

RASSEGNA STAMPA

cartacea

12^a
edizione

AGROGEPACIOK®

12^a edizione

AGROGEPACIOK®
SALONE NAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA,
CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

4-8 NOVEMBRE 2017
LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

Dirario Tiera: 0re 10.00/19.00 (Mercoledì & Chiusura) 0re 18.00 - Ingresso Tiera: € 10.00 - Info: +39 0832 457869

OLIMPIADI DEL GUSTO 2017

ONLY NATURAL DOPING

PRESENTATO DA
CON IL PATROCINIO DI
IN COLLABORAZIONE CON
OFFICIAL PARTNER
SPONSOR
CON IL SUPPORTO DI
METRO
MEDIA PARTNER
ORGANIZZAZIONE

Torna a Lecce

eventi



AGROGEPACIOK®

A GROGEPACIOK è una grande vetrina per il Sud Italia sulle materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali. Professionisti italiani e stranieri del settore ed ospiti illustri arricchiscono, anche in questa edizione, il programma dei vari forum (dedicati ai settori Pasticceria, Cucina, Panificazione, Pizzeria) rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok. Ritornano quest'anno

anche i concorsi: BIRRANGOLO 2017, "DOLCI TALENTI" 2017, PREMIO ANDREA SCALONE "DOLCI TRADIZIONI" 2017, OLIMPIADI DEL GELATO MEDITERRANEO 2017.

Da ricordare infine l'importanza che riveste nella fiera il **Forum di Pizzeria**: negli anni scorsi Lecce ha ospitato, tra gli altri, **Leone Coppola**, campione mondiale 2013 di pizza classica, il maestro **Cesare Biagioni**, docente presso la Scuola Italiana Pizzaioli ed altre importanti figure di spicco nel panorama nazionale.

www.agrogepaciok.it

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

12^a edizione

www.agrogepaciok.it

OLIMPIADI DEL GUSTO 2017

ONLY NATURAL DOPING

AGROGEPACIOK®

SALONE NAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

48 NOVEMBRE 2017

LECCO FIERE, PIAZZA PALIO

orario Fiera: Ore 10.00/19.00
Chiusura: Ore 18.00
ingresso Fiera: € 10,00 - Info +39 0832 457864



PRESENTATO DA

CONFESSIONI CNA CONFAPSI

CON IL PATROCINIO DI

IN COLLABORAZIONE CON

OFFICIAL PARTNER

SPONSOR

MEDIA PARTNER ORGANIZZAZIONE

Mittente:
PIZZA & CORE

Data di pubblicazione:
SETT-OTT 2017, N. 89

Estratto da pagina:
62



Dal **4 all' 8 Novembre** presso il Centro Fiere di Lecce. Giunta alla sua dodicesima edizione, la fiera dedicata a gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità ospita anche interessanti novità sul mondo pizza. Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro - Sud Italia in visita al salone che suscita di anno in anno l'entusiasmo degli espositori in rappresentanza di numerosissimi marchi a livello nazionale ed internazionale. Un parco espositori sempre più ricco, ospiti di grande fama e tanti eventi collaterali, sono gli ingredienti che portano un valore aggiunto alla fiera, potenziando ed ampliando l'indirizzo vincente intrapreso sin dalla prima edizione. Professionisti italiani e stranieri del settore ed ospiti illustri arricchiscono il programma dei vari forum (dedicati ai settori Pasticceria, Cucina, Panificazione, Pizzeria).

www.agrogepaciok.it/

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

Artigianato agroalimentare in Puglia

Si svolgerà dal **4 all'8 novembre** la 12ª edizione di **Agrogepaciok**, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità. La ricca vetrina annuale, che mette in mostra oltre 360 marchi, prevede la presenza di quotati professionisti ed ospiti illustri nel contesto del programma dei forum di pasticceria, cucina, panificazione e pizzeria, rafforzando il distintivo connubio tra esposizione e formazione.

Tra i numerosi eventi, segnaliamo il concorso **"Dolci Talenti"**, aperto ai giovani pasticciieri sotto i 25 anni di età.

Anche quest'anno **Eventi Marketing & Communication**, con enti, istituzioni ed associazioni, coordina la fiera, che vedrà lo svolgimento anche di nuovi eventi collaterali e la riconferma del contest nazionale **"Birrangolo in cucina - Degustazioni in fermento"**, organizzato con **MomoLab**. Il concorso nazionale, riservato a studenti e a tutti coloro che sono attivi in cucine di ristoranti, metterà alla prova talenti culinari italiani, stimolandone capacità e creatività. Ai concorrenti, sarà richiesto infatti un personale accostamento tra birra e cibo, con l'intento di dar vita ad una serie di ricette uniche, frutto dell'arte del food pairing. www.agrogepaciok.it



M MOSTRE E SALONI

Dolci Talenti a Lecce

In programma a Lecce il 5 novembre, il concorso "Dolci Talenti" è organizzato da Agro.Ge.Pa.Ciok e "Pasticceria Internazionale", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini. Sono invitati a partecipare candidati che non superino i 25 anni di età, attivi in laboratorio o iscritti agli ultimi due anni degli Istituti Professionali. Lo scopo è quello di stimolare i giovani talenti, conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo, cercare nuove forme per esprimere una ricca tradizione. Ispirato al concetto "Quando la tradizione diventa innovazione", richiede infatti la rivisitazione in chiave moderna di un dolce tipico italiano, da presentare sia in formula originale che in quella reinventata, studiata come dessert al piatto (o bicchiere al cucchiaio), così da attualizzare la specialità, sia al banco che al ristorante. Il concorso ne prevede la realizzazione in diretta, come semifreddo all'italiana, utilizzando l'apposita attrezzatura fornita, in 10 esemplari. Ciascuno dovrà presentare l'elaborato tradizionale già pronto a cui si è ispirato per la rivisitazione in chiave moderna dello stesso e una struttura artistica, da assemblare in loco. Per la struttura artistica, come per le decorazioni del dolce (che possono essere in cioccolato, zucchero, pastigliaggio), non potranno essere utilizzati elementi in plastica o strutture non commestibili. L'iscrizione è gratuita e deve avvenire non oltre il 30 ottobre con apposito modulo da inviare a: Agenzia Eventi Marketing & Communication, info@agenziaeventi.com, oppure www.agrogepaciok.it o www.pasticceriaextra.it, sempre compilando il modulo.



ECCELLENZE PER LE MARCHE

La sperimentazione e lo studio, coniugati a tradizione, utilizzo di prodotti DOP e DOCG e cura per la cultura alimentare sana, sono alla base della filosofia dell'Associazione Eccellenze e del progetto Eccellenze a Tavola. Nato a San Benedetto del Tronto, da un'idea dello chef Francesco Polandri, esso prevede la presenza di Leonardo Di Carlo il 4 e 5 novembre; Piergiorgio Giorilli il 2 dicembre; Francesco Favorito il 3 dicembre; Giuseppe Veccarini il 13 gennaio 2018 e Igles Corelli il 14 gennaio.

Nella medesima occasione, il 4 e 5 novembre ci sarà il primo raduno del fan club di Leonardo Di Carlo, "voluto" dai ben 8.700 membri del Club di Leonardo su FB - racconta Michela Balliana, moglie e cofondatrice di Pastry Concept -. Da anni ce lo chiedevano. È un gruppo molto attivo, postano foto e ricette, tratta soprattutto da "Tradizione



in Evoluzione". Circa un anno fa, l'Associazione Eccellenze ci ha contattato per proporci il supporto: la centralità della Regione, il fine degli eventi che organizza e la volontà dei fan di ritrovarsi ci hanno fatto dare una risposta positiva. Il tema della prima giornata è "La Pasticceria di Leonardo", in cui verranno svelati dolci inediti, mentre il 5, nell'ambito di "Una colazione d'autore", verranno presentate golose proposte per iniziare la giornata nel migliore dei modi". Il raduno avrà luogo all'interno dell'Istituto Alberghiero F. Buscemi e i proventi saranno devoluti alle popolazioni del territorio, colpite dal terremoto. www.eccellenze.info

Nuovi percorsi formativi a Maddaloni



La scuola Dolce & Salato a Maddaloni, Ce, ente accreditato dalla regione Campania e guidata dagli chef Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio, presenta i nuovi corsi per le qualifiche di pasticcere, cuoco, panettiere e pizzaiolo.

In pasticceria, spazio ai prodotti da colazione, grandi lievitati di tradizione italiana, cake design, mignon, dessert, specialità regionali, macaron e cupcake, torte e crostate, cioccolato creativo, zucchero artistico... In veste di docenti ci sono alcuni tra i più noti professionisti: Alfonso Pepe, Piergiorgio Giorilli, Gianluca Fusto, Davide Malizia, Antonio Capuano, Fabrizio Donatone, Cristina Bowerman, Davide Scabin... La teoria nella pratica, struttura degli alimenti e il loro impiego è affidata ad Alessandro Bertuzzi, mentre il gluten free a Francesco Favorito. Tra gli ospiti internazionali, Peter Yuen, Alexander Kilszyn, Enric Rovira e Frank Haasnoot.

