Simone Finetti, vi va di allargare il business con l'Aperichef?

simone-cinelli-mixer-planet-ape-chef-1-8291de65

Gli appassionati di ***MasterChef*** lo ricordano ancora come l'*Eletrochef* della quarta stagione del talent cooking targato Sky Uno. Ma **Simone Finetti** è molto di più: dopo l'avventura televisiva ha fatto esperienza nelle cucine di **Gualtiero Marchesi, Igles Corelli, Marcello Leoni e Giacinto Rossetti**. E terminata la collaborazione con il San Domenico di Imola, due stelle Michelin, ha aperto una società di catering che organizza in tutta Italia un evento chiamato *Aperichef*. Lo abbiamo incontrato all'opening party del Festival di Sanremo, organizzato martedì 7 febbraio al ***Victory Morgana Bay*** (Lungomare Trento e Trieste 16, Sanremo).

Come nasce e perché l'Aperichef?
Ho studiato un modo per avvicinare i giovani all'alta cucina. La formula è semplice: in cambio di visibilità i piccoli artigiani ci regalano le loro materie prime, ovvero gli ingredienti con cui assieme alla mia Brigata e agli chef **Michele Bacilieri** e **Giacinto Rossetti** creo una linea di finger food con 20 -30 proposte. Il ritorno è garantito anche in termini di fatturato: il braccialetto con cui ci si può servire quante volte si desidera viene venduto all'ingresso a un prezzo che oscilla trai 20 e i 30 euro.

[caption id="attachment_118865" align="aligncenter" width="300"]tratta da www.simonefinetti.it tratta da www.simonefinetti.it[/caption]

Da quanto tempo esiste l'Aperichef?
Ci lavoro da un anno e mezzo ma ha preso piede negli ultimi otto mesi.

Per quale genere di locale è più adatto questo format?
L'Aperichef è perfetto per le discoteche chiuse e all'aperto. Di recente, per esempio, lo abbiamo proposto con grande successo alla discoteca Byblos di Riccione. Inoltre lo organizzeremo per tutta la stagione estiva al Malua Beach di Spina dove registriamo ben 5000 persone ogni sabato.

Allestiamo l’area in spiaggia creando diverse isole monotematiche, dal pesce alla carne, fino ai piatti vegetariani o ai funghi e offrendo un'ampia proposta di vini e cocktail con tanto di barman freestyle.

Se qualche lettore volesse riproporre l’Aperichef nel suo locale cosa deve fare?
Il format è registrato: chi lo desiderasse replicare nel proprio locale può chiamarci per una consulenza.

Quanto costa l'Aperichef e quanto dura la formazione?
Dipende, le variabili che determinano il prezzo dell’evento sono svariate.

Qual è la forza del format?
La sua flessibilità: può adattarsi alle esigenze di ogni singolo locale, dalla struttura per 50 persone a quella da 5000.