



UNA BRIGATA CHE CRESCE

Dal 17 al 21 ottobre APCI ha costruito a Host 2025 un progetto di filiera, partendo dai cuochi per arrivare a toccare l'intero settore dell'horeca. Nello spazio Smart Food, Smart Chef, Smart Future, un confronto tra protagonisti, nato con l'obiettivo di crescere insieme.

Milano, 23 ottobre 2025 – Si cresce solo grazie alla contaminazione, all'esperienza e alla formazione. Si cresce solo se si è capaci di guardare insieme nella stessa direzione, valorizzando le proprie competenze. L'edizione di HOST 2025 che si è appena conclusa a Milano ha portato nello spazio **“Smart Food, Smart Chef, Smart Future”**, creato da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, l'intero mondo dell'horeca per affrontare i percorsi possibili e portare sempre nuovi spunti per crescere.

Cinque giornate di degustazioni, talk, sperimentazioni e formazione, guidate da volti APCI: dalla voce competente di Anna Maria Pellegrino alla brigata di cucina, dove Fabrizia Ventura insieme alla Squadra Nazionale APCI Chef Lab ha saputo tradurre in invitanti degustazioni le tante suggestioni arrivate dagli autorevoli relatori e chef che sono saliti sul palco. Un viaggio che non dimentica la tradizione e le radici della nostra cultura gastronomica, ma anzi porta gli ingredienti al centro di una nuova visione della cucina, che sia sostenibile e consapevole in ogni sua fase.

*“In questo percorso -commenta Sonia Re, Direttore Generale di APCI- ogni componente della filiera dell'horeca deve offrire il proprio contributo. Dalle aziende ai formatori, dalle scuole ai cuochi, dalle associazioni alle istituzioni. Ogni tassello serve per fare crescere una 'brigata' capace di portare il senso del Made in Italy in tutto il mondo, creando valore, attraverso modelli economici sostenibili per tutti. **Solo grazie a un'intensa collaborazione tra le parti** è possibile raggiungere risultati, capire le nuove tendenze e riportare i giovani all'amore per questa professione.”*

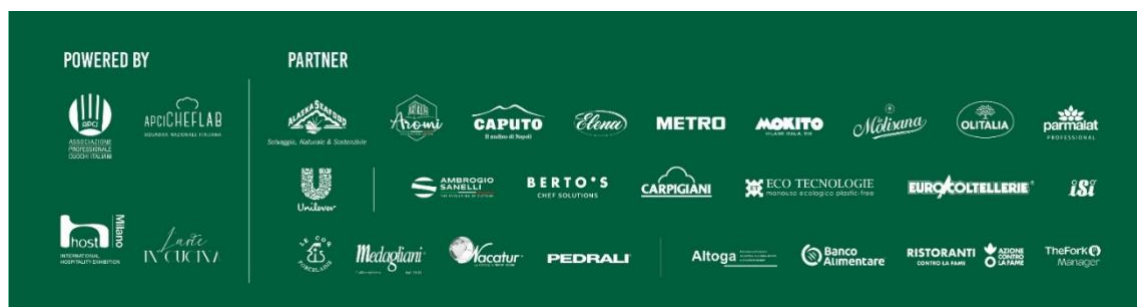
Nello spazio APCI sono state affrontate diverse tematiche che parlano di futuro della ristorazione: dai momenti di consumo ai nuovi format, dalle tecniche di cucina al ruolo dell'hotellerie, dal recupero delle tradizioni alla conoscenza profonda degli ingredienti, dal ruolo sociale della ristorazione alla formazione come leva di crescita, dall'evoluzione del mondo pizzeria con cucina alla digitalizzazione.

Temi importanti che richiedono solidità e un impegno costante e trovano nell'associazione, capace di comprendere e fare proprie le esigenze dei singoli, il luogo per passare dal pensiero all'azione, per accompagnare la crescita dei futuri chef e dei ristoratori di oggi e di domani.

HOST è stato il luogo ideale per dare vita a questo percorso comune, capace di generare **futuro, occupazione, identità**. In questo cammino si inserisce anche l'importante protocollo firmato con **FIPE**, proprio in occasione di HOST, che nasce con l'obiettivo di rafforzare la collaborazione tra imprese della

ristorazione e professionisti della cucina, promuovendo sinergie strategiche per la crescita del settore e la valorizzazione della cultura gastronomica italiana. Il protocollo prevede la realizzazione di iniziative congiunte, tavoli di confronto e progetti comuni orientati a potenziare la formazione professionale e la qualificazione delle competenze; sostenere la promozione del Made in Italy nel mondo e tutelare e diffondere l'identità gastronomica nazionale.

HOST 2025 si conferma il palcoscenico ideale per costruire alleanze e visioni condivise, diventando il simbolo di un traguardo raggiunto e, allo stesso tempo, di una nuova ripartenza: un'edizione che ha saputo unire idee, persone e valori, aprendo una stagione di crescita sostenibile e di opportunità per tutto il mondo dell'horeca.



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>