In calendario vi sono inoltre corsi per addetti di sala e formazione specialistica per gelateria, bartender, start-up e gestione di attività ristorativa ed inglese enogastronomico. Pastry & Cooking Campus è invece il nuovo format per avvicinare i ragazzi al mondo della pasticceria e della cucina, con una densa settimana in programma a luglio 2018. www.dolcesalatoscuola.com

Mittente:
PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Data di pubblicazione:
OTTOBRE 2017, N. 295 ANNO 40

Estratto da pagina:
P.199

www.agrogepaciok.it 

12^a edizione

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

AGROGEPACIOK®

SALONE NAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

4-8 NOVEMBRE 2017
LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

Orario Fiera: Ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 Chiusura Ore 18.00)
Ingresso Fiera: € 10.00 - Info +39 0832 457864

ONLY NATURAL DOPING

presentato da  in collaborazione con  con il patrocinio di 

official partner  sponsor  con il supporto di  media partner  organizzazione 

BIGLIETTO OMAGGIO
VALIDO PER UN SOLO INGRESSO SE CORRETTAMENTE COMPILATO

Compilare in stampatello in ogni sua parte e consegnare all'ingresso

NOME _____
COGNOME _____
AZIENDA _____
INDIRIZZO _____
CITTA' _____
CAP _____ PROVINCIA _____
NAZIONE _____
E-MAIL _____
TEL _____
FAX _____
P.IVA _____

Professione 1. PRODUTTORE
 2. GROSSISTA
 3. DETTAGLIANTE
 4. ALTRO (specificare) _____

Categoria 1. MATERIE PRIME
 2. IMPIANTI/ATTREZZATURE
 3. ARREDAMENTO
 4. SERVIZI
 5. CONFEZIONAMENTO
 6. ALTRO (specificare) _____

RICEVERE INFORMAZIONI SU: la prossima edizione come partecipare in qualità di espositore
 i servizi offerti come usufruire degli spazi pubblicitari della fiera

TIMBRO ESPOSITORE

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

INFORMATIVA EX ART. 13 D.Lgs. N. 196/2003 E CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI
Agenzia Eventi, titolare del trattamento, tratta i dati personali da Lei forniti per le finalità inerenti alla prestazione dei servizi indicati e, previo suo consenso, per aggiornarli su iniziative e/o offerte future. Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 (aggiornamento, rettificazione, integrazione, cancellazione, trasformazione) rivolgendosi ad Agenzia Eventi, via Zanardelli 99, 73100 Lecce o inviando una mail al seguente indirizzo di posta elettronica: info@agenziaeventi.com

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

Mittente:
SALENTO IN TASCA

Data di pubblicazione:
27 OTTOBRE 2017 N°973

Estratto da pagina:
P.62-63-88



newsalento

attualità e notizie dal Salento

newsalento

attualità e notizie dal Salento



Agrogepaciok, cinque giorni con chef stellati e



Conto alla rovescia per la dodicesima edizione di Agrogepaciok. Dal 4 all'8 novembre, negli spazi di Lecce Fiere, torna il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato da Eventi Marketing & Comunicazione e presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, con i patroncini di ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, Regione Puglia - assessorato alle Risorse agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce, realizzato

con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce, nonché dell'Associazione Cuochi Salentini di Concommercio Lecce, in partnership - per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina Campus Etoile Academy. Si tratta della più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità: una vetrina nata per valorizzare l'artigianalità nelle sue declinazioni più golose. 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.

"Anche quest'anno - spiega l'organizzatore Carmine Notaro - puntiamo sul binomio esposizione- formazione: come sempre 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 dolcificio artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale". Numeri che confermano l'importanza raggiunta dalla storica kermesse rivolta agli addetti ai lavori, ma che si orienta a tutti, dagli appassionati al consumatore comune. Dopo Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri,

maestri del gusto

Gianfranco Vissani, Ernst Knam, Claudio Sadler e molti altri top chef internazionali, quest'anno il Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione cuochi salentini) ospiterà per la prima volta Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana, considerato un vero enfant terrible della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla sua cucina di mare. Nel Forum di Pasticceria, invece, ospite d'eccezione sarà Rossano Boscolo, pasticciere (e cuoco) di fama mondiale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina internazionali, Campus Etoile Academy a Toscana, da dove escono e sono usciti molti dei protagonisti della nuova ondata di cuochi e pasticceri che stanno dando lustro alla ga-



stronomia del nostro Paese. Il maestro Boscolo, con gli chef e gli allievi della sua scuola saranno protagonisti anche nel Forum di Panificazione con continue dimostrazioni, creazioni e degustazioni di pane, pizza e focaccia, biscotteria e torte da forno. Mentre nel Forum di Pizzeria 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 Pizze, fiduciario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia e, ancora, la giornata "gluten free" con Alessandra De Bellis e Ivan Meletti. Immacabili, infine, le esibizioni di pizza acrobatica a cura del Team Acrobatic Salento. Cuore pulsante della manifestazione sono poi le competizioni fra professionisti, a cominciare dal contest nazionale "Birrangolo in cucina - Degustazioni in fermento" organizzato da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok e giunto alla quarta edizione, 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, poi il Premio Andrea Ascalone e, dolci in fondo, le attese Olimpiadi del gelato mediterraneo. Per conoscere il programma completo della rassegna e tutti gli aggiornamenti, consultare il sito internet: www.agrogepaciok.it.

www.agrogepaciok.it

12^a edizione

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

AGROGEPACIOK®

SALONE NAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

OLIMPIADI DEL GUSTO 2017

ONLY NATURAL DOPING

4-8 NOVEMBRE 2017 LECCE FIERE PIAZZA PALIO

orario fiera: ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 chiusura ore 18.00)
Ingresso fiera: € 10,00 - Info: +39 0832957891

presentato da

con il patrocinio di

in collaborazione con official partner sponsor con il supporto di media partner organizzazione

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

Mittente:
QUOTIDIANO DI LECCE

Data di pubblicazione:
28 OTTOBRE 2017

Estratto da pagina:
P.32

12^a edizione

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

AGROGEPACIOK®

4-8 NOVEMBRE 2017

LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 chiusura ore 18.00)
Ingresso fiera: € 10,00 • Info +39 0832457864

www.agrogepaciook.it

OLIMPIADI DEL GUSTO 2017

ONLY NATURAL DOPING

Salone Nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

presentato da

con il patrocinio di

in collaborazione con

official partner

sponsor

Autosat

Jeep

monteco

con il supporto di

media partner

organizzazione

METRO

PASTICCERIA

Eventi

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

Mittente: QUOTIDIANO DI BRINDISI	Data di pubblicazione: 28 OTTOBRE 2017	Estratto da pagina: P.10
-------------------------------------	---	-----------------------------

www.agrogepaciook.it

OLIMPIADI DEL GUSTO 2017

12^a edizione

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Salone Nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

ONLY NATURAL DOPING

AGROGEPACIOK®

4-8 NOVEMBRE 2017

LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 chiusura ore 18.00)
Ingresso fiera: € 10.00 - Info +39 0832457864

presentato da

con il patrocinio di

in collaborazione con

official partner

sponsor

con il supporto di

media partner

organizzazione

Oggetto: AGROGEPACIOK 2017

Mittente: QUOTIDIANO DI BRINDISI	Data di pubblicazione: 29 OTTOBRE 2017	Estratto da pagina: P.19
-------------------------------------	---	-----------------------------

www.agrogepacio.it

12^a edizione

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

AGROGEPACIOK[®]

4-8 NOVEMBRE 2017

LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 chiusura ore 18.00)
Ingresso fiera: € 10,00 • Info +39 0832457864

Salone Nazionale della gelateria, pasticceria e dell'artigianato agroalimentare

ONLY NATURAL DOPING

presentato da

con il patrocinio di

in collaborazione con

official partner

sponsor

con il supporto di

media partner

organizzazione

Oggetto: AGROGEPACIOK 2017

Mittente: GAZZETTA DEL MEZZOGGIORNO	Data di pubblicazione: 31 OTTOBRE 2017	Estratto da pagina: P.V
--	---	----------------------------

le altre notizie

AL LECCE FIERE

Riecco Agrogepaciok giovedì la presentazione

■ Giovedì, alle ore 11, nella sala consiliare della Camera di Commercio di Lecce, verrà presentata la dodicesima edizione di Agrogepaciok, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, in programma dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio (Lecce fiere). Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi marketing & communication di Carmine Notaro e realizzato con l'attiva collaborazione delle associazioni cuochi salentini di Confcommercio Lecce, in partnership - per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy. Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità. Showcoking e contest, laboratori, corsi professionali 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. «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».

