

Viaggiare nel gusto crea opportunità



Noi siamo il Paese del turismo enogastronomico, ma ce lo siamo dimenticati!

Viaggiare è cultura e condivisione di esperienze, ma soprattutto scoperta di alimenti, ricette e ristoranti locali. E' così che il turismo ha preso una svolta importante nel comparto 'foodie' e le statistiche dimostrano come spesso vengano scelte le mete di vacanza in base a quello che la zona offre dal punto di vista enogastronomico. E così, **con il cibo si genera lavoro**, e non per effetto della 'Tv dei fornelli'.

TURISMO ENOGASTRONOMICO, dunque, è la voce che rappresenta le potenzialità su cui la nostra categoria possa rilanciare il proprio sviluppo economico e sociale. I contenuti di queste due parole sono declinati nelle due più importanti fiere che le rappresentano: **BIT** – *Borsa Internazionale del Turismo* e **TUTTOFOOD** per l'enogastronomia.

APCI è stata orgogliosamente protagonista di entrambe.

A febbraio al MICO – Fiera Milano City, nell'ambito di BIT, il meglio delle cucine internazionali e regionali si sono alternate nell'area **A Bit of Taste**, spazio gestito dai cuochi APCI di tutte le regioni, insieme alla nostra Squadra Nazionale APCI Chef Italia. **E COSÌ LE STRADE DEL GUSTO SONO ARRIVATE A MILANO!**

Vi aspettiamo dal 3 al 9 maggio. Si partirà in città con la partecipazione all'inaugurazione della **Milano Food City** con l'evento "Il Buongiorno si vede dal mattino – Colazione e Sport per un corretto stile di vita". Si proseguirà con il **Piatto di Leonardo**, per rendere omaggio al genio creativo del grande artista di cui ricorre il cinquecentenario della morte.

E si arriverà al cuore della manifestazione fieristica **TUTTOFOOD** dove i cuochi APCI saranno ancora protagonisti di molti eventi e attività volte alla promozione dell'industria alimentare **Made in Italy**. Ogni giorno si alterneranno sui due palchi dedicati di questa incredibile piattaforma internazionale per l'agroalimentare e saranno protagonisti del mondo **Food&Pastry** con chef stellati dal respiro internazionale, pasticceri e pizzaioli per contribuire a dare risalto a prodotti e ingredienti. E per concludere, non mancherà in città un **Circuito di aperitivi** tra enoteche e hotel di lusso, progetto organizzato grazie alla partecipazione di *Unione Italiana Vini*.

Un lavoro di squadra reso possibile dalla collaborazione con le principali istituzioni e con altre associazioni di categoria presenti nel mondo Ho.Re.Ca.

Una ricetta ricca e interessante, riflettori puntati sulla cucina, oggi driver fondamentale per la promozione della categoria così come merita e un progetto di sicuro successo per i nostri cuochi APCI!

Sonia Re