Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

Ristorazione, in Calabria il simposio nazionale dei cuochi

Date : 30 marzo 2018

CATANZARO. Approda in Calabria, il 9 e 10 aprile prossimi, l'annuale edizione del Simposio nazionale dell'Associazione professionale cuochi italiani (Apci), "Le Stelle della Ristorazione", momento di formazione e confronto dedicato ai professionisti dei fornelli. A Catanzaro, infatti, si svolgeranno le tradizionali attività di formazione e networking dell'associazione, tra i quali l'Assemblea generale, con la presenza di oltre 120 cuochi in rappresentanza delle delegazioni regionali ed estere dell'Apci. L'evento, giunto alla XII edizione, sarà anche l'occasione per festeggiare i 20 anni dell'associazione guidata dal presidente Roberto Carcangiu e dal direttore generale Sonia Re. Nel corso delle due giornate i momenti di formazione si alterneranno alle degustazioni guidate e alla consegna del riconoscimento "Le Stelle della Ristorazione", premio alla carriera di tanti professionisti. In particolare il 9 aprile sono in programma la consegna delle giacche delle Stelle della Ristorazione ai cuochi prescelti, la sfilata in divisa sul lungomare di Catanzaro Lido, oltre alla consegna, in serata nella sede della Cittadella regionale, di un premio speciale agli chef che rappresentano le eccellenze del territorio calabrese. "É un piacere ospitare nella nostra terra - ha dichiarato il presidente della Regione, Mario Oliverio - l'Associazione professionale cuochi italiani in particolare in questo momento che vede la Calabria centro di attenzione, grazie alle nostre eccellenze e al lavoro dei nostri giovani chef". Durante la due giorni si terranno seminari dedicati ad alcune delle tendenze del mercato, alla formazione e all'attualità. Tra gli altri l'incontro a tema "Sua Maestà il Bergamotto", organizzato dall'Accademia del Bergamotto, che permetterà invece di scoprire proprietà e possibilità di impiego di questo agrume, simbolo della Calabria. La giornata del 10 aprile sarà interamente dedicata alla scoperta dei prodotti del territorio con degustazioni e visite guidate nell'azienda Callipo, che aprirà le proprie porte ai cuochi dell'Associazione, e un percorso alla scoperta della Cipolla Rossa di Tropea Igp. "Siamo felici di portare il nostro annuale Simposio in Calabria - sostiene Sonia Re, direttore generale dell'Apci - regione ricca di materie prime d'eccellenza e che sta portando la propria cucina al centro di contesti nazionali e internazionali di grande rilievo, anche grazie all'impegno dei professionisti e delle istituzioni".