



Le Stelle della Ristorazione Academy

Formazione e Condivisione: La Chiave per l'Evoluzione dei Cuochi APCI

A Napoli, una giornata di crescita professionale ha visto i cuochi APCI confrontarsi con due maestri d'eccezione: Gennaro Esposito e Carmine Di Donna.

Un'occasione per ribadire che il talento si nutre di studio, esperienza e confronto, e che la cucina evolve solo attraverso la contaminazione con esempi virtuosi.

Milano, 12 marzo 2025 – Crescere professionalmente significa mettersi in discussione, studiare, osservare chi ha tracciato strade di successo e assorbire insegnamenti per costruire il proprio percorso. È con questo spirito che APCI ha dato vita a *Le Stelle della Ristorazione Academy*, un appuntamento dedicato alla formazione e al confronto, perché il mestiere del cuoco non si basa solo sulla passione, ma su **dedizione, tecnica e scambio di esperienze**. A Napoli, in una giornata intensa di apprendimento, giovani e affermati professionisti hanno avuto l'opportunità di ispirarsi a due grandi nomi della ristorazione: lo chef due stelle Michelin **Gennaro Esposito** e il pastry chef **Carmine Di Donna**. Un momento prezioso per ribadire che **l'eccellenza non è mai un punto di arrivo, ma un percorso di continua ricerca**.

Storie che sono da seguire e che permettono di crescere, perché, come hanno sottolineato il Presidente di APCI, **Roberto Carcangiu**, e il Direttore Generale, **Sonia Re** *“L'evoluzione non è una scelta, è una necessità. E noi scegliamo di evolverci, sempre, con passione, con visione, con coraggio. Mettiamo al centro ciò che davvero fa la differenza: la formazione, l'ispirazione e la crescita professionale. Perché oggi il vero premio non è solo un riconoscimento, ma il cammino che si compie con dedizione per un miglioramento continuo.”*

Storie di vita e di cucina

La storia di Gennaro Esposito, della sua vita e della sua cucina, non è dissimile da quella di molti dei cuochi presenti al Simposio. Un percorso iniziato da giovanissimo, in famiglia, prima in pasticceria, poi in cucina.

Ma quali sono gli elementi che emergono in maniera potente nella sua 'lectio'?

Alla base di tutto la passione per questo lavoro, che deve però andare a braccetto con l'impegno, il sacrificio, le rinunce. La passione da sola non basta, è la dedizione quotidiana che ci fa fare il salto. In un percorso che non ammette scorciatoie, che è fatto di studio, di lavoro e di ricerca continua, per superare i limiti e per trovare la propria personalissima strada. Un insegnamento forte per i giovani presenti, che hanno potuto capire come sia importante non smettere mai di imparare, facendo esperienze diverse, in contesti professionali il più possibile diversificati. E una conferma, uno stimolo, per i cuochi APCI già affermati, per andare avanti con coraggio e per non smettere di imparare.

“La grande cucina porta con sé il cuore e lo stomaco. Sa memorizzare e interiorizzare i sapori della tradizione, di casa, il gusto di ingredienti di prima qualità. Ma deve affiancarli alla scienza e alla tecnologia, per tendere a un risultato di grande impatto, che accompagni i clienti in un viaggio del gusto”, ha spiegato **Gennaro Esposito**.

Ed è qui che il cuoco diventa parte di una filiera che coinvolge i produttori, gli artigiani locali, per sapere nobilitare ogni preparazione. Senza mai dimenticare che l'educazione del cuoco, il rispetto e il recupero del gesto etico in cucina sono fondamentali.

Fare il cuoco, oggi, è un mestiere diverso. *“Il rispetto – ha proseguito chef Esposito – è alla base della cucina. Rispetto sociale, per chi lavora con noi e rispetto per gli ingredienti anche nelle preparazioni, evitando il più possibile lo spreco. Ogni aspetto della filiera deve essere curato con attenzione, perché la responsabilità della cucina, se trascurata, ricade sull'intero sistema. In cucina, tutto ha valore. Tutto può diventare creatività e innovazione”.* Un percorso che deve però tenere sempre sotto controllo il *food cost* e il *labour cost*, per permettere ai ristoranti di vivere e di creare indotto.

La lezione più importante trasmessa da Gennaro Esposito è che questi elementi contano in qualunque tipo di attività professionale il cuoco svolga. La sua formazione e le sue competenze, se ben solide, gli permetteranno di svolgere al meglio il proprio mestiere in contesti diversi.

Pasticceria e Ricerca dell'eccellenza

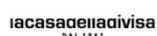
Anche la pasticceria diventa una leva importantissima per la crescita di un ristorante, come ha spiegato il pastry chef Carmine Di Donna, formatore e docente, al fianco di Gennaro Esposito. Se è vero che la pasticceria non può essere improvvisazione, ma deve essere precisione, è anche vero che *“è la creatività che fa la differenza e permette di creare dolci eccellenti”.*

Ogni cuoco deve anche conoscere la pasticceria, per integrarla nella propria attività e per sapere creare dei menu capaci nei sapori di creare un equilibrio con la carta dei dolci.

I valori condivisi in questo Simposio hanno tracciato un sentiero chiaro: la cucina non è solo tecnica, ma anche cultura, responsabilità e visione. APCI si conferma il luogo dove la formazione diventa ispirazione e il confronto si trasforma in crescita. Il 2025 sarà per l'associazione un anno di evoluzione, con un impegno ancora più forte per valorizzare le radici della cucina italiana, rafforzare la filiera e dare dignità a ogni professionista del settore. Perché un grande cuoco non smette mai di imparare, perché la crescita di uno è la crescita di tutti, perché il futuro lo scriviamo insieme.



SPONSORED BY



Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI) è l'Associazione di categoria legalmente riconosciuta, punto di riferimento per la Ristorazione Professionale di Qualità, che nasce in un'ottica di aggregazione e di servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto. Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Stampa APCI- Associazione Professionale Cuochi Italiani

FB Comunicazione - Francesca Bodini - Mobile 3357384230 – press@apci.it - fb@francescabodini.it

ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI - Rivista “L’ARTE IN CUCINA”

Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano

[E-mail: info@apci.it](mailto:info@apci.it) - <http://www.apci.it>