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017



A «LECCHE FIERE» Stand super affollati in una passata edizione

IN PIAZZA PALIO IL SALONE NAZIONALE DI GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E ARTIGIANATO ALIMENTARE DAL 4 ALL'8 NOVEMBRE

Tornano le golosità di Agrogepaciok

Oggi la presentazione alla Camera di commercio della 12esima edizione

● Torna la golosità di Agrogepaciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio. Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapie Coldiretti, è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocinii di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia-Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune, in collaborazione con le Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini di Confartigianato Imprese; dell'Associazione Cuochi salentini di Confcommercio, in partnership per la prima volta - con la Scuola di cucina e pasticceria Campus Etrole Academy.

Agrogepaciok (12esima edizione) è la più grande fiera professionale del Sud con cadenza annuale dedicata all'agroalimentare e al food & beverage di qualità. Showcooking e contest, laboratori, corsi professionali e workshop dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria animeranno per 5 giorni il centro fieristico, con la presenza di grandi maestri a confronto su tecniche, preparazioni e trucchi del mestiere.

«Anche quest'anno - spiega Notaro - puntiamo sul binomio esposizione-formazione con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno i prodotti e le novità più importanti del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare».

Agrogepaciok sarà presentato, oggi, alla Camera di commercio, dal presidente **Aldredo Prete**. Interverranno **Antonio Gabellone**, presidente della Provincia; **Paolo Foresio**, assessore comunale a Sviluppo economico ed Attività produttive; **Sebastiano Leo**, assessore regionale alla Formazione e Politiche del lavoro; **Luigi Dornio**, presidente Confartigianato Imprese; **Antonio Rizzo**, direttore Confcommercio; **Antonio Schipa**, direttore Confesercenti; **Marcello De Giorgi**, direttore Cna; **Maurizio Zecca**, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria; **Antonio Rizzo**, presidente Associazione Pasticceri salentini; **Gigi Perrone**, presidente Associazione Cuochi salentini; **Giuseppe Lucia**, presidente Associazione Pizzaioli salentini; l'organizzatore Carmine Notaro; un rappresentante dell'Iiss Moccia di Nardò.

Mittente:
SALENTO IN TASCA

Data di pubblicazione:
27 OTTOBRE 2017 N°974

Estratto da pagina:
P.14-40-41

Fiera
Lecce - taglio del nastro, alla presenza delle principali autorità locali per la XII edizione di Agrogepaciok, il Salone nazionale della Gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. Il Quartiere fieristico di piazza Palio ospita i numerosi ed interessanti stands, dove poter apprezzare al meglio le diverse ed interessanti produzioni d'eccellenza. Ricco il programma degli eventi allestiti per l'occasione, con momenti di approfondimento e cultura enogastronomica e di gusto grazie alle tante aziende presenti in occasione della rassegna.

Salento

newsalento

attualità e notizie dal Salento

newsalento

attualità e notizie dal Salento

Salento

Agrogepaciok: quattro giorni ricchi di eventi e



Sabato 4 novembre, si apre a Lecce la dodicesima edizione delle "Olimpiadi del Gusto", firmate Agrogepaciok, Salone nazionale della Gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Fino a mercoledì 8, nel Centro fieristico di piazza Palio, la rassegna proporrà cinque giorni di showcooking, dimostrazioni, lavorazioni in diretta, contest nazionali e oltre 200 ore di formazione con i grandi professionisti del settore chiamati a confrontarsi su tecniche, preparazioni e trucchi del mestiere. Ogni giorno, dalle 10 alle 19

(ultimo giorno chiusura ore 18), nei Forum di Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, sono in programma lezioni e corsi rivolti agli addetti ai lavori, ma aperti anche ad appassionati e amatori. Nell'area espositiva, sempre più ricca, più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolcario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Numeri che fanno di Agrogepaciok la più grande fiera professionale del Sud Italia, con cadenza annuale, dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità.

Anche quest'anno, gli ospiti del Salone sono di caratura internazionale. Dopo Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Ernst Knam, Claudio Sadler e molti altri top chef stellati, il forum di cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione cuochi salentini) ospita per la prima volta Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin, che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana, considerato un vero enfant terrible della cucina internazionale, che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre, per un cooking show sulla sua cucina di mare. Nel forum di Pasticceria, invece, ospite d'eccezione sarà Rossano Boscolo, pasticciere (e cuoco) di fama mondiale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina internazionali, Campus Etoile Academy a Tuscania, che ha formato molti protagonisti

occasioni di crescita professionale

della nuova ondata di cuochi e pasticceri, che stanno dando lustro alla gastronomia del nostro Paese. Martedì 7, dalle 10 alle 18.30, il maestro terrà una serie di workshop sullo zucchero artistico, la pasticceria moderna secondo L'etoile e infine un approfondimento sui "food costi". Lo stesso Boscolo, con gli chef e gli allievi della sua scuola, coordinerà anche il forum di Panificazione dove ogni giorno si terranno continue dimostrazioni e degustazioni di pane, pizza e focaccia, biscotteria e torte da forno. Mentre nel forum di Pizzeria 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 Pizzeria 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 del Team Acrobatic Salento. Cuore pulsante della manifestazione sono poi le competizioni fra professionisti, a cominciare dal contest nazionale "Birrangolo in cucina - Degustazioni in fermento", organizzato da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok e giunto alla quarta edizione, 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, poi il Premio "Andrea Ascalone" e, dolci in fondo, le attese Olimpiadi del gelato mediterraneo. Il programma completo e gli aggiornamenti sono sul sito www.agrogepaciok.it. Agrogepaciok è un evento presentato da Camera di Commercio, Confindustria Imprese, Concommer-



cio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, con i patroncini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia - Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confindustria Imprese Lecce, nonché dell'Associazione Cuochi Salentini di Confindustria Lecce, in partnership - per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina Campus Etoile Academy. Per info: www.agrogepaciok.it.

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

IL SALONE NAZIONALE LA DODICESIMA EDIZIONE

LECCE FIERE

Da domani e fino a mercoledì torna l'appuntamento della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

ALLA CAMERA DI COMMERCIO

leri la presentazione delle cinque giornate tutte dedicate all'alta cucina e alle sfide a colpi di spatola e cacao

Si accendono i fornelli e partono le sfide di «AgrogepacioK»

● Cinque giornate dedicate all'alta cucina e alle sfide a colpi di spatola e cacao. Da domani fino a mercoledì prossimo, negli spazi di Lecce Fiere, AgrogepacioK. Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato dall'agenzia Events Marketing & Communication di Carmine Notaro e giorno alla dodicesima edizione.

Showcooking, dimostrazioni, lezioni in diretta, contest nazionali e oltre 200 ore di formazione con i grandi professionisti del settore animeranno ogni giorno il centro fieristico di piazza Palio, a partire dalle 10 e fino alle 19 (mercoledì chiusura alle 18). 2017 sarà espositiva, sempre più ricca, oltre 150 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presenteranno i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolcificato artigianale, della gelateria e pasticceria e dell'artigianato agroalimentare. Spasmi che fanno di AgrogepacioK la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità.

Per la presentazione del programma presso la Camera di commercio, dove sono intervenuti, tra gli altri, il presidente dell'ente consorziale Alfredo Prete, l'assessore regionale Sebastiano Leo, l'assessore Paolo Forzano per il Comune di Lecce e i rappresentanti delle associazioni di categoria da sempre al fianco della fiera: Confindustria Imprese, Confcommercio, Confindustria, Cna, Unindustria Alimentari Corigli e Colibrini di Lecce) insieme alle associazioni di produttori, cuochi e giornalisti salentina.

Anche quest'anno gli ospiti del Salone sono di caratura internazionale. Dopo Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vianni e molti altri top chef stellati, il Forum di Cucina coordinato da Gigi Parrone (presidente Assoristorico cuochi salentini) ospita per la prima volta **Mareno Codroni**, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha partorito un'originale quartina nella cucina Baltica, noto anche come l'inventore del sushi all'italiana, da lui stesso ritagliato "nudo".

