

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



Camera di Commercio
Lecce



Regione Puglia

con il patrocinio di



Provincia di Lecce



Città di Lecce

in collaborazione con



CONFCOMMERCE



Confartigianato



CONFESERCENTI



CNA



COLIBRETTI

LECCE

partner



special thanks to



organizzazione



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.

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.

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).



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 Lioy. Interventi di Antonio Montinaro

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.

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.

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

VIVILACITTÀ



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 15 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 moderno 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 fu musa 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, Confartigianato Imprese Lecce, Confindustria, Confesercenti, Cna e Coldiretti di Lecce.

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 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 di-

retta, showcooking, contest, momenti di formazione professionali, 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 Confartigianato Imprese Lecce); Pizzeria (a cura di Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confindustria 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 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 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 Panetone Lab, un'area laboratorio didattica per la lavorazione del panetone artigianale. Immancabili, 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'ideatore di Agrogepaciok Carmine Notaro e il maestro pasticciere Alessandro Dalmasso

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. La kermesse verrà presentata domani alle 11 nella Camera di Commercio di Lecce.

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

STOTI DELL'ONE
N... nuovo album... Ludmann... «Sette d'amore»... «Blow up»... Ludmann... «Sette d'amore»... «Blow up»...

«Sette d'amore»... Ludmann... «Blow up»... Ludmann... «Sette d'amore»... «Blow up»...

«Sette d'amore»... Ludmann... «Blow up»... Ludmann... «Sette d'amore»... «Blow up»...

«Sette d'amore»... Ludmann... «Blow up»... Ludmann... «Sette d'amore»... «Blow up»...

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, Sabadì 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 dell'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 Petrachi e Andrea Luperto. Dettagli su www.agrogepaciok.it.

LA KERMESSA 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



CARMINE NOTARO

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 Dalmasco, 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 Dalmasco 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.

Immacabili, 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

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'Erlich con la presentazione della nuova BMW XI a cura di Emanuele Group, poi la serata entra nel vivo nel foyer con l'opening della mostra "Pleurants" dello scultore salentino Giuseppe Corrado (1940-2016) e, a seguire, con una degustazione di vini e la sfilata di moda della seconda collezione We're Art dedicata agli abiti ispirati alle opere. L'ingresso è libero fino ad esaurimento dei posti. La mostra è curata da Meda e sarà aperta e visitabile liberamente nel foyer del Verdi fino a lunedì 5 dicembre. Info 328 9787434. Le opere faranno così da cornice al concerto di musica jazz che sabato prossimo apre il festival "Verdi in jazz" proprio nel foyer del politeama brindisino.

La mostra espone le opere dell'ultima produzione di Corrado. Si tratta di sculture dedicate a ruoti esistenziale e di personalità che colpisce l'emozione contemporanea. Grandi corpi puri di volto e di consistenza anatomica, ma "visi" 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 Margaritò nelle note che accompagnano la mostra "I pleurants sono figure monache afflitte dal dolore e pregunte faccime", la preghiera e lo strumento di sé sono gli aspetti cruciali di queste figure che sembra vadano in compagnia, la loro faccia, in segno di delicatezza, con questo presenza, sempre, spietata in natura e a disagio.

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 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".

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 Vadrucci, 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

attraverso le moda, il mercato della moda può rappresentare un importante strumento di conoscenza delle produzioni artistiche giacché quello italiano è il secondo al mondo per rotazioni 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 vittoriale intagliata nel vuoto materiale dei corpi - il pleurant - ha sottolineato Margaritò - 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 quei processi di smontamento di sé, cui gli esseri umani sono soggetti nel mondo della globalizzazione. Lavorando su questo segno, l'estrema pietas del monachismo 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 conferenza, curata e presieduta dal critico Donato Margaritò, ha avuto il suo momento di massima risonanza internazionale durante la manifestazione culturale tributata al pittore e scultore salentino nel mese di giugno del 2012 a Parigi, una città che, epoca a livello planetario, suggeritori 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 celebrata dal Direttore de Medaille d'argent in arts, oltre 1000 euro. L'opera "Pleurants" ha ricevuto, infatti, il premio "Plein Air" 2012.

