RASSEGNA STAMPA

online

12ª edizione

AGROGEPACIOK®

http://goloasi.it/evento_agrogepaciok_2017-14.html

04 Novembre 2017 - 08 Novembre 2017

Agrogepaciok 2017

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità. Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro – Sud Italia in visita al salone, che suscitano 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. Una prestigiosa vetrina di 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 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. Il tutto all'interno di una struttura accogliente e funzionale, il Centro Fiere di Piazza Palio, nata nel 2010 nel cuore della città di Lecce, attrezzata e costruita ad hoc per ospitare eventi in grande stile. Anche quest'anno Eventi Marketing & Communication e tutti gli Enti ed Istituzioni che sostengono la realizzazione dell'evento Agrogepaciok.

Oltre al riconfermarsi dei Forum sopra descritti, l'edizione 2017 vedrà la realizzazione di nuovi ed interessanti eventi collaterali con l'obiettivo di accrescere sempre più l'interesse di un pubblico di settore nei confronti di una manifestazione che, in pochi anni, ha saputo in maniera professionale, divenire uno dei punti di riferimento del panorama fieristico nazionale. Ciò con l'auspicio che sempre più aziende leader di settore possano prendere in considerazione l'idea di essere presenti direttamente su un territorio con grandi potenzialità di crescita e conseguenti opportunità di business per le stesse.

Lecce 4-8 Novembre 2017

www.agrogepaciok.it

http://www.pugliainesclusiva.it/salone-della-gelateria-pasticceria-cioccolato-e-dellartigianato-agroalimentare/

Agrogepaciok a Lecce

Dal 4 al 8 Novembre 2017 si svolgerà nel c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la **XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità**, organizzata da **Eventi Marketing & Communication** e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Lecce, Corpo Consolare Puglia Basilicata Molise e con l'attiva collaborazione di:

Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce;
Associazione Panificatori Salentini (Aps) di Confartigianato Imprese Lecce;
Associazione Pizzaioli Salentini (Apisa) di Confartigianato Imprese Lecce;
Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce.
Agrogepaciok è l'unica manifestazione di settore del Sud Italia.

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.

Una prestigiosa vetrina di 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 il programma dei vari forum (dedicati ai settori Pasticceria, Cucina, Panificazione, Pizza) rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Il tutto all'interno di una struttura accogliente e funzionale, il Centro Fiere di Piazza Palio, nata nel 2010 nel cuore della città di Lecce, attrezzata e costruita ad hoc per ospitare eventi in grande stile.

Centro Fieristico "Lecce Fiere" – Piazza Palio, Lecce 73100

https://www.exhibitsrl.com/allestimenti-stand-fieristici-agrogepaciok/

Allestimenti stand fieristici AGROGEPACIOK

Manca poco all'arrivo di Agrogepaciok, il salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità. La XII edizione si terrà al Centro Fiere di Lecce dal 4 all'8 novembre e vedrà la partecipazione di numerosi professionisti provenienti da tutto il Centro Sud Italia, con un parco espositori molto ricco in rappresentanza di marchi a livello internazionale. Ospiti illustri del settore e tanti eventi collaterali saranno gli ingredienti che porteranno valore aggiunto a questa fiera, ampliando ancora di più l'indirizzo vincente intrapreso sin dalla prima edizione, ovvero il connubio tra esposizione e formazione.

Anche noi di Exhibit saremo presenti ad Agrogepaciok con i nostri servizi di allestimento stand e noleggio attrezzature e stand preallestiti, per garantirti un'immagine di successo in uno dei più grandi appuntamenti fieristici della Puglia. Sei alla ricerca di consigli utili per allestire alla fiera? Leggi la nostra guida alla realizzazione dello stand, nella quale troverai 5 fasi da seguire per un allestimento impeccabile.

Se desideri una consulenza gratuita o un preventivo per l'allestimento del tuo stand ad Agrogepaciok, contattaci senza impegno utilizzando il form sottostante, ti risponderemo nel più breve tempo possibile.

https://www.bobobo.it/lecce/eventi/agrogepaciok---olimpiadi-del-gusto-2017-e3861850

BoBoBo la scimmia per il divertimento, a Lecce

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017

Lecce

Agro.Ge.Pa.Ciok. - Agro.Ge.Pa.Ciok. - Piazza Palio - Lecce
04/11/2017 dalle ore 10:00
08/11/2017

Special Guest: Moreno Cedroni & Rossano Boscolo

Guarda il programma su: www.agrogepaciok.it

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook www.facebook.com/agrogepaciok
Visitate il sito www.agrogepaciok.it

https://it.eventbu.com/lecce/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017/5137747

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017 | Lecce

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017 | Agro.Ge.Pa.Ciok. | sabato, 04. novembre 2017

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di ., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook

Visitate il sito

https://lecce.virgilio.it/eventi/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017_4090015_102

VIRGILIO

Dal	Al
04 Nov	08 Nov

ORARI E PREZZI
mese di NOVEMBRE

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017

Special Guest: Moreno Cedroni & Rossano Boscolo

Guarda il programma su: www.agrogepaciok.it

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
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.

Una prestigiosa vetrina di materie p...
LEGGI TUTTO

https://www.evensi.it/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017-agrogepaciok/219671632

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017

Sabato 4 Novembre 2017 10:00 Mercoledi 8 Novembre 2017 19:00

Special Guest: Moreno Cedroni & Rossano Boscolo

Guarda il programma su: www.agrogepaciok.it

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di **Lecce** – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
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.

UNA PRESTIGIOSA VETRINA DI 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook www.facebook.com/**agrogepaciok**
Visitate il sito www.agrogepaciok.it

https://www.ciokarrua.it/news/170-agrogepaciok-4-8-novembre-2017.html

AGROGEPACIOK 4-8 NOVEMBRE 2017

Ciokarrua sarà presente ad Agrogepaciok 4- 8 novembre 2017. Vi aspettiamo per farvi degustare le nostre specialità. Degustazione gratuita.

Informazioni aggiuntive

- **Sito web:**AGROGEPACIOK
- **Periodo:**4-8 NOVEMBRE 10:00 - 19:00
- **Ingresso:**Lecce Fiere - Piazza Palio
- **Città:**LECCE

http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=4293&M=Eventi&C=Fiere

Torna a Lecce AGROGEPACIOK

AGROGEPACIOK 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

http://www.carbylabel.it/en/node/213

AGRO.GE.PA.CIOK. 2017

Salone Nazionale della Gelateria, Pasticceria, Cioccolateria e dell'Artigianato Agroalimentare

Anche quest'anno saremo presenti a Lecce e proporremo le nostre soluzioni di stampa a colore **EPSON**.

12ª edizione

AGROGEPACIOK®

LECCE FIERE - Piazza Palio
04 - 08 NOVEMBRE 2017
Area B - stand 37 - 38

http://liveinitalia.it/eventi-liveticket/liveticket-fiere/agro-ge-pa-ciok-2017-al-centro-fiere-di-lecce/

Agro.Ge.Pa.Ciok 2017 al Centro Fiere di Lecce

Agro.Ge.Pa.Ciok 2017
Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare
Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità, organizzata da Eventi Marketing & Communication e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Lecce e con l'attiva collaborazione di:

Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce;
Associazione Panificatori Salentini (Aps) di Confartigianato Imprese Lecce;
Associazione Pizzaioli Salentini (Apisa) di Confartigianato Imprese Lecce;
Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce.
Agrogepaciok è l'unica manifestazione di settore del Sud Italia.

Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro – Sud Italia in visita al salone, che suscitano 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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Il tutto all'interno di una struttura accogliente e funzionale, il Centro Fiere di Piazza Palio, nata nel 2010 nel cuore della città di Lecce, attrezzata e costruita ad hoc per ospitare eventi in grande stile.

Anche quest'anno Eventi Marketing & Communication e tutti gli Enti ed Istituzioni che sostengono la realizzazione dell'evento Agrogepaciok, alla luce dei successi ottenuti anche nell'edizione 2016, con un incremento considerevole del numero dei visitatori, promettono grandi novità.

Oltre al riconfermarsi dei Forum sopra descritti, l'edizione 2017 vedrà la realizzazione di nuovi ed interessanti eventi collaterali con l'obiettivo di accrescere sempre più l'interesse di un pubblico di settore nei confronti di una manifestazione che, in pochi anni, ha saputo in maniera professionale, divenire uno dei punti di riferimento del panorama fieristico nazionale.

Per maggiori informazioni su forum ed eventi collaterali visita le sezioni dedicate.
www.agrogepaciok.it
Da sabato 4 a mercoledì 8 novembre 2017, **ore 10.00**
Centro Fiere
Piazza Palio
Lecce

https://www.sowhere.it/DettaglioEvento/1812226-agrogepaciok---olimpiadi-del-gusto-20

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017

Da Sabato 04 Novembre alle 10:00 a Mercoledì 08 Novembre alle 19:00

Condividi:

Agro.Ge.Pa.Ciok.
Piazza Palio, 73100 Lecce (LE)

Da Sabato 04 Novembre alle 10:00 a Mercoledì 08 Novembre alle 19:00

Evento di Agro.Ge.Pa.Ciok.

Special Guest: Moreno Cedroni & Rossano Boscolo

Guarda il programma su: www.agrogepaciok.it

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook www.facebook.com/agrogepaciok

Visitate il sito www.agrogepaciok.it

https://localz.events/italy/events/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017/772585

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook www.facebook.com/agrogepaciok
Visitate il sito www.agrogepaciok.it

http://www.nfiere.com/agro-ge-pa-ciok

Agro.Ge.Pa.Ciok. 2017

- Dal 4 al 8 novembre 2017
- **Lecce Fiere S.r.l.** Piazza Palio, Lecce (Italia)

Agro.Ge.Pa.Ciok.: la fiera

Agro.Ge.Pa.Ciok, il Salone Nazionale della Gelateria, Pasticceria, Cioccolateria e dell'Artigianato Agroalimentare conferma il suo ruolo di importante vetrina nel panorama fieristico nazionale.

Ogni anno, l’evento prevede un parco espositori arricchito dalla presenza di marchi riconosciuti in ambito nazionale e dalla presenza di nomi illustri in ambito internazionale che daranno lustro ai numerosi momenti di workshop e approfondimento con un unico obiettivo: incrementare il binomio formazione-esposizione.

In rassegna, tutte le novità quanto a materie prime e ingredienti composti, impianti e attrezzature, arredamento e servizi per la gelateria, pasticceria, cioccolateria, panificazione, pizza, cucina, ho.re.ca, beverage, caffè, vino e dell’artigianato agroalimentare. Riservato agli operatori del settore.

http://www.eurodesignallestimenti.it/events/agrogepaciok/

Date(s) - 04/11/2017 - 08/11/2017

Tutto il giorno

Luogo

Lecce Fiere

Categorie No Categorie

http://www.pianetapane.it/agro-ge-pa-ciok-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria/

Agro.ge.pa.ciok: salone nazionale della gelateria, pasticceria e cioccolateria

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità, organizzata da Eventi Marketing & Communication e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Lecce e con l'attiva collaborazione di:

Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Panificatori Salentini (Aps) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Pizzaioli Salentini (Apisa) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce.

Agrogepaciok è l'unica manifestazione di settore del Sud Italia.

Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro – Sud Italia in visita al salone, che suscitano 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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Il tutto all'interno di una struttura accogliente e funzionale, il Centro Fiere di Piazza Palio, nata nel 2010 nel cuore della città di Lecce, attrezzata e costruita ad hoc per ospitare eventi in grande stile.

Anche quest'anno Eventi Marketing & Communication e tutti gli Enti ed Istituzioni che sostengono la realizzazione dell'evento Agrogepaciok, alla luce dei successi ottenuti anche nell'edizione 2016, con un incremento considerevole del numero dei visitatori, promettono grandi novità.

Oltre al riconfermarsi dei Forum sopra descritti, l'edizione 2017 vedrà la realizzazione di nuovi ed interessanti eventi collaterali con l'obiettivo di accrescere sempre più l'interesse di un pubblico di settore nei confronti di una manifestazione che, in pochi anni, ha saputo in maniera professionale, divenire uno dei punti di riferimento del panorama fieristico nazionale.

Per maggiori informazioni su forum ed eventi collaterali visita le sezioni dedicate.

http://www.agrogepaciok.it
https://www.facebook.com/agrogepaciok/

FONTE: http://www.lecceprima.it

https://www.eventsoja.com/it/lecce/e8923473

eventsoja

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook www.facebook.com/agrogepaciok

Visitate il sito www.agrogepaciok.it

http://www.salentoblog.it/2017/11/04/agro-ge-pa-ciok-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria-e-dellartigianato-agroalimentare.html

AGRO.GE.PA.CIOK – Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità, organizzata da Eventi Marketing & Communication e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Lecce e con l'attiva collaborazione di:

Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Panificatori Salentini (Aps) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Pizzaioli Salentini (Apisa) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce.

Agrogepaciok è l'unica manifestazione di settore del Sud Italia.

Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro – Sud Italia in visita al salone, che suscitano 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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Il tutto all'interno di una struttura accogliente e funzionale, il Centro Fiere di Piazza Palio, nata nel 2010 nel cuore della città di Lecce, attrezzata e costruita ad hoc per ospitare eventi in grande stile.

Anche quest'anno Eventi Marketing & Communication e tutti gli Enti ed Istituzioni che sostengono la realizzazione dell'evento Agrogepaciok, alla luce dei successi ottenuti anche nell'edizione 2016, con un incremento considerevole del numero dei visitatori, promettono grandi novità.

Oltre al riconfermarsi dei Forum sopra descritti, l'edizione 2017 vedrà la realizzazione di nuovi ed interessanti eventi collaterali con l'obiettivo di accrescere sempre più l'interesse di un pubblico di settore nei confronti di una manifestazione che, in pochi anni, ha saputo in maniera professionale, divenire uno dei punti di riferimento del panorama fieristico nazionale.

Per maggiori informazioni su forum ed eventi collaterali visita le sezioni dedicate.

www.agrogepaciok.it…
www.facebook.com…

http://www.dolciariaacquaviva.com/site/category/fiere/

Acquaviva
La Qualità nei Prodotti da Forno

AGRO.GE.PA.CIOK 2017 – DAL 4 ALL'8 NOVEMBRE 2017

AGROGEPACIOK®

Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare.
Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità, organizzata da Eventi Marketing & Communication
Per scoprire di piu visita www.agrogepaciok.it

http://www.salentonline.it/eventi/dettagli.php?id_elemento=11738

Salentonline.it
il portale del Salento

Agro.Gepa.Ciok 2017

XII Edizione

Informazioni utili

- **Categoria:** Mostre e mostre mercato
- **Dal** 04/11/2017 **al** 08/11/2017
- **Dove:** Lecce
- **Indirizzo:** Centro Fiere – Piazza Palio
- **Orario:** 10.00 (ingresso)
- **Telefono:** 0832/457864
- **Sito web:** http://www.agrogepaciok.it/

Agro.Gepa.Ciok 2017

Salone nazionale di gelateria, pasticceria, cioccolateria e artigianato agroalimentare di qualità

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. Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Orari

10.00 - 19.00
Mercoledì 08 ottobre - chiusura 18.00

http://www.inpugliainvacanza.it/home/italiano/eventi/novembre-2017/

In Puglia? … In Vacanza!

4/5/6/7/8 Novembre 2017: AgroGePaCiok – Olimpiadi del Gusto 2017 – Lecce
Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
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.

Fonte: facebook.com/agrogepaciok.it

http://www.lainox.it/eventi/fiere-ed-eventi/#

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

Agrogepaciok
From 4 to 8 November 2017
Lecce, Italy

http://www.salento-vacanze.com/eventi-salento/Evento.asp?IDNew=2517

salento-vacanze.com

Agro.Ge.Pa.Ciok.

da sabato 4 novembre a mercoledì 8 novembre 2017 - Fiere a Lecce

AGROGEPACIOK®

AGRO.GE.PA.CIOK 2017 – Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare

Si svolgerà dal 4 al 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità, organizzata da Eventi Marketing & Communication e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Lecce, Corpo Consolare Puglia Basilicata Molise e con l'attiva collaborazione di:

Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Panificatori Salentini (Aps) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Pizzaioli Salentini (Apisa) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce.

Agrogepaciok è l'unica manifestazione di settore del Sud Italia.

Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro – Sud Italia in visita al salone, che suscitano 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.

Una prestigiosa vetrina di 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 il programma dei vari forum (dedicati ai settori Pasticceria, Cucina, Panificazione, Pizza) rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Il tutto all'interno di una struttura accogliente e funzionale, il Centro Fiere di Piazza Palio, nata nel 2010 nel cuore della città di Lecce, attrezzata e costruita ad hoc per ospitare eventi in grande stile.

Anche quest'anno Eventi Marketing & Communication e tutti gli Enti ed Istituzioni che sostengono la realizzazione dell'evento Agrogepaciok, alla luce dei successi ottenuti anche nell'edizione 2016, con un incremento considerevole del numero dei visitatori, promettono grandi novità.

Ciò con l'auspicio che sempre più aziende leader di settore possano prendere in considerazione l'idea di essere presenti direttamente su un territorio con grandi potenzialità di crescita e conseguenti opportunità di business per le stesse.

https://allevents.in/lecce/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017/120030461961910

AGROGEPACIOK - OLIMPIADI DEL GUSTO 2017

Special Guest: Moreno Cedroni & Rossano Boscolo

Guarda il programma su: www.agrogepaciok.it

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook www.facebook.com/agrogepaciok
Visitate il sito www.agrogepaciok.it

http://www.eventioggi.net/evento-agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017-lecce-2699261

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017

Piazza Palio
Lecce
Agro.Ge.Pa.Ciok.
Lecce (LE)
Tel 2017-11-04
Categoria Eventi

https://10times.com/agrogepaciok

Agro Ge Pa Ciok

- 04-08 Nov 2017
- Lecce Fiere, Lecce, Italy

- Agro Ge Pa Ciok is a 5 day event being held from 4th November to 8th November 2017 at the Lecce Fiere in Lecce, Italy. This event showcases products like catering, pizza making, wine processing, baking etc. in the Bakery & Confectionery industry.

Exhibitor Profile

The exhibitors at Agro Ge Pa Ciok will exhibit the products like Cakes, chocolates, Wines, raw materials for gelatos, pizzas, bakery, production equipments, furniture, ice creams, pastry, coffee and many other exotic delicacies.

http://hejevent.se/event/j7zqge7dozezea/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017

AgroGePaCiok - Olimpiadi del Gusto 2017

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook www.facebook.com/agrogepaciok
Visitate il sito www.agrogepaciok.it

http://eventocentral.com/event/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017,120030461961910

EventerBee

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook www.facebook.com/agrogepaciok

Visitate il sito www.agrogepaciok.it

http://www.lecceprima.it/eventi/fiere/agro-ge-pa-ciok-2017-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria-e-dell-artigianato-agroalimentare-4099967.html

LECCEPRIMA

Agro.ge.pa.ciok: salone nazionale della gelateria, pasticceria e cioccolateria Eventi a Lecce

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità, organizzata da Eventi Marketing & Communication e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Lecce e con l'attiva collaborazione di:

Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Panificatori Salentini (Aps) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Pizzaioli Salentini (Apisa) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce.

Agrogepaciok è l'unica manifestazione di settore del Sud Italia.

Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro – Sud Italia in visita al salone, che suscitano 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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Il tutto all'interno di una struttura accogliente e funzionale, il Centro Fiere di Piazza Palio, nata nel 2010 nel cuore della città di Lecce, attrezzata e costruita ad hoc per ospitare eventi in grande stile.

Anche quest'anno Eventi Marketing & Communication e tutti gli Enti ed Istituzioni che sostengono la realizzazione dell'evento Agrogepaciok, alla luce dei successi ottenuti anche nell'edizione 2016, con un incremento considerevole del numero dei visitatori, promettono grandi novità.

Oltre al riconfermarsi dei Forum sopra descritti, l'edizione 2017 vedrà la realizzazione di nuovi ed interessanti eventi collaterali con l'obiettivo di accrescere sempre più l'interesse di un pubblico di settore nei confronti di una manifestazione che, in pochi anni, ha saputo in maniera professionale, divenire uno dei punti di riferimento del panorama fieristico nazionale.

Per maggiori informazioni su forum ed eventi collaterali visita le sezioni dedicate.

http://www.agrogepaciok.it
https://www.facebook.com/agrogepaciok/

http://www.meteweekend.it/Sagre/Italia/Puglia/agrogepaciok.html

AGROGEPACIOK

Pane al pane...

Il Salento diventa per quattro giorni capitale del gusto: gelaterie, pasticcerie, cioccolaterie e maestri dell'agroalimentare di qualità saranno di casa a Lecce in occasione di questo evento "made in Sud", che prenderà certamente tutti per la gola!!

Da Sabato 4 Novembre a Mercoledì 8 Novembre

La squisita cucina pugliese e del sud Italia, sarà in mostra dal **4 all'8 novembre** nel polo fieristico di **Lecce**, in occasione di **Agrogepaciok**, il salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
Professionisti italiani e stranieri, si metteranno in gioco attraverso **laboratori** e **show-cooking** dedicati ai **quattro settori** in cui è suddivisa la manifestazione: **pasticceria**, **pizzeria**, **panificazione e cucina**.
Immancabili naturalmente le degustazioni dei prodotti locali e tradizionali, tutti composti da materie prime di alta qualità.

Orari e prezzi

La fiera è aperta dalle ore 10.00 alle ore 19.00
Ingresso intero: **10€**

INFORMAZIONI

www.agrogepaciok.it

http://www.pasticceriaextra.it/news-dal-mondo-pasticceria/item/2156-dolci-talenti-a-lecce.html

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 rivisita-zione 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 chia-ve 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.

Il regolamento QUI

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=47664&id_rub=239

20/10/2017

L'arte della pasticceria e del cioccolato: torna a Lecce il salone nazionale Agro.Ce.Pa.Ciok

Dal 4 all'8 novembre a Lecce la XII edizione del Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare: AGRO.GE.PA.CIOK 2017.

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 nel Centro Fiere di Lecce, in Piazza Palio, la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro – Sud Italia in visita al salone, che suscitano 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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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. Il tutto all'interno di una struttura

accogliente e funzionale, il Centro Fiere di Piazza Palio, nata nel 2010 nel cuore della città di Lecce, attrezzata e costruita ad hoc per ospitare eventi in grande stile.

Anche quest'anno Eventi Marketing & Communication e tutti gli Enti ed Istituzioni che sostengono la realizzazione dell'evento Agrogepaciok, alla luce dei successi ottenuti anche nell'edizione 2016, con un incremento considerevole del numero dei visitatori, promettono grandi novità. Oltre al riconfermarsi dei Forum sopra descritti, l'edizione 2017 vedrà la realizzazione di nuovi ed interessanti eventi collaterali con l'obiettivo di accrescere sempre più l'interesse di un pubblico di settore nei confronti di una manifestazione che, in pochi anni, ha saputo in maniera professionale, divenire uno dei punti di riferimento del panorama fieristico nazionale.

