Ad Agrogepaciok il pasticcere Omar Busi

LECCE – Domani, martedì 7 novembre, ad Agrogepaciok sarà il giorno della dolcezza e dell'esperienza di uno dei maestri più apprezzati della pasticceria italiana. Omar Busi è uno dei tre super ospiti di questa 18esima edizione del Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena a Lecce, al Centro Fiere di Piazza Palio. Interviene in fiera, nel Forum Pasticceria, alle ore 10.45 per una Demo di circa due ore a tema "I lievitati da colazione". Busi porterà nel Salento la sua esperienza in giro per il mondo e, in particolare, a Parigi dove conosce la pasticceria francese e s'appassiona al cioccolato. Poi però torna alla tradizione italiana, ai prodotti da forno, al territorio, al lievito e alle materie prime. Di mezzo, una carriera costellata di premi nazionali e internazionali, con un seguito social e mediatico che ne fanno un pasticcere da oltre 200mila followers su Instagram. La collaborazione con Molino Casillo lo vede coinvolto fin da subito con il reparto ricerca e sviluppo, con il quale ha cercato di lavorare di più sugli aspetti gustativi. Il suo obiettivo più grande è quello di emozionare attraverso il palato con un morso sincero.

Domani, martedì 7 novembre, va in scena anche la terza edizione di "PizzAgrogepaciok" nel Forum Pizzeria, organizzato da Agrogepaciok, in collaborazione con l'Associazione Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (MPGS) di Confcommercio Imprese Lecce. I partecipanti si sfideranno nella preparazione della pizza tonda contemporanea, una sorta di evoluzione della pizza napoletana. Presenta un bordo più accentuato e più alveolato, alta idratazione dell'impasto, condimenti sulla falsa riga della pizza gourmet: il risultato dovrebbe essere quello di una pizza bella da vedere, con alto bordo, ingredienti disposti in maniera equilibrata e un'alta

digeribilità. A decretare i vincitori sarà una giuria qualificata. Premiazione prevista alle ore 17.30.

Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, ormai riconosciuta Fiera a carattere Internazionale dalla Regione Puglia. Ideata e realizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, continua con un ricco programma fino a mercoledì 8 novembre: è l'appuntamento internazionale per professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime 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.

Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, Agrogepaciok ospita oltre 400 marchi che attirano puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo; propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, momenti di formazione professionali, incontri e attività nei quattro Forum, cioè 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, tecnico Polin, tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di "Agrogepaciok".

Sempre domani, martedì 7 novembre, nel Forum Pasticceria, tra le 16 e le 19 demo Panettone Lab a cura dei Maestri Pasticcieri Raffaele De Masi e Andrea Starace, con il coordinamento dello Chef Marco Silvestro. Panettone Lab è un'area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più

conosciuto al mondo. Si approfondiscono tecniche di preparazione e produzione. È prevista la vendita dei panettoni preparati con ricavato da destinare a AIL – Associazione italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma. Ancora domani, martedì 7 novembre, alle ore 16, all'interno della fiera, nella sala centrale, si terrà il convegno a cura di Camera di Commercio di Lecce sul tema "Transizione energetica tra efficienza e comunità energetiche rinnovabili: i contributi per la transizione green".

Intanto sono stati decretati i vincitori del primo concorso, svoltosi domenica, "Dolci Talenti" dedicato da quest'anno ad Antonio Catamo, maestro pasticcere salentino, imprenditore di successo, recentemente scomparso. In sua memoria è stata consegnata una targa al figlio Simone. Ai concorrenti era richiesta quest'anno la rivisitazione della "Torta Preferita" del maestro Catamo e dieci monoporzioni del medesimo dolce. A vincere il concorso Margherita Musio, che si è aggiudicata il primo posto, Teddy Ravone, secondo, e Sebastiano Nocco, terzo.

"Agrogepaciok" è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine 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 regionale all'Industria Turistica con l'Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione. 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. 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. 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”.

“Il numero e la qualità dei brand italiani ma anche stranieri presenti, il calibro degli ospiti, il Fuori Salone SOOD che diventa opportunità per creare una stabile connessione tra imprese, istituzioni ed associazioni dell’export, fanno di Agrogepaciok un salone di altissimo livello con opportunità di formazione uniche – dice l’organizzatore Carmine Notaro. Lavoriamo un anno intero per mantenere ed elevare sempre, ove possibile, i nostri standard. Anche quest’anno qui presenteremo le ultime novità mondiali del settore, con costante attenzione alla tradizione del made in Italy. Facciamo interfacciare domanda e offerta e promuoviamo le nostre eccellenze, tutto questo per far crescere l’intero territorio e lanciare nuove sfide che partano proprio da Sud”.

Orari apertura Agrogepaciok: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 8 novembre chiusura ore 18).

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

Info al numero 0832 457864 e info@agenziaeventi.com.