

Un "ponte" di cioccolato con il Mediterraneo: maestri del cacao a San Francesco della Scarpa

Mattia CHETTA

Dolce novembre in città con il ritorno di Agropaciok: dal 5 al 9 novembre il Pala Fiere di Piazza Palio a Lecce aprirà le porte alla diciassettesima edizione della più grande fiera professionale del sud Italia del food e beverage. Ma per tutti gli appassionati del cioccolato, quest'anno gli organizzatori hanno previsto il primo fuori salone internazionale della manifestazione: "I cioccolati del Mediterraneo", che si svolgerà dal 4 al 6 novembre, dalle 10 alle 23, nella chiesa di San Francesco della Scarpa, a Lecce.

Non soltanto uno show event dedicato alla dolcezza. Ma anche e soprattutto un momento di riflessione sulla cultura del cacao e del mondo dei cioccolati e dei cioccolatieri di



Da sinistra il vicepresidente di Concommercio Lecce, Carmine Notaro e il consigliere provinciale Antonio De Matteis. A destra il cioccolato, protagonista a San Francesco della Scarpa dal 4 al 6 novembre




alta qualità, con degustazioni, presentazioni, sale di assaggio e workshop. «Dopo 17 anni di Agropaciok - fa sapere Carmine Notaro, organizzatore della rassegna - siamo stati valutati positivamente dalla Regione Puglia e da Ice Italia (Istituto del commercio estero) che ci hanno assegnato la qualifica di salone internazionale. Per questa ragione ci siamo impegnati ad alzare il livello della manifestazione, invitando a Lecce personaggi di fama mondiale da più parti del mondo: dal Libano al Venezuela. E a curare l'evento sarà la Compagnia del Cioccolato, tra le massime espressioni a livello internazionale del settore. Devo ringraziare - ha continuato Notaro - il presidente della Provincia di Lecce, Stefano Minerva, e il consigliere provinciale Anto-

nio De Matteis, delegato al Patrimonio, che si è prodigato affinché tutto si potesse realizzare».

Workshop, incontri, approfondimenti, degustazioni e presentazioni, si diceva: un calendario fitto di appuntamenti che permetterà alla città di prolungare la stagione turistica e attrarre nuovi visitatori anche in autunno. E in campo anche la Provincia di Lecce, pronta ad aprire le porte di uno dei suoi contenitori più preziosi di arte e cultura che farà da location all'iniziativa «L'ente di Palazzo dei Celestini ha da sempre dimostrato attenzione alle esigenze del territorio - ha dichiarato il consigliere provinciale, Tony De Matteis - Dobbiamo spingere affinché i turisti conoscano la nostra città e la nostra provincia e l'unico modo per poter portare il Salento anche fuori dall'Italia è quello di creare una sinergia con il privato garantendo servizi e un'offerta che sia all'altezza del nostro territorio».

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE!




AGROGEPACIOK®

17° SALONE INTERNAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE


5 - 9 NOVEMBRE 2022

LECCE | PIAZZA PALIO


Orario fiera: ore 10.00 -19.00 (Martedì 9 chiuso ore 18.00) Info +39 0832457864 AGROGEPACIOK.IT




presentato da




con il patrocinio di



con il sostegno di



con la presenza istituzionale di




partner


in collaborazione con



media partners



organizzazione



LE SPECIALITÀ

Il vento del Sud e re pasticciotto

La specialità salentina è un simbolo, grazie al fatto di non essere legato a feste o stagioni. E lo scirocco favorisce una migliore lievitazione per i panettoni

di ANNA PURICELLA

Di sovrano ce n'è uno. E se si parla di pasticceria in Puglia, quel sovrano è il pasticciotto. È l'imperatore dei dolci regionali, il più noto ed esportato, quello che attira frotte di turisti e vanta innumerevoli tentativi di imitazione. L'originale è uno soltanto, però: il pasticciotto di Galatina, che l'ha blindato facendone il suo simbolo, e ora compare negli elenchi Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali) della Puglia, redatti dal ministero delle Politiche agricole e fore-

stali. La diatriba con Lecce sulla paternità non si è sopita e forse non lo sarà mai. Quel che resta è che il pasticciotto è ormai universalmente riconosciuto come il dolce del Salento. E di conseguenza della Puglia intera, perché tanta fama non la raggiunge nessun altro. Ha delle caratteristiche peculiari, d'altronde, che vanno al di là della semplicità della ricetta: «È l'unico dolce che non è legato alle feste e che si usa a colazione», spiega Giuseppe Zippo, titolare della pasticceria "Le mille voglie a Specchia" e presidente dell'associazione Pasticceri salentini di Confartigianato Imprese Lecce (dal 5 al 9 novembre sarà ad Agropaciok, il salone internazionale della pasticceria e dell'agroalimentare a Lecce).

La differenza che ha permesso al pasticciotto di conquistare la ribalta starebbe proprio nel fatto di essere disponibile sempre, indipendentemente dal periodo dell'anno. Certo è che ogni sovrano ha attorno a sé una corte, e quindi il pasticciotto si accompagna a un nutrito elenco di altri dolci tipici. Legati soprattutto alle festività e ovviamente alle materie prime disponibili. Non bisogna dimenticare che la Puglia è terra di mandorle, quindi, e che la lavorazione della pasta di mandorle è una pietra

miliare della cucina regionale. Da essa nascono dolci per ricorrenze particolari. Quindi c'è la Faldacchia di Turi, utilizzata soprattutto per i matrimoni, oppure i pesci natalizi e gli agnelli pasquali. E poi c'è un fatto: «Essendo una terra povera il dolce non era consumato tantissimo – spiega Zippo – se non per le occasioni. Quindi i dolci che rimanevano si recuperavano, perché siccome in passato il costo maggiore non era della manodopera, ma della materia prima, si cercava di non buttarla mai». E allora la pasta di mandorle che avanzava si riutilizzava, si rimacinava tutto e nascevano nuove prelibatezze. È il caso del fruttone leccese, la cui pasta di mandorle all'interno è scura perché si aggiungeva il cacao per annullare i colori degli originali mescolati. «I dolci da recupero più noti sono però i mustaccioli – continua Zippo – detti il "maiale delle pasticcerie": contengono tutto lo scarto della pasticceria, biscotti, cannoli, pasta frolla, si macinano e si aggiunge cacao per dare un colore uniforme e poi cannella e chiodi di garofano, spezie che più di tutte annullano gli odori, e ammoniacca per coprire ulteriormente i profumi». I mustaccioli si presentavano soprattutto in colonne, ammonticchiati l'uno sull'altro nelle feste patronali. Adesso si sono ingentiliti e fanno bella mostra al bancone delle pasticcerie. E anch'essi – come quasi tutti i dolci tradizionali pugliesi – hanno nomi diversi a seconda dei luoghi dove si producono, e varianti affini come i Sasanelli, diffusi nel Barese soprattutto in autunno e inverno.

Nella maggior parte dei casi dietro questi dolci ci sono ricette secolari e la maestria delle suore, tanto che a tutt'oggi nel monastero delle Benedettine a Lecce si preparano e si vendono depositandoli alla ruota all'ingresso. Un passo in avanti l'ha fatto il monastero Santa Chiara ad Altamura, che ha

**Tanti i prodotti
realizzati
con pasta
di mandorle:
una tradizione
legata anche
alle suore**

aperto una pasticceria. E pare che siano state proprio le sue clarisse a inventare la tetta della monaca nel 1500. Ora la si trova nei bar e nelle pasticcerie di tutta la Puglia, spesso vicina a un cugino simile nelle fattezze e che però si distingue per la glassa che lo ricopre: il Sospiro, vanto di Bisceglie e presidio Slow Food dal 2014. Si diceva dei dolci legati alle feste, i più diffusi nella regione. E al di là delle chiacchiere carnevalesche, delle cartellate natalizie – diffuse a Bari nella versione con il vincotto, nel resto della regione con il miele – dei purceddruzzi salentini (sempre natalizi) ci sono ricette sicuramente più autoctone, ma che non hanno trovato larga diffusione. È il caso degli sporcamuss, quadratini di pasta sfoglia e crema pasticcera tipici di Bari ma che vengono serviti caldi soltanto in pochi ristoranti. Intanto il conto alla rovescia per Natale sta per partire, ma prima c'è l'appuntamento con l'ultimo weekend di ottobre e i primi giorni di novembre. E anche in questo caso, se c'è una festa c'è un dolce. Arriva quindi il giorno dei morti e la Puglia dolce ha un asso nella manica: la colva – o grano dei morti – uno scrigno di bontà a base di grano e melagrana, originario della provincia di Foggia.

Poi sarà tempo di panettoni. La Puglia non può vantare primati sulla ricetta lombarda, però rivendica uno spazio anche in questo caso: «Noi pugliesi abbiamo imparato a fare il panettone – conclude Zippo – e siamo anche più agevolati rispetto al Nord, perché con il nostro clima e lo scirocco spingiamo di più la lievitazione. Ecco perché i pasticceri del Sud vincono molti concorsi a tema». Però forse è meglio non farlo sapere ai milanesi.



1 Un simbolo
I pasticciotti fanno parte a pieno titolo dell'offerta gastronomica pugliese

2 Il panificio
Signorile in corso Sonnino 6 a Bari

3 Il docente
Il professor Antonio Moschetta

aperto una pasticceria. E pare che siano state proprio le sue clarisse a inventare la tetta della monaca nel 1500. Ora la si trova nei bar e nelle pasticcerie di tutta la Puglia, spesso vicina a un cugino simile nelle fattezze e che però si distingue per la glassa che lo ricopre: il Sospiro, vanto di Bisceglie e presidio Slow Food dal 2014. Si diceva dei dolci legati alle feste, i più diffusi nella regione. E al di là delle chiacchiere carnevalesche, delle cartellate natalizie – diffuse a Bari nella versione con il vincotto, nel resto della regione con il miele – dei purceddruzzi salentini (sempre natalizi) ci sono ricette sicuramente più autoctone, ma che non hanno trovato larga diffusione. È il caso degli sporcamuss, quadratini di pasta sfoglia e crema pasticcera tipici di Bari ma che vengono serviti caldi soltanto in pochi ristoranti. Intanto il conto alla rovescia per Natale sta per partire, ma prima c'è l'appuntamento con l'ultimo weekend di ottobre e i primi giorni di novembre. E anche in questo caso, se c'è una festa c'è un dolce. Arriva quindi il giorno dei morti e la Puglia dolce ha un asso nella manica: la colva – o grano dei morti – uno scrigno di bontà a base di grano e melagrana, originario della provincia di Foggia.

Poi sarà tempo di panettoni. La Puglia non può vantare primati sulla ricetta lombarda, però rivendica uno spazio anche in questo caso: «Noi pugliesi abbiamo imparato a fare il panettone – conclude Zippo – e siamo anche più agevolati rispetto al Nord, perché con il nostro clima e lo scirocco spingiamo di più la lievitazione. Ecco perché i pasticceri del Sud vincono molti concorsi a tema». Però forse è meglio non farlo sapere ai milanesi.

EMERSONI/STUDIOVATA

VIVILACITTÀ

In arrivo importanti
cioccolatieri provenienti
dall'area del Mediterraneo
per presentare le novità

Dal 4 al 9 novembre Lecce diventa la capitale internazionale del cioccolato.

«AgrocepaCiok» è previsto dal 5 al 9 in piazza Palio, ma le manifestazioni cominceranno il 4 (fino al 6) con «Un mare di cacao» e i «Cioccolatini del Mediterraneo» nell'ex chiesa San Francesco della Scarpa.

«Il cibo degli dei» si presenta al pubblico di Lecce e di un territorio a vocazione gourmet con un evento di grande impatto dedicato al cacao e al cioccolato con l'obiettivo di soddisfare palato e mente. Un evento innovativo in contro tendenza rispetto alle fiere e ai saloni del cioccolato esistenti sia in Italia che all'estero. Si privilegerà un approfondimento della cultura del cacao e del mondo dei cioccolati e dei cioccolatieri di alta qualità, con degustazioni del cioccolato, presentazioni nell'arena principale e degustazioni guidate nelle sale di assaggio e con workshop specifici. Tre giorni in spazi funzionali per mettere in scena un menù unico per efficacia e forza comunicativa.

Importanti cioccolatieri provenienti dall'area del Mediterraneo e presentazioni di cioccolatieri italiani ed internazionali, selezionati da Compagnia del Cioccolato. Cioccolatieri in arrivo dall'Italia, Maglio dal Salento, Sabadi da Modica, Manufatto Cacao e De Bondt da Pisa, Amedei da Pontedera, Gardini Cioccolato dalla Romagna; l'ospite internazionale sarà Ika Chocolate da Tel Aviv-Israele e il prof. Alexis Zambrano dell'Universidad de Los Andes di Merida in Venezuela.

Focus specifico «Le eccellenze vitivinicole della Regione che si confrontano e si abbinano con il cioccolato» in collaborazione con il Consorzio Produttori Vi-



GRANDE FESTA Per gli appassionati

gne e Mosti di Manduria e le aziende vitivinicole Candido e Paolo Leo. Un focus dedicato all'evento «Premio Tavoleta d'Oro» incentrato sugli studi e sull'utilizzo dei Grandi Cacao Venezuelani che rappresentano l'eccellenza del cacao mondiale.

Premio speciale a Maurizio Maglio di Maglio Arte Dolciaria per il grande lavoro di inserimento nella propria produzione dei grandi cacao venezuelani (Porcelana, Chuao, Criolli merideni, Sur del Lago, Carenero Superior, Bobures ecc) e al Prof. Alexis Zambrano Garcia dell'Universidad De Los Andes (Merida-Venezuela) per i suoi studi sul cacao e per l'analisi sulla qualità delle fave di cacao.

E ancora Workshop, incontri, degustazioni e presentazioni: sezione a cura dei

CIOCCOLATO

Con «AgroCepaCiok» Lecce diventa capitale della... grande dolcezza

Dal 4 al 9 novembre due eventi per i golosi

degustatori ufficiali di Compagnia del Cioccolato) con interviste ai cioccolatieri presenti e degustazione di prodotti nello spazio principale. Degustazioni guidate della produzione dei cioccolatieri ospiti nelle sale di degustazione. Percorsi ed incontri di degustazione (le differenti tipologie di cioccolati, praline, dragées e prodotti al cioccolato, spalmabili) nelle sale di assaggio. Incontri sulle tecniche di degustazione e introduzione alla scheda di piacevolezza nelle sale di assaggio. Incontri sugli abbinamenti cioccolato/vino/ distillati e spiriti nelle sale di assaggio; aperitivo con cocktail al cacao e cioccolato in collaborazione con grandi esperti del bere miscelato italiani. Gli incontri saranno a cura dei degustatori ufficiali di Compagnia del Cioccolato (Gil-

berto Mora, Giulia Trestini, Roberto Caraceni, Daniela Ambrosini, Marcello Faggella, Cettina Molica Franco, Stefano Bugamelli, Ilaria Nardella, Eliana Ferrari, Rocco Angarola, Gianni Stroveggi con la collaborazione di Anna Maria De Luca per le grappe)

Tra le attività, i luoghi del cacao: uno spazio virtuale, dedicato ad un grande paese produttore di cacao, con filmati, racconti, testimonianze e degustazioni di origini. Paese d'apertura: il Venezuela, il luogo magico dove è nato il cacao con la partecipazione di docenti ed esperti dell'Università de Los Andes di Merida - Venezuela.

Infine, il grande Store del cioccolato: area vendita dei prodotti dei cioccolatieri presenti.



CIOCCOLATINI Da tutto il mondo

SAB 5 - MER 9 LECCE
AGROGEPACIOK

C'è un fuori salone particolarmente invitante a caratterizzare la 17esima edizione di Agrogepaciok, il salone internazionale dell'artigianato agroalimentare e della gelateria, pasticceria e cioccolateria organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication. Negli spazi del Circolo Cittadino di Lecce arrivano "I cioccolati del Mediterraneo", ad arricchire di dolcezza e maestria l'offerta della fiera che si svolge, da sabato 5 a mercoledì 9, nei padiglioni di LecceFiere, che ac-



AGROGEPACIOK

colgono il ricco programma di eventi con più di 200 ore di alta formazione, tra workshop, showcooking, laboratori e concorsi professionali in programma nei quattro forum dedicati a "Cucina", "Pasticceria", "Panificazione" e "Pizzeria". Info programma e ospiti: agrogepaciok.it

Rep
Bari *Giorno e Notte*

8:00 - 24:00

Palafflorio
Alle 20
Info 080.964.54.53

**Cocciant e Panella
Vent'anni dopo
torna l'opera rock**

Alle 20 appuntamento al Palafflorio con il musical dei record, *Notre Dame de Paris*. Attori, musicisti e performer rievocano la storia della passione tragica e impossibile del gobbo Quasimodo per Esmeralda: l'opera rock con le musiche composte da Riccardo Cocciant e i testi italiani di Pasquale Panella festeggia il ventennale proponendo la versione originale italiana andata in scena, per la prima volta, nel 2002. Ingresso a pagamento (biglietti online per tutte le date del tout sul circuito ticketone.it). Info ndpitalia.it e 080.964.54.53.



▲ Musical Notre Dame de Paris

Liberrima
Alle 19
Ingresso libero

**L'Italia vista da Sud
Fiore e Leogrande
ispirano Romano**

Da Liberrima, alle 19, Rosarianna Romano presenterà il suo libro *L'Italia vista dal Sud*. Tommaso Fiore e Alessandro Leogrande, Edizioni dal Sud, sguardi diversi per raccontare le esigenze di un popolo di formiche, per mezzo degli stessi strumenti dell'intransigenza etica, del rigore intellettuale, della fiducia nel sapere come strumento di emancipazione sociale. Dialoga con l'autrice Vito Antonio Leuzzi, presidente dell'istituto pugliese per la storia dell'antifascismo e dell'Italia contemporanea. Info 080.919.89.86.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Abeliano

**“Ridere è una cosa seria”
Baldassarra racconta il mondo**

Con sarcasmo, ironia e intelligenza racconta il mondo in cui viviamo, smontando una serie di pregiudizi ancora troppo radicati nell'immaginario collettivo. Sarà l'attrice e autrice Daniela Baldassarra la protagonista dello spettacolo *Ridere è una cosa seria* in programma, alle 21, al teatro Abeliano per la rassegna *I solisti* in cui vengono proposte lezioni di comunicazione più seria, perché riesce ad eliminare tutta una serie di pregiudizi e di tabù ancora presenti nella società: tra monologhi e dialoghi con il pubblico l'attrice riesce a parlare, con un linguaggio diretto e senza filtri, di temi importanti come le differenze di genere e i diritti delle minoranze (ingresso a pagamento; biglietto 8 euro, al botteghino e

Lo spettacolo rientra fra gli eventi della rassegna “I solisti”, in cui vengono proposte lezioni con gli artisti pugliesi

su vivaticket). La stessa attrice, sempre all'Abeliano, porterà in scena il prossimo 19 novembre alle 21 anche il monologo dal titolo *Dio c'è: una provocazione teatrale*, una rilettura semiseria del Vecchio Testamento in cui ribalta le nostre certezze religiose. Un modo per raccontare le donne, in una continua oscillazione temporale tra passato e presente: da Eva a Dina figlia di Giacobbe, passando per altre figure presenti nel Vecchio Testamento Baldassarra traccia un excursus storico e sociale che dimostrerà, tra il serio e il faceto, come alcuni retaggi culturali non spariranno mai. Info e prenotazioni alla mail botteghino@teatroabeliano.com e allo 080.542.76.78.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I solisti
Sarà l'attrice e autrice Daniela Baldassarra la protagonista di “Ridere è una cosa seria” in programma, alle 21, al teatro Abeliano. Info 080.542.76.78

Piccinni
Alle 19,30
Info 080.521.24.84

**Danzare col mostro
Dammacco indaga
sull'interiorità**

Al teatro Piccinni, per la stagione organizzata dal Comune con il Teatro pubblico pugliese, alle 19,30, debutta lo spettacolo *Danzando con il mostro* con Serena Balivo, Mariano Dammacco e Roberto Latini (drammaturgia di Dammacco e musiche di Gianluca Misiti). Un'opera sul senso della parola mostro e sul suo mostrarsi all'improvviso, allo stesso tempo quasi un prodigio e un avvertimento per l'uomo. Il mostro può anche essere qualcosa che fa parte della nostra interiorità e, in questo caso, è difficile sfuggirgli. Info 080.521.24.84.



▲ In scena Un momento dello show

Feltrinelli
Alle 18
Ingresso libero

**La città comoda
Agrosi illustra
la smart city**

Da Feltrinelli Giulia Agrosi presenta, alle 18, il libro che ha curato dal titolo *La smart city e la città comoda*, pubblicato dalla casa editrice Mimesis, un libro tecnico-scientifico che descrive in maniera approfondita una nuova realtà nell'era digitale, basata sul funzionamento dei centri energetici nevralgici urbani e ambientali in sinergia con l'essere umano e in equilibrio sincronico intersettoriale del sistema connettivo urbano. Con la curatrice interverrà al talk la giornalista Enrica Simonetti. Ingresso libero. Info 347.249.13.53.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Auditorium Vallisa
Panaro in scena rilegge Goldoni**

Alle 21 nell'auditorium Vallisa in scena con *Le smanie per la villeggiatura* di Carlo Goldoni, commedia che Paolo Panaro rilegge in chiave contemporanea in una produzione della compagnia Diaghilev. Con il regista la interpretano sul palco Antonio Carella, Altea Chionna, Deianira Dragone, Carlo D'ursi, Alessandro Epifani, Francesco Lamacchia e Mario Lasorella. Ingresso a pagamento (biglietti online sul circuito vivaticket). Info 333.126.04.25.

**Redentore
Lezioni di cucina con Carone**

Lezione speciale nell'istituto Redentore, alle 18, per Mamme, amore e fomelli, il corso di cucina gratuito organizzato con la Divella. L'incontro è dedicato alle donne che vogliono avvicinarsi al mondo della ristorazione. Ospite dell'iniziativa sarà l'aria Carone che ha aperto un laboratorio di pasticceria in casa. In questo momento - spiega Carone - inventarsi un lavoro è la cosa più saggia che si possa fare. Ingresso libero. Info 080.575.01.11.

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE!

