**Taste&Learn**

*Chef Engineering*

*Gli ingredienti da raccontare, vivere, gustare*

Milano,05 settembre 2018 – Ritorna dopo la pausa estiva l’appuntamento con il **Giro d’Italia – In corsa tra le eccellenze culinarie –** 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 quarto appuntamento, in collaborazione con **Polo,** sarà lunedì 10 settembre pressoVilla Quaranta, imponente dimora costruita verso la metà del XVII secolo ed è immersa nell’affascinante atmosfera del parco e nell’architettura vegetale del giardino all’italiana. 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.Tante le novità di questa edizione 2018, a partire dalla presenza di uno chef emergente del territorio, che per questa tappa sarà lo chef **Alessio Bottin**, amico e membro del Consiglio Generale APCI e importante punto di riferimento nel Veneto. Grazie alla sua *Food Boutique* sta rivoluzionando il concetto di gastronomia sfruttando ogni vantaggio delle innovazioni tecnologiche, per applicarle alla più rigorosa ricerca gastronomica. Così, dopo numerose esperienze in Italia e all’estero ha aperto un laboratorio di ultima generazione, in grado di sfornare 1.200 coperti al giorno, con sole 2 persone impiegate. 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 10 settembre alle ore 19.00 presso   
Villa Quaranta Wine Hotel & Spa  
 Via Ospedaletto 57 – 37026 Ospedaletto di Pescantina (VR)*

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.