**Dal 18 al 24** **novembre APCI alla conquista di Vancouver**

*Per la prima volta a Vancouver la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo – dal 18 al 24 novembre – organizzata dalla Camera di Commercio Italiana West in Canada in collaborazione con*



*Milano 29 novembre 2019 -* Quest’anno la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, giunta alla sua quarta edizione, si è tenuta dal 18 al 24 novembre. Sette giorni volti alla promozione dell’industria agroalimentare e della tradizione delle eccellenze culinarie e vinicole, aspetto chiave della cultura e dell’identità italiana. Oltre un migliaio di eventi si sono tenuti in tutto il mondo, coordinati dalla rete diplomatica italiana, dalle Camere di Commercio Italiane e dagli Istituti Italiani di Cultura. Una missione spesso difficile e per cui le Camere di Commercio si impegnano da lungo tempo, quella di combattere l’*Italian Sounding*, fenomeno molto diffuso nell’agroalimentare italiano. Durante questa settimana **APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani** e **APCI Canada** sono state protagoniste di una serie di attività dedicate alla promozione delle ricche tradizioni culinarie italiane. A coordinare magistralmente gli eventi, la **Camera di Commercio Italiana West in Canada,** in collaborazione con il **Consolato Generale d'Italia a Vancouver**, **VCC-Vancouver Community College** e **Il Centro - Italian Cultural Centre**.

La settimana è stata inaugurata al VCC-Vancouver Community College, dove gli chef **APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani** hanno incontrato oltre 100 giovani future promesse del mondo della ristorazione, per un momento di confronto e racconto. Protagonisti i cuochi APCI dall’Italia **Luca Malacrida** – Capitano Squadra Nazionale APCI Chef Italia; i Consiglieri APCI **Giorgio Perin** dal Piemonte e **Vito Semeraro** dalla Puglia.

Martedì 19 novembre spazio alla **Masterclass** dedicata alla stampa e ai professionisti di settore con i cuochi italiani APCI e gli chef di APCI Canada **Giovanni Trigona** – Presidente della Delegazione Canada e **Pino Posteraro** - Cioppino's Restaurant. In scena le eccellenze italiane con quattro ricette studiate appositamente per il mercato canadese, dedicando grande attenzione al Made in Italy.

Grande attesa per la **cena di gala** al Centro Culturale Italiano del 20 novembre. La serata è stata aperta da un saluto di benvenuto del Console Generale italiano a Vancouver, **Fabio Messineo** e dall’Executive Director della Camera di Commercio Italiana West in Canada, **Ilaria Baldan**. A seguire sul palco **Sonia Re**, Direttore Generale di APCI, che ha presentato al pubblico i cinque cuochi della serata: Chef Luca Malacrida, Chef Giorgio Perin, Chef Vito Semeraro, Chef Giovanni Trigona e Chef Pino Posteraro. Ha concluso il Presidente del Centro Culturale Italiano **Michael Cuccione**. Ogni piatto è stato preceduto da uno showcooking live che ha permesso ai commensali di assaporare al meglio i gusti e i profumi italiani.

Protagoniste della Masterclass e della cena di gala alcune tra le più importanti aziende del settore Food Service italiano: **La Molisana, Molino Caputo** **e** **Olitalia** checon i propri prodotti, magistralmente utilizzati dagli chef.