AGROGEPACIOK®
17° SALONE INTERNAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

5 - 9 NOVEMBRE 2022
LECCE | PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00 - 19.00 (Mercoledì 9 chiusura ore 18.00) Info +39 0832457864 AGROGEPACIOK.IT

presentato da

con il patrocinio di

con la presenza istituzionale di

in collaborazione con

partner

media partners

organizzazione

VIVILACITTÀ



GRUPPO DI ACQUISTO SOLIDALE BIBLIOTECA DI SARAJEVO Maglie, oggi il mercatino

Il mercatino mensile del Gruppo di acquisto Solidale Biblioteca di Sarajevo esce dalla corte nella propria sede per spostarsi in Largo Caduti di Via Pani e arricchirsi della collaborazione degli studenti dell'indirizzo Agrario dell'I.S.S. Egidio Lanone di Maglie. Oggi studenti e produttori saranno presenti con i loro stand dalle 10 alle 13.30.



LA GUIDA GRATUITA AL BELLO E AL BUONO Torna Salento in Tasca

La nuova copertina di Salento in Tasca, la guida gratuita al bello e al buono che il Salento propone ogni giorno, è dedicata a Due Palme che ha conquistato il riconoscimento di Migliore Cantina Cooperativa dell'anno del Gambero Rosso. Tanti gli appuntamenti segnalati nel settimanale con tutta una serie di eventi in programma fino al prossimo 10 novembre.

OGGI A MARTANO



«Io non mollo Day» un'intera giornata di musica e solidarietà

Una giornata straordinaria di musica, voce e cuore è in programma oggi dalle 18, in Largo Primo Maggio a Martano. Prende il via la nuova edizione di "Io non mollo Day", la giornata dedicata alla solidarietà a beneficio dei malati di cancro e delle loro famiglie.

L'iniziativa, gara straordinaria di generosità per la raccolta fondi, è a cura dell'Associazione Io non mollo - Amici di Paolo ed è patrocinata dalla Provincia di Lecce e dal Comune di Martano.

Dopo lo stop imposto dall'emergenza Covid torna così l'evento fortemente voluto dal fondatore dell'associazione, il compianto Paolo Perrotta, che coinvolge tutta la comunità di Martano. Nell'edizione 2022 saranno oltre 200 i volontari che partecipano all'organizzazione. Il programma prevede il "Pranzo di beneficenza", alle 18, in Largo Primo Maggio, con le scanzonate inourisanti di pizzica e folk de Li Vasapiedi e, a seguire, con il coordinamento e l'organizzazione di Frutta Eventi, le selezioni musicali di un coinvolgente DJ set Roulette con Steven e Johnny De Grundo.

Dopo il pranzo, arriverà "L'ora del caffè", un confronto conviviale sulle problematiche legate alle malattie oncologiche, alla gestione degli aspetti psicologici e alle criticità che si abbattano sulla vita privata e sulla sfera lavorativa di chi si ammala di patologie oncologiche. A partire dalle 19.30, il grande concerto di beneficenza. Sul palco tanti nomi della musica, tutti uniti intorno al progetto sociale di Io non mollo - Amici di Paolo.

L'obiettivo della raccolta fondi è quello di fornire tutti i Presidi Oncologici del Salento di un punto di ascolto e di sostegno psicologico.

Agrogepaciok oggi «Dolci talenti» e «Mare di cacao»

Forum e sorprese al «Lecce Fiere», ieri il taglio del nastro con il ministro Fitto

Alla presenza del ministro per gli Affari europei Pnir Raffaele Fitto, si è aperta ieri a Lecce Fiere, in piazza Falo, la 17esima edizione di Agrogepaciok, Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro.

Fino a mercoledì 9 novembre, un'occasione di promozione e crescita per il settore, con nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra e importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini l'evento.

Anche quest'anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attrarrà puntualmente operatori, buyers e addetti ai lavori da tutta Italia e dal mondo. Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, Agrogepaciok propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking contest, momenti di formazione professionali, incontri e attività nei quattro Forum dedicati a Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confindustria Imprese Lecce), Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticci Salentini di Confindustria Imprese Lecce), Pizzeria (a cura di MPEGS - Maestri Pizzaioli Gourmet

Salentini di Confindustria Imprese Lecce) e Panificazione (a cura degli Chef e allievi di Eholle Academy by Rossano Boscolo), tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del contributo tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di Agrogepaciok. Lo testimonia anche la rinnovata collaborazione con gli istituti alberghieri del territorio, grazie alla quale gli studenti hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi



SHOWCOOKING Agrogepaciok propone un ricco programma di laboratori

all'interno del Salone (quest'anno presenti gli allievi di IES "Presa-Columella" di Lecce e Cnipa Puglia). Ossigenata nel vivo con le attività in programma proprio nei vari Forum, a partire da quello di Pasticceria che dalle ore 10 alle 15 accoglierà lo storico concorso "Dolci Talenti", giunto alla decima edizione. Riservato a studenti e pasticciieri under 25, è



INAUGURAZIONE La cerimonia con il ministro Raffaele Fitto

per stimolare i giovani talenti a conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale, nel contempo, a cercare nuove forme di moderne rivisitazioni.

Al partecipante è richiesta la realizzazione di un dolce da forno al cioccolato e dieci monoporzioni del medesimo dolce da sottoporre alla giuria. Premiazione ore 18.30. Sempre nel Forum Pasticceria oggi al via Patrone lab, il laboratorio didattico interattivo con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione alle 15 demo a cura dei Maestri Pasticci Zippo e Fabrizio Napoli. E' prevista la degustazione.

Nel Forum Cucina, invece, alle 10 partono i laboratori: "La pasta fresca" a cura del Docente di Eholle Academy e "Povero pane" con lo Chef Giuseppe Cesquino. Alle 14 "Tu porta il cervello... io ci metto il cuore", show cooking a cura degli Chef Simone Cappulie Alessio Guffello. Alle 17 "Agri - Aparitivo" con i cuochi contadini degli agriturismi di Ter-

ranosara e Campagna Amica di Colindretti Lecce.

Nel Forum Pizzeria alle 11 demo impasto gluten free a tessera carica calorica a cura del Maestro Marco Esposito. Alle 14 momento dedicato agli impasti alternativi con l'insedi della farina Polsesti a cura del tecnico dimostratore Paolo Paravano. Alle 17 dimostrazione di più mani e degustazione di pizza a cura dei Maestri di MPEGS. Nel Forum Panificazione dalle ore 11 iniziano le attività previste per tutta la giornata con la preparazione di una serie di prodotti da forno.

Agrogepaciok è aperto dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 9 novembre chiusura ore 18). Ingresso a pagamento (info su www.agrogepaciok.it o al numero 0832 457864).

Oggi, poi, c'è l'ultima delle intense giornate del Fuori Salone di Agrogepaciok: "Un Mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo", lo show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato ai cioccolatieri di alta qualità, è aperto anche oggi dalle 10 alle 18, nell'ex Chiesa di San Francesco della Scarpia di Lecce, in Piazzetta Carducci, con una serie di attività per neofiti e cultori. Ingresso gratuito.

Residenze artistiche e teatrali nella distilleria De Giorgi

Il nuovo progetto di Astràgali Teatro. Domani e giovedì con «Icaro - chiamata alle arti» prosegue «Sguardi meridiani»

Dopo "Sull'Iran - Studio 1" di Afshin Varjavandi, con "Icaro - Chiamata alle arti" prosegue Sguardi Meridiani, nuovo progetto di residenze di Astràgali Teatro sostenuto da "Residenze per artisti nei territori (Edizione 2022-2024)" di Regione Puglia e Ministero della Cultura.



PERFORMER
Fabrizio Varriale

e della ricercatrice di pratiche artistiche e curatoriali Anna Cuomo. Par-

tita nei giorni scorsi, Icaro coinvolge artiste e artisti (performer, danzatori, musicisti, circonsi, pensatori, attori, attori, musicisti, compositori, videomaker) selezionati con una call pubblica.

Ovvero alle 20.30 (ingresso libero), Elena Cim, Deborah Comedo, Valeria De Michele, Davide De Pascolis, Estelle Gaglio-Mastorakis, Stefano Ferraro, Renato Grilli, Meme, Simone Miglietta, Agnese Perrone, Elisa Quadrana, Sonia Totaro e Sara Ubbiali proporranno una prima restituzione pubblica, frutto del lavoro di residenza. Lo lancio di Icaro è lo spunto da mettere al servizio delle esperienze, le narrazioni e le visioni che scaturiranno dall'incontro di professionalità e umanità variegata. Una chiamata alle arti per interrogarsi, discutere e muoversi per immaginare nuovi connessioni tra discipline e per provare a

visualizzarli. I partecipanti sono invitati a riflettere sulla parabola di Icaro dal punto di vista fisico e del movimento, dell'azione scenica e performativa, nel tentativo di restituire la sensazione di un volo multidimensionale fatto di ricerca e scoperta della propria natura d'artista. Nelle prossime settimane Sguardi Meridiani accoglierà il lavoro di Daniela Diurisi e Olivia Bignardi e della compagnia Mana Chuma Teatro.

La compagnia Astràgali Teatro nasce nel 1981 a Lecce per fare teatro, formare attori e dare vita ad uno spazio di circolazione dei discorsi e delle pratiche. Riconosciuta dal 1985 dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali come compagnia teatrale d'innovazione, dal 2012 è sede del Centro Italiano dell'International Theatre Institute dell'Unesco ed è membro dell'Anna Lindh



Euro-Mediterranean Foundation for the Dialogue between Cultures. Ha realizzato progetti artistici, spettacoli, attività in circa 30 paesi in tutto il mondo. Nel corso di questi anni numerosi spettacoli hanno trovato casa in molti luoghi di grande interesse culturale in Italia e all'estero, anche in siti patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

Segnala le tue attività artistiche e le tue iniziative nel campo dello spettacolo e del divertimento a: redazione.lecce@gazzettamezzogiorno.it

VIVILACITTA'



UN TUFFO NELLA STORIA SALENTINA Visite guidate al parco di Rudiae

■ Visite guidate al parco archeologico di Rudiae. Durante le visite sarà ricordata anche la figura di Otacilia Secundilla. Fino al 26 marzo le visite si terranno dunque ogni sabato alle 16 e domenica alle 11. Biglietto intero 8 euro - ridotto 6 euro - ulteriori agevolazioni per gruppi, studenti, residenti a Lecce e per chi raggiunge il Parco a piedi o in bicicletta.



A SPASSO NEL MUSEO MAMA L'arte di Antonia Fieramonte

■ È sempre possibile visitare il Mama, museo artistico omodern Antonia, dedicato alla pittrice di origine pugliese protagonista dei salotti parigini, Antonia Fieramonte. Insieme ai suoi quadri, le opere di Letourneur e Zwobada, dei quali Antonia fumusa e moglie. Per visitare il museo, dal lunedì al venerdì, dalle 18.30 alle 20, prenotare al numero 0832.302481.

UN SALENTO DI GUSTO

Un tripudio di sapori e delizie per il palato. Dal 5 al 9 novembre a "Lecco Fiere" torna "Agrogepaciok", la più grande fiera professionale del Sud Italia dedicata al food & beverage, con oltre 400 prestigiosi marchi in vetrina e un ricco programma di eventi con più di 200 ore di alta formazione, tra workshop, showcooking, laboratori e concorsi professionali in programma nei quattro forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria.

Una manifestazione organizzata dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro e presentato da Camera di Commercio, Confindustria Imprese Lecce, Confindustria Lecce, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce.

Tra le novità di questa edizione il Forum Salone di Agrogepaciok, "Un Mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo", show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato, in programma dal 4 al 6 novembre nell'Ex Chiesa di San Francesco della Scarpa di Lecce, organizzato da Agrogepaciok, Camera di Commercio e Compagnia del Cioccolato (ingresso gratuito).

"Agrogepaciok" 2022 si presenta, dunque, con nuovi chef stellati pronti a salire in catinella, importanti concorsi e sfide gastronomiche. Anche quest'anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutte le parti e non solo. Accanto all'area espositiva di tonnellate metri quadri, "Agrogepaciok" propone sempre un ricco programma di laboratori in di-

retta, showcooking, contest, momenti di formazione professionale, incontri e attività.

In dettaglio il forum Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confindustria Imprese Lecce), Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confindustria Imprese Lecce), Pizzeria (a cura di Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confindustria Imprese Lecce), Panificazione (a cura degli chef e allievi di Ecole academy by Rossano Boccolo), tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di "Agrogepaciok".

Tra gli ospiti più attesi di questa edizione lo chef Simone Nardoni del ristorante stella Michelin Essenza di Terracina, il cui show cooking avrà luogo mercoledì 9 novembre alle ore 13.00, e Alessandro Delmaso, Campione del Mondo di Pasticceria 2021 e dal 2016 presidente del Club Coupe Du Monde de la Pâtisserie per la sezione Italia, che terrà delle lezioni dimostrative sulla Grande piccola pasticceria martedì 8 novembre.

Ad "Agrogepaciok" 2022 anche quest'anno, dopo il successo avuto nel debutto dello scorso anno, il Panettone Lab, un'area laboratorio didattica per la lavorazione del panettone artigianale. Immaneabili, poi, i concorsi: "Dolci Talenti" (10ª edizione), in programma

Torna «Agrogepaciok» pizza, dolci e altre bontà Dal 5 al 9 novembre, forum, degustazioni, convegni



DOLCI SAPORI:
Dall'alto
l'editore di Agrogepaciok Carmine Notaro e il maestro pasticciere Alessandro Delmaso

domenica 6 novembre; "Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" (7ª edizione), lunedì 7 novembre; "PizzAgrogepaciok" (2ª edizione), dal 7 al 9 novembre; "Dolci Tradizioni - Andrea Ascione" (7ª edizione), mercoledì 9 novembre. La kermesse verrà presentata domani alle 11 nella Camera di Commercio di Lecce.



«BLOW UP» La storica band leccese

«Sette d'amore», il nuovo cd di Ludmann e la storia esplosiva dei «Blow up»

di TOTI BELLONE

Nuovo album e videoclip, già disponibile sul web e scaricabile da Spotify, per il bassista e cantante Gino Manno, conosciuto anche per aver fatto parte della storica band leccese "Blow up", molto in voga negli Anni Settanta. L'album, il secondo, dopo "Time's up", pubblicato dall'artista col nome d'arte Ludmann, è "Sette d'amore", mentre il videoclip, "Split", reca il nome di uno dei sette brani contenuti nel lavoro discografico.

Gli altri sono: "L'elastico e la sfiga"; "Mentre cammino"; "Nuvola"; "Rachitusa in kar-

ma"; "Insufficiente amore" e "Se c'è un trivido". Sette pezzi scritti ed arrangiati dallo stesso Manno. In tema di musica, il denominatore comune è il pop rock con richiami ai Beatles ed a Lucio Battisti, mentre per quanto attiene ai testi, ce ne sono anche di impegnati, come lo stesso "Split", che tocca il delicato tasto della psiche umana.

Proprio il brano del videoclip, le cui immagini sono montate dallo studio grafico "Honor Design", esalta il lavoro di Manno-Ludmann, grazie anche alla grintosa voce di Cristina Di, che dà vita alla protagonista della composizione, Veronica. Assieme alla voce ed al basso

dell'ex "Blow up", nel videoclip figurano il pianoforte di Mauro Tre, la chitarra del sound engineer Marco Ancona e l'attrice e performer Ermelinda Birca, che di Veronica interpreta il personaggio. In cantiere per il 2023, Ludmann ha la riproposizione di "Sette d'amore", con la giunta di altri tre brani. Di uno, "Quantum", su YouTube è già disponibile il relativo videoclip.

Oltre a Manno, dei "Blow up", il cui nome venne preso dal titolo dell'omonimo film-cult di Michelangelo Antonioni, fa parte il compagno cantante Romolo Gusella, scomparso nel 2015, il chitarrista Mario Limetti ed il bat-

terista Raniero Abbaticcola. Prima che la band si trasformasse in un quartetto, nel gruppo c'erano Elio Giordano e Bruno Marotta.

Notati da un talent scout durante un concerto tenuto a Peschici, i "Blow up" vennero convocati a Roma, dove per l'etichetta discografica del momento, la Rea, incisero il 45 giri contenente "A beautiful Sunday", scritta da Gusella, e "Free bird" sul lato B, e subito dopo un 38 giri con alcune cover di successo: da "Daniel" di Elton John a "Run to me" dei Bee Gees, da "We are an American band" dei Grand Funk Railroad a "Live and let die" di Paul McCartney.

RIECCO "AGROGEPACIOK"

La XVII edizione del Salone internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare

Dal 5 al 9 novembre 2022 a "Lecce Fiere" torna "Agrogepaciok", la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, con oltre 400 prestigiosi marchi in vetrina e un ricco programma di eventi con più di 200 ore di alta formazione, tra workshop, showcooking, laboratori e corsi professionali in programma nei 4 Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria.

Tra le novità di questa edizione il Fuori Salone di Agrogepaciok, "Un Mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo", show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato, in programma dal 4 al 6 novembre nell'Ex Chiesa di San Francesco della Scarpa di Lecce, organizzato da Agrogepaciok, Camera di Commercio e Compagnia del Cioccolato (ingresso gratuito).

"Agrogepaciok" 2022 si presenta, dunque, con belle novità, nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra, importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena a Lecce.



Anche quest'anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo.

Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, "Agrogepaciok" propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, momenti di formazione professionali, incontri e attività nei quattro FORUM dedicati a

- CUCINA (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Concommercio Imprese Lecce),
- PASTICCERIA (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce),
- PIZZERIA (a cura di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Concommercio Imprese Lecce)
- PANIFICAZIONE (a cura degli Chef e allievi di Etoile Academy by Rossano Boscolo), tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di "Agrogepaciok".

Tra gli ospiti più attesi di questa XVII edi-





zione lo chef Simone Nardoni, del ristorante stella Michelin Essenza di Terracina (LT), il cui show cooking avrà luogo mercoledì 9 novembre alle ore 13.00, e Alessandro Dalmasso, Campione del Mondo di Pasticceria 2021 e dal 2016 Presidente del Club Coupe Du Monde de la Pâtisserie per la sezione Italia, che terrà delle lezioni dimostrative sulla Grande piccola pasticceria martedì 8 novembre.

Ad "Agrogepaciok" 2022 anche quest'anno, dopo il successo avuto nel debutto dello scorso anno, il Panettone Lab, un'area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più conosciuto al mondo.

Immacabili, poi, i CONCORSI.

"Dolci Talenti" (10ª edizione), in programma domenica 6 novembre

"Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" (7ª edizione), lunedì 7 novembre

"PizzAgrogepaciok" (2ª edizione), dal 7 al 9 novembre

"Dolci Tradizioni - Andrea Ascalone" (7ª edizione), mercoledì 9 novembre

Organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro e presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce, Agrogepaciok è realizzato con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Provincia e Comune di Lecce e, con il sostegno della Regione Puglia e con l'attiva collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dell'Associazione Cuochi Salentini, dei Maestri pizzaioli gourmet salentini

(Mpgs) di Confcommercio Imprese Lecce e di Etoile Academy by Rossano Boscolo.

Media partner, anche quest'anno, è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978, e TuttoGelato, il magazine speciale dedicato al mondo della gelateria, firmato dalla redazione di "Pasticceria Internazionale".

I contenuti della XVII edizione verranno presentati nel corso della conferenza stampa in programma giovedì 3 novembre, alle 11 nella Sala consiliare della Camera di commercio di Lecce.

Info

www.agrogepaciok.it

Telefono 0832 457864

info@agenziaeventi.com



LA KERMESSE DEDICATA AL FOOD & BEVERAGE A "LECCE FIERE"

La Puglia in un mare di cacao

Un ricco programma di eventi per "Agrogepaciok", da domani

Lecce ospita la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, da quest'anno, tra l'altro, riconosciuta Fiera a carattere Internazionale dalla Regione Puglia. Cinque giornate per professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime fino ad attrezzature e accessori, testare nuovi prodotti e confrontarsi con i più rinomati maestri ed esperti nei settori del dolciario artigianale, gelateria, caffetteria, pizzeria, panificazione e ristorazione.

Da sabato 5 a mercoledì 9 novembre a Lecce Fiere, in piazza Palio, torna "Agrogepaciok", evento ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, giunto alla XVII edizione, per offrire al territorio un'occasione di promozione e crescita per il settore. Quest'anno anche con il Fuori Salone del XVII Salone Internazionale Agrogepaciok, "Un Mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo", show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato, in programma dal 4 al 6 novembre, dalle ore 10.00 alle ore 23.00, nell'Ex Chiesa di San Francesco della Scarpa di Lecce, in Piazzetta Carducci (ingresso gratuito). Saranno tre giornate di approfondimento della cultura del cacao e del mondo dei cioccolati e dei cioccolatieri di alta qualità, con degustazioni, presentazioni, sale di assaggio e workshop. Saranno presenti a Lecce personaggi di fama mondiale da più parti del mondo, dal Libano al Venezuela. A curare l'evento è la Compagnia del Cioccolato, tra le massime espressioni a livello internazionale del settore. Tutte le sere, nell'area Cortile del Convitto Palmieri, sempre in Piazzetta Carducci, dalle ore 20 alle ore 23 Angolo bar con cocktails al cacao e intrattenimento musicale con il Duo Carla Petrachi e Andrea Luperto.

"Agrogepaciok" 2022 si presenta, dunque, con belle novità, nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra, importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini il Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena a Lecce.

Anche quest'anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco



LA CONFERENZA STAMPA
DI PRESENTAZIONE



espositori che attira puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo.

Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, "Agrogepaciok" propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, momenti di formazione professionale, incontri e attività nei quattro FORUM dedicati a

- CUCINA (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce),
- PASTICCERIA (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce),
- PIZZERIA (a cura di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di

Confcommercio Imprese Lecce)

- PANIFICAZIONE (a cura degli Chef e allievi di Etoile Academy by Rossano Boscolo),

tenuti da ospiti d'eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di "Agrogepaciok".

Tra gli ospiti più attesi di questa XVII edizione Alessandro Dalmasso, Campione del Mondo di Pasticceria 2021 e dal 2016 Presidente del Club Coupe Du Monde de la Pâtisserie per la sezione Italia, e il giovane chef stellato Simone Nardoni, classe '87, patron-chef del ristorante Essenza di Terracina (LT), JRE con esperienze formative tra Italia e Spagna, dal Mu-

garitz di San Sebastian fino al Marconi 23.

Alessandro Dalmasso martedì 8 novembre nel Forum Pasticceria terrà delle lezioni dimostrative sulla Grande piccola pasticceria, raccontando l'apoteosi della sua ricerca sulla mignon, per la quale ha sviluppato un metodo riconosciuto a livello mondiale.

