APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani: «Il futuro della cucina parte dalle sue radici»

d779d413-ddf2-40af-a8f6-49b54a3cbbe2

Oltre 100 cuochi provenienti da tutta Italia si sono ritrovati a Bologna il 16 e 17 novembre per l'edizione 2026 de "*Les Toques Blanches d'Honneur*", il Congresso Nazionale di **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**. Un congresso dalla doppia anima: l'esperienza immersiva nelle filiere produttive e la condivisione tra le persone, in un clima di familiarità che rappresenta uno dei valori fondanti di APCI.

Relazioni umane e autenticità

Il programma ha portato i cuochi direttamente nei luoghi della produzione, per scoprire non soltanto le caratteristiche delle materie prime, ma anche le storie, le competenze e le persone che ne determinano il valore. La visita a **Granarolo**, che proprio in questa occasione ha avviato le celebrazioni per i suoi 70 anni, ha permesso di approfondire la filiera del latte, i processi produttivi e le lavorazioni casearie, con un focus sulle paste filate. La seconda giornata a **Savigno**, presso Appennino Food Group, ha fatto vivere agli chef il mondo del tartufo a partire dal bosco. Accompagnati dal cane da ricerca, i cuochi hanno potuto osservare come nasce la scoperta di questo prezioso ingrediente, comprendendo quanto conoscenza del territorio, esperienza, pazienza e sensibilità siano necessarie prima ancora che il tartufo arrivi nelle cucine dei ristoranti. L'incontro con Luigi Dattilo e la sua famiglia ha completato il percorso, dalla ricerca alla selezione e lavorazione del prodotto, attraverso il racconto della storia imprenditoriale e della passione che anima l'azienda.

È questo il modello di aggiornamento professionale che APCI intende promuovere, una filiera che diventa realmente immersiva quando, oltre al prodotto, si incontrano le **persone e le storie** che lo rendono unico. Un'esperienza che arricchisce la conoscenza del cuoco e la sua capacità di

trasmettere al cliente il valore di ciò che porta in tavola.

Alla scoperta delle eccellenze del territorio

Il Congresso è stato anche un **percorso enogastronomico** attraverso le eccellenze del territorio, nel quale ogni degustazione ha rappresentato il naturale completamento dell'esperienza di conoscenza. Dalle creazioni del Maestro pasticcere Gino Fabbri, degustate durante la visita a Granarolo, all'aperitivo curato dagli chef APCI dell'Emilia-Romagna. Qui il percorso è proseguito con il Gala Dinner realizzato dagli chef di Palazzo di Varignana, accompagnato dalla degustazione delle etichette della tenuta, in un incontro tra cucina, produzione vinicola e identità del territorio. A completare il viaggio, il pranzo degustazione dedicato al tartufo che ha permesso ai partecipanti di ritrovare nel piatto profumi, caratteristiche e potenzialità gastronomiche di un ingrediente conosciuto poche ore prima nel suo ambiente naturale. Un percorso che vede nella degustazione non solo un piacere gastronomico, ma uno **strumento di conoscenza**, capace di collegare la materia prima, il lavoro dei produttori e l'interpretazione del cuoco.

APCI Awards Night

L'altra anima del Congresso, quella della condivisione, ha trovato la sua massima espressione durante **l'APCI Awards Night**, ospitata a Palazzo di Varignana, con il conferimento dell'Onorificenza Professionale *Les Toques Blanches d'Honneur* ai cuochi associati provenienti dall'Italia e dall'estero. Quest'anno APCI ha scelto di dare alla premiazione un significato ulteriore; non limitarsi a riconoscere gli anni di carriera, ma valorizzare ciò che quegli anni hanno rappresentato per ciascun professionista. A ogni premiato è stato chiesto di scegliere una parola capace di esprimere il senso del proprio percorso professionale.

Ne è nato un racconto collettivo della professione, costruito attraverso parole diverse ma profondamente connesse tra loro. Passione, resilienza, evoluzione, radici, costanza, tenacia, umiltà, creatività, squadra, curiosità, tradizione, trasformazione, perseveranza, connessioni, gratitudine, autenticità. Parole diverse, espressione di esperienze personali, che hanno dato vita a un confronto tra generazioni, percorsi e sensibilità professionali. Non soltanto una celebrazione della carriera, dunque, ma un riconoscimento alle storie, alle scelte, alle sfide e ai valori che hanno dato significato agli anni trascorsi in cucina.

Valore della cucina e autenticità dell'esperienza

Dal dialogo è emersa una riflessione sul significato contemporaneo dell'alta cucina e sull'evoluzione delle aspettative del pubblico. Oggi il valore di un ristorante non può essere ricondotto soltanto al modello del fine dining, alla complessità tecnica o ai riconoscimenti ottenuti; al centro deve esserci l' **autenticità dell'esperienza offerta all'ospite**. La qualità gastronomica resta fondamentale, ma acquista pieno significato quando si accompagna alla capacità di accogliere, interpretare le esigenze del cliente e costruire un'esperienza coerente, personale e riconoscibile.

Una riflessione che invita a considerare i riconoscimenti e le valutazioni delle guide come strumenti importanti di lettura del settore, senza perdere di vista il destinatario principale del lavoro del cuoco, ovvero la persona che sceglie di sedersi al suo tavolo. Un messaggio coerente con la visione APCI di una professionalità che si esprime non soltanto attraverso la tecnica, ma anche attraverso identità, sensibilità e capacità di relazione. Per APCI, far stare bene la propria comunità è parte integrante della missione associativa. Significa creare occasioni di incontro, valorizzare le persone prima dei ruoli e costruire relazioni fondate sulla fiducia e sulla condivisione.

Con l'edizione 2026 di “*Les Toques Blanches d’Honneur”*, APCI ha ribadito una visione della professione che integra competenza tecnica, cultura della materia prima, crescita personale e senso di appartenenza, perché la cucina italiana è un patrimonio che vive attraverso **le persone e la loro capacità di evolvere**, condividere e trasmettere conoscenza.