

**In Calabria la XII edizione del Simposio Le “Stelle della Ristorazione”**

***Tra costa ionica e tirrenica si svolge l’annuale edizione
del Simposio Nazionale dell’APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani,
in programma il 9 e il 10 aprile tra le eccellenze del territorio calabrese.***

*Milano, 20 marzo 2018* – Un viaggio tra due splendide coste, per scoprire le eccellenze di una regione, la Calabria, alla ribalta per i propri prodotti e i percorsi enogastronomici. Il 9 e il 10 aprile si terrà l’annuale edizione del Simposio nazionale dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani, **“Le Stelle della Ristorazione”,** momento di formazione e confronto dedicato a cuochi e ristoratori.

L’evento, giunto alla XII edizione, sarà anche l’occasione per festeggiare i 20 anni dell’Associazione, nata da un progetto di Carlo Re e oggi guidata da Sonia Re, Direttore Generale e da Roberto Carcangiu, Presidente, insieme a un qualificante e proattivo gruppo di Consiglieri.

La terra calabrese, ampia e suggestiva, farà da sfondo ai tanti momenti di formazione e networking, tra cui l’Assemblea Generale dell’Associazione alla quale prenderanno parte oltre 120 cuochi, in rappresentanza delle delegazioni regionali ed estere APCI

Le due giornate si presentano ricche di spunti formativi e di degustazioni guidate. Al centro della prima giornata il **Salotto delle Idee**, un momento di incontro con i consiglieri dell’Associazione per condividere idee e spunti, un confronto per tutti gli associati utile allo sviluppo di un’attività che vuole sempre essere al servizio dei propri membri.

I temi affrontati nei seminari saranno dedicati ad alcune delle tendenze del mercato: **Formazione e Attualità secondo il Presidente Roberto Carcangiu,** un momento in cui offre spunti interessanti grazie alla sua visione lungimirante e altamente professionale del settore ristorazione e **Bakery 3.0**, dal laboratorio al servizio, approfondimento sul tema della panificazione realizzato in collaborazione con Italian Gourmet. Il seminario **Sua Maestà il Bergamotto**, organizzato dall’Accademia del Bergamotto, permetterà invece di scoprire proprietà e possibilità di impiego di questo agrume, simbolo della Calabria.

Verrà inoltre dedicato uno spazio al progetto **Parola di Chef**, nato dalla stretta collaborazione tra APCI e La Molisana, che vede protagonisti chef associati di tutto il territorio nazionale, che sono stati investiti della carica di Ambasciatori. Una vera e propria community in cui riconoscersi e condividere gli stessi valori.

La giornata del 9 aprile vedrà inoltre la consegna delle giacche delle **Stelle della Ristorazione** ai cuochi prescelti, la **sfilata in divisa sul lungomare di Catanzaro Lido**, oltre alla consegna di un premio speciale agli **chef che rappresentano le eccellenze del territorio calabrese**. Grande risonanza per la parte Istituzionale dell’evento APCI, ospitato nella più autorevole e solenne cornice: la Cittadella della Regione Calabria. *“E’ un piacere ospitare nella nostra terra l’Associazione Professionale Cuochi Italiani* - commenta Mario Oliverio, Presidente della Regione Calabria – *in particolare in questo momento che vede la Calabria centro di attenzione, grazie alle nostre eccellenze e al lavoro dei nostri giovani chef. A loro va l’onore di esprimere la Calabria migliore, capace di accogliere di lasciare un buon ricordo nei viaggiatori*”.

La giornata del 10 aprile sarà interamente dedicata alla scoperta dei prodotti del territorio con degustazioni e visite guidate presso l’azienda **Callipo**, che aprirà le proprie porte ai cuochi dell’Associazione, e un percorso alla scoperta della **Cipolla Rossa di Tropea IGP**.

*“Siamo felici di portare il nostro annuale Simposio in Calabria -* commenta Sonia Re, direttore generale di Associazione Professionale Cuochi Italiani *– regione ricca di materie prime d’eccellenza e che sta portando la propria cucina al centro di contesti nazionali e internazionali di grande rilievo, anche grazie all’impegno dei professionisti e delle istituzioni. Essere qui a festeggiare anche i 20 anni di storia della nostra Associazione, da sempre impegnata in attività di crescita professionale per i cuochi, è un ulteriore motivo di orgoglio, che ci spinge a proseguire con sempre più forza nel nostro percorso di formazione delle persone che ogni giorno lavorano in tante cucine”.*

Da segnalare anche i momenti conviviali, come la Cena di Gala in programma alla Baia dell’Est, incantevole location affacciata sul mare a Staletti (CZ), in programma la sera del 9 aprile, e il pranzo conclusivo del 10 aprile al ME Restaurant di Pizzo Calabro (VV)

L’organizzazione del Simposio Le Stelle della Ristorazione è resa possibile grazie alla collaborazione con alcune tra le più importanti aziende del settore food service.

**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 - press@cucinaprofessionale.com
***Francesca Bodini*** *–* ***FB Comunicazione*** *Mobile 3357384230* fb@francescabodini.it

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

Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano

E-mail: info@apci.it - [http://www.apci.it](http://www.cucinaprofessionale.com)