Simone Nardoni, Stella Michelin nel dicembre 2020, propone una cucina creativa che attinge al territorio e alle ricette dimenticate per reinterpretarle in modo inedito. Il suo show cooking avrà luogo mercoledì 9 novembre alle ore 13.00 nel Forum Cucina.

Ad "Agrogepaciok" 2022 anche quest'anno, dopo il successo avuto nel debutto dello scorso anno, il Panettone Lab, un'area laboratorio didattica ed interattiva per la lavorazione del panettone artigianale, il dolce italiano più conosciuto al mondo, con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione, nel Forum Pasticceria.

Immane, poi, i concorsi.

"Dolci Talenti" (10° edizione), in programma domenica 6 novembre, nel Forum Pasticceria: per studenti e pasticceri under 25, è nato per stimolare i giovani talenti a conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazio-

nale e, nel contempo a cercare nuove forme di moderne rivisitazioni. Al partecipante è richiesta la realizzazione di un dolce da forno al cioccolato e n° 10 monoporzioni del medesimo dolce da sottoporre alla giuria

"Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" (7° edizione), lunedì 7 novembre, nel Forum Pasticceria: avrà come argomento la Cheesecake d'autore; i cinque partecipanti ammessi dovranno realizzare un gusto gelato di fantasia, che riproduca la famosa torta al formaggio, un gusto ormai classico all'interno di tutte le gelaterie, utilizzando solo materie prime e/o prodotti semilavorati Mec3.

"PizzAgrogepaciok" (2° edizione), dal 7 al 9 novembre, nel Forum Pizzeria: i partecipanti si sfideranno nella preparazione di "Pizza Classica", "Pizza Napoletana", "PizzAgrogepaciok". Ciascun concorrente può partecipare ad una o più categorie di pizza in concorso. La categoria "PizzAgrogepaciok" prevede, dall'impasto agli ingredienti, l'inserimento creativo dei colori caratteristici del logo della manifestazione: verde, fucsia, arancione, marrone e giallo.

"Dolci Tradizioni - Andrea Ascalone" (7° edizione), mercoledì 9 novembre, nel Forum Pasticceria: nasce per rendere omaggio al Maestro Andrea Ascalone, per

VIVILACITTA'

AGROGEPACIOK Dolci prelibatezze con Dalmasso e tanti altri ospiti

Dolcezza nel capoluogo. Oggi è il giorno del primo special guest di AgrogepacioK 2022. La 17esima edizione del Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria ed agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, ospita Alessandro Dalmasso, campione del Mondo di Pasticceria 2021 e dal 2016 presidente del Club Coupe Du Monde de la Pâtisserie per la sezione Italia.



DOLCI Dalmasso

Nel Forum Pasticceria, gestito dai professionisti dell'Associazione Pasticcieri Salentini di Confindustria Imprese Lecco, sarà proprio lui a tenere delle lezioni dimostrative sulla grande piccola pasticceria, raccontando l'apoteosi della sua ricerca sulla migron, per la quale ha sviluppato un metodo riconosciuto a livello mondiale. L'intervento di Dalmasso è suddiviso in due parti, la prima dalle 11 alle 13 e la seconda dalle 15 alle 16.30.

Sempre nel corso della giornata, nel Forum Pasticceria (dove domenica si è aggiudicato il primo posto della decima edizione del concorso "Dolci Talent" la salentina under 25 Giovanna Perrino) si alterneranno anche i maestri pasticceri Angelo Ruggiero, Antonio Ingrassia, Alessandro Franchini e, per l'aperitivo

lab - Laboratorio didattico interattivo con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione, la pastry chef Flavia Partugelli e il maestro pasticciere Marco Andronico.

Ma non solo dolcezza nella quarta giornata di AgrogepacioK, negli spazi di Lecco Fiere in piazza Palio.

Nel Forum Cucina dalle ore 11 alle 14 è in programma uno show cooking con protagoniste preparazioni di tradizione come dolci e trisa e trappa, a cura di Associazione Cuochi Salentini di Confindustria Imprese Lecco, con gli chef Gigi Perrotte, Fulvio Rizzo, Beppe Macchia, Ivan Bruno e Franco Torinese. "Vi racconteremo la così e trisa, innovazione e tradizione popolare", "C'era una volta il marro", "La trippa ce!", "Dove è la mia trippa? I titoli delle varie sezioni. Dalle 16 alle 18 invece "L'olio evo del Salento in cucina la pasticceria", show cooking a cura dello chef Antonio Raffaele, e a seguire "Bresola, salsa di ruocola e pan di grano con film di balsamico", demo a cura del Docente di Bole Academy.

Nel Forum Pizzeria a cura di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confindustria Imprese Lecco, oggi seconda delle tre giornate dedicate alla seconda edizione di "PizzAgrogepacioK": i

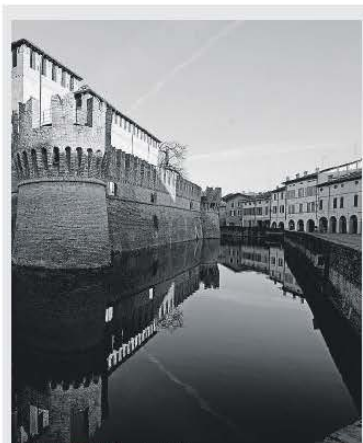


PIAZZA PALIO Gli spazi di Lecco Fiere

concorrenti si cimenteranno nella preparazione della celebre Piza Napoletana per l'assegnazione del Trofeo Folselli.

Nel Forum Panificazione a cura degli Chef e allievi di Bole Academy per Rossano Rosolio dalle ore 11 l'avvio delle attività con la preparazione in continuazione di focacce, pane, taralli e

altri prodotti da forno. Giornate per professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime fino ad attrezzature e accessori, testare nuovi prodotti e confrontarsi con esperti nei settori del dolcificio, gelateria, caffetteria, pizzeria, panificazione e ristorazione.



CLICK ARTISTICI Emozioni in bianco e nero

DAL SALENTO ALL'EGITTO «IMPRESSIONI» SUL CLIMA

Le foto di Caridi nelle sale di Cop27 a Sharm el Sheikh

Non ci sono soltanto mostre fotografiche in giro per il mondo, per il gallopinio Giuseppe Caridi. Oggi pomeriggio sarà infatti presente alla Cop27, la conferenza sui cambiamenti climatici delle Nazioni Unite in corso a Sharm El Sheikh. Fotografo, scrittore e viaggiatore, Caridi, insieme con altri volontari dell'organizzazione no-profit di Rimini «The climate route», nei mesi scorsi ha iniziato un viaggio euro-asiatico di 18 mila chilometri per documentare i danni provocati dal clima all'equilibrio e alla bellezza della Natura, poi sospeso per motivi geopolitici. In attesa di completarlo, in Egitto tratteranno dello scioglimento dei ghiacciai con focus sulla Marmolada.

Le esperienze di giramondo di Caridi hanno trovato eco in collaborazioni con riviste e in alcuni volumi, ultimo dei quali l'Afghanistan. "Viaggio nel cuore di un popolo straordinario" (Ultra editore). E soprattutto attraverso la fotografia, per lo che il «suo» mondo diventa sempre più esperienza condivisa. Lo scorso agosto li ha esposti a Tokio. Nei prossimi giorni e per tutto novembre, sue fotografie saranno in mostra a L'Avana nel prestigioso Palazzo Lombillo. «Guardi condivisi. Incontro di fotografia emergente» è il titolo della rassegna, organizzata in collaborazione con il Fondo Malerba per la fotografia di Milano.

Curata per la parte italiana da Mino Di Vita e per quella cubana da Alan Cabrera, riunisce scatti di 15 artisti italiani e di altrettanti cubani. Giuseppe Caridi propone otto paesaggi italiani in bianco e nero (in foto: un particolare).

(g.a.)

NUMERI UTILI

CARABINIERI	112
POLIZIA	113
EMERGENZA INFANZIA	114
VIGILI DEL FUOCO	115
GUARDIA DI FINANZA	117
EMERGENZA SANITARIA	119
CORPO FORESTALE	1515
TELEFONO AZZURRO	1678
TELECOMI SERVIZIO GLIUSTI	187
ACI SOCCORSO STRAD.	803116
FERROVIE DI STATO	99.8888888
SOCCORSO IN MARE	1520
GLIUSTIACQUA	800.352.325
ANIGAS	800.607.195
ITALGAS	800.907.200
PRONTO SOCCORSO	800.909.080
ASPICA	0831.57.3877
STP	800.22042
ACAT	
Ass. ai politici in trattamento	800.5544314
TELEFONO PER SORDI	
Centralino voce	055.4505551
Centralino D.T.S.	055.4505552
FONDAZIONE ANTIUSURIA	800.5241300
ENELGAS (A BRINDISI)	800.800660
AXIA (A BRINDISI)	800.11222
ECOTECHNICA (A BRINDISI)	800.216025
SGM (A BRINDISI)	800.240838

LECCE	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.232211
PRONTO SOCCORSO	0832.454463
GUARDIA MEDICA	0832.34.9480
POMERIDIANO ENOTT URNO	
CHIGA via Antico	
MIGALI viale Leopardi, 76	
BENZINAZIONE	
AGIP via Lecco	
ESSO via Scorrano	
NARDO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.57.2115
PRONTO SOCCORSO	0832.583381
GUARDIA MEDICA	0832.594421
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
BENE-GAMO-PA-GLIULLA via D'Orlando	
GALATINA	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.545534
PRONTO SOCCORSO	0832.553180
GUARDIA MEDICA	0832.52927/529283
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
LICIGNANO via del Ponte	

TRICASE	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.594431
PRONTO SOCCORSO	0832.545201
GUARDIA MEDICA	0832.544118
CAPTANERIA DI PORTO	0832.710423
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
OLIMPICA via Olimpica, 15	
COPERTINO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.947404
PRONTO SOCCORSO	0832.938255
GUARDIA MEDICA	0832.932551
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
PORTA LURIE COLLINA via Pe Galantuono, 65	
CASARANO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.592211
PRONTO SOCCORSO	0832.585204
GUARDIA MEDICA	0832.594117
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
PADRE PIO via G. Mazzini, 56	
GALLIPOLI	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.257545
PRONTO SOCCORSO	0832.27.872

GUARDIA MEDICA	0832.285250
CAPTANERIA DI PORTO	0832.264332
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
DEL BO' RG Ocorso Roma, 43	
MAGLIE	
POLIZIA MUNICIPALE	0836.483824
PRONTO SOCCORSO	0836.420335
GUARDIA MEDICA	0836.430201
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
PRANZO VIA S. Fito, 76	
SQUINZANO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.7.95750
GUARDIA MEDICA	0832.7.94943
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
BIANCO via R. Sanzio, 84	
BRINDISI	
POLIZIA MUNICIPALE	0831.223522
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.528528
CAPTANERIA DI PORTO	0831.521022
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
RIZZO via Nicotriano, 19	
RUBINO via Arpia, 164	

FASANO	
POLIZIA MUNICIPALE	080.44.14254
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	080.43.99111
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
SALETTE piazza Plebiscito, 6	
FRANCAVILLA F.	
POLIZIA MUNICIPALE	0831.94.104/185200
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.95.9880
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
SAN LORENZO via Trento, 21	
MESAGNE	
POLIZIA MUNICIPALE	0831.77.1893/732240
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.73.9312
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
RIZZO piazza Garibaldi, 16	
OSTUNI	
POLIZIA MUNICIPALE	0831.331338
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.3092

FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
SANTORO via Giovanni XXIII, 61	
TARANTO	
POLIZIA MUNICIPALE	089.7.23204
GUARDIA MEDICA	089.4241337
FARMACIE DI SERVIZIO	
9-20	
CASTELLANE TA via Um bria, 244	
Italia Montemarano	
GRAVAME via C. Rispoli, 94	
20-9	
LEBLON via Di Palma, 125 (Centro)	
QUARANTA via Casano Battisti, 170	
MARTINA FRANCA	
POLIZIA MUNICIPALE	080.483.8221
GUARDIA MEDICA	080.480.5392
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
LUCARBA via A. Fichera, 3	
MASSAFRA	
POLIZIA MUNICIPALE	089.800.1014
GUARDIA MEDICA	089.805.6065
FARMACIE REPERIBILI DINOTTE	
SACCOIA via colonello Scarno, 113	

LA MOSTRA "PLEURANTS" AL NUOVO TEATRO VERDI

A BRINDISI LE SCULTURE RACCONTANO

Una serata nella quale arte, moda, design e architettura si incontrano per abbattere ogni confine immaginario e aprirsi alla coesistenza, alla contaminazione e alla influenza reciproca. Quella in programma nel foyer del Nuovo Teatro Verdi di Brindisi oggi 4 novembre con inizio alle ore 19.30. Si comincia in largo Gianni D'errico con la presentazione della nuova BMW X1 a cura di Emmeauto Group, poi la serata entra nel vivo nel foyer con l'opening della mostra "Pleurants" dello scultore salentino Giuseppe Corrado (1960-2016) e, a seguire, con una degustazione di vini e la sfilata di moda della seconda collezione WeAreArt dedicata agli abiti ispirati alle opere. L'ingresso è libero fino ad esaurimento dei posti. La mostra è curata da Medi e sarà aperta e visitabile liberamente nel foyer del Verdi fino a lunedì 5 dicembre. Info 328 9787334. Le opere faranno così da cornice al concerto di musica Jazz che sabato prossimo apre il festival "Verdi in Jazz" proprio nel foyer del politèama brindisino.



La mostra espone le opere dell'ultima produzione di Corrado. Si tratta di sculture dedicate al vuoto esistenziale e di personalità che colpisce la società contemporanea. Grandi corpi privi di volto e di consistenza anatomica - ma "vivi" perché inglobati in una sorta di struttura protettiva che li rende tangibili - si muovono nello spazio sotto il titolo di pleurants, che - come ha scritto il critico Donato Margarito nelle note che accompagnano la mostra - «I pleurants sono figure monacali afflitte dal dolore e preganti: le lacrime, la preghiera e lo struggimento di sé sono gli aspetti cruciali di queste figure che sembra vogliono far sprofondare la loro faccia, in segno di penitenza, nell'abbondante cappuccio del saio». Il pubblico è invitato così a interagire con queste presenze-assenze, a interrogarsi sulla loro natura e a dialogare idealmente all'insegna di una riflessione su concetti legati al tempo e alla trasformazione della società dei nostri giorni.

Pleurants non è soltanto una mostra, piuttosto parte integrante di un'operatività più ampia coordinata da Medi, con un nuovo progetto vincitore di un bando PIN della Regione Puglia denominato WeAreArt e rappresentato da Gloria e Davide Corrado. «Il progetto - hanno spiegato i due curatori - mira alla valorizzazione dell'arte scultorea e pittorica di artisti pugliesi

attraverso la moda. Il mercato della moda può rappresentare un importante strumento di conoscenza delle produzioni artistiche giacché quello italiano è il secondo al mondo per quotazioni e produzioni. Gli abiti e gli accessori sono realizzati artigianalmente in Italia, ogni abito e accessorio è dotato di un QR-code che, direttamente collegato a un sito web, consente al cliente di conoscere le opere e gli artisti da cui gli abiti e gli accessori traggono ispirazione».

Le opere di Corrado incarnano il segno del tempo, una decadenza valoriale intagliata nel vuoto materiale dei corpi. «Il pleurant - ha sottolineato Margarito - incarna l'esistenza affranta, in un'allegoria della vita che si estingue e del tempo che trasforma le cose in rovina. Per compiere questa operazione, molte sono le innovazioni che Corrado introduce nel canone pleurant, a cominciare dalla scomparsa del volto, una testimonianza di quel processo di svuotamento di sé, cui gli esseri umani sono soggetti nel mondo della globalizzazione. Lavorando su questo segno di estrema pictas del monachesimo occidentale, Corrado giunge alla coscienza che il mondo in cui viviamo è quello che ha sostituito l'essere con il nulla».

Numerose sono le voci critiche che hanno riconosciuto il valore artistico delle opere di Corrado, non solo in Italia. La conferma è legata a un prestigioso riconoscimento culturale attribuito al pittore e scultore salentino nel mese di giugno del 2012 a Parigi, una città che evoca, a livello planetario, suggestioni di eccellenza nel campo delle arti, della creatività, della cultura e della ricerca. Un'occasione che valse all'artista il conferimento, nel corso di una cerimonia solenne, del "Diplôme de Médaille d'Argent" in arte, oltre al riconoscimento quale migliore scultore italiano allora in vita. Il prestigioso premio fu assegnato a seguito di un'accurata opera di selezione, realizzata ad opera di esperti del settore in un lungo periodo di tempo su mandato della Società accademica "Arts-Sciences-Lettres", istituzione che riconosce con proprie onorificenze il lavoro e il talento di donne e uomini che contribuiscono alla promozione della cultura nel campo artistico, letterario e scientifico.

decenni titolare della storica PASTICCERIA ASCALONE a Galatina. Come noto, la leggenda narra che il pasticciotto nasca nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone. Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciotto una vera e propria "arte", apprezzata anche dai turisti di tutto il mondo. Anche quest'anno il concorso avrà come tema le "DOLCI TRADIZIONI" e premierà il pasticcere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina.

Organizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro e presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese Lecce, Confcommercio Lecce, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce, Agrogepaciok è realizzato con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Provincia e Comune di Lecce e, con il sostegno della Regione Puglia e con l'attiva collaborazione dell'Associa-

zione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, dell'Associazione Cuochi Salentini, dei Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) di Confcommercio Imprese Lecce e di Etolle Academy by Rossano Boscolo.

Media partner, anche quest'anno, è la rivista Pasticceria Internazionale, punto d'incontro dei professionisti del settore sin dal 1978, e TuttoGelato, il magazine speciale dedicato al mondo della gelateria, firmato dalla redazione di "Pasticceria Internazionale".

Rinnovata anche la preziosa collaborazione di "Agrogepaciok" con gli istituti alberghieri del territorio, grazie alla quale gli studenti hanno la possibilità di essere impegnati in stage formativi all'interno del Salone. Quest'anno saranno presenti gli allievi degli IISS "Prestacolumella" di Lecce e Cnipa Puglia.

L'evento è stato presentato questa mattina nel corso della conferenza stampa svoltasi nella Sala consiliare della Camera di commercio di Lecce, con gli interventi,

tra gli altri, di Alessandro Delli Noci, assessore allo Sviluppo Economico della Regione Puglia, Paolo Foresio, assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Lecce, Gilberto Mora, presidente Compagnia del Cioccolato, Mario Vadrucchi, vicepresidente nazionale Unioncamere e presidente Camera di Commercio di Lecce, e Carmine Notaro, organizzatore, titolare dell'agenzia Eventi Marketing & Communication.

"Tradizione e innovazione sono gli elementi di successo di Agrogepaciok - ha dichiarato l'assessore allo Sviluppo economico della Regione Puglia, Alessandro Delli Noci.

Questa 17ª edizione, arricchita di nuove iniziative, nuovi espositori e dai numerosissimi professionisti presenti e ospiti di eccezione acquisisce una dimensione internazionale e porta dunque la nostra regione e le sue eccellenze fuori dai confini italiani, promuovendo e valorizzando il made in Puglia anche all'estero. Questo consentirà di far incontrare le aziende e di diffondere

le opportunità regionali e nazionali che facilitano e supportano il processo di internazionalizzazione, fondamentale per strutturare la presenza dei nostri marchi all'estero".

"Lavoriamo un anno intero per garantire puntualmente un salone di altissimo livello nei diversi settori - dice l'organizzatore Carmine Notaro. E quest'anno lo testimonia, inoltre, il fatto che la nostra fiera abbia ottenuto ufficialmente la qualifica di Internazionale, proprio per il numero e la qualità dei brand italiani ma anche stranieri presenti ad Agrogepaciok.

Puntiamo sempre più in alto - conclude Notaro - con l'obiettivo di offrire opportunità di formazione uniche, presentare le ultime novità mondiali ma con attenzione alla tradizione del made in Italy, interfacciare domanda e offerta e promuovere le nostre eccellenze per far crescere l'intero territorio".

Orari apertura Agrogepaciok: dalle ore 10 alle ore 19 (mercoledì 9 novembre chiusura ore 18).

Sabato 5 novembre taglio

del nastro con rappresentanti istituzionali alle ore 18.00.

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

Info al numero 0832 457864.

MATTINO
di Foggia e provincia

Qualità di informazione, politica, sport e cultura

ANNO XI - n. 241 (2.786)
4 NOVEMBRE 2022

Autorevolezza Tribunale di FOGGIA -
Registro Periodici n. 01/11 del 11/1/2011
Iscr. R.O.C. n. 32212 del 16/11/2016

Direttore responsabile
Antonio Blasotta
direttore@matteofoggia.it

Sede di pubblicazione
FOGGIA

EDITORE

DREAMLAND PUBLISHING
Edizioni e servizi
Via Cassanese, 20 - Trano, 35
71121 - FOGGIA
Tel. 0881 022 150 fax 0881 188 01 47
email: info@dreamlandpublishing.com

Al via la XVII edizione di **Agrogepaciok**, la fiera



Da sabato 5 a mercoledì 9 novembre a Lecce Fiere, in piazza Palio, torna **Agrogepaciok**, evento ideato e realizzato dall'agenzia Event Marketing & Communication di Carmine Notaro, giunto alla XVII edizione, per offrire al territorio un'occasione di promozione e crescita per il settore.



Quest'anno anche con il Fuori Salone *Un Mare di Cacao - i Cioccolati del Mediterraneo* dal 4 al 6 novembre a San Francesco della Scarpa di Lecce. Il capoluogo salentino ospita dunque la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, da quest'anno, tra l'altro, riconosciuta Fiera a carattere Internazionale dalla Regione Puglia.

