



Cucina - Roma, a novembre all'Ex Dogana VI edizione 'Excellence' festival della food innovation

Roma - 26 ott 2018 (Prima Pagina News) Excellence, manifestazione alla VI° Edizione, si pone come raccordo tra operatori di settore per un futuro di crescita economica

dell'enogastronomia italiana.

Per dare risposte che siano efficaci per la definitiva creazione del “Sistema Italia” nel business mondiale del cibo, Pietro e Claudio Ciccotti di Horeca Media (società organizzatrice dell'evento) ed editori di Excellence magazine, hanno chiamato a raccolta grandi aziende che si occupano di organizzazione e sviluppo d'impresa come PwC, network internazionale leader nei servizi professionali alle imprese enti istituzionali come Regione Lazio/ARSIAL – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio e l'Università Roma Tre – Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, insieme organizzazioni professionali come il JRE – Jeunes Restaurateurs d'Europe, ad aziende tecniche come Topkitcken, a scuole di formazione professionale di sala come “Intrecci” o scuole di cucina professionale, ad associazioni professionali e d'impresa come Ambasciatori del Gusto, Federalberghi e Fimar, chef stellati Michelin e chef imprenditori, che hanno fatto della cucina la propria vita, aziende produttrici di pasta, vino, ortaggi, salumi, formaggi, aziende di selezione prodotti, aziende di comunicazione come il media partner la Repubblica Saperi perché, attraverso la creazione di connessioni dirette e confronti immediati si giunga a uno stabile rapporto interno tra gli operatori italiani del mondo del food, perché diventi strumento di crescita. Inoltre un salotto verrà messo a disposizione di tutti gli espositori e chef. TUTTO QUESTO È EXCELLENCE2018. EXCELLENCE2018 – I NUMERI Il mondo del food italiano, infatti, già movimentata circa 134 miliardi di euro l'anno, con circa 35 miliardi di esportazioni (+66% circa di incremento nel decennio 2007/2016 – dati Federalimentare 2017) ed Excellence si pone come centro di incubazione dell'impresa italiana per la sua attività unica di creatore di rete di connettività col fine di far superare l'isolamento di cui, purtroppo, soffrono le aziende del nostro paese, siano esse piccole, medie e grandi. Questo ruolo è stato riconosciuto alla manifestazione dagli stessi chef e professionisti di settore: arrivata alla VI edizione, ha avuto un cammino incrementale di anno in anno, giungendo nel 2018 a contare la partecipazione di 120 chef, di cui oltre 40 stellati Michelin, che daranno vita ad altrettanti cooking show, 70 aziende produttrici tra artigianali e industriali di alta qualità, una previsione di oltre 5000 presenze tra pubblico e operatori professionali, oltre a convegni, seminari e talk show. Grande spazio verrà dato ai prodotti (che verranno non solo degustati ma anche utilizzati dagli chef) ma anche alla promozione delle figure professionali in ascesa il Next Cooking Lazio e il contest Race to the Stars – Memorial Alessandro Narducci, il giovane chef stellato scomparso prematuramente in un incidente stradale e da sempre vicino ad Excellence. Il



