**Taste&Learn**

*Chef Engineering*

*Gli ingredienti da raccontare, vivere, gustare*

## Milano, 19 ottobre 2018 – L’appuntamento con il Giro d’Italia – In corsa tra le eccellenze culinarie, progetto itinerante organizzato da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, è giunto alla penultima tappa, in collaborazione con **De Salvo**, struttura distributiva di riferimento per il territorio. Il prestigioso appuntamento, che vanta la collaborazione con **Mario De Muro**, presidente Delegazione #APCIBasilicata e **S&P Catering**, avrà come sfondo Matera, la città dei sassi riconosciuta come Patrimonio Mondiale UNESCO. Gli ospiti verranno accolti a **Palazzo Bernardini**, storicamente noto come Ferraù o Giudicepietro, una delle dimore nobiliari più belle e antiche della città. Il progetto si propone come un vero e proprio **TOUR ITINERANTE FORMATIVO**, pensato per chef e ristoratori dei vari territori, 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 **Enza Crucinio**, chef APCI e docente di cucina per “**Lucania food EXPERIENCE**” e concorrente nel 2017 di Hell’s Kitchen famoso reality in onda su sky 1. Continua inoltre l’impegno di APCI a coinvolgere le giovani leve, che si concretizza con la presenza di una scuola alberghiera del territorio, l’**Istituto alberghiero “A. Turi”** di Matera, 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**](http://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.