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

MATTINO
di Foggia e provincia

Quotidiano d'informazione, politica, sport e cultura

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

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

Direttore responsabile
Antonio Blasotta
direttore@mattinodifoggia.it

Sede di pubblicazione
FOGGIA

EDITORE



DREAMLAND PUBLISHING
Italian Branch
Via Geneffa De Troia, 35
71121 - FOGGIA
Tel. 0881.022.150 fax 0881.188.01.47
e-mail: italia@dreamlandpublishing.co.uk

SFIORATA LA TRAGEDIA

PORTATA IN OSPEDALE CON ALTRO MEZZO



UNA FOTO DEL SITO. Sfracciato un semiautobus, danni al sito e ambulanza e tra i feriti anche l'operatore che garantisce assistenza all'anziano

Schianto con l'ambulanza con una malata grave a bordo

A Montesano violento impatto contro una vettura: 4 feriti

Un'ambulanza si scontra con una vettura mentre viaggia a tutta velocità in codice rosso, due persone restano ferite e terza la poltiglia sul marciapiede annoveramento per la messa in sicurezza della stabile 274.

Ormai non passa giorno che la strada statale tra Maglie-Santa Maria di Leuca, che da trent'anni attende un intervento migliorativo proprio per evitare l'attraversamento dei centri abitati, non si trasformi in scenario di incidenti, spesso mortali per fortuna non questa volta. L'incidente accaduto è avvenuto nella tarda serata di mercoledì scorso, quando un'ambulanza con le luci di emergenza e le sirene accese stava trasportando una paziente di 97 anni in codice rosso presso l'ospedale "Carloleone Giovanni Palumbo" di Tricase. Mentre attraversava l'abitato di Montesano, giusto all'altezza dell'incrocio semaforizzato con via Castellione, il mezzo di soccorso ha impattato violentamente contro una Lancia Delta di colore grigio. Il mezzo ha una cassa tonno il muro di cinta di un'abitazione. I soccorsi sul luogo hanno permesso l'intervento di altri mezzi del 118. L'anziana

è stata trasferita in ospedale con una seconda ambulanza mentre il personale medico e infermieristico giunto a supporto ha prestato le prime cure sanitarie ai due feriti del sinistro, il conducente della Lancia, un uomo di 56 anni di Montesano, e l'operatore che era a bordo per assicurare assistenza durante il trasporto in ospedale. Dal posto, per i rilievi di polizia locale, sono intervenuti i carabinieri della stazione di Specchia.

L'incidente sembrerebbe essere in tal modo il frutto delle due successive fasi del rallentamento. Anche qui è stato il segnale all'origine del sinistro: il suo stato sembra correlato alla presenza di nebbia in zona, rese il fatto che l'incidente ha ridestinato la polemica sul mancato avviamento del cantiere di un progetto pianificato da tempo per l'intera Sud Salento, per il quale numerose associazioni del territorio e le amministrazioni comunali chiedono da anni la messa in sicurezza attraverso il ripristino dei nodi di sezione gli incroci a raso e gli attraversamenti dei centri abitati.

Micaela Gagliardi

AGROGEPACIOK E UN MARE DI CACAO

Il Salento diventa la «capitale» mediterranea del cioccolato



PRESENTAZIONE Ieri con ospiti e organizzatori

«Agrogepacio», Salone Internazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare - XVII edizione - dal domani al 9 novembre a "Lecce Fiere" (Piazza Palio). Torna la più grande fiera professionale del Sud Italia con cadenza annuale dedicata al food & beverage. Diecimila metri quadri di spazio espositivo con oltre 400 prestigiosi marchi in vetrina e un ricco programma di eventi con più di 200 ore di alta formazione.

Tra gli ospiti lo chef Simone Nardoni, del ristorante stella Michelin Essenza a Terracina (Lt), e il pasticciere Alessandro Dalmasso, Campione del Mondo di Pasticceria 2021.

Fuori Salone di Agrogepacio, «Un mare di cacao - i cioccolati del Mediterraneo»: show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato, da oggi al 6 novembre nell'ex Chiesa di San Francesco della Scarpa.

Lecca 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 domani a mercoledì 9 novembre a Lecce Fiere, in piazza Palio, torna dunque "Agrogepacio", 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 Agrogepacio, "Un Mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo", show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato, in programma da oggi 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, pre-

sentazioni, sale di assaggio e workshop.