Cinque giornate per professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime fino ad attrezzature e accessori, testare nuovi prodotti e confrontarsi con i più rinomati maestri ed esperti nei settori del dolciario artigianale,

gelateria, caffetteria, pizzeria, panificazione e ristorazione. **Agrogepaciok 2022** si presenta con belle novità, nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra, importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena a Lecce. Anche quest'anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo. Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, "Agrogepaciok" propone sempre un ricco program-

professionale dedicata al food & beverage



ma di laboratori in diretta, showcooking, contest momenti di formazione professionali, incontri e attività nei quattro Forum dedicati a Cucina (a cura dell'associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce), Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce), Pizzeria (a cura di Mpgs - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce) e Panificazione (a cura degli Chef e allievi di Etoile Academy by Rossano Boscolo). Tra gli ospiti più attesi di questa XVII edizione Alessandro Dalmasso, Campione del Mondo di Pasticceria 2021 e dal 2016 Presidente

del Club Coupe Du Monde de la Pâtisserie per la sezione Italia, e il giovane chef stellato Simone Nardoni, classe '87, patron-chef del ristorante Essenza di Terracina (LT). Ire con esperienze formative tra Italia e Spagna, dal Mugaritz di San Sebastián fino al Marconi 23. Immancabili, poi, i concorsi la X edizione dello storico "Dolci Talenti", le "Olimpiadi del Gelato mediterraneo", "PizzAgrogepaciok" e "Dolci Tradizioni" - Andrea Ascalone che nasce per rendere omaggio al maestro galatinese. Insomma, **Agrogepaciok** è un saluto nella tradizione made in Italy con uno sguardo a qualità e innova-



zione. Apertura dalle 10 alle 19 (mercoledì 9 novembre chiusa ore 18). Per ricevere maggiori informazioni ed aggiornamenti, con il programma specifico di ogni singola giornata, su www.agrogepaciok.it e sulle pagine social di Agrogepaciok. Per ricevere altre informazioni: 0832.457864.





la prima volta, per il
Nazionale sulla Qualità
progetto espositivo
con Regione Puglia,
a uno dei più affascinanti
io antitubercolare,
funzione di cura fino alla
rosi decenni.



Danielle Greco che verrà presentato oggi alle
18 nel cine-teatro "Carducci". Un lavoro di
ricerca quello dell'autore che riporta sotto la
luce dei riflettori fatti e personaggi di un
ampio periodo della storia locale: dal 1861
fino all'indomani della Prima Guerra
Mondiale. A dialogare con Daniele Greco è il
sindaco Stefano Prete.

poli

"Euforia" Barbara Foria e Tito Schipa

li Scena": al teatro
Schipa prende il via la
teatrale gallipoli-
"Euforia", lo spetta-
trale di scena oggi
le 21) con l'attrice
Barbara Foria. Un'attrice
calorosamente
pea, la cui carriera
abbraccia il pic-
nermo e il teatro.
sera, Barbara Foria
il pubblico con il
spettacolo "Euforia",
gia di Claudio Inse-
performance che
essere un viaggio
verso femminile al
dei social, in cui
diventa sempre più
e meno reale. «Fie-
te l'anima della cit-
tillipoli prende vita
lla nuova gestione
ro Tito Schipa - di-
le Maggino, titolare
nova gestione - che
una prima stagio-
ale ricca, che coin-
diversi generi arti-

A.Mar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torna Agrogepaciok: chef e sfide di gusto

Sarà il neo ministro degli Affari europei e Pnrr Raffaele Fitto a tagliare il nastro, oggi alle 18, della XVIII edizione di "Agrogepaciok", evento ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Con lui l'assessore allo Sviluppo economico della Regione Alessandro Delli Noci, l'assessore all'Agricoltura della Regione Donato Pentassuglia, la presidente del Consiglio regionale pugliese Loredana Capone e il vicepresidente nazionale Unioncamere e presidente Camera di Commercio di Lecce Mario Vadrucci. L'appuntamento (fino al prossimo mercoledì) è al Lecce Fiere, in piazza Palio con tante novità, nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra, importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini il Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena a Lecce. Anche quest'anno sono più di 400 i marchi presenti. Tra gli ospiti più attesi Alessandro Dalmasso, Campione del Mondo di Pasticceria 2021. Orari apertura: 10-19 (mercoledì chiusura ore 18).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lecce

Tavola rotonda sulla musica

"L'Interpretazione Musicale (un viaggio senza fine)" è la tavola rotonda organizzata dall'Associazione Mozart che si terrà oggi a Lecce nell'Auditorium del Museo Castromediano alle 18.30. Introduce e modera Mariagrazia Liroy. Interventi di Antonio Montinaro "Genetica e musica", Mariagrazia Liroy "L'Interpretazione Musicale tra esecuzione e atto creativo", Mariacarla De Giorgi "Profetesse della musica: le interpreti femminili tra Ottocento e Novecento", Antonio Lamantea "Il

"Party Hotel", la presentazione

1936, anno XIV dell'Era Fascista, italiana. Benito Mussolini convoca Zecchi, giornalista vicino al regime, per affiancarlo nel suo progetto di "Party Hotel".



AGROGEPACIOK.IT
CIOCCOLATO.IT

Un mare di cacao
a cura di
COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO

I CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO

4 - 6 NOV 2022
Lecce | Ex Chiesa S. Francesco Della Scarpa
ore 10.00 - 23.00

FUORI SALONE AGROGEPACIOK
17° SALONE INTERNAZIONALE DELLA
GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA
E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

Ingresso gratuito

con il sostegno di: Regione Puglia, Provincia Lecce, Comune di Lecce

con il patrocinio di: Comune di Lecce, Provincia Puglia, Provincia Lecce, Comune Lecce

in collaborazione con: CNA, LECCO

partner: ANAG, Unarga, CABA, BENE FORTI, AMDO, Eventi

special thanks to: BENE FORTI, AMDO

organizzazione: Eventi

news **salento** attualità e notizie dal Salento

Un mare di cacao. I cioccolati del Mediterraneo

Golosissima sorpresa: il Fuori Salone di AgrogepacioK, "Un mare di cacao - I cioccolati del Mediterraneo", è lo show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato, in programma dal 4 al 6 novembre, dalle 10 alle 23, nell'ex Chiesa di San Francesco della Scarpa, in piazzetta Carducci a Lecce (ingresso libero). Saranno tre giornate di approfondimento della cultura del cacao e del mondo dei cioccolati e dei cioccolatieri di alta qualità, con la partecipazione di personaggi di fama mondiale da più parti del mondo, dal Libano al Venezuela. A curare



l'evento è la Compagnia del Cioccolato, tra le massime espressioni a livello internazionale del settore.

"Il cibo degli dei" si presenta al pubblico di una città e di un territorio a vocazione gourmet con un evento di grande impatto con l'obiettivo di soddisfare palato e mente, con degustazioni del cioccolato, presentazioni nell'arena principale e degustazioni guidate nelle sale di assaggio e con workshop specifici. Tre giorni in spazi funzionali per mettere in scena un menù unico per efficacia e forza comunicativa. Saranno presentati cioccolatieri italiani ed internazionali, in arrivo dall'Italia (Maglio dal Salento, Sabadi da Modica, Manufatto Cacao e De Bondt da Pisa, Amedei da Ponte-

dera, Gardini Cioccolato dalla Romagna); l'ospite internazionale sarà Ika Chocolate da Tel Aviv-Israele e Alexis Zambrano dall'Universidad de Los Andes di Merida in Venezuela. Poi ci sarà, tra l'altro, Puglia Gourmet, con un focus specifico sulle eccellenze vitivinicole regionali che si confrontano e si abbinano con il cioccolato. Ancora workshop, incontri, degustazioni e presentazioni a cura dei degustatori ufficiali di Compagnia del Cioccolato. Tutte le sere, nell'area Cortile del Convitto Palmieri, sempre in Piazzetta Carducci, dalle ore 20 alle ore 23 Angolo bar con cocktails al cacao e intrattenimento musicale con il duo Carla Pettrachi e Andrea Luperto. Dettagli su www.agrogepacioK.it.



Grande interesse per **Un Mare di Cacao**

Tre giornate di dolcezza per appassionati, cultori e neofiti, arrivati a Lecce per la bella novità della 17ª edizione di Agrogepaciok, Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, chiusosi con successo nei giorni scorsi a Lecce Fiere.

Quest'anno l'Agenzia Eventi di Carmine Notaro ha voluto regalare al territorio anche il Fuori Salone *Un Mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo*, show event ad ingresso gratuito dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato e ai cioccolatieri di alta qualità, svoltosi da venerdì 4 a domenica 6 novembre, tutti i giorni dalle 10 alle 23, nella bellissima cornice dell'ex Chiesa di San Francesco della Scarpa di Lecce. "Il cibo degli dei" si è presentato al pubblico di una città e di un territorio a vocazione gourmet con un appuntamento di grande impatto, con l'obiettivo, raggiunto, di soddisfare palato e mente. Organizzato da Agrogepaciok, l'evento si è svolto a cura della Compagnia del



Cioccolato, tra le massime espressioni a livello internazionale del settore, che, per l'occasione, ha portato nel Salento personaggi di fama mondiale da più parti del mondo. Sei i produttori italiani e internazionali protagonisti, provenienti dall'area del Mediterraneo, pluripremiati per i loro cioccolati d'eccellenza: Maglio dal Salento, Sabadi da Modica, Manufatto Cacao e De Bondt da Pisa, Amedei da Pontedera, Gardini Cioccolato dalla Romagna e poi, ospite internazionale, Ika Chocolate da Tel Aviv-Israele. Gli avventori hanno potuto perdersi di

gusto tra percorsi di degustazione, incontri sulle tecniche di degustazione, aperitivi con cocktail al cacao e cioccolato, abbinamenti vino, grappe e cioccolato, il tutto a cura dei degustatori ufficiali di Compagnia del Cioccolato. Momento significativo della tre giorni la consegna del *Premio Tavoletta d'Oro* al salentino Maurizio Maglio di Maglio Arte Dolceria per il grande lavoro di inserimento nella propria produzione dei grandi cacao venezuelani (Porcelana, Chuao, Criolli merideni, Sur del Lago, Carenero Superior, Bobures ecc).

Postitaliane S.p.A. | spec. in A.P. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/04 n.46) art.1 comma 1 DCB-LE | valore com.le € 0,10 | WWW.SALENTOTASCITA.IT | **AVANTISALENTO!**

SETTIMANALE D'INFORMAZIONE E TEMPO LIBERO

in tasca Salento

100%SALENTO
FREE PRESS

1200

XXIV 18 NOV 2022

APPUNTAMENTI EVENTI TURISMO
AZIONI SPORT CURIOSITÀ



Corsi di formazione +39 351 5831091



PASSIONE MEDITERRANEA NEL MONDO

Grande successo di pubblico e critica per la XVII edizione di Agrogepaciok, il Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare allestita negli spazi del quartiere fieristico Lecce Fiere. Cinque giorni di incontri, degustazioni, competizioni e momenti di approfondimento, dedicati ai professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime alle attrezzature ed accessori. Un'occasione di confronto con alcuni dei più rinomati maestri ed esperti dei settori dolciario, gelateria, caffetteria, pizzeria, panificazione e ristorazione. Tante le novità che hanno animato l'edizione 2022 della rassegna ideata e realizzata dall'Agenzia Eventi Marketing & Comunicazione di Carmine Notaro: accanto all'area espositiva



di 10mila metri quadrati, il Fuori Salone *Un mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo* allestito a San Francesco della Scarpa a Lecce. Un appuntamento dedicato al buono ed al saporito, utile alla crescita del territorio che ha registrato la presenza dello chef stellato Michelin Simone Nardoni che abbiamo incontrato per l'occasione insieme all'ideatore della rassegna, Carmine Notaro. **Tradizione e innovazione...**...una scelta legata alla volontà di dare valore al prodotto sfruttandolo al 100% con l'obiettivo di riscoprire sapori e bontà - risponde *Simone Nardoni* - Tutto sempre nel rispetto della stagionalità,

coniungando i gusti ed i gesti del passato con le tecniche di cui disponiamo oggi. La cucina contemporanea propone varie ricette antiche riviste in chiave moderna con una certa fantasia, preservandone la matrice del sapore e del gusto. I traguardi importanti nella vita si raggiungono solo con il duro lavoro: per questo, continuo a studiare e ad elaborare ricette nuove, per regalare ai clienti delle esperienze intense e piacevoli. Oggi è importante valorizzare i prodotti locali e gli stili di cucina identitari al luogo dove si opera e la cucina salentina dispone di una bagaglio straordinario di eccellenze!

GAMBERO ROSSO
Cantine Due Palme,
Cooperativa dell'Anno.

SELVAROSSA
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

DUE PALME
www.cantineduepalme.it

Agrogepaciok, l'evento del food & beverage



tuito nel cuore di Lecce, e di una serie di appuntamenti dedicati al business internazionale, alla valorizzazione delle innovazioni, alla formazione professionale, agli incontri associativi, che dalla prima giornata si sono susseguiti nella sala conferenze di Lecce Fiere, a conferma della portata internazionale dell'evento. "Nessuno poteva pensare 17 anni fa che avremmo raggiunto i risultati di oggi: la qualifica di Internazionale, la presenza di sempre nuove aziende che, da tutta Italia e non solo, scelgono di essere ad Agrogepaciok e che già confermano spazi per il prossimo anno - dice l'organizzatore Carmine Notaro - L'entusiasmo non è solo no-

stro: ci appaga sentire la soddisfazione delle aziende che ci dicono che sono state giornate molto proficue e di importanti relazioni. E ci propongono nuove sfide. Ci chiedono di portare nuovi concorsi (segmento su cui abbiamo sempre scommesso dall'inizio), ci hanno proposto di portare ad Agrogepaciok il concorso nazionale di macelleria, il campionato italiano del caffè e tanto altro. Insomma, siamo entusiasti e già al lavoro sulla prossima edizione ovviamente, con la certezza di non muoverci da Lecce, unica struttura che per dimensioni può ospitare il nostro evento. Confermiamo la volontà di continuare con le iniziative Fuori Salone.

Quest'anno la tre giorni sul cioccolato a San Francesco della Scarpa, nel cuore di Lecce, ad ingresso e partecipazione gratuiti, è stata un successo di gusto e delicatezza, con personalità da tutta Italia e ospiti anche internazionali. Agrogepaciok vuol coinvolgere sempre di più la città che lo ospita".



Grande successo per la XVII edizione del salone



Agrogepaciok è la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage. La 17ª edizione si è svolta a Lecce Fiere, in piazza Palio, dal 5 al 9 novembre scorsi e ne ha consacrato l'importanza sulla scena internazionale, con oltre 400 marchi presenti, tra i miglio-



ri del settore, e momenti di formazione di assoluta qualità, che hanno attirato anche quest'anno operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e dal mondo. Infatti, accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, Agrogepaciok propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, incontri e attività nei quattro Forum (Cucina, Pasticceria, Pizzeria, Panificazione) tenuti da professionisti e ospiti d'eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale della rassegna. Quest'anno ha avuto l'onore di ospitare, tra gli altri, Alessandro Dalmasso, Campione del mondo di

Pasticceria 2021, che ha tenuto lezioni dimostrative sulla grande piccola pasticceria, raccontando l'apoteosi della sua ricerca sulla mignon, per la quale ha sviluppato un metodo riconosciuto a livello mondiale, e il giovane chef stellato Simone Nardoni, classe '87, patron-chef del ristorante Essenza di Terracina (Lt), protagonista del consueto show cooking di chiusura. Il Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Nottaro, si è arricchito quest'anno anche del Fuori Salone "Un Mare di Cacao", show event ad ingresso gra-

VIVILACITTÀ



PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI DANIELE GREGO Parabita dal Biennio Rosso alla Repubblica

■ Presentazione del libro "1920-1946 Parabita dal Biennio Rosso alla Repubblica", del giornalista Daniele Grego, alle 18 nella Sala teatro Caraccioli di Parabita. A dialogare con l'autore sarà il primo cittadino Stefano Prete. Uno scrigno di storie e aneddoti della vita sociale del paese dal 1920 al 1946, raccolti con dovizia di particolari da Grego.



L'AGUARIU DEL SALENTO Meraviglie del mondo azzurro

■ Un fine settimana da dedicare alla scoperta dell'incanto del mondo marino delle specie ittiche. Meraviglie che si possono ammirare nell'Aguario del Salento di Santa Maria al Bagno. Il sito ospita pesci, molluschi, alghed ed è curato da Fluruz. Si può visitare sabato e domenica (ed in settimana il giovedì) ma occorre prenotare al numero 0834.3000983.

GALLIPOLI

Ironia al femminile con Barbara Foria
L'artista oggi al teatro Schipa

Al Teatro Tito Schipa di Gallipoli, questa sera è di scena lo spettacolo "Euforia" di Barbara Foria. Una garanzia di divertimento, considerata la grande ironia dell'attrice napoletana che, accanto ad un prepotente vigore comico, ha maturato grande esperienza in programmi televisivi, in fiction, al cinema, quale conduttrice radiofonica e su di un palcoscenico speciale quale quello di Colorado. I programmi di successo, nei



ON STAGE Barbara Foria

quali ha meritato spazi sempre in crescita, sono molto numerosi, ma l'attrice non ha mai interrotto il rapporto diretto con il pubblico teatrale. Infatti, ha portato in scena una trentina di spettacoli, ultimo dei quali "Euforia", di cui è anche coautrice. Il titolo dello show, di cui Claudio Ingemo firma la regia, è peraltro rivelatore del messaggio che Barbara Foria vuole trasmettere al pubblico: la vita va vissuta con ironia, gioia, euforia appunto. Lo strumento per trasmetterlo, è lo spettacolo che manda il palcoscenico di grande ironia e altrettanta energia, ricco di spunti di riflessione sugli stereotipi femminili che alimentano la quotidianità dei social. Insomma, un viaggio nel mondo della donna al tempo dei social e dell'amore virtuale che fa rimpiangere quello reale, sicuramente imperfetto, ma che ti fa sentire leggera, quanto basta, se non per volare, per sovrastare sulle nevrose ipotesi imperfezioni che rendono la vita bella da vivere. Sparto ore 21. Ingresso (promozioni last minute al botteghino) 10 euro. Info e prenotazioni 1.089.1696427. [g.a.]

«Agrogepaciock» Lecce capitale delle golosità

Al via da oggi la manifestazione

Da oggi sino al 9 novembre, a Lecce Fiere, in piazza Palio, si accendono i riflettori di Agrogepaciock, la fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage, da quest'anno, tra l'altro, riconosciuta Fiera a carattere Internazionale dalla Regione Puglia.

Cinque giornate per professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime fino ad attrezzature e accessori, testare nuovi prodotti e confrontarsi con i più rinomati maestri ed esperti nei settori del dolcifici artigianale, pasticceria, caffetteria, pizzeria, panificazione e ristorazione.

Teglio del nastro alle ore 18 con rappresentanti istituzionali, tra cui il ministro degli Affari europei e Pmr Raffaele Fitto, l'assessore allo Sviluppo economico della Regione Puglia Alessandro Delli Noci, l'assessore all'Agricoltura della Regione Puglia Donato Pentassuglia, la presidente del Consiglio regionale pugliese Lorenda Capone e il vicepresidente nazionale Unicommerce presidente Camera di Commercio di Lecce Mario Vadrucci.

«Agrogepaciock» 2022 si presenta con belle novità, nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra, importanti consorzi ed enti economici che caratterizzano fin dall'origine il Salento Internazionale della pasticceria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena a Lecce. Anche quest'anno sono più di 400 i marchi espositori della fiera, un variegato parco espositori

che stringe puntualmente operatori buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo.

Accanto all'area espositiva di immensa metratura, «Agrogepaciock» propone sempre un ricco programma di



PIAZZA PALIO Show-cooking da oggi sino al 9 novembre

laboratori in diretta, showcooking contest, momenti di formazione professionali, incontri e attività nel quattro Forum dedicati a Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confindustria Imprese Lecce), Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confindustria Imprese Lecce), Pizzeria (a cura di NPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confindustria Imprese Lecce) e Panificazione (a cura degli Chef e allievi di Ethos Academy by Rossano Esposito), temudaidospitiocollazione.

Spesso anche a tre giornate di dol-



LECCE FIERE Cioccolato e altre bontà

to di soddisfare palato e mente. Organizzato da Agrogepaciock, è a cura della Compagnia del Cioccolato (presieduta da Gilberto Mora), tra le massime espressioni a livello internazionale del settore, che, per l'occasione, porta nel Salento personaggi di fama mondiale da più parti del mondo.

Sei i produttori italiani e internazionali protagonisti, provenienti dall'area del Mediterraneo, pluripremiati per i loro cioccolati d'eccezione: Maglio dal Salento, Sabadida Modica, Manufatti Cacao e De Bonis da Pisa, Amadei da Pomerania, Gardini Cioccolato dalla Romagna e poi, ospite internazionale, Ica Chocolate da Tel Aviv Israele.

In particolare nella Sala Centrale, alle 11.15, è prevista la cerimonia del "Premio Tavoleta d'Oro" incentrato sugli studi e sull'utilizzo dei Grandi Cacao Venezuelani che rappresentano l'eccellenza del cacao mondiale: prevista la premiazione del salentino Maurizio Maglio di Maglio Arte Dolcificia per il grande lavoro di inserimento nella propria produzione dei grandi cacao venezuelani. Dettagli e aggiornamenti, con il programma specifico di ogni giornata, su www.agrogepaciock.it e sulle pagine social di Agrogepaciock.

