**Oltre 150 cuochi portavoce della cucina italiana hanno ricevuto il riconoscimento Les Toques Blanches d’Honneur**

*L’annuale Congresso dei soci APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - è stato un appuntamento conviviale e di formazione, che ha messo in contatto tra loro cuochi che rappresentano la cucina italiana in tutta la penisola e nel mondo.*

*I cuochi hanno visitato Excellence e il Mercato Mediterraneo, entrando in contatto con produttori e fornitori.*

*Milano, 13 novembre 2019* – Si è tenuta a Roma l’11 e il 12 novembre la XXII edizione del congresso ***“Les Toques Blanches d’Honneur”***, evento organizzato da **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** – quale importante momento di incontro e confronto. Oltre 150 professionisti si sono ritrovati in un luogo speciale di questa città, il Roma Convention Center, meglio noto come **la Nuvola**, celebre progetto dell'architetto **Massimiliano** **Fuksas**, per poi spostarsi nella seconda giornata alla **Fiera di Roma**, per visitare il **Mercato Mediterraneo.** L’evento ha ricevuto il patrocinio dell’Assessorato allo Sviluppo economico, Turismo e Lavoro del **Comune di Roma**, di **FIPE** – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e della **Fiera di Roma**.

Di grande spessore gli appuntamenti formativi, occasione per i cuochi presenti, di aggiornamento professionale e di confronto con i propri interlocutori. In particolare il Presidente di APCI, **Roberto Carcangiu** e il consigliere **Michele Cocchi** hanno dato vita al seminario tecnico “**To buy or to make – Identikit di una scelta**”, nel quale hanno delineato il profilo del cuoco moderno, consapevole delle proprie scelte di acquisto e di servizio. In un panorama variegato di proposte, è fondamentale affidarsi a dati oggettivi come unico strumento concreto per valorizzare la propria professionalità. A supporto di quanto teorizzato, il fondamentale apporto delle principali aziende leader del mercato Foodservice.

Si è poi affrontato il caldissimo tema dell’antispreco nel corso del dibattito ***“Come una normativa sul tema dell’antispreco può diventare strumento di comunicazione e di valorizzazione per un locale****”,* insieme all’onorevole **Maria Chiara Gadda**, prima firmataria della legge 166/2016 sullo spreco, a **Roberto Carcangiu**, Presidente di APCI, **Luciano Sbraga** Direttore del Centro Studi di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), **Francesca Burichetti**, Communication Specialist di Metro Italia, **Anna Maria Pellegrino**, cuoca, docente e Presidente dell’Associazione Italiana Foodblogger. Interessante come diverse siano ormai le esperienze che vanno nella direzione del recupero delle eccedenze: una strada che deve diventare per i ristoratori e per la distribuzione un veicolo di risparmio e di valorizzazione. I ristoratori devono nobilitare il cibo in eccedenza proponendolo ai clienti non come un ‘ripiego’, bensì come un ‘dono’ che possono portare a casa, proseguendo l’esperienza iniziata nel locale. Le esperienze virtuose ci sono, ne è un esempio il progetto Rimpiattino di FIPE, e la legge, come ha spiegato l’Onorevole Gadda, apre diverse possibilità di donazione delle eccedenze. Quello su cui ancora bisogna lavorare è la capacitò di comunicare al meglio il valore di questi progetti al cliente, rendendoli un punto di forza per i locali.

Nel pomeriggio sul palco del Congresso APCI, gli chef eccellenti del territorio romano e laziale, una cascata di Stelle neo riconfermate dalla Guida Michelin, tra cui *Francesco Apreda, Adriano Baldassarre, Marco Bottega, Roy Caceres, Fabio Ciervo, Iside De Cesare, Riccardo Di Giacinto, Lorenzo Di Gravio, Giuseppe Di Iorio, Anthony Genovese, Kotaro Noda, Andrea Pasqualucci, Gino Pesce e Patrizia Ronca, Sandro Serva, Salvatore Tassa e Massimo Viglietti.* Presenti inoltre gli amici *Paolo Gramaglia*, dalla Campania e *Erny Lombardo*, il noto volto televisivo.

