

**APCI PROTAGONISTA AGLI EVENTI DELLA MILANO FOOD CITY**

***400 eventi in tutta la città dal 7 al 13 maggio.***

***Si parte il 7 maggio con l’inaugurazione conviviale a Palazzo Bovara e con una serie di momenti di degustazione e showcooking che vedono APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani***

***protagonista insieme a Non so cucinare ma…di Susanna Amerigo.***

Milano, 4 maggio 2018 - Per l’apertura di Milano Food City, APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani ha supportato Confcommercio Milano nell’organizzazione della “**Inaugurazione Conviviale – Le 7 Virtù del Cibo”** nel cortile di Palazzo Bovara (Circolo del Commercio corso Venezia, 51), in programma il 7 maggio alle 12.30.

Il progetto vedrà cimentarsi in uno showcooking antispreco il presidente di Camera di Commercio e Confcommercio Milano **Carlo Sangalli**, il sindaco di Milano **Giuseppe Sala** e il presidente di Regione Lombardia **Attilio Fontana** con i partner del tavolo “Le 7 virtù del cibo” per Milano Food City: l’Amministratore Delegato di Fiera Milano SpA **Fabrizio Curci**, il presidente di Fondazione Umberto Veronesi **Paolo Verones**i, il presidente di Coldiretti Lombardia **Ettore Prandini**, il segretario generale di Fondazione Feltrinelli **Massimiliano Tarantino** oltre all’assessore alle Attività Produttive **Cristina Tajani** e l’assessore allo Sport e Tempo Libero **Roberta Guaineri**.

A presentare la sfida **Sonia Re**, Direttore Generale di APCI.

I partecipanti saranno divisi in tre squadre - capitanate dal Presidente Sangalli, dal Sindaco Sala e dal Presidente Fontana, accompagnati da chef stellati che si sfideranno nella preparazioni di “piatti della tradizione” antispreco utilizzando gli ingredienti di una Mistery box. Gli chef stellati sono: **Andrea Aprea; Andrea Berton**; **Claudio Sadler**, coadiuvati dagli chef **Tommaso Arrigoni, Andrea Provenzani e Daniel Canzian.**

A giudicare i piatti preparati da queste squadre d’eccellenza, **una giuria presieduta da Carlo Cracco,** affiancato dallo chef **Sergio Mei,** dal pasticcere **Alessandro Servida,** dagli assessori **Cristina Tajani e Roberta Guaineri** e dal direttore diCaritas Ambrosiana **Luciano Gualzetti.**

La settimana proseguirà poi con il nutrito programma di eventi, organizzato da Altoga “Coffe and the City”, in cui APCI, in collaborazione con **Non so cucinare ma…di Susanna Amerigo**, ha in programma alcuni momenti di degustazione, coinvolgendo importanti aziende del settore: Arrigoni Battista, Cantina Ricchi, Zafferano Leprotto.

*“Sono orgogliosa di prendere parte a questo progetto -* commenta Sonia Re, Direttore Generale di APCI *- che vede al centro la milanesità intesa al suo meglio: lavoro, collaborazione e un importante progetto contro lo spreco alimentare. Istituzioni, organizzazioni, aziende, cuochi e produttori, tutti insieme per eventi che divertiranno, ma che avranno anche l’importante scopo di raccogliere cibo e di insegnare a mangiare bene e a non sprecare”.*

**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.*

**“Non so cucinare, ma…”** *è una realtà che si occupa di organizzare eventi, degustazioni food & wine, fondata da Susanna Amerigo, che ha scelto di trasformare la propria passione per i prodotti del nostro territorio in un’attività di organizzazione eventi con i quali far conoscere alle persone, coinvolgendone tutti i sensi, la ricca tradizione italiana. Non so cucinare ma… collabora con Chef di alto livello, con ristoranti di Milano e hinterland, con aziende produttrici e cantine di nicchia, con le Istituzioni e con giornalisti e opinion leader di settore. “Non so cucinare, ma…” è un contenitore di eventi di qualità e convivialità, di iniziative, di progetti diversi tra di loro, ma tutti accomunati dalla grande passione per cibo e vino di alto livello qualitativo.*

**Per maggiori informazioni:**

Ufficio Stampa APCI**-** Associazione Professionale Cuochi Italiani - [press@cucinaprofessionale.com](mailto:press@cucinaprofessionale.com)  
***Francesca Bodini*** *–* ***FB Comunicazione*** *Mobile 3357384230* fb@francescabodini.it

**ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI - Rivista “L’ARTE IN CUCINA”**

Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano

E-mail: [info@apci.it](mailto:info@apci.it) - [http://www.apci.it](http://www.cucinaprofessionale.com)