

**I 20 anni di APCI festeggiati in Calabria durante il Simposio “Le Stelle della Ristorazione”**

***Tra costa ionica e tirrenica si è svolta l’annuale edizione   
del Simposio Nazionale dell’APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani,   
alla scoperta delle eccellenze del territorio calabrese.***

*Milano, 13 aprile 2018* – Oltre 120 cuochi, appartenenti alle delegazioni italiane e straniere, affiancati da alcuni illustri colleghi che rappresentano il meglio della ristorazione in Calabria, hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento **Le Stelle della Ristorazione**”, durante l’annuale simposio dell’APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, che si è svolto il 9 e il 10 aprile in Calabria.

Un viaggio tra due splendide coste, alla scoperta delle eccellenze di una regione, la Calabria, alla ribalta per i propri prodotti e i percorsi enogastronomici.

“Vi ringrazio di aver scelto la Calabria per questo vostro interessante evento. È un grande piacere ospitare nella casa dei calabresi chi attraverso il buon cibo e la buona cucina ha contribuito a far nascere un nuovo made in Italy, prima orientato solo nella moda e nel design. Il nostro Paese ha saputo riaffermare una nuova riproiezione nel mondo dell'enogastronomia”. Con queste parole il Presidente della Regione Mario Oliverio ha accolto i cuochi partecipanti all’evento nella sede della Cittadella regionale a Catanzaro.

“Attraverso i vostri talenti – ha proseguito il presidente Oliverio - avete posto la qualità come centralità dell’enogastronomia affermando con una forza enorme nel mondo le peculiarità del nostro territorio che valgono e sono importanti come le fondamenta di un palazzo. Vi ringrazio perché i seminari da voi proposti in questi giorni possono aiutare ad allargare la base e diffondere la consapevolezza tra gli operatori del settore enogastronomico che nella valorizzazione delle nostre eccellenze va individuata la strategia vincente”.

I percorsi formativi, dedicati ad approfondimenti sul Bergamotto, simbolo calabrese, sulla panificazione nella ristorazione, con il seminario Bakery 3.0, sulle normative relativi agli allergeni e sul 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, hanno risposto alla richiesta degli associati di essere aggiornati su argomenti che spaziano dall’impiego di nuovi prodotti alle normative, dalle nuove tendenze in ristorazione alle opportunità di collaborazione con il mondo del Food Service.

Verrà inoltre dedicato uno spazio al progetto Una vera e propria community in cui riconoscersi e condividere gli stessi valori.

Fondamentale lo scambio avvenuto nel **Salotto delle Idee**, momento di incontro con i consiglieri dell’Associazione, che ha permesso di condividere idee e spunti con gli associati, per portare avanti l’attività associativa con sempre nuovo slancio.

Grande attenzione anche alla visita che tutti i cuochi hanno potuto fare all’azienda Callipo, nota per la produzione del tonno. L’appuntamento ha permesso alla delegazione APCI di poter seguire tutte le fasi di lavorazione del tonno, molte delle quali ancora eseguite manualmente.

*“Siamo stati felici di poter celebrare il nostro ventennale in Calabria -* commenta Sonia Re, Direttore Generale di Associazione Professionale Cuochi Italiani *– regione che grazie alla propria cucina è oggi al centro di contesti nazionali e internazionali di grande rilievo. In questi giorni abbiamo avuto modo di creare un proficuo confronto con i nostri associati, abbiamo raccolto spunti e idee, che ci permetteranno di proseguire con sempre maggiore energia per valorizzare il lavoro dei cuochi anche in ambito istituzionale”.*

Non sono mancati i momenti conviviali e le degustazioni di prodotti tipici del territorio, che hanno avuto luogo durante la Cena di Gala in programma alla Baia dell’Est, incantevole location affacciata sul mare a Staletti (CZ), e il pranzo al ME Restaurant di Pizzo Calabro (VV), gestito da Giuseppe Romano, Presidente di Apci Regione Calabria. Protagonista d’eccezione di questi momenti il Bergamotto, proposto con un sorbetto realizzato con l’azoto, e il tartufo di Pizzo Calabro.

L’organizzazione del Simposio Le Stelle della Ristorazione è stata 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](mailto: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](mailto:info@apci.it) - [http://www.apci.it](http://www.cucinaprofessionale.com)

