



LE RADICI DEL FUTURO

Dalla memoria di Expo alla cucina di domani

Il Congresso dei cuochi APCI a Milano riporta al centro il valore della cucina italiana.

*Ingredienti, territori, formazione e benessere per continuare
a scrivere una storia che vede i cuochi protagonisti ogni giorno.*

Milano, 20 novembre 2025 – Un confronto aperto, schietto e costruttivo tra cuochi di oggi e di domani, la relazione con tutta la filiera e con la città di Milano, che da quel 2015 che l’ha vista patria di EXPO ha portato avanti i valori della cucina italiana.

Con questo obiettivo, dieci anni dopo Expo 2015, APCI ha creato nel proprio annuale Congresso “**Les Toques Blanches d’Honneur**” il luogo di incontro tra i protagonisti della cucina della quotidianità, gli chef stellati della Lombardia e i partner della filiera. E lo ha fatto anche attraverso i luoghi simbolo di questo percorso: i mercati agroalimentari di SOGEMI, Confcommercio Milano e Fondazione Triulza a Mind, il nuovo polo dell’innovazione dove si immagina il futuro del cibo. A sottolineare l’importanza di quanto costruito in questi anni anche **il Vicesindaco del Comune di Milano, Anna Scavuzzo**, ospite al Congresso, che ha sottolineato come da EXPO sia nato un lavoro di valorizzazione culturale, sociale ed economica del cibo, che vede Milano al centro e come modello per molte città nel mondo. Emozionante il suo plauso agli Chef APCI, che ha ringraziato per la sapienza nella scelta delle materie prime, nell’interpretazione creativa e innovativa delle ricette, nella cura dei dettagli e attenzione alle persone, senza mai perdere disciplina e sorrisi.

Al centro del congresso il convegno “**Le Radici del Futuro: Dalla memoria di Expo alla cucina di domani**” un dialogo tra cuochi che ha visto protagonisti alcuni dei più autorevoli esponenti della cucina italiana e lombarda, riuniti per trovare, insieme la strada per la cucina di domani perché, se molto si è costruito dal 2015 a oggi, molto ancora va realizzato.

Tra i temi emersi: **ritorno alla cucina tradizionale, territorialità, sostenibilità in concretezza, etica, formazione, coraggio e passione**. Sono alcune delle parole emerse durante un confronto aperto tra i cuochi APCI provenienti da tutta Italia e i volti iconici della cucina lombarda: **Andrea Casali, Stefano Cervenì, Carlo Cracco, Enrico Croatti, Roberto Di Pinto, Mauro Elli, Davide Marzullo, Giancarlo Morelli, Alessandro Pinton, Alessandro Proietti Refrigeri, Paolo Rota, Lorenzo Sacchi, Claudio Sadler, Gianni Tarabini e Matteo Vergine**. Da questo confronto è emersa con rilevanza la necessità di costruire su basi solide e semplici, quelle della cucina familiare e di casa, il futuro della cucina italiana. Se innovazione e creatività sono alla base dello sviluppo del settore, resta il fatto che senza le conoscenze e le radici si va poco lontano. Serve quindi, secondo i relatori che si sono succeduti sul palco, una consapevolezza solida del proprio sapere, del valore della nostra cucina, necessario per poterla portare avanti con orgoglio in tutto il mondo. Emerge inoltre, come ha sottolineato il **Presidente di APCI, Roberto Carcangiu**, la necessità di una maggiore concretezza in cucina e collaborazione con le istituzioni.

Gli spunti emersi al convegno promosso da APCI

Gli chef ospiti hanno sottolineato quanto la relazione con il proprio territorio sia la base della creatività e della qualità.

Il cibo come attività culturale e linguaggio universale.

La nostra cucina deve avere la capacità di mantenere il proprio linguaggio regionale, facendolo diventare universale e anche la consapevolezza che la nostra base di “cucina di casa e di famiglia” sia il fondamento del concetto stesso di accoglienza nel nostro Paese. Perché questo accada è necessario sapere rendere visibile e comunicare al grande pubblico il valore dell’alta cucina, riportando in Italia anche contaminazioni da esperienze all’estero, contribuendo alla crescita del patrimonio culinario regionale.

Giovani, formazione e coraggio

Tutti hanno sottolineato l’urgenza di dare entusiasmo ai giovani cuochi, farli innamorare del mestiere e incoraggiarli a restare sul territorio. Servono nuove energie, competenze e una formazione che non si limiti alle tecniche, ma trasmetta valori.

