



Taste&Learn

Chef Engineering

Gli ingredienti da raccontare, vivere, gustare

Milano, 28 settembre 2018 – L'appuntamento con il **Giro d'Italia – In corsa tra le eccellenze culinarie** – il progetto itinerante organizzato da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani è giunto alla quinta tappa e sbarca in Toscana dopo aver toccato Lazio, Campania, Piemonte e Veneto. Il format rimane invariato con la particolarità di una location d'eccezione che vedrà i commensali seduti tra le corsie del punto vendita **Zona di Pisa**, che con l'occasione raggiunge il culmine dei festeggiamenti insieme ai propri clienti festeggiando il primo anno insieme. 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 **Duccio Pistolesi**, lo "chef del motomondiale". Trentadue anni, è passato dalle cucine del ristorante "Oliviero" a guidare quelle dello SkyracingteamVr46, dove corrono i "prospetti" di Valentino Rossi. Continua inoltre la stretta collaborazione tra APCI e i giovani, che si concretizza con il coinvolgimento di una scuola alberghiera del territorio, l'**Istituto alberghiero G. Marconi** di Viareggio, 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.

Per informazioni: www.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.

ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI
Rivista "L'ARTE IN CUCINA"

Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano

Ufficio Stampa - Francesca Bodini - Mobile 3357384230 - press@apci.it