Stessa casa, mercoledì, Codroni terrà un cooking show nella sua cucina di mare. Nel Forum di Pasticceria, coordinato dall'Associmasteri Pasticcieri Salentini (presidente Antonio Rizzuto), ospite d'eccezione sarà invece **Nosvano Rosalia**, pasticceria e cuoco di fama mondiale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina internazionali, Campus Rhode Academy, da lui stesso fondata nel 1991 e che è partner della fiera. Martedì 7, dalla folla 10.000, Boscolo terrà una serie di workshop sullo zucchero artistico, la pasticceria moderna e sulla un approfondivano sui "food cost". Insieme agli chef e gli allievi della sua scuola, inoltre, Boscolo coordinerà anche il Forum di Pasticceria dove ogni giorno si terranno continue dimostrazioni e degustazioni di pane, pizza e focaccia, biscocceria e torte da forno. Mentre nel Forum di Pizzeria si alterneranno i migliori maestri salentini sotto l'egida di Giuseppe Laica, presidente di Agisa e campione europeo di pizza acroatica. Cinescopio della manifestazione sono poi le competizioni tra professionisti, a cominciare dal contest nazionale "Burrangolo in cucina", il concorso "Dolci Talenti in Puglia", poi il Premio "Andrea Accaloni" e la Olimpiadi del piatto mediterraneo.



LA PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE. Sopra, da sinistra, Luigi Corradini, Sebastiano Leo, Alfredo Prete e Carmine Notaro. A destra, Nazario Boscolo e Mareno Codroni. In alto un momento della conferenza stampa

«AgrogepacioK è un patrimonio importante per il nostro territorio». In detto Alfredo Prete, presidente dell'ente consorziale - una fiera che è cresciuta nello degli anni, sia in termini di visitatori ed espositori (non ci sono più solo i rappresentanti delle aziende ma diventando le case-studio, sta sotto il profilo della

formazione professionale. Anche per questo, a mio avviso, avrebbe bisogno di un contenitore nuovo, migliore rispetto a quello di piazza Palio». Per l'assessore regionale Sebastiano Leo, «è importante che la Regione sia al fianco delle imprese e di chi investe nel capitale umano, per professionalizzare i nostri giovani nel settore che per la nostra economia sono fondamentali, come l'agroalimentare e il turismo». Per il Comune di Lecce, l'assessore Paolo Forzano ha vertenze.

«Da 12 anni questa manifestazione segna un trend di crescita di visitatori e di espositori, contribuendo anche alla destagionalizzazione turistica». Infine l'organizzatore, Carmine Notaro «dodici anni fa nessuno pensava di riuscire ad inventare una

rendenza in questo settore prima erano le nostre aziende ad andare nel Nord Italia o all'estero per esporre i propri prodotti nelle fiere, mentre oggi con AgrogepacioK accade esattamente il contrario e di questo siamo orgogliosi. Per info, www.agrogepacioK.it. Taglio del maestro domani alle 17.



PRETE

«Iniziativa è crescita È necessario trovare un nuovo contenitore»

NOTARO

«Prima andavamo al Nord, ora è il contrario Siamo orgogliosi»

Venerdì 3 novembre
2017

LECCE CRONACA

21

L'EVENTO

Torna Agrogepaciok Olimpiadi del Gusto con le stelle del cibo

“Only natural doping” è lo slogan ironico: Dolci, gelati e pizze bio da domani al Palafiere



di **Azzurra DE RAZZA**

Solido punto di riferimento per i professionisti del settore e meta ambita anche per appassionati. Ripartono le “Olimpiadi del gusto” firmate Agrogepaciok, ormai tra le più importanti fiere professionali dedicate al mondo dell’agroalimentare e al food & beverage di qualità. Il salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare torna nel capoluogo salentino, da domani a mercoledì prossimo, nel centro fieristico di piazza Palio. Sempre più numerosi gli espositori provenienti da tutta Italia che presenteranno le novità più interessanti: materie prime, impianti ed attrezzature, arredamento e servizi per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

In tutto 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi. Non solo. Grandi chef e pasticceri di fama internazionale, ma anche maestri cioccolatieri, pizzaioli e panificatori saranno ospiti nei quattro forum tematici dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

A spiccare tra gli ospiti di questa dodicesima edizione sono lo chef stellato Moreno Cedroni e il maestro Rossano Boscolo, fondatore e direttore della prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

“Only natural doping” è lo

Il programma

Cinque giorni di incontri e di laboratori anche con i celebri chef

IL FOCUS

● Il settore fieristico leccese cresce e gli operatori del settore chiedono un luogo adeguato alla sua importanza declassando dunque a struttura di secondo livello la giovane “Leccese Fiere”. Ed è il presidente della Camera di Commercio di Lecce, Alfredo Prete, a chiedere agli amministratori pugliesi e leccesi più attenzione al comparto fieristico salentino.

Sui suoi 10mila metri quadri domani si aprirà la dodicesima edizione di Agrogepaciok con un parco espositori sempre più ricco, oltre 350 marchi italiani e stranieri in vetrina, ospiti di fama internazionale, una media di circa 40 mila visitatori ad edizione registrata negli ultimi anni. «La Camera di commercio di Lecce 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 e non ci sono più solo i rappresentanti delle aziende ma direttamente le case-madri, sia sotto il profilo della formazione pro-

slo con cui si presenta quest’anno la manifestazione firmata come sempre dall’agenzia Event Marketing & Communication di Carmine Notaro i cui contenuti sono stati illustrati ieri mattina nella sala conferenze della Camera di

Commercio di Lecce. «La Regione Puglia è al fianco di eventi come questo che valorizzano le nostre tipicità e i produttori pugliesi - ha detto l’assessore alla Formazione, Sebastiano Leo, durante la conferenza. Sono rimasto sbalordito nel

vedere la partecipazione di così tanti ragazzi, imprese e datori di lavoro da tutta l’Italia che vengono qui a Lecce a presentare i loro prodotti e servizi».

Il ricco programma della cinque giorni è realizzato con l’attiva collaborazione delle as-

sociazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confindustria Imprese Lecce, nonché dell’associazione Cuochi Salentini di Confindustria Lecce, in partnership - per la prima volta - con la prestigiosa Campus Etoile Academy, scuola di cucina e pasticceria che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri. Da domani e fino al prossimo mercoledì, il suo visionario fondatore, Rossano Boscolo e i suoi allievi, saranno in fiera firmando una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali.

Opuscole d’eccezione del forum di cucina sarà invece Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Sarà ad Agrogepaciok mercoledì per un cooking show sulla “cucina di mare”. Da segnalare il corso di pizza napoletana con Francesco Cassiano, fiduciario dell’Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia, poi la giornata “Gluten free” e le esibizioni di pizza acrobatica; il “Birrangolo”, spazio dedicato alle birre artigianali di qualità con un contest nazionale.

«La formula esposizione-formazione si conferma vincente - ha sottolineato l’organizzatore Carmine Notaro. Prima erano le nostre aziende ad andare nel nord Italia o all’estero per esporre i propri prodotti nelle fiere, oggi con Agrogepaciok accade esattamente il contrario». Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19. Informazioni sul sito www.agrogepaciok.it

In campo il presidente della Camera di Commercio. La risposta dell’assessore

«Ora un contenitore più grande» E Prete incalza il Comune



Accanto è in alto, la conferenza stampa di presentazione di Agrogepaciok, il Salone del cibo e del gusto che si aprirà domani negli spazi del Palafiere di piazza Palio

fessionale - ha sottolineato Prete - ed è la manifestazione fieristica più importante che abbiamo nel Salento. Anche per questo avrebbe bisogno di un contenitore nuovo, migliore rispetto a quello di piazza Palio. Per il futuro mi auguro

davvero che tutti gli enti locali continuino a sostenere Agrogepaciok e a farlo crescere».

I numeri, dunque: 60 banchi, 6 uscite di sicurezza, 4 strade di viabilità interna, 2 entrate principali: pur non essendo di dimensioni vastissime, è

stato studiato commisurato alla grandezza dell’area urbana che rappresenta. «Di più grande a Lecce c’è solo lo stadio», risponde l’assessore del Comune di Lecce con delega al Turismo, Paolo Foresio, ribadendo con fermezza il sostegno dell’amministrazione comunale di Lecce «a chi fa attività di qualità e stimola la crescita del territorio come Agrogepaciok. Da 12 anni questa manifestazione segna un trend di crescita di visitatori e di espositori, contribuendo anche alla destagionalizzazione turistica, visto che porta in città persone e operatori del settore da tutta l’Italia ogni anno in questo periodo. Ragioni per le quali continueremo, nonostante le difficoltà del periodo, a essere al fianco degli organizzatori e a garantire loro il massimo sostegno».

A.D.R.

Mittente:
QUOTIDIANO DI LECCE

Data di pubblicazione:
4 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:
P.14-26

www.agrogepaciok.it
OLIMPIADI DEL GUSTO 2017
ONLY NATURAL DOPING
presentato da
con il patrocinio di
in collaborazione con
official partner
sponsor
con il supporto di media partner organizzazione

26

Sabato 4 novembre
2017

GLI EVENTI

Agrogepaciok: porte aperte ai grandi chef

Al Palafiere anche showcooking e laboratori:
da oggi a mercoledì il Salone del gusto

● Parte oggi Agrogepaciok con i grandi chef della Campus Etoile Academy, la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria con sede nel Viterbese. E che per la prima volta è partner della cinque giorni salentina.

