acrobatici e campioni

gelatieri per una quattro

giorni da leccarsi le dita

GALATINA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E AGROALIMENTARE IN BELLA MOSTRA DALL'11 AL 14 OTTOBRE GRAZIE A CONFARTIGIANATO E CAMERA DI COMMERCIO

Bontà in vetrina con Agrogepaciok

Pronta a conquistare il mondo la terza edizione della fiera dei sapori artigianali

 GALATINA. Torna AgroGePaCiok, il salone della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare. La manifestazione, giunta alla terza edizione, si svolgerà da sabato 11 a martedi 14 ma le anticipazioni sono state già rese note dal presidente della Camera di commercio di Lecce, Alfredo Prete, dal presidente di Confartigianato imprese Lecce, Corrado Brigante, dal segretario generale di Confartigianato

imprese Lecce, Mario Vadrucci, dal presidente dell'Associazione pasticceri salentini, Luigi Derniolo, dal presidente dell'associazione pizzaioli salentini, Giuseppe Lucia, dal coordinatore dell'Associazione panificazione salentina, Claudio Tridici, dall'amministratore dell'agenzia Eventi.



Corrado Brigante

Carmine Notaro.

AgroGePaCiok si conferma l'appuntamento di settore «più atteso ed interessante del Sud Italia, ricoprendo il ruolo di importante vetrina nel panorama fieristico nazionale e internazionale». Anche quest'anno i riflettori saranno puntati sull'artigianato agroalimentare, focalizzando l'attenzione su dolciumi, panificazione, ristorazione e pizzeria. L'edizione 2008 prevede un parco-espositori ancor più ricco e le principali novità riguardo a materie prime, ingredienti composti, impianti e attrezzature, arredamento e servizi.

«L'agroalimentare e il turismo - sottolinea Prete - rappresentano il traino della nostra economia». AgroGePaCiok «si è aperta ormai ai mercati esteri con delegazioni provenienti da tutto il mondo», «Abbiamo scommesso molto su questa manifestazione - fa sapere Brigante-intendiamo promuovere così l'intero territorio e rilanciare il comparto attraverso prodotti sani e genuini».

Nell'ambito della pasticceria, si confronteranno Gabriele Ferro, Salvatore Toma, Emanuele Saracino, Roberto Giura, Gianni Pina, Roberto Giura, Ospite dello stand il maestro Felice Nichilo (campione del mondo di gelateria 2008). Riguardo alla panificazione, si vedranno all'opera i maestri Tridici e Piergiorgio Giorilli. Per la pizzeria, sono

cura del Team acrobatic salento. Ed ancora corsi e master con istruttori qualificati e coordinati dalla Scuola italiana pizzaoli sud Italia. Il Forum Cucina, a cura di Confcommercio Lecce in collaborazione con l'Unione cuochi regione puglia (presidente Gigi Perrone), vede davanti ai fornelli il maestro plurimedagliato Giorgio Nardelli, executive chef di fama internazionale e rettore dell'Ateneo della Chef, pizzaioli

previsti anche spettacoli acrobatici a

cucina; Lello D'Agostino, executive chef, consulente mondiale della cucina italiana e coordinatore dell'Ateneo della cucina. Tra gli altri chef. Alessandro Circiello, coordinatocompartimento

«Giovani cuochi Fic e consulente culinario di Rai Due; Gregory Nalon e Andrea Serravezza.

La manifestazione è promossa da Agenzia Eventi, Confartigianato Imprese Lecce, Associazione Pasticceri Salentini, Camera di Commercio di Lecce, in collaborazione con Coldiretti, Confcommercio e Confesercenti e con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Regione Puglia, Provincia di Lecce, Comune di Galatina e Fiera Salento.



FIERA DELLE GOLOSITÀ. Quattro giorni di prelibatezze per tentare il mondo intero