Tra gli ospiti, Agro.Ge.Pa.Ciok. 2017 per la sua XII edizione ospiterà Moreno Cedroni, lo chef a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Considerato uno degli chef italiani più innovativi, è un vero enfant terrible della cucina internazionale.

L'evento è organizzato da Eventi Marketing & Communication e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Lecce e con l'attiva collaborazione di:

Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Panificatori Salentini (Aps) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Pizzaioli Salentini (Apisa) di Confartigianato Imprese Lecce;

Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce.

Agrogepaciok è l'unica manifestazione di settore del Sud Italia.

Per maggiori informazioni su forum ed eventi collaterali visita le sezioni dedicate.

http://www.agrogepaciok.it

https://www.facebook.com/agrogepaciok/

http://www.brindisireport.it/eventi/fiere/agrocepaciok-nuove-sfide-gastronomiche-e-grandi-chef-nella-fiera-nazionale.html

31/10/2017

Agrocepaciok: nuove sfide gastronomiche e grandi chef nella fiera nazionale Eventi a Brindisi

BRINDISIREPORT

Agrocepaciok: nuove sfide gastronomiche e grandi chef nella fiera nazionale Eventi a Brindisi

LECCE – Al via la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma a Lecce dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio (Lecce Fiere). Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce e realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce, nonché dell'Associazione 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. 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 con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi e un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale". Numeri che confermano l'importanza raggiunta dal Salone, divenuto ormai un solido punto di riferimento per gli addetti ai lavori e un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune.

http://www.mondosalento.com/?p=34470

31/10/2017

MondoSalento.com
Quotidiano d' informazione del Salento

AGROGEPACIOK – XII EDIZIONE NUOVE SFIDE GASTRONOMICHE E GRANDI CHEF

Giovedì 2 novembre, alle **ore 11**, presso la sala consiliare della **Camera di Commercio di Lecce**, si terrà la conferenza stampa di presentazione della **dodicesima edizione di Agrogepaciok**, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma a Lecce dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio (Lecce Fiere). Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce e realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce, nonché dell'Associazione 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. 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 con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi e un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale". Numeri che confermano l'importanza raggiunta dal Salone, divenuto ormai un solido punto di riferimento per gli addetti ai lavori e un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune.
Nel corso della conferenza stampa, interverranno: **Alfredo Prete**, presidente Camera di Commercio di Lecce; **Carlo Salvemini**, sindaco di Lecce; **Antonio Gabellone**, presidente della Provincia di Lecce; **Sebastiano Leo**, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; **Luigi Derniolo**, presidente Confartigianato Imprese Lecce; **Antonio Rizzo**, direttore Confcommercio Lecce; **Antonio Schipa**, direttore Confesercenti Lecce; **Marcello De Giorgi**, direttore Cna Lecce; **Maurizio Zecca**, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; **Antonio Rizzo**, presidente Associazione Pasticceri Salentini; **Gigi Perrone**, presidente Associazione cuochi salentini; **Giuseppe Lucia**, presidente Associazione pizzaioli salentini; **Carmine Notaro**, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication; un rappresentante dell'Iiss Moccia di Nardò.

http://www.telegalatina.com/2017/10/agrogepaciok-2017.html
31/10/2017

Agrogepaciok 2017

Giovedì **2 novembre**, alle **ore 11**, presso la sala consiliare della **Camera di Commercio di Lecce**, si terrà la conferenza stampa di presentazione della**dodicesima edizione di Agrogepaciok**, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma a Lecce dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio (Lecce Fiere). Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce e realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce, nonché dell'Associazione 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. 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 con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi e un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale". Numeri che confermano l'importanza raggiunta dal Salone, divenuto ormai un solido punto di riferimento per gli addetti ai lavori e un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune.

Nel corso della conferenza stampa, interverranno: **Alfredo Prete**, presidente Camera di Commercio di Lecce; **Carlo Salvemini**, sindaco di Lecce; **Antonio Gabellone**, presidente della Provincia di Lecce; **Sebastiano Leo**, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; **Luigi Derniolo**, presidente Confartigianato Imprese Lecce; **Antonio Rizzo**, direttore Confcommercio Lecce; **Antonio Schipa**, direttore Confesercenti Lecce; **Marcello De Giorgi**, direttore Cna Lecce; **Maurizio Zecca**, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; **Antonio Rizzo**, presidente Associazione Pasticceri Salentini; **Gigi Perrone**, presidente Associazione cuochi salentini; **Giuseppe Lucia**, presidente Associazione pizzaioli salentini; **Carmine Notaro**, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication; un rappresentante dell'Iiss Moccia di Nardò.

http://www.eventiesagre.it/Fiere_Alimentari/11367_Agro+Ge+Pa+Ciok.html

eventiesagre.it

Agro.ge.pa.ciok

Salone Nazionale Gelateria, Pasticceria, Cioccolateria E Artigianato Agroalimentare

Da Sabato 04 a Mercoledì 08 Novembre 2017 - dalle ore 10:00
Piazza Palio - Lecce (LE)

Si svolgerà **dal 4 all'8 Novembre 2017** – c/o il **Centro Fiere di Lecce** – P.zza Palio – la 12° edizione di **Agro.Ge.Pa.Ciok**., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

Special Guest: Moreno Cedroni & Rossano Boscolo

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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Informazioni:
www.facebook.com/agrogepaciok
www.agrogepaciok.it

http://www.sudnews.it/risorsa/Agrogepaciok_dal_4_all_8_novembre_a_Lecce/46208.html

SUDNEWS.TV
L'informazione locale al passo con il futuro.

Agrogepaciok dal 4 all'8 novembre a Lecce

La più grande fiera professionale del Sud Italia

A **Lecce 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 di Lecce**, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce e realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce, nonché dell'Associazione 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. 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 con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi e un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale". Numeri che confermano l'importanza raggiunta dal Salone, divenuto ormai un solido punto di riferimento per gli addetti ai lavori e un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune.

Nel corso della conferenza stampa, interverranno: **Alfredo Prete**, presidente Camera di Commercio di Lecce; **Carlo Salvemini**, sindaco di Lecce; **Antonio Gabellone**, presidente della Provincia di Lecce; **Sebastiano Leo**, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; **Luigi**

Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; **Antonio Rizzo**, direttore Confcommercio Lecce; **Antonio Schipa**, direttore Confesercenti Lecce; **Maurizio Zecca**, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; **Antonio Rizzo**, presidente Associazione Pasticceri Salentini; **Gigi Perrone**, presidente Associazione Cuochi Salentini; **Giuseppe Lucia**, presidente Associazione Pizzaioli Salentini; Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication; un rappresentante dell'IISS Moccia di Nardò.

http://salentovip.it/events_list/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017-dal-4-all8-novombre-in-piazza-palio-a-lecce/

SALENTOVIP

Si svolgerà dal 4 all' 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la 12° edizione di Agro.Ge.Pa.Ciok., salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.
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.

Una prestigiosa vetrina di 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 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.

Restate aggiornati seguendoci su Facebook **www.facebook.com/agrogepaciok**
Visitate il sito **www.agrogepaciok.it**

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=47966&id_rub=239

1/11/2017

Agrogepaciok, domani la presentazione della dodicesima edizione

Domani la conferenza presso la sala consiliare della Camera di Commercio a Lecce, con l'annuncio di nuove sfide gastronomiche e grandi chef.

Verrà presentata domani, alle ore 11, presso la sala consiliare della Camera di Commercio di Lecce, la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma a Lecce dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio (Lecce Fiere).

Sostenuto da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce e realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce, nonché dell'Associazione 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. 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 con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi e un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell’artigianato agroalimentare più in generale”. Numeri che confermano l’importanza raggiunta dal Salone, divenuto ormai un solido punto di riferimento per gli addetti ai lavori e un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune.

Nel corso della conferenza stampa, interverranno: Alfredo Prete, presidente Camera di Commercio di Lecce; Antonio Gabellone, presidente della Provincia di Lecce; Paolo Foresio, assessore del Comune di Lecce con delega allo Sviluppo Economico e Attività Produttive; Sebastiano Leo, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; Luigi Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; Antonio Rizzo, direttore Confcommercio Lecce; Antonio Schipa, direttore Confesercenti Lecce; Marcello De Giorgi, direttore Cna Lecce; Maurizio Zecca, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; Antonio Rizzo, presidente Associazione Pasticceri Salentini; Gigi Perrone, presidente Associazione Cuochi Salentini; Giuseppe Lucia, presidente Associazione Pizzaioli Salentini; Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell’agenzia Eventi Marketing & Communication; un rappresentante dell’Iiss Moccia di Nardò.

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115477
1/11/2017

Lecce - AGROGEPACIOK – XII EDIZIONE NUOVE SFIDE GASTRONOMICHE E GRANDI CHEF

Giovedì 2 novembre, alle ore 11, presso la sala consiliare della Camera di Commercio di Lecce, si terrà la conferenza stampa di presentazione della dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma a Lecce dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio (Lecce Fiere). Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce e realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce, nonché dell'Associazione 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. 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 con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi e un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale". Numeri che confermano l'importanza raggiunta dal Salone, divenuto ormai un solido punto di riferimento per gli addetti ai lavori e un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune.

Nel corso della conferenza stampa, interverranno: Alfredo Prete, presidente Camera di Commercio di Lecce; Antonio Gabellone, presidente della Provincia di Lecce; Paolo Foresio, assessore del Comune di Lecce con delega allo Sviluppo Economico e Attività Produttive; Sebastiano Leo, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; Luigi Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; Antonio Rizzo, direttore Confcommercio Lecce; Antonio Schipa, direttore Confesercenti Lecce; Marcello De Giorgi, direttore Cna Lecce; Maurizio Zecca, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; Antonio Rizzo, presidente Associazione Pasticceri Salentini; Gigi Perrone, presidente Associazione Cuochi Salentini; Giuseppe Lucia, presidente Associazione Pizzaioli Salentini; Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication; un rappresentante dell'Iiss Moccia di Nardò.

http://www.trnews.it/2017/11/02/197697/197697

2/11/2017

Arrivano le “Olimpiadi del Gusto”: Agrogepaciok riaccende il sipario su sfide gastronomiche e grandi chef

LECCE- Dal 4 all’8 novembre, negli spazi di Lecce Fiere, tornano le “Olimpiadi del gusto”giunte alla loro dodicesima edizione. Si tratta di Agrogepaciok, una della più grande fiera professionale del Sud Italia, di una prestigiosa vetrina, con chef di grande fama e che anche quest’anno propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all’interno dei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione.

AGROGEPACIOK cresce quindi, ma soprattutto si amplia. Da qui l’appello del Presidente della Camera di Commercio Alfredo Prete a optare per uno spazio più grande, anche se l’assessore Paolo Foresio in parte frena ma al tempo stesso porge la sua ampia disponibilità per una proficua collaborazione. Entusiasta della manifestazione anche l’assessore regionale Sebastiano Leo , il quale crede fortemente che bisogna far tesoro delle eccellenze del territorio, collaborare e soprattutto saper investire sul sul capitale umano .

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48001&id_rub=239
2/11/2017

Ripartono a Lecce le Olimpiadi del gusto firmate Agrogepaciok

Ospiti della dodicesima edizione, lo chef stellato Moreno Cedroni e il maestro Rossano Boscolo, fondatore e direttore della prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy. Apertura sabato 4, taglio del nastro ore 17.

Dal 4 all'8 novembre, negli spazi di Lecce Fiere, tornano le "Olimpiadi del gusto" firmate "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto alla dodicesima edizione. "Only natural doping" è lo slogan 2017 della kermesse organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, divenuta un solido punto di riferimento per i professionisti del settore, ma meta ambita anche per appassionati.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria 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 prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Il programma della XII edizione è stato presentato questa mattina, presso la Camera di commercio di Lecce. Sono intervenuti: Alfredo Prete, presidente Camera di Commercio di Lecce; Sebastiano Leo, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; Paolo Foresio, assessore del Comune di Lecce con delega al Turismo, Sviluppo Economico e Attività Produttive; Luigi Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; Maurizio Zecca, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; Antonio Rizzo, presidente Associazione Pasticceri Salentini; Gigi Perrone, presidente Associazione Cuochi Salentini; Giuseppe Lucia, presidente Associazione Pizzaioli Salentini; Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication; Tommaso Manni, docente dell'Iiss Moccia di Nardò; Mariarosa Bochicchio, dirigente Cnipa Puglia - Lecce.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, il Salone ospita anche quest'anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all'interno dei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti chef pluristellati come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D'Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam e, nel 2016, Claudio Sadler: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia e "Il Clandestino" a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla "cucina di mare".

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

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere Rossano Boscolo, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi

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

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

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il concorso "Dolci Talenti in Puglia" rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle "Olimpiadi del gelato mediterraneo", concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone", ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come "il "re del pasticciotto", scomparso nel 2015 all'età di 76 anni.

Anche quest'anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell'Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

SABATO 4 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 12-14 - Lezione-demo "La teoria del risotto" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura dell'Associazione Cuochi Salentini

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 – Preparazione buffet per l'inaugurazione a cura di Giuseppe Zippo con i suoi collaboratori e dell'Associazione Pasticceri Salentini

Ore 17 - Buffet di benvenuto a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 Pane, pizza e focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale

FORUM PIZZERIA

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura di Apisa

Ore 18 – Preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa

DOMENICA 5 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-14 – "Sculture vegetali" con lo chef Danilo Colaiaquo del Campus Etoile Academy

Ore 15-17 – Lezione demo "La pasta fresca" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-15 - Concorso professionale "Dolci Talenti in Puglia: Quando la tradizione diventa innovazione" aperto a studenti e pasticceri under 25

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo

Ore 18 – Premiazione concorso "Dolci Talenti in Puglia"

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Torte da forno e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-18 – "Gluten Free Day": 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

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18 – "Giornata Etoile". La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l'Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 - Concorso “Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo”

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa su drip cake e dolci anglosassoni a cura del maestro Antonella Biasco

Ore 18 - Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell’azienda Mec3)

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12.30 – corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte “Checco Pizza”, fiduciario per la Regione Puglia dell’Associazione Verace Pizza Napoletana

Ore 16-18 – corso di rosticceria napoletana “Frittatina” e “Montanara” a cura del maestro Francesco Cassiano

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 9.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

FORUM PASTICCERIA

Giornata Campus Etoile Academy

Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo

Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L’Etoile con il maestro Rossano Boscolo

Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef

Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso

Ore 15.30-18 – “La piadina romagnola” a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

Ore 16-18 – Lezione demo “Le uova: mille usi in cucina” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-12 – Terza edizione del concorso “Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone”

Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino

Ore 16.30 – Premiazione “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-18 – “Prima colazione, frolle e crostate” e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Dimostrazione di “Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!” a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento

Ore 12.30-14.30 – Grani vergini

Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://www.corrieresalentino.it/2017/11/agrogepaciok-passione-professionalita-e-qualita-il-mix-vincente-di-12-anni-di-successi/
2/11/2017

CorriereSalentino.it
un passo avanti

Agrogepaciok: passione, professionalità e qualità il mix vincente di 12 anni di successi

Lecce – È ormai tutto pronto per la **dodicesima edizione di Agrogepaciok**, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma **a Lecce dal 4 all'8 novembre nel centro fieristico di piazza Palio** (Lecce Fiere). *«Festeggiamo dodici anni di successi ed emozioni, grazie al lavoro di una grande squadra composta da associazioni di categoria, associazioni di cuochi, pasticceri e pizzaioli salentini* – ha sottolineato, questa mattina durante la conferenza stampa di presentazione l'organizzatore **Carmine Notaro** – *La formula esposizione/formazione si conferma vincente. Nessuno pensava dopo 12 anni di riuscire ad invertire una tendenza in questo settore: 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 e di questo siamo veramente orgogliosi».*

Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità. Showcooking e contest, laboratori, corsi professionali e workshop dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria animeranno per cinque giorni il centro fieristico di Lecce grazie alla presenza di grandi maestri chiamati a confrontarsi su tecniche, preparazioni e trucchi del mestiere. *«La Camera di commercio di Lecce sostiene fin dalla prima edizione questa*

manifestazione divenuta un patrimonio importante per il nostro territorio – ha dichiarato il Presidente Camera di Commercio di Lecce **Alfredo Prete** – *Una fiera che è cresciuta molto negli anni, sia in termini di visitatori ed espositori (non ci sono più solo i rappresentanti delle aziende ma direttamente le case-madri), sia sotto il profilo della formazione professionale. È la manifestazione fieristica più importante che abbiamo nel Salento, anche per questo a mio avviso avrebbe bisogno di un contenitore nuovo, migliore rispetto a quello di piazza Palio. Per il futuro, poi, mi auguro davvero che tutti gli enti locali continuino a sostenere Agrogepaciok e a farlo crescere».*

Oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi, un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Numeri che confermano l'importanza raggiunta dal Salone, divenuto ormai un solido punto di riferimento per gli addetti ai lavori e un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune. **Sebastiano Leo**, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia, ha sottolineato la necessità di investire nei settori trainanti della regione, di puntare sulla specializzazione e sulla professionalità per essere competitivi e far fronte alla concorrenza globale. *«La Regione Puglia è al fianco di eventi come questo che valorizzano le nostre tipicità, i produttori e che creano anche attrattività, quali occasioni di sviluppo di turismo gastronomico, strategia vincente per una Regione ricca e diversificata come la nostra. Collaborare con le imprese è fondamentale, il nostro supporto va soprattutto a chi investe nel capitale umano»,* termina infine.

«L'amministrazione di Lecce è al fianco di chi fa attività di qualità e stimola la crescita del territorio come Agrogepaciok – aggiunge l'assessore alle Politiche sportive, Sviluppo economico, Attività produttive, artigianali e commerciali, Agricoltura, Spettacolo, Turismo**Paolo Foresio** – *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».*

Marcella Negro

http://www.leccenews24.it/turismo/eno-gastronomia/agrogepaciok-lecce-piazza-palio-novembre.htm

2/11/2017

LECCENEWS24.it

L’artigianato alimentare di qualità a Lecce. Dal 4 all’8 novembre torna Agrogepaciok

Dal 4 all'8 novembre torna Agrogepaciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. Stamattina la conferenza stampa di presentazione avvenuta presso la Camera di Commercio leccese.

Si tratta della più grande fiera professionale del Sud Italia, con cadenza annuale, dedicata al mondo dell’agroalimentare e al food & beverage di qualità. Showcooking e contest, laboratori, corsi professionali e workshop dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria animeranno per cinque giorni il centro fieristico di Lecce (Piazza Palio) grazie alla presenza di grandi maestri chiamati a confrontarsi su tecniche, preparazioni e trucchi del mestiere. **Torna dal 4 all’8 novembre Agro.Ge.Pa.Ciok**, il salone nazionale della gelateria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare.

PRESENTATA OGGI PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO DI LECCE LA NUOVA EDIZIONE DI "AGRO.GE.PA.CIOK"!
ASCOLTA L'INTERVISTA!

La conferenza stampa

Stamattina, presso la consiliare della Camera di Commercio di Lecce, è avvenuta la **conferenza stampa di presentazione dell'evento**. Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia e Comune di Lecce e realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce, nonché dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta – con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

Un ricco parco espositori

Così l'organizzatore, Carmine Notaro:

Anche quest'anno puntiamo sul binomio esposizione-formazione con oltre 200 ore di forum di approfondimento e lavorazioni in diretta alla presenza di ospiti prestigiosi e un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, che **presenteranno a Lecce i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale**, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale.

Numeri che confermano l'importanza raggiunta dal Salone, divenuto ormai un solido punto di riferimento per gli addetti ai lavori e un appuntamento atteso da tutti, dagli appassionati al consumatore comune.

Un patrimonio del territorio

Nel corso della conferenza stampa è intervenuto anche Alfredo Prete, presidente della Camera di Commercio di Lecce:

Quest'anno c'è stato un coinvolgimento importante della Regione Puglia, pertanto ringrazio l'Assessore Sebastiano Leo per la sua presenza oggi. Pensavo che la manifestazione è alla sua dodicesima edizione. Esattamente dodici anni fa divenni presidente dell'Ente Camerale, dunque ho potuto man mano vedere la crescita della kermesse nel tempo. **Ormai è un riferimento per il Mezzogiorno**, non vengono più i rappresentanti ma proprio le case madri. Senza contare, poi, il coinvolgimento, ottimo, delle scuole. Auspico che, oltre alla Regione, anche altri enti del territorio partecipino attivamente ad Agrogepaciok. Auspico un bellissimo incontro tra domanda ed offerta all'interno di un vero e proprio patrimonio del territorio.

Serve professionalità

A prender parola, anche Sebastiano Leo, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia:

Dobbiamo avere un *vision* che ci permetta di capire dove arrivare, intercettando i settori trainanti della regione. La collaborazione tra le istituzioni diventa fondamentale, così come fondamentale è, nel mondo del lavoro, detenere del capitale umano con un'ottima professionalità.

Il programma

Per conoscere l'intero programma di Agrogepaciok e gli ospiti della manifestazione (tra i quali lo chef stellato Mauro Cedroni e il maestro Rossano Boscolo), consigliamo agli utenti di consultare il sito ufficiale cliccando qui.

http://www.giornaledipuglia.com/2017/11/lecce-ripartono-le-olimpiadi-del-gusto.html
2/11/2017

Giornale di Puglia

Lecce, ripartono le Olimpiadi del gusto firmate 'Agrogepaciok'

LECCE - Dal 4 all'8 novembre, negli spazi di Lecce Fiere, tornano le "Olimpiadi del gusto" firmate "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto alla dodicesima edizione. "Only natural doping" è lo slogan 2017 della kermesse organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, divenuta un solido punto di riferimento per i professionisti del settore, ma meta ambita anche per appassionati.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria 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 prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Il programma della XII edizione è stato presentato questa mattina, presso la Camera di commercio di Lecce. Sono intervenuti: Alfredo Prete, presidente Camera di Commercio di Lecce; Sebastiano Leo, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; Paolo Foresio, assessore del Comune di Lecce con delega al Turismo, Sviluppo Economico e Attività Produttive; Luigi Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; Maurizio Zecca, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; Antonio Rizzo, presidente Associazione Pasticceri Salentini; Gigi Perrone, presidente Associazione Cuochi Salentini; Giuseppe Lucia, presidente Associazione Pizzaioli Salentini; Carmine Notaro, organizzatore, titolare

dell’agenzia Eventi Marketing & Communication; Tommaso Manni, docente dell’Iiss Moccia di Nardò; Mariarosa Bochicchio, dirigente Cnipa Puglia - Lecce.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, il Salone ospita anche quest’anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all’interno dei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti chef pluristellati come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D’Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam e, nel 2016, Claudio Sadler: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la dodicesima edizione, ospite d’eccezione del Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l’inventore del sushi all’italiana, dal lui ribattezzato “susci”), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare “La Madonnina del Pescatore” a Senigallia e “Il Clandestino” a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla “cucina di mare”.

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

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere Rossano Boscolo, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il Forum di Panificazione sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel Forum di Pasticceria - a cura dell’Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6

novembre ci sarà una “Giornata Etoile” dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

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

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il concorso “Dolci Talenti in Puglia” rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto “Futuri Talenti”, con la collaborazione dell’Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all’italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle “Olimpiadi del gelato mediterraneo”, concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso “Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone”, ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come “il “re del pasticciotto”, scomparso nel 2015 all’età di 76 anni.