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 Lupertio.

Gilberto Mora, Presidente di Compagnia del Cioccolato, racconta il suo progetto.

«La Compagnia del Cioccolato è la più longeva e autorevole associazione che fino dal 1995 si occupa di promuovere la cultura del cacao e del cioccolato di alta qualità. Da giornalista enogastronomico e ideatore di documenti sul cibo è stato quasi naturale occuparmi di Cioccolato. Il "Cibo degli dei" è stata prima una passione personale e poi ho sentito la necessità di approfondire. Non esiste in maniera indifferenziata il cioccolato ma i cioccolati. Uno diverso dall'altro per genetica, percentuale di cacao e ricetta del cioccolatiere. Questa infinita composizione mi ha affascinato e sto cercando di costruire con Compagnia tutti gli strumenti di conoscenza come le schede di degustazione e in generale l'attività didattica. Dal 2013 Compagnia del Cioccolato sta selezionando i migliori cacao aromatici in Venezuela, la patria del cacao di alta qualità, e li stiamo mettendo a disposizione, piantagione per piantagione in esclusiva ai singoli cioccolatieri. L'evento di Lecce vuole essere un momento di approfondimento sui cioccolati prodotti da cioccolatieri che si affacciano nel bacino del Mediterraneo. La Puglia e il Salento in particolare sono un ponte ideale verso il mare. Cinque cioccolatieri italiani (Maglio Arte Dolciaria, Sabadi, Gardini Cioccolato, Amedei e Manufatto Cacao) si confrontano con l'ospite israeliano Ika Chocolate. Il racconto del grande cacao e delle piantagioni viene invece affidato ad un approfondimento sul Venezuela, con video, reportage da piantagioni e interventi di esperti dell'Università de los Andes di Merida.

Tutto presentato a cura dei degustatori ufficiali di Compagnia del Cioccolato in workshop, sale di degustazione e di abbinateamento».

Scuole «sicure» Vitigliano chiede

ecco i finanziamenti l'ufficio postale

A Leverano e altri comuni salentini

Le opposizioni si rivolgono al sindaco

Pochi giorni fa la sottoscrizione del Protocollo d'intesa tra il Comune di Leverano e la Prefettura di Lecce per il progetto "Scuole Sicure 2022-2027".

Attraverso il finanziamento di questi tre milioni è stato erogato dal Dipartimento della Pubblica Sicurezza, a favore dell'Ente comunale, saranno svolte attività finalizzate alla sensibilizzazione, monitoraggio e controllo attività di legge presso gli istituti scolastici.

Per l'eccellente lavoro di pianificazione del progetto espresso gli uffici di Polizia Locale e Servizi Sociali che un sinergico lavoro hanno saputo esprimere l'importanza di un finanziamento così importante per il territorio che mira a monitorare e prevenire una problematica purtroppo sempre attuale sottolinea Andrea Zecca, Assessore alla Polizia Locale.

Alcibiade Sarno

Direzione al Comune di Leverano hanno ottenuto il finanziamento per "Scuole Sicure". Il Comune di Maglie, il Comune di Vignola, il Comune di Cavallino, il Comune di Sirolo e il Comune di Lissanello.

SANTA CESAREA TERME

L'ufficio postale chiuso al pubblico da diversi anni ha sempre tenuto forti dialoghi tra i cittadini residenti nella frazione di Vitigliano, dietro il tempio che fa parte di altri paesi vicini. Il gruppo di opposizioni costituito a firma di Maria Ciccocioppo, Francesco Pilla, Sergio De Montepulciano, Ivan Maffioletti e Massimo Maffioletti, ha presentato il progetto di riapertura del servizio postale. Il gruppo di opposizioni ha chiesto al sindaco di avviare un servizio comunale di proprio iniziativa, eventualmente strutturato in alternativa al servizio postale. Il gruppo di opposizioni ha chiesto al sindaco di avviare un servizio postale di propria iniziativa, eventualmente strutturato in alternativa al servizio postale.