Una nuova consapevolezza post-Expo

È innegabile che Expo abbia cambiato il modo di concepire la cucina, promuovendo un nuovo modo di pensare ingredienti, processi, sprechi e responsabilità.

Irriverenza sì, ma con rispetto

Si è parlato anche di libertà creativa: i giovani devono esprimere ciò che sono, con un pizzico di irriverenza, senza perdere però il rispetto per le radici e per la propria identità culinaria.

Tempo, salute e rispetto degli ingredienti

La cucina del futuro è quindi una cucina del tempo lento; il tempo della qualità, della salute, della selezione accurata delle materie prime e del no spreco.

L’esperienza di EXPO ha permesso che oggi la cucina sia ancora più centrale e volano eccezionale per il turismo. Ha consentito di arrivare alla candidatura della cucina italiana come patrimonio immateriale dell’Unesco. Confrontarci in queste giornate con gli chef, con chi ha percorso queste tappe, ci aiuta a trovare la strada di domani, per continuare a vedere rinascere la nostra cucina, in un’ottica di sviluppo economico del Paese. Un progetto che vede APCI al centro di questo cammino, con l’obiettivo comune di creare opportunità di crescita per il Paese.

“Un congresso pieno di talenti - commenta Sonia Re, Direttore Generale di APCI - Cuochi arrivati da ogni parte d’Italia professionisti che fanno vivere la nostra cucina con una passione che non si spegne mai. Ed è proprio questo che rappresenta APCI una comunità che non si limita a unire le persone, ma dà voce a un comparto, sostiene percorsi, crea opportunità reali, accompagnando la crescita professionale e umana dei suoi cuochi. Siamo qui per ascoltare, costruire, crescere, e questo congresso ne è stato la dimostrazione: una celebrazione del merito di chi la Toque la porta tutto l’anno. Un congresso per celebrare il merito del lavoro quotidiano perché prima dei piatti, vengono le persone”.

Il congresso ha ripercorso le tappe di EXPO anche grazie all’incontro con i protagonisti della filiera in SOGEMI, il city hub dell’alimentazione a Milano, luogo dove ogni giorno pulsano le energie della filiera agroalimentare italiana e si incontrano domanda e offerta. Nel percorso di crescita e rinnovamento della cucina italiana il supporto della filiera alimentare è determinante, per una ricerca di materie prime di qualità. *“Come Sogemi siamo fortemente impegnati nel garantire la tracciabilità, rintracciabilità, e la massima sicurezza igienico-sanitaria dei nostri prodotti ed è con orgoglio che posso affermare che il Mercato Ortofrutticolo è oggi il principale polo nazionale per la distribuzione di prodotti ortofrutticoli freschi. Sono orgoglioso del fatto che APCI ci abbia scelto per la prima tappa del suo evento perché la ristorazione è un pezzo fondamentale del nostro mondo e*

*questi incontri sono una fonte preziosa di ispirazione e di nuove sinergie”, ha dichiarato il **Presidente e Amministratore delegato di Sogemi, Cesare Ferrero.***

In un momento in cui si parla sempre più di filiera, APCI sottolinea l'importanza di avere al proprio fianco **partner leader di comparto**, marchi che condividono la visione di far crescere la cucina italiana e che accompagnano i cuochi in questo percorso di sviluppo e professionalizzazione.

L'evento si è svolto con il patrocinio di: **Regione Lombardia, Comune di Milano, Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza, F.I.M.A.A. Milano Lodi Monza Brianza.**

CON IL PATROCINIO DI

POWERED BY



SPONSORED BY



PARTNER ISTITUZIONALI



APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani è un network di oltre 25.000 contatti tra ristoratori, imprenditori, catene alberghiere e aziende leader del settore HoReCa e Food & Hospitality. Presente in Europa e nel mondo tramite delegazioni estere e una rete qualificata di media e influencer, APCI promuove formazione, innovazione e valorizzazione del Made in Italy attraverso strumenti propri come l'app **APCIChef** e la rivista **L'Arte in Cucina**, partecipando ai principali eventi nazionali e internazionali del settore. L'Associazione è parte attiva di **#FareRete**, collaborando con Enti e Istituzioni e partecipando ai principali tavoli nazionali, e vanta **partnership con grossisti, GDO e aziende leader del comparto Food & Equipment**,

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>