Anche quest’anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all’interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell’Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

SABATO 4 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 12-14 - Lezione-demo “La teoria del risotto” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
Ore 17 – Buffet inaugurale a cura dell’Associazione Cuochi Salentini
FORUM PASTICCERIA
Ore 10 – Preparazione buffet per l’inaugurazione a cura di Giuseppe Zippo con i suoi collaboratori e dell’Associazione Pasticceri Salentini
Ore 17 - Buffet di benvenuto a cura dell’Associazione Pasticceri Salentini
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 Pane, pizza e focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy
Ore 17 – Buffet inaugurale
FORUM PIZZERIA
Ore 17 – Buffet inaugurale a cura di Apisa
Ore 18 – Preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa

DOMENICA 5 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 11-14 – “Sculture vegetali” con lo chef Danilo Colaiaquo del Campus Etoile Academy

Ore 15-17 – Lezione demo “La pasta fresca” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10-15 - Concorso professionale “Dolci Talenti in Puglia: Quando la tradizione diventa innovazione” aperto a studenti e pasticceri under 25
Ore 16-18 – Lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo
Ore 18 – Premiazione concorso “Dolci Talenti in Puglia”
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Torte da forno e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-18 – “Gluten Free Day”: preparazione di pranzi e cene complete a base di prodotti gluten free e low cost a cura di Aless
andra De Bellis, campionessa mondiale di pizza senza glutine 2012, e dello chef pizzaiolo Ivan Meletti

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18 – “Giornata Etoile”. La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l’Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10 - Concorso “Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo”
Ore 16-18 – Lezione dimostrativa su drip cake e dolci anglosassoni a cura del maestro Antonella Biasco
Ore 18 - Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell’azienda Mec3)
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12.30 – corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte “Checco Pizza”, fiduciario per la Regione Puglia dell’Associazione Verace Pizza Napoletana
Ore 16-18 – corso di rosticceria napoletana “Frittatina” e “Montanara” a cura del maestro Francesco Cassiano

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 9.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok
FORUM PASTICCERIA
Giornata Campus Etoile Academy
Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo
Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L’Etoile con il maestro Rossano Boscolo
Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef
Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso
Ore 15.30-18 – “La piadina romagnola” a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare
Ore 16-18 – Lezione demo “Le uova: mille usi in cucina” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10-12 – Terza edizione del concorso “Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone”
Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino
Ore 16.30 – Premiazione “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-18 – “Prima colazione, frolle e crostate” e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Dimostrazione di “Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!” a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento
Ore 12.30-14.30 – Grani vergini
Ore 15-17 – Farine integrali naturali
Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://www.salentonline.it/eventi/dettagli.php?id_elemento=11738&i=&

Salentonline.it
il portale del Salento

Agro.Gepa.Ciok 2017

Salone nazionale di gelateria, pasticceria, cioccolateria e artigianato agroalimentare di qualità

Negli spazi di Lecce Fiere, tornano le "Olimpiadi del gusto" firmate "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto alla dodicesima edizione.

"Only natural doping" è lo slogan 2017 della kermesse organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, divenuta un solido punto di riferimento per i professionisti del settore, ma meta ambita anche per appassionati.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria 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 prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di **130 aziende** in rappresentanza di oltre **350 prestigiosi marchi**, il Salone ospita anche quest'anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all'interno dei **4 forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria**, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti **chef pluristellati** come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D'Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam e, nel 2016, Claudio Sadler: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del **Forum di Cucina** coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà **Moreno Cedroni**, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama

della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare “La Madonnina del Pescatore” a Senigallia e “Il Clandestino” a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla “cucina di mare”. Sempre nel Forum di Cucina, torna anche quest’anno il **“Birrangolo”**, spazio dedicato alle birre artigianali di qualità con un contest nazionale – organizzato per il quarto anno da MomoLab in collaborazione con Agrogepaciok – che coinvolgerà professionisti e giovani attivi in cucine di ristoranti chiamati a proporre un personale accostamento tra birra artigianale e cibo, per dare vita ad una serie di ricette uniche frutto dell’arte del food pairing. Quest’anno i concorrenti sono chiamati a rivisitare in chiave moderna un piatto della tradizione pugliese. Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere **Rossano Boscolo**, fondatore e direttore del **Campus Etoile Academy**, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali.

Il **Forum di Panificazione** sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel **Forum di Pasticceria** - a cura dell’Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una “Giornata Etoile” dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato. Nel Forum di Pizzeria, ogni giorno si alterneranno i migliori maestri salentini sotto l’egida di Giuseppe Lucia, presidente di Apisa e campione europeo di pizza acrobatica: in programma, corsi e dimostrazioni di pizza classica e pizze “alternative” a base di grani antichi, grani vergini e grani integrali e naturali, poi il corso di pizza napoletana con Francesco Cassiano, in arte “Checco Pizza”, fiduciario dell’Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia e, ancora, la giornata “Gluten free” con Alessandra De Bellis e Ivan Meletti. Immancabili, infine, le esibizioni di pizza acrobatica a cura dei campioni mondiali del Team Acrobatic Salento. Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il concorso “Dolci Talenti in Puglia” rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto “Futuri Talenti”, con la collaborazione dell’Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all’italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle “Olimpiadi del gelato mediterraneo”, concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso “Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone”, ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come “il “re del pasticciotto”, scomparso nel 2015 all’età di 76 anni. Anche quest’anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all’interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell’Istituto Moccia di Nardò.

Programma

Sabato 4 Novembre

Forum Cucina
12.00-14.00 - Lezione-demo “La teoria del risotto” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
17.00 – Buffet inaugurale a cura dell’Associazione Cuochi Salentini

Forum Pasticceria
10.00 – Preparazione buffet per l’inaugurazione a cura di Giuseppe Zippo con i suoi collaboratori e dell’Associazione Pasticceri Salentini
17.00 - Buffet di benvenuto a cura dell’Associazione Pasticceri Salentini

Forum Panificazione
10.00-19.00 - Pane, pizza e focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy
17.00 – Buffet inaugurale

Forum Pizzeria
17.00 – Buffet inaugurale a cura di Apisa
18.00 – Preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa

Domenica 5 Novembre

Forum Cucina
11.00-14.00 – “Sculture vegetali” con lo chef Danilo Colaiaquo del Campus Etoile Academy
15.00-17.00 – Lezione demo “La pasta fresca” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

Forum Pasticceria
10.00-15.00 - Concorso professionale “Dolci Talenti in Puglia: Quando la tradizione diventa innovazione” aperto a studenti e pasticceri under 25
16.00-18.00 – Lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo
18.00 – Premiazione concorso “Dolci Talenti in Puglia”

Forum Panificazione
10.00-19.00 – Torte da forno e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

Forum Pizzeria
10.00-18.00 – “Gluten Free Day”: 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

Lunedì 6 Novembre

Forum Cucina
Dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 15.30 alle 18.00 – "Giornata Etoile". La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l'Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

Forum Pasticceria
10.00 - Concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo"
16.00-18.00 – Lezione dimostrativa su drip cake e dolci anglosassoni a cura del maestro Antonella Biasco
18.00 - Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell'azienda Mec3)

Forum Panificazione
10.00-19.00 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

Forum Pizzeria
10.00-12.30 – Corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte "Checco Pizza", fiduciario per la Regione Puglia dell'Associazione Verace Pizza Napoletana
16.00-18.00 – corso di rosticceria napoletana "Frittatina" e "Montanara" a cura del maestro Francesco Cassiano

Martedì 7 Novembre

Forum Cucina
09.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

Forum Pasticceria - Giornata Campus Etoile Academy
10.00-12.00 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo
15.00-17.00 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo
17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo

Forum Panificazione
10.00-19.00 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

Forum Pizzeria
10.00-12.00 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef
12.30-15.00 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso
15.30-18.00 – "La piadina romagnola" a cura di Ivan Meletti

Mercoledì 8 Novembre

Forum Cucina
11.00-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

16.00-18.00 – Lezione demo “Le uova: mille usi in cucina” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

Forum Pasticceria
10.00-12.00 – Terza edizione del concorso “Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone”
13.00-15.00 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino
16.30 – Premiazione “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

Forum Panificazione
10.00-18.00 – “Prima colazione, frolle e crostate” e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

Forum Pizzeria
10.00-12.00 – Dimostrazione di “Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!” a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento
12.30-14.30 – Grani vergini
15.00-17.00 – Farine integrali naturali Esibizione del Team Acrobatic Salento

https://www.salentodove.it/a-lecce-le-olimpiadi-del-gusto-con-lartigianato-agroalimentare-di-agrogepaciok/

SALENTODOVE il magazine di Salento

Dal 4 all'8 novembre, negli spazi di Lecce Fiere, tornano le "Olimpiadi del gusto" firmate "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto alla dodicesima edizione. "Only natural doping" è lo slogan 2017 della kermesse organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, divenuta un solido punto di riferimento per i professionisti del settore, ma meta ambita anche per appassionati.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta – con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria 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: u**na prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, il Salone ospita anche quest'anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all'interno dei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti chef pluristellati come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D'Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam e, nel 2016, Claudio Sadler: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del **Forum di Cucina** coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà **Moreno Cedroni**, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia e "Il Clandestino" a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla "cucina di mare".

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

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere **Rossano Boscolo**, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il **Forum di Panificazione** sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel **Forum di Pasticceria** – a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel **Forum di Cucina**, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una "Giornata Etoile" dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

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

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il **concorso "Dolci Talenti in Puglia"** rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo

all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle **"Olimpiadi del gelato mediterraneo"**, concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso **"Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"**, ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come "il "re del pasticciotto", scomparso nel 2015 all'età di 76 anni.

Anche quest'anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell'**Istituto Moccia di Nardò** e del **Cnipa Puglia**.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

SABATO 4 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 12-14 – Lezione-demo "La teoria del risotto" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura dell'Associazione Cuochi Salentini

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 – Preparazione buffet per l'inaugurazione a cura di Giuseppe Zippo con i suoi collaboratori e dell'Associazione Pasticceri Salentini

Ore 17 – Buffet di benvenuto a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 Pane, pizza e focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale

FORUM PIZZERIA

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura di Apisa

Ore 18 – Preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa

DOMENICA 5 NOVEMBRE

Ore 11-14 – "Sculture vegetali" con lo chef Danilo Colaiaquo del Campus Etoile Academy

Ore 15-17 – Lezione demo "La pasta fresca" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-15 – Concorso professionale “Dolci Talenti in Puglia: Quando la tradizione diventa innovazione” aperto a studenti e pasticceri under 25

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo

Ore 18 – Premiazione concorso “Dolci Talenti in Puglia”

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Torte da forno e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-18 – “Gluten Free Day”: 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

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18 – “Giornata Etoile”. La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l’Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 – Concorso “Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo”

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa su drip cake e dolci anglosassoni a cura del maestro Antonella Biasco

Ore 18 – Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell’azienda Mec3)

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12.30 – corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte “Checco Pizza”, fiduciario per la Regione Puglia dell’Associazione Verace Pizza Napoletana

Ore 16-18 – corso di rosticceria napoletana “Frittatina” e “Montanara” a cura del maestro Francesco Cassiano

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 9.30-17.30 – Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

FORUM PASTICCERIA

Giornata Campus Etoile Academy

Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo

Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo

Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef

Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso

Ore 15.30-18 – "La piadina romagnola" a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

Ore 16-18 – Lezione demo "Le uova: mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-12 – Terza edizione del concorso "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"

Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino

Ore 16.30 – Premiazione "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-18 – "Prima colazione, frolle e crostate" e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Dimostrazione di "Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!" a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento

Ore 12.30-14.30 – Grani vergini

Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115507

2/11/2017

Lecce - IL CAMPUS ETOILE ACADEMY MAIN PARTNER DI AGRO.GE.PA.CIOK

In occasione della kermesse leccese la scuola di Rossano Boscolo mette in campo un ricco calendario d'appuntamenti, dalla panificazione alla pasticceria.

Dal 4 all'8 novembre va in scena a Lecce Fiere Agro.ge.pa.ciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. Si tratta della più importante vetrina del Sud Italia, una fiera che negli anni ha visto crescere esponenzialmente il parco espositori, richiamando ospiti di fama ed eventi collaterali.

A siglare questa XII edizione è la partnership con il Campus Etoile Academy, una scommessa fortemente voluta dal Maestro Rossano Boscolo.

"Con la partecipazione della nostra scuola vogliamo stimolare un confronto tra l'universo dei professionisti e la generazione delle nuove leve. Oggi la formazione gastronomica ha l'obbligo di essere ad ampio raggio: insegnare l'arte della cucina e della pasticceria significa costruire solide basi, coniugare conoscenze pratiche e scientifiche, mixare il sapere con il saper fare. Al tempo stesso la vera formazione è quella che riesce a sconfinare dalle aule e trovare riscontro da parte del mercato e degli operatori del settore, contribuendo alla loro innovazione", dichiara il rettore Boscolo.

Fedele alla sua visione fatta di concretezza e passione, la madre di tutte le scuole di cucina e pasticceria, si è messa in gioco su più fronti.Tra ricette, focus e masterclass, il calendario eventi targato Etoile in esclusica Agro.ge.pa.ciock è ricco di appuntamenti.

Per tutta la durata della kermesse, il Forum di Panificazione sarà animato dagli show cooking dello chef Rossano Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Sabato 4 novembre alle 17.00 si terrà il buffet inaugurale. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati.

Il Campus Etoile Academy firma una serie di importanti contributi anche all'interno del Forum di Pasticceria. Tra questi segnaliamo martedì 7 novembre gli incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Domenica 5 novembre, invece, ci sarà la premiazione del Concorso Dolci Talenti con Rossano Boscolo come special guest.

Riflettori accesi anche sul Forum di Cucina con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una giornata Etoile dedicata al mondo delle carni e tenuta dalla chef salentino Simone de Siato.

Nato nei primi anni ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef. Oggi questo know-how è confluito nei rispettivi corsi di alta formazione per diventare Chef, Pasticcere, Chef Salutista e Panificatore: tutti i programmi sono riconosciuti e accreditati dalla Regione Lazio, al termine di ciascuno viene rilasciata la qualifica professionale. Naturale completamento per chi ha terminato la scuola alberghiera e non solo, il Campus Etoile Academy è meta privilegiata per chi sogna di intraprendere la professione dello Chef o del pasticcere anche non avendo alcuna esperienza in questo campo.

Agro.ge.pa.ciok è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, ed è un evento presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina Campus Etoile Academy. Per info, www.agrogepaciok.it.

http://www.futuratv.it/cultura-spettacolo/30416-ripartono-le-olimpiadi-del-gusto-firmate-agrogepaciok.html
2/11/2017

Olimpiadi del Gusto AgroGePaCiok 4-8 novembre - Lecce - FuturaTv

Lecce - Dal 4 all'8 novembre, negli spazi di Lecce Fiere, tornano le **"Olimpiadi del gusto"** firmate **"Agrogepaciok"**, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto alla dodicesima edizione. "Only natural doping" è lo slogan 2017 della kermesse organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, divenuta un solido punto di riferimento per i professionisti del settore, ma meta ambita anche per appassionati.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria 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 prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Il programma della **XII edizione** è stato presentato questa mattina, presso la Camera di commercio di Lecce. Sono intervenuti: Alfredo Prete, presidente Camera di Commercio di Lecce; Sebastiano Leo, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; Paolo Foresio, assessore del Comune di Lecce con delega al Turismo, Sviluppo Economico e Attività Produttive; Luigi Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; Maurizio Zecca, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; Antonio Rizzo, presidente Associazione Pasticceri Salentini; Gigi Perrone, presidente Associazione Cuochi Salentini; Giuseppe Lucia, presidente Associazione Pizzaioli Salentini; Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication; Tommaso Manni, docente dell'Iiss Moccia di Nardò; Mariarosa Bochicchio, dirigente Cnipa Puglia - Lecce.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di **130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi**, il Salone ospita anche quest'anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all'interno dei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti chef pluristellati come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D'Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam e, nel 2016, Claudio Sadler: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia e "Il Clandestino" a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla "cucina di mare".

Sempre nel Forum di Cucina, torna anche quest'anno il **"Birrangolo"**, spazio dedicato alle birre artigianali di qualità con un contest nazionale – organizzato per il quarto anno da MomoLab in collaborazione con

Agrogepaciok – che coinvolgerà professionisti e giovani attivi in cucine di ristoranti chiamati a proporre un personale accostamento tra birra artigianale e cibo, per dare vita ad una serie di ricette uniche frutto dell'arte del food pairing. Quest'anno i concorrenti sono chiamati a rivisitare in chiave moderna un piatto della tradizione pugliese.

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di **Agrogepaciok** è lo chef e pasticcere Rossano Boscolo, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il Forum di Panificazione sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel Forum di Pasticceria - a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una "Giornata Etoile" dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

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

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il concorso "Dolci Talenti in Puglia" rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle "Olimpiadi del gelato mediterraneo", concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone",

ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come “il “re del pasticciotto”, scomparso nel 2015 all’età di 76 anni.

Anche quest’anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all’interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell’Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su **www.agrogepaciok.it** e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest-

PROGRAMMA GIORNALIERO

SABATO 4 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 12-14 - Lezione-demo “La teoria del risotto” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura dell’Associazione Cuochi Salentini

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 – Preparazione buffet per l’inaugurazione a cura di Giuseppe Zippo con i suoi collaboratori e dell’Associazione Pasticceri Salentini

Ore 17 - Buffet di benvenuto a cura dell’Associazione Pasticceri Salentini

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 Pane, pizza e focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale

FORUM PIZZERIA

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura di Apisa

Ore 18 – Preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa.

DOMENICA 5 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-14 – “Sculture vegetali” con lo chef Danilo Colaiaquo del Campus Etoile Academy

Ore 15-17 – Lezione demo "La pasta fresca" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-15 - Concorso professionale "Dolci Talenti in Puglia: Quando la tradizione diventa innovazione" aperto a studenti e pasticceri under 25

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo

Ore 18 – Premiazione concorso "Dolci Talenti in Puglia"

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Torte da forno e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-18 – "Gluten Free Day": 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.

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18 – "Giornata Etoile". La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l'Etoile con lo chef Simone De ***Siato del Campus Etoile Academy***

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 - Concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo"

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa su drip cake e dolci anglosassoni a cura del maestro Antonella Biasco

Ore 18 - Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell'azienda Mec3)

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12.30 – corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte "Checco Pizza", fiduciario per la Regione Puglia dell'Associazione Verace Pizza Napoletana

Ore 16-18 – corso di rosticceria napoletana "Frittatina" e "Montanara" a cura del maestro Francesco Cassiano

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 9.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

FORUM PASTICCERIA

Giornata Campus Etoile Academy

Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo

Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo

Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef

Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso

Ore 15.30-18 – "La piadina romagnola" a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

Ore 16-18 – Lezione demo "Le uova: mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-12 – Terza edizione del concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone"

Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino

Ore 16.30 – Premiazione "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-18 – "Prima colazione, frolle e crostate" e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Dimostrazione di "Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!" a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento

Ore 12.30-14.30 – Grani vergini

Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

SCHEDE OSPITI

ROSSANO BOSCOLO

Classe 1956, è chef di fama internazionale e pluridecorato nei più prestigiosi concorsi mondiali. Negli anni Ottanta ha guidato la Nazionale Italiana Pasticceri raggiungendo i migliori risultati di sempre. Formatosi in Francia presso la prestigiosa Ecole Lenôtre, è stato pioniere nella formazione culinaria aprendo nel 1982, a Chioggia, l'Istituto Etoile, la prima scuola per chef e pasticceri professionisti, punto di riferimento per oltre 30 mila addetti ai lavori. Nel 2010 fonda a Tuscania (Viterbo) un Campus d'ispirazione internazionale votato alla formazione di giovani leve dell'Alta Cucina.

MORENO CEDRONI

Nasce ad Ancona il 9 Luglio del 1964 e nel 1984 apre il ristorante La Madonnina del Pescatore. Nel 1996 la prima stella Michelin, nel 1999 il sole di Veronelli, nel 2000 le tre forchette del Gambero Rosso, innumerevoli sono le recensioni nelle maggiori testate.

Nel 2000 apre nella baia di Portonovo ad Ancona, il Clandestino Susci Bar ,che diventa un punto di riferimento per gli amanti del crudo. Nel 2001 esce il suo primo libro Sushi & Susci , edito dalla biblioteca Culinaria. Uno tra i suoi piatti più famosi "la costoletta di rombo" è stata anche argomento di una tesi di laurea in semiotica, presentata da Chiara Buosi. Nel 2002 crea per Martini &Rossi i cocktail solidi con relativa pubblicazione del libro

Martini solids. Nel 2003, la sua creatività dà origine alla prima salumeria di pesce: Anikò a Senigallia e poi l'Officina, un laboratorio sperimentale a marchio CE dove produrre salumi e conserve di pesce , marmellate, confetture e sughi ed altri prodotti selezionati e confezionati.

Dal 2003 al 2005 riveste il ruolo di Presidente italiano JRE. Nel gennaio del 2004 presenta il nuovo libro, Multipli di venti, dove vengono raccontati i primi venti anni di storia. Nel Novembre 2006 la seconda stella Michelin. Nell'ottobre del 2008
è vincitore del premio svedese Kungsfenan Seafood Awards per la padronanza e la tecnica nel maneggiare la materia prima, per la creatività e la capacità di aver fuso tradizione e innovazione nella sua cucina. Dal 2010 è testimonial per Airc Nel 2011 esce "Maionese di fragole" edito da Mondadori, il primo libro di narrativa che insegna anche come far mangiare le verdure ai bambini. Nel 2011 esce per la collana grandi cuochi edita da Giunti il libro "Moreno Cedroni" che racconta gli ultimi sei anni di ricette. Nel 2012, il Wall Street Journal inserisce la Madonnina del Pescatore tra i migliori 10 ristoranti di pesce d'Europa. Nel 2014 esce il nuovo libro "Susci più che mai", edito da Giunti. Nel 2014 entra nel consiglio direttivo della Fipe. Nel 2014 diventa Ambassador per l'Expo 2015. Numerose le partecipazioni a congressi gastronomici (Identità golose, El mejor de la gastronimia , Gastronomika, Omnivore, Le strade della mozzarella, Girona, Lisbona, ecc.), nonché le collaborazioni e consulenze.

http://www.futuratv.it/cultura-spettacolo/30417-il-campus-etoile-academy-main-partner-di-agrogepaciok.html
2/11/2017

Campus etoile academy main partner di agro.ge.p - Lecce - FuturaTv

Lecce - Dal 4 all'8 novembre va in scena a **Lecce Fiere Agro.ge.pa.ciok**, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. Si tratta della più importante vetrina del Sud Italia, una fiera che negli anni ha visto crescere esponenzialmente il parco espositori, richiamando ospiti di fama ed eventi collaterali.

A siglare questa XII edizione è la partnership con il Campus Etoile Academy, una scommessa fortemente voluta dal Maestro Rossano Boscolo.