NUMERI UTILI

CARABINIERI	112
POLIZIA	113
EMERGENZA INFANZIA	116
VIGIL DEL FUOCO	118
GUARDIA DI FINANZA	117
EMERGENZA SANITARIA	119
CORPO FORESTALE	1516
TELEFONO AZZURRO	19268
TELECOM SERVIZIO GUASTI	187
ACISOCORDO STRAD.	089116
FERROVIE DI STATO	0848888888
SOCCORSO IN MARE	1530
GUASTI ACQUA	0807.35735
AMGAS	080001098
ITALGAS	080098780
PRONTO ENEL	080098080
ASP	081.57.3877
ASP	080232842
ACAT	
Ass. alcolisti in trattamento	080.5544314
TELEFONO PERSONE	
Centralino voce	05.4565551
Centralino D.T.S.	05.4565552
FONDAZIONE ANTIUSURA	080.5261309
ENEL GAS (A BRINDISI)	080008850
AXA (A BRINDISI)	8007.1525
ECOTECHNICA (A BRINDISI)	080216985
SGM (A BRINDISI)	0832.300838

LECCE	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.233211
PRONTO SOCCORSO	0832.484443
GUARDIA MEDICA	0832.383488
FARMACIE APERTE	
BIANCO CURTO piazza Argento, 4	
CA SCIA RÓ via Gentile, 18	
ELIA via Leuca, 115	
ERICO via Cavallotti, 17	
F. SANTA ROSA via Adriatica, 135	
GALIZIA via Taranto, 29	
GIORDANO piazza S. Oronzo, 18	
GLIBBA piazza Nsp oil, 8	
MARTINO via Bisacco, 17	
MADZANO via del Mare, 6	
MES SA via della libertà, 170	
MICALI via Leopardi, 78	
MILNERIA via Montecori, 23	
POMERIDIANO ENOTTURNO	
CHIGA via Ariosto	
MICALI via Leopardi, 78	
BENZINA 24 ORE	
AGIP via Lecce	
ESSO via Scorrano	

NARDO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.572118
PRONTO SOCCORSO	0832.563801
GUARDIA MEDICA	0832.564091
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
ONORATO via Duca degli Abruzzi	
GALATINA	
POLIZIA MUNICIPALE	0836.565534
PRONTO SOCCORSO	0836.563810
GUARDIA MEDICA	0836.528972 / 528920
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
MENGOLIVE Soletto, 48	
TRICASE	
POLIZIA MUNICIPALE	0833.594031
PRONTO SOCCORSO	0833.594501
GUARDIA MEDICA	0833.594118
CAPTANERIA DI PORTO	0833.770429
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
RAO 1832 via Provinciale, 97	
COPERTINO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.307014
PRONTO SOCCORSO	0832.323235
GUARDIA MEDICA	0832.307551

FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
SAN GIUSEPPE via Manfredi, 17	
CASARANO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.592011
PRONTO SOCCORSO	0832.585204
GUARDIA MEDICA	0832.594117
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
NUOVA via Sofferino, 139	
GALLIPOLI	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.275945
PRONTO SOCCORSO	0832.273742
GUARDIA MEDICA	0832.263558
CAPTANERIA DI PORTO	0832.263582
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
DE BELVIS corso Roma, 43	
MAGLIE	
POLIZIA MUNICIPALE	0834.433204
PRONTO SOCCORSO	0834.430135
GUARDIA MEDICA	0834.430911
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
DE DONNO piazza Tamborino, 19	

SQUINZANO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.785750
GUARDIA MEDICA	0832.784843
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
VALZANO via Brindisi, 52	
BRINDISI	
POLIZIA MUNICIPALE	0831.229532
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.528258
CAPTANERIA DI PORTO	0831.521922
FARMACIE APERTE DI NOTTE	
COMUNALE G. B. via Balsano, 32	
RUBINO via Appia, 164	
FASANO	
POLIZIA MUNICIPALE	080.44.64254
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	080.4300114
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
POMESCO corso Vittorio Emanuele, 82	
LANZISERA piazzale Aldo Moro, 4	

FRANCAVILLA F.	
POLIZIA MUN. LE	0831.941014 / 852680
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.855380
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
IL GIGLIO via Pio la Torre, 241	
MESAGNE	
POLIZIA MUN. LE	0831.771893 / 732240
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.738312
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
RUTIGLIANO viale Indipendenza, 154	
OSTUNI	
POLIZIA MUNICIPALE	0831.331594
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.3382
FARMACIE REPERIBILI DI NOTTE	
DE NITTO piazza G. Matteotti, 47	

VIVILACITTÀ

COSIMO RUSSO
SU CANZONI MAI CANTATE
POESIE SCELTE (1994-2017)
A CURA DI ANNUNCIATA CEDAZZO

PRESENTAZIONE A RUFFANO
«Su canzoni mai cantate» di Russo

Serata di presentazioni del libro "Su canzoni mai cantate" di Cosimo Russo, che si terrà presso la Biblioteca comunale "Don Tonino Bello" di Ruffano, domani sera alle 19. Previsti gli interventi di Maria Antonietta Bondanese, Michela Biasco, Luciano Pagnò. Letture di brani del libro a cura di Justina De Iaco.

IL PROGRAMMA SARÀ ILLUSTRATO A PALAZZO CARAFA
Riflettori sulla Stagione di prosa 2022/2023

Oggi alle ore 11 nella Sala Open Space di Palazzo Carafa, la presentazione della Stagione di Prosa 2022/2023 del Comune di Lecce in collaborazione con il Teatro Pubblico Pugliese. Interverranno il sindaco Carlo Salvemini, l'assessore alla Cultura Rabbiana Cicirillo, il vicepresidente del Teatro Pubblico Pugliese Marco Giannotta e la dirigente responsabile Attività Teatrali del Teatro Pubblico Pugliese Giulia Dell'I Santi.

Tutti a lezione dai maestri della dolcezza

Gran finale di AgrogepacioK

Lecce capitale delle golosità. Quinta e ultima giornata, oggi, per AgrogepacioK. La 17esima edizione del Salone Internazionale della pasticceria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Nivaro, si congeda dal pubblico con lo show-cooking tenuto dallo chef special guest dell'edizione. Quest'anno è la volta di Simone Nardoni, giovane chef stellato, classe '87, patron-chef del ristorante Essenza di Terracina. Vanta esperienze formative tra Italia e Spagna, dal Mugaritz di San Sebastián fino al Marconi 23, Stella Michelin nel dicembre 2020, Nardoni propone una cucina creativa che attinge al territorio e alle risorse culinarie nell'oblio per reinterpretarle in modo inedito. Il suo show cooking è in programma alle ore 18:00 nel Forum. Cucina curata dall'Associazione Cuochi Salentini di Commercio Imprese Lecce. Nel Forum Pasticceria (dove lunedì si è aggiudicato il primo posto della settima edizione del concorso "Le Olimpiadi del Gelato", Stefano Bianco, seguito sul podio da Riccardo Pasco e Raffaele Rapana) andrà in scena la tradizione con il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone", (dalle ore 10 alle 16) la gara nasce per rendere omaggio al maestro Andrea Ascalone, per decenni titolare della storica Pasticceria Ascalone di



DOLCEZZA Tante golosità

Galatina. Come noto, la leggenda narra che il pasticciccio nasce nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone. Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciccio una vera propria "arte", apprezzata anche dai turisti di tutto il mondo. Anche quest'anno il concorso ha come tema le "Dolci Tradizioni" e premierà il pasticcere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dol-



SUPER TEAM I protagonisti della kermesse



SHOW COOKING Come nasce un dessert

ciair salentina. Premiazione prevista alle ore 17.

Sempre oggi nel Forum Pasticceria (a cura di Associazione Pasticcieri Salentini di Confindustria Imprese Lecce), alle 15, in contemporanea, danno su "Pasticciotto salentino e le sue varianti" con il maestro pasticcere Giancarlo Caretto e l'ultimo appuntamento con Penetzone Lab - Laboratorio didattico interattivo con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione del dolce italiano più famoso al mondo, con i maestri pasticceri Luigi Demilio e Alessandro Franchini.

Nel Forum Pizzeria a cura dei Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Commercio Imprese Lecce, ultima delle tre giornate dedicate alla seconda edizione di "PizzAgrogepacioK": i concorrenti si cimenteranno proprio nella preparazione della PizzAgrogepacioK che prevede, dall'impasto agli ingredienti, l'inserimento creativo dei colori caratteristici del logo della manifestazione: verde, fucsia, arancione, marrone e giallo. Infine nel Forum Panificazione a cura degli chef e allievi di Breads Academy by Rossano Boscolo dalle ore 11 anche oggi l'avvio delle attività con la preparazione in continuo di focacce, pane, taralli e altri prodotti idratati. Il programma specifico su www.agrogepacioK.it e sulle pagine social di AgrogepacioK. Info al numero 0832.457964.

OGGI ALLE 18 NEGLI SPAZI DI LIBERRIMA

«Li menati» del Sud nel libro di Nando Popu

Presentazione oggi alle ore 18:00 nella Liberrima di Lecce (in Corte dei Cicalea nel Centro Storico) del libro di Nando Popu dal titolo "Li menati. Persi tra i semi del peccato" (Edizioni Radici Future). "Li menati" in Salento sono i reietti, letteralmente gente da buttare, da evitare. Raramente però finiscono in discarica e anzi, affondano le loro radici nel territorio rendendoli o marcio e inospitale. Molti dei "menati" che Fernando Elasi, in arte Nando Popu, racconta in questo suo secondo libro, subiscono una metamorfosi profonda e irrefrenabile tanto da diventare boss della Sacra Corona Unita. Una metamorfosi che riguarda da tutti, non solo i menati. Riguarda chi la inoraggia, chi sta a guardare, chi si rende invisibile lasciando il territorio alla loro mercé. Nando Popu, conosciuta dal vasto pubblico come leader del Sud Sound System, regala al lettore un racconto che attraversa il tempo e le vite di chi ha vissuto la Puglia soprattutto in determinati anni.



I film di Mai e Minerba sul diritto alla diversità

L'8 novembre di 90 anni fa moriva Ottavio Mai, regista, sceneggiatore, poeta, militante del «PUORI», e fondatore, insieme al compagno Giovanni Minerba (Tenne regista di Arabico), di "Da Sodoma a Hollywood" (oggi Lovers), il festival a tematica LGBT+ più antico d'Italia. E proprio ieri con il documentario «Ottavio Mai» (2020) di Alessandro Colnaghi e Giovanni Minerba, sulla celebre figura di Ottavio Mai, Screen apre un'ampia retrospettiva dedicata a colui che per primo in Italia comprese l'urgenza sociale e politica della rappresentazione delle persone omosessuali i Lesbiche, trans nel media. Il documentario, attraverso le testimonianze, fra gli altri, di Ida Di Benedetto, Leo Giulio, Alberto Barbera, Gianni Vattimo, Angelo Fezzani ci restituisce la sua vita in bilico fra arte, impegno politico ed imprenditoriale. A partire da oggi in esclusiva su screen.org saranno disponibili 10 film diretti o prodotti da Ottavio Mai e dal salentino Giovanni Minerba, che rappresentano un pezzo di storia del cinema italiano, nel loro pionieristico intento di dare visibilità ad una comunità ancora in cerca di riconoscimento e diritti.



NUMERI UTILI

CARABINIERI	112
POLIZIA	113
EMERGENZA INFANZIA	116
VIGIL DEL FUOCO	115
GUARDIA DI FINANZA	117
EMERGENZA SANITARIA	118
CORPO FORESTALE	1515
TELEFONO AZZURRO	192
TELECOM SERVIZIO GUASTI	192
ACQUA CORRENDO STRAD.	089116
FERROVIE DI STATO	049.888888
SOCCORSO IN MARE	1530
GUASTI ACQUA	0807.35735
AMGAS	080.607.040
ITALGAS	080.607.040
PRONTO ENEL	080.909.080
ASPIA	0831.57.3877
STP	0832.22042
ACAT	
Ass. alcolisti in trattamento	080.5504136
TELEFONO PERSORDI	
Centralino voce	05.4505551
Centralino D.T.S.	05.4505552
FONDAZIONE ANTISURA	080.5261190
ENEL GAS (A BRINDISI)	080.909.080
AZIA (A BRINDISI)	0807.1252
ECOTECHNICA (A BRINDISI)	080.91.0085
SGM (A BRINDISI)	0832.30083

LECCE	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.232311
PRONTO SOCCORSO	0832.454443
GUARDIA MEDICA	0832.343443
POMERIDIANO ENOT TURNO	
CHIGA via Aniceto	
MIGALI viale Leopardi, 76	
BENZINAZIONE	
AGIP via Lecce	
ESSO via Scorrano	
NARDÒ	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.572116
PRONTO SOCCORSO	0832.583081
GUARDIA MEDICA	0832.594921
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
BENEGLIAMO-PAGLIULA via D'Orlando	
GALATINA	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.588514
PRONTO SOCCORSO	0832.583081
GUARDIA MEDICA	0832.583081
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
PADRE PIO via G. Mazzini, 56	
GALLIPOLI	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.275545
PRONTO SOCCORSO	0832.273737

TRICASE	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.564031
PRONTO SOCCORSO	0832.564031
GUARDIA MEDICA	0832.564118
CAPTANERIA DI PORTO	0832.771029
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
OLIMPICA via Olimpica, 15	
COPERTINO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.307014
PRONTO SOCCORSO	0832.328225
GUARDIA MEDICA	0832.328251
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
PORTALURI E COLLINA	
via Re Galatunomia, 65	
CASARANO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.502211
PRONTO SOCCORSO	0832.505204
GUARDIA MEDICA	0832.504117
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
PADRE PIO via G. Mazzini, 56	

GUARDIA MEDICA	0832.266250
CAPTANERIA DI PORTO	0832.266352
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
DEL BO'GO corso Roma, 43	
MAGLIE	
POLIZIA MUNICIPALE	0836.463824
PRONTO SOCCORSO	0836.426335
GUARDIA MEDICA	0836.430201
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
PRANZO via S. Fito, 76	
SQUINZANO	
POLIZIA MUNICIPALE	0832.767510
GUARDIA MEDICA	0832.764943
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
BIANCO via R. Sanzio, 84	
BRINDISI	
POLIZIA MUNICIPALE	0831.223522
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.528220
CAPTANERIA DI PORTO	0831.521022
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
S. CHIARA v. S. Giovanni Bosco	
RUBINO via Arpia, 164	

FASANO	
POLIZIA MUNICIPALE	080.441414
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	080.430111
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
CAPOCIANI corso Garibaldi, 52	
FRANCA VILLA F.	
POLIZIA MUN.LE	0831.941042/852000
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.853980
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
SCARINIGLIA via San Francesco, 265	
MESAGNE	
POLIZIA MUN.LE	0831.771893/732640
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.739312
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
SANT'ANDREA via Mamertino, 12	
OSTUNI	
POLIZIA MUNICIPALE	0831.331394
PRONTO SOCCORSO	118
GUARDIA MEDICA	0831.3032

FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
CALAMO via degli Emigranti, 5	
TARANTO	
POLIZIA MUNICIPALE	089.7232004
GUARDIA MEDICA	089.4521927
FARMACIE DI SERVIZIO	
9-20	
CLEMENTE via Orsini, 76 (Tamburi)	
MALAGRINO* via G. Messina, 22	
20-9	
OCCARONE via Lago d'Arvo, 27/29	
VITELLO via Japigia, 10	
MARTINA FRANCA	
POLIZIA MUNICIPALE	080.485.6221
GUARDIA MEDICA	080.489.5912
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
DELLA SANITÀ via G. Chiarelli, 4	
MASSAFRA	
POLIZIA MUNICIPALE	083.839.1044
GUARDIA MEDICA	083.835.6605
FARMACIE REPERIBILIDINOTTE	
SACCÒIA via Colonnello Sciarano, 113	

LAVORO A GALATINA

Un progetto per l'incontro tra domanda e offerta

È stato finanziato nei giorni scorsi dal Dipartimento Politiche del Lavoro della Regione Puglia, il progetto del Comune di Galatina, inserito al bando Puntì Cardinali, nato da una collaborazione con la Scuola di Management Aforisma di Lecce, che ne ha curato la progettazione. Trai partner dell'iniziativa, l'Istituto Moda, Improvisart, TDF-Mediterranea, Arpal, Confindustria Lecce, l'associazione Imprese Galanesi, i tre Comprensivi di Galatina e il Liceo scientifico e linguistico Vallone.

Il progetto, tra i primi quintili ad essere presentato e finanziato in Puglia, propone la realizzazione di un modello innovativo di orientamento con servizi integrati in grado di agevolare l'incontro tra domanda e offerta di formazione e lavoro, oltre a supportare le persone nelle scelte che caratterizzano i cruciali momenti di transizione della vita. Consisterà nell'avvio di laboratori di orientamento, didattici ed esperienziali o nar-



rativi assieme a dei Job Days oltre all'attivazione di un Orientation Desk, attivo per sei mesi.

«Esprimo grande soddisfazione per il finanziamento ottenuto - dichiara Stefania Mele, consigliera del Comune di Galatina con delega alle politiche attive del lavoro - il progetto, grazie alla importante rete di soggetti coinvolti, ci permetterà di potenziare i servizi di orientamento al lavoro forniti direttamente dal Comune. Questo progetto rappresenta il primo passo dell'amministrazione verso il raggiungimento dell'obiettivo di rafforzare, sempre di più, le politiche attive del lavoro».

A.Tor.



L'INIZIATIVA OGGI LA FIRMA DEL PROTOCOLLO A TUTELA DEI BISOGNOSI

Per aiutare i poveri patto tra Inps e Diocesi La Praja devolve il 10%

PAOLO FRANZA

Anche il Salento sposa il progetto "Inps per tutti" con un Protocollo d'intesa che sarà sottoscritto questa mattina nell'aula magna del Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università del Salento. Saranno presenti, oltre ai quattro responsabili delle Caritas diocesane della provincia (Vardo-Gallipoli, Otranto, Ugento-Santa Maria di Leuca e Lecce), anche Marcello Amadio, direttore provinciale Inps Lecce, Luigi Melica, dell'Università del Salento, Stefano Minerva, presidente della Provincia di Lecce, Carlo Salvemini, sindaco di Lecce, Ettore Carroppo, vicepresidente Anel Puglia il progetto "Inps per tutti" nasce dalla volontà delle istituzioni di essere vicine a chi è in difficoltà e di facilitare l'accesso ai servizi erogati dall'Inps. Ha l'obiettivo di favorire l'integrazione e sociale, rimuovere gli ostacoli che impediscono l'accesso alle prestazioni assistenziali e previdenziali, tutelare i bisogni sociali ed

economici del singolo e delle famiglie e creare isole di accoglienza e comunicazione. L'iniziativa è rivolta alle fasce più deboli della popolazione: persone in stato di povertà assoluta, senzatetto o senza fissa dimora e utenti non consapevoli dei propri diritti. Si tratta di categorie di persone che spesso ricorrono agli sportelli di ascolto delle Caritas diocesane e in questo modo potranno essere facilmente raggiungibili dall'Inps e informati su quelle che sono le occasioni da poter cogliere per poter vivere in modo dignitoso. Infatti, l'Inps intende raggiungere le fasce di popolazione più vulnerabili promuovendo una collaborazione con gli enti territoriali, servizi sociali, organizzazioni e associazioni caritatevoli. «È la dimensione pubblica che affianca i centri di ascolto delle singole diocesi perché, dove è possibile venire incontro a situazioni di difficoltà economica e indigenza, se alcune normative lo prevedono, possono sostenere alcune categorie con agevolazioni e sostegno», afferma

don Nicola Macculli, direttore della Caritas diocesana. Una collaborazione tra la Caritas e l'Inps per cercare di trovare le soluzioni ai tanti problemi che quotidianamente i cittadini che si rivolgono ai centri di ascolto espongono. Un'ulteriore collaborazione che aiuterebbe le casse delle Caritas diocesane potrebbe nascere nella giornata di oggi. Paolo Paradiso, gestore delle discoteche "Praja" di Gallipoli e "Industrie Musicali" Maglie, intende devolvere il 10 per cento dell'incasso fatto ai botteghini delle sue discoteche al fine di contribuire alle maggiori spese sostenute dalle Caritas leccesi, anche loro colpite dall'aumento delle utenze. «Lavoriamo da anni per far diventare i giovani cercando di regalare loro ore felici, ma in un momento complicato come questo è giusto pensare anche a chi è in difficoltà la cui gioia è un pasto caldo», afferma Paradiso che nelle prossime ore incontrerà i quattro direttori Caritas della provincia per illustrare il suo progetto.

L'INCUBATORE "Serra di danza" chance per ballerini

Al danzatori professionisti pugliesi un'opportunità di specializzazione e lavoro. Merito del progetto "Serra di danza" che dà possibilità di partecipare ai laboratori di corsi del danzatore e coreografo pugliese Emilio Greco e dal regista e drammaturgo olandese Pieter C. Scholten. I laboratori sono propedeutici alla nascita della nuova compagnia junior Vivajo. Chi è interessato può presentare la propria candidatura inviando il curriculum vitae, con link video, a: serratodanza@tiscali.it e a: serratodanza@tiscali.it e a: serratodanza@tiscali.it. Il lavoro con Emilio Greco è in programma da oggi e sino a sabato al Teatro Abeliano di Bari, e dal 14 al 27 novembre al Castello Volante di Corigliano d'Otranto. "Serra di danza" fa parte di "Porto d'Oriente", nuovo centro di produzione nazionale per la danza, riconosciuto e sostenuto dal Ministero della Cultura e

AGROGEPACIOK

Ospite speciale Dalmaso con le mignon

Arriva oggi a Lecce il campione del mondo di pasticceria Alessandro Dalmaso, presidente del club Coupe du Monde de Pâtisserie per la sezione Italia, e "special guest" di AgrogepacioK, salone internazionale di pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare di scena in questi giorni in piazza Palio a Lecce. Sarà lui a tenere lezioni dimostrative sulla grande piccola pasticceria nel forum gestito dai professionisti dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confindustria Imprese. Dalmaso racconterà l'esperienza della sua ricerca sulla mignon, per la quale ha sviluppato un metodo riconosciuto a livello mondiale, in un intervento suddiviso in due parti: il primo in mattinata dalle 11 alle 13 e il secondo nel pomeriggio, dalle 15 alle 16.30.

Oltre al campione, nel forum si alterneranno anche i maestri pasticceri Angelo Ruggiero, Antonio Ingrao, Alessandro Franchini, per il laboratorio sul Panettone, la



della Regione Puglia. L'obiettivo del progetto è la nascita della nuova compagnia junior Vivajo, un'importante occasione di specializzazione e lavoro per i giovani danzatori professionisti pugliesi. I danzatori selezionati dall'esperienza laboratoriale saranno infatti coinvolti in un programma annuale di residenze interdisciplinari (creazione, masterclass, formazione, scambi di pratica) e il materiale di danza sperimentato verrà utilizzato per la realizzazione del repertorio che sarà presentato in tournée in tutto il Sud Italia.

M.Z.

pastry chef Tiziana Parlangeli e il maestro pasticciere Marco Andronico. Questa quarta giornata della fiera ospita anche, dalle 11 alle 14 nel Forum Cuchma, un'intenso show cooking dedicato alla tradizione, con la preparazione di ricette come "ciceri e tria" e trippa, a cura di Associazione Cuochi Salentini di Confindustria Imprese Lecce, con gli Chef Gigi Perrone, Fulvio Rizzo, Peppino Marchia, Ivan Bruno e Franco Tomase. E ancora show cooking, dalle 15, con "L'olio evo del Salento incontrato pasticceria" a cura dello chef Antonio Raffaele.

AgrogepacioK è visitabile fino a mercoledì, con chiusura alle 18.

M.Gre.

