Apci va in tour per aiutare i ristoratori a far felici i clienti

20260401121531fotogruppo-apcicheflabontour

Chef che cucinano per altri chef. Descritta così, l'iniziativa che l'Associazione Professionale Cuochi Italiani (Apci) realizzerà in giro per l'Italia a breve – si parte il prossimo 13 aprile – potrebbe sembrare l'ennesima occasione dal retrogusto autoreferenziale, in cui si fa sfoggio di bravura, indulgendo in virtuosismi destinati a restare di difficile (se non impossibile) applicazione nella quotidianità della cucina di un ristorante. E invece, il progetto Apci Chef Lab On Tour è ispirato a concretezza e basato su una collaborazione di filiera, che mette insieme industria, distribuzione e ristoratori, con l'obiettivo di vincere la gara più importante: far felici i clienti.

Otto tappe in collaborazione con produttori e distributori

L'idea è semplice e riprende, attualizzandola, quella che per anni era stata alla base del "Giro d'Italia – In corsa tra le eccellenze culinarie", altra manifestazione itinerante realizzata da Apci. In otto diverse località italiane, per adesso top secret, i componenti della Squadra Nazionale dell'associazione cucineranno un menù speciale per un centinaio di commensali, che saranno chef e ristoratori del territorio. Cash & carry e distributori locali collaboreranno all'iniziativa, cogliendo l'opportunità di offrire alla propria clientela un'occasione di formazione. E partner saranno anche marchi dell'industria e del food service, i cui prodotti saranno utilizzati dagli chef Apci.

Edutainment per divertire e informare

Il tour partirà – come già anticipato – il 13 aprile dalla Puglia e si concluderà il 30 novembre. «La novità di quest'anno – racconta Sonia Re, direttore generale di Apci – è il ricorso a una formula di edutainment mediante Kahoot!, una piattaforma di apprendimento basata sul gioco, accessibile online e adottata frequentemente nelle attività di team building. I partecipanti potranno appunto giocare, rispondendo a delle domande, e i contenuti informativi saranno veicolati in una modalità divertente,

adatta a un contesto conviviale».

Dal punto di vista gastronomico, il filo conduttore del tour e del menù proposto nelle otto tappe sarà la reinterpretazione in chiave contemporanea di grandi classici della cucina internazionale, con ingredienti tradizionalmente salati in piatti dolci e il ricorso a nuove tecniche di preparazione. Un esempio si è avuto nell'anteprima dell'Apci Chef Lab On Tour, ospitata a Milano dalla Locanda Sempione dello chef Tommaso Mandorino. All'opera c'erano quattro cuochi della Squadra Nazionale, che per inciso è composta solo da under 40.

In carrozza ci va l'halloumi

La degustazione ha preso il via con l'Halloumi in carrozza: Andrea Vecchia, executive chef dell'Hotel San Rocco di Orta San Giulio (NO) ha sostituito la mozzarella con l'halloumi, formaggio tipico di Cipro, avvolgendolo in una panatura croccante a base di grissini e accompagnandolo con un chutney di albicocca e pomodoro, per alternare dolcezza e sapidità.

A seguire il Vitellone alla puttanesca di Federico Costa, chef e titolare dell'Arburent Osteria di Confine di Castelnuovo Scrivia (AL). In questa rilettura della famosa ricetta, il vitellone si sposa con una spuma al pecorino, capperi fritti e olive disidratate in forno. Nello De Riggi – chef del Bistrò presso la Fondazione Magnani Rocca di Mamiano di Traversetolo (PR), ma di origine campana – è partito dallo spaghetto aglio e olio per realizzare il Trighetto pil pil: spaghettoni di forma triangolare con crema di aglio nero, blackod (pesce noto anche come carbonaro dell'Alaska) cotto sottovuoto e trasformato in una sorta di crumble, per fare il paio con la cremosità della salsa bianca pil pil.

La parmigiana la prepara il pasticcere

Con Fabio Lusetti, chef del Ristonda di Castelnovo ne' monti (RE), il gioco della rivisitazione dei classici è stato spinto all'estremo nella Parmigiana del pasticcere, in cui gli elementi della parmigiana si trasformano in un dessert, a cominciare dalla melanzana caramellata abbinata alla feta. Le quattro pietanze sono state accompagnate dai vini di Prime Alture, cantina che sorge sulle colline di Casteggio, nell'Oltrepò Pavese, guidata da Roberto Lechiancole. Dopo aver girato il mondo per decenni, lavorando nel settore dell'elettronica applicata all'aerospaziale, Lechiancole si è reinventato produttore di vini e ha puntato sulla qualità, abbracciando per esempio il progetto Classese, marchio del metodo classico dell'Oltrepò Pavese realizzato da 23 produttori che sarà presentato a Vinitaly 2026.

Una squadra eterogenea per origine ed estrazione

Ma chi sono i componenti della Squadra Nazionale Apci? Fermo restando che le metafore calcistiche sono difficili da digerire all'indomani della disfatta italiana in terra bosniaca, la formazione si caratterizza per la varietà di provenienza geografica. Oltre ai quattro presenti all'anteprima milanese, tra i "convocati" ci sono Salvatore Andretta (Napoli), Andrea Azzarito (Caserta), Lorenzo Buraschi (Milano), Federico Costa (Tortona), Marco Di Mauro (Siracusa), Giovanni Gambuzza (Siracusa), Alberto Laterza (Milano), Onofrio Magarelli (Bisceglie), Marcello Maggio (Napoli). Eterogenea è anche l'estrazione professionale: qualcuno lavora nel fine dining o nella ristorazione commerciale, altri nel catering o nell'hôtellerie, fino ad arrivare a chi è focalizzato sull'attività di consulenza.

Ispirazione sì, ma replicabile

La formula prevede un lavoro – manco a dirlo – di squadra, in cui le intuizioni dell'uno si arricchiscono delle esperienze e delle competenze degli altri, ma tenendo sempre presente la replicabilità della ricetta. «*Solitamente nelle competizioni culinarie vengono proposte pietanze sofisticate che poco hanno a che fare con l'operatività quotidiana* – ribadisce **Sonia Re** – *anche in termini di gusto. La Squadra Nazionale di Apci è nata come provocazione, per sottolineare che a vincere la medaglia è chi riempie il proprio locale e fa in modo che i clienti ne escano soddisfatti. I piatti proposti nelle tappe vogliono essere quindi di ispirazione per i commensali, per proporre nei loro menu qualcosa di nuovo. Altro aspetto rilevante di Chef Lab On Tour è la collaborazione di filiera, perché i suggerimenti degli chef sono utili sia ai produttori sia ai grossisti, mentre i ristoratori possono confrontarsi su cosa desiderano i loro clienti. E su come accontentarli*».