**Taste&Learn**

*Chef Engineering*

*Gli ingredienti da raccontare, vivere, gustare*

Milano, 7 giugno 2018 – il **Giro d’Italia – In corsa tra le eccellenze culinarie –** è il progetto itineranteorganizzato da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani – che, in ogni tappa del suo tour tra le principali regioni italiane, collabora con i maggior distributori del territorio per realizzare un nuovo accattivante format.Il terzo appuntamento, in collaborazione con **Globalpesca,** sarà lunedì 25 giugno presso il Ristorante Piccolo Lago, regno di **Marco Sacco**, chef 2 Stelle Michelin. Un luogo incantato a due passi da Verbania dove le acque cristalline del lago Maggiore si fondono con il verde delle montagne creando, dall’alba al tramonto, luci e colori sempre nuovi.  
Il progetto si propone come un vero e proprio **TOUR ITINERANTE FORMATIVO**, pensato per chef e ristoratori dei vari territori, che sono invitati ad assistere ad una **SERATA EVENTO** con protagonista la **Squadra Nazionale APCI Chef Italia** e le principali aziende del settore Ho.Re.Ca., per un educational capace di abbracciare tutti gli attori della filiera…dalla creazione del prodotto, alla sua realizzazione sulla tavola. A coordinare magistralmente la serata, Davide Pini, esperto di Gastromarketing, che darà spunti di marketing, comunicazione, con approfondimenti sui temi di attualità nel settore della ristorazione.Attualità e proiezione verso il futuro anche per lo chef Marco Sacco, che racconterà la filosofia e gli obiettivi di *“Movimento Gente di Lago”*, progetto ambizioso nato con l’obiettivo di valorizzare un prodotto – il pesce di lago - che si rivela filo conduttore atto a recuperare la forte identità e la storia del territorio. Continua inoltre l’impegno di APCI in favore dei giovani, che si concretizza con il coinvolgimento di una scuola alberghiera che affiancherà gli chef della Squadra Nazionale in cucina e in sala. Grande attenzione sarà puntata sul Food Design, con un focus sulle attuali tendenze e spiegazione della scelta dei colori e forme dei piatti. Cuore dell’evento sarà **l’Educational Tasting** realizzato dalla Squadra Nazionale **APCI Chef Italia,** che si farà interprete di prodotti scelti da una selezionata dispensa. Ogni ospite riceverà durante la serata uno speciale kit contenente diversi materiali che gli permetteranno di avere sempre a disposizione le ricette e le referenze utilizzate.Videoricette, spunti e case history di successo si alterneranno per rendere la serata un perfetto mix di didattica, spettacolo e convivialità.

*Appuntamento lunedì 25 giugno alle ore 19.00 presso   
Ristorante Piccolo Lago – Via Filippo Turati 87, Verbania (VB)*

Per l’accredito stampa scrivere a: [associazione@apci.it](mailto:associazione@apci.it)

**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.