

Gli ingredienti per la ricetta Anno 2020



C'è un ingrediente speciale che ci ha sempre accompagnato ed è l'entusiasmo, che è stato contagioso e ci ha portato fino a qui. Ci ha aiutato a trasformare le idee in progetti, poi in cantieri e poi in grandi realtà.

E così abbiamo passato un anno costellato di grandi eventi: dal simposio *Stelle della Ristorazione* nelle Marche, al Congresso *Les Toques Blanches d'Honneur* a Roma, alla nuvola di Fuksas.

Da prestigiosi palinsesti organizzati in arene del gusto firmate APCI nel contesto delle più importanti fiere come *Bit*, *TuttoFood* e *Host*, ai palchi che partendo dalla *Milano Food City* sono passati per *Roma*, *Rieti* e *Amatrice*, per approdare con i grandi eventi della delegazione di *Napoli* e in *Sicilia*.

E ancora grandi consensi per gli spettacolari *dinner talk del Giro d'Italia* che ha registrato a ogni tappa il sold out di cuochi in sala. Orgoglio per i *progetti con le scuole alberghiere* che ci hanno visti protagonisti in momenti di incontro e formazione con le giovani leve, per le numerose giornate di *formazione sul territorio* e per le numerose cene che lungo tutto lo stivale, hanno visto gli chef APCI protagonisti del progetto *'Chef in azione - Ristoranti contro la fame'*. Per concludere l'anno in modo 'extraordinario' con la *Settimana della Cucina Italiana* che ha portato gli chef APCI in diverse località estere, capofila di tutte Vancouver con *APCI Canada*.

Un anno intenso, che è stato inaugurato con il *Consiglio Nazionale APCI* a Rimini, e che, proprio ai consiglieri ha dedicato il progetto **#iocimettolafaccia**: un anno di semina in cui ognuno di loro si è impegnato nel proprio territorio e con le sue competenze per strutturare strategie e contenuti e **per scrivere un copione, che nel 2020 andrà in scena sotto i migliori auspici**. Ripartendo dalle delegazioni, con le parole chiave **CONDIVISIONE, FORMAZIONE e SERVIZI**.

Un'ultima sorpresa sotto l'albero, riguarda la nostra rivista *l'Arte in Cucina* che, in un momento in cui diminuiscono gli investimenti sulla carta stampata, sceglie di crederci per dare un messaggio forte e positivo. **Dal 2020 la nostra rivista cambia veste e avrà cadenza trimestrale, seguendo il calendario delle stagioni**: tante ricette, spazio alle delegazioni, contenuti formativi, marketing e comunicazione. E combinando il digitale con la stampa, otterremo un potente strumento di comunicazione che sarà il nuovo strumento di riferimento per la ristorazione professionale.

*Le cose più belle della vita non si trovano sotto l'albero
ma nelle persone che condividono con voi il quotidiano*

Auguri di cuore a tutti noi!

Sonia Re

