



A TUTTOFOOD 2026 APCI PORTA IN FIERA IL NUOVO LINGUAGGIO DEL CIBO

*I cuochi come infrastruttura culturale e competitiva dell'intero sistema food
La ristorazione diventa protagonista attiva del mercato e motore del settore agroalimentare.*

Milano, 23 aprile 2026 – In un contesto globale in cui il sistema alimentare è sottoposto a forti pressioni economiche, geopolitiche e sociali, **la ristorazione e i cuochi assumono un ruolo sempre più centrale come interpreti, mediatori e innovatori della filiera agroalimentare.** È in questo scenario che **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** rafforza la propria presenza a TUTTOFOOD Milano 2026, affiancando **Fiere di Parma** nella progettazione e nell'animazione di contenuti enogastronomici rilevanti, portando sul palco della manifestazione la voce e la competenza del comparto.

Dall'11 al 14 maggio 2026, nel quartiere fieristico di Rho Fiera Milano, TUTTOFOOD si conferma **piattaforma strategica per il Sistema Italia e per il Sistema Europa**, con 5.000 espositori, 4.000 top buyer e oltre 100.000 visitatori professionali attesi da 80 Paesi, registrando crescite a doppia cifra su tutti gli indicatori chiave. Non solo una fiera, ma un vero hub internazionale dove filiere, mercati, istituzioni e competenze si incontrano per definire traiettorie di sviluppo del food globale.

All'interno di questo ecosistema, APCI porta i cuochi come attori strategici del sistema food e racconta il punto di vista della ristorazione come motore culturale ed economico, capace di trasformare il prodotto in esperienza, valore e relazione.

*“In un momento storico in cui il cibo è sempre più legato a temi di sicurezza alimentare, sostenibilità, accesso e identità – spiega **Sonia Re, Direttore Generale di APCI** - i cuochi diventano ambasciatori naturali delle filiere, interpreti delle Indicazioni Geografiche e facilitatori del dialogo tra produzione, distribuzione e mercato. Il ruolo del cuoco oggi va oltre la cucina; è un professionista che legge il tempo che vive, traduce i prodotti in linguaggi contemporanei e crea connessioni concrete tra imprese, territori e consumatori”.*

In una visita ideale a TUTTOFOOD 2026, si potrà passare dalla *Fruit&Veg Arena: il lato gourmet dell'healthy e dall'Arena Mixology Experience: il pairing capovolto che cambia le regole.* Nella Fruit&Veg Arena, APCI propone una visione evoluta della cucina vegetale, capace di coniugare salute, gusto e sostenibilità economica. Ricette, dimostrazioni e contenuti raccontano come il mondo ortofrutticolo possa diventare leva di innovazione, marginalità e appeal per i mercati internazionali. Un approccio che supera il concetto di “cucina salutistica” per entrare in quello di cucina contemporanea e di valore. Nell'arena Mixology Experience, APCI introduce un concept provocatorio: *“Cosa si mangia quando si beve?”*. Un pairing al contrario, in cui è il cibo ad adattarsi al beverage, riflettendo l'evoluzione della mixology come driver della ristorazione moderna. A

interpretare queste sfide saranno chef APCI d'eccezione, tra cui nomi di spicco del panorama lombardo e gli chef della nazionale **APCI CHEF LAB**.

A completare il palinsesto, APCI guiderà tour dedicati per buyer e grossisti italiani in percorsi pensati per trasformare la visita in fiera in un'esperienza orientata al business. Percorsi guidati tra gli espositori, incontri mirati e letture di mercato, faciliteranno il dialogo diretto tra domanda e offerta rafforzando il ruolo di TUTTOFOOD come infrastruttura di sistema.

Gli chef APCI hanno contribuito a costruire, insieme a TUTTOFOOD, un percorso di comunicazione pensato come **stimolo e occasione di approfondimento per l'intero comparto**. La scelta è stata quella di coinvolgere **chef e ristoratori di diversa estrazione, linguaggio e modello della piazza milanese e lombarda**, per offrire un **benvenuto virtuale corale** capace di rappresentare la pluralità della ristorazione. Interviste, video teaser e call to action trasformano questi professionisti in **ambassador attivi della manifestazione**, offrendo punti di vista complementari su alcune delle tematiche più rilevanti per il settore e dando appuntamento in fiera. Sarà sui palchi APCI che verranno approfonditi dal vivo i temi anticipati, alimentando un dialogo concreto su alcuni temi chiave del settore: dal ruolo del ristorante nell'hotellerie alla percezione dell'ospitalità, dalle nuove esigenze degli ospiti internazionali al futuro dello chef come "experience designer", fino ai grandi interrogativi su filiera, autenticità e comportamento alimentare.

Tra i protagonisti coinvolti: **Tommaso Arrigoni (Innocenti Evasioni/Garden Loft), Francesco Bordone (Ricci Osteria), Fabrizio Borraccino (Four Season Hotel Milano), Vincenzo Butticè (Il Moro), Roberto Conti (Casa Camperio), Enrico Croatti (Moebius), Matteo Gabrielli (Acanto – Principe di Savoia), Tommaso Mandorino (Locanda Sempione), Crescenzo Morlando e Dario Pisani (CreDa), Massimo Moroni (Don Lisander), Domenico Mozzillo (Rubacuori – Château Monfort), Mirco Polli (Osteria Santa Maria), Marzia Riva (La Taverna degli Arna), Giuseppe Silvestro (Ristorante Silvestro), Elio Sironi (Ceresio 7), Gianluca Strafile (Strafile Pizzeria), Alberto Tasinato (L'Alchimia), Alessandro Pinton (Horto), Marco Tronconi (La Cucina dei frigoriferi milanesi)**

Con la sua presenza a TUTTOFOOD Milano 2026, APCI conferma il proprio impegno nel contribuire a un modello alimentare in cui il cuoco non è solo interprete finale del prodotto, ma parte attiva della filiera, capace di generare valore, cultura e competitività per il Made in Italy e per il sistema food internazionale.

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](https://www.facebook.com/francescabodini)