ALLISTE APERTO IL CANTIERE PER LA PEDONALE CHE PASSA DALLE MARINE

La "Passeggiata", nuovo tratto da 3 km attraverso tre comuni

Una passeggiata che attraversa tre comuni per transitare in sicurezza, lontano dalle auto e accanto al mare. Nelle scorse ore sono iniziati i lavori di una nuova passeggiata a Valeriano di Alliste, i lavori fanno parte di un più ampio progetto che interessava i litorali costieri, in particolare modo quelli di Mancoverso (Taviano), Torre Suda (Racale) e Alliste.

Quest'ultimo comune ha visto dirigersi come luogo di intervento sia il Ponte, ultimo qualche tempo fa, che i lavori iniziati ieri per realizzare una passeggiata che va dalla zona Aureliano di Alliste fino a Torre Suda, lunga 1,3 chilometri, per un totale di 6 di passeggiata che attraversa i tre comuni.

Resta un tratto di passeggiata deteriorato nel tempo e che presto sarà oggetto di

interventi. Il Comune di Alliste, come ci racconta il sindaco Renato Rizzo, si appresta ad appaltare il bando Turismo che prevede, oltre agli allargamenti delle piazzette Aureliano e Pilella, anche il rifacimento del tratto vecchio di passeggiata a Torre Sinfonò-Aureliano, andando a completare i 6 chilometri previsti di piste ciclope donali. Il Comune punta a rivedere l'utilizzo

degli spazi stradali e delle aree adiacenti per poter consentire ai turisti di avere a disposizione più spazi per camminare o pedalare. Non solo. L'amministrazione è al lavoro per sviluppare progetti che consentano la realizzazione di spazi da dedicare ad eventi o concerti, ma anche semplicemente per camminare. La piazzetta dell'Aureliano, infatti, potrebbe essere all'occorrenza chiusa con degli autoblocanti, così facendo si passerà ad avere un'area eventi o comunque non transitabile da 1800 metri quadri a 5500 metri quadri. Stessa cosa accadrà a piazzetta Pilella, qui addirittura l'area pedonale diventerebbe di



CANTIERE di movimentazione terra a Valeriano

6500 metri quadri. Resta il fatto che, essendo interessato dalle arterie principali, questo accadrebbe soltanto in casi particolari e nel pe-

riodo estivo, per poi lasciare le strade che resteranno transitabili dai veicoli o mezzi pesanti.

P.Fra.

L'Edicola del Sud

www.ledicoladelsud.it

martedì 8 novembre 2022

BRINDISI

Con il volume "Dizionario del dialetto barese" a € 10,00, "Mindfulness" a € 8,90

LA STORIA DI UN RISCATTO ORA PER GABRIELE CEGLIE POTREBBERO APRIRSI LE PORTE DELLE PARAOLIMPIADI

Il karate fa grande uno sportivo disabile

È stato Gabriele Ceglie, brindisino di 19 anni, a trionfare nei campionati italiani di parakaratè, la disabilità non ha fermato il suo talento sportivo.

segue a pagina 9, Celli

VIRTUS FRANCAVILLA

Serve con urgenza una vittoria

segue a pagina 30

LA RICHIESTA

«Subito un tavolo con Falck»



segue a pagina 9

IL PERSONAGGIO



IL RADIO TOUR

**Rosa Chemical parte da Brindisi con il suo camper
Il trapper a Ciccio Riccio**

segue a pagina 9

IL DOSSIER "ECOSISTEMA URBANO"



I DATI NEL REPORT ANNUALE

**Puglia ancora bocciata in ambiente e trasporti
A esultare è solo Taranto**

segue a pagina 2-3, Coviello

LA SANITÀ
Salta la legge sul riordino dei laboratori



segue a pagina 4, Iaccarino

PARLA EMILIANO

«Lascio e resto imbattuto»



segue a pagina 4, Saponieri

LA TRAGEDIA

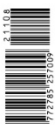
«L'elicottero volava basso»



segue a pagina 5, Tardio

CAFFÈ CAVALIERE
ESPRESSO ITALIANO DAL 1972

Poste Italiane S.p.A. Spedizione in Abbonamento Postale del. n° SU010384/1/21 2021 Periodico R. O. C.



LO SCONTRO NEL PD

Amati contro la ricandidatura di Riccardo Rossi



segue a pagina 9

AGROGEPACIOK

Ospite speciale il campione Dalmasso con le sue mignoni



segue a pagina 8, Greco

A NOICATTARO

Far west in piazza 4 arresti



segue a pagina 5, Tursi

VIVILACITTÀ

COSIMO RUSSO
SU CANZONI MAI CANTATE
POESIE SCELTE (1994-2017)
A CURA DI ANNALUCIA CEDAZZO

PRESENTAZIONE A RUFFANO
«Su canzoni mai cantate» di Russo

Serata di presentazioni del libro "Su canzoni mai cantate" di Cosimo Russo, che si terrà presso la Biblioteca comunale "Don Tonino Bello" di Ruffano, domani sera alle 19. Previsti gli interventi di Maria Antonietta Bondanese, Michela Biasco, Luciano Pagnò. Letture di brani del libro a cura di Justina De Iaco.

IL PROGRAMMA SARÀ ILLUSTRATO A PALAZZO CARAFA
Riflettori sulla Stagione di prosa 2022/2023

Oggi alle ore 11 nella Sala Open Space di Palazzo Carafa, la presentazione della Stagione di Prosa 2022/2023 del Comune di Lece in collaborazione con il Teatro Pubblico Pugliese. Interverranno il sindaco Carlo Salvemini, l'assessore alla Cultura Rabbiana Cicirillo, il vicepresidente del Teatro Pubblico Pugliese Marco Giannotta e la dirigente responsabile Attività Teatrali del Teatro Pubblico Pugliese Giulia Dell'I Santi.

Tutti a lezione dai maestri della dolcezza

Gran finale di AgrogepacioK

Lece capitale delle golosità. Quinta e ultima giornata, oggi, per AgrogepacioK. La 17esima edizione del Salone Internazionale della pasticceria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Nivaro, si svolgerà dal pubblico con lo show-cooking tenuto dallo chef special guest dell'edizione. Quest'anno è la volta di Simone Nardoni, giovane chef stellato, classe '87, patron-chef del ristorante Essenza di Terracina. Vanta esperienze formative tra Italia e Spagna, dal Mugaritz di San Sebastián fino al Marconi 23, Stella Michelin nel dicembre 2020, Nardoni propone una cucina creativa che attinge al territorio e alle risorse culinarie nel oblio per reinterpretarle in modo inedito. Il suo show cooking è in programma alle ore 18:00 nel Forum. Cucina curata dall'Associazione Cuochi Salentini di Commercio Imprese Lece. Nel Forum Pasticceria (dove lunedì si è aggiudicato il primo posto della settima edizione del concorso "Le Olimpiadi del Gelato", Stefano Bianco, seguito sul podio da Riccardo Pasco e Raffaele Rapana) andrà in scena la tradizione con il concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone", (dalle ore 10 alle 16) la gara nasce per rendere omaggio al maestro Andrea Ascalone, per decenni titolare della storica Pasticceria Ascalone di



DOLCEZZA Tante golosità

Galatina. Come noto, la leggenda narra che il pasticciccio nasce nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone. Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciccio una vera propria "arte", apprezzata anche dai turisti di tutto il mondo. Anche quest'anno il concorso ha come tema le "Dolci Tradizioni" e premierà il pasticcere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dol-



SUPER TEAM I protagonisti della kermesse



SHOW COOKING Come nasce un dessert

ciair salentina. Premiazione prevista alle ore 17. Sempre oggi nel Forum Pasticceria (a cura di Associazione Pasticcieri Salentini di Confindustria Imprese Lece), alle 15, in contemporanea, danno su "Pasticciotto salentino e le sue varianti" con il maestro pasticciere Giancarlo Caretto e l'ultimo appuntamento con Penetzone Lab - Laboratorio didattico interattivo con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione del dolce italiano più famoso al mondo, con i maestri pasticcieri Luigi Demilio e Alessandro Franchini. Nel Forum Pizzeria a cura dei Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Commercio Imprese Lece, ultima delle tre giornate dedicate alla seconda edizione di "PizzAgrogepacioK": i concorrenti si cimenteranno proprio nella preparazione della PizzAgrogepacioK che prevede, dall'impasto agli ingredienti, l'inserimento creativo dei colori caratteristici del logo della manifestazione: verde, fucsia, arancione, marrone e giallo. Infine nel Forum Panificazione a cura degli chef e allievi di Breads Academy by Rossano Boscolo dalle ore 11 anche oggi l'avvio delle attività con la preparazione in continuo di focacce, pane, taralli e altri prodotti idratati. Il programma specifico su www.agrogepacioK.it e sulle pagine social di AgrogepacioK. Info al numero 0832.457964.

OGGI ALLE 18 NEGLI SPAZI DI LIBERRIMA

«Li menati» del Sud nel libro di Nando Popu

Presentazione oggi alle ore 18:00 nella Liberrima di Lece (in Corte dei Cicale nel Centro Storico) del libro di Nando Popu dal titolo "Li menati. Persi tra i semi del peccato" (Edizioni Radici Future). "Li menati" in Salento sono i reietti, letteralmente gente da buttare, da evitare. Raramente però finiscono in discarica e anzi, affondano le loro radici nel territorio rendendoli o marcio e inospitale. Molti dei "menati" che Fernando Elasi, in arte Nando Popu, racconta in questo suo secondo libro, subiscono una metamorfosi profonda e irrefrenabile tanto da diventare boss della Sacra Corona Unita. Una metamorfosi che riguarda da tutti, non solo i menati. Riguarda chi la inoraggia, chi sta a guardare, chi si rende invisibile lasciando il territorio alla loro mercé. Nando Popu, conosciuta dal vasto pubblico come leader del Sud Sound System, regala al lettore un racconto che attraversa il tempo e le vite di chi ha vissuto la Puglia soprattutto in determinati anni.



I film di Mai e Minerba sul diritto alla diversità

L'8 novembre di 90 anni fa moriva Ottavio Mai, regista, sceneggiatore, poeta, militante del "PUORI", e fondatore, insieme al compagno Giovanni Minerba (Tenne regista di Arabico), di "Da Sodoma a Hollywood" (oggi Lovers), il festival a tematica LGBT+ più antico d'Italia. Per il documento "Ottavio Mai e Giovanni Minerba" (2020) di Alessandro Colnaghi e Giovanni Minerba, sulla celebre figura di Ottavio Mai, Screen apre un'ampia retrospettiva dedicata a colui che per primo in Italia comprese l'urgenza sociale e politica della rappresentazione delle persone omosessuali i Lesbiche, trans nel media. Il documentario, attraverso le testimonianze, fra gli altri, di Ida Di Benedetto, Leo Gulotta, Alberto Barbera, Gianni Vattimo, Angelo Fezzani ci restituisce la sua vita in bilico fra arte, impegno politico ed imprenditoriale. A partire da oggi in esclusiva su screen.org saranno disponibili 10 film diretti o prodotti da Ottavio Mai e dal salentino Giovanni Minerba, che rappresentano un pezzo di storia del cinema italiano, nel loro pionieristico intento di dare visibilità ad una comunità ancora in cerca di riconoscimento e diritti.



NUMERI UTILI

<p>CARABINIERI 112 POLIZIA 113 EMERGENZA INFANZIA 116 VIGILI DEL FUOCO 115 GUARDIA DI FINANZA 117 EMERGENZA SANITARIA 119 CORPO FORESTALE 1515 TELEFONO AZZURRO 167 TELECOM SERVIZIO GUASTI 187 ACQUA CORRIDO STRAD. 089116 FERROVIE DI STATO 043838888 SOCCORSO IN MARE 1530 GUASTI ACQUA 800739735 ANIGAS 800007495 ITALGAS 800007800 PRONTO ENEL 800090800 ASPIA 0831.57.3877 STP 0832.22042 ACAT Ass. alcolisti in trattamento 089.5504134 TELEFONO PERSORDI Centralino voce 055.4505551 Centralino D.T.S. 055.4505552 FONDAZIONE ANTISURA 089.5261193 ENEL GAS (A BRINDISI) 800008850 ANZA (A BRINDISI) 800712252 ECOTECHNICA (A BRINDISI) 800210085 SGM (A BRINDISI) 0832.300832</p>	<p>LECE POLIZIA MUNICIPALE 0832.232311 PRONTO SOCCORSO 0832.454443 GUARDIA MEDICA 0832.343443 POMERIDIANO ENOT TURNO CHIGA via Aniceto MIGALI viale Leopardi, 76 BENZINAZIONE AGIP via Lece ESSO via Scorrano</p> <p>NARDÒ POLIZIA MUNICIPALE 0832.572116 PRONTO SOCCORSO 0832.583381 GUARDIA MEDICA 0832.594921 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE BENEGLIAMO-PAGLIULA via D'Orlando</p> <p>GALATINA POLIZIA MUNICIPALE 0832.585514 PRONTO SOCCORSO 0832.583381 GUARDIA MEDICA 0832.583381/583383 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE LICIGNANO via del Ponte</p>	<p>TRICASE POLIZIA MUNICIPALE 0832.564031 PRONTO SOCCORSO 0832.564031 GUARDIA MEDICA 0832.564118 CAPTANERIA DI PORTO 0832.771029 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE OLIMPICA via Olimpica, 15</p> <p>COPERTINO POLIZIA MUNICIPALE 0832.307014 PRONTO SOCCORSO 0832.328225 GUARDIA MEDICA 0832.328251 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE PORTALURI E COLLINA via Re Galatunomia, 65</p> <p>CASARANO POLIZIA MUNICIPALE 0832.502211 PRONTO SOCCORSO 0832.505204 GUARDIA MEDICA 0832.504117 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE PADRE PIO via G. Mazzini, 56</p> <p>GALLIPOLI POLIZIA MUNICIPALE 0832.275545 PRONTO SOCCORSO 0832.273737</p>	<p>GUARDIA MEDICA 0832.266250 CAPTANERIA DI PORTO 0832.266352 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE DEL BO'GO c/o c/o Roma, 43</p> <p>MAGLIE POLIZIA MUNICIPALE 0836.483824 PRONTO SOCCORSO 0836.420335 GUARDIA MEDICA 0836.430201 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE PRANZO via S. Fito, 76</p> <p>SQUINZANO POLIZIA MUNICIPALE 0832.767510 GUARDIA MEDICA 0832.764943 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE BIANCO via R. Sanzio, 84</p> <p>BRINDISI POLIZIA MUNICIPALE 0831.223522 PRONTO SOCCORSO 118 GUARDIA MEDICA 0831.520520 CAPTANERIA DI PORTO 0831.521022 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE S. CHIARA v. S. Giovanni Bosco RUBINO via Arpia, 164</p>	<p>FASANO POLIZIA MUNICIPALE 089.441414 PRONTO SOCCORSO 118 GUARDIA MEDICA 089.439011 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE CAPOCIANI c/o Garibaldi, 52</p> <p>FRANCA VILLA F. POLIZIA MUN. LE 0831.941042/852000 PRONTO SOCCORSO 118 GUARDIA MEDICA 0831.853980 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE SCARINIGLIA via San Francesco, 265</p> <p>MESAGNE POLIZIA MUN. LE 0831.771893/732040 PRONTO SOCCORSO 118 GUARDIA MEDICA 0831.739312 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE SANT'ANDREA via Mamertino, 12</p> <p>OSTUNI POLIZIA MUNICIPALE 0831.331394 PRONTO SOCCORSO 118 GUARDIA MEDICA 0831.3032</p>	<p>FARMACIE REPERIBILIDINOTTE CALAMO via degli Emigranti, 5</p> <p>TARANTO POLIZIA MUNICIPALE 099.7232004 GUARDIA MEDICA 099.4521987 FARMACIE DI SERVIZIO 9-20 CLEMENTE via Orsini, 76 (Tamburi) MALAGRINO* via G. Messina, 22 20-9 VICCARONE via Lago d'Arvo, 27/29 VITELLO via Japigia, 10</p> <p>MARTINA FRANCA POLIZIA MUNICIPALE 089.485.6291 GUARDIA MEDICA 089.489.5992 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE DELLA SANITÀ via G. Chiarè, 4</p> <p>MASSAFRA POLIZIA MUNICIPALE 099.509.1044 GUARDIA MEDICA 099.385.0605 FARMACIE REPERIBILIDINOTTE SACCÒIA via Colonnello Scarno, 113</p>
---	---	---	--	--	--

LA FIERA AGROGEPACIOK A LECCE FA MIRACOLI ANCHE POLITICI

Il cioccolato che unisce la Puglia

Capone, Delli Noci e Fitto gaudenti all'inaugurazione della kermesse

Ha voglia Michele Emiliano a dire che la destra in Puglia deve sputare sangue. E il cioccolato, invece, ad unire la destra e la sinistra pugliese, con la magia della dolcezza che poco si confà, evidentemente, alle maniere ruvide del governatore. Prova ne è la 17esima edizione di AgrogepacioK, Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, in corso a Lecce Fiera. Dove, intorno agli straordinari prodotti di pasticceria, si sono ritrovati, per l'inaugurazione della kermesse delle golosità il Ministro degli Affari europei e Pnrr Raffaele Fitto, l'assessore allo Sviluppo economico della Regione Puglia Alessandro Delli Noci, la presidente del Consiglio regionale pugliese Loredana Capone e il vicepresidente nazionale Unioncamere e presidente Camera di Commercio di Lecce Mario Vadrucchi. Per una volta, la politica ha vestito i panni da Cenerentola lasciando il posto al gran ballo delle leccornie della fiera internazionale dei buongustai che, fino a mercoledì prossimo, rappresenta anche un'occasione di promozione e crescita per il settore, con nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra e importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini l'evento.

Anche quest'anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e dal mondo. Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, "AgrogepacioK" propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, momenti di formazione professionali, incontri e attività nei quattro Forum (Cucina, Pasticceria, Pizzeria, Panificazione) tenuti da professionisti e ospiti d'eccezione, a sigillo del connubio tra esposizione e formazione, da sempre caratteristica principale di AgrogepacioK.

GLI APPUNTAMENTI DI OGGI

Continuano le attività in programma nei quattro Forum, a partire da quello di Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Concommercio Imprese Lecce) dove



domani, lunedì 7 novembre, sono in programma una serie di show cooking dedicati a particolari preparazioni tra tradizione e innovazione. Alle ore 11 "La Friseddhata invernale", con la cuoca contadina Rita Esposito degli agriturismi di Terranostra e Campagna Amica di Coldiretti Lecce; alle 12 "La guancia" a cura degli Chef Marco Silvestro e Stefano Carcagni; alle 14 "Ci vuole fegato", con lo Chef Simone De Siato; alle 16 "Storia del quinto quarto, ricette e abbinamenti", show cooking dello Chef Donato Micaletto.

Nel Forum Pizzeria (a cura di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di

Concommercio Imprese Lecce) prima delle tre giornate dedicate alla seconda edizione di "PizzAgrogepacioK". Domani, lunedì 7 novembre, dalle ore 11, i partecipanti si sfideranno nella preparazione della "Pizza Classica" per l'assegnazione del "Trofeo Deliziosa".

Nel Forum Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticcieri Salentini di Confortigianato Imprese Lecce) alle ore 10 di lunedì parte lo storico concorso "Le Olimpiadi del Gelato Mediterraneo". Cinque i gelatieri ammessi, pronti a sfidarsi sull'argomento scelto per questa settimana edizione, la Cheesecake d'autore: dovranno realizza-

re un gusto gelato di fantasia, che riproduca la famosa torta al formaggio, un gusto ormai classico all'interno di tutte le gelaterie, utilizzando solo materie prime e/o prodotti semilavorati Mec3. Premiazione alle ore 18.

Sempre nel Forum Pasticceria, domani, 7 novembre, alle ore 15, demo "Lo spumone" a cura del Maestro Gelatiere Giovanni Martucci e alle 16.30 "Travel cake carote e arance" con la Maestra Pasticciera Sara Torresi di Etoile Academy. Dalle 15 alle 18 attivo anche il Panettone lab - Laboratorio didattico interattivo con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione, con i Maestri

Pasticcieri Raffaele De Masi e Andrea Starace (coordinamento a cura dello Chef Marco Silvestro). Nel Forum Panificazione (a cura degli Chef e allievi di Etoile Academy by Rossano Boscolo) dalle ore 11 inizia l'attività con la preparazione di piccoli cornetti salati, pretzel, pane carasau, poi focaccia al pomodoro e patate, grissini e crackers, taralli, panini sfogliati, baguette con poolish, ciabatta con biga e altri prodotti.

IL MATTINO
di Puglia e provincia

Quotidiano di informazione, politica, sport e cultura

ANNO XI - n. 243 (2.788)
7 NOVEMBRE 2022

Autorizzazione Tribunale di FOGGIA -
Registro Periodici n. 01/11 del 11/1/2011
Iscr. R.O.C. n. 32212 del 16/11/2018

Direttore responsabile
Antonio Blasotta
direttore@matvinoifoggia.it

Sede di pubblicazione
FOGGIA

EDITORE



DREAMLAND PUBLISHING
Roberto Biondi
Via Garibaldi, Da Tollo, 25
71121 - FOGGIA
Tel. 0881.022.150 fax 0881.188.01.47
e-mail: info@dreamlandpublishing.co.uk

Da dopodomani al 9 l'appuntamento a Lecce con l'evento dedicato al food&beverage: oggi la presentazione



Le passate edizioni del salone internazionale "Agrogepaciok" nella città di Lecce



Agrogepaciok la fiera più golosa

Da dopodomani a mercoledì 9 a Lecce Fiere (piazza Palio) torna Agrogepaciok, la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage. Oggi la presentazione dell'evento con oltre 400 prestigiosi marchi in vetrina e un ricco programma di eventi con più di 200 ore di alta formazione, tra workshop, showcooking, laboratori e concorsi professionali in programma nei 4 Forum dedicati a Cucina, Pasticceria, Panificazione e Pizzeria.

Tra le novità di questa edizione il Fuori Salone di Agrogepaciok, "Un Mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo", show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato, in programma dal 4 al 6 novembre nell'ex Chiesa di San Francesco della Scarpa di Lecce, or-

Casarano

Vincenti, classici greci e latini

Stasera, presso il Circolo Culturale G. D'Annunzio di Casarano, si dialoga con i Classici greci e latini in una serata che si preannuncia coinvolgente e unica nel suo genere. Ad animarla lo scrittore ricercatore e poeta Paolo Vincenti, autore di un raro e prezioso libretto dal titolo *Saturae* (Agave Edizioni), inequivocabile ed esplicito richiamo a un genere letterario tanto antico quanto immortale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ganizzato da Agrogepaciok, Camera di Commercio e Compagnia del Cioccolato (ingresso gratuito).