"Con la partecipazione della nostra scuola vogliamo stimolare un confronto tra l'universo dei professionisti e la generazione delle nuove leve. Oggi la formazione gastronomica ha l'obbligo di essere ad ampio raggio: insegnare l'arte della cucina e della pasticceria significa costruire solide basi, coniugare conoscenze pratiche e scientifiche, mixare il sapere con il saper fare. Al tempo stesso la vera formazione è quella che riesce a sconfinare dalle aule e trovare riscontro da parte del mercato e degli operatori del settore, contribuendo alla loro innovazione", dichiara il rettore Boscolo.

Fedele alla sua visione fatta di concretezza e passione, la madre di tutte le scuole di cucina e pasticceria, si è messa in gioco su più fronti.Tra ricette, focus e masterclass, il calendario eventi targato Etoile in esclusica Agro.ge.pa.ciock è ricco di appuntamenti.

Per tutta la durata della kermesse, il Forum di Panificazione sarà animato dagli show cooking dello chef Rossano Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Sabato 4 novembre alle 17.00 si terrà il buffet inaugurale. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati.

Il Campus Etoile Academy firma una serie di importanti contributi anche all'interno del Forum di Pasticceria. Tra questi segnaliamo martedì 7 novembre gli incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Domenica 5 novembre, invece, ci sarà la premiazione del Concorso Dolci Talenti con Rossano Boscolo come special guest.

Riflettori accesi anche sul Forum di Cucina con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una giornata Etoile dedicata al mondo delle carni e tenuta dalla chef salentino Simone de Siato.

Nato nei primi anni ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef. Oggi questo know-how è confluito nei rispettivi corsi di alta formazione per diventare Chef, Pasticcere, Chef Salutista e Panificatore: tutti i programmi sono riconosciuti e accreditati dalla Regione Lazio, al termine di ciascuno viene rilasciata la qualifica professionale. Naturale completamento per chi ha terminato la scuola alberghiera e non solo, il Campus Etoile Academy è meta privilegiata per chi sogna di intraprendere la professione dello Chef o del pasticcere anche non avendo alcuna esperienza in questo campo.

Agro.ge.pa.ciok è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, ed è un evento presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina Campus Etoile Academy. Per info, www.agrogepaciok.it.

https://www.pugliareporter.com/2017/11/04/xii-edizione-di-agrogepaciok-a-lecce-dal-4-all8-novembre-2017/
4/11/2017

PUGLIA Reporter

Puglia: XII edizione di “Agrogepaciok” a Lecce dal 4 all’8 novembre 2017

Si svolgerà dal 4 all’ 8 Novembre 2017 – c/o il Centro Fiere di Lecce – P.zza Palio – la **XII edizione di Agrogepaciok,** salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare di qualità, organizzata da Eventi Marketing & Communication e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Provincia di Lecce, Comune di Lecce e con l’attiva collaborazione di:

- Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce;
- Associazione Pizzaioli Salentini (Apisa) di Confartigianato Imprese Lecce;
- Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce;
- Official Partner Campus Etoile Academy.

Agrogepaciok è l'unica manifestazione di settore del Sud Italia. Numerosissimi i professionisti provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro – Sud Italia in visita al salone, che suscitano 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. **Una prestigiosa vetrina di 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 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. 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**, pasticcere (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 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 Pizza Napoletana in Puglia e, ancora, la giornata **"Gluten free"** con **Alessandra De Bellis e Ivan Meletti.** Immancabili, infine, le esibizioni di pizza acrobatica a cura del Team Acrobatic Salento.

http://www.ilgallo.it/appuntamenti/dal-dolce-al-salato-agrogepaciok-xii-edizione/
2/11/2017

il Gallo
l'informazione gratis per tutti

Dal dolce al salato: Agrogepaciok XII edizione

Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità. Showcooking e contest, laboratori, corsi professionali e workshop dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria animeranno dal 4 all'8 novembre il centro fieristico di Lecce grazie alla presenza di grandi maestri chiamati a confrontarsi su tecniche, preparazioni e trucchi del mestiere.

Ricco il programma della prima giornata. Il Salone aprirà i battenti alle ore 10 e il taglio del nastro, alla presenza degli assessori regionali Sebastiano Leo e Leonardo Di Gioia, è fissato alle 17. 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.

https://iltaccodibacco.it/puglia/eventi/183417.html

il Tacco di Bacco

Agrogepaciok, al Via la Xii Edizione

Dal 4 all'8 novembre, negli spazi di Lecce Fiere, tornano le "Olimpiadi del gusto" firmate "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto alla dodicesima edizione. "Only natural doping" è lo slogan 2017 della kermesse organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, divenuta un solido punto di riferimento per i professionisti del settore, ma meta ambita anche per appassionati.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria 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 prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, il Salone ospita anche quest'anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all'interno dei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti chef pluristellati come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D'Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam e, nel 2016, Claudio Sadler: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia e "Il Clandestino" a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla "cucina di mare".

Sempre nel Forum di Cucina, torna anche quest'anno il "Birrangolo", spazio dedicato alle birre artigianali di qualità con un contest nazionale – organizzato per il quarto anno da MomoLab in collaborazione con

Agrogepaciok – che coinvolgerà professionisti e giovani attivi in cucine di ristoranti chiamati a proporre un personale accostamento tra birra artigianale e cibo, per dare vita ad una serie di ricette uniche frutto dell'arte del food pairing. Quest'anno i concorrenti sono chiamati a rivisitare in chiave moderna un piatto della tradizione pugliese.

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere Rossano Boscolo, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il Forum di Panificazione sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel Forum di Pasticceria - a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una "Giornata Etoile" dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

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

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il concorso "Dolci Talenti in Puglia" rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle "Olimpiadi del gelato mediterraneo", concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone", ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come "il "re del pasticciotto", scomparso nel 2015 all'età di 76 anni.Anche quest'anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell'Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia. Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

SABATO 4 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 12-14 - Lezione-demo “La teoria del risotto” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura dell’Associazione Cuochi Salentini

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 – Preparazione buffet per l’inaugurazione a cura di Giuseppe Zippo con i suoi collaboratori e dell’Associazione Pasticceri Salentini

Ore 17 - Buffet di benvenuto a cura dell’Associazione Pasticceri Salentini

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 Pane, pizza e focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale

FORUM PIZZERIA

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura di Apisa

Ore 18 – Preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa

DOMENICA 5 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-14 – “Sculture vegetali” con lo chef Danilo Colaiaquo del Campus Etoile Academy

Ore 15-17 – Lezione demo “La pasta fresca” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-15 - Concorso professionale “Dolci Talenti in Puglia: Quando la tradizione diventa innovazione” aperto a studenti e pasticceri under 25

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo

Ore 18 – Premiazione concorso “Dolci Talenti in Puglia”

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Torte da forno e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-18 – “Gluten Free Day”: 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

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18 – “Giornata Etoile”. La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l’Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 - Concorso “Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo”

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa su drip cake e dolci anglosassoni a cura del maestro Antonella Biasco

Ore 18 - Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell’azienda Mec3)

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12.30 – corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte “Checco Pizza”, fiduciario per la Regione Puglia dell’Associazione Verace Pizza Napoletana

Ore 16-18 – corso di rosticceria napoletana “Frittatina” e “Montanara” a cura del maestro Francesco Cassiano

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 9.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

FORUM PASTICCERIA

Giornata Campus Etoile Academy

Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo

Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo

Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef

Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso

Ore 15.30-18 – "La piadina romagnola" a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

Ore 16-18 – Lezione demo "Le uova: mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-12 – Terza edizione del concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone"

Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino

Ore 16.30 – Premiazione “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-18 – “Prima colazione, frolle e crostate” e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Dimostrazione di “Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!” a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento

Ore 12.30-14.30 – Grani vergini

Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

Web: www.agrogepaciok.it

da sabato 4 a mercoledì 8 novembre 2017 Lecce (Lecce)

LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

DALLE ORE 10 ALLE 19 (MERCOLEDÌ CHIUSURA ORE 18)

ingresso a pagamento 10 euro

Info. 0832457864 (clicca per ingrandire)

https://www.salentolive.com/2017/11/a-lecce-fiere-tornano-le-olimpiadi-del-gusto-firmate-agrogepaciok/

2/11/2017

A Lecce Fiere tornano le «Olimpiadi del gusto» firmate Agrogepaciok

Dal 4 all'8 novembre, negli spazi di Lecce Fiere, tornano le "Olimpiadi del gusto" firmate "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto alla dodicesima edizione. "Only natural doping" è lo slogan 2017 della kermesse organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, divenuta un solido punto di riferimento per i professionisti del settore, ma meta ambita anche per appassionati.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta – con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria 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 prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Il programma della XII edizione è stato presentato questa mattina, presso la Camera di commercio di Lecce. Sono intervenuti: Alfredo Prete, presidente Camera di Commercio di Lecce; Sebastiano Leo, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; Paolo Foresio, assessore del Comune di Lecce con delega al Turismo, Sviluppo Economico e Attività Produttive; Luigi Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; Maurizio Zecca, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; Antonio Rizzo, presidente Associazione Pasticceri Salentini; Gigi Perrone, presidente Associazione Cuochi Salentini; Giuseppe Lucia, presidente Associazione Pizzaioli Salentini; Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication; Tommaso Manni, docente dell'Iiss Moccia di Nardò; Mariarosa Bochicchio, dirigente Cnipa Puglia – Lecce.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di 130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi, il Salone ospita anche quest'anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all'interno dei quattro

Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti chef pluristellati come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D'Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam e, nel 2016, Claudio Sadler: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia e "Il Clandestino" a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla "cucina di mare".

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

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere Rossano Boscolo, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il Forum di Panificazione sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel Forum di Pasticceria – a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una "Giornata Etoile" dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

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

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il concorso "Dolci Talenti in Puglia" rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo

all’italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle “Olimpiadi del gelato mediterraneo”, concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”, ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come “il “re del pasticciotto”, scomparso nel 2015 all’età di 76 anni.

Anche quest’anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all’interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell’Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

http://www.lecceapp.it/news.html

2/11/2017

Agrogepaciok, dodicesima edizione

Dal 4 all'8 novembre, negli spazi di **Lecce Fiere**, tornano le "Olimpiadi del gusto" firmate **"Agrogepaciok",**Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto alla **dodicesima edizione**. "Only natural doping" è lo slogan 2017 della kermesse organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, divenuta un solido punto di riferimento per i professionisti del settore, ma meta ambita anche per appassionati.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria 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 prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

Il programma della XII edizione è stato presentato questa mattina, presso la Camera di commercio di Lecce. Sono intervenuti: Alfredo Prete, presidente Camera di Commercio di Lecce; Sebastiano Leo, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia; Paolo Foresio, assessore del Comune di Lecce con delega al Turismo, Sviluppo Economico e Attività Produttive; Luigi Derniolo, presidente Confartigianato Imprese Lecce; Maurizio Zecca, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce; Antonio Rizzo, presidente Associazione Pasticceri Salentini; Gigi Perrone, presidente Associazione Cuochi Salentini; Giuseppe Lucia, presidente Associazione Pizzaioli Salentini; Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication; Tommaso Manni, docente dell'Iiss Moccia di Nardò; Mariarosa Bochicchio, dirigente Cnipa Puglia - Lecce.

Accanto a un parco espositori sempre più ricco, con più di **130 aziende in rappresentanza di oltre 350 prestigiosi marchi**, il Salone ospita anche quest'anno chef di grande fama e propone un ricco programma di showcooking, corsi professionali, concorsi nazionali e tanti altri eventi collaterali all'interno dei quattro Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Le passate edizioni del Salone hanno visto protagonisti chef pluristellati come Carlo Cracco, Heinz Beck, Bruno Barbieri, Gianfranco Vissani, Gennaro Esposito, Filippo La Mantia, Gregory Nalon, Antonella Ricci, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Pietro D'Agostino, Giorgio Nardelli, Ernst Knam e, nel 2016, Claudio Sadler: tutti chiamati a cimentarsi nella rivisitazione di piatti della tradizione salentina. Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà **Moreno Cedroni**, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia e "Il Clandestino" a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla "cucina di mare".

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

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere **Rossano Boscolo**, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il Forum di Panificazione sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel Forum di Pasticceria - a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una "Giornata Etoile" dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

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

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel **Forum di Pasticceria**, domenica 5 novembre torna il concorso "Dolci Talenti in Puglia" rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle "Olimpiadi del gelato mediterraneo", concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone", ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come "il "re del pasticciotto", scomparso nel 2015 all'età di 76 anni.

Anche quest'anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell'Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

http://www.salentolive24.com/2017/11/02/agrogepaciok-5-giorni-tra-dolci-gelati-pasticcini-e-tanto-altro-ancora/

2/11/2017

SALENTOLIVE24

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

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

Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al food & beverage di qualità. Showcooking e contest, laboratori, corsi professionali e workshop dedicati a cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria animeranno per cinque giorni il centro fieristico di Lecce grazie alla presenza di grandi maestri chiamati a confrontarsi su tecniche, preparazioni e trucchi del mestiere.
"La Camera di commercio di Lecce – afferma il presidente Alfredo Prete – sostiene fin dalla prima edizione questa manifestazione divenuta un patrimonio importante per il nostro territorio. Una fiera che è cresciuta molto negli anni, sia in termini di visitatori ed espositori (non ci sono più solo i rappresentanti delle aziende ma direttamente le case-madri), sia sotto il profilo della formazione professionale. E' la manifestazione fieristica più importante che abbiamo nel Salento. anche per questo a mio avviso avrebbe bisogno di un contenitore nuovo, migliore rispetto a quello di piazza Palio".
Per la dodicesima edizione, ospite d'eccezione del Forum di Cucina coordinato da Gigi Perrone (presidente Associazione Cuochi Salentini) sarà Moreno Cedroni, lo chef marchigiano a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef

italiani più innovativi (è l'inventore del sushi all'italiana, dal lui ribattezzato "susci"), vero enfant terrible nel panorama della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Patron dei ristoranti di mare "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia e "Il Clandestino" a Portonovo, Cedroni sarà ad Agrogepaciok mercoledì 8 novembre per un cooking show sulla "cucina di mare".

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

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere Rossano Boscolo, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il Forum di Panificazione sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati. Nel Forum di Pasticceria – a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel Forum di Cucina, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una "Giornata Etoile" dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

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

Cuore pulsante del Salone sono poi le competizioni fra professionisti. Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il concorso "Dolci Talenti in Puglia" rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata. Lunedì 6, toccherà invece alle "Olimpiadi del gelato mediterraneo", concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone", ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come "il "re del pasticciotto", scomparso nel 2015 all'età di 76 anni.

Anche quest'anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell'Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

http://www.ilpaesenuovo.it/2017/11/02/olimpiadi-del-gusto-ai-nastri-di-partenza-torna-a-lecce-agrogepaciok-ecco-il-ricco-programma-di-eventi/

2/11/2017

ilPaeseNuovo.it Quotidiano di Lecce e provincia

Olimpiadi del gusto ai nastri di partenza: torna a Lecce "Agrogepaciok". Ecco il ricco programma di eventi

LECCE – Le olimpiadi del gusto sono pronte a ripartire in città. **Torna anche quest'anno dal 4 all'8 novembre negli spazi di Lecce Fiere "Agrogepaciok", il salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare,** con un ricco programma di appuntamenti imperdibili non solo per gli esperti del settore, ma anche per appassionati di cucina, golosi e curiosi di scoprire questi gustosi mondi.

Ospiti d'onore della dodicesima edizione sono lo chef stellato Moreno Cedroni, che vanta due stelle Michelin ed è famoso per aver portato lo spirito avanguardista nella cucina italiana, **ed il maestro Rossano**

Boscolo, fondatore e direttore della prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy che per la prima volta sigla una partnership con l'evento leccese.

Il ricco calendario di appuntamenti della fiera nazionale è stato presentato questa mattina in una conferenza stampa che si è tenuta nella sede della Camera di Commercio di Lecce a cui hanno preso parte **Alfredo Prete**, presidente Camera di Commercio di Lecce, **Sebastiano Leo**, assessore alla Formazione e Politiche del Lavoro della Regione Puglia, **Paolo Foresio**, assessore del Comune di Lecce con delega al Turismo, Sviluppo Economico e Attività Produttive, **Luigi Derniolo**, presidente Confartigianato Imprese Lecce, **Maurizio Zecca**, presidente Sezione Industrie Alimentari di Confindustria Lecce, **Antonio Rizzo**, presidente Associazione Pasticceri Salentini, **Gigi Perrone**, presidente Associazione Cuochi Salentini, **Giuseppe Lucia**, presidente Associazione Pizzaioli Salentini, **Carmine Notaro**, organizzatore e titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication, **Tommaso Manni**, docente dell'Iiss Moccia di Nardò e **Mariarosa Bochicchio**, dirigente Cnipa Puglia – Lecce.

"Agrogepaciok" si conferma la **più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell'agroalimentare e al *food & beverage* di qualità: u**na prestigiosa vetrina di materie prime ed ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali.

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

Sempre nel Forum di Cucina, torna anche quest'anno il **"Birrangolo"**, spazio dedicato alle birre artigianali di qualità con un contest nazionale che coinvolgerà professionisti e giovani attivi in cucine di ristoranti chiamati a proporre un personale accostamento tra birra artigianale e cibo, per dare vita ad una serie di ricette uniche frutto dell'arte del *food pairing*.

Altro atteso ospite della dodicesima edizione di Agrogepaciok è lo chef e pasticcere **Rossano Boscolo**, fondatore e direttore del Campus Etoile Academy, scuola che dal 1982 ad oggi ha formato più di 30mila chef e pasticceri creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che attualmente lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. Boscolo e i suoi allievi firmano una serie di importanti contributi per Agrogepaciok, tra ricette, workshop, dimostrazioni e focus sui materiali. Il **Forum di Panificazione** sarà animato ogni giorno dagli show cooking dello chef Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati.

Nel **Forum di Pasticceria** – a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini (presidente Antonio Rizzo) – lo chef Boscolo sarà protagonista nella giornata di martedì 7, con una serie di incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Non mancheranno preziosi contributi del fondatore di Etoile anche nel **Forum di Cucina**, con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una "Giornata Etoile" dedicata al mondo delle carni e tenuta dallo chef salentino Simone De Siato.

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

Nel Forum di Pasticceria, domenica 5 novembre torna il **concorso "Dolci Talenti in Puglia"**rivolto a studenti e pasticceri under 25 e organizzato da Agrogepaciok e Pasticceria Internazionale attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini: ai concorrenti è richiesta la realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana, da realizzare sia in formula originale, sia reinventata.

Lunedì 6, toccherà invece alle **"Olimpiadi del gelato mediterraneo"**, concorso aperto a tutti i gelatieri professionisti: la gara consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. Mercoledì 8, infine, per il terzo anno si svolgerà il concorso **"Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"**, ideato da Agrogepaciok e Associazione Pasticceri Salentini per commemorare il maestro galatinese conosciuto come "il "re del pasticciotto", scomparso nel 2015 all'età di 76 anni.

Anche quest'anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell'**Istituto Moccia di Nardò** e del **Cnipa Puglia**.

Il Salone sarà aperto ogni giorno dalle 10 alle 19 (mercoledì 9, chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

https://www.puglia.com/agrogepaciok-2017-a-lecce-le-olimpiadi-del-gusto/
2/11/2017

Si accendono i riflettori sulla XII edizione di AgroGePaCiok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità, organizzata da Eventi Marketing & Communication e presentata dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Cna Lecce, UnionAlimentari Confapi Lecce, Coldiretti Lecce, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Lecce, con l'attiva collaborazione delle associazioni di pasticceri, panificatori e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese e dell'associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce. Sarà ancora una volta il Centro Fiere di Lecce ad accogliere, dal 4 all' 8 novembre 2017, gli oltre 5000 visitatori e professionisti in visita al salone, provenienti non solo dalla Puglia ma da tutto il Centro-Sud Italia.Ma veniamo al programma. Sempre più numerosi gli espositori che presenteranno, nella più grande fiera professionale del Sud Italia dedicata al mondo dell'agroalimentare e del food&beverage, le novità più interessanti riguardo a materie prime, impianti ed attrezzature, arredamento e servizi per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali. Special Guest di questa edizione, gli chef MORENO CEDRONI, chef a 2 stelle Michelin che sarà protagonista di uno show cooking con la sua cucina di mare, e ROSSANO BOSCOLO Cuoco e pasticcere di fama mondiale da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina nel mondo.

Forum di approfondimento, workshop, tavole rotonde e dimostrazioni teoriche e pratiche ad opera di professionisti di fama internazionale, supportati dai Maestri Artigiani appartenenti alle Associazioni di categoria del territorio, sono solo alcuni degli eventi che andranno a scandire la manifestazione che, in pochi anni, ha saputo in maniera professionale, divenire uno dei punti di riferimento del panorama fieristico nazionale.

Inoltre, si riconferma di una certa rilevanza sia il Concorso Dolci Talenti, aperto a studenti e pasticcieri under 25, attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli Istituti Professionali, che saranno chiamati a rivisitare in chiave moderna un dolce tipico italiano, da presentare sia in formula originale che in quella reinventata, sia il Concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" che consiste nel realizzare un gusto gelato di fantasia a discrezione del concorrente e di proporlo sia in vaschetta per la vetrina espositiva sia come torta gelato.

Per maggiori informazioni su forum ed eventi collaterali è possibile visitare le sezioni dedicate.

http://www.tusciaup.com/campus-etoile-academy-main-partner-agro-ge-pa-ciok/91421
3/11/2017

TusciaUp®
VIVERE NELLA TUSCIA VITERBESE | Giornale online

Il Campus Etoile Academy main partner di Agro.Ge.Pa.Ciok

Dal 4 all'8 novembre va in scena a Lecce Fiere Agro.ge.pa.ciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. Si tratta della più importante vetrina del Sud Italia, una fiera che negli anni ha visto crescere esponenzialmente il parco espositori, richiamando ospiti di fama ed eventi collaterali.

A siglare questa XII edizione è la partnership con il Campus Etoile Academy, una scommessa fortemente voluta dal Maestro Rossano Boscolo.

"Con la partecipazione della nostra scuola vogliamo stimolare un confronto tra l'universo dei professionisti e la generazione delle nuove leve. Oggi la formazione gastronomica ha l'obbligo di essere ad ampio raggio: insegnare l'arte della cucina e della pasticceria significa costruire solide basi, coniugare conoscenze pratiche e scientifiche, mixare il sapere con il saper fare. Al tempo stesso la vera formazione è quella che riesce a sconfinare dalle aule e trovare riscontro da parte del mercato e degli operatori del settore, contribuendo alla loro innovazione", dichiara il rettore Boscolo.

Fedele alla sua visione fatta di concretezza e passione, la madre di tutte le scuole di cucina e pasticceria, si è messa in gioco su più fronti.Tra ricette, focus e masterclass, il calendario eventi targato Etoile in esclusica Agro.ge.pa.ciock è ricco di appuntamenti.

