GALATINA

Dall'11 al 14 ottobre la terza edizione del salone dedicato a gelati e pasticceria

di Gianfranco TUNDO

Si aprirà sabato 11 ottobre, presso il Quartiere fieristico di via Ippolito De Maria la terza edizione di "Agrogepaciok". Salone della gelate-ria, pasticceria, cioccola-

terià e dell'artigianato agroalimentare. Il palinsesto delle iniziative è stato reso noto ieri nel corso di una conferenza stampa svoltasi presso la Camera di Commercio di Lecce. La rassegna, si svolgerà dall'11 al 14 ottobre 2008 ed è organizzata dall'Agenzia Eventi di Galatina.

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.

Una iniziativa che ha tutte le carte in regola per diventare una scintillante vetrina per la nostra città. Per l'occasione saranno presenti in questa

quattro giorni il campione del mondo di pasticceria Emanuele Saracino il maestro panificatore Piergiorgio Giorilli e due chef di fama internazionale come Alessandro Circiello e Giorgio Nardel-

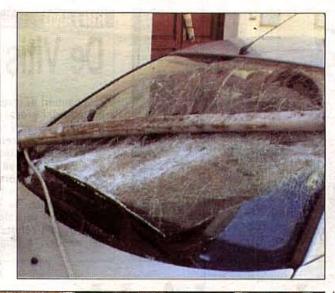
Parlando di numeri possiamo dire che saranno 300 tra marchi e espositori di prodotti tipici che serviranno agli intervenuti le più gustose leccornie della cucina salentina. Con un buon ritorno in termini di pubblicità gastronomica.

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

IL CROLLO

Quotidiano

Qui accanto il palo caduto sull'auto parcheggiata. Sotto, pasticceria e cioccolato, in fiera da sabato prossimo





L'INCIDENTE Improvviso cedimento ieri mattina in centro

La ruggine corrode il palo lampione cade su un'auto

di Valentina CHITTANO

Colpo di fulmine. O meglio, colpo di un palo elettrico con conseguente rischio di rimanere fulminati. Ieri mattina intorno alle 10, in via Astore accanto alla sede centrale dell'asilo nido comunale e nei pressi della chiesa di San Biagio, un forte rumore ha attirato l'attenzione di vicini e passanti che si sono ritrovati davanti alla scena di un palo della luce rovinosamente "coricato" su una Peugeot 206 parcheggiata proprio lì sotto. Il parabrezza e parte della carrozzeria dell'auto sono stati sfasciati dalla caduta del lampione la cui parte superiore si è frantumata sull'asfalto. Non c'è dubbio che l'incidente sia stato provocato dalla ruggine che aveva reso la base del palo pericolante. «In quelle condizioni sarà bastata una piccola sollecitazione per farlo crollare», spiegano i vigili urbani intervenuti sul luogo. Sembra infatti che un ramo, in seguito all'azione di potatura in atto ieri nella villa adiacente, abbia toccato il cavo che collegava il lampione in questione ad un altro all'angolo della strada, creando un movimento che, seppur minimo, è stato sufficiente a smuovere il palo dalla sua già precaria posizione. Fortunatamente in quel momento in quella strada non circolava nessuno. La caduta ha lasciato pericolosamente scoperti alcuni fili elettrici, impedendo a chiunque di avvicinarsi all'auto prima che gli addetti Enel mettessero in sicurezza la zona rimuovendo il lampione. Cosa che è avvenuta intorno a mezzogiorno.

Golosi in fiera, torna "Agrogepaciok"

forum "Panificazione" a cura di Con- tra le diverse culture gastronomiche fartigianato Imprese Lecce, il' forum Pizzeria a cura dell'associazione pizzaioli salentini.

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 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 questa quattro giorni i pasticceri, si esibiranno nella confezione di prodotti artistici, sia di zucchero, che di cioccolato, scambiandosi, s'intende, tecniche di lavorazione.

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.

MELENDUGNO

Nei campi piante di marijuana

I carabinieri della Stazione di Melendugno, durante un servizio di controllo del territorio, hanno rinvenuto, occultate in un terreno in località "Le foreste", quattro piante di marijuana. Lo stato vegetativo florido e rigoglioso delle piante fa desumere l'estrema cura prestata per la crescita delle stesse.

Purtroppo i servizi di appostamento svolti dai militari nella speranza di poter scoprire chi avesse avviato quella piantagione non hanno portato a risultati positivi, in quanto non è stato individuato il proprietario delle piante che alla fine sono state estirpate e sequestrate.