Agrogepaciok 2022 si presenta con nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra, importanti concorsi e sfide gastronomiche. Anche quest'anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera, un variegato parco espositori che attira puntualmente operatori, buyer e addetti ai lavori da tutta Italia e non solo. Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, "Agrogepaciok" propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, momenti di formazione professionali, incontri e attività nei quattro forum dedicati a cucina, pasticceria, pizzeria e panificazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parte domani, a Lecce, la più grande e invitante fiera professionale del Sud Italia dedicata al food & beverage



A Lecce Agrogepaciok il salone internazionale dedicato al food & beverage



Le cinque giornate di Agrogepaciok

La più grande - e più invitante - fiera professionale del Sud Italia dedicata al food & beverage, da quest'anno riconosciuta tra l'altro come fiera a carattere internazionale dalla Regione. E si svolge a Lecce Fiere, in piazza Palio: nome inconfondibile, Agrogepaciok, acronimo che sta per un mondo di cose da far svenire anche il più navigato dei gourmet.

Cinque giornate di promozione di materie prime, prodotti, attrezzature e tendenze alla presenza dei più rinomati maestri ed esperti in tema di dolci, gelateria, caffetteria, pizzeria, panificazione e ristorazione: appuntamento da domani a mercoledì prossimo con la diciassettesima edizione della rassegna, ideata e realizzata dall'agenzia "Eventi Marketing & Communication" di Carmine Notaro e quest'anno arric-

chita - come se il consueto attentato alla linea dei leccesi non bastasse - da un fuori salone dal titolo "Un mare di cacao - I cioccolati del Mediterraneo", in programma da oggi e fino a domenica, con ingresso gratuito, dalle 10 alle 23 nell'ex chiesa di San Francesco della Scarpa, in piazzetta Carducci: tre giornate di approfondimento sul "cibo degli dei" a cura della Compagnia del Cioccolato. Più di 400 i marchi ospiti di Agrogepaciok, con un ricco programma di laboratori, cooking show, contest e momenti di formazione, e quest'anno ospiti attesissimi Alessandro Dalmasso, campione del mondo di Pasticceria 2021, e il giovane chef stellato Simone Nardoni del ristorante "Essenza" di Terracina. Presentato da Camera di Commercio, Confartigianato Imprese, Confcommer-

cio Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti, Agrogepaciok è realizzato con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, Provincia e Comune di Lecce, il sostegno della Regione Puglia e la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato, Associazione Cuochi Salentini, Maestri pizzaioli gourmet salentini di Confcommercio, Etoile Academy by Rossano Boscolo, gli allievi degli IISS "Presta-Columella" di Lecce e Cnipa Puglia; media partner la rivista "Pasticceria Internazionale".

L'evento è stato presentato ieri presso la Camera di commercio di Lecce. Il Salone sarà aperto dalle 10 alle ore 19 (mercoledì chiusura ore 18), taglio del nastro domani alle 18.

L.Ces.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È stato inaugurato ieri in piazza Palio, a Lecce, Agrogepaciok
Ogni giorno tanti laboratori e sfide gastronomiche tra chef



Agrogepaciok, giunto alla sua 17esima edizione, resterà aperto fino a mercoledì



Nel grande salone dedicato al gusto

Si è aperta ieri (inaugurata dal ministro Raffaele Fitto) a Lecce Fiere, in piazza Palio, la 17esima edizione di Agrogepaciok, Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Fino a mercoledì un'occasione di promozione e crescita per il settore, con nuovi chef stellati pronti a salire in cattedra e importanti concorsi e sfide gastronomiche che caratterizzano fin dalle origini l'evento. Anche quest'anno sono più di 400 i marchi ospiti della fiera. Accanto all'area espositiva di 10mila metri quadri, "Agrogepaciok" propone sempre un ricco programma di laboratori in diretta, showcooking, contest, mo-

menti di formazione professionali, incontri e attività nei quattro Forum dedicati a Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce), Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce), Pizzeria (a cura di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce) e Panificazione (a cura degli Chef e allievi di Etoile Academy by Rossano Boscolo).

Oggi si entra nel vivo con le attività in programma proprio nei vari Forum, a partire da quello di Pasticceria che dalle ore 10 alle 15 accoglierà lo storico concorso "Dolci Talenti" riservato a studenti e pasticceri under 25. Sempre nel Forum Pasticceria domani al via il primo appuntamento con Panetto-

ne lab, il laboratorio didattico interattivo con approfondimenti su tecniche di preparazione e produzione: alle 15 demo a cura dei maestri pasticceri Giuseppe Zippo e Fabrizio Napoli. È prevista la degustazione.

Nel Forum Cucina alle 10 al via i laboratori: "La pasta fresca" a cura dei Docenti di Etoile Academy e "Povero pesce" con lo Chef Giuseppe Pasquino. Alle 14 "Tu porta il cervello... io ci metto il cuore!", show cooking a cura degli Chef Simone Cappilli e Alessio Gubello. Alle 17 "Agri - Aperitivo" con i cuochi contadini degli agriturismi di Terranostra e Campagna Amica di Coldiretti Lecce. Questi solo alcuni degli appuntamenti. Orari apertura: dalle 10 alle 19 (mercoledì chiusura ore 18). Info al numero 0832/457864.

In piazza Palio fino a mercoledì

Show cooking e laboratori nel Salone di Agrogepaciok

Si è aperta sabato a Lecce Fiere, in piazza Palio, la 17esima edizione di Agrogepaciok, Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Al taglio del nastro della più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale



dedicata al food & beverage il Ministro degli Affari europei e Pnrr Raffaele Fitto, l'assessore allo Sviluppo economico della Regione Puglia Alessandro Delli Noci, la presidente del Consiglio regionale pugliese Loredana Capone e il vicepresidente nazionale Unioncamere e presidente Camera di Commercio di Lecce Mario Vadrucci. Continuano le attività in

programma nei quattro Forum, a partire da quello di Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce) dove oggi sono in programma una serie di show cooking dedicati a particolari preparazioni tra tradizione e innovazione. Orari apertura: dalle 10 alle 19. Info su www.agrogepaciok.it; 0832/457864.

Muore schiacciato dal suo camper: tragedia in Spagna per un salentino

► Thomas Piconte, 35enne di Merine, stava tornando nel Salento per fare una sorpresa alla sua famiglia ► Scioccata la comunità, tantissimi i messaggi postati dagli amici su Fb: «Una morte ingiusta»

LIZZANELLO

Francesca PASTORE

Una morte ingiusta, tra dolore e un destino inquietante. Solo tra qualche giorno avrebbe fatto ritorno in Italia, dalla sua famiglia, per trascorrere con loro e con gli amici di sempre qualche giorno di serenità, nella terra che tanto amava. Thomas Piconte, 35 anni, era originario di Merine, frazione di Lizzanello e viveva all'estero da diversi anni, tra la Francia e la Spagna. La sua era stata una scelta maturata nel tempo. Thomas amava viaggiare, scoprire luoghi e posti nuovi. Tra venerdì e sabato - al momento non sono ancora chiari il giorno e il luogo esatto dell'incidente - si trovava nei pressi di Barcellona con il suo furgone. Aveva parcheggiato su una strada in pendenza e lui era fuori. All'improvviso, per un tragica fatalità o per errore umano, il mezzo ha iniziato a muoversi schiacciando Thomas contro un muro. Per lui non c'è stato nulla da fare, troppo gravite ferite riportate.

Questo è quanto emerso dalle prime frammentarie indiscrezioni quando nelle scorse ore la no-



Thomas Piconte, 35enne di Merine, è stato travolto dal camper con cui stava viaggiando per rientrare in Salento

izia ha iniziato a diffondersi tra i cittadini di Merine. Un destino che ha lasciato tutti senza parole, una morte ingiusta che non trova una spiegazione sensata, perché innanzi alla fine di una vita ciò che resta è la tristezza e la consolazione dei ricordi nella fede. Negli ultimi tempi Thomas si trovava in Spagna, ma aveva de-

ciso di far rientro in Italia e nel suo Salento per fare una sorpresa alla mamma e alla sorella. Invece così, purtroppo, non è stato. La sua giovane esistenza si è interrotta a causa di un incidente proprio sulla strada che probabilmente lo stava riportando dai suoi affetti. «Nel viaggio c'è un certo sapore di libertà, di sempli-

cità, un certo fascino dell'orizzonte senza limiti, del percorso senza ritorno, della notte senza tetto, della vita senza superfluo», le parole di Théodore Monod sembrano rispecchiare proprio quella che per Thomas era la sua guida quotidiana, nutrista della bellezza del mondo, dei profumi della natura, del soffio del vento.

Quanto poteva Thomas raggiungere il mare, il nostro mare con i colori del tramonto, tante volte l'immensità delle onde lo hanno avvolto come in un abbraccio, quando si tuffava dagli scogli e sembrava voler raggiungere il sole. Amante delle motocross, Thomas viene descritto nel suo paese natale come un ragazzo gentile e molto intelligente, solare e amante delle avventure. «Mi consola il fatto di sapere che abbiamo un nuovo angelo custode. E non uno qualsiasi. Proteggiaci da lassù amico mio, con la sicurezza che solo tu riesci a incutere in noi. Il cielo piange la tua partenza, e noi piangiamo con lui», è solo uno dei tantissimi messaggi di cordoglio e pensieri di vicinanza che in questi momenti gli amici e i familiari di Thomas stanno esprimendo sui social con il cuore gonfio di lacrime. La comunità tutta si è stretta in queste ore intorno alla famiglia Piconte, distrutta dal dolore. La mamma e la sorella hanno raggiunto la Spagna in queste ore, ancora non si sa quando la salma del povero ragazzo farà rientro in Italia. Alla autorità locali il compito di chiarire l'esatta dinamica dell'incidente.

Taurisano

Arrestato 42enne: rubava in una casa di un carabiniere

Tenta il furto in un'abitazione in ristrutturazione a Taurisano, di proprietà di un maresciallo dei carabinieri, ma viene scoperto e arrestato dai militari dell'Arma durante un servizio di controllo del territorio.

Il fatto si è verificato intorno alle 2 di sabato notte. Un 42enne di Taurisano, G.P., col favore del buio si era introdotto nel cantiere di una casa in ristrutturazione per asportare del materiale edile (sacchi di cemento, malta, pannelli di polistirolo per la coltettazione), ma durante le operazioni è stato notato dai carabinieri di Ruffano che lo hanno arrestato in flagranza di reato per furto aggravato. La refurtiva recuperata sarà poi restituita al legittimo proprietario.

L'abitazione in quel momento disabitata, perché in corso di ristrutturazione, come si è detto, è di proprietà di un maresciallo dei carabinieri, in servizio come comandante di Stazione in altra regione italiana.

Il ladro arrestato, espletate le formalità di rito, è stato trasferito presso il proprio domicilio in regime di arresti domiciliari così come disposto dall'Autorità giudiziaria di turno.

L'ex sindaco Trio avvia una fase di ascolto «L'obiettivo è ricompattare la squadra»

SURBO

Andrea TAFURO

«È in corso una fase di ascolto interno alle diverse componenti della maggioranza con l'obiettivo di ricostruire la squadra che nel settembre 2020 ha vinto le elezioni comunali a Surbo e con il consenso dell'elettorato ha guidato la città. Non è solo una valutazione politica ma una necessità che ci chiede la comunità». A fare il punto sulla crisi amministrativa in corso a Surbo, è il sindaco dimissionario Ronny Trio, a distanza di 10 giorni dallo scontro consumatosi in consiglio comu-

nale con l'ex vicesindaco Martina Gentile e il consigliere Marco Martella, che aveva convinto il primo cittadino ad un passo indietro nella guida dell'amministrazione locale.

Nulla ancora è deciso, il testo unico degli Enti locali concede infatti 20 giorni al sindaco per ritirare le dimissioni, ma nelle ultime 48 ore qualcosa sul piano politico sembrerebbe essersi smosso, con un incontro che si sarebbe svolto tra il primo cittadino e i due amministratori fuorisciti dal gruppo di maggioranza. «C'è un confronto in atto», spiega Trio - «e spero ci possano essere in settimana dei possibili sviluppi che facciano uscire Surbo da questa si-

tuazione di impasse. Qualche passo in avanti è stato fatto - precisa il sindaco dimissionario - ma la soluzione alla crisi ancora non è arrivata».

Scontro interno alla maggioranza che intanto fa parlare le opposizioni e registra anche la presa di posizione degli attivisti locali del Movimento 5 stelle, che nei giorni scorsi per fare il punto della situazione hanno incontrato il coordinatore regionale del Movimento 5 Stelle Puglia, Leonardo Donno, ed il vice presidente del Consiglio regionale, Cristian Casili. «L'incontro, in attesa che scadano i venti giorni per l'eventuale ripensamento del primo cittadino, - si legge in una nota diramata dagli attivisti - è servi-

to per illustrare la situazione locale e programmare le prossime iniziative. Ricordiamo che il M5S alle ultime elezioni politiche è risultato a Surbo il primo partito alla Camera ed il secondo al Senato. Consoci della grave situazione economico-sociale nel paese e dell'importanza strategico-economica del territorio nell'area del Nord Salento, abbiamo già avviato una serie di interlocuzioni con i cittadini, le imprese e le associazioni operanti sul territorio e continueremo nei prossimi giorni, coinvolgendo i nostri vertici per la definizione di un'agenda programmatica condivisa con la città e con quanti vorranno lavorare per il bene comune». Nota critica che non è



Ronny Trio

sfuggita alla replica di Trio. «È un'attenzione normale da parte degli attori in campo ma non sono gli unici ad interessarsi dell'attuale fase politica. La mia attenzione - prosegue Trio - è indirizzata infatti a tutti quei cittadini che in qualche modo stanno facendo sentire la loro vicinanza e stima nei miei confronti e nell'attività svolta dall'am-

ministrazione comunale, chiedendo di tornare a svolgere il nostro compito e non lasciare la guida del comune nelle mani di un commissario».

Infine il messaggio del sindaco dimissionario rivolto a Gentile e Martella. «Esiste la necessità di una presa di coscienza dell'importanza del ruolo da amministratori che dobbiamo ricoprire senza personalismi ma avendo a cuore l'interesse della comunità. In questa logica - conclude Trio - dovremmo muoverci tutti in questo momento di difficoltà e transizione».

Intanto, attivisti del M5s, forti del consenso alle Politiche, incontrano i vertici regionali

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

AGROGEPACIOK
17° SALONE INTERNAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGRARIO ALIMENTARE

5 - 9 NOVEMBRE 2022
LECCE | PIAZZA PALIO

Oreario fiera: ore 10.00 - 19.00 (Mercoledì 9 chiusura ore 18.00) | info +39 0832457864 | AGROGEPACIOK.IT

presentato da

CONFEZIONI CNA CONFAPMI

con il patrocinio di

mip.caf

con il sostegno di

con la presenza istituzionale di

partner

in collaborazione con

media partners

organizzazione



Voti gonfiati sul registro: messa alla prova superata Alunni chiudono il conto

► In sei hanno trascorso dieci mesi lavorando per la protezione civile o partecipando a progetti per la legalità. Rischiavano di essere processati

Fine della messa alla prova, sono stati "promossi" e il reato si è estinto. Hanno prestato servizio presso la Protezione civile, o in una associazione che si occupa di salvamento. Hanno partecipato a progetti sulla legalità. Si parla di sei liceali finiti sotto inchiesta, da parte della procura del minorente di Lecce, per aver modificato i voti sul registro. Tutti frequentavano la stessa classe dello scientifico "De Giorgi". Il procuratore Simona Filoni ne aveva chiesto il rinvio a giudizio. I fatti risalgono all'anno scolastico 2017 e 2018. L'ultimo provvedimento è del giudice Paolo Laici.

L'avviso di conclusione delle indagini fu notificato nel giugno 2020 a ragazzi di Lecce, Cavallino, Surbo e a un giovane della provincia di Brindisi. Nel provvedimento c'erano tutti i dati relativi agli accessi: dagli indirizzi Ip (sequenze numeriche che identificano qualsiasi di-



positivo collegato a Internet), alle utenze con cui gli alunni si collegavano per "gonfiare" i giudizi. Alcuni esempi: un compito in classe del 3 febbraio 2018 era passato da 7 a 8 e mezzo; la prova di filosofia del 17 aprile era stata "premiata" con un 7+, in sostituzione di un modesto 6 e mezzo; due "impreparato" del 10 marzo

dello stesso anno erano stati sostituiti addirittura con un 9 e mezzo e con un 6. E ancora: voti negativi del tutto cancellati, altri aggiunti di sana pianta nonostante l'alunno fosse assente. I sei imputati, stando alle indagini, non modificavano solo i loro voti, ma si mettevano a disposizione anche dei compagni di classe.

Gli studenti erano accessi al sistema informatico per modificare i voti

La condotta fu ritenuta grave dai docenti, in prima istanza, che si accorsero delle anomalie, e dagli investigatori in seguito. Furono effettuate consulenze sul computer dei ragazzi e furono riscontrati almeno 67 accessi con ip associati a utenze telefoniche estere. Una ragazza, ma non troppo, ne è sorta un'inchiesta, poi a un passo dall'eventuale processo le difese hanno chiesto e ottenuto la messa alla prova, formula tipica del processo minorile. Trascorsi i 10 mesi di "valutazione", l'esito è stato positivo. Chiusa, per sempre, la vicenda. Il collegio difensivo è composto dagli avvocati Luigi e Roberto Bella; Francesca Manta; Mauro Gramic; Umberto Leo; Stefania Mangiulli; Ilario Manco; Antonia De Pandis; Angelo Vetrugno.

R.Gra.

L'ESPRESSO/AGENZIA

L'inchiesta

Corruzione: Romano dal pm per difendersi

Dopo la chiusura dell'inchiesta, ha deciso di fornire la propria versione dei fatti uno degli indagati nella maxi inchiesta su sanità, favori e assunzioni, nella quale è coinvolto anche l'ex assessore e consigliere regionale Totò Ruggeri.



A rispondere alle domande del pm Alessandro Prontera, è stato Massimo Romano, al fianco degli avvocati Dario Paiano e Francesca Conte.

Ha respinto tutte le accuse riguardo all'unica contestazione che gli viene messa. Quella cioè, da ex vicepresidente della Provincia, di aver partecipato a un accordo corrottivo (si parla di corruzione per l'esercizio della funzione) per il rilascio di un'autorizzazione a un impianto di trattamento dei rifiuti in cambio dell'assunzione di una persona presso una società privata di Galatina.

Avrebbe agito in concorso con il padre Mario Romano, ex consigliere regionale, e con Fabio Marra, amministratore della società. Ha negato ogni forma di coinvolgimento, dichiarandosi del tutto estraneo alle vicende che gli vengono attribuite. Fatti che la procura fa risalire a una data anteriore e prossima al 26 febbraio 2021. Massimo Romano si trova agli arresti domiciliari dallo scorso 7 luglio, data del "blitz". A seguito dell'interrogatorio le difese depositeranno richiesta di revoca della misura cautelare.

R.Gra.

L'ESPRESSO/AGENZIA

Pizzicotti e offese: prof condannato a 6 mesi

A giudizio per abuso di mezzi correttivi
Le parti civili risarcite per 17mila euro

Sei mesi di reclusione al prof di sostegno di un istituto tecnico di Lecce per aver "esagerato" con i metodi di correzione usati in classe. È il conto deciso dal giudice monocratico di Lecce per un docente che era finito sotto processo: il giudice Giovanna Piazzalunga ha anche stabilito che la pena sia sospesa e la non menzione. La responsabilità penale dell'imputato, in primo grado, è stata accertata solo per vicende riguardanti due alunni. Mentre per altri cinque episodi, c'è stata assoluzione per la "particolare tenuità del fatto".

Si parla di botte, strattagemme e pizzicotti. Di offese e

umiliazioni costate all'uomo, originario della provincia di Lecce, l'accusa di abuso di mezzi di correzione.

Inizialmente erano contestati i maltrattamenti, poi l'accusa è stata riqualificata. I fatti contestati risalgono a un periodo compreso tra il 2013 e il 2014. Stando alle ricostruzioni il professore avrebbe colpito con un calcio un alunno, facendolo sbattere contro un muro. Avrebbe proferto parole ritenute offensive a una ragazza che stava facendo merenda.

Erano poi stati narrati anche altri fatti: bottiglie lanciate, schiaffi sul collo, e an-



Il palazzo di giustizia di Lecce.

che allusioni a sfondo sessuale non particolarmente gradite a quanto pare da chi ne era stato destinatario.

Le denunce erano partite dai genitori delle presunte vittime, che si erano costituiti parte civile con l'avvocato Giuseppe Minerva e che hanno ottenuto un risarcimento del danno complessivo di 17mila euro.

Il giudice ha anche stabilito, nel dispositivo, la trasmissione degli atti al pubblico ministero per valutare eventuali ipotesi di falsa testimonianza a carico di quattro alunni e due docenti che durante il processo, ascoltati come testimoni, avrebbero cercato di difendere l'imputato forse minimizzando quanto accaduto.

R.Gra.

L'ESPRESSO/AGENZIA

FARMACIE

Servizio pomeridiano e notturno:
Chiga, via Ariosto 45
Migali, viale Leopardi 74
Servizio Iscoltivale:
Fersicino, piazza S. Onofrio
Migali, viale Leopardi 74
Di turno:
Bianco Curto, piazza Argento 4
Casciano, via Gentile 20
Ella, via Lecca 115
Erico, via Cavallotti 23
F. cia Santa Rosa, via Adriatica 135
Galizia, via Taranto 29
Giordano, piazza S. Cronzo 18
Gubba, piazza Napoli 9
Marina, via Bianco 17
Mazzano, via Dei Mare S.ia
Messa, viale delle Libertà 170
Migali, viale Leopardi 74
Minerva, via Moriteroni 23
CARMIANO Comunale, CARMIANO via Piave 28/a
CASARANO Cooperativa, via Carvot 5
COPERTINO Portulari, via Re Galantuomo 65
GALATINA Licignano, via Del Ponte
GALLIPOLI Sorino, via De Pace 59
MAGLIE Franco, via Muro 74
NARDO Onorato Colangelo, via Duca degli Abruzzi 38
SQUINZANO Centrale, piazza Vittoria 84

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

AGROGEPACIOK
17° SALONE INTERNAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

5-9 NOVEMBRE 2022
LECCE | PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00 - 19.00 (Mercoledì 9 chiusura ore 18.00) | Info +39 0832457664 | AGROGEPACIOK.IT

presentato da

con il patrocinio di

con il sostegno di

con la presenza istituzionale di

partner

in collaborazione con

media partners

organizzazione

Lecce



Coldiretti: autunno troppo caldo (e in tavola arrivano le tardizie)

► Secondo l'associazione di agricoltori i primi 10 mesi del 2022 sono stati i più bollenti di sempre (+1,07) ► Così i campi "impazziti" continuano a produrre ortaggi estivi come melanzane e zucchine

Andrea TAFURO

Il caldo autunnale in Salento allunga la fioritura delle "tardizie" come le melanzane, zucchine e altri ortaggi che continuano a maturare a stagione ufficialmente conclusa. E così a deliziare i palati a tavola sono ancora le caponate invece delle cime di rapa, così come vorrebbe la stagione (almeno sul calendario).

