



CUOCHI, STRATEGIE E CULTURA IN CUCINA ROMA OSPITA IL SIMPOSIO TECNICO APCI 2026

Chef per passione o per condanna? Chi guiderà la Ristorazione italiana nei prossimi anni?

Il 10 Marzo a Roma l'annuale appuntamento con Le Stelle della Ristorazione

Gli chef APCI aprono il confronto sul mestiere del cuoco e guardano al futuro con il rinnovo delle cariche Associative per il prossimo quadriennio

Milano, 25 febbraio 2026 - Fare il cuoco oggi è ancora una scelta o sta diventando una resistenza quotidiana? La cucina italiana è un patrimonio vivo o un racconto che rischia di perdere autenticità? E chi ha davvero il compito di custodire e trasmettere la tradizione gastronomica: le nonne o i cuochi professionisti?

Da queste domande prende avvio il Simposio Tecnico 2026 “Le Stelle della Ristorazione”, promosso da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, in programma martedì 10 marzo a Roma, nella prestigiosa sede di FIPE – Confcommercio.

Un appuntamento centrale per la vita associativa APCI e, soprattutto, un momento di confronto reale per mettere le basi della ristorazione italiana di domani.

Il Simposio APCI 2026 sarà una giornata di partecipazione attiva, dialogo e confronto, dedicata ai professionisti del settore HoReCa, chiamati a interrogarsi sul senso, l'evoluzione e la sostenibilità del proprio ruolo. La mattinata si aprirà con **l'Assemblea Nazionale APCI**, durante la quale si terrà il rinnovo delle cariche sociali per il prossimo quadriennio: *un passaggio strategico per definire una governance capace di interpretare le trasformazioni profonde della ristorazione contemporanea.*

La scelta dei nuovi rappresentanti punterà su competenze, esperienze e caratteristiche professionali, seppure mantenendo una equa distribuzione geografica. L'obiettivo è creare un Consiglio che rappresenti le diverse anime del mercato HoReCa – ristorazione indipendente, fine dining, ristorazione alberghiera, banqueting, consulenza e formazione – perché solo una pluralità di visioni può generare un cambiamento concreto e duraturo e una progettualità costruttiva.

Dopo l'assemblea, i congressisti saranno ospiti di un **pranzo degustazione dedicato alla cucina tipica romana**. Un momento pensato non solo come esperienza conviviale, ma come **atto formativo e culturale**, per ribadire quanto la conoscenza profonda delle cucine regionali sia fondamentale per ogni cuoco, in Italia e all'estero. Saper leggere, rispettare e replicare una tradizione territoriale significa custodirne l'identità e renderla contemporanea, trasformando il patrimonio gastronomico locale in un linguaggio universale.

Il pranzo vedrà inoltre la presenza di **aziende leader del comparto Foodservice**, che affiancano APCI non solo come sostenitori del dialogo tra chef, ma come **partner attivi del canale ristorazione**. Attraverso i loro prodotti e il loro know-how, le aziende dimostrano come l'industria possa essere al servizio della cucina professionale, contribuendo in modo concreto alla realizzazione di menu autentici, anche regionali, senza tradirne l'anima.

Il pomeriggio sarà invece dedicato al cuore del Simposio: un **Focus Group di altissimo profilo**, guidato da **Cristina Bowerman e Alessandro Pipero**, due figure che incarnano visioni complementari della ristorazione contemporanea. Professionisti capaci di coniugare identità, ricerca e imprenditorialità, Bowerman e Pipero rappresentano un punto di riferimento non solo per la scena romana, ma per il **dibattito internazionale sul futuro della cucina**, rendendo il confronto un'occasione concreta di crescita e ispirazione per tutta la platea.

I partecipanti saranno suddivisi in due gruppi di lavoro, ciascuno affiancato da uno dei due professionisti, per dare vita a un **laboratorio strategico sulla Cucina Italiana**. Le due sessioni previste favoriranno il confronto diretto, lo scambio di esperienze e la costruzione condivisa di visioni.

I temi al centro del confronto:

✓ **Chef per passione o per condanna?**

Si può scegliere ancora questa professione? Cosa significa essere cuochi professionisti oggi e domani: l'evoluzione del ruolo, il peso dei riconoscimenti, la sostenibilità di questo mestiere nel tempo, il ruolo delle donne nella cucina professionale.

✓ **Siamo cuochi o analfabeti della nostra tradizione?**

La cucina non è solo tecnica e creatività, ma patrimonio culturale, come dimostra il riconoscimento UNESCO. Ma chi custodisce la tradizione? Le nonne o i cuochi? Oggi la sfida è formare giovani professionisti capaci di coniugare competenze tecniche, conoscenza del territorio, storia delle ricette e consapevolezza culturale. La cucina diventa così strumento di trasmissione generazionale: un dialogo continuo tra innovazione e tradizione. Le guide possono essere uno strumento di trasmissione di questa cultura?

La giornata si concluderà con un momento di **restituzione collettiva**, durante il quale verranno raccolte idee, proposte e riflessioni che costituiranno una base concreta per le future azioni associative.

Il Simposio Tecnico “Le Stelle della Ristorazione” si conferma così un appuntamento chiave per APCI: uno spazio in cui cuochi e ristoratori non sono spettatori, ma protagonisti attivi nella definizione delle nuove traiettorie della ristorazione italiana.

CON IL PATROCINIO DI



PARTNER



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>