Fino a mercoledì prossimo, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, Agrogepaciok - il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato dall'agenzia Events Marketing & Communication con le Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini - proporrà una serie di showcooking, lavorazioni in diretta, contest nazionali e oltre 200 ore di formazione con i grandi professionisti del settore chiamati a confrontarsi su tecniche, preparazioni e trucchi del mestiere. Ogni



I nomi

Moreno Cedroni tra gli ospiti principali E c'è la Campus Academy con Rossano Boscolo

Accanto, lo chef Moreno Cedroni. In alto, il Salone dell'agroalimentare dedicato a dolci, gelati e pizze

giorno, dalle 10 alle 19 (ultimo giorno chiusura alle 18), nei forum di cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, sono in programma lezioni e corsi rivolti agli addetti ai lavori, ma aperti anche ad appassionati e amatori. Nell'area espositiva più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi mettono in vetrina i pro-

dotti e le novità più importanti nei settori del dolcificio artigianale, della gelateria e confetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Numeri che fanno di Agrogepaciok, quest'anno alla dodicesima edizione, la più grande fiera professionale del sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimen-



Gli spazi

Dolci, gelati, pizze e agroalimentare: oltre 130 aziende per 350 marchi

tare e al food & beverage di qualità.

Ricco il programma fin dalla prima giornata. Il Salone aprirà i battenti alle 10 e il classico taglio del nastro, alla presenza degli assessori regionali Sebastiano Leo e Leonardo Di Gioia, è fissato per le 17. Nel forum di cucina dalle 12 alle 14 si svolgerà una le-

zione-demo sulla "teoria del risotto" con lo chef Simone De Siano della Campus Etoile Academy diretta dallo chef di fama internazionale Rossano Boscolo, per la prima volta ospite del salone. Dal 1982 ad oggi ha contribuito a formare una generazione stellata di chef e pastry chef. «Con la partecipazione della nostra scuola - dichiara Boscolo - vogliamo stimolare un confronto tra l'universo dei professionisti e la generazione delle nuove leve».

Sempre oggi, nel forum di pasticceria, a partire dalle 10, il maestro Giuseppe Zippo e i suoi collaboratori, insieme ai colleghi dell'associazione pasticceri salentini, inizieranno la preparazione in diretta del buffet per l'inaugurazione prevista sempre per le 17. Nel forum di panificazione, dalle 10 alle 19 si terranno continue di-

mostrazioni di preparazione di pane, pizza e focaccia e creazione di prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy.

Nel forum di pizzeria coordinato dall'Associazione pizzaioli salentini diretta da Giuseppe Lucia (campione europeo di pizza acrobatica e coach del Team Acrobatic Salento), alle 17 è previsto il buffet inaugurale e alle 18 preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa.

Tra gli appuntamenti di domani, invece, da segnalare il "Gluten free day" e il concorso "Dolci Talenti in Puglia" rivolto a studenti e pasticceri under 25. Super ospite di questa edizione sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che mercoledì andrà in scena con un cooking show sulla "cucina di mare".

A.D.R.

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

Mittente:
GAZZETTA DEL MEZZOGGIORNO

Data di pubblicazione:
4 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:
P.V- VIII

www.agropaciok.it
OLIMPIADI DEL GUSTO 2017

12^a edizione

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

AGROPECIOK®

4-8 NOVEMBRE 2017
LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 chiusura ore 18.00)
Ingresso fiera: € 10,00 - Info +39 0832457864

Salone Nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

ONLY NATURAL DOPING

presentato da

con il patrocinio di

in collaborazione con

official partner

sponsor

Autosat

Jeep

monteco

con il supporto di

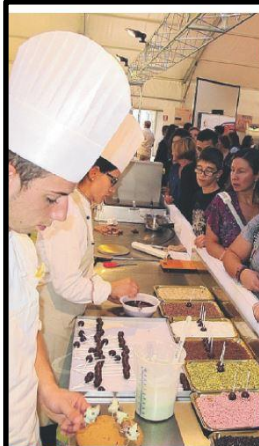
media partner

organizzazione

METRO

PASTICCERIA

Eventi



SOLOSITÀ Una gara di gusti e sapori

A LECCE FIERE APRE QUESTA MATTINA, ALLE 10, IL SALONE NAZIONALE DELLA PASTICCERIA, GELATERIA, CIOCCOLATERIA ED ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

«Only natural doping», al via Agropaciok

Taglio del nastro alle 17 con le autorità. Negli stand oltre 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi

● Grandi chef e pasticceri, maestri dell'arte della panificazione e pizzeria sono i protagonisti della 12esima edizione di Agropaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, in programma da oggi fino a mercoledì prossimo nel centro fieristico di piazza Palio. «Only natural doping» è lo slogan 2017 che accompagna l'appuntamento più atteso dai professionisti del settore e dai golosi più in generale, perché l'unico modo sano e sicuro per soddisfare il palato e migliorare le prestazioni fisiche e quelle atletiche è mangiare cibi genuini e di qualità, quelli che Agropaciok cerca da 12 anni di promuovere e valorizzare», sottolinea l'organizzatore Carmine Notaro, titolare di Eventi Marketing & Communication.

La fiera aprirà i battenti questa mattina

alle 10 e alle 17 si terrà il tradizionale taglio del nastro, alla presenza fra gli altri degli assessori regionali **Sebastiano Leo** e **Leonardo Di Gioia**. Nell'area espositiva, oltre 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolcificio artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Poi tante le attività di formazione e dimostrazioni proposte nel corso della giornata. Nel Forum di Cucina, coordinato dall'Associazione cuochi salentini, dalle ore 12 alle 14 si svolgerà una lezione-demo sulla "teoria del risotto" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy, prestigiosa scuola di cucina fondata e diretta dallo chef di fama internazionale Rossano Boscolo, per la prima volta partner del Salone. Alle 17, buffet inaugurale.

Nel Forum di Pasticceria, a partire dalle 10, il maestro **Giuseppe Zippo** e i suoi collaboratori, insieme ai colleghi dell'Associazione pasticceri salentini, inizieranno la preparazione in diretta del buffet per l'inaugurazione prevista sempre per le 17. Nel Forum di Panificazione, dalle 10 alle 19 si terranno continue dimostrazioni di preparazione di pane, pizza e focaccia e creazione di prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy. Nel Forum di Pizzeria coordinato dall'Associazione pizzaioli salentini diretta da **Giuseppe Lucia** (campione europeo di pizza acrobatica e coach del Team Acrobatic Salento), alle 17 è previsto il buffet inaugurale e alle 18 preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa. Info su www.agropaciok.it.



Il successo delle passate edizioni

Oggetto:
AGROPECIOK 2017

Mittente:
QUOTIDIANO DI LECCE

Data di pubblicazione:
5 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:
P.20- 33

www.agropaciok.it

12ª edizione

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Salone Nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

ONLY NATURAL DOPING

AGROPECIOK®

4-8 NOVEMBRE 2017

LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 chiusura ore 18.00)
Ingresso fiera: € 10,00 - Info +39 0832457864

presentato da

con il patrocinio di

in collaborazione con

official partner

sponsor

Autosat

Jeep

Monteco

con il supporto di

media partner

organizzazione

METRO

PASTICCERIA ITALIANA

Eventi

LA MANIFESTAZIONE

Seconda giornata al Lecce Fiera per Agropaciok. Non mancheranno dimostrazioni e degustazioni nei vari spazi dedicati all'agroalimentare

● Ad Agropaciok entra in scena oggi la prima special guest di questa dodicesima edizione apertasi ieri. Sarà lo chef e pasticcere di fama internazionale Rossano Boscolo l'ospite del concorso professionale "Dolci Talenti in Puglia: quando la tradizione diventa innovazione" in programma nel forum di pasticceria. Organizzato da Agropaciok e "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini, vedrà sfidarsi giovani pasticceri under 25, attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli istituti professionali.

Ai concorrenti è richiesta

la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Il concorso si aprirà alle 10.

Boscolo, fondatore e direttore della scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy che nata nei primi anni ottanta è stata punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef, supervisionerà il lavoro dei concorrenti partecipato poi alla premiazione finale prevista per le ore 18.



IL PROGRAMMA

Domani toreranno le Olimpiadi del gelato

A spiccare in questa seconda giornata del Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma fino a mercoledì prossimo nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, anche il "Gluten free day" nel forum di pizzeria dalle ore 10 alle 18: si susseguiranno dimostrazioni sulla preparazione di pranzi e cene complete a base di prodotti gluten free e low cost, a cura di Alessandra De Bellis, campionessa mondiale di pizza senza glutine 2012, e dello

che pizzaiolo Ivan Meletti.