Ad incidere infatti sulle produzioni sono le alte temperature e i cambiamenti climatici che solo considerando i primi 10 mesi del 2022, hanno reso l'anno in corso tra i più caldi di sempre: +1,07 gradi rispetto alla media storica secondo dati "Isac Cnr", che effettua rilevazioni in Italia dal 1800.

Una situazione messa in evidenza da Coldiretti Lecce, che se da un lato estende nel periodo autunnale la presenza degli ortaggi sui banchi dei mercati, favorendo il commercio di prodotti freschi, dall'altro preoccupa molto l'allungamento della fase vegetativa delle piante, a causa del caldo perdurante fuori stagione, con il rischio di far ripartire le fioriture e il pericolo di esporle ai danni di un prevedibile successivo abbassamento delle temperature e la conseguente diminuzione del potenziale produttivo delle coltivazioni.

La tendenza al surriscaldamento delle ultime settimane è dunque evidente in Puglia, come anche in Salento, dove la classifica Coldiretti degli anni più caldi, negli ultimi due seco-

li, si concentra nell'ultimo decennio e comprende nell'ordine il 2018, il 2015, il 2014, il 2019 e il 2020.

«Il cambiamento climatico è stato accompagnato da una evidente tendenza alla tropicalizzazione», afferma il direttore di Coldiretti Lecce, Aldo De

Sario - che si manifesta con una più elevata frequenza di eventi violenti, sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi ed intense ed il rapido passaggio dal sole al maltempo, con sbalzi termici significativi». L'agricoltura per Coldiretti resta infatti l'attività economica che

più di tutte le altre vive quotidianamente le conseguenze dei cambiamenti climatici ma è anche il settore più impegnato per contrastarli promuovendo l'uso razionale dell'acqua, l'innovazione tecnologica per la riduzione dell'impatto ambientale, l'economia circolare

con la produzione di energie rinnovabili come biogas e biometano e lo sviluppo del fotovoltaico sui tetti senza consumo di terra fertile.

«Con le temperature così alte fuori stagione per gli ortaggi e le semine - prosegue De Sario - sono balzati alle stelle i

costi di carburante per l'irrigazione e in difficoltà per l'allarme siccità fuori stagione sono in realtà tutte le colture in campo a causa della maturazione contemporanea degli ortaggi, come cime di rapa, cicorie e finocchi pronti alla raccolta già ad ottobre con i prezzi in campo in discesa libera. Una situazione seppur residuale che risulta essere preoccupante - sottolinea il direttore di Coldiretti Lecce - dopo che nel 2022 in Puglia la siccità ha causato un calo del 30% delle rese per il grano e l'avena, del 25% per i legumi, ma anche la maturazione contemporanea delle diverse varietà di frutta e ortaggi, come ciliegie e asparagi, dove le primizie e le varietà tardive sono maturate praticamente assieme, invadendo il mercato che non ha assorbito le produzioni. Ma gli effetti sono stati evidenti anche sul settore olivicolo, con il caldo durante la fioritura e la siccità che hanno compromesso l'allegagione, con una stima di un calo sensibile della produzione di olive del 50% in Puglia».

E nelle campagne del Salento gli effetti si fanno sentire anche per i parassiti che sono rimasti attivi con le temperature miti e attaccano più facilmente le colture ancora in campo, come avviene peraltro nelle città dove sono ancora diffuse zanzare e mosche. Tutti fattori che uniti alle condizioni meteorologiche analizzate da Coldiretti Puglia compromettono le coltivazioni nei campi con perdite della produzione agricola nazionale e locale, con danni alle strutture e alle infrastrutture nelle campagne che quest'anno superano già i 300 milioni di euro dall'inizio dell'anno, pari al 10% della produzione nazionale.

IN IMMERSA IMMERSA

Il direttore di Coldiretti Lecce, Aldo De Sario



In piazza Palio fino a mercoledì

Show cooking e laboratori nel Salone di Agrogepacioik

Si è aperta sabato a Lecce Fiere, in piazza Palio, la 17esima edizione di Agrogepacioik, Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Al taglio del nastro della più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale



dedicata al food & beverage il Ministro degli Affari europei e Pnrr Raffaele Fitto, l'Assessore allo Sviluppo economico della Regione Puglia Alessandro Delli Noci, la presidente del Consiglio regionale pugliese Loredana Capone e il vicepresidente nazionale Unioncamere e presidente Camera di Commercio di Lecce Mario Vadrucci. Continuano le attività in

programma nei quattro Forum, a partire da quello di Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese Lecce) dove oggi sono in programma una serie di show cooking dedicati a particolari preparazioni tra tradizione e innovazione. Orari apertura: dalle 10 alle 19. Info su www.agrogepacioik.it; 0832/457864.



PRONTA CONSEGNA

UN MONDO DI CLIENTI CONTENTI!

JAGUAR E-Pace
2.00 150CV 2019 Aut. S Full Optional
AUDI Q3 SPB
35 TDI 2021 S tronic S Line Edition Pronta Consegna
MERCEDES GLA
2009 2021 Automatic Premium Fari Matrix
PORSCHE Macan
3.0d S Diesel 57.000 Km Tagliandati Porsche

FEDERCAR

MULTIBRAND AUTO
KM 0, NUOVE, USATE
ASSISTENZA QUALIFICATA

LECCE • VIA LEQUILE 175 • 0832.092140 348.9168114 • www.federcar.net

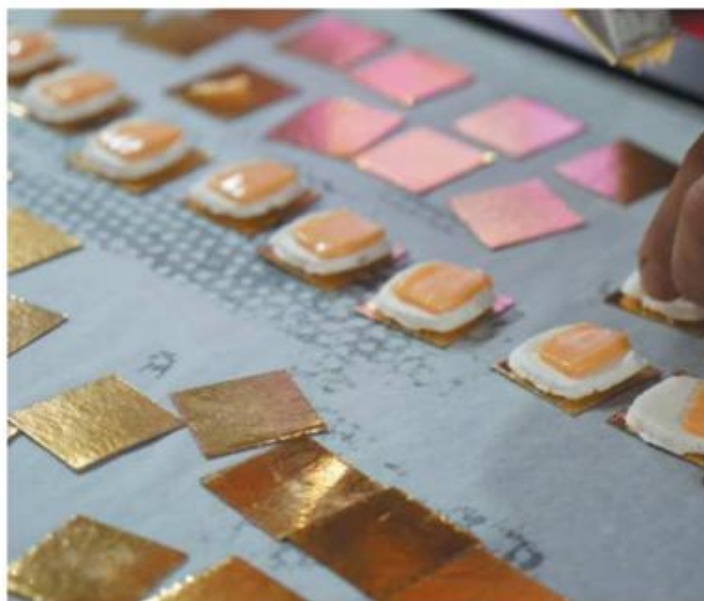


La siccità inoltre avrebbe causato un calo del 50% della produzione di olive

Show cooking e special guest per la quinta e ultima giornata di Agrogepaciok in programma oggi a Lecce



Lo chef stellato, Simone Nardoni, special guest dell'ultima giornata di Agrogepaciok



Nardoni, cucina creativa e stellata

Oggi, quinta e ultima giornata per Agrogepaciok. La 17esima edizione del Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare, ideato e realizzato dall'agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, conclude come da tradizione con lo show cooking tenuto dallo chef special guest dell'edizione. Quest'anno è la volta di Simone Nardoni, giovane chef stellato, classe '87, patron-chef del ristorante Essenza di Terracina, JRE con esperienze formative tra Italia e Spagna, dal Mugaritz di San Sebastian fino al Marconi 23. Stella Michelin nel dicembre 2020, Nardoni propone una cucina creativa che attinge al territorio e alle ricette dimenticate per reinterpretarle in modo inedito.

Il suo show cooking avrà luogo alle 13 nel Forum Cucina curato dall'Associazione Cuochi

Salentini di Confcommercio Imprese Lecce.

Sempre oggi, nel Forum Pasticceria andrà in scena la tradizione con la settima edizione del concorso "Dolci Tradizioni - Premio Andrea Ascalone", dalle 10 alle 15: nasce per rendere omaggio al maestro Andrea Ascalone, per decenni titolare della storica Pasticceria Ascalone a Galatina. Come noto, la leggenda narra che il pasticciotto nasca nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone. Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciotto una vera e propria "arte", apprezzata anche dai turisti di tutto il mondo. Anche quest'anno il concorso ha come tema le "Dolci Tradizioni" e premierà il pasticcere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina. Premia-

zione prevista alle ore 17.

E ancora, sempre nel Forum Pasticceria (a cura di Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce), alle 15, in contemporanea, demo su "Pasticciotto salentino e le sue varianti" con il maestro pasticcere Giancarlo Caretto e l'ultimo appuntamento con Pannetone lab.

Nel Forum Pizzeria a cura di Mpgs - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Imprese Lecce, ultima delle tre giornate dedicate alla seconda edizione di "PizzAgrogepaciok": i concorrenti si cimenteranno proprio nella preparazione della PizzAgrogepaciok. Infine, nel Forum Panificazione a cura degli Chef e allievi di Etoile Academy by Rossano Boscolo dalle ore 11 la preparazione di focacce, pane, taralli e tanto altro.



Sabato 19 Novembre 2022
www.quotidianodipuglia.it

& Notte



Salento in tasca

► "Gusto e identità" è il titolo del nuovo numero di Salento in Tasca, la guida gratuita al bello ed al buono che il Salento propone ogni giorno. La copertina è dedicata ad Agrogepaciok, il Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare che si è svolta a Lecce. Una

appuntamento che ha riscosso un grande successo di pubblico e di critica, con tantissimi visitatori che hanno affollato il quartiere fieristico Lecce Fiere. Cinque giorni di incontri, degustazioni, competizioni e momenti di approfondimento, dedicati ai professionisti del settore, per conoscere le ultime tendenze, dalle materie prime alle attrezzature ed accessori.

Agrogepaciok: grande partecipazione a tutti



Mettersi alla prova, confrontarsi, sfidare se stessi e guardare oltre. E' quello che accade nei Forum di Agrogepaciok dedicati a Cucina (a cura dell'Associazione Cuochi Salentini di Commercio Imprese Lecce), Pasticceria (a cura dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce), Pizzeria (a cura di

Mpgs Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Commercio Imprese Lecce) e Panificazione (a cura degli Chef e allievi di Etoile Academy by Rossano Boscolo). Ed è quello che accade nei concorsi, che sono il cuore vivo di Agrogepaciok. Tra preselezioni e selezioni, riuniscono ogni anno centinaia di rodati professionisti e di

giovani talentuosi. Storica challenge dell'evento è "Dolci Talenti", per studenti e pasticceri under 25, per stimolarli a conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e nel contempo a cercare nuove forme di moderne rivisitazioni. Quest'anno, alla prova con un dolce da forno al cioccolato e dieci monoporzioni da sottoporre alla giuria, si è aggiudicato il primo posto della decima edizione Giovanna Panico, seguita da Katia Fasanelli. Inno al simbolo della *leccezzità* nel mondo è senza dubbio il pasticciotto, protagonista del concorso "Dolci tradizioni-Premio Andrea Ascalone", quest'anno vinto da Roberto Margiotta. Insieme ad altri tre concorrenti



i concorsi ed alle attività formative

si è sfidato a colpi di pasta frolla e crema pasticcera per aggiudicarsi il premio dedicato al grande Maestro per decernire il titolare della storica Pasticceria Andrea Ascalone di Galatina, ora gestita dal figlio Davide. Il pasticciotto vincitore è stato valutato in base a rispetto delle materie prime utilizzate, fragranza, gusto e forma. Gustosissime anche Le Olimpiadi del Gelato, la cui settima edizione è stata vinta da Stefano Bianco. Hanno avuto come argomento la Cheesecake d' autore: i cinque partecipanti ammessi sono stati chiamati a realizzare un gusto gelato di fantasia che riproducesse la famosa torta al formaggio, un gusto ormai classico



all'interno di tutte le gelaterie, utilizzando solo materie prime e/o prodotti semilavorati Mec3. Infine, la bella novità, il concorso PizzAgrogepaciok, giunto alla seconda edizione, suddiviso in tre categorie, per altrettante preparazioni. Si sono sfidati in tanti. Alla fine vincitrice del Trofeo Deliziosa, per la sua Pizza Classica, è

stata Angelica Sciurri. Vincitori della categoria Pizza Napoletana e Pizza Agrogepaciok, che prevede, dall'impasto agli ingredienti, l'inserimento creativo dei colori caratteristici del logo della manifestazione cioè verde, fucsia, arancione, marrone e giallo, rispettivamente Martin Mircev e Mattia Morello.





Gli elementi di strategicità del Piano di sviluppo industriale si traducono in opere di pubblico interesse per l'intero territorio regionale: un servizio di elisoccorso; interventi di rinaturalizzazione e forestazione naturalistica. Nella foto il render della "Super filling station", il centro di rifornimento

Pierpaolo SPADA

La Regione esprime giudizio di Valutazione di Impatto ambientale positivo per il Piano di sviluppo industriale 2022-2026 da 80 milioni di euro del Nardò Technical Center, meglio conosciuto come la pista di Nardò di cui dal 2012 è proprietaria Porsche Engineering. Il provvedimento è stato emesso dal dirigente del servizio Via Vinca e giovedì è stato pubblicato sul Bollettino ufficiale. Ma la sua efficacia è subordinata al rispetto di determinate prescrizioni e condizioni.

L'obiettivo dell'azienda tedesca è disporre nuovi impianti e servizi in una piattaforma ad alto valore aggiunto in termini di innovazione, tecnologia e sostenibilità. Il tutto attraverso la definizione di un Accordo di programma che consenta all'ente regionale di cofinanziare l'investimento. Nel dettaglio, gli elementi di strategicità del Piano di sviluppo industriale del Ntc - oggetto dell'esame ambientale appena concluso - sono quelli trasmessi al presidente della giunta Michele Emiliano un anno fa. E si traducono in opere di pubblico interesse che avrebbero una ricaduta positiva per l'intero territorio regionale. La prima di queste è la realizzazione di un servizio di elisoccorso attrezzato con annesso strutture sanitarie "da integrare nel sistema sanitario regionale per fronteggiare le emergenze e garantire la sicurezza sanitaria con particolare riferimento al Salento". La seconda consiste in interventi di rinaturalizzazione e forestazione naturalistica "finalizzati alla valorizzazione paesaggistica ed ecologica del territorio" ampliando boschi e macchia medi-

Porsche

Giudizio positivo della Regione al Piano di sviluppo industriale 2022-2026 del Nardò Technical Center: tante però le prescrizioni a cui adempiere

Pista e impatto ambientale: ok al progetto da 80 milioni

terranea in aree demaniali esistenti, sia in aree di proprietà del Ntc che in ulteriori aree da acquisire e integrare a quelle esistenti per ampliare le zone di rilevanza per l'habitat caratteristico dei luoghi. La terza opera è la realizzazione del "Centro Visite polifunzionale", completo di attrezzature audiovisive e multimediali, mediante riqualificazione di edifici esistenti, da mettere a disposizione della Riserva Regionale Orientata Palude del Conte e Duna Costiera.

Ntc ha ottenuto anche il via libera per realizzare di corridoi ecologici connessi a itinerari ciclopedonali ai fini di uno sviluppo turistico eco-compatibile. Infine, il piano di sviluppo include l'implementazione di un centro di sicurezza antincendi che funzionerebbe sia a servizio del centro prove che per le aree boscate e quelle protette, unitamente ad un sistema di prevenzione incendi. Ma tra le carte è possibile scorgere anche altre iniziative alle quali Ntc sta dando impulso, con il "permesso"



I render degli edifici all'interno della struttura

della Regione. Tra queste risulta la realizzazione dell'Adas Sim, spazio dedicato a test e verifica veicoli a guida autonoma e la costruzione della "Super filling station", la grande stazione di rifornimento.

Cinque le prescrizioni più impellenti. Al primo posto, il contenimento delle emissioni di gas serra. L'esame Via ha rivelato che "le stime di progetto fanno emergere una duplicazione delle emissioni annue di GHG rispetto allo scenario attuale". Ragion per cui, prima dell'inizio dei lavori, Ntc dovrà "quantificare le azioni di contenimento identificate nel documento Energy & Sustainability Roadmap 2021-2025 per determinare la capacità delle stesse di ridurre l'impronta di carbonio" e "aggiornare il Piano di Monitoraggio al fine di misurare e tenere sotto controllo le performance delle azioni di contenimento". Ntc dovrà anche "fornire uno studio vegetazionale in cui si quantifichi l'eventuale perdita di superficie dell'area di diffu-

sione" con riferimento alla flora non contemplata tra le specie di interesse comunitario, valutando gli opportuni interventi di mitigazione. E tramite uno studio ad hoc dovrà provvedere in senso analogo per la fauna non contemplata tra le specie di interesse comunitario. Quanto all'impatto acustico, la Regione prescrive "l'esercizio degli impianti di nuova realizzazione dopo l'implementazione di sistemi di monitoraggio dell'impatto acustico prodotto presso i recettori maggiormente esposti". All'impatto sull'aria l'azienda dovrà badare. Invece, durante i lavori: "In particolare sulle ricadute di particolato (PM10, PM2,5), vengano implementate opportune misure di mitigazione, sulla base delle risultanze dello studio delle attività previste in fase di attuazione del masterplan ed eventualmente da rimodulare in relazione delle risultanze del Piano di Monitoraggio Ambientale aggiornato dal proponente", scrive la Regione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE!

AGROGEPACIOK®
17° SALONE INTERNAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

5 - 9 NOVEMBRE 2022
LECCE | PIAZZA PALIO

Orario fiera: ore 10.00 - 19.00 (Mercoledì 9 chiusura ore 18.00) Info +39 0832457864 AGROGEPACIOK.IT

SLUPP
CHE BUSINESS!

presentato da

con il patrocinio di

con la presenza istituzionale di

partner

in collaborazione con

media partners

organizzazione

<http://ristonews.com/sezione.asp?IdPost=7778&M=Eventi&C=Fiere>

<https://horecanews.it/fiere-horeca-torna-agrogepaciok-a-lecce-dal-5-al-9-novembre-2022/>

<https://iltaccodibacco.it/puglia/eventi/250579.html>

<https://www.antennasud.com/agrogepaciok-lecce-puglia/>

<http://www.salentolive24.com/2022/11/03/agrogepaciok-a-lecce-esplode-la-golosita/amp=1>

<https://www.racalecam.it/a-lecce-agrogepaciok-cinque-giorni-dedicati-al-food-beverage/>

https://www.quotidianodipuglia.it/lecce/lecce_fiera_food_agrogepaciok_simone_nardoni-7031408.html

<https://www.ventiperquattro.it/Il-ministro-fitto-al-taglio-del-nastro-del-17esimo-agrogepaciok-lecce/>

<https://www.gustoh24.it/a-lecce-torna-agrogepaciok-il-salone-internazionale-dellagroalimentare/>

<https://www.trnews.it/2022/11/04/tre-giorni-con-il-cibo-degli-dei-benvenuto-cioccolato/373054>

<https://youtu.be/dzv-lbpcNUw>

<https://www.trnews.it/2022/11/03/torna-agrogepaciok-con-un-mare-di-cacao/372922>

<https://www.spazioapertosalento.it/senza-categoria/lecce-fiere-apre-agrogepaciok/>

<https://www.racalecam.it/un-mare-di-cacao-protagonista-a-lecce/?fbclid=IwAR3bJRZt1EE1QBX9hAp0Gcthh7cl33GcftJ7D-eeb4YwM6GQT0Br8vB2EU>

<https://www.antennasud.com/un-mare-di-cioccolato-piacere-per-il-palato-e-la-mente-lecce/>

<https://www.ventiperquattro.it/lecce-agrogepaciok-ieri-taglio-del-nastro-con-il-ministro-fitto-domani-i-concorsi-olimpiadidel-gelato-mediterraneo/>

<https://www.facebook.com/442850962399366/posts/pfbid02xo3mnSYva6VimgoBoDLxyo8WWGsss9fTVfF7snTVYF8XFn9r6bUrnpMduVgVJ23LI/?sfnsn=mo>

<https://www.trnews.it/2022/11/06/un-taglio-del-nastro-gustoso-via-ad-agrogepaciok/373197>

<https://radionorba.it/il-salone-del-cioccolato-a-lecce-la-piu-grande-fiera-di-settore-del-sud/?fbclid=IwAR1Q0YpylNan93bGi-4AX-eAw91PyoQ-L3K0r-0aIFX7rmF1NQe2ZOutsXo>

<https://www.lecceprima.it/eventi/agrogepaciok-lecce-6-novembre-2022.html>

<https://www.antennasud.com/vadrucci-fiere-lecce/>

<https://www.antennasud.com/agrogepaciok-lecce-inaugurazione/>

<https://www.corrieresalentino.it/2022/11/agrogepaciok-domani-special-guest-alessandro-dalmasso-con-la-sua-ricerca-sulla-pasticceria-mignon/>

<http://www.ilsalentomagazine.it/index.php/altro/food-wine/3872-dal-5-al-9-novembre-2022-a-lecce-fiere-in-piazza-palio-torna-la-piu-grande-fiera-professionale-del-sud-italia-tra-gli-ospiti-lo-chef-stellato-simone-nardoni-e-alessandro-dalmasso-campione-del-mondo-di-pasticceria-2021>

<https://www.rainews.it/tgr/puglia/video/2022/11/pug-lecce-scoperta-cioccolato-autore-abbinamenti-a2a97b93-2d76-4d29-ae2e-38e524f9e0b1.html>

<https://www.trnews.it/2022/11/09/agrogepaciok-chiusura-in-dolcezza-con-lo-chef-stellato-nardoni/373489>