Nuovo Consiglio direttivo APCI: presidente Roberto Carcangiu, Sonia Re direttore generale

20260312111338consigliodirettivoapci

In occasione del Simposio Annuale, Le Stelle della Ristorazione, APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani ha rinnovato le cariche sociali nazionali e regionali per il prossimo quadriennio, confermando la continuità della propria governance.

Carangiu riconfermato alla Presidenza Nazionale, Sonia Re direttore generale

L'assemblea ha riconfermato Roberto Carcangiu alla Presidenza Nazionale, pioniere dell'innovazione gastronomica e ideatore della figura del R&D Cooking Director, che supporterà le strategie associative unendo cucina, ricerca e industria alimentare. Sonia Re nel ruolo di Direttore Generale sarà per il prossimo quadriennio guida dinamica nello sviluppo di progetti, eventi e relazioni tra cuochi, filiera foodservice e mondo Horeca.

Contestualmente, è stato nominato Vincenzo Butticè, in qualità di Vicepresidente Vicario, siciliano con attività a Monza, grande esperienza nella formazione alberghiera, espressione del fine dining contemporaneo, guiderà i percorsi associativi legati alla cucina identitaria che coniuga radici territoriali, alta qualità della materia prima e visione manageriale. Antonio Sorrentino Vicepresidente Nazionale, campano, sarà il punto di riferimento della Ristorazione commerciale di catena, interprete del food branding italiano su larga scala con un cuore da rugbista. «*Tutte le volte è un nuovo inizio con la consapevolezza e la responsabilità di sapere che dobbiamo essere capaci di compiere sempre un passo avanti, nella tutela della professione e nella formazione di chi entra a far parte della nostra associazione*», ha dichiarato Carcangiu.

Tre donne nel Consiglio Direttivo

L’Assemblea, che ha visto la presenza di moltissimi soci provenienti da tutta Italia e da diversi Paesi stranieri, ha poi nominato il Consiglio Direttivo. Tre quote rosa per valorizzare il talento femminile, tre professioniste selezionate per competenze complementari: Francesca Dassori a Londra da sempre, supporto imprescindibile dei progetti italiani all'estero; Anna Maria Pellegrino, veneta, cuoca, scrittrice, accademica italiana della cucina, presidente di Associazione Italiana Food Blogger per costruire una narrazione sincera e autentica; Fabrizia Ventura, romana di adozione, sceglie un percorso formativo di cultura e cibo, fondendo la sua laurea in storia dell’arte alle conoscenze del mondo della cucina.

Insieme a loro l’innovazione tecnologica di Michele Cocchi, emiliano, esperto nell’applicazione delle nuove tecnologie in cucina e catering e l’esperienza dei grandi numeri di Vito Semeraro, pugliese, specialista nella gestione dei diversi outlet Ristorativi nei resort e villaggi.

Focus su professionalizzazione del lavoro e rapporto con le scuole alberghiere

Infine, è stato nominato il Consiglio di Presidenza. Il volto televisivo radioso e competente di Antonella Ricci. Tre importanti executive chef: Stefano Andreoli (Sardegna); Corrado Amato (Puglia); Claudio Di Bernardo (Romagna), che rappresentano alcune delle strutture più lusinghiere del Paese e portano la loro consolidata esperienza nel settore dell’Hotellerie a supporto di progetti associativi strategici, destinati a sostenere un comparto in forte crescita. E ancora professionisti impegnati a garantire l’eccellenza operativa e qualitativa della ristorazione di tutti i giorni, con attenzione alla coerenza, alla tradizione e all’innovazione: Stefano Bartolucci (Roma) Antonio Bedini (Marche) Marco Faiella (Umbria) Sergio Ferrarini (Romagna) Arturo Fusco (Campania) Massimo Moroni (Lombardia), Francesco Pucci (Calabria) Maurizio Urso (Sicilia). Domenico Della Salandra per progetti associativi mirati alla sicurezza, qualità e inclusività della cucina per persone con intolleranze alimentari. Nello De Riggi, per valorizzare un nuovo modello di marketing territoriale legato alla cucina che promuova il patrimonio locale, partendo dal progetto imprenditoriale di Polo Parma di cui l’Associazione è partner. E ancora i brand Ambassador per progetti italiani all’estero Antonio Caterino (Scozia), Dario Tomaselli (USA).

Contestualmente sono stati nominati tutti i consigli regionali e i consigli delle delegazioni estere. Una nuova governance che vede alcune importanti riconferme e l’ingresso di nuovi volti, con la volontà di rappresentare esperienze diverse e competenze complementari, per rendere sempre più concreti i progetti che vedono impegnata l’associazione.

«*Sono molto orgogliosa del nuovo Consiglio* - ha commentato il direttore generale, Sonia Re - *Ci sono nomi che fanno parte della nostra storia e che ci sostengono con continuità e nuovi professionisti che*

stanno entrando portando nuova energia. Questo ricambio e incontro tra esperienza e nuove visioni, sarà la vera ricchezza del prossimo quadriennio. In questi anni APCI ha costruito un percorso fatto di progetti concreti, collaborazioni importanti e dialogo costante con i player del comparto. La credibilità di una Associazione non nasce dalle parole, ma dalle persone. Quindi il mio grazie oggi va a chi in questi prossimi anni ci rappresenterà. L'impegno di APCI per il prossimo quadriennio ci vede impegnati su molti fronti e progetti, con un focus particolare sul tema della professionalizzazione del lavoro, del rapporto con le scuole alberghiere e nei principali contesti fieristici. Per fare crescere ogni singolo cuoco dobbiamo essere una forza coesa e unanime, con una direzione precisa. Sono certa che il nuovo Consiglio Direttivo, sotto la guida del Presidente e dei suoi Vicepresidenti, ci permetterà di rafforzare il percorso di rappresentanza e valorizzazione della cucina italiana in Italia e nel mondo».