



*Associazione Professionale Cuochi Italiani*

## **VIII Simposio Nazionale Le Stelle della Ristorazione**

*Lago Maggiore, Stresa - 24/25 marzo 2014*



Strepitosa e riuscitissima edizione de **“Le stelle della Ristorazione”** sulle rive del Lago Maggiore, dove l’**Associazione Professionale Cuochi Italiani** ha scelto di organizzare questo speciale **Congresso**. Meravigliosa cornice dell’evento l’Hotel Regina Palace, che ha accolto nelle sue maestose sale un ricco ed articolato programma, iniziato lunedì 24 con un **percorso interattivo di conoscenza delle eccellenze del mercato Ho.Re.Ca e degustazioni guidate** grazie alla presenza delle più importanti aziende leader per il proprio comparto merceologico, che hanno voluto presentare le loro novità. **Ballarini Professionale** ha proposto la sua linea professionale Alta Cucina con rivestimento antiaderente declinato in bianco, nero e granito. In particolare la presenza dell’Ing. Ferron ha fornito importanti nozioni scientifiche riguardanti la presenza di nichel negli strumenti di cottura; **Barry Callebaut** ha offerto in degustazione alcuni dessert frozen della Carta Cacao Barry; **Carine**, nuovo partner strategico di abbigliamento professionale, ha presentato la nuova linea firmata APCI; **Demetra** ha proposto agli Chef presenti degustazioni realizzate dagli chef ambasciatori tratte dal libro “Interpretazioni d’Autore”; **Diversey** ha incuriosito con soluzioni innovative per la pulizia, la disinfezione e l’igiene nel settore della Ristorazione; **Farmo**, società leader nel Senza Glutine con particolare attenzione a Pasta, Prodotti da Forno e Mix, si è presentata con i suoi prodotti dietetici innovativi e dal gusto unico; **Globalpesca**, importante realtà distributiva specializzata nel settore ittico e alimentare, ha svolto un importante ruolo di coordinamento tra le aziende di food presenti; **Graziadei Surgelati** – Genuinità Trentina – ha deliziato gli chef con i suoi strudel e le sue eccellenti paste sfoglie; **Imperia&Monferrina**, partner

storico dell'Associazione, è stata presente con la sua ampia gamma di macchine per la pasta; **Koppert Cress** ha incantato ancora una volta con i suoi micro ortaggi dal sapore, profumo e aspetto unico, con nuovi assortimenti; **Julabo** ha contribuito ad arricchire di contenuto le tematiche della bassa temperatura e del sottovuoto; **Lainox** ha presentato Naboo, il primo forno 2.0, innovativo strumento per la cucina del professionista, in collaborazione con **Tecnobi**, che vende attrezzature specifiche per il canale Ho.Re.Ca. e realizza impianti per la ristorazione; **Mokarabia** ha offerto il suo eccellente caffè realizzato con le più moderne capsule professionali; immancabile la presenza di **Olitalia**, sinergico partner di APCI che garantisce qualità e servizio con una gamma completa di referenze d'eccellenza, e di **Orogel** – azienda leader nel comparto verdure surgelate - sempre presente con innumerevoli progetti dedicati alla Ristorazione; **Riso Gallo**, tra le più antiche industrie risiere italiane, ha presentato la sua linea completa dedicata al canale ristorazione nei formati ideali a soddisfare le esigenze dei professionisti; **Smartech Italia** ha affascinato i presenti con le incredibili performance di **Onfalos**, il “non-barbecue” nuova interpretazione del fry-top; **Surgital** – pasta fresca surgelata d'eccellenza, ispirata alla tradizione - ha ammaliato gli chef con le sue “Divine Creazioni”. Un ringraziamento particolare va anche ai Partner Tecnici dell'evento: **Birra Forst**, **Farine Varvello** con Integralbianco, **Ferrarelle**, lo **Champagne Piper-Heidsieck** e Fratelli Branca, i Vini D'Arte **I CARPINI** e i Vini de **I Poderi Cellario**.

In contemporanea a disposizione degli chef e dei congressisti **seminari didattici** con tematiche di grande attualità:

- **Le tecnologie avanzate – La bassa temperatura come opportunità: ottimizzazione tempi di cottura, odori, profumi, consistenza, calo peso, tempi di conservazione.** Relatore: **Daniilo Angé**, docente consulente esperto in tecnologie avanzate.