Come è noto, proprio in questi giorni la Commissione Europea ha approvato in materia di diritti allo Stato una riforma italiana da 92 miliardi di euro

volta a compensare l'Asilo Italia per le procedure e l'aggiornamento di servizi nelle zone portuali nei paesi di confine italiani. Da qui la preoccupazione del gruppo consiliare di opposizione, consistente nel far sapere ai cittadini che il servizio postale non è solo un servizio di pubblica utilità ma è un servizio di pubblica utilità che garantisce la sicurezza e la continuità del servizio postale. Il gruppo di opposizioni ha chiesto al sindaco di avviare un servizio postale di propria iniziativa, eventualmente strutturato in alternativa al servizio postale.

Chiara Pizzani

VIVILACITTA'



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

■ Presentazione del libro "1920>1946 Parabita dal Biennio Rosso alla Repubblica", del giornalista Daniele Greco, alle 18 nella Sala-teatro Carducci 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 Greco.



L'ACQUARIO DEL SALENTO Meraviglie del «mondo azzurro»

■ Un fine settimana da dedicare alla scoperta dell'incantevole mondo marino e delle specie ittiche. Meraviglie che si possono ammirare nell'Acquario del Salento di Santa Maria al Bagno. Il sito ospita pesci, molluschi, alghe ed è curato da Fluxus. Si può visitare sabato e domenica (ed in settimana il giovedì) ma occorre prenotare al numero 334.3000933.

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

«Agrogepaciok» 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 Agrogepaciok, 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 dolciario artigianale, gelateria, caffetteria, pizzeria, panificazione e ristorazione.

Taglio del nastro alle ore 18 con rappresentanti istituzionali, tra cui il ministro degli Affari europei e Pnrr 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 Loredana Capone e il vicepresidente nazionale Unioncamere e presidente Camera di Commercio di Lecce Mario Vadrucchi.

"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 programma di

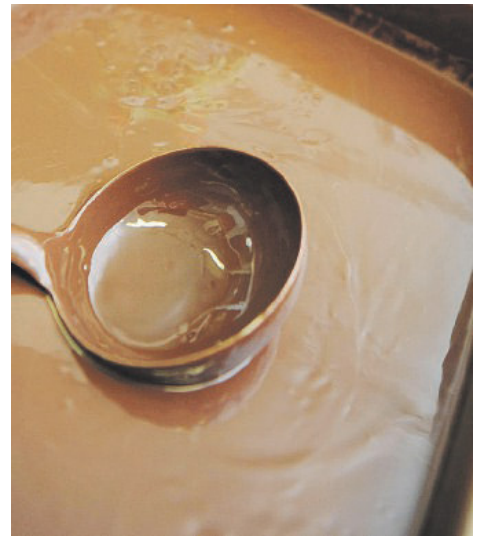


PIAZZA PALIO Show-cooking da oggi sino al 9 novembre

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), tenuti da ospiti d'eccezione.

Spazio anche a tre giornate di dol-

cezza per appassionati, cultori e neofiti. Si è aperto ieri nel centro storico di Lecce il Fuori Salone della 17esima edizione di Agrogepaciok. "Un Mare di Cacao - I Cioccolati del Mediterraneo" è lo show event dedicato alla cultura del cacao e del cioccolato e ai cioccolatieri di alta qualità, in programma sino a domenica, dalle ore 10.00 alle ore 23.00, nell'ex Chiesa di San Francesco della Scarpa di Lecce, in Piazzetta Carducci (ingresso gratuito). "Il cibo degli dei" si presenta al pubblico di una città e di un territorio a vocazione gourmet con un appuntamento di grande impatto, con l'obiet-



LECCE FIERE Cioccolato e altre bontà

tivo di soddisfare palato e mente. Organizzato da Agrogepaciok, 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'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.

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 Dolciaria 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.agrogepaciok.it e sulle pagine social di Agrogepaciok.

NARDÒ Municipale Piazza 0832-811111	MARANO MARONE Municipale Piazza 0832-811111	SQUINZANO Municipale Piazza 0832-811111	FRANCAVILLA Municipale Piazza 0832-811111
GALATINA Municipale Piazza 0832-811111	CASARANO Municipale Piazza 0832-811111	BRINDISI Municipale Piazza 0832-811111	MESAGNE Municipale Piazza 0832-811111
TRICASE Municipale Piazza 0832-811111	GALLIPOLI Municipale Piazza 0832-811111	FASANO Municipale Piazza 0832-811111	OSTUNI Municipale Piazza 0832-811111
COPERTINO Municipale Piazza 0832-811111	MAGLIE Municipale Piazza 0832-811111	PLACI Municipale Piazza 0832-811111	MONTE SAN GIOVANNI Municipale Piazza 0832-811111

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 Fani e arricchirsi della collaborazione degli studenti dell'indirizzo Agrario dell'I.I.S.S. Egidio Lanoco 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 ed 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.

