



## Conclusa con successo la decima edizione del Simposio “Le Stelle della Ristorazione” a Bologna

*Si è svolto l'11 e 12 aprile l'annuale evento dedicato alla formazione professionale e al riconoscimento del valore dei cuochi dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani prestigiosamente patrocinato dalla regione **Emilia Romagna**, dal comune di **Bologna**, da **Host – FieraMilano** da **FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, da **EWGF - Expo Women Global Forum** e in collaborazione con **AMPI – Associazione Maestri Pasticceri Italiani** e **I.I.S Bartolomeo Scappi**.*

**Milano, 13 aprile 2016** – Oltre 200 cuochi, 25 aziende leader del mondo Ho.Re.Ca e una prestigiosa compagine di chef stellati dell'Emilia Romagna hanno animato l'11 e il 12 aprile la X edizione dell'evento “Le Stelle della Ristorazione”, simposio annuale dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani realizzato per offrire ai cuochi associati momenti di formazione, degustazione, convivialità.

Un importante momento di confronto professionale e di approfondimento, con un focus sull'importanza della formazione dei giovani sia nelle scuole, sia durante i periodi di stage nei ristoranti. Se la professione del cuoco oggi è vista come un traguardo importante, grazie anche all'esposizione mediatica che la categoria ha avuto negli ultimi anni, molto va in realtà ancora fatto dal punto di vista formativo. Per questo l'Associazione Professionale Cuochi Italiani vuole dare nel 2016 maggiore impulso a questa attività oltre che per i cuochi associati, che possono solo trarre giovamento da un aggiornamento costante, anche per i giovani che si affacciano al mondo del lavoro, attraverso accordi e progetti con le scuole e gli istituti alberghieri.

Durante la due giorni bolognese sono state rinnovate le cariche associative per il prossimo triennio e sono stati indicati i progetti per il 2016/2017. Oltre all'attività formativa, APCI si concentrerà sulla realizzazione di eventi in collaborazione con altre associazioni, aziende ed enti per aumentare sempre di più la cultura sul mondo della tradizione gastronomica italiana e sulle nuove tendenze. Importante anche la presenza di FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, rappresentata dal vice presidente vicario Aldo Cursano, che ha sottolineato come l'onda positiva portata da EXPO 2015 debba essere cavalcata per migliorare sempre di più l'offerta della ristorazione italiana nel nostro Paese e nel mondo. Al centro del Simposio la consegna ai soci della prestigiosa giacca “**Stelle della Ristorazione**”, riconoscimento che simboleggia l'impegno e la professionalità espressi nel lavoro quotidiano.

Durante la prima giornata del simposio è stato approfondito il tema “**Obiettivo APPRENDISTATO. Focus on: il commis che vorrei**”. Hanno dato il loro contributo le eccellenze emiliane, moderate da Luigi Franchi: Valentino Marcattilli del San Domenico di Imola; Emilio Barbieri dello Strada Facendo di Modena; Alberto Bettini della Trattoria da Amerigo di Savigno; Pierluigi Di Diego del Don Giovanni di Ferrara; Terry Giacomello dell'Inkiostro di Parma; Agostino Iacobucci de “I Portici” di Bologna; Andrea Incerti Vezzani del Ca' Matilde di Reggio Emilia; Luca Marchini de L'Erba del Re di Modena; Aurora Mazzuchelli del Marconi di Sasso Marconi e Alberto Rossetti del al Tramezzo di Parma. Ha partecipato anche anche Paolo Gramaglia del President di Pompei, punta di diamante di APCI Campania.

Nel corso della seconda giornata gli chef APCI hanno potuto partecipare a un importante momento di formazione nella sede di Granarolo, grazie all'intervento di Vittorio Zambrini, Direttore Qualità, Innovazione, Sicurezza, Ambiente del Gruppo Granarolo che ha approfondito temi legati all'uso di latte e formaggi in cucina, in un seminario didattico dal titolo “La chimica incontra il palato. I segreti dei formaggi, preziosi alleati in cucina. Il punto di vista di un grande tecnologo alimentare”. Gli chef hanno inoltre seguito un percorso guidato in stabilimento per poter vedere la produzione di diverse tipologie di formaggi. La giornata si è poi conclusa con un altro appuntamento presso l'**I.I.S. Bartolomeo Scappi**, dove **Gino Fabbri, presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani** ha ammaliato gli chef in sala in un master formativo intitolato “La contaminazione positiva tra cucina e pasticceria”. Il Simposio è terminato con un pranzo realizzato dai migliori allievi dell'Istituto: come concretizzare l'obiettivo apprendistato.

CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



SPONSOR



**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  
**Francesca Bodini** - Mobile 3357384230 - [francesca.bodini@cucinaprofessionale.com](mailto:francesca.bodini@cucinaprofessionale.com)

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

Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano

E-mail: [info@cucinaprofessionale.com](mailto:info@cucinaprofessionale.com) - <http://www.cucinaprofessionale.com>

---