contest è riservato agli under 30 mentre il Next Cooking Lazio è dedicato agli chef laziali: entrambi sono stati fortemente voluti dall'Arsial per la valorizzazione delle risorse della regione. L'arrivo di un partner come PwC ha definito sempre meglio il carattere B2B della kermesse, che è nata per rendere possibile il sistema Italia nel food passando attraverso ricerca, studio, esperienza, scambio, innovazione e comunicazione. Inoltre la presenza della Università di Roma Tre con il corso di Laurea in Scienze e culture gastronomiche rende manifesta la vocazione alla formazione della manifestazione: gli allievi del corso di laurea si vedranno riconoscere la presenza presso Excellence come se fossero stati a lezione. Anche i metri quadrati cambiano: dai 1300 mq degli anni passati si passa ai 3.000 mq dello spazio dell'Ex-Dogana nel quartiere San Lorenzo, sorta col nome di Regia Dogana allo Scalo San Lorenzo agli inizi del '900 come scalo merci, oggi primo spazio temporaneo in area di archeologia ferroviaria della capitale. EXCELLENCE2018 - IL PROGRAMMA Excellence2018 propone un programma serrato di incontri, convegni e seminari, cooking show, degustazioni, talk show e contest gastronomici: ci sarà l'imbarazzo della scelta per chi parteciperà alla kermesse. Tanti gli eventi in contemporanea, cucine innovative, giovani talenti e PastaExcellence (dove ogni ora un nuovo chef salirà in postazione e preparerà assaggi di pasta secondo il suo stile per raccontare questo alimento, simbolo italiano) o ascoltare e riflettere all'interno di spazi formativi. Quattro le aree da scoprire nei tre giorni della manifestazione: si arriva alla Tasting Area, si passa poi per l'Area Formazione e per PastaExcellence, ci si sofferma nelle aree Cooking Show impreziosite dalla presenza di tantissimi chef stellati Michelin come Giuseppe Di Iorio, Iside De Cesare, Francesco Apreda, Gianfranco Pascucci e Davide Del Duca (veterani dell'evento) e molti altri, dalla presenza e dalle golose esibizioni dei JRE - Associazione di giovani ristoratori che combinano il proprio talento creativo con l'assoluta passione per i prodotti e le tradizioni locali. Si termina il giro nell'area convegni, curata dal direttore scientifico dell'evento Nerina Di Nunzio Direttore IED Roma e Fondatore di Food Confidential con i talk show "Dialoghi della cucina", momenti di confronto tra stampa, operatori e chef, e "Ricetta di donna - Donne di talento si raccontano", nato per dare visibilità alle donne imprenditrici del settore enogastronomico. Inoltre, altro luogo immancabile è il Food Experience – Topkitchen, un'area interamente dedicata alla sperimentazione e alla conoscenza delle materie prime dove un team di esperti mostreranno le innovazioni, il design e la più alta tecnologia in materia di cucine professionali. L'Aula dedicata all'alta formazione di sala è la Intrecci, che prende il nome dalla scuola nata per portare sul mercato del lavoro della ristorazione professionisti di alto livello. Inoltre, per permettere incontri d'affari senza alcun disturbo, i protagonisti avranno a loro completa disposizione salotti B2B riservati. Infine, per i più golosi, verrà realizzato Excellence Bistrot, uno spazio ristorativo. La collaborazione tra EXCELLENCE e Regione Lazio/ARSIAL, come accennato, prevede una serie di attività e contest per favorire l'occupazione, dare possibilità di crescita ai giovani professionisti e incrementare il commercio sia artigianale che delle piccole e medie imprese. Tre sono le attività ideate: il NEXT COOKING LAZIO, dedicato agli chef laziali, il contest "Race To The Stars – Memorial Alessandro Narducci" e la TASTING AREA dedicata ai prodotti del territorio. Il Next Cooking Lazio vede protagonisti 40 chef laziali chiamati a realizzare ricette innovative ideate per valorizzare i prodotti e le biodiversità del territorio regionale: infatti, le materie prime saranno fornite



direttamente dai produttori Regione Lazio/ARSIAL. La Tasting Area invece è interamente dedicata ai produttori e agli espositori del Lazio con 32 stand per divulgare e degustare le eccellenze delle materie prime del territorio. Infine, il contest "Race To The Stars" - Memorial Alessandro Narducci è dedicato al giovane chef scomparso prematuramente per un incidente stradale. È nato dalla collaborazione di Excellence con la Regione Lazio /Arsial per dare a cuochi professionisti Under 30 (nati entro il 1 gennaio 1988) la possibilità di approfondire la loro formazione e prevede una sfida tra 10 aspiranti chef. Il vincitore del primo premio vincerà uno stage formativo presso uno chef tristellato in Italia o all'estero mentre il secondo classificato accederà a uno stage formativo presso uno chef stellato del territorio laziale.

(Prima Pagina News) Venerdì 26 Ottobre 2018