato dal maestro Giuseppe Zippo con l'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, arriverà invece il giovane Team italiano vincitore della medaglia di bronzo alla **Coupe du Monde de la Pâtisserie – Lione 2019**, formato da **Andrea Restuccia, Mattia Cortinovis** e **Lorenzo Puca** insieme al loro allenatore **Alessandro Dalmasso**. Dalle 11 alle 17, realizzeranno in diretta una pièce in zucchero artistico e dessert vegani tra cui il loro ormai famoso "Fiore degli abissi". Poi dalle 18 alle 19, focus su "Come nasce una mono moderna" con **Alessandro Franchini**.

E ancora, nel **Forum di Cucina** a cura dell'Associazione Cuochi Lecce-Fic guidata da Donato Micaletto, dalle 10 alle 15.30 i riflettori saranno puntati sulla sesta edizione del contest nazionale **"Birrangolo in Cucina"** organizzato da Agrogepaciok in collaborazione con Momo Lab e riservato a maggiorenni attivi in cucine di ristoranti. Ai concorrenti è richiesto un personale accostamento tra birra artigianale e cibo. Tema di quest'anno è "Salento con gusto": nella preparazione del piatto, è richiesto l'utilizzo di pesce azzurro, pomodoro secco e patata di Galatina. Dalle 16 alle 19, da non perdere la preparazione in diretta di finger food a cura dello chef **Simone De Siato**.

E ancora, nel **Forum di Panificazione**, a cura del tecnico Polin Angelo della Bona, si terranno per tutto il giorno laboratori in diretta con degustazione di pan dolce e focacce dolci, panini in varie tipologie, zoccoletti farciti, pizza e

focaccia, ciabatte con l’utilizzo tre tipi di farine, grissini e preparazione impasti. Infine nel**Forum di Pizzeria**,coordinato da Marco Paladini con il gruppo Maestri Pizzaioli Gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce, tema del giorno è “Mangiare una bella pizza”: in programma dimostrazioni e incontri sul mondo della pizza gourmet (a cura di Angelo D’Amico di Mpgs in collaborazione la chef Tiziana Perlangeli) e sui requisiti necessari per presentare una pizza (servizio, competenza e formazione del personale).

Anche nella giornata di martedì, dalle 13.30 alle 15 e dalle 17 alle 19, si terranno degustazioni aperte al pubblico in tutti e quattro i Forum, il cui ricavato sarà devoluto **all’associazione Tria Corda Onlus** per il progetto del **Polo pediatrico del Salento**. In serata, inoltre,presso Ilex Disco & Restaurant a Lizzanello, si terrà anche una **cena di beneficenza a sostegno della raccolta fondi per Tria Corda,** organizzata da Agrogepaciok, Confcommercio e Confartigianato Imprese Lecce in collaborazione con Associazione Cuochi Salentini, Associazione Pasticceri Salentini e Mpgs, con il sostegno di Ristorante Semiserio, Ilex Disco & Restaurant, Officine Alimentari, Linciano, F&M, Mangiatorella, Kalé Cora (inizio previsto alle ore 21, per info e prenotazioni contattare 0832457864 oppure scrivere a info@agrogepaciok.it).

IL SALONE – Sono oltre 400 i marchi in “vetrina”, tantissime le novità in esposizione e poi grandi chef, maestri e allievi, operatori e buyers, da tutta l’Italia, con competenza e passione: forse solo un drone potrebbe dare l’idea della completezza di offerta che, fino a mercoledì prossimo, propone il 14° Salone nazionale Agrogepaciok. Una fiera molto attesa dagli operatori del settore, ma anche dagli appassionati, interessati a conoscere le ultime tendenze e innovazioni (dalle materie prime alle 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.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Provincia e Comune di Lecce, con il contributo della Regione Puglia – Dipartimento agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale – e con l'attiva collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dell'Associazione Cuochi Lecce aderente a Fic (Federazione italiana cuochi) e dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Lecce. Media partner è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978.

Tutti gli aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulla pagina Facebook.