Nel forum di cucina, dalle 11 alle 14, sono in programma corsi di "sculture vegetali" a cura dello chef Danilo Colajacquo del Campus Etoile Academy. Dalle 15 alle 17, invece, spazio ad una lezione demo sulla pasta fresca, con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy.

Nel forum di panificazione, a partire dalle ore 10 e fino alle 19, i riflettori saranno puntati sulle torte da forno e la creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Acade-

my. Sempre nel forum di pasticceria di Agropaciok, dalle 16 alle 18, si svolgerà una lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo.

Domani i riflettori si accenderanno sull'atteso concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo". Sarà anche la "Giornata Etoile" sul tema "carne", scienza, tradizione e innovazione secondo l'Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy che per la prima volta quest'anno è tra i partner ufficiali di Agropaciok.

A.D.R.

Oggetto:
AGROPECIOK 2017

Mittente:
QUOTIDIANO DI BRINDISI

Data di pubblicazione:
5 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:
P.16

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

12^a edizione

www.agrogepaciok.it  OLIMPIADI DEL GUSTO 2017

Salone Nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

ONLY NATURAL DOPING

AGROGEPACIOK®

4-8 NOVEMBRE 2017

LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 chiusura ore 18.00)
Ingresso fiera: € 10,00 - Info +39 0832457864

presentato da

con il patrocinio di

in collaborazione con

official partner

sponsor

Autosat

monteco

con il supporto di

media partner organizzazione

METRO PASTICCERIA EVENTI

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

Mittente:
GAZZETTA DEL MEZZOGGIORNO

Data di pubblicazione:
5 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:
P.III-VII

www.agropaciok.it

12^a edizione

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

AGROPACIOK®

4-8 NOVEMBRE 2017
LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

*Orario fiera: ore 10.00/19.00 (Mercoledì 8 chiusura ore 18.00)
Ingresso fiera: € 10,00 - Info +39 0832457864*

Salone Nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

ONLY NATURAL DOPING

presentato da

con il patrocinio di

in collaborazione con

official partner

sponsor

Autosat

con il supporto di

media partner

organizzazione

METRO PASTICCERIA EVENTI

CENTRO FIERISTICO IERI IL TAGLIO DEL NASTRO DEL SALONE NAZIONALE GIUNTO ALLA DODICESIMA EDIZIONE. SI ANDRÀ AVANTI FINO A MERCOLEDÌ

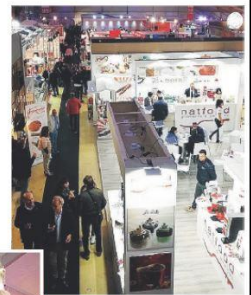
Agropaciok, niente di più «dolce» Oggi le performance dei pasticciari

È ricca di appuntamenti golosi la seconda giornata di "Agropaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, in programma fino a mercoledì prossimo nel centro fieristico di piazza Palio. La dodicesima edizione del Salone - organizzato dall'agenzia Eventi di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia e presentato da Camera di commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce - ha preso il via ieri con la consueta cerimonia di inaugurazione, alla presenza, fra gli altri, dell'assessore regionale Sebastiano Leo, della presidente della Provincia Antonio Gabelone, dell'assessore comunale Paolo Foresio, del presidente della Camera di Commercio Alfredo Prete e del presidente di Confartigianato-imprese Luigi Verniolo. Nell'area espositiva di 10mila metri quadrati, più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolcificio artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. E nei forum di settore, continui workshop, laboratori in diretta e approfondimenti su ingredienti, tecniche e trucchi del mestiere. Nel Forum di Pasticceria, oggi torna il concorso professionale "Dolci Talenti in Puglia: quando la tradizione diventa innovazione", organizzato da Agropaciok e

"Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticcieri Salentini. A sfidarsi saranno giovani pasticciari under 25. Ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Ospite speciale del concorso, sarà lo chef e pasticcere Rossano Boscolo, fondatore e direttore della scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy, partner della fiera. Sempre nel Forum di Pasticceria, dalle 16 alle 18 si svolgerà una lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo. Nel Forum di Cucina, dalle 11 alle 14, sono in programma corsi di "sculture vegetali" a cura dello chef Danilo Colaiaquo. Dalle 15 alle 17, invece, spazio ad una lezione demo sulla pasta fresca, con lo chef Simone De Sisto. Nel Forum di Panificazione, a partire dalle ore 10 e fino alle 19, i riflettori saranno puntati sulle torte da forno e la creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy. Nel Forum di Pizzeria, infine, torna l'appuntamento con il "Gluten free day": dalle ore 10 alle 18, si susseguiranno dimostrazioni sulla preparazione di pranzi e cene complete a base di prodotti gluten free e low cost, a cura di Alessandra De Bellis, campionessa mondiale di pizza senza glutine 2012, e dello chef pizzaiolo Ivan Meletti. Info su www.agropaciok.it.



LA FIERA DELLE «DOLCEZZE»
L'inaugurazione del Salone nazionale Agropaciok, un'evento che attira migliaia di visitatori



Oggetto:
AGROPACIOK 2017

Mittente: QUOTIDIANO DI LECCE	Data di pubblicazione: 6 NOVEMBRE 2017	Estratto da pagina: P.14
----------------------------------	---	-----------------------------



Oggetto: AGROGEPACIOK 2017

Mittente:

GAZZETTA DEL MEZZOGGIORNO

Data di pubblicazione:

6 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:

P.IV



PRELIBATEZZE IN PASSERELLA Continua il Salone del dolce

LECCE FIERE UN ALTRO GIORNO ALL'INSEGNA DEL GUSTO E DELLE NOVITÀ NEL SALONE NAZIONALE DELLA PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA

Il gelato artigianale «re» di Agrogepaciok

Otto gelatieri professionisti si sfidano oggi nella creazione di un nuovo gusto

● Riflettori puntati sul gelato artigianale oggi ad Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma fino a mercoledì prossimo a Lecce Fiere, in piazza Palio. Otto gelatieri professionisti si sfideranno per creare un nuovo gusto da proporre sia in vaschetta, sia in versione torta e aggiudicarsi il primo premio in palio nella terza edizione delle "Olimpiadi del gelato mediterraneo". Il concorso prenderà il via alle 10 nel Forum di Pasticceria. A sfidarsi saranno: Claudio Bove, Gianluigi De Marco, Antonio Di Giovanni, Alessandro Franchini, Matteo Maggio, Fabrizio Marsano, Caterina Melle e Thierry Pellis. Premiazioni alle 18, alla presenza di un rappresentante di Mec3. Sempre nel Forum di Pasticceria, dalle 16 alle 18, si terrà una lezione dimostrativa su "L'ac-

costamento del gusto della torta all'italiana all'estetica delle torte anglosassoni, senza l'ausilio della pasta di zucchero", a cura della maestra pasticcera Antonella Biasco.

Nel Forum di Cucina, appuntamento con la "Giornata Etoile": dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18, masterclass su "La carne: scienza, tradizione e innovazione" con lo chef Simone De Stato del Campus Etoile Academy, scuola di cucina fondata e diretta dallo chef di fama internazionale Rossano Boscolo, ospite d'onore della cinque giorni. Nel Forum di Panificazione, per tutto il giorno si svolgeranno corsi professionali e dimostrazioni tecniche su pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy. Infine, nel Forum di Pizzeria, dalle 10 alle 12.30, appuntamento con il corso di pizza napoletana a cura del maestro Fran-

cesco Cassiano in arte "Checco Pizza", fi-ducionario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia; dalle 16 alle 18, corso di rosticceria napoletana "Frittatina" e "Montanara" sempre a cura del maestro Francesco Cassiano.

Nell'area espositiva, più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolcificio artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Numeri che fanno di Agrogepaciok la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità. Il Salone è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il sostegno della Regione Puglia - Assessorato alle Risorse Agroalimentari. Apertura ore 10-19.

Oggetto:

AGROGEPACIOK 2017

L'EVENTO

Nuova masterclass nella rassegna organizzata in piazza Palio

C'è *Agrogepaciok* Tutti a lezione dal maestro Boscolo

● Ad Agrogepaciok oggi è il giorno della masterclass con Rossano Boscolo, ma anche del contest nazionale "Birrangolo in cucina - Degustazioni in fermento". Nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, giunto alla XII edizione, propone un appuntamento imperdibile per i professionisti del dolce: la masterclass dello chef e pasticcere Rossano Boscolo, star internazionale dell'alta cucina, fondatore e direttore di una delle più importanti scuole di cucina italiane, il Campus Etoile Academy. Per tutta la giornata, Boscolo sarà protagonista della "Giornata Etoile" nel forum di pasticceria, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico (ore 10-12), alla pasticceria moderna (ore 15-17) e al tema del food cost (ore 17.30-18.30).

