



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

Due luoghi, un'unica esperienza firmata APCI: Temporary Restaurant e The Academy

*Un viaggio tra cucina d'autore e racconto di filiera dedicato ai buyer internazionali
Due luoghi, un'unica visione: raccontare la filiera agroalimentare
attraverso la voce dei cuochi, il valore dei prodotti e le esigenze dei mercati.*

Milano, 30 aprile 2025 – In occasione della manifestazione TUTTOFOOD, in programma a Milano dal 5 all'8 maggio, APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani – apre le porte di **un progetto integrato che unisce accoglienza, narrazione gastronomica e dialogo con il mercato**. In Fiera, **The Academy powered by APCI** nato dalla collaborazione con **Fiere di Parma**; in città il **Temporary Restaurant by APCI**, all'interno del prestigioso Ristorante Nabucco, nel cuore pulsante di Brera.

Due progetti connessi da una visione comune: mettere al centro la qualità, la relazione e soprattutto il dialogo con i buyer italiani e internazionali.

L'associazione è presente in fiera, all'interno del padiglione 18, con **The Academy powered by APCI** – Associazione Professionale Cuochi Italiani che ospita una serie di eventi demo, educational e infotainment, volti a promuovere in modo interattivo e partecipato prodotti, specialità, ricette e preparazioni gastronomiche da tutto il mondo ai visitatori della manifestazione, con particolare focus ai grandi compratori – italiani e internazionali – partecipanti al programma Incoming. Ogni giorno l'area si anima di appuntamenti, guidati da due resident chef: **Fabrizia Ventura**, Consigliere Nazionale di APCI e riferimento del Gruppo Donne APCI e **Andrea Azzarito**, in rappresentanza della Squadra Nazionale **APCI Chef Lab**. Accompagnati da un presentatore, dalle aziende e da chef ospiti, ogni giorno daranno lustro alla storia del food and wine e alle tipicità dei racconti proposti dagli espositori. Un'arena viva e partecipata, pensata come luogo di racconto per i buyer: qui si dà voce a prodotti, territori e ricette, con l'obiettivo di offrire strumenti concreti per la scelta e l'inserimento in distribuzione.

Qui il programma completo <https://www.tuttofood.it/tuttofood-academy/>

Il Temporary Restaurant APCI è più di un ristorante: una casa costruita su accoglienza, relazioni e sapori autentici, un ambiente esclusivo riservato solo a inviti profilati. Un luogo che per tutta la durata dell'evento diventa **la casa della filiera APCI**: uno spazio di relazione, scoperta, dialogo e condivisione tra chi produce, chi trasforma, chi cucina e chi acquista. Un'esperienza immersiva tra eccellenza e ospitalità. A guidare l'esperienza gastronomica, la brigata d'eccezione del **Team Nazionale APCI Chef Lab**: giovani talenti della cucina italiana che interpreteranno, attraverso menu à la carte e serate esclusive, i migliori prodotti delle aziende partner. Ogni piatto sarà racconto e valorizzazione del prodotto, nel rispetto della stagionalità e della tradizione, con uno sguardo contemporaneo.

Due sale, due modi di vivere l'esperienza. La Sala **Verdi** – un omaggio a Giuseppe Verdi e al Teatro alla Scala – ospita un'area privata riservata agli incontri più esclusivi. Mentre la **Sala con cucina a vista** consente di vivere l'esperienza del "tavolo in cucina": un privilegio per pochi, per vedere come nasce un piatto e come un prodotto prende vita tra le mani degli chef.

Il Temporary Restaurant APCI è **la rappresentazione concreta di una visione inclusiva e sistemica del mondo food**, dove ogni attore – dal produttore al distributore, dallo chef al buyer – ha un ruolo attivo.

È il **ristorante di filiera**, dove la qualità prende forma in ogni gesto, e dove i partner non sono fornitori, ma protagonisti di un racconto comune. Lo spazio è pensato anche come **un hub di networking strategico**, ideale per costruire e rafforzare relazioni proficue e durature.

Nei due spazi ogni incontro sarà occasione di business e scambio, in un contesto professionale e autentico, dove la cucina diventa strumento di dialogo. Un'unica esperienza firmata APCI



SPONSORED BY



SPONSORED BY



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:

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
