**A San Patrignano l’annuale edizione del riconoscimento**

**Les Toques Blanches d’Honneur**

*Un appuntamento speciale che premia la professionalità dei cuochi aderenti all’ APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani -. Per la ventunesima edizione è stata scelta la prestigiosa sede di San Patrignano, comunità di accoglienza dal 1978 che ha saputo diventare un’eccellenza del saper fare e del Made in Italy.*

*Milano, 25 ottobre 2018* – Sarà l’Emilia Romagna a ospitare la ventunesima edizione del congresso ***“Les Toques Blanches d’Honneur”***, evento organizzato da **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** per conferire ai propri associati una prestigiosa onorificenza alla carriera. Il 19 e il 20 novembre 2018 oltre 200 professionisti si ritroveranno in un luogo speciale di questa splendida regione.

A fare da cornice al congresso sarà infatti la Comunità di San Patrignano, dal 1978 luogo di accoglienza per persone con gravi problemi di droga, che ha dato la possibilità a molti di ritrovare una strada e di costruirsi una professione, lavorando proprio sulle eccellenze del territorio. Grande l’impegno anche nel mondo della cucina e della ristorazione.   
“*Siamo onorati di essere in questo luogo* – dichiara***Roberto Carcangiu***, presidente dell’Associazione Professionale CuochiItaliani – *che ha dato l’opportunità a molti giovani di ricostruirsi una vita, di apprendere un lavoro e di avere una seconda possibilità*”.

Di grande interesse la visita guidata alla struttura di San Patrignano che ospita un caseificio, una norcineria, un forno e una grande cantina, interamente gestite dagli ospiti della comunità. San Patrignano ha fin dall’inizio ispirato la propria attività al valore educativo della bellezza e i suoi ospiti sono stimolati in primis a riconoscerla dentro loro stessi e fuori, nell’ambiente che li circonda. La ricerca della bellezza si traduce anche nel perseguire la qualità e la cura in ciò che si fa, affinché ognuno possa tornare ad essere protagonista della propria vita.   
Oggi San Patrignano è un laboratorio diffuso di artigianato e design. Una filiera corta a chilometro zero che valorizza particolarmente il territorio. Si pensi all’allevamento suino, che ha recuperato una razza autoctona come la mora romagnola riconosciuta presidio Slow Food, oppure ai prodotti caseari, tra i quali spicca lo squacquerone, il tipico formaggio fresco romagnolo. Allo stesso tempo la comunità ha avuto un ruolo fondamentale nella valorizzazione del vitigno del Sangiovese, ha creduto nella passione per il cibo, nella tavola come forma di convivialità. E così sono nati la pizzeria Spaccio e l’agriturismo Vite.

Durante la due giorni a San Patrignano non mancheranno momenti di formazione e di aggiornamento per approfondire tematiche di interesse e confronto per i cuochi e per costruire nuovi progetti. In particolare sono previsti momenti di incontro con le aziende produttrici di attrezzature e di materie prime, degustazioni guidate e percorsi formativi. In programma l’esclusiva visita alle Fosse Brandinelli per assistere in diretta, dopo 90 giorni di stagionatura, all’estrazione del **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**. Il congresso APCI è stato avvalorato da importanti patrocini e reso possibile grazie alla partnership con alcune delle principali aziende leader del Foodservice.

Non mancheranno inoltre momenti di convivio e confronto, fondamentali per creare sintonia e network tra i partecipanti (chef, produttori, distributori, stampa, opinion leader). La cena di gala è prevista lunedì 19 novembre nella splendida cornice del Grand Hotel di Rimini\*\*\*\*. Il pranzo di chiusura del congresso si terrà martedì 20 novembre a San Patrignano con tutti i ragazzi della comunità. Nella cornice dei colli riminesi i cuochi associati riceveranno i **Cappelli d’Onore**, conferiti da una commissione che avrà valutato il percorso professionale di ognuno di loro. Il cappello di Platino sarà assegnato a chi opera da oltre 30 anni, quello d’Oro dai 20 anni di professione, quello d’Argento dai 15 e quello di Bronzo dai 5 anni. I Cappelli, serigrafati con il logo dell’APCI, avranno inciso il nome e il cognome del cuoco, proprio a sottolineare il riconoscimento alla persona. Come ormai da consuetudine, a tutti coloro che non avranno lo scatto di anzianità nell’anno in corso e hanno quindi già ricevuto il Cappello d’Onore nella declinazione in essere, sarà riservato uno Speciale Premio personalizzato pensato da APCI per onorare la professionalità.

**La cerimonia di premiazione è prevista il 19 novembre intorno alle 18.00 a San Patrignano**.

“*La professione del cuoco* – commenta **Sonia Re**, direttore generale di APCI *–* Associazione Professionale Cuochi Italiani – *è unica nel suo genere*. *Come unico è il posto dove ci troveremo quest’anno a celebrarla*. *Il cibo a Sanpa è famiglia, è convivialità, è amore per le cose buone. Sono le persone dietro all’offerta ristorativa a parlare attraverso i prodotti e il servizio; sono le loro storie, di come si sono appassionati nello scoprire le ricette e nell’apprendere una formazione professionale altamente specializzata.*”

**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  
***Francesca Bodini*** *- Mobile 3357384230 -* [press@apci.it](mailto:press@apci.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>