**Taste&Learn**

*Chef Engineering*

*Gli ingredienti da raccontare, vivere, gustare*

Milano, 13 aprile 2018 – Riparte il **Giro d’Italia – In corsa tra le eccellenze culinarie –** progetto itineranteorganizzato da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - in collaborazione, per questa prima tappa del nuovo anno, con FORMASAL. Appuntamento lunedì 16 aprile presso l’Antico Casale, meravigliosa location che coniuga tradizione e modernità immersa nelle campagne della provincia di Viterbo.

Il progetto si propone come un vero e proprio **TOUR ITINERANTE FORMATIVO,** pensato per chef e ristoratori dei vari territori, che sono invitati ad assistere ad una **SERATA EVENTO** con protagonista la **Squadra Nazionale APCI Chef Italia**, alcuni tra i migliori grossisti del territorio e le principali aziende del settore Ho.Re.Ca., per un educational capace di abbracciare tutti gli attori della filiera…dalla creazione del prodotto, alla sua realizzazione sulla tavola.

Tante le novità di questa edizione 2018, a partire dalla presenza di uno chef emergente, che per questa tappa sarà Gianluca Ricci che, cresciuto alla scuola dello chef Giovanni Cappelli, opera con grande entusiasmo e ottimi risultati al Ristorante Le Tamerici di Roma.

Continua inoltre la stretta collaborazione tra APCI e RENAIA che si concretizza con il coinvolgimento di una scuola alberghiera del territorio che affiancherà gli chef della Squadra Nazionale in cucina e in sala. Grande attenzione sarà puntata sul Food Design, con un focus sulle attuali tendenze e spiegazione della scelta dei colori e forme dei piatti. Cuore dell’evento sarà l’Educational Tasting realizzato dalla Squadra Nazionale **APCI Chef Italia** che si farà interprete di prodotti scelti da una selezionata dispensa. Ogni ospite riceverà uno speciale kit contenente diversi materiali che verranno distribuiti durante la serata che gli permetterà di avere sempre a disposizione le ricette e le referenze utilizzate.Video ricette, spunti, case history di successo si alterneranno per rendere la serata un perfetto mix di didattica,   
spettacolo e convivialità.

*Appuntamento lunedì 16 aprile alle ore 20.00 presso   
L’ Antico Casale -* Strada Sammartinese, 50 - 01030 San Martino Al Cimino (Vt)  
Per l’accredito stampa scrivere a: [associazione@apci.it](mailto:associazione@apci.it)

**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.