Nel forum di cucina torna, invece, il concorso nazionale organizzato per il quarto anno da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok, "Birrangolo in cucina - Degustazioni in fermento". Coinvolge professionisti e giovani attivi nelle 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 dovranno rivisitare in chiave moderna un piatto della tradizione pugliese. Unico vincolo, quello di utilizzare all'interno delle rispettive ricette quattro ingredienti: olio Evo, carni bianche, cicoria ostantina e, naturalmente, la birra. Oltre a diventare ingrediente della prepara-

LATIN

● Torna domani l'appuntamento Latinjack, "Il mercoledì Latino" del Jack'n Jill di Cutrofiano che ogni settimana dalle 21.30 regala un'eccezionale pista agli amanti di salsa cubana e portoricana.

zione, la birra deve anche essere frutto di un accurato accostamento con il piatto proposto. È richiesta, inoltre, una particolare attenzione alla mise en place. Quattro i premi (primo premio assoluto, premio della giuria per l'estetica, premio della giuria per il gusto e premio creatività per l'utilizzo dell'ingrediente birra all'interno della ricetta), messi in palio da Campus Etoile Academy, Metro e Chirotti Editori.

Nel forum di panificazione per tutto il giorno si susseguiranno showcooking, creazioni e degustazioni di biscotteria e prodotti da forno, mentre in quello di Pizzeria dalle 10 alle 18 si susseguiranno tre corsi con Simone Ingrassio e Ivan Meletti.

Agrogepaciok chiude domani quando super ospite sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana.

A.D.R.



Agrogepaciok

Mittente:

GAZZETTA DEL MEZZOGGIORNO

Data di pubblicazione:

7 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:

P.V



Agrogepaciok, Boscolo ai fornelli

Il cuoco e pasticcere di fama internazionale alla penultima giornata della kermesse

● **Rossano Boscolo**, cuoco e pasticcere di fama internazionale, è il protagonista della penultima giornata di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato da Eventi Marketing & Communication con il sostegno della Regione Puglia - Assessorato alle Risorse agroalimentari.

Fondatore e direttore di una delle più importanti scuole di cucina italiane, il Campus Etoile Academy, che è partner del Salone, per tutta la giornata Boscolo sarà nel Forum di pasticceria dove terrà una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico (ore 10-12), alla pasticceria moderna (ore 15-17) e al tema del food cost (ore 17.30-18.30).

Nel Forum di cucina, invece, torna oggi il contest nazionale «Birrangolo in cucina - Degustazioni in fermento» organizzato per il quarto anno da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok. Il concorso coinvolge professionisti e giovani attivi nelle 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 dovranno rivisitare in chiave moderna un piatto della tradizione pugliese. Unico vincolo, quello di utilizzare all'interno delle rispettive ricette quattro ingredienti: olio Evo, carni bianche, cicoria otrantina e, naturalmente, la birra. Nel Forum di panificazione, per tutto il giorno si seguiranno showcooking, creazioni e degustazioni di biscotteria e prodotti da

forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy. Infine, nel Forum di Pizzeria, tre appuntamenti da non perdere: ore 10-12, corso base di pizza classica a cura di **Simone Ingresso**, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef, ore 12.30-15, corso base di pizza in teglia e a pala, sempre a cura di Simone Ingresso; ore 15.30-18, corso sulla piadina romagnola a cura di **Ivan Meletti**.

Sempre più ricca, poi, l'area espositiva del Salone, dove più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolcificio artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Apertura ore 10-19, info su www.agrogepaciok.it.

ROSSANO BOSCOLO Cuoco e pasticcere

Oggetto:

AGROGEPACIOK 2017

Mittente:
QUOTIDIANO DI LECCE

Data di pubblicazione:
8 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:
P.29

LA MANIFESTAZIONE

Cala il sipario sulla 12esima edizione della fiera. Grande attesa per lo chef

Agrogepaciok, showcooking di Cedroni

● Chiusura in grande stile oggi per Agrogepaciok, con lo showcooking dell'estroso e provocatorio chef stellato Moreno Cedroni che porterà in scena delle personalissime interpretazioni della cucina di mare salentina. La 12esima edizione del Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare si conclude oggi nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce. Nel forum di cucina, si terrà l'atteso showcooking di Moreno Cedroni, chef due stelle Michelin. Nato ad Ancona nel

1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi, un "enfant terrible" nel panorama della cucina internazionale, in grado di giocare tra le radici della tradizione culinaria italiana e le suggestioni derivate da creatività, curiosità e continui paralleli con gli chef di tutto il mondo. A soli vent'anni apre a Senigallia il ristorante La Madonnina del Pescatore. Ad Agrogepaciok, Cedroni proporrà una delle sue rinomate ricette di mare e rivisiterà due piatti della tradizione salentina: "lu quartaru", tipica zuppa di pesce



Nella foto, lo chef Moreno Cedroni, ospite oggi di Agrogepaciok

di Porto Cesareo e la "mignolata gallipolina" (a base di fagioli, ma rivisitata con il pisello nano di Zollino).

Sempre nel forum di cucina, dalle 16 alle 18, una lezione demo sulle uova.

Nel forum di pasticceria, invece, si svolgerà il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone" organizzato per il terzo anno da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per

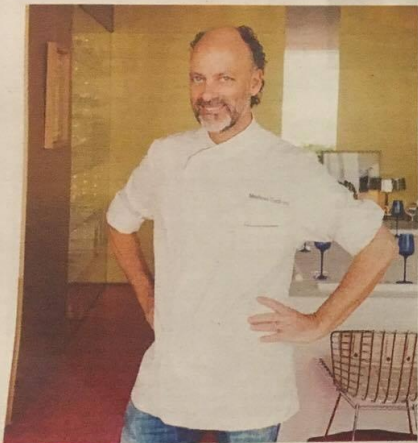
commemorare il maestro galatinese "re del pasticciotto". Nel forum di panificazione, dimostrazioni su prima colazione, pasta frolla e crostate, creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy fondato e diretto da Rossano Boscolo, ospite d'onore del Salone. Infine, nel forum di pizzeria, dimostrazioni di pizze con grani alterativi e gran finale con l'esibizione dei campioni mondiali di pizza acrobatica riuniti nel Team Acrobatic Salento.

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

Mittente:
GAZZETTA DEL MEZZOGGIORNO

Data di pubblicazione:
8 NOVEMBRE 2017

Estratto da pagina:
P.VIII



SHOWCOOKING Lo chef Moreno Cedroni oggi ad Agrogepaciok

LECCE FIERE ANCORA CURIOSITÀ, SPETTACOLO E GOLOSITÀ NEL SALONE NAZIONALE DELLA PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E GELATERIA

Lo show di Cedroni chiude Agrogepaciok

Nella giornata finale l'attesa performance dello chef «stellato» con le sue ricette

● Gran finale oggi ad Agrogepaciok con l'atteso showcooking di Moreno Cedroni, chef 2 stelle Michelin. Marchigiano, classe 1964, è considerato uno degli chef più innovativi della cucina italiana, patron dei ristoranti La Madonnina del Pescatore a Senigallia e del Clandestino Susci Bar sulla baia di Portonovo. Nel 2003 inaugura, sempre a Senigallia, la prima salumeria di pesce al mondo, Anikò, e nello stesso anno comincia a produrre, nel suo laboratorio Officina, le sue famose conserve gourmet. Nel centro fieristico di piazza Palio, Cedroni sarà protagonista del Forum di Cucina con un cooking show nel corso

del quale proporrà una delle sue rinomate ricette di mare e rivisiterà due piatti della tradizione salentina: "lu quataru", tipica zuppa di pesce di Porto Cesareo e la "mignolata gallipolina" (a base di fagioli, ma rivisitata con il pisello nano di Zolano).

Tanti altri poi gli appuntamenti in programma nell'ultima giornata del Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, che nei giorni scorsi ha registrato un'affluenza-record di visitatori.

Sempre nel Forum di Cucina, dalle 16 alle 18, è in programma una lezione demo su "Le uova:

mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy. Nel Forum di Pasticceria, invece, i riflettori saranno puntati per tutto il giorno sul pasticciotto con il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone" organizzato per il terzo anno 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. Dalle ore 13 alle 15, inoltre, si terrà una lezione-demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino.

Nel Forum di Panificazione, si susseguiranno dimostrazioni su

prima colazione, pasta frolla e crostate, nonché creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy fondato e diretto da Rosano Boscolo, ospite d'onore del Salone. Infine, nel Forum di Pizzeria, dimostrazioni di "pizze con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!" a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa (Associazione Pizzaioli Salentini) e coach del Team Acrobatic Salento. Poi gran finale con l'esibizione dei campioni mondiali di pizza acrobatica riuniti nel Team Acrobatic Salento.

