

## GALATINA

**Partirà ai primi di ottobre l'appuntamento più atteso con i prodotti del territorio tra assaggi, forum e stand**

di Gianfranco TUNDO

Si aprirà sabato 11 ottobre, presso il Quartiere fieristico di via Ippolito De Maria la terza edizione di "Agrogepaciok". Salone della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare.

Il palinsesto delle iniziative è stato reso noto nei giorni scorsi. Attività dimostrative e forum faranno da cornice ad una manifestazione che anche quest'anno si propone come una delle settoriali di punta del calendario fieristico del quartiere di Galatina.

La rassegna, si svolgerà dall'11 al 14 ottobre 2008 ed è organizzata dall'Agenzia Eventi di Galatina. Una iniziativa che ha tutte le carte in regola per diventare una scintillante vetrina per la nostra città. Per l'occasione saranno presenti in questi quattro giorni il campione del mondo di pasticceria come Emanuele Saracino del maestro panificatore Piergiorgio Giorilli e di due chef di fama internazionale come Alessandro Circiello e Giorgio Nardelli.

I forum previsti all'interno della rassegna riguarderanno il settore "Cucina" realizzato in collaborazione con l'associazione Cuochi Salentini e l'Unione Cuochi Regionale Puglia, il forum "Panificazione" a cura di Confartigianato Imprese Lecce, il forum Pizzeria a cura dell'associazione pizzaioli salentini.



### L'APPUNTAMENTO

Dall'11 al 14 ottobre alla Fiera di Galatina, nella foto in alto, appuntamento con il gusto con la terza edizione di Agrogepaciok. Nella foto a destra un momento della passata edizione



# Agrogepaciok, il salone del gusto

All'interno della rassegna sarà proposta anche la seconda rassegna "Evento Pane" e "Food & Beverage".

Nell'edizione di quest'anno gli organizzatori hanno moltiplicato gli sforzi per offrire novità particolarmente interessanti per i visitatori e gli operatori del settore. Tanti e diversificati i settori presenti al salone: dalla gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'agroalimentare.

Con questa terza edizione gli organizzatori hanno voluto creare un ponte tra le diverse culture gastronomiche del Mediterraneo in un momento in cui si impongono con forza i temi della qualità della sicurezza alimentare e il ruolo sempre determinante delle amministrazioni e degli enti locali per la tutela e la valorizzazione della tipicità. In questi quattro giorni i pasticceri, si esibiranno nella confezione di prodotti

artistici, sia di zucchero, che di cioccolato, scambiandosi, s'intende, tecniche di lavorazione. All'interno della stessa sarà proposta anche la seconda rassegna "Evento pane" e "Food & Beverage".

Il salone si trasformerà in una piacevole scuola di assaggio basata sull'approccio diretto al cibo e sul rapporto con esperti produttori che guideranno i partecipanti nei laboratori del gusto.