**Taste&Learn**

*Chef Engineering*

*Gli ingredienti da raccontare, vivere, gustare*

Milano, 12 ottobre 2018 – L’appuntamento con il **Giro d’Italia – In corsa tra le eccellenze culinarie**, progetto itineranteorganizzato da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, è giunto alla sesta tappa e sbarca in Sicilia, dopo aver toccato Lazio, Campania, Piemonte, Veneto e Toscana. Gli ospiti verranno accolti dalla magica atmosfera di giardini, fontane in pietra bianca e archi di **Villa Criscione**, un tempo insediamento difensivo fortificato, oggi splendida location per eventi. Il progetto si propone come un vero e proprio **TOUR ITINERANTE FORMATIVO**, pensato per chef e ristoratori dei vari territori, invitati ad assistere ad una **SERATA EVENTO** con protagonista la **Squadra Nazionale APCI Chef Italia** 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. A coordinare magistralmente la serata, Davide Pini, esperto di Gastromarketing, che darà spunti di marketing, comunicazione, con approfondimenti sui temi di attualità nel settore della ristorazione.Tante le novità di questa edizione 2018, a partire dalla presenza di uno chef emergente del territorio, che per questa tappa sarà lo Chef APCI del Ristorante Eduardo, Hotel Parco delle Fontane **Maurizio Urso**. La cucina di Maurizio Urso è un racconto a 360 gradi della sua amata Sicilia, della storia e delle influenze culturali arrivate dai tanti popoli che hanno transitato in questa regione, delle caratteristiche climatiche e geografiche e della tradizione culinaria isolana più vera. Continua inoltre l’impegno di APCI a coinvolgere le giovani leve, che si concretizza con la presenza di una scuola alberghiera del territorio, l’**Istituto alberghiero “Principi Grimaldi”** di Modica, 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 durante la serata uno speciale kit contenente diversi materiali che gli permetteranno di avere sempre a disposizione le ricette e le referenze utilizzate.Videoricette, spunti e case history di successo si alterneranno per rendere la serata un perfetto mix di didattica, spettacolo e convivialità.

***Per informazioni:*** [**www.apci.it**](http://www.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.