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 e Pnrr Raffaele Fitto, si è aperta ieri 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 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 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 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 MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet

Salentini di Confindustria Imprese Lecce) e 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. 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 IISS "Presta-Columella" di Lecce e Cnipa Puglia).

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", giunto alla decima edizione. Riservato a studenti e pasticceri under 25, è



INAUGURAZIONE La cerimonia con il ministro Raffaele Fitto

nato per stimolare i giovani talenti a conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, 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 Panettone 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. E' prevista la degustazione.

Nel Forum Cucina, invece, alle 10 partono 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 Ter-

ranosta e Campagna Amica di Coldiretti Lecce.

Nel Forum Pizzeria alle 11 demo impasto gluten free a bassa carica calorica a cura del Maestro Marco Paladini. Alle 14 momento dedicato agli impasti alternativi con linea della farina Polselli a cura del tecnico dimostratore Paolo Parravano. Alle 17 dimostrazione a più mani e degustazione di pizza a cura dei Maestri di MPGS. 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 tre 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 e ai cioccolatieri di alta qualità, è aperto anche oggi dalle 10 alle 23, nell'ex Chiesa di San Francesco della Scarpa 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 «Squardi mendicanti»

De Giorgi "Squardi Mendicanti" - Spazio 1 di Marina Varvarani con "Icaro" - Chiamata alle arti - prosegue "Squardi Mendicanti" nuovo progetto di residenze di Astràgali Teatro (in collaborazione con il Comune di Gallipoli) e con il teatro "Residenze artistiche e teatrali" per il 2022 nel territorio. Il nuovo progetto "Squardi Mendicanti" è un percorso culturale, artistico e teatrale che si svolge nella distilleria De Giorgi, in collaborazione con il Comune di Gallipoli e il Teatro "Residenze artistiche e teatrali". Il progetto è coordinato da Marina Varvarani e si svolge in due fasi: una di residenza e una di spettacolo. La prima fase, "Squardi Mendicanti", è un progetto di residenza che si svolge in un spazio di lavoro e di vita, dove gli artisti e i tecnici del teatro si incontrano e lavorano insieme. La seconda fase, "Icaro", è un progetto di spettacolo che si svolge in un teatro. Il progetto è finanziato dal Comune di Gallipoli e dal Teatro "Residenze artistiche e teatrali".

Il nuovo progetto di Astràgali Teatro, "Squardi Mendicanti", è un progetto di residenze artistiche e teatrali che si svolge nella distilleria De Giorgi. Il progetto è coordinato da Marina Varvarani e si svolge in due fasi: una di residenza e una di spettacolo. La prima fase, "Squardi Mendicanti", è un progetto di residenza che si svolge in un spazio di lavoro e di vita, dove gli artisti e i tecnici del teatro si incontrano e lavorano insieme. La seconda fase, "Icaro", è un progetto di spettacolo che si svolge in un teatro. Il progetto è finanziato dal Comune di Gallipoli e dal Teatro "Residenze artistiche e teatrali".

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. È 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 Vadrucci. 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 Confcommercio 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

Confcommercio 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 Pasticceri Salentini di Confartigianato 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 settima 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 Pasticcera 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

Pasticceri 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.

MATTINO
di Foggia e provincia

Quotidiano d'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
Isr. R.O.C. n. 32212 del 16/11/2018

Direttore responsabile
Antonio Blasotta
direttore@mattinodifoggia.it

Sede di pubblicazione
FOGGIA

EDITORE



DREAMLAND PUBLISHING
Italian Branch
Via Genoeffo De Troia, 35
71121 - FOGGIA
Tel. 0881.022.150 fax 0881.188.01.47
e-mail: italia@dreamlandpublishing.co.uk

Grande interesse per **Un Mare di Cacao**

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

Quest'anno l'Agente 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 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).