



IL SENSO PROFONDO DELLA CUCINA: TRADIZIONE, INNOVAZIONE E TERRITORIO

La XXVII edizione del Congresso Nazionale APCI - Les Toques Blanches d'Honneur - appena conclusosi a Catania ha celebrato l'essenza della professione del cuoco, puntando sulla crescita sostenibile, il valore delle tradizioni e il coraggio di innovare, per un futuro sempre più umano e consapevole della ristorazione italiana.

Milano, 14 novembre 2024 – L'evoluzione professionale di un cuoco oggi passa per una formazione che va oltre la tecnica: è un processo che integra **etica, professionalità, cultura territoriale e sostenibilità**. La XXVII edizione del Congresso Nazionale di **APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani**, svoltasi quest'anno a Catania, ha unito oltre 100 cuochi da tutta Italia e dall'estero in una **celebrazione del mestiere del cuoco** e in una **riflessione su nuovi percorsi per la ristorazione**. Al centro, la domanda: **come può il cuoco continuare a crescere, restando fedele alle proprie radici e al contempo rispondendo ai cambiamenti del settore?**

Durante l'evento, oltre alle onorificenze alla carriera Les Toques Blanches d'Honneur, gli chef hanno vissuto momenti intensi di alta formazione e scambi di esperienze che li hanno portati ad approfondire tematiche centrali per il loro lavoro. Sonia Re, Direttore Generale di APCI, ha evidenziato il ruolo cruciale di questo incontro annuale: *"In un momento di cambiamento per il mondo della ristorazione, con nuovi modelli di business e di proposta gastronomica, questo congresso è uno spazio di condivisione, confronto e riscoperta. Abbiamo voluto ribadire il valore della nostra umanità, della capacità di fare squadra e della bellezza insita nel mestiere di cuoco. Farlo in Sicilia, terra di tradizioni antiche e di sapori che parlano al cuore, ha reso l'esperienza ancora più speciale."*

Il valore della tradizione e l'apertura al mondo

Le sessioni di formazione, condotte dal Presidente **Roberto Carcangiu** insieme agli chef **Vincenzo Butticié** e **Maurizio Urso**, hanno sottolineato l'importanza di partire dal passato per costruire il futuro: le tecniche, i segreti delle materie prime e i ritmi di lavoro scandiscono un patrimonio che l'Italia continua a coltivare con cura. Ma questo radicamento nella tradizione si apre anche al dialogo con altre culture, come dimostrato dal percorso dedicato alla carne bovina e alle patate francesi, sviluppato in collaborazione con Taste France, CNIPT e INTERBEV.

Crescita professionale e confronto tra aziende e colleghi

Nel cuore del congresso c'è stato il confronto con il mondo delle aziende del Food Service nello spazio EXPO APCI, dove innovazione e condivisione di nuove prospettive hanno permesso ai partecipanti di aprirsi a stimoli e possibilità diverse. Il Presidente Carcangiu ha parlato di "humus", un terreno fertile creato insieme, dove la professione può evolversi attraverso lo scambio continuo tra cuochi e aziende, per un percorso che punta alla crescita collettiva e personale. Un Congresso che guarda avanti e lo fa anche grazie alla sinergia con le principali aziende del Food service.

Incontro con le eccellenze del territorio siciliano

Il congresso ha anche portato i partecipanti a esplorare il territorio siciliano con una visita alle Cantine Nicosia sull'Etna, dove hanno incontrato alcuni chef stellati siciliani come **Antonio Colombo (Votavota)**, **Roberto Toro (Otto Geleng)** e **Carmelo Trentacosti (Mec Restaurant)**. Insieme ai soci APCI, questi chef hanno condiviso storie, tecniche e ispirazioni, dimostrando come il valore di essere cuochi si estenda oltre la cucina, abbracciando la volontà di migliorarsi, di lasciare un'impronta e di sostenere la crescita del proprio territorio.

L'edizione 2024 del Congresso Nazionale APCI ha ribadito l'impegno dell'Associazione nel formare una generazione di cuochi che, senza mai perdere di vista le proprie radici, siano capaci di rinnovarsi e di rispondere a un contesto in continua trasformazione. Perché essere cuochi, oggi, significa avere il coraggio di evolvere, portando con sé tradizioni, emozioni e il desiderio di lasciare un segno, non solo nei piatti, ma anche nei ricordi delle persone.



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.

Per maggiori informazioni:
APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
press@apci.it – www.apci.it
FB Comunicazione - Francesca Bodini
fb@francescabodini.it – Mob. +39 3357384230