Per tutta la durata della kermesse, il Forum di Panificazione sarà animato dagli show cooking dello chef Rossano Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Sabato 4 novembre alle 17.00 si terrà il buffet inaugurale. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati.

Il Campus Etoile Academy firma una serie di importanti contributi anche all'interno del Forum di Pasticceria. Tra questi segnaliamo martedì 7 novembre gli incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Domenica 5 novembre, invece, ci sarà la premiazione del Concorso Dolci Talenti con Rossano Boscolo come special guest.

Riflettori accesi anche sul Forum di Cucina con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una giornata Etoile dedicata al mondo delle carni e tenuta dalla chef salentino Simone de Siato.

Nato nei primi anni ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef. Oggi questo know-how è confluito nei rispettivi corsi di alta formazione per diventare Chef, Pasticcere, Chef Salutista e Panificatore: tutti i programmi sono riconosciuti e accreditati dalla Regione Lazio, al termine di ciascuno viene rilasciata la qualifica professionale. Naturale completamento per chi ha terminato la scuola alberghiera e non solo, il Campus Etoile Academy è meta privilegiata per chi sogna di intraprendere la professione dello Chef o del pasticcere anche non avendo alcuna esperienza in questo campo.

Agro.ge.pa.ciok è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, ed è un evento presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole

Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta – con la prestigiosa scuola di cucina Campus Etoile Academy. Per info, www.agrogepaciok.it.

http://www.0766news.it/il-campus-etoile-academy-main-partner-di-agro-ge-pa-ciok/
3/11/2017

IL CAMPUS ETOILE ACADEMY MAIN PARTNER DI AGRO.GE.PA.CIOK

In occasione della kermesse leccese la scuola di Rossano Boscolo mette in campo un ricco calendario d'appuntamenti, dalla panificazione alla pasticceria.

Dal 4 all'8 novembre va in scena a Lecce Fiere Agro.ge.pa.ciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. Si tratta della più importante vetrina del Sud Italia, una fiera che negli anni ha visto crescere esponenzialmente il parco espositori, richiamando ospiti di fama ed eventi collaterali.

A siglare questa XII edizione è la partnership con il Campus Etoile Academy, una scommessa fortemente voluta dal Maestro Rossano Boscolo.

"Con la partecipazione della nostra scuola vogliamo stimolare un confronto tra l'universo dei professionisti e la generazione delle nuove leve. Oggi la formazione gastronomica ha l'obbligo di essere ad ampio raggio: insegnare l'arte della cucina e della pasticceria significa costruire solide basi, coniugare conoscenze pratiche e scientifiche, mixare il sapere con il saper fare. Al tempo stesso la vera formazione è quella che riesce a sconfinare dalle aule e trovare riscontro da parte del mercato e degli operatori del settore, contribuendo alla loro innovazione", dichiara il rettore Boscolo.

Fedele alla sua visione fatta di concretezza e passione, la madre di tutte le scuole di cucina e pasticceria, si è messa in gioco su più fronti.Tra ricette, focus e masterclass, il calendario eventi targato Etoile in esclusica Agro.ge.pa.ciock è ricco di appuntamenti.

Per tutta la durata della kermesse, il Forum di Panificazione sarà animato dagli show cooking dello chef Rossano Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. Sabato 4 novembre alle 17.00 si terrà il buffet inaugurale. Pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate saranno alcuni dei temi affrontati.

Il Campus Etoile Academy firma una serie di importanti contributi anche all'interno del Forum di Pasticceria. Tra questi segnaliamo martedì 7 novembre gli incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. Domenica 5 novembre, invece, ci sarà la premiazione del Concorso Dolci Talenti con Rossano Boscolo come special guest.

Riflettori accesi anche sul Forum di Cucina con lezioni dimostrative su risotti (sabato 4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Lunedì 6 novembre ci sarà una giornata Etoile dedicata al mondo delle carni e tenuta dalla chef salentino Simone de Siato.

Nato nei primi anni ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef. Oggi questo know-how è confluito nei rispettivi corsi di alta formazione per diventare Chef, Pasticcere, Chef Salutista e Panificatore: tutti i programmi sono riconosciuti e accreditati dalla Regione Lazio, al termine di ciascuno viene rilasciata la qualifica professionale. Naturale completamento per chi ha terminato la scuola alberghiera e non solo, il Campus Etoile Academy è meta privilegiata per chi sogna di intraprendere la professione dello Chef o del pasticcere anche non avendo alcuna esperienza in questo campo.

Agro.ge.pa.ciok è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, ed è un evento presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole

Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta – con la prestigiosa scuola di cucina Campus Etoile Academy. Per info, www.agrogepaciok.it.

https://www.gravinalife.it/notizie/u-tub-in-tour-a-lecce-per-agrogepaciok/
3/11/2017

Si svolgerà dal 4 all'8 novembre 2017 presso il Centro Fiere di Lecce in piazza Palio, la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

Per il secondo anno consecutivo, Base Pizza srl-marchio U-Tub ha accolto con entusiasmo l'invito a partecipare, cogliendo l'occasione per presentare le ultime novità e ricette al pubblico fieristico. Il visitatore avrà la possibilità, presso lo stand 40-41 area B, di assaggiare le nuove pizze e pucce preparata con farina Senatore Cappelli, Biologica, Integrale, Certificata e a Km zero. Un prodotto genuino, figlio della terra di Puglia, altamente digeribile, gustoso e buono.

Il Corner U-Tub, una grande U rossa e un bancone in legno di circa 3 metri faranno da "palcoscenico", nei giorni della fiera, alla preparazione di piatti creativi e conviviali; inoltre verranno mostrate al pubblico le varie preparazioni della Pizza e Puccia artigianale U-Tub, e saranno presentate le tante idee alla base dell'innovativa metodologia di lavoro dell'azienda murgiana.

Il gusto che incontra salute e qualità è il mantra da seguire e che guida le scelte dell'azienda U-Tub, oltre e soprattutto del consumatore moderno sempre alla ricerca di cibi sani e genuini.

https://www.evensi.it/in-perfetto-stile-italiano-agrogepaciok-2017-agrogepaciok/232160006
3/11/2017

Durante la Fiera Agro.Ge.Pa.Ciok.m presso gli stand 92/93 e 120/121 la nostra azienda vi sorprenderà mostrandovi due lati della sua anima...curiosi

In collaborazione con la Ales & Co., importatrice dei marchi indipendenti più noti della tradizione brassicola britannica ed in collaborazione con la Pallini Limoncello siamo lieti di anticiparvi che Paolo Sanna parlerà del progetto "In perfetto stile italiano" il 7 novembre alle ore 14.30! Vi aspettiamo!

Special Guest: Moreno Cedroni & Rossano Boscolo

Guarda il programma su: www.agrogepaciok.it

https://www.materalife.it/notizie/u-tub-in-tour-a-lecce-per-agrogepaciok/

3/11/2017

Si svolgerà dal 4 all'8 novembre 2017 presso il Centro Fiere di Lecce in piazza Palio, la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

Per il secondo anno consecutivo, Base Pizza srl-marchio U-Tub ha accolto con entusiasmo l'invito a partecipare, cogliendo l'occasione per presentare le ultime novità e ricette al pubblico fieristico. Il visitatore avrà la possibilità, presso lo stand 40-41 area B, di assaggiare le nuove pizze e pucce preparata con farina Senatore Cappelli, Biologica, Integrale, Certificata e a Km zero. Un prodotto genuino, figlio della terra di Puglia, altamente digeribile, gustoso e buono.

Il Corner U-Tub, una grande U rossa e un bancone in legno di circa 3 metri faranno da "palcoscenico", nei giorni della fiera, alla preparazione di piatti creativi e conviviali; inoltre verranno mostrate al pubblico le varie preparazioni della Pizza e Puccia artigianale U-Tub, e saranno presentate le tante idee alla base dell'innovativa metodologia di lavoro dell'azienda murgiana.

Il gusto che incontra salute e qualità è il mantra da seguire e che guida le scelte dell'azienda U-Tub, oltre e soprattutto del consumatore moderno sempre alla ricerca di cibi sani e genuini.

https://www.altamuralife.it/notizie/u-tub-in-tour-a-lecce-per-agrogepaciok/

3/11/2017

Si svolgerà dal 4 all'8 novembre 2017 presso il Centro Fiere di Lecce in piazza Palio, la XII edizione di Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità.

Per il secondo anno consecutivo, Base Pizza srl-marchio U-Tub ha accolto con entusiasmo l'invito a partecipare, cogliendo l'occasione per presentare le ultime novità e ricette al pubblico fieristico. Il visitatore avrà la possibilità, presso lo stand 40-41 area B, di assaggiare le nuove pizze e pucce preparata con farina Senatore Cappelli, Biologica, Integrale, Certificata e a Km zero. Un prodotto genuino, figlio della terra di Puglia, altamente digeribile, gustoso e buono.

Il Corner U-Tub, una grande U rossa e un bancone in legno di circa 3 metri faranno da "palcoscenico", nei giorni della fiera, alla preparazione di piatti creativi e conviviali; inoltre verranno mostrate al pubblico le varie preparazioni della Pizza e Puccia artigianale U-Tub, e saranno presentate le tante idee alla base dell'innovativa metodologia di lavoro dell'azienda murgiana.

Il gusto che incontra salute e qualità è il mantra da seguire e che guida le scelte dell'azienda U-Tub, oltre e soprattutto del consumatore moderno sempre alla ricerca di cibi sani e genuini.

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115540

3/11/2017

Lecce - AL VIA LA XII EDIZIONE DI AGROGEPACIOK

Il Salone aprirà i battenti sabato 4 novembre dalle ore 10 fino alle 19
Taglio del nastro alle ore 17

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. Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

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 dolciario 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.

Ricco il programma della prima giornata. Il Salone aprirà i battenti alle ore 10 e il taglio del nastro, alla presenza degli assessori regionali Sebastiano Leo e Leonardo Di Gioia, è fissato alle 17. 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.

A siglare questa XII edizione è la partnership con il Campus Etoile Academy, prestigiosa scuola di cucina e pasticceria fondata e diretta dallo chef e pasticcere di fama internazionale Rossano Boscolo, che

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. Oggi la formazione gastronomica ha l'obbligo di essere ad ampio raggio: insegnare l'arte della cucina e della pasticceria significa costruire solide basi, coniugare conoscenze pratiche e scientifiche, mixare il sapere con il saper fare. Al tempo stesso la vera formazione è quella che riesce a sconfinare dalle aule e trovare riscontro da parte del mercato e degli operatori del settore, contribuendo alla loro innovazione”.

Anche quest’anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all’interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell’Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia.

Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

SABATO 4 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 12-14 - Lezione-demo “La teoria del risotto” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
Ore 17 – Buffet inaugurale a cura dell’Associazione Cuochi Salentini
FORUM PASTICCERIA
Ore 10 – Preparazione buffet per l’inaugurazione a cura di Giuseppe Zippo con i suoi collaboratori e dell’Associazione Pasticceri Salentini
Ore 17 - Buffet di benvenuto a cura dell’Associazione Pasticceri Salentini
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 Pane, pizza e focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy
Ore 17 – Buffet inaugurale
FORUM PIZZERIA
Ore 17 – Buffet inaugurale a cura di Apisa
Ore 18 – Preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48013&id_rub=239
3/11/2017

Al via Agrogepaciok: a Lecce la più grande fiera del Sud Italia

Il Salone apre i battenti sabato 4 novembre dalle 10 alle 19. Taglio del nastro alle 17.

Sabato 4 novembre si apre a Lecce la XII edizione delle "Olimpiadi del Gusto" firmate Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare.

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, 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 dolciario 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.

Ricco il programma della prima giornata. Il Salone aprirà i battenti alle ore 10 e il taglio del nastro, alla presenza degli assessori regionali Sebastiano Leo e Leonardo Di Gioia, è fissatoalle 17. 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.

A siglare questa XII edizione e? la partnership con il Campus Etoile Academy, prestigiosa scuola di cucina e pasticceria fondata e diretta dallo chef e pasticcere di fama internazionale Rossano Boscolo, che dal 1982 ad oggi ha contribuito a formare una generazione stellata di chef e pastry chef.

Anche quest'anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell'Istituto Moccia di Nardò e delCnipa Puglia.

http://www.pugliapositiva.it/page.php?id_art=5671&id_cat=12&id_sottocat1=0&id_sottocat2=0&t=gelati-dolci-e-artigianato-agroalimentare-al-salone-agrogepaciok
3/11/2017

PUGLIAPOSITIVA
L'orgoglio di un territorio

Gelati, dolci e artigianato agroalimentare al salone Agrogepaciok

La scuola dello chef Rossano Boscolo partner della fiera della panificazione e della pasticceria

LECCE - Il salone nazionale Agro.ge.pa.ciok di gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare con le bontà tradizionali e le fantasiose pietanze create per l'occasione da professionisti del settore, si svolgerà a Lecce da domani, 4 novembre, sino all'8 novembre prossimo. Le olimpiadi del gusto si terranno nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce.

In occasione della kermesse, giunta alla XII edizione, vetrina più importante del Sud Italia, la scuola di Rossano Boscolo mette in campo un ricco calendario d'appuntamenti, dalla panificazione alla pasticceria. L'area espositiva ospiterà oltre 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi di prodotti di qualità e novità importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare in generale.

La fiera negli anni ha visto crescere esponenzialmente il parco espositori, richiamando ospiti di fama ed eventi collaterali. Agro.ge.pa.ciok è organizzato da Eventi Marketing & Communication con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, ed è un evento presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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 Confcommercio Lecce, in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina Campus Etoile Academy del

maestro Boscolo. Si rinnova, inoltre, la preziosa collaborazione con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio, dando possibilità agli alleivi di partecipare a stage formativi, come per gli studenti dell'isittuto"Moccia" di Nardò e Cnipa Puglia.

“Con la partecipazione della nostra scuola – ha detto Boscolo - vogliamo stimolare un confronto tra l'universo dei professionisti e la generazione delle nuove leve. Oggi la formazione gastronomica ha l'obbligo di essere ad ampio raggio: insegnare l'arte della cucina e della pasticceria significa costruire solide basi, coniugare conoscenze pratiche e scientifiche, mixare il sapere con il saper fare. Al tempo stesso la vera formazione è quella che riesce a sconfinare dalle aule e trovare riscontro da parte del mercato e degli operatori del settore, contribuendo alla loro innovazione”, dichiara il rettore Boscolo”.

Fedele alla sua visione fatta di concretezza e passione, la madre di tutte le scuole di cucina e pasticceria, si è messa in gioco su più fronti. Tra ricette, focus e masterclass, il calendario eventi targato Etoile in esclusiva Agro.ge.pa.ciock è ricco di appuntamenti.

Per tutta la durata della fiera, il Forum di Panificazione sarà animato dagli show cooking dello chef Rossano Boscolo, dei docenti e degli allievi della scuola. L’inaugurazione si svolgerà il 4 novembre alle ore 17 e naturalmente sarà all’insegna di un ricco buffet tra pane, pizza, focaccia, torte da forno, biscotteria, frolle e crostate, in rappresentanza dei temi affrontati nei vari forum. Ogni giorno dalle ore 10 alle 19, nei Forum, si terranno lezioni e corsi rivolti agli addetti ai lavori, ma aperti pure ad appassionati ed amatori.

Il Campus Etoile Academy firma una serie di importanti contributi anche all’interno del Forum di Pasticceria. Tra questi sono da segnalare, il 7 novembre, gli incontri dedicati allo zucchero artistico, alla pasticceria moderna e al food cost. In programma anche la premiazione del Concorso Dolci Talenti con Rossano Boscolo come special guest, il 5 novembre.

Riflettori accesi anche sul Forum di Cucina con lezioni dimostrative su risotti (4 novembre), sculture vegetali e pasta fresca (domenica 5). Il 6 novembre ci sarà invece una giornata Etoile dedicata al mondo delle carni e tenuta dalla chef salentino Simone de Siato.

Nato nei primi anni ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef. Oggi questo know-how è confluito nei rispettivi corsi di alta formazione per diventare chef, pasticcere, chef salutista e panificatore: tutti i programmi sono riconosciuti e accreditati dalla Regione Lazio, al termine di ciascuno viene rilasciata la qualifica professionale. Naturale completamento per chi ha terminato la scuola alberghiera e non solo, il Campus Etoile Academy è meta privilegiata per chi sogna di intraprendere la professione dello chef o del pasticcere anche non avendo alcuna esperienza in questo campo. Ulteriori informazioni sono pubblicate sul sito web www.agrogepaciok.it.

http://www.futuratv.it/cultura-spettacolo/30419-al-via-la-xii-edizione-di-agrogepaciok.html

3/11/2017

Al via la XII edizione di AgroGePaCiok - Lecce - FuturaTv

Lecce - 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. Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l’attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

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 dolciario 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.

Ricco il programma della prima giornata. Il Salone aprirà i battenti alle ore 10 e il taglio del nastro, alla presenza degli assessori regionali Sebastiano Leo e Leonardo Di Gioia, è fissato alle 17. 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.

A siglare questa XII edizione è la partnership con il Campus Etoile Academy, prestigiosa scuola di cucina e pasticceria fondata e diretta dallo chef e pasticcere di fama internazionale Rossano Boscolo, che 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. Oggi la formazione gastronomica ha l'obbligo di essere ad ampio raggio: insegnare l'arte della cucina e della pasticceria significa costruire solide basi, coniugare conoscenze pratiche e scientifiche, mixare il sapere con il saper fare. Al tempo stesso la vera formazione è quella che riesce a sconfinare dalle aule e trovare riscontro da parte del mercato e degli operatori del settore, contribuendo alla loro innovazione".

Anche quest'anno, inoltre, si rinnova la preziosa collaborazione di Agrogepaciok con alcuni istituti alberghieri e professionali del territorio grazie alla quale gli allievi hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone ai fini della loro crescita professionale: per la prima volta saranno presenti in fiera gli studenti dell'Istituto Moccia di Nardò e del Cnipa Puglia.

Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

SABATO 4 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 12-14 - Lezione-demo "La teoria del risotto" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura dell'Associazione Cuochi Salentini

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 – Preparazione buffet per l'inaugurazione a cura di Giuseppe Zippo con i suoi collaboratori e dell'Associazione Pasticceri Salentini

Ore 17 - Buffet di benvenuto a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 Pane, pizza e focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy

Ore 17 – Buffet inaugurale

FORUM PIZZERIA

Ore 17 – Buffet inaugurale a cura di Apisa

Ore 18 – Preparazione in diretta e degustazione di pizza a cura degli allievi della scuola di Apisa

http://www.lecceprima.it/eventi/weekend/teatro-concerti-e-golosita-per-il-primo-weekend-di-novembre.html

3/11/2017

LECCEPRIMA

Teatro, concerti e golosità per il primo weekend di novembre

Il salone del dolce Agrogepaciok è l'evento di punta del fine settimana, ma numerosi sono gli spettacoli e gli appuntamenti musicali e culturali in programma

LECCE - Novembre inizia all'insegna della dolcezza, con la grande fiera di settore dedicata alla pasticceria ed all'arte dolciaria: Agro.ge.pa.ciok. Ma gli eventi riempiranno l'intero fine settimana, ad iniziare dalla serata di venerdì 3 novembre: Domenico Nordio suonerà al teatro Paisiello; i Masterplan8 si esibiranno dal vivo a Veglie; Botrugno ospiterà la festa della birra.

Numerosi sono gli appuntamenti culturali: il Canzoniere Grecanico Salentino presenterà il suo "Canzoniere" alla libreria Feltrinelli di Lecce; presso il circolo Arci "La Nuova Ferramenta" doppio appuntamento con "Lecce fuori onda" e Carolina Bubbico; a Taurisano sarà presentato il libro "Italieni".

Durante il fine settimana non mancheranno concerti e spettacoli: i Keaton si esibiranno al Womb di Cavallino; Vernole farà da cornice allo spettacolo di teatrodanza "Lacrime"; a Melpignano proseguono gli appuntamenti della rassegna Cosmic Teather con Enza Pagliara e Neve; Astragali teatro presenta il cartellone di spettacoli "To kalò fai" e Novoli ospita la rassegna dedicata alle famiglie "Ci vuole un fiore".

Tra gli eventi enogastronomici segnaliamo Food sunday market al Womb e Bibliowine a Leverano. Chi è alla ricerca di qualche titolo nuovo non potrà perdere la presentazione del libro "Tornerà la lepre a Buna" e, restando in tema di cultura, interessante è l'appuntamento a Corigliano d'Otranto con la manifestazione "Filosofi parlanti e giardino delle fiabe nel Parco".