Apertura ore 10-18, info su www.agrogepaciok.it.

Oggetto:
AGROGEPACIOK 2017

LA KERMESSSE

CENTRO FIERISTICO DI PIAZZA PALIO

VETRINA DI ECCELLENZA

Dal 4 all'8 novembre, la rassegna ha ospitato masterclass, concorsi, laboratori e lo showcooking di Moreno Cedroni

«Agrogepaciok» chiude l'edizione dei record

Migliaia di visitatori, 130 aziende, 350 marchi e 200 ore di lezione



● Grande successo per la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia - Assessorato alle Risorse Agroalimentari.

Migliaia di visitatori hanno affollato il centro fieristico di piazza Palio a Lecce dal 4 all'8 novembre per scoprire novità ed eccellenze del settore gastronomico nei 10mila metri quadri di area espositiva che ha ospitato più di 130 aziende, in rappresentanza di ben 350 marchi. Una vetrina di eccellenza per il territorio, ma anche un'occasione di formazione imperdibile per tanti giovani e professionisti che operano in questo settore. Anche quest'anno, infatti, il Salone ha proposto oltre 200 ore di lezioni con grandi chef e maestri chiamati a confrontarsi su tecniche e trucchi del mestiere. Poi masterclass, concorsi nazionali, laboratori in diretta e tantissimi appuntamenti hanno arricchito anche questa edizione. Fra questi, il Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) ha ospitato Moreno Cedroni, chef marchigiano 2 stelle Michelin, che ha tenuto uno showcooking sulla cucina di mare, rivisitando due piatti della tradizione salentina: "lu quataru" (tipica zuppa di Porto Cesareo) e la "mignolata alla galipolina". «In Puglia e nel Salento, un po' come nelle Marche», ha detto chef Cedroni - si mangia bene dappertutto. Per noi è come



stare in un luna-park, ci sono tutti gli ingredienti che un cuoco vorrebbe avere a disposizione, dal mare e dall'entroterra. Sono regioni baciate dal clima e dagli ingredienti». Il Forum di Pasticceria coordinato da Antonio Rizzo (presidente Associazione Pasticceri Salentini) ha ospitato invece Rossano Boscolo, che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina italiane, il Campus Etoile Academy a Toscana. Chef allievi del Campus Etoile hanno coordinato per cinque giorni il Forum di Panificazione, mentre nel Forum di Pizzeria, coordinato da Giuseppe Lucia, campione europeo di pizza acrobatica, i riflettori sono stati puntati su impasti gluten free e pizze "alternative" con

grani antichi, grani vergini e integrali naturali, ma anche sulla pizza napoletana con l'ospite Francesco Cassiano. «Siamo molto soddisfatti - commenta l'organizzatore, Carmine Notaro - perché Agrogepaciok cresce e continua ad attrarre sempre più operatori interessati alle novità offerte dalle aziende ospiti, oltre ai tanti visitatori, circa il 12 % in più rispetto allo scorso anno, interessati a conoscere l'eccellenza gastronomica presente in fiera. Ma la soddisfazione più grande - aggiunge - è vedere i tanti ragazzi, studenti e giovani professionisti, partecipare ai nostri concorsi, alle lezioni con i grandi chef, lavorare sodo insomma, per farsi strada in questo settore così appassionante».

AGROGEPACIOK
In alto, a sinistra, i premiati del concorso Birrangolo in Cucina e a destra lo showcooking sulla cucina di mare dello chef stellato Moreno Cedroni. Sotto, il vincitore di Dolci Talenti, Davide Basile, il primo classificato delle Olimpiadi del gelato mediterraneo, Davide Bove, e la vincitrice del Premio Ascalone 2017, Antonella Biasco



Gusto e creatività Gelato e dolci premiati i migliori pasticciere

■ Anche quest'anno le sfide gastronomiche hanno tenuto banco ad Agrogepaciok. In primis con il concorso "Dolci Talenti in Puglia" per studenti e pasticciere under 25, organizzato in collaborazione con Pasticceria Internazionale e vinto dallo studente Claudio Basile, classe 1996, di Taurisano, con una reinterpretazione del babà dal titolo "Benvenuti al Sud" (secondo classificato Samuele Vergaro, terzo Matteo Leone). Poi le Olimpiadi del Gelato mediterraneo, vinte quest'anno da Claudio Bove, di Putignano, dove lavora presso il bar Dolci Voglie (secondo classificato Gianluigi De Marco, terzo Caterina Melle), e il contest "Birrangolo in cucina" organizzato da MomoLab con Agrogepaciok, che ha visto assegnare il primo premio assoluto, il premio per il gusto e quello per la creatività del piatto proposto a Omar Zuccaro, di Lizzanello, lavora presso il ristorante Nazionale di Lecce (premio per l'estetica ad Angelo Pagliara). Infine, il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone" per il miglior pasticciotto è andato a Antonella Biasco.

LA MANIFESTAZIONE

● Cinque giorni di colori nel piatto, gustose ricette da guardare e assaporare, nuovi metodi, strumenti e ingredienti da conoscere ed imparare ad utilizzare. Nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, generazioni a confronto sul tema food e agroalimentare di qualità per Agrogepaciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare che ha chiuso i battenti ieri sera. La 12esima edizione ha registrato un aumento di presenze del 12%, rispetto alla media delle circa 40mila complessive degli ultimi anni, e grande apprezzamento per tutta quella serie di iniziative che rendono l'appuntamento non solo una grande vetrina delle eccellenze del settore gastronomico ospitate nei 10mila metri quadri di area espositiva (più di 130 aziende, in rappresentanza di ben 350 marchi) ma anche un'occasione di formazione e crescita per i giovani e i professionisti che investono nel settore. Anche quest'anno oltre 200 ore di lezioni con grandi chef e maestri chiamati a confrontarsi su tecniche e trucchi del mestiere, tra cui quelli della Campus Etoile Academy, la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria con sede nel Viterbese che per la prima volta quest'anno è stata partner della cinque giorni salentina, ospitando tra gli altri anche il suo fondatore, lo chef internazionale Rossano Boscolo.

Proprio ieri, poi, nel forum di cucina coordinato da Gigi Perrone (Associazione Cuochi Salentini) super ospite è stato Moreno Cedroni, chef marchigiano 2 stelle Michelin, che ha tenuto un lungo e apprezzatissimo showcooking sulla sua cucina di mare, rivisitando due piatti della tradizione salentina: "lu quataru", tipica zuppa di Porto Cesareo, e la "mignulata alla gallipolina" con pisello nano di Zollino. «In Puglia e nel Salento, un po' come nelle Marche - ha detto chef Cedroni - è come stare in un luna-park, ci sono tutti gli ingredienti che un cuoco vorrebbe avere a disposizione, dal mare e dall'entroterra».

Boom di presenze per la 12esima edizione della rassegna ospitata in piazza Palio ieri chiusa con lo showcooking di Moreno Cedroni che ha rivisitato due piatti salentini



Da sinistra a destra, i premiati di "Birrangolo" (Omar Zuccaro è il primo da sinistra) e Claudio Basile

I salentini sul podio di *Agrogepaciok*



Claudio Bove premiato tra i gelatai

Di questa edizione di Agrogepaciok rimangono poi i numerosi concorsi e giovani vincitori. "Dolci Talenti in Puglia", per studenti e pasticceri under 25, organizzato in collaborazione con Pasticceria Internazionale, è stato vinto dallo studente Claudio Basile, classe 1996, di Taurisano, con una reinterpretazione del babà dal titolo "Benvenuti al Sud". Per il contest "Birrangolo in cucina" organizzato da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok, il primo premio assoluto, il premio per il gusto e quello per la creatività del piatto proposto sono stati assegnati a Omar Zuccaro, di Lizzanello, in servizio presso il ristorante Nazionale a Lecce (pre-

mio per l'estetica ad Angelo Pagliara). Il "Premio Andrea Ascalone - Dolci Tradizioni" per il miglior pasticciotto è andato ad Antonella Biasco, di Specchia, titolare della pasticceria Dolcemente a Tricase. Infine, le Olimpiadi del Gelato mediterraneo sono state vinte quest'anno da Claudio Bove, di Putignano.

«Siamo molto soddisfatti per l'incremento di presenze di quest'anno - commenta l'organizzatore, Carmine Notaro - e soprattutto per i tanti ragazzi, studenti e giovani professionisti che partecipano ai nostri concorsi e alle lezioni con i grandi chef, e continuano a lavorare sodo, insomma, per farsi strada in questo settore così appassionante».