Congresso Nazionale APCI: oggi il cuoco deve andare oltre la tecnica per lasciare il segno

20241115120757apci2024-9abc874c

Andare oltre la tecnica integrando **etica, professionalità, cultura territoriale e sostenibilità** perché essere cuochi, oggi, significa portare con sé **tradizioni, emozioni e il desiderio di lasciare un segno**, non solo nei piatti, ma anche nei ricordi delle persone.

È questa l'evoluzione professionale della figura del cuoco, tratteggiata in occasione della **XXVII edizione del Congresso Nazionale di APCI** - Associazione Professionale Cuochi Italiani, svoltasi a Catania alla presenza di oltre cento cuochi da tutta Italia e dall'estero.

Oltre alle onorificenze alla carriera Les Toques Blanches d'Honneur, durante l'evento gli chef hanno vissuto **momenti di alta formazione e scambi di esperienze** che li hanno portati ad approfondire tematiche centrali per il loro lavoro. **Sonia Re**, Direttore Generale di APCI, ha evidenziato il ruolo cruciale di questo incontro annuale: *«In un momento di cambiamento per il mondo della ristorazione, con **nuovi modelli di business e di proposta gastronomica**, questo congresso è uno spazio di condivisione, confronto e riscoperta. Abbiamo voluto ribadire il valore della nostra umanità, della capacità di fare squadra e della bellezza insita nel mestiere di cuoco. Farlo in Sicilia, terra di tradizioni antiche e di sapori che parlano al cuore, ha reso l'esperienza ancora più speciale».*

Le **sessioni di formazione**, condotte dal Presidente **Roberto Carcangiu** insieme agli chef **Vincenzo Butticé e Maurizio Urso**, hanno sottolineato **l'importanza di partire dal passato per costruire il futuro**: le tecniche, i segreti delle materie prime e i ritmi di lavoro scandiscono un patrimonio che l'Italia continua a coltivare con cura. Ma questo radicamento nella tradizione si apre anche al dialogo con altre culture, come dimostrato dal percorso dedicato alla carne bovina e alle patate francesi, sviluppato in collaborazione con Taste France, CNIPT e INTERBEV.

Nel cuore del congresso c’è stato il **confronto col mondo delle aziende del food service nello spazio Expo APCI**, dove innovazione e condivisione di nuove prospettive hanno permesso ai partecipanti di aprirsi a stimoli e possibilità diverse. Il Presidente Carcangiu ha parlato di “humus”, un terreno fertile creato insieme, dove la professione può evolversi attraverso lo **scambio continuo tra cuochi e aziende**, per un percorso che punta alla crescita collettiva e personale.

Il meeting ha anche portato i partecipanti a **esplorare il territorio siciliano** con una **visita alle Cantine Nicosia sull’Etna**, dove hanno incontrato alcuni chef stellati siciliani come **Antonio Colombo** (Votavota), **Roberto Toro** (Otto Geleng) e **Carmelo Trentacosti** (Mec Restaurant). Insieme ai soci APCI, questi chef hanno condiviso storie, tecniche e ispirazioni, dimostrando come **il valore di essere cuochi si estenda oltre la cucina**, abbracciando la volontà di migliorarsi, di lasciare un’impronta e di sostenere la crescita del proprio territorio.