Tra le mostre in programma, citiamo "Uliando Uliando" ad Acaya; i "Porti del Re" a Gallipoli e "Fight" a Lecce. Chi avesse intenzione di cimentarsi con uno nuovo hobby, o mettersi alla prova con uno sport diverso, avrà l'imbarazzo della scelta: a Nardò proseguono gli appuntamenti del corso di scrittura creativa; al via i corsi di pizzica con Serena D'Amato; a Tricase sta per iniziare la scuola di teatro di Ippolito Chiarello e a Lecce si terranno le lezioni della scuola di cucina Ulisse.

http://www.telegalatina.com/2017/11/agrogepaciok-2017-tutto-il-programma.html#more

3/11/2017

AGROGEPACIOK 2017 TUTTO IL PROGRAMMA

Si alza il sipario sulla dodicesima edizione di "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma fino a mercoledì prossimo nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce. La fiera professionale – seconda a livello nazionale solo al Sigep di Rimini – ha preso il via oggi, sabato 4 novembre, con la consueta cerimonia di inaugurazione alla presenza, fra gli altri, dell'assessore regionale **Sebastiano Leo**, del presidente della Provincia di Lecce
Antonio Gabellone, dell'assessore del Comune di Lecce **Paolo Foresio**, del presidente della Camera di Commercio di Lecce, **Alfredo Prete**, del presidente di Confatigianato Imprese Lecce, **Luigi Derniolo** e dei rappresentanti degli enti promotori del Salone.
Nell'area espositiva di 10mila metri quadri, più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Anche quest'anno, inoltre, chef e pasticceri di fama internazionale, ma anche maestri cioccolatieri, pizzaioli e panificatori sono protagonisti nei quattro forum tematici dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.
Tanti gli appuntamenti golosi in programma nella seconda giornata delle kermesse. Domenica 5 novembre, nel Forum di Pasticceria torna il concorso professionale **"Dolci Talenti in Puglia: quando la tradizione diventa innovazione"**, organizzato da Agrogepaciok e "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini. A sfidarsi saranno 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 ore 10, premiazioni alle 18. Ospite speciale del concorso, inoltre, sarà lo chef e pasticcere **Rossano Boscolo**, fondatore e direttore della scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy (nato nei primi anni ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef). 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 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 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 che pizzaiolo Ivan Meletti.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse

Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

Il Salone è aperto dalle 10 fino alle 19 (mercoledì chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

DOMENICA 5 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 11-14 – "Sculture vegetali" con lo chef Danilo Colaiaquo del Campus Etoile Academy
Ore 15-17 – Lezione demo "La pasta fresca" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10-15 - Concorso professionale "Dolci Talenti in Puglia: Quando la tradizione diventa innovazione" aperto a studenti e pasticceri under 25
Ore 16-18 – Lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo
Ore 18 – Premiazione concorso "Dolci Talenti in Puglia"
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Torte da forno e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-18 – "Gluten Free Day": 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

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18 – "Giornata Etoile". La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l'Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10 - Concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo"
Ore 16-18 – Lezione dimostrativa su drip cake e dolci anglosassoni a cura del maestro Antonella Biasco
Ore 18 - Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell'azienda Mec3)
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12.30 – corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte "Checco Pizza", fiduciario per la Regione Puglia dell'Associazione Verace Pizza Napoletana
Ore 16-18 – corso di rosticceria napoletana "Frittatina" e "Montanara" a cura del maestro Francesco Cassiano

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 9.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok
FORUM PASTICCERIA
Giornata Campus Etoile Academy
Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo

Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo
Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef
Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso
Ore 15.30-18 – "La piadina romagnola" a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare
Ore 16-18 – Lezione demo "Le uova: mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10-12 – Terza edizione del concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone"
Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino
Ore 16.30 – Premiazione "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-18 – "Prima colazione, frolle e crostate" e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Dimostrazione di "Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!" a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento
Ore 12.30-14.30 – Grani vergini
Ore 15-17 – Farine integrali naturali
Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://www.corrieresalentino.it/2017/11/agrogepaciok-alzato-il-sipario-sulla-dodicesima-edizione/

4/11/2017

CorriereSalentino.it
un passo avanti

Agrogepaciok, alzato il sipario sulla dodicesima edizione

LECCE – Ha preso il via la dodicesima edizione di "**Agrogepaciok**", il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare che ogni anno raduna nel polo fieristico di Piazza Palio, numerosi professionisti del settore.
Organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di **Carmine Notaro** con il sostegno della **Regione Puglia** – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, **Provincia** e **Comune di Lecce**, il Salone è realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership, per la prima volta, con la scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.
Al taglio del nastro durante la cerimonia inaugurale, hanno preso parte l' assessore regionale**Sebastiano Leo**, il presidente della Provincia di Lecce **Antonio Gabellone**, l' assessore del Comune di Lecce **Paolo Foresio**, il presidente della Camera di Commercio di Lecce, **Alfredo Prete**, il presidente di Confatigianato Imprese Lecce, **Luigi Derniolo** e i rappresentanti degli enti promotori del Salone.
Quest'anno, negli oltre 10 mila metri quadri dell' area espositiva con 4 aree dedicate al settore pasticceria, cucina, panificazione e pizzeria, 130 aziende presenteranno tutte le novità del settore dolciario artigianale e agroalimentare.
Non mancheranno, inoltre, show e corsi dimostrativi ma anche concorsi professionali come "**Dolci Talenti in Puglia: quando la tradizione diventa innovazione"** previsto domani, 5 ottobre, in cui giovani pasticceri under 25 si sfideranno nella realizzazione di un dessert semifreddo all'italiana. Ospite speciale del concorso, **Rossano Boscolo**, fondatore e direttore della scuola di cucina e pasticceria "Campus Etoile Academy".
Il programma dettagliato con tutti gli eventi e gli orari, è sul sito www.agrogepaciok.it e sulla pagina Facebook ufficiale dell' evento.
M. L.

Rausa

OLIMPIADI DEL GUSTO 1997

http://www.salentoflash.it/nuovosite/2017/11/05/agrogepaciok-un-dolce-taglio-del-nastro-per-la-12esima-edizione/

5/11/2017

Salentoflash.it
Le News da Lecce e Provincia

"AGROGEPACIOK", UN "DOLCE" TAGLIO DEL NASTRO PER LA 12ESIMA EDIZIONE

Si alza il sipario sulla **dodicesima edizione di "Agrogepaciok"**, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma fino a mercoledì prossimo nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce. La fiera professionale – seconda a livello nazionale solo al Sigep di Rimini – ha preso il via ieri, sabato 4 novembre, con la consueta cerimonia di inaugurazione alla presenza, fra gli altri, dell'assessore regionale Sebastiano Leo, del presidente della Provincia di Lecce Antonio Gabellone, dell'assessore del Comune di Lecce Paolo Foresio, del presidente della Camera di Commercio di Lecce, Alfredo Prete, del presidente di Confatigianato Imprese Lecce, Luigi Derniolo e dei rappresentanti degli enti promotori del Salone.
Nell'area espositiva di 10mila metri quadri, **più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi**, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Anche quest'anno, inoltre, chef e pasticceri di fama internazionale, ma anche maestri cioccolatieri, pizzaioli e panificatori sono protagonisti nei quattro forum tematici dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Tanti gli appuntamenti golosi in programma nella seconda giornata delle kermesse. Domenica 5 novembre, nel Forum di Pasticceria torna il concorso professionale "Dolci Talenti in Puglia: quando la tradizione diventa innovazione", organizzato da Agrogepaciok e "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini. A sfidarsi saranno 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 ore 10, premiazioni alle 18.

Ospite speciale del concorso, inoltre, sarà lo chef e pasticcere **Rossano Boscolo**, fondatore e direttore della scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy (nato nei primi anni ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef). 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 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 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 che pizzaiolo Ivan Meletti.

Il Salone è aperto dalle 10 fino alle 19 (mercoledì chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115593

5/11/2017

Lecce - UN "DOLCE" TAGLIO DEL NASTRO PER LA 12ESIMA EDIZIONE DI AGROGEPACIOK

E domenica 5 novembre luci sul concorso "Dolci Talenti in Puglia":
pasticceri in erba si sfidano a colpi di spatola e cacao
Special guest del contest lo chef di fama internazionale Rossano Boscolo

Poi il "Gluten Free Day" nel Forum di Pizzeria, luci sulle torte da forno nel Forum di Panificazione, lezioni di sculture vegetali e pasta fresca nel Forum di Cucina

Si alza il sipario sulla dodicesima edizione di "Agrogepaciok", Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare in programma fino a mercoledì prossimo nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce. La fiera professionale – seconda a livello nazionale solo al Sigep di Rimini – ha preso il via oggi, sabato 4 novembre, con la consueta cerimonia di inaugurazione alla presenza, fra gli altri, dell'assessore regionale Sebastiano Leo, del presidente della Provincia di Lecce Antonio Gabellone, dell'assessore del Comune di Lecce Paolo Foresio, del presidente della Camera di Commercio di Lecce, Alfredo Prete, del presidente di Confatigianato Imprese Lecce, Luigi Derniolo e dei rappresentanti degli enti promotori del Salone.
Nell'area espositiva di 10mila metri quadri, più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale. Anche quest'anno, inoltre, chef e pasticceri di fama internazionale, ma anche maestri cioccolatieri, pizzaioli e panificatori sono protagonisti nei quattro forum tematici dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria, rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.
Tanti gli appuntamenti golosi in programma nella seconda giornata delle kermesse. Domenica 5 novembre, nel Forum di Pasticceria torna il concorso professionale "Dolci Talenti in Puglia: quando la tradizione diventa innovazione", organizzato da Agrogepaciok e "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini. A sfidarsi saranno 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 ore 10, premiazioni alle 18. Ospite speciale del concorso, inoltre, sarà lo chef e pasticcere Rossano Boscolo, fondatore e direttore della scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy (nato nei primi anni ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef). 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 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 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 che pizzaiolo Ivan Meletti.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing &

Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

Il Salone è aperto dalle 10 fino alle 19 (mercoledì chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

DOMENICA 5 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 11-14 – "Sculture vegetali" con lo chef Danilo Colaiaquo del Campus Etoile Academy
Ore 15-17 – Lezione demo "La pasta fresca" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10-15 - Concorso professionale "Dolci Talenti in Puglia: Quando la tradizione diventa innovazione" aperto a studenti e pasticceri under 25
Ore 16-18 – Lezione dimostrativa sui fruttini di gelatina a cura del maestro Giuseppe Zippo
Ore 18 – Premiazione concorso "Dolci Talenti in Puglia"
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Torte da forno e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-18 – "Gluten Free Day": 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

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18 – "Giornata Etoile". La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l'Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10 - Concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo"
Ore 16-18 – Lezione dimostrativa su drip cake e dolci anglosassoni a cura del maestro Antonella Biasco
Ore 18 - Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell'azienda Mec3)
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12.30 – corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte "Checco Pizza", fiduciario per la Regione Puglia dell'Associazione Verace Pizza Napoletana
Ore 16-18 – corso di rosticceria napoletana "Frittatina" e "Montanara" a cura del maestro Francesco Cassiano

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 9.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok
FORUM PASTICCERIA
Giornata Campus Etoile Academy
Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo
Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo
Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef
Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso

Ore 15.30-18 – “La piadina romagnola” a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare
Ore 16-18 – Lezione demo “Le uova: mille usi in cucina” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10-12 – Terza edizione del concorso “Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone”
Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino
Ore 16.30 – Premiazione “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-18 – “Prima colazione, frolle e crostate” e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Dimostrazione di “Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!” a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento
Ore 12.30-14.30 – Grani vergini
Ore 15-17 – Farine integrali naturali
Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://www.trnews.it/2017/11/05/taglio-del-nastro-piu-dolce-tornato-agrogepaciok/197982
5/11/2017

LECCE – Compie 12 anni ed ha una scelta sconfinata di torte con le quali festeggiare: è Agrogepaciok, il salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, in programma fino a mercoledì nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce. Una manifestazione che si distingue per essere, oltre che vetrina, un vero centro di formazione di altissima qualità, con forum e incontri a ogni ora del giorno. Nella giornata di domenica, spazio al concorso "Dolci Talenti in Puglia", con pasticceri in erba che si sfidano a colpi di spatola e cacao. Ospite speciale del giorno, lo chef di fama internazionale Rossano Boscolo, fondatore e direttore della scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy. Poi il "Gluten Free Day" nel Forum di Pizzeria, luci sulle torte da forno nel Forum di Panificazione, lezioni di sculture vegetali e pasta fresca nel Forum di Cucina.

Il tutto in un'area espositiva di 10mila metri quadri, con più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, a presentare i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario artigianale, della gelateria e caffetteria e dell'artigianato agroalimentare più in generale.

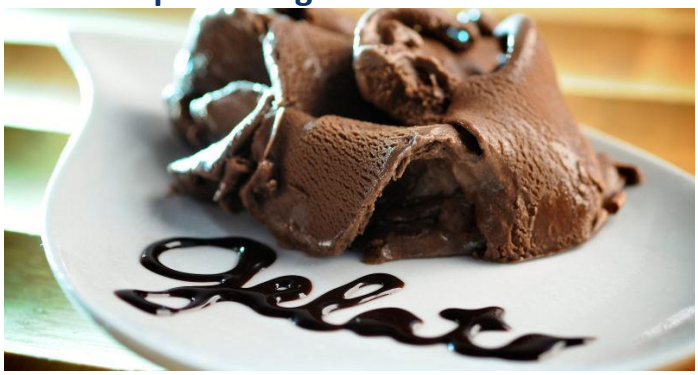
http://www.norbaonline.it/od.asp?i=12337&puntata=Inaugurazione-Agrogepaciok&pr=SERVIZI%20TG

5/11/2017

NORBAONLINE

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48052&id_rub=239 (GELATO)
5/11/2017

Agrogepaciok, al via le "Olimpiadi del gelato mediterraneo"



Tutti gli appuntamenti della terza giornata.

Prosegue la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare.

La terza giornata della fiera professionale vedrà i riflettori puntati sulla terza edizione delle "Olimpiadi del gelato mediterraneo".
La gara prenderà il via alle 10 nel Forum di Pasticceria e consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. A sfidarsi saranno otto gelatieri professionisti: 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'accostamento 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 Siato del Campus Etoile Academy, scuola di cucina fondata e diretta dallo chef di fama internazionale Rossano Boscolo, ospite d'onore della cinque giorni. Nato nei primi anni Ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef.

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 maestroFrancesco Cassiano in arte "Checco Pizza", fiduciario 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 dolciario 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, inoltre, chef e pasticceri di fama internazionale, ma anche maestri cioccolatieri, pizzaioli e panificatori sono protagonisti nei quattro forum tematici (dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria), rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l’attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

Il Salone è aperto fino a mercoledì prossimo, dalle ore 10 fino alle 19 (ultimo giorno chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

http://www.corrieresalentino.it/2017/11/agrogepaciok-al-via-le-olimpiadi-del-gelato-mediterraneo-sfide-colpi-di-gusto/

5/11/2017

CorriereSalentino.it
un passo avanti

Agrogepaciok, al via le "Olimpiadi del gelato mediterraneo" sfide a colpi di gusto

LECCE – Lunedì 6 novembre, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, prosegue la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta – con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

La terza giornata della fiera professionale vedrà i riflettori puntati sulla terza edizione delle **"Olimpiadi del gelato mediterraneo"**. La gara, che prenderà il via alle 10 nel Forum di Pasticceria, consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. A sfidarsi saranno otto gelatieri professionisti: 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'accostamento 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 Siato** del Campus Etoile Academy, scuola di cucina fondata e diretta dallo chef di fama internazionale **Rossano Boscolo**, ospite d'onore della cinque giorni. Nato nei primi anni Ottanta, il marchio Etoile è stato punto di riferimento per oltre 30 mila professionisti, contribuendo a formare una generazione stellata di chef e pastry chef.

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 **Francesco Cassiano** in arte "Checco Pizza", fiduciario 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 dolciario 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, inoltre, chef e pasticceri di fama internazionale, ma anche maestri cioccolatieri, pizzaioli e panificatori sono protagonisti nei quattro forum tematici (dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria), rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.

Il Salone è aperto fino a mercoledì prossimo, dalle ore 10 fino alle 19 (ultimo giorno chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Dalle 11 alle 14 e dalle 15.30 alle 18 – "Giornata Etoile". La carne: scienza, tradizione e innovazione secondo l'Etoile con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 – Concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo"

Ore 16-18 – Lezione dimostrativa su "L'accostamento 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

Ore 18 – Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell'azienda Mec3)

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Pane, pizza, focaccia e creazione prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12.30 – corso di pizza napoletana a cura del maestro Francesco Cassiano in arte “Checco Pizza”, fiduciario per la Regione Puglia dell’Associazione Verace Pizza Napoletana

Ore 16-18 – corso di rosticceria napoletana “Frittatina” e “Montanara”, sempre a cura del maestro Francesco Cassiano

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 9.30-17.30 – Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

FORUM PASTICCERIA

Giornata Campus Etoile Academy

Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo

Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L’Etoile con il maestro Rossano Boscolo

Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef

Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso

Ore 15.30-18 – “La piadina romagnola” a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

Ore 16-18 – Lezione demo “Le uova: mille usi in cucina” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-12 – Terza edizione del concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino

Ore 16.30 – Premiazione “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-18 – “Prima colazione, frolle e crostate” e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Dimostrazione di “Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!” a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento

Ore 12.30-14.30 – Grani vergini

Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=105568

6/11/2017

Lecce - AGROGEPACIOK, DAL GELATO ALLA PIZZA IL GUSTO DELLA SOLIDARIETÀ

AL VIA LE "OLIMPIADI DEL GELATO MEDITERRANEO"
E NEL FORUM DI CUCINA C'È LA "GIORNATA IN ROSA"
CINQUE CHEF DONNA "INSIEME PER AMATRICE"
Alle 15.30, l'appuntamento dedicato a "Cibo, stress e capelli", promosso dalla categoria Acconciatori di Confartigianato Imprese Lecce

Tradizionale, vegano o senza glutine, il gelato non smette mai di sfoggiare il suo fascino. Tante le novità all'undicesima edizione di Agrogepaciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, in programma fino a mercoledì prossimo a Lecce Fiere.
La terza giornata della fiera professionale, lunedì 7 novembre, vedrà i riflettori puntati sulle "Olimpiadi del gelato mediterraneo", aperte a tutti i gelatieri professionisti maggiorenni. La gara, che prenderà il via alle 10 nel Forum di Pasticceria, consiste nella realizzazione di un gusto gelato di fantasia ed un semifreddo, per la preparazione dei quali dovrà essere utilizzato almeno uno degli ingredienti che compongono il gelato "Cookies the original". A sfidarsi saranno: Serena Manca, Marisa Andrisani, Thierry Pellis, Massimo Malinconico, Maura Sacquegna e Andrea De Angelis.
Nel Forum di Cucina, continuano le iniziative di solidarietà per i terremotati con la "Giornata in rosa": dalle ore 11 alle 18, le chef Alessandra Moschettini, Sara Cretì, Paola Paiano, Tiziana Parlangeli e Maria Consiglia Guarini, prepareranno un menu di degustazione al costo di 30 euro (max 40 persone, per prenotare 0832457864). Il ricavato dell'iniziativa sarà interamente devoluto al ristoratore di Amatrice Daniele Bonanni, ospite in fiera, che a causa del sisma del 24 agosto scorso ha perso la sua attività (la storica trattoria "Ma Tru" di Amatrice), la mamma originaria di Galatina, la sorella ed un nipote. L'iniziativa è promossa da Agrogepaciok, Confcommercio Lecce e Associazione Cuochi Salentini. Degustazioni "solidali" si svolgono anche nei Forum di Pasticceria e di Pizzeria, su iniziativa di Agrogepaciok e Confartigianato Imprese Lecce: il ricavato sarà devoluto rispettivamente ad un pasticcere e ad un pizzaiolo di Amatrice, individuati da Confartigianato Imprese Rieti.
Nel Forum di Panificazione, si svolgeranno corsi professionali e dimostrazioni tecniche di lavorazione di "lingue alle verdure e formaggi" (dalle ore 10) e di pani a lievitazione naturale (dalle 16). Infine, nel Forum

di Pizzeria, dalle 10.30 alle 18.30 si svolgeranno degustazioni “solidali” di pizze salentine e, alle 16, il corso dimostrativo con degustazione di prodotti fritti (calzoni, crocchette, arancini, “pittule” e stuzzicherie). Nella mattinata, si svolgerà inoltre l’assemblea dei soci Apisa (Associazione Pizzaioli Salentini) aperta a tutti sul tema delle innovazioni e del futuro del settore. Interverranno il direttore di Confartigianato Imprese Lecce, Carmine Mandorino, e il presidente di Apisa Giuseppe Lucia. Seguirà la presentazione di “LOL”, un’app di prenotazione telefonica dedicata al mondo della pizzeria, a cura di Giuseppe Disabato, direttore generale “Pizza lol”.
Altro appuntamento da non perdere, novità di questa edizione, l’incontro dedicato a “Cibo, stress e capelli”, promosso dalla categoria Acconciatori di Confartigianato Imprese Lecce, con la life coach Alessandra Mattionni (ore 15.30) che parlerà dello stretto rapporto tra alimentazione, nutrizione, benessere e bellezza.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia, UnionCamere Puglia, Provincia e Comune di Lecce e con l’attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, panificatori e pizzaioli salentini aderenti a Confartigianato Imprese Lecce e dell’Associazione Cuochi Salentini di ConfCommercio Lecce.

Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al mondo dell’agroalimentare e al food & beverage di qualità. Numerosi gli espositori che partecipano al Salone, in rappresentanza di ben 360 marchi, pronti a presentare le novità più interessanti riguardo a materie prime, impianti e attrezzature, arredamento e servizi per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali. Anche quest’anno, inoltre, chef e pasticceri di fama internazionale, ma anche maestri cioccolatieri, pizzaioli e panificatori sono protagonisti nei quattro forum tematici (dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria), rafforzando il connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok.
Ospiti d’eccezione della cinque giorni, lo chef milanese pluristellato Claudio Sadler, il maestro Roberto Rinaldini, ambasciatore della pasticceria italiana nel mondo e giudice nel talent di Raidue “Il più grande pasticcere”, il pastry chef della Nazionale Italiana Cuochi Giuseppe Palmisano e il “guru” dell’arte bianca Fausto Rivola.

Il Salone è aperto dalle 10 fino alle 19. Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

LUNEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 13-15 - Degustazioni di pasta all'amatriciana a cura dell'Associazione Cuochi Salentini con ticket di 5 euro da devolvere interamente ad un ristoratore coinvolto nel dramma del sisma della città di Amatrice

Ore 11-18 – "Giornata in rosa", le chef donna del Salento prepareranno un menu degustazione (ore 13-14.30) al costo di 30 euro, il cui ricavato sarà interamente devoluto ad un ristoratore coinvolto nel dramma del sisma della città di Amatrice. Posti disponibili max 40 (per prenotazioni chiamare allo 0832 457864).

FORUM PASTICCERIA

Ore 10 - Concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo"

Ore 16 - Premiazione alla presenza del presidente di giuria (rappresentante dell'azienda Mec3)

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10 - Lavorazione e degustazione di lingue alle verdure e formaggi

Lavorazione di pani a lievito naturale

Ore 16 - Lavorazione di focacce con lievito naturale

FORUM PIZZERIA

Ore 10.30-18.30 – Degustazione di pizze salentine con offerta libera da devolvere ad un pizzaiolo di Amatrice

Ore 11 – Assemblea soci Apisa aperta a tutti sul tema delle innovazioni, del futuro dell'associazionismo e del mondo della pizzeria in generale; interverranno il direttore di Confartigianato Imprese Lecce Carmine Mandorino e il presidente di Apisa Giuseppe Lucia A seguire presentazione di "LOL", applicazione di prenotazione telefonica dedicata al mondo della pizzeria a cura di Giuseppe Disabato, direttore generale "Pizza lol"

Ore 16 – Corso dimostrativo e degustazione di prodotti fritti come calzoni, crocchette, arancini, le "pittule" e stuzzicherie varie preparati con impasti alternativi

MARTEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 13.00 – 15.00 Degustazioni di pasta all'amatriciana a cura dell'Associazione Cuochi Salentini con ticket di € 5,00 da devolvere interamente ad un ristoratore coinvolto nel dramma del sisma della città di Amatrice

Ore 10.30 – 18 - Terza edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-13/ 14.30-16.30 - Ospite Roberto Rinaldini - Maestro pluripremiato, 2006 e 2008 Campione del mondo di gelateria, miglior artigiano d'Italia per il cioccolato, miglior pasticcere per l'innovazione, nel 2014 eletto pasticcere dell'anno e nel 2016 vincitore a Parigi del Mondial des Arts Sucres come manager della squadra italiana. Direttamente dalla trasmissione tv "Il più grande pasticcere" di Rai2, Rinaldini presenterà i macaRal e le "Gnambelline"

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10 - Lavorazione di pani ai cereali

Ore 16 - Degustazione di grissini e cracker

FORUM PIZZERIA

Ore 10.30 – 18.30 – Degustazione di pizze salentine con offerta libera da devolvere a un pizzaiolo di Amatrice

Ore 10 – Corso dimostrativo di pizza napoletana a cura di Francesco Cassiano

Ore 16 – Corso dimostrativo e degustazione di pizza classica e impasti alternativi

MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 - Shoowcooking alla presenza dello chef 2 stelle Michelin Claudio Sadler che rivisiterà piatti della tradizione mediterranea

FORUM PASTICCERIA

Ore 10.30-12.30 - Lezione dimostrativa del pastry chef Giuseppe Palmisano

Ore 13-17 – Seconda edizione del Concorso "Dolci Tradizioni" - Premio Andrea Ascalone

FORUM PANIFICAZIONE

Le scuole in vetrina: preparazione in diretta di un pane da colazione a cura degli alunni delle scuole professionali

FORUM PIZZERIA

Ore 10.30-18.30 – Degustazione di pizze salentine con offerta libera da devolvere ad un pizzaiolo di Amatrice

Ore 10 – Preparazione di pizza, focaccia e focaccia barese a base di farina di grano "Senatore Cappelli"

Ore 16 – Corso dimostrativo e preparazione in diretta di prodotti a base di pasta sfoglia

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48073&id_rub=133

6/11/2017

Ad Agrogepaciok anche lo stand di Confesercenti: info point per le aziende

Confesercenti Lecce in fiera per illustrare i suoi servizi: fino all'8 novembre in piazza Palio.

