****

**Partono gli Horeca Digital Talks
Ora più che mai serve un confronto pratico sul futuro della ristorazione #dalleparoleaifatti**

***APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani in collaborazione con Dynamo – Digital Marketing Agency ha dato il via a HORECA Digital Talks, appuntamenti settimanali in diretta sui canali social, per proporre soluzioni concrete e fornire risposte al settore intero.***

Milano, 17 aprile 2020 – Con il primo appuntamento **“Ripartire? Si, ma come?”** ha esordito il 16 aprile alle 17.00 il nuovo format **HORECA Digital Talks**, incontri in diretta sui canali social ideati da **APCI** – Associazione Professionale Cuochi Italiani e **Dynamo**, agenzia di digital marketing e comunicazione particolarmente attiva sui temi legati all’innovazione.

Obiettivo del progetto, che prevede un appuntamento ogni giovedì alle ore 17.00, quello di informare il mondo HORECA, in grave difficoltà a causa dell’emergenza sanitaria causata dal COVID19, sulle prospettive future, fornendo informazioni e, laddove possibile, soluzione concrete, nell’ottica di una ripartenza sostenibile. Anima e filo conduttore degli eventi, ***Sonia Re***, direttore generale di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani e ***Laura Loprieno***, marketing strategist di Dynamo. A presentare gli incontri ***Irene Colombo***, ideatrice e conduttrice del programma “Sei quello che mangi”, esperta del mondo del food.

Tutti gli appuntamenti sono trasmessi in contemporanea sulla pagina Facebook di Associazione Professionale Cuochi Italiani, sul gruppo Facebook *Horeca Digital Talks* e sul canale Youtube *Horeca Digital Talks*.

Il primo incontro ha visto come relatori ***Matteo Figura***, food service diector di NPD Group; ***Luciano Sbraga***, direttore del Centro Studi FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi; ***Massimo Gelati***, fondatore e presidente del Gruppo Gelati; ***Carlo Meo***, amministratore delegato di M&T; ***Roberto Carcangiu***, presidente di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani e ***Vincenzo Butticé***, co-fondatore di Ri.Un – Ristoratori Uniti. Al forte grido di preoccupazione portato avanti dalla categoria di cuochi e ristoratori, rafforzato dalle molte richieste giunte anche in diretta dai canali social, hanno fornito risposte i relatori collegati, segnalando possibili scenari e regole da seguire per la riapertura.

Sarà necessario investire in sicurezza, formazione e tecnologia e saranno facilitati i locali con servizio al tavolo e con personale adeguato alle aspettative. Da prendere in considerazione e da migliorare, con piattaforme nuove e progetti dedicati, il delivery e l’asporto. Certo è che l’impegno che si chiede al Governo, portato avanti da APCI anche da petizioni e progetti istituzionali con tutte le associazioni di categoria, è quello di aiutare la ristorazione a trovare la strada, semplificando la burocrazia e non caricandola di costi ulteriori. Per non fare sparire una categoria che è portabandiera del Made in Italy.

La diretta è disponibile sul gruppo Facebook: [Horeca Digital Talks](https://www.facebook.com/groups/HorecaDigitalTalks/), sulla pagina Facebook: [Associazione Professionale Cuochi Italiani](https://www.facebook.com/AssociazioneProfessionaleCuochiItaliani/) e sull’account YouTube: [Horeca Digital Talks](https://youtu.be/iJCQRCPxWOw).

I prossimi incontri, sempre con l’obiettivo **#dalleparoleaifatti**, con HORECA Digital Talks sono previsti il 23 e il 30 aprile, alle 17.00. Si parlerà di Delivery, di Innovazione e si aprirà la partecipazione al mondo della Distribuzione. Filo conduttore dei prossimi incontri sarà il coinvolgimento all’interno delle discussioni anche di aziende e startup che hanno soluzioni e prodotti innovativi in grado di dare una mano concreta al settore.

****Gli Horeca Digital Talks sono realizzati in collaborazione con:

****

**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.*

**Dynamo (dynamo-lab.com)** *è un’agenzia di marketing e comunicazione fondata da Laura Loprieno e Salvatore Viola e composta da un team di professionisti e giornalisti che da sempre si occupano di innovazione digitale. Nel corso degli anni Dynamo ha seguito numerose aziende occupandosi di strategia, brand building, marketing digitale, Pr, comunicazione e formazione. Dynamo ha lavorato e continua a collaborare con tante startup aiutandole a costruire il proprio brand e guidandone la comunicazione durante le campagne di raccolta fondi (Equity Crowdfunding) fino alla quotazione in Borsa.*

**Per maggiori informazioni:**

Ufficio Stampa APCI**-** Associazione Professionale Cuochi Italiani - press@apci.it
 *Francesca Bodini – FB Comunicazione Mobile 3357384230* - fb@francescabodini.it

Dynamo **-** info@dynamo-lab.it

*ristoratoriuniti@gmail.org pirolamarco@tiscali.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](http://www.cucinaprofessionale.com)