Il menù di Natale firmato Squadra Nazionale APCIChef Italia

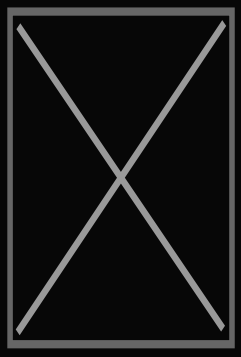
apcichef-italia-5599562d

In occasione delle festività natalizie la **Squadra Nazionale APCIChef Italia**, portabandiera di **APCI**, ha creato uno **speciale menù natalizio** che coniuga la tradizione italiana con ingredienti e preparazioni fusion.

Di seguito i titoli delle ricette:

• Souffle' di lenticchie rosse, cuore di capocollo croccante e fonduta al bitto
• Cappelletti ripieni di cotechino Suzu fetta di cipolla bianca stufata foglia di senape croccante e tartufo invernale
• Spiedino di polpo in tempura – Nero di seppia e Riso Soffiato
• Petto di cappone Rosato morbido di topinambur patate dolci al timo e glassa al Martini dry
• Crumble di canditi e uvetta con semifreddo al panettone e perle di tapioca al caffè

I componenti del Team:

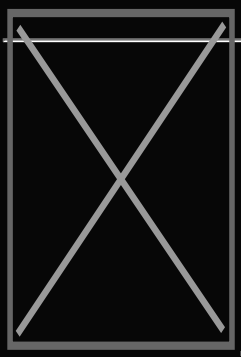


.

Giorgio Perin, capitano della Squadra, vanta un’esperienza scientifica nel settore dell’hotellerie, avendo lavorato in molti ristoranti di successo compresi all’interno di alberghi che si sono poi aperti al pubblico esterno

.

.



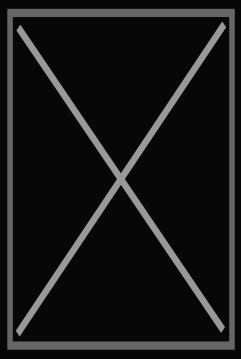
.

Ciro Farella Sono molto entusiasta di essere entrato nella squadra APCI, un sogno ma anche una grande responsabilità lavorare con i grandi professionisti presenti in squadra!

..

.

.

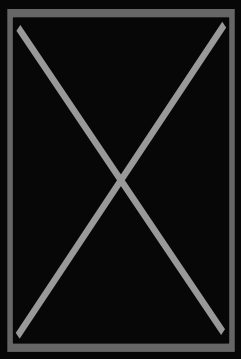


.

Claudio Mariotti E’ stato uno dei tanti obiettivi che nella vita professionale mi ero prefissato, trovarmi in un bel gruppo affiatato e armonioso, con tanta voglia di fare e condividere. E’ proprio questo quello che conta per me perché è ciò che ti rende più grande di quello che sei.

.

..

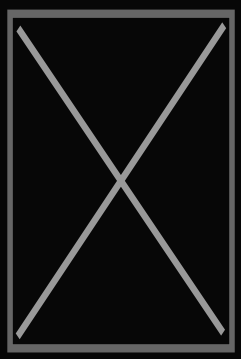


.

Marco Di Lorenzi è il nostro punto di riferimento per la pasticceria nella ristorazione, un servizio specializzato che pochi locali oggi si possono permettere ma che, grazie anche ai suoi consigli, forse potranno considerare dopo aver conosciuto meglio le possibilità offerte

.

..

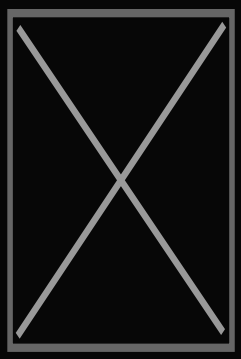


.

Luca Malacrida è soprattutto un creativo, lavorando nel settore del catering per i grandi eventi e anche come “chef a domicilio” per personaggi importanti, specie del mondo dello spettacolo: questi ultimi gli richiedono spesso servizi particolari, il che consente di dedicare tempo alla sperimentazione e alla ricerca

.

.



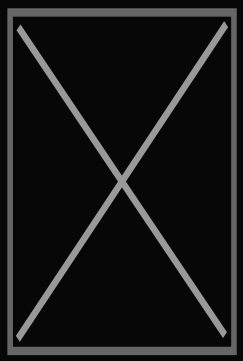
.

Paolo Montiglio ha referenze di alto livello nel settore della formazione, essendo docente in scuole alberghiere e avendo partecipato a numerosi programmi di alternanza scuola/lavoro

.

:

JUNIOR CHEF

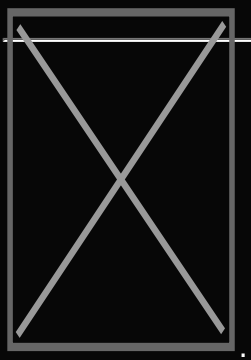


.

Federico De Angeli Ricevere riconoscimenti è sempre un grande onore, ancora di più se riconosciuto da persone da cui posso solo che apprendere. Porterò sicuramente alto questo riconoscimento che mi è stato dato con orgoglio e spirito di squadra.

.

.



.

.**Lorenzo Buraschi**

Eventi