



Grande successo per G-Pexh, evento firmato Globalpesca rivolto agli esperti del canale Ho.Re.Ca. Novità di settore, tendenze, approfondimenti e cultura del territorio

Stresa, 01 Marzo – Si è conclusa con successo l'edizione 2018 di G-pexh, evento organizzato da **Globalpesca S.p.A.**, in collaborazione con **Tecnobi S.r.l.**, **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** e **Zoppis S.r.l.**, presso l'hotel Regina Palace di Stresa. Quattro giornate di business, incontri e networking con una altissima **affluenza** di clientela: **1.185** le **Ragioni Sociali** intervenute per quasi **4.300 persone** nelle giornate da Domenica **25** a Mercoledì **28 Febbraio**.

Novità, tendenze, esperienze, case history dedicate ogni giorno a un argomento specifico hanno permesso al pubblico di approfondire temi di grande interesse e di trarre spunti per il proprio business. **Domenica 25 febbraio** il focus è stato sulla pizza gourmet grazie alla presenza di **Renato Bosco** della pizzeria **Saporè**. Uno "scienziato" dei lievitati e grande conoscitore della materia prima, che ha sottolineato come la selezione dei migliori prodotti, la conoscenza delle lievitazioni naturali, abbinate alla creatività, siano gli ingredienti fondamentali per creare una pizza innovativa, digeribile e gustosa. Musica, ritmo e passione hanno accompagnato le esibizioni della **Squadra Nazionale Pizzaioli Acrobati** in un mix di creatività tutta italiana, in cui si combinano allenamento sportivo, giocoleria e teatralità. Il forum sul pesce di lago di **lunedì 26 febbraio** ha destato grande interesse per la valorizzazione di un prodotto che si rivela filo conduttore atto a recuperare la forte identità e la storia di un territorio. **Marco Sacco**, chef 2 Stelle Michelin e l'ittiologo **Pierpaolo Gibertoni** hanno approfondito il progetto "Movimentogentedilago", un vero manifesto per la rivalutazione delle acque interne. Sensibilizzare, divulgare e promuovere: sono questi gli obiettivi del Movimento per coinvolgere direttamente professionisti e cittadini. Voce anche a **Giorgio Perin**, Capitano della Squadra Nazionale APCI Chef Italia, che ha portato la sua esperienza professionale e di gusto, strettamente legate al territorio. Carpa, salmerino e lavarello i tre pesci protagonisti dello show cooking di **Marco Sacco**, che ha catturato l'attenzione del pubblico valorizzando le materie prime sottolineando che *"cucinare è un atto di responsabilità, soprattutto quando la materia prima è rappresentata da ingredienti, come i nostri pesci, che esprimono cultura, identità e amore per il territorio locale"*. Dal Lago Maggiore alla cucina internazionale, protagonista indiscussa di **martedì 27 febbraio**. Sul palco grandi protagonisti, tutti con esperienze

cosmopolite e con case history di successo. Dalla cucina asiatica, passando per quella peruviana, per approdare a una cucina tradizionale italiana “travestita” da giapponese. **Marco Loy**, italiano di nascita ma con genitori cinesi, ha viaggiato tra Asia, Hong Kong, Vietnam, Giappone, Thailandia e Corea, ed è l’esempio perfetto di come creare una formula di ristorazione vincente, utilizzando tecniche europee per realizzare piatti asiatici. Il **ristorante Gong** ha invece intrapreso un percorso a metà tra contaminazione e tradizione, avvalendosi di uno chef italiano - **Guglielmo Paolucci** e di uno giapponese **Keisuke Koga**, supportati da uno staff multietnico che favorisce incontro, apertura e ispirazione. **Sheilla Diaz** è la padrona di casa del ristorante peruviano **Inkanto**, esplora i sapori italiani, ma cucina sempre pensando ai profumi della sua terra natale, con l’obiettivo costante di far conoscere la vera cucina peruviana. Innovazione e creatività per **Simone Mazzone** ideatore di un nuovo concept a metà tra street food e cucina tradizionale: **Itashi**. Si ispira alla cucina orientale, gioca sulle consistenze e su cibi cotti e crudi proponendo in carta i suoi itamaki, parenti dei temaki, famosi con i giapponesi ma farciti solo con ingredienti 100% italiani. Grande attenzione per lo show cooking di due cucine a confronto: dalla giapponese più premiata dagli italiani agli ingredienti Made in Italy con una presentazione orientale. Protagonisti **Simone Mazzone** di **Itashi** e gli chef **Masaki Okada** e **Michele Biassoni**, del ristorante stellato **IYO**, il primo e unico ristorante giapponese stellato, premiato dalla Michelin per aver saputo interpretare in modo eccellente la cultura asiatica incontrando il gusto italiano. Il quarto e ultimo giorno di G-Pexh si è concentrato sul **marketing esperienziale**. Sul palco **Carlo Vischi** e **Andrea Casadei** di H-FARM, entrambi legati al mondo Agrifood e al turismo enogastronomico. In una società in continua evoluzione è fondamentale per il mercato Ho.Re.Ca. essere consapevole di come il digitale sia un’imprescindibile strumento per connettere il food al turismo e di come il cibo possa diventare ambasciatore di un territorio. Oggi si parla infatti di *food tourism*, il turismo non è più solo offerta, ma relazione ed esperienza diretta. Protagonista dell’ultimo show cooking, **Pietro Leeman**, chef 1 Stella Michelin del ristorante vegetariano **Joia**, definito da molti lo chef della trasformazione. Il mondo vegetariano è per lui affascinante, senza confini, con la possibilità di creare all’infinito nuovi piatti e nuove consistenze. A moderare i contenuti di tutte le giornate, coordinate da **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** - è stata **Paola Sucato**, consulente web, social media manager e grande conoscitrice della ristorazione.

*“L’edizione di G-Pexh 2018 è stata bellissima, divertente e innovativa, il tutto non solo grazie al grande lavoro di tutti i protagonisti, dei nostri partner e dei nostri fornitori, che si sono prodigati con impegno per il successo di questi quattro giorni, ma soprattutto grazie ai nostri clienti, che con la loro presenza hanno dato grande lustro al nostro evento. Grazie di tutto a tutti, arrivederci all’anno prossimo!!”*

**Per maggiori informazioni:**

Ufficio Stampa APCI- Associazione Professionale Cuochi Italiani

02 76115315 - [associazione@apci.it](mailto:associazione@apci.it)