E’ stato poi il momento, sempre emozionante, della consegna della prestigiosa onorificenza **Les Toques Blanches d’Honneur**, premio alla carriera conferito da una commissione che ha valutato il percorso professionale di ognuno dei premiati che consiste in un gioiello d’autore: il Cappello, simbolo principe della professione, serigrafato con il logo APCI e con inciso il nome e il cognome del cuoco, proprio a sottolineare il riconoscimento alla persona. Per celebrare i cuochi presenti, a conclusione della giornata si è svolto l’imperdibile **APCI Dinner Party**, nel Rooftop Pilotydi **Villa Eur - Parco dei Pini**, organizzato dalla delegazione APCI LAZIO. Ospiti d’onore della serata alcuni degli chef rappresentanti dell’iniziativa benefica “**12 chef per un sorriso”**, calendario per donare un sorriso ogni giorno a ragazzi e genitori ospiti della **Onlus Agpha**, promosso dall’**Associazione Nazionale DOC Italy**, ideato da **Tiziana Sirna**, Presidente, e coordinato da **Laura Marciani**, Vice Presidente dell’Associazione stessa. A movimentare la serata i bravissimi atleti di HMD Italia che hanno sfilato, mostrando anche alcune mosse di arti marziali, vestiti con le divise da cuoco di Circuito da Lavoro.

Martedì 12 novembre i congressisti si sono trasferiti al **Mercato Mediterraneo - Fiera di Roma**, evento patrocinato dal **Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo,** dedicato ai prodotti agroalimentari del Mare Nostrum. Qui **Fabio Campoli**, uno dei volti che segna l’eccellenza della cucina italiana, ha curato una tavola rotonda sul tema “**Il Cibo del mare**” nello spazio del CAR – Centro Agroalimentare Roma e una degustazione sui prodotti del mercato ittico per gli chef presenti. Un importante momento di confronto tra fornitori e cuochi, questa volta nella veste di clienti. E’ emersa la necessità di ricevere maggiori informazioni e servizio nella consegna della materie prime, per poter offrire ai clienti una proposta gastronomica più ampia, anche in rispetto della stagionalità, e per poter risparmiare tempo nella fase di preparazione dei piatti.   
Grande momento di formazione anche per i giovani, con un contest che ha visto la partecipazione dei cuochi della Squadra Nazionale APCI CHEF ITALIA, **Luca Malacrida**, **Claudio Mariotti** e **Paolo Montiglio**, che hanno affiancato i giovani allievi degli Istituti Alberghieri del Lazio, quali tutor per la preparazione di alcune ricette a base di pesce. Un momento di confronto importante che sempre è nel cuore dell’attività associativa: la formazione dei giovani fin dai primi passi del loro percorso didattico.

“Il congresso di Roma – ***commenta Sonia Re, Direttore Generale di APCI*** – ha rappresentato un ulteriore e importante momento di crescita professionale per tutti noi. Credo che il nostro compito sia quello di fornire spunti e seminare dei dubbi, per poter approfondire insieme le possibili soluzioni. Per i cuochi è importante mettere a confronto esperienze e aggiornarsi su tematiche che ogni giorno hanno un impatto sul lavoro e la crescita della propria attività. La possibilità di condividere in due giornate tante esperienze, conferisce al congresso il valore di un momento irrinunciabile nel corso del percorso professionale”

Il congresso APCI è stato avvalorato da importanti patrocini e reso possibile grazie alla partnership con alcune delle principali aziende leader del Foodservice.



**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.*

**Per maggiori informazioni**

Ufficio Stampa APCI**-** Associazione Professionale Cuochi Italiani  
***FB Comunicazione -*** *Francesca* ***Bodini*** *- Mobile 3357384230 -* [press@apci.it](mailto:press@apci.it) - [fb@francescabodini.it](mailto:fb@francescabodini.it)

**ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI - Rivista “L’ARTE IN CUCINA”**

Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano

E-mail: info@apci.it -<http://www.apci.it>