- **Chef, imprenditore, comunicatore: ogni giorno il mondo degli Chef e degli artigiani del gusto, si trova a dover comunicare con diversi target: giornalisti, clienti, fornitori, colleghi. La sfida quotidiana diventa quella di poterlo fare al meglio, utilizzando gli strumenti più idonei.** Relatore: **Francesca Bodini**, consulente in comunicazione nel settore dell'alta gastronomia.

- **Intolleranze: Nichel e Glutine:** relatori **Tiziana Colombo**, autrice del libro “*Nichel. L'intolleranza? La cuciniamo*” e il Dott. **Giuseppe Di Fede**, Direttore sanitario Istituto di Medicina Biologica Milano, e l'Ing. **F. Ferron**, esperto in materiali di cottura, rappresentante italiano a livello europeo presso il CEN e responsabile tecnico presso Ballarini.

- **Il surgelato nelle cucine professionali: esplorando una tematica sempre attuale, legata a servizio, tecnologia e food cost.** Tavola Rotonda con la moderazione di **Roberto Carcangiu**, Presidente APCI, e Case History di **Romana Tamburini** – Presidente SURGITAL, **Daniele Lambertini** – Direttore Commerciale FoodService OROGEL, e **Lorenzo De Angeli** – Responsabile Comunicazione e Marketing GLOBALPESCA.

**L'Assemblea Generale APCI** è stata un'occasione istituzionale di grande importanza per la condivisione delle attività programmatiche del nuovo biennio 2014-2015. Presenti i cuochi delegati di tutte le Regioni Italiane ed Estere. Emozionante il momento della Consegna Ufficiale della Giacca, studiata *ad hoc* per l'evento, con un design esclusivo che da oggi contraddistinguerà i congressisti partecipanti. Uno speciale plauso è andato in questa occasione alle Scuole Alberghiere del territorio: Istituto I.S. “E. Maggia” di Stresa e Istituto I.S. “De Filippi” di Arona, per la lodevole attività svolta sul territorio con le nuove leve. A coronamento della giornata, un momento conviviale unico nel suo genere: le Berrette Bianche APCI in divisa professionale hanno sfilato fino al molo del Lago Maggiore, dove si sono imbarcate per l'incantevole **Isola dei Pescatori**, attese da una strepitosa **Cena di Gala**, magistralmente realizzata dagli chef APCI della Delegazione locale presso l'**Hotel Verbano**.

“*Viva soddisfazione* – esprime il Sindaco di Stresa Canio Di Milia, dando il benvenuto agli Chef - *che a Stresa si svolga un evento così prestigioso in grado di unire la più alta tradizione gastronomica alle bellezze paesaggistiche del Lago Maggiore. Un caloroso benvenuto, dunque, alle "Stelle della Ristorazione" che da tutta Italia si riuniscono a Stresa*”. Martedì 25 di nuovo in aula per due **Master di approfondimento formativo: Marketing Relazionale e Pasticceria da Ristorazione**.

Grande interesse ha suscitato la visita guidata presso le **Grotte dei Formaggi Guffanti** ad Arona, grazie all'approfondito percorso di conoscenza della stagionatura delle diverse tipologie di formaggi, curata personalmente dal Dottor Fiori, che perpetua l'eredità di famiglia per la terza generazione. Secondo la più consolidata tradizione, il Simposio si è concluso con un **pranzo tipico** presso il **Mo.om** Hotel di Olgiate Olona, memorabile e gustoso ricordo.

*“Una edizione 2014 del Trofeo Stelle della Ristorazione che segna una svolta – dichiara il nuovo DG **Sonia Re** – per la nuova impostazione didattica formativa che è stata molto apprezzata dai partecipanti. Il Simposio è sicuramente un piacevole momento di convivialità e incontro per gli chef della nostra Associazione, che sempre più intraprendenti e propositivi hanno anche voglia di confrontarsi sui temi di attualità che dal Nord a Sud caratterizzano uno spaccato della Ristorazione attuale e della strada da percorrere per il futuro.*

### Con il patrocinio di:



Città di Stresa

### Sponsor



### Partner Tecnici



Info e foto in alta risoluzione: [social@cucinaprofessionale.com](mailto:social@cucinaprofessionale.com)