



CHI GUIDERÀ LA CUCINA ITALIANA?

Il Simposio APCI 2026 “Le Stelle della Ristorazione Academy” ha aperto

il confronto sulla nuova identità della cucina.

Milano, 13 marzo 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 custodisce davvero la tradizione gastronomica: le nonne o i cuochi professionisti?

Da queste domande ha preso avvio il Simposio Tecnico 2026 **“Le Stelle della Ristorazione Academy”**, annuale appuntamento di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, che si è tenuto martedì 10 marzo a Roma, nella prestigiosa sede di FIPE – Confcommercio. Un appuntamento che si è confermato spazio di confronto reale, dove oltre 100 cuochi associati APCI si sono confrontati e hanno portato esperienze, criticità ed esigenze concrete sul futuro della professione.

I Focus Group con Cristina Bowerman e Alessandro Pipero

Al centro della giornata due Focus Group di altissimo profilo guidati da **Cristina Bowerman**, chef patron del Ristorante Glass Hostaria, 1 stella Michelin e **Alessandro Pipero**, patron del Ristorante Pipero, 1 stella Michelin, figure di riferimento per la ristorazione italiana e internazionale. I partecipanti, suddivisi in due gruppi di lavoro, hanno dato vita a un confronto strategico sulla cucina italiana, affrontando temi cruciali come identità, sostenibilità, formazione, rapporto con i clienti.

I temi sviluppati nei gruppi di lavoro sono stati:

✓ **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?

Da entrambi i focus group è emerso con forza il senso di questo lavoro, fatto sia di passione, sia di 'condanna' come tanti altri mestieri. Sacrifici, fatica, ma anche tante soddisfazioni e la possibilità di fare un lavoro creativo, capace di evolversi e in contatto con le persone. Il punto di equilibrio esiste ed è questo che va trasmesso ai giovani, formandoli e guidandoli nel loro percorso. Grande rilievo è stato dato alla relazione tra sala e cucina, che insieme sono una squadra. Ognuno ha il proprio compito, ma solo insieme si comprendono le esigenze del cliente e si crea una proposta gastronomica coerente. E solo insieme si può mantenere alto il valore di una cucina che non a caso è stata riconosciuta come patrimonio culturale. Un patrimonio che nasce dall'importanza di una precisa identità.

Identità, visione del cliente, non solo tradizione

Nel suo intervento, Alessandro Pipero ha riportato l'attenzione su un concetto chiave: indipendentemente dalla tipologia di ristorante, ciò che conta è mantenere un'identità chiara e comunicarla al meglio. Più che di tradizione oggi si deve parlare di identità geografica, radicamento e coerenza con il proprio format, con il proprio territorio e con la proposta al cliente. *“Oggi molti ristoranti sembrano delle copisterie. Tutti uguali. Per capire invece come procedere bisogna imparare a ‘fare il cliente’ girare per i locali e capire cosa funziona”*, ha raccontato Pipero. Un tema che ha trovato concordi molti degli chef APCI presenti, che operano in Italia e all'estero. L'identità permette infatti di accogliere il cliente in modo corretto, di rispondere alle sue aspettative, di presentarsi in maniera coerente anche nelle guide gastronomiche che, indubbiamente, rappresentano un veicolo di comunicazione importante.

Fine dining: crisi o trasformazione?

Nel dialogo con Cristina Bowerman è emerso come la cosiddetta “crisi del fine dining” non rappresenti la fine dell'alta cucina, ma la trasformazione del suo significato. Il fine dining non può più essere una sequenza di portate tecnicamente complesse, ma deve tornare a essere un'esperienza coerente con le aspettative di un pubblico più consapevole, viaggiatore e attento alla narrazione gastronomica. Un concetto molto sentito dagli chef APCI.

Bowerman ha sottolineato, *“Forse non stiamo assistendo alla fine del fine dining, ma alla fine di una sua caricatura”* e questo è un bene. La cucina è sempre stata un luogo di disciplina. Forse oggi la sfida è farla diventare anche un luogo di sostenibilità umana. In questo scenario si inserisce anche la riflessione sul ruolo delle donne in cucina: una presenza sempre più autorevole, ma ancora poco rappresentata nei vertici della ristorazione professionale. Serve un cambiamento, capace di richiedere nuovi modelli organizzativi e culturali.

La cucina regionale come atto culturale

Al centro della giornata anche un pranzo degustazione dedicato alla cucina tipica romana, pensato come momento formativo oltre che conviviale. Conoscere a fondo le cucine regionali significa custodirne l'identità e renderle contemporanee, trasformando il patrimonio gastronomico locale in un linguaggio universale. Accanto agli chef, le aziende partner hanno mostrato come i produttori possano essere partner attivo della ristorazione, contribuendo alla realizzazione di menu autentici. Aziende leader di comparto che scelgono di affiancare gli chef anche come partner culturali, sostenendo attivamente momenti di dialogo, confronto e crescita come questo congresso.

Il Simposio "Le Stelle della Ristorazione Academy" si è confermato così un appuntamento chiave per APCI, dove cuochi e ristoratori non sono stati spettatori ma protagonisti attivi nella definizione delle nuove traiettorie della cucina italiana. Idee, proposte e riflessioni emerse costituiranno la base delle future azioni associative.



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>