Prosegue Agrogepaciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication in programma a "Lecce Fiere" fino all'8 novembre.

All'interno dell'area espositiva di 10mila metri quadri è attivo il punto informativo di Confesercenti Lecce. Fino all'8 novembre, nello stand 6 dell'Area B, dalle ore 10 alle 19, lo staff dell'associazione fornirà tutte le informazioni sui servizi erogati da Confesercenti: dalla formazione all'assistenza fiscale e previdenziale, dall'accesso al credito agevolato alla consulenza contabile, tributaria, del lavoro ed in materia di sicurezza. Inoltre chi è interessato ad avviare un'impresa con la formula del Franchising potrà rivolgersi al Franchising Point.

Il Franchising Point completa i servizi che da anni offre la sede territoriale di Confesercenti Lecce al mondo delle imprese. Lo sportello di Confesercenti Lecce offre agli imprenditori un'assistenza tecnica e specifica nella creazione di reti in franchising ed eroga tutte le informazioni legate al mondo della formula commerciale del franchising: nello specifico professionisti forniranno consulenze sulla disciplina legislativa e sulle tipologie di contratti previsti di affiliazione commerciale, oltre che indagini di mercato e business plan per la specifica realtà provinciale salentina. A disposizione degli aspiranti franchisor e franchisee tutte le informazioni utili in materia fiscale, amministrativa e finanziaria: dagli obblighi normativi alla contrattualistica, dalla formazione all'accesso al credito alle relative garanzie sui finanziamenti.

Tutte le informazioni relative ai servizi di Confesercenti Lecce sono disponibili sul sito www.confesercentilecce.com o sulla pagina Facebook dell'associazione.

Da sabato mattina il centro fieristico di piazza Palio ospita oltre 130 espositori di materie prime e ingredienti composti, di macchinari, impianti, attrezzature, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione per la gelateria, pasticceria, ristorazione, pizzeria e panificazione artigianali. Nel corso della fiera professionale - seconda a livello nazionale solo al Sigep di Rimini - i visitatori potranno assistere a showcooking, dimostrazioni, lavorazioni in diretta, contest nazionali e partecipare ad oltre 200 ore di formazione con i grandi professionisti del settore.

Il Salone è aperto sabato fino a mercoledì 8 novembre, dalle ore 10 alle ore 19. (Ultimo giorno fino alle ore 18).

http://www.leccenews24.it/turismo/eno-gastronomia/inaugurazione-agrogepaciok-programma-6-novembre.htm

6/11/2017

LECCENEWS24.it

Grande successo il weekend inaugurale di Agrogepaciok. Oggi le "Olimpiadi del gelato mediterraneo"

Grande successo per le prime due giornate di Agrogepaciok, il salone della pasticceria giunto all'edizione numero 12, in programma a Lecce Fiere, in Piazza Palio. Tanti gli stand presenti tra produttori, leader del settore, e supporto alla ristorazione.

Boom di presenze nella due-giorni inaugurale di Agrogepaciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare giunto ormai alla sua dodicesima edizione. **Un successo annunciato quello del sabato e della domenica**, con tanti esperti, ristoratori e semplici curiosi dal palato fine, che non hanno voluto perdere l'occasione di gustare le eccellenze dolciarie (e non) del territorio.

Alcune delizie artigianali

Decine e decine gli stand presenti nella grande area espositiva di Lecce Fiere, in Piazza Palio: chef, pasticceri, leader nel settore della produzione e della distribuzione stanno mettendo il mostra le loro prelibatezze. Migliaia nei primi due giorni della manifestazione i salentini accorsi e che hanno affollato gli spazi di Lecce Fiere.

I servizi a supporto della ristorazione con Professional Service

Ma non c'è solo la produzione. A supporto della ristorazione dei tra i tanti stand, anche quest'anno, spicca quello di "Ps Service" azienda leader nel settore dell'informatica che opera nel settore telematico e nel Retail a supporto di ristoranti, pub e bar. **PS-Service** è infatti il centro all'avanguardia nella risoluzione di problemi telematici, attraverso **software di ultima generazione** che permettono un servizio di assistenza tecnica su tutto il territorio della regione Puglia, composto da uno staff altamente qualificato.

"Per noi ormai essere ad Agrogepaciok è come indossare una spilla d'onore – ci confessa Antonio Verardo. Siamo qui anche quest'anno per presentare i nostri servizi a supporto dei ristoratori: registratori di cassa, sistemi per le ordinazioni e attrezzature di ultima generazione. Siamo un'azienda che opera da anni nel settore e **la nostra forza sta nel supporto costante**, quasi h.24, che garantiamo ai nostri clienti".

Lo stand di PS Service ad Agrogepaciok

Presenti anche gli agricoltori di Copagri

Nell'area espositiva c'è anche Copagri, la confederazione dei produttori agricoli. **In prima fila il Presidente della sezione di Lecce, Fabio Igrosso**, che ascoltato ai nostri microfoni, ha rimarcato l'importanza della presenza di Copagri all'interno di un salone del gusto.

"Essere qui – spiega Ingrosso – significa affiancare la eccellenze del territorio anche al mondo della pasticceria. I nostri produttori espongono salumi, formaggi, birre artigianali e **l'immancibile olio salentino doc**. Per noi esserci – conclude il numero uno di Copagri Lecce – è motivo di orgoglio".

L’area espositiva di Copagri

Il programma della terza giornata

Agrogepaciok proseguirà fino al prossimo giovedì 9 novembre. Oggi, terza giornata della fiera professionale, riflettori accesi sulla terza edizione delle **“Olimpiadi del gelato mediterraneo”**. La gara, che ha preso il via alle 10 nel Forum di Pasticceria, consiste nella creazione di un gusto gelato di fantasia da proporre sia in vaschetta sia come torta-gelato. A sfidarsi otto gelatieri professionisti. Premiazioni previste alle 18 alla.

Dalle 16 si terrà una lezione dimostrativa su “L’accostamento 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 Siato** del Campus Etoile Academy, mentre 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, **appuntamento con il corso di pizza napoletana** curato del maestro Francesco Cassiano in arte “Checco Pizza”.

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48086&id_rub=239

6/11/2017

Ad Agrogepaciok masterclass con il maestro Rossano Boscolo

Per il quarto anno torna il contest nazionale "Birrangolo in cucina – degustazioni in fermento".

Martedì 7 novembre, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, Agrogepaciok – 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 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. Oltre a divenire ingrediente della preparazione, 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 Chiriotti Editori.

Nel Forum di Panificazione, per tutto il giorno si susseguiranno 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 Ingrosso, 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 Ingrosso; 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 dolciario 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.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

Il Salone è aperto fino a mercoledì 8 novembre, dalle ore 10 fino alle 19 (ultimo giorno chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

ROSSANO BOSCOLO

Classe 1956, è chef di fama internazionale e pluridecorato nei più prestigiosi concorsi mondiali. Negli anni Ottanta ha guidato la Nazionale Italiana Pasticceri raggiungendo i migliori risultati di sempre. Formatosi in Francia presso la prestigiosa Ecole Lenôtre, è stato pioniere nella formazione culinaria aprendo nel 1982, a Chioggia, l'Istituto Etoile, la prima scuola per chef e pasticceri professionisti, punto di riferimento per oltre 30 mila addetti ai lavori. Nel 2010 fonda a Tuscania (Viterbo) un Campus d'ispirazione internazionale votato alla formazione di giovani leve dell'Alta Cucina.

PROGRAMMA GIORNALIERO

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 9.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

FORUM PASTICCERIA

Giornata Campus Etoile Academy

Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo

Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo

Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef

Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso

Ore 15.30-18 – "La piadina romagnola" a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

Ore 16-18 – Lezione demo "Le uova: mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-12 – Terza edizione del concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone"

Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino

Ore 16.30 – Premiazione "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-18 – "Prima colazione, frolle e crostate" e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Dimostrazione di "Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!" a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento

Ore 12.30-14.30 – Grani vergini

Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://www.corrieresalentino.it/2017/11/262376/

6/11/2017

CorriereSalentino.it
un passo avanti

Ad Agrogepaciok la masterclass dello chef e pasticcere Rossano Boscolo

LECCE – **Martedì 7 novembre**, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, Agrogepaciok – 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 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. Oltre a divenire ingrediente della preparazione, 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 Chiriotti Editori.

Nel Forum di Panificazione, per tutto il giorno si susseguiranno 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 Ingrosso, 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 Ingrosso; 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 dolciario 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.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta – con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

Il Salone è aperto fino a mercoledì 8 novembre, dalle ore 10 fino alle 19 (ultimo giorno chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

Rossano Boscolo, Classe 1956, è chef di fama internazionale e pluridecorato nei più prestigiosi concorsi mondiali. Negli anni Ottanta ha guidato la Nazionale Italiana Pasticceri raggiungendo i migliori risultati di sempre. Formatosi in Francia presso la prestigiosa Ecole Lenôtre, è stato pioniere nella formazione culinaria aprendo nel 1982, a Chioggia, l'Istituto Etoile, la prima scuola per chef e pasticceri professionisti, punto di riferimento per oltre 30 mila addetti ai lavori. Nel 2010 fonda a Tuscania (Viterbo) un Campus d'ispirazione internazionale votato alla formazione di giovani leve dell'Alta Cucina.

PROGRAMMA GIORNALIERO

– MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 9.30-17.30 – Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok

FORUM PASTICCERIA

Giornata Campus Etoile Academy

Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo

Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo

Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef

Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso

Ore 15.30-18 – "La piadina romagnola" a cura di Ivan Meletti

– MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

Ore 16-18 – Lezione demo "Le uova: mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-12 – Terza edizione del concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino

Ore 16.30 – Premiazione “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-18 – “Prima colazione, frolle e crostate” e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Dimostrazione di “Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!” a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento

Ore 12.30-14.30 – Grani vergini

Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115660
6/11/2017

Lecce - AD AGROGEPACIOK MASTERCLASS CON ROSSANO BOSCOLO

AGROGEPACIOK
MASTERCLASS CON ROSSANO BOSCOLO
ZUCCHERO ARTISTICO, PASTICCERIA MODERNA E FOOD COST
SECONDO L'ETOILE

E PER IL QUARTO ANNO TORNA IL CONTEST NAZIONALE
"BIRRANGOLO IN CUCINA – DEGUSTAZIONI IN FERMENTO"

LUCI SU BISCOTTERIA E PRODOTTI DA FORNO NEL FORUM DI PANIFICAZIONE, POI CORSI BASE DI PIZZA CLASSICA, IN TEGLIA E A PALA CON SIMONE INGROSSO NEL FORUM DI PIZZERIA

Martedì 7 novembre, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, Agrogepaciok – 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 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. Oltre a divenire ingrediente della preparazione, 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 Chiriotti Editori.
Nel Forum di Panificazione, per tutto il giorno si susseguiranno 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 Ingrosso, 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 Ingrosso; 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 dolciario 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.
Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.
Il Salone è aperto fino a mercoledì 8 novembre, dalle ore 10 fino alle 19 (ultimo giorno chiusura ore 18). Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

ROSSANO BOSCOLO
Classe 1956, è chef di fama internazionale e pluridecorato nei più prestigiosi concorsi mondiali. Negli anni Ottanta ha guidato la Nazionale Italiana Pasticceri raggiungendo i migliori risultati di sempre. Formatosi in Francia presso la prestigiosa Ecole Lenôtre, è stato pioniere nella formazione culinaria aprendo nel 1982, a Chioggia, l'Istituto Etoile, la prima scuola per chef e pasticceri professionisti, punto di riferimento per oltre 30 mila addetti ai lavori. Nel 2010 fonda a Tuscania (Viterbo) un Campus d'ispirazione internazionale votato alla formazione di giovani leve dell'Alta Cucina.

PROGRAMMA GIORNALIERO

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 9.30-17.30 - Quarta edizione del contest Birrangolo organizzato da MoMo Lab in collaborazione con Agro.Ge.Pa.Ciok
FORUM PASTICCERIA
Giornata Campus Etoile Academy
Ore 10-12 – Zucchero artistico secondo il maestro Rossano Boscolo
Ore 15-17 – La pasticceria moderna secondo L'Etoile con il maestro Rossano Boscolo
Ore 17.30-18.30 – Approfondimento sul food cost a cura del maestro Rossano Boscolo
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-19 – Biscotteria varia e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Corso base di pizza classica a cura di Simone Ingrosso, pluricampione mondiale di pizza classica, acrobatica e pizza master chef
Ore 12.30-15 – corso base di pizza in teglia e a pala, a cura di Simone Ingrosso
Ore 15.30-18 – "La piadina romagnola" a cura di Ivan Meletti

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Ore 11-15.30 – Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare
Ore 16-18 – Lezione demo "Le uova: mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10-12 – Terza edizione del concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone"
Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino
Ore 16.30 – Premiazione "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-18 – "Prima colazione, frolle e crostate" e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Dimostrazione di "Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!" a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento
Ore 12.30-14.30 – Grani vergini
Ore 15-17 – Farine integrali naturali
Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://www.nardosette.it/dettaglio.asp?id_dett=48074&id_rub=71
6/11/2017

NARDOsette

Tg Sordi - 6 novembre

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115707
7/11/2017

Lecce - AGROGEPACIOK GRAN FINALE CON LO CHEF 2 STELLE MICHELIN MORENO CEDRONI

Showcooking sulla cucina di mare
Cedroni rivisiterà due piatti della tradizione salentina, “lu quataru” (tipica zuppa di Porto Cesareo) e la “mignulata alla gallipolina” (a base di fagioli, ma rivisitata con il pisello nano di Zollino), per poi proporre una delle sue rinomate ricette di mare

Nel Forum di Pasticceria, riflettori puntati sul pasticciotto con il concorso “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

Poi luci sulle pizze “alternative” con grani antichi, grani vergini e integrali naturali con Giuseppe Lucia, presidente dell’Associazione Pizzaioli Salentini

Lezioni e dimostrazioni su frolle e crostate con gli chef e allievi del Campus Etoile Academy nel Forum di Panificazione

Mercoledì 8 novembre, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, ultimo appuntamento con la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare che nei giorni scorsi ha già registrato un’affuenza-record di visitatori. E per il gran finale, ancora tanti appuntamenti golosi in programma.
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. Nel 1984 apre a Senigallia il ristorante La Madonnina del Pescatore. Nel 2000 sulla baia di Portonovo, spettacolare location al centro della costa marchigiana, nasce il Clandestino Susci Bar. Nel 2003 inaugura 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.
Ad Agrogepaciok, Cedroni 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 “mignulata gallipolina” (a base di fagioli, ma rivisitata con il pisello nano di Zollino).
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, per tutto il giorno 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 Rossano Boscolo, ospite d'onore del Salone. Infine, nel Forum di Pizzeria, dalle 10 alle 12, 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. Dalle 12.30 alle 14.30, focus sui grani vergini e dalle 15 alle 17 sulle farine integrali naturali. Poi gran finale con l'esibizione dei campioni mondiali di pizza acrobatica riuniti nel Team Acrobatic Salento.

Nell'area espositiva del Salone di 10mila metri quadri, più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario 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.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

Il Salone è aperto dalle ore 10 alle 18. Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48103&id_rub=264

7/11/2017

Agrogepaciok, boom di gusto e visitatori per il salone dedicato all'agroalimentare

Grande successo per l'edizione 2017 di Agrogepaciok: domani, 8 novembre, ultimo giorno per assaporare l'eccellenza gastronomica.

Dolci, impasti di tutti i tipi, pizze, cioccolata in tutte le forme possibili e immaginabili, migliaia di persone e tutto ciò che gira intorno al settore gastromico. **Agrogepaciok** - il salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare - fa il botto anche quest'anno, inebriando i visitatori con centinaia di succulente offerte.

I maestri – chef, pasticceri, pizzaioli - tengono banco, dando prova di tutta la loro bravura, insegnando ad un pubblico attento i segreti dell'antica arte del cibo. Negli stand, tantissimi stand, affollati di visitatori, le aziende del settore illustrano le proprie offerte. Sotto l'enorme tendone della fiera, nei corridoi - tripudio sapori e profumi – fiumi di persone evidentemente affascinate da tanta bellezza, assaporano, valutano, prendono appunti. Tanti gli operatori interessati alle novità offerte dalle aziende in esposizione, ma tanti anche i semplici visitatori di tutte le età arrivati per poter gustare l'eccellenza gastronomica presente in fiera. Tra contest, masterclass, lezioni, i quattro forum che caratterizzano l'edizione 2017 – cucina, pasticceria, panificazione, pizzeria – pullulano di vita, assicurando uno spettacolo "gustoso" e formativo a tutti. Una vetrina importante per un territorio che ha tanto da offrire nell'ambito della gastronomia, un'occasione imperdibile per chi voglia accendere un faro sulla propria professionalità.

Gli ospiti, volti noti e chef stellati, hanno arricchito anche questa edizione. Nei giorni della fiera, che chiuderà battenti l'8 novembre, tantissimi gli eventi. Tra questi, il Forum di Cucina coordinato da**Gigi Perrone** (presidente Associazione cuochi salentini) che ha ospitato **Moreno Cedroni**, lo chef marchigiano a 2 stelle. Il Forum di Pasticceria, con l'ospite d'eccezione **Rossano Boscolo**, pasticcere (e cuoco) di fama mondiale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina internazionali, Campus Etoile Academy a Tuscania. Il Forum di panificazione, coordinato dallo stesso Boscolo, dove impasti perfetti di pane, pizza e focaccia, biscotteria e torte da forno, hanno preso vita sotto mani esperte ed energiche. In cattedra invece nel Forum di Pizzeria **Giuseppe Lucia**, meglio conosciuto come Zio Giglio, presidente di Apisa e campione europeo di pizza acrobatica, che sotto gli occhi ammirati del pubblico ha dato prova di riuscire a plasmare e rendere squisito ogni tipo di impasto. Tra corsi e dimostrazioni, tra cui anche quello di pizza napoletana tenuto da **Francesco Cassiano**, in arte Checco Pizza, fiduciario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia, e la giornata "Gluten free" con **Alessandra De Bellis** e **Ivan Meletti**, lo spazio fiere ha reso omaggio all'enogastronomia italiana e salentina, non a caso tra le più rinomate anche ben oltre i confini regionali.

Agrogepaciok, 4-8 novembre - zona Fiere - piazza Palio - Lecce

Qui il programma

http://www.trnews.it/2017/11/07/ad-agrogepaciok-presente-anche-confesercenti-lecce-illustrare-suoi-servizi/198163
7/11/2017

TELERAMA NEWS.it

Ad Agrogepaciok presente anche Confesercenti Lecce per illustrare i suoi servizi

LECCE – **Ultimi giorni per visitare Agrogepaciok, dove è anche attivo il punto informativo di Confesercenti Lecce.** Fino all'8 novembre, nello stand 6 dell'Area B, lo staff dell'associazione fornirà tutte le informazioni sui servizi erogati da Confesercenti: dalla formazione all'assistenza fiscale e previdenziale, dall'accesso al credito agevolato alla consulenza contabile, tributaria, del lavoro ed in materia di sicurezza. Inoltre chi è interessato ad avviare un'impresa con la formula del Franchising potrà rivolgersi al Franchising Point.

Lo sportello di Confesercenti Lecce offre agli imprenditori un'assistenza tecnica e specifica nella creazione di reti in franchising ed eroga tutte le informazioni legate al mondo della formula commerciale del franchising.

Tutte le informazioni relative ai servizi di Confesercenti Lecce sono disponibili sul **sito www.confesercentilecce.com** o sulla pagina Facebook dell'associazione.

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48134&id_rub=239

8/11/2017

Agrogepaciok, gran finale con lo chef stellato Moreno Cedroni

Cedroni rivisiterà due piatti della tradizione salentina, "lu quataru" (tipica zuppa di Porto Cesareo) e la "mignulata alla gallipolina" (a base di fagioli, ma rivisitata con il pisello nano di Zollino), per poi proporre una delle sue rinomate ricette di mare.

Oggi, mercoledì 8 novembre, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, ultimo appuntamento con la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare che nei giorni scorsi ha già registrato un'affuenza-record di visitatori. E per il gran finale, ancora tanti appuntamenti golosi in programma.

Nel Forum di Cucina, si terrà l'atteso showcooking di Moreno Cedroni, chef a 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. Nel 1984 apre a Senigallia il ristorante La Madonnina del Pescatore. Nel 2000 sulla baia di Portonovo, spettacolare location al centro della costa marchigiana, nasce il Clandestino Susci Bar. Nel 2003 inaugura 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.

Ad Agrogepaciok, Cedroni 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 “mignulata gallipolina” (a base di fagioli, ma rivisitata con il pisello nano di Zollino).

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, per tutto il giorno 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 Rossano Boscolo, ospite d’onore del Salone. Infine, nel Forum di Pizzeria, dalle 10 alle 12, 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. Dalle 12.30 alle 14.30, focus sui grani vergini e dalle 15 alle 17 sulle farine integrali naturali. Poi gran finale con l’esibizione dei campioni mondiali di pizza acrobatica riuniti nel Team Acrobatic Salento.

Nell’area espositiva del Salone di 10mila metri quadri, più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario 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.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l’attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.

Il Salone è aperto dalle ore 10 alle 18. Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA

Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare

Ore 16-18 – Lezione demo “Le uova: mille usi in cucina” con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy

FORUM PASTICCERIA

Ore 10-12 – Terza edizione del concorso “Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone”

Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino

Ore 16.30 – Premiazione “Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone”

FORUM PANIFICAZIONE

Ore 10-18 – “Prima colazione, frolle e crostate” e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy

FORUM PIZZERIA

Ore 10-12 – Dimostrazione di “Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!” a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento

Ore 12.30-14.30 – Grani vergini

Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

http://www.telegalatina.com/2017/11/agrogepaciok-gran-finale-con-lo-chef-2.html

8/11/2017

LO CHEF 2 STELLE MICHELIN MORENO CEDRONI

Mercoledì 8 novembre, nel centro fieristico di piazza Palio a Lecce, ultimo appuntamento con la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare che nei giorni scorsi ha già registrato un'affuenza-record di visitatori. E per il gran finale, ancora tanti appuntamenti golosi in programma.

