**Le berrette bianche APCI si ritrovano a Roma l’11 e 12 novembre per l’annuale edizione de**

**LES TOQUES BLANCHES d’HONNEUR**

*Oltre 150 chef APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - si ritroveranno a*

*Roma per due giornate di formazione e l’assegnazione del prestigioso riconoscimento alla carriera.*

*Location d’eccezione per l’evento il Roma Convention Center – La Nuvola dello Studio Fuksas*

*Milano, 7 novembre 2019* – Si tiene nella capitale la XXII edizione del congresso ***“Les Toques Blanches d’Honneur”***, evento organizzato da **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** – quale importante momento di incontro e confronto, in cui viene conferita ai propri associati la prestigiosa onorificenza alla carriera. L’**11 e il 12 novembre** oltre 150 professionisti si ritroveranno in un luogo speciale di questa città, il Roma Convention Center, meglio noto come **la Nuvola**, celebre progetto dell'architetto **Massimiliano** **Fuksas**. L’evento ha il patrocinio del Comune di Roma, di FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e della Fiera di Roma.

L’annuale edizione del congresso si svolge in concomitanza con Excellence, che prevede tre giornate di eventi, degustazioni e networking tra i protagonisti del settore della ristorazione e della produzione alimentare. “*Abbiamo scelto un luogo simbolo per Roma -* commenta **Sonia Re, Direttore Generale di APCI** - *in cui i nostri cuochi potranno affiancare alla formazione professionale anche un percorso guidato tra le realtà presenti. La professione del cuoco prevede aggiornamenti continui e compito della nostra Associazione è quello di fare in modo che i professionisti che rappresentiamo abbiano molte occasioni di aggiornamento e confronto, e che vengano cosi conosciuti e riconosciuti come meritano”*.

Molti gli appuntamenti in programma. Lunedì 11 novembre alle ore 11,30 si inaugura il congresso con un affondo tecnico sul tema: “**To buy or to make – Identikit di una scelta**”. Alle 14.00 si parlerà del caldissimo tema dell’antispreco nel corso del dibattito ***“Come una normativa sul tema dell’antispreco può diventare strumento di comunicazione e di valorizzazione per un locale****”,* al quale prenderà parte l’onorevole **Maria Chiara Gadda**, prima firmataria della legge 166/2016 sullo spreco. Con lei ne discuteranno **Roberto Carcangiu**, Presidente di APCI, **Roberto Calugi**, Direttore Generale di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), **Anna Maria Pellegrino**, cuoca, docente e Presidente dell’Associazione Italiana Foodblogger e **Fabrizio Boca**, chef del Quirinale.

Il pomeriggio proseguirà con la premiazione degli chef eccellenti del territorio romano e laziale, una cascata di Stelle neo riconfermate dalla Guida Michelin, tra cui *Francesco Apreda,* *Marco Bottega, Fabio Ciervo, Iside De Cesare, Riccardo Di Giacinto, Lorenzo Di Gravio, Giuseppe Di Iorio, Anthony Genovese, Kotaro Noda, Gianfranco Pascucci, Andrea Pasqualucci, Alessandro Pipero, Maurizio e Sandro Serva e Angelo Troiani*. Presenti inoltre gli amici *Paolo Gramaglia*, dalla Campania e *Erny Lombardo*, il noto volto televisivo.

A seguire verrà consegnata la prestigiosa onorificenza **Les Toques Blanches d’Honneur**, premio alla carriera conferito da una commissione che ha valutato il percorso professionale di ognuno dei premiati che consiste in un gioiello d’autore: il Cappello, simbolo principe della professione, serigrafato con il logo APCI e con inciso il nome e il cognome del cuoco, proprio a sottolineare il riconoscimento alla persona.
Per celebrare i cuochi presenti, a conclusione della giornata è in programma l’imperdibile **APCI Dinner Party**, che si terrà al Rooftop Pilotydi **Villa Eur - Parco dei Pini**, organizzato dalla delegazione APCI LAZIO.
Ospiti d’onore della serata alcuni degli chef rappresentanti dell’iniziativa benefica “**12 chef per un sorriso”**, calendario per donare un sorriso ogni giorno a ragazzi e genitori ospiti della **Onlus Agpha**, promosso dall’**Associazione Nazionale DOC Italy**, ideato da **Tiziana Sirna**, Presidente, e coordinato da **Laura Marciani**, Vice Presidente dell’Associazione stessa.

Sarà quest’ultima, insieme ad alcuni chef tra cui **Luca Malacrida**, **Fabrizia Ventura**, **Cristiano Catapano e** **Massimo Viglietti,** a interpretare le ricette del calendario.

Il congresso proseguirà nella mattinata di martedì 12 novembre con la partecipazione di tutti i cuochi presenti all’evento, in divisa, al **Mercato Mediterraneo - Fiera di Roma**, evento patrocinato dal **Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo,** dedicato ai prodotti agroalimentari del Mare Nostrum. Qui **Fabio Campoli**, uno dei volti che segna l’eccellenza della cucina italiana, con i suoi progetti firmati Azioni gastronomiche e PRODIGUS, curerà una tavola rotonda sul tema “**Il Cibo del mare**” nello spazio del CAR – Centro Agroalimentare Roma e organizzerà una degustazione sui prodotti del mercato ittico per gli chef presenti.
A suggellare la volontà di APCI di tenere lo sguardo orientato verso il futuro e sui giovani, verrà organizzato un contest dove i giovani cuochi del Lazio saranno affiancati dagli chef della Squadra Nazionale APCI CHEF ITALIA quali tutor di questa esperienza.

Il congresso APCI è stato avvalorato da importanti patrocini e reso possibile grazie alla partnership con alcune delle principali aziende leader del Foodservice.

**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
***FB Comunicazione -*** *Francesca* ***Bodini*** *- Mobile 3357384230 -* press@apci.it - 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>