



A Bit of Taste, per viaggiare nel gusto

In occasione di BIT 2017, in programma a fieramilanocity da oggi a martedì 4 aprile, APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani – organizza lo spazio “A BIT of Taste”, una finestra sul gusto delle tradizioni regionali, con un occhio ad alcuni Paesi stranieri.

Milano, 2 aprile 2017 – Viaggiare che passione. Per tre giorni a Milano si parla di quali Regioni e Paesi visitare, come visitarli e delle motivazioni che inducono al viaggio. **Da oggi a martedì 4 aprile a fieramilanocity** si svolge l'edizione 2017 di **Bit – Borsa Internazionale del Turismo**, che quest'anno dedica un'area proprio al turismo enogastronomico, in costante e rapida crescita nel mondo e nel nostro Paese.

APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani – è partner di **Bit e di Fiera Milano** nella realizzazione di **“A Bit of Taste”**, uno spazio dedicato al gusto che vede alternarsi, in **due cucine**, alcuni tra i più importanti **chef nazionali** e gli studenti dei principali **istituti alberghieri** italiani.

Lo spazio **“A Bit of Taste”** apre una finestra sulle **cucine regionali** italiane, portando in manifestazione ogni giorno **5 show cooking** in cui sono realizzate, dagli chef della squadra nazionale **APCI Chef Italia** e da alcuni **nomi noti** della cucina regionale italiana, le **ricette più rappresentative** della nostra tradizione. **Dalla Lombardia alla Sicilia, dal Veneto alla Toscana**, passando per **le Isole** e facendo un lungo percorso culinario lungo tutto lo stivale, vengono preparati alcuni dei piatti simbolo del patrimonio enogastronomico italiano. Insieme alle Regioni, lo spazio vede protagonisti **Paesi in grande crescita** per interesse turistico ed enogastronomico, come **Romania e Moldavia**.

La seconda cucina vede in scena gli studenti che prendono parte al casting **Obiettivo Apprendistato**, progetto che **APCI** porta avanti dal 2016 e che si concluderà a **Host 2017**, per la valorizzazione dell'alternanza scuola-lavoro. Il progetto coinvolge **oltre 100** tra i più importanti istituti alberghieri nazionali e gode del patrocinio di **AMPI** – Accademia Maestri Pasticceri, **EWGF** – Expo Woman Global Forum, **FIPE** – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Le Soste.

Tutti gli studenti che partecipano all'evento organizzato dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani hanno la possibilità di proporsi e di parlare con importanti aziende presenti a **Bit4Job**, un recruiting day organizzato dal partner **LavoroTurismo.it**, che si svolge all'interno di Bit oggi **domenica 2 e domani lunedì 3 aprile** (<http://recruitingday.lavoroturismo.it/candidato/>). È possibile **parlare con i recruiter** di importanti aziende del settore turistico e alberghiero (<http://recruitingday.lavoroturismo.it/candidato/ricerca/rd-aziendepartecipanti.php>.) Durante queste due giornate, sono inoltre previsti dei momenti riservati ai **colloqui liberi**.

Obiettivo di **APCI** in questo percorso è proprio quello di **valorizzare professionisti**, giovani o già affermati, che possono portare significative competenze anche nel mondo del turismo, creando un circolo virtuoso che porti benefici al nostro Paese.

Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI) è l'Associazione di categoria legalmente riconosciuta, punto di riferimento per la *Ristorazione Professionale di Qualità*, che nasce in un'ottica di aggregazione e di servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto. Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.