Nel Forum di Cucina, si terrà l'atteso showcooking di **Moreno Cedroni**, chef a 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. Nel 1984 apre a Senigallia il ristorante La Madonnina del Pescatore. Nel 2000 sulla baia di Portonovo, spettacolare location al centro della costa marchigiana, nasce il Clandestino Susci Bar. Nel 2003 inaugura 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.
Ad Agrogepaciok, Cedroni 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 "mignulata gallipolina" (a base di fagioli, ma rivisitata con il pisello nano di Zollino).
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, per tutto il giorno 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 **Rossano Boscolo**, ospite d'onore del Salone. Infine, nel Forum di Pizzeria, dalle 10 alle 12, 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. Dalle 12.30 alle 14.30, focus sui grani vergini e dalle 15 alle 17 sulle farine integrali naturali. Poi gran finale con l'esibizione dei campioni mondiali di pizza acrobatica riuniti nel **Team Acrobatic Salento**.

Nell'area espositiva del Salone di 10mila metri quadri, più di 130 aziende in rappresentanza di 350 marchi, presentano i prodotti e le novità più importanti nei settori del dolciario 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.

Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce, il Salone è organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia – Assessorato alle Risorse

Agroalimentari e i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce, realizzato con l'attiva collaborazione delle Associazioni di pasticceri, cuochi e pizzaioli salentini in partnership – per la prima volta - con la prestigiosa scuola di cucina e pasticceria Campus Etoile Academy.
Il Salone è aperto dalle ore 10 alle 18. Info e aggiornamenti su www.agrogepaciok.it e sulle pagine Facebook, Twitter, Instagram e Pinterest.

PROGRAMMA GIORNALIERO

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

FORUM CUCINA
Showcooking con lo chef Moreno Cedroni sulla cucina di mare
Ore 16-18 – Lezione demo "Le uova: mille usi in cucina" con lo chef Simone De Siato del Campus Etoile Academy
FORUM PASTICCERIA
Ore 10-12 – Terza edizione del concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone"
Ore 13-15 – Demo sulla pasticceria salutistica a cura del maestro Agnese Cimino
Ore 16.30 – Premiazione "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone"
FORUM PANIFICAZIONE
Ore 10-18 – "Prima colazione, frolle e crostate" e creazione di prodotti da forno con gli chef e gli allievi del Campus Etoile Academy
FORUM PIZZERIA
Ore 10-12 – Dimostrazione di "Pizze alternative con grani antichi, grani vergini e integrali naturali: le alternative alle alternative!" a cura di Giuseppe Lucia, presidente Apisa e coach del Team Acrobatic Salento
Ore 12.30-14.30 – Grani vergini
Ore 15-17 – Farine integrali naturali

Esibizione del Team Acrobatic Salento

https://youtu.be/5nYf8NM4Nok

8/11/2017

AGROGEPACIOK, LO CHEF CEDRONI: LA CUCINA SALENTINA? UN LUNA PARK DI GUSTO

http://www.trnews.it/2017/11/08/agrogepaciok-lo-chef-moreno-cedroni-la-cucina-salentina-un-luna-park-gusto/198349

8/11/2017

Agrogepaciok, lo chef Moreno Cedroni: La cucina salentina? Un Luna park di gusto

AGROGEPACIOK, LO CHEF CEDRONI: LA CUCINA SALENTINA? UN LUNA PARK DI GUSTO

LECCE- Ancora una volta **Agrogepaciok lascia il segno riuscendo a conquistare tutti con una 12esima edizione di gusto, ospiti e novità…ma sopratutto di successo**. Nell'ultima giornata, spazio alla maestria dello **chef Moreno Cedroni** che ha riproposto la rivisitazione di due piatti della tradizione salentina ("lu quataru", tipica zuppa di pesce di Porto Cesareo e la "mignulata gallipolina"), che a quanto pare è riuscita a conquistare anche il suo palato. **Per lui, infatti, la nostra terra è una sorta di luna park, dove si trova di tutto.**

Nato ad Ancona nel 1964, **lo Chef Cedroni 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. Nel 1984 apre a Senigallia il ristorante La Madonnina del Pescatore. Nel 2000 sulla baia di Portonovo, spettacolare location al centro della costa marchigiana, nasce il Clandestino Susci Bar. Nel 2003 inaugura 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.

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48152&id_rub=239

9/11/2017

Agrogepaciok, +12% di visitatori: successo per lo chef stellato Cedroni

Ecco tutti i vincitori dei concorsi, dalle "Olimpiadi del gelato mediterraneo" a "Birrangolo in cucina", passando per "Dolci Talenti in Puglia" e il Premio Andrea Ascalone.

Grande successo per la XII edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce e organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce e la collaborazione delle Associazioni di cuochi, pasticceri e pizzaioli salentini, in partnership con Campus Etoile Academy.

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, che da tempo scommette sul settore agroalimentare come volano di sviluppo dell'economia pugliese, 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 sua cucina di mare, rivisitando due piatti della tradizione salentina: "lu quataru" (tipica zuppa di Porto Cesareo) e la "mignulata alla gallipolina". "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, pasticcere e cuoco di fama mondiale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina italiane, il Campus Etoile Academy a Tuscania, per la prima volta partner di Agrogepaciok.

Chef e allievi del Campus Etoile hanno coordinato per cinque giorni il Forum di Panificazione dando vita a continue dimostrazioni di impasti per pane, pizza e focaccia, biscotteria e prodotti da forno, oltre a tenere una serie di incontri nel forum di Cucina. 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, fiduciario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia.

Dulcis in fundo, i concorsi. Anche quest'anno le sfide gastronomiche hanno tenuto banco ad Agrogepaciok, con il concorso "Dolci Talenti in Puglia" per studenti e pasticceri 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 in collaborazione con Agrogepaciok, dove 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, lavora presso il ristorante Nazionale a Lecce (premio per l'estetica ad Angelo Pagliara). Infine, il concorso "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone" per il miglior pasticciotto è andato ad Antonella Biasco, di Specchia, titolare della pasticceria Dolcemente a Tricase.

“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”.

http://www.leccenews24.it/turismo/eno-gastronomia/agrogepaciok-grande-successo-ledizione-2017-12-visitatori.htm
9/11/2017

LECCENEWS24.it

Agrogepaciok, grande successo per l'edizione 2017: +12% di visitatori

Agrogepaciok 2017, grande successo di numeri nella dodicesima edizione. Organizzatori soddisfatti, ospiti illustri e un'ottima vetrina d'eccellenza.

Grande successo per la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce e organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce e la collaborazione delle Associazioni di cuochi, pasticceri e pizzaioli salentini, in partnership con Campus Etoile Academy.

Organizzatori soddisfatti

Soddisfatto l'organizzatore, Carmine Notaro:

Siamo molto soddisfatti 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.

Vetrina di eccellenza

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, che da tempo scommette sul settore agroalimentare come volano di sviluppo dell'economia pugliese, ma anche un'occasione di formazione imperdibile per tanti giovani e professionisti che operano in questo settore.

Ospiti illustri

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 sua cucina di mare, rivisitando due piatti della tradizione salentina: "lu quataru" (tipica zuppa di Porto Cesareo) e la "mignulata alla gallipolina".

Così chef Cedroni:

> In Puglia e nel Salento, un po' come nelle Marche 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**, pasticcere e cuoco di fama mondiale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina italiane, il Campus Etoile Academy a Tuscania, per la prima volta partner di Agrogepaciok.

Campus Etoile

Chef e allievi del Campus Etoile hanno coordinato per cinque giorni il Forum di Panificazione dando vita a continue dimostrazioni di impasti per pane, pizza e focaccia, biscotteria e prodotti da forno, oltre a tenere una serie di incontri nel forum di Cucina. 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**, fiduciario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia.

I vincitori del concorso

Dulcis in fundo, i concorsi. Anche quest'anno le sfide gastronomiche hanno tenuto banco ad Agrogepaciok, con il concorso "Dolci Talenti in Puglia" per studenti e pasticceri 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 in collaborazione con Agrogepaciok, dove 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, lavora presso il ristorante Nazionale a Lecce (premio per l'estetica ad **Angelo Pagliara**). Infine, il concorso "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone" per il miglior pasticciotto è andato ad **Antonella Biasco**, di Specchia, titolare della pasticceria Dolcemente a Tricase.

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115764
9/11/2017

Lecce - AGROGEPACIOK 2017, BILANCIO POSITIVO E +12% DI VISITATORI

IL SALONE SI CONFERMA PIAZZA D'AFFARI NAZIONALE
PER IL DOLCIARIO ARTIGIANALE E L'AGROALIMENTARE

Ecco tutti i vincitori dei concorsi, dalle "Olimpiadi del gelato mediterraneo" a "Birrangolo in cucina", passando per "Dolci Talenti in Puglia" e il Premio Andrea Ascalone

Grande successo per la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce e organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce e la collaborazione delle Associazioni di cuochi, pasticceri e pizzaioli salentini, in partnership con Campus Etoile Academy.

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, che da tempo scommette sul settore agroalimentare come volano di sviluppo dell'economia pugliese, 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 sua cucina di mare, rivisitando due piatti della tradizione salentina: "lu quataru" (tipica zuppa di Porto Cesareo) e la "mignulata alla gallipolina". "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, pasticcere e cuoco di fama mondiale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina italiane, il Campus Etoile Academy a Tuscania, per la prima volta partner di Agrogepaciok.

Chef e allievi del Campus Etoile hanno coordinato per cinque giorni il Forum di Panificazione dando vita a continue dimostrazioni di impasti per pane, pizza e focaccia, biscotteria e prodotti da forno, oltre a tenere

una serie di incontri nel forum di Cucina. 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, fiduciario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia.

Dulcis in fundo, i concorsi. Anche quest'anno le sfide gastronomiche hanno tenuto banco ad Agrogepaciok, con il concorso "Dolci Talenti in Puglia" per studenti e pasticceri 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 in collaborazione con Agrogepaciok, dove 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, lavora presso il ristorante Nazionale a Lecce (premio per l'estetica ad Angelo Pagliara). Infine, il concorso "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone" per il miglior pasticciotto è andato ad Antonella Biasco, di Specchia, titolare della pasticceria Dolcemente a Tricase.

"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".

http://www.norbaonline.it/od.asp?i=37633&puntata=Lecce:-chef-stellati-propongono-piatti-a-base-di-uova-e-pesce&pr=SERVIZI%20TG
9/11/2017

NORBAONLINE

http://www.padania.org/padania/giovani-e-lavoro/825369-lecce-agrogepaciok-2017-bilancio-positivo-e-12-di-visitatori.html

9/1/2017

PADANIA.ORG
NOTIZIE E COMMENTI DALLA GRANDE VALLE DEL PO

Lecce - AGROGEPACIOK 2017, BILANCIO POSITIVO E +12% DI VISITATORI

IL SALONE SI CONFERMA PIAZZA D'AFFARI NAZIONALE
PER IL DOLCIARIO ARTIGIANALE E L'AGROALIMENTARE

Ecco tutti i vincitori dei concorsi, dalle "Olimpiadi del gelato mediterraneo" a "Birrangolo in cucina", passando per "Dolci Talenti in Puglia" e il Premio Andrea Ascalone

Grande successo per la dodicesima edizione di Agrogepaciok, Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommercio, Confesercenti, Cna, UnionAlimentari Confapi e Coldiretti di Lecce e organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno di Regione Puglia – Assessorato alle Risorse Agroalimentari, i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Lecce e la collaborazione delle Associazioni di cuochi, pasticceri e pizzaioli salentini, in partnership con Campus Etoile Academy.

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, che da tempo scommette sul settore agroalimentare come volano di sviluppo dell'economia pugliese, 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 sua cucina di mare, rivisitando due piatti della tradizione salentina: "lu quataru" (tipica zuppa di Porto Cesareo) e la "mignulata alla gallipolina". "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, pasticcere e cuoco di fama mondiale che da anni dirige una delle più importanti scuole di cucina italiane, il Campus Etoile Academy a Tuscania, per la prima volta partner di

Agrogepaciok.

Chef e allievi del Campus Etoile hanno coordinato per cinque giorni il Forum di Panificazione dando vita a continue dimostrazioni di impasti per pane, pizza e focaccia, biscotteria e prodotti da forno, oltre a tenere una serie di incontri nel forum di Cucina. 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, fiduciario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in Puglia.

Dulcis in fundo, i concorsi. Anche quest'anno le sfide gastronomiche hanno tenuto banco ad Agrogepaciok, con il concorso "Dolci Talenti in Puglia" per studenti e pasticceri 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 in collaborazione con Agrogepaciok, dove 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, lavora presso il ristorante Nazionale a Lecce (premio per l'estetica ad Angelo Pagliara). Infine, il concorso "Dolci Tradizioni – Premio Andrea Ascalone" per il miglior pasticciotto è andato ad Antonella Biasco, di Specchia, titolare della pasticceria Dolcemente a Tricase.

"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 2017- LINK

http://goloasi.it/evento_agrogepaciok_2017-14.html

http://www.pugliainesclusiva.it/salone-della-gelateria-pasticceria-cioccolato-e-dellartigianato-agroalimentare/

https://www.exhibitsrl.com/allestimenti-stand-fieristici-agrogepaciok/

https://www.bobobo.it/lecce/eventi/agrogepaciok---olimpiadi-del-gusto-2017-e3861850

https://it.eventbu.com/lecce/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017/5137747

https://lecce.virgilio.it/eventi/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017_4090015_102

https://www.evensi.it/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017-agrogepaciok/219671632

https://www.ciokarrua.it/news/170-agrogepaciok-4-8-novembre-2017.html

http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=4293&M=Eventi&C=Fiere

http://www.carbylabel.it/en/node/213

http://liveinitalia.it/eventi-liveticket/liveticket-fiere/agro-ge-pa-ciok-2017-al-centro-fiere-di-lecce/

https://www.sowhere.it/DettaglioEvento/1812226-agrogepaciok---olimpiadi-del-gusto-20

https://localz.events/italy/events/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017/772585

http://www.nfiere.com/agro-ge-pa-ciok/

http://www.eurodesignallestimenti.it/events/agrogepaciok/

http://www.pianetapane.it/agro-ge-pa-ciok-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria/

https://www.eventsoja.com/it/lecce/e8923473

http://www.salentoblog.it/2017/11/04/agro-ge-pa-ciok-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria-e-dellartigianato-agroalimentare.html

http://www.dolciariaacquaviva.com/site/category/fiere/

http://www.salentonline.it/eventi/dettagli.php?id_elemento=11738

http://www.inpugliainvacanza.it/home/italiano/eventi/novembre-2017/

http://www.salento-vacanze.com/eventi-salento/Evento.asp?IDNew=2517

http://www.lainox.it/eventi/fiere-ed-eventi/#

http://www.salento-vacanze.com/eventi-salento/Evento.asp?IDNew=2517

https://allevents.in/lecce/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017/120030461961910

http://www.eventioggi.net/evento-agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017-lecce-2699261

http://hejevent.se/event/j7zqge7dozezea/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017

http://eventocentral.com/event/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017,120030461961910

http://www.lecceprima.it/eventi/fiere/agro-ge-pa-ciok-2017-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria-e-dell-artigianato-agroalimentare-4099967.html

http://www.meteweekend.it/Sagre/Italia/Puglia/agrogepaciok.html

http://www.pasticceriaextra.it/news-dal-mondo-pasticceria/item/2156-dolci-talenti-a-lecce.html

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=47664&id_rub=239

http://www.trnews.it/2017/11/02/197697/197697

CONFERENZA STAMPA

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=47966&id_rub=239

http://www.brindisireport.it/eventi/fiere/agrocepaciok-nuove-sfide-gastronomiche-e-grandi-chef-nella-fiera-nazionale.html

http://www.mondosalento.com/?p=34470

http://www.pugliainesclusiva.it/salone-della-gelateria-pasticceria-cioccolato-e-dellartigianato-agroalimentare/

http://www.eventiesagre.it/Fiere_Alimentari/11367_Agro+Ge+Pa+Ciok.html

http://www.sudnews.it/risorsa/Agrogepaciok_dal_4_all_8_novembre_a_Lecce/46208.html

http://goloasi.it/evento_agrogepaciok_2017-14.html

http://salentovip.it/events_list/agrogepaciok-olimpiadi-del-gusto-2017-dal-4-all8-novombre-in-piazza-palio-a-lecce/

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115477

http://www.telegalatina.com/2017/10/agrogepaciok-2017.html

http://www.trnews.it/2017/11/02/197697/197697

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48001&id_rub=239

http://www.corrieresalentino.it/2017/11/agrogepaciok-passione-professionalita-e-qualita-il-mix-vincente-di-12-anni-di-successi/

http://www.leccenews24.it/newsletter/agrogepaciok-lecce-piazza-palio-novembre.htm

http://www.lecceprima.it/eventi/fiere/agro-ge-pa-ciok-2017-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria-e-dell-artigianato-agroalimentare-4099967.html

http://www.giornaledipuglia.com/2017/11/lecce-ripartono-le-olimpiadi-del-gusto.html

http://www.salentonline.it/eventi/dettagli.php?id_elemento=11738&i=&

https://www.salentodove.it/a-lecce-le-olimpiadi-del-gusto-con-lartigianato-agroalimentare-di-agrogepaciok/

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115507

http://www.futuratv.it/cultura-spettacolo/30416-ripartono-le-olimpiadi-del-gusto-firmate-agrogepaciok.html

http://www.futuratv.it/cultura-spettacolo/30417-il-campus-etoile-academy-main-partner-di-agrogepaciok.html

https://www.pugliareporter.com/2017/11/04/xii-edizione-di-agrogepaciok-a-lecce-dal-4-all8-novembre-2017/

http://www.ilgallo.it/appuntamenti/dal-dolce-al-salato-agrogepaciok-xii-edizione/

https://iltaccodibacco.it/puglia/eventi/183417.html

https://www.salentolive.com/2017/11/a-lecce-fiere-tornano-le-olimpiadi-del-gusto-firmate-agrogepaciok/

http://www.lecceapp.it/news.html

http://www.salentolive24.com/2017/11/02/agrogepaciok-5-giorni-tra-dolci-gelati-pasticcini-e-tanto-altro-ancora/

http://www.ilpaesenuovo.it/2017/11/02/olimpiadi-del-gusto-ai-nastri-di-partenza-torna-a-lecce-agrogepaciok-ecco-il-ricco-programma-di-eventi/

https://www.puglia.com/agrogepaciok-2017-a-lecce-le-olimpiadi-del-gusto/

http://www.tusciaup.com/campus-etoile-academy-main-partner-agro-ge-pa-ciok/91421

http://www.0766news.it/il-campus-etoile-academy-main-partner-di-agro-ge-pa-ciok/

https://www.gravinalife.it/notizie/u-tub-in-tour-a-lecce-per-agrogepaciok/

https://www.evensi.it/in-perfetto-stile-italiano-agrogepaciok-2017-agrogepaciok/232160006

http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=4293&M=Eventi&C=Fiere

https://www.materalife.it/notizie/u-tub-in-tour-a-lecce-per-agrogepaciok/

https://www.altamuralife.it/notizie/u-tub-in-tour-a-lecce-per-agrogepaciok/

http://www.pianetapane.it/agro-ge-pa-ciok-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria/

http://www.salentoblog.it/2017/11/04/agro-ge-pa-ciok-salone-nazionale-della-gelateria-pasticceria-cioccolateria-e-dellartigianato-agroalimentare.html

https://www.magazinefipgc.it/agrogepaciok/
http://sicilia.rivistaenos.it/2017/11/02/lecce-le-olimpiadi-del-gusto-agrogepaciok-salone-dellagroalimentare/

http://www.padania.org/padania/giovani-e-lavoro/824560-lecce-un-qdolceq-taglio-del-nastro-per-la-12esima-edizione-di-agrogepaciok.html

---

TAGLIO DEL NASTRO E PROGRAMMI GIORNALIERI

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115540

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48013&id_rub=239

http://www.pugliapositiva.it/page.php?id_art=5671&id_cat=12&id_sottocat1=0&id_sottocat2=0&t=gelati-dolci-e-artigianato-agroalimentare-al-salone-agrogepaciok

http://www.futuratv.it/cultura-spettacolo/30419-al-via-la-xii-edizione-di-agrogepaciok.html

http://www.lecceprima.it/eventi/weekend/teatro-concerti-e-golosita-per-il-primo-weekend-di-novembre.html

http://www.telegalatina.com/2017/11/agrogepaciok-2017-tutto-il-programma.html#more

http://www.corrieresalentino.it/2017/11/agrogepaciok-alzato-il-sipario-sulla-dodicesima-edizione/

http://www.salentoflash.it/nuovosite/2017/11/05/agrogepaciok-un-dolce-taglio-del-nastro-per-la-12esima-edizione/

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115593

SERVIZIO TELERAMA http://www.trnews.it/2017/11/05/taglio-del-nastro-piu-dolce-tornato-agrogepaciok/197982

Servizio TGR RAI PUGLIA - http://www.rainews.it/dl/rainews/TGR/basic/PublishingBlock-4d3a91af-a664-4722-84df-0bdae278da09.html

Servizio TELENORBA - http://www.norbaonline.it/od.asp?i=12337&puntata=Inaugurazione-Agrogepaciok&pr=SERVIZI%20TG

Olimpiadi gelato e programma lunedì 6 nov

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48052&id_rub=239
http://www.corrieresalentino.it/2017/11/agrogepaciok-al-via-le-olimpiadi-del-gelato-mediterraneo-sfide-colpi-di-gusto/

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=105568

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48073&id_rub=133

http://www.leccenews24.it/turismo/eno-gastronomia/inaugurazione-agrogepaciok-programma-6-novembre.htm

+ COLLEGAMENTO IN DIRETTA TRASMISSIONE BUON POMERIGGIO (TELENORBA)

martedì 7 NOVEMBRE Boscolo

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48086&id_rub=239

http://www.corrieresalentino.it/2017/11/262376/

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115660

http://www.nardosette.it/dettaglio.asp?id_dett=48074&id_rub=71 (TG LIS LECCESETTE)

mercoledì 8 NOVEMBRE Cedroni

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115707

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48103&id_rub=264

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48134&id_rub=239

http://www.salentoflash.it/nuovosite/tag/moreno-cedroni-agrogepaciok/

http://www.telegalatina.com/2017/11/agrogepaciok-gran-finale-con-lo-chef-2.html

http://www.trnews.it/2017/11/07/ad-agrogepaciok-presente-anche-confesercenti-lecce-illustrare-suoi-servizi/198163

https://youtu.be/5nYf8NM4Nok - video Telerama chef Cedroni

http://www.trnews.it/2017/11/08/agrogepaciok-lo-chef-moreno-cedroni-la-cucina-salentina-un-luna-park-gusto/198349

BILANCIO

http://www.leccesette.it/dettaglio.asp?id_dett=48152&id_rub=239

http://www.leccenews24.it/turismo/eno-gastronomia/agrogepaciok-grande-successo-ledizione-2017-12-visitatori.htm

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=115764

http://www.norbaonline.it/od.asp?i=37633&puntata=Lecce:-chef-stellati-propongono-piatti-a-base-di-uova-e-pesce&pr=SERVIZI%20TG

http://www.padania.org/padania/giovani-e-lavoro/825369-lecce-agrogepaciok-2017-bilancio-positivo-e-12-di-visitatori.html