







## IL SYMPOSIUM by CHEFS IN ROME conquista Roma

Lunedì 28 aprile 2025, presso l'Abitart Hotel 4\*\*\*\* di Roma, si è tenuto con grande partecipazione il SYMPOSIUM by CHEFS IN ROME, evento che ha segnato la chiusura del primo anno di attività del progetto ideato e curato da Cristiano Bucciero, autore, conduttore e mente creativa dietro a uno dei format più originali e innovativi del panorama enogastronomico nazionale. Il Symposium ha rappresentato molto più di un evento celebrativo: è stato un vero momento di riflessione e condivisione, capace di connettere professionisti, istituzioni, scuole e media intorno a una visione concreta e ambiziosa che fonde cultura gastronomica, narrazione identitaria e formazione. Hanno preso parte all'iniziativa 140 studenti degli istituti alberghieri Tor Carbone, Pellegrino Artusi e Ugo Tognazzi di Velletri, insieme a oltre 50 professionisti del mondo della cucina, del vino, della comunicazione, della formazione e dell'impresa.

La giornata si è articolata in due momenti principali:

Durante la mattina, gli studenti hanno assistito alla proiezione integrale del docufilm "CHEFS IN ROME", seguita da una masterclass sulla comunicazione enogastronomica e sulla food photography, pensata per ispirare e orientare i futuri protagonisti dell'ospitalità italiana. Nel pomeriggio si è svolta la presentazione ufficiale del bilancio 2024/2025 del progetto, seguita da un'anteprima dei progetti previsti per il biennio 2025/2026: un'espansione strutturata che coinvolgerà nuovi format, una academy, podcast, pubblicazioni e produzioni multimediali. A concludere, la 1ª Edizione del Premio Chefs in Rome, che ha visto oltre 50 premi assegnati a figure autorevoli e talenti emergenti del settore. A condurre l'evento è stata Francesca Napolitano, project manager e founder della Seven Communication, affiancata dallo stesso Cristiano Bucciero, ideatore dell'intero progetto CHEFS IN ROME e autore del format televisivo Il Salotto del Food & Wine, andato in onda su Canale 10. Il docufilm "CHEFS IN ROME", candidato agli Authentic Global Film Awards 2025 di Los Angeles, è stato proiettato in anteprima nazionale. L'opera racconta l'anima gastronomica della Capitale attraverso le testimonianze di quattro grandi chef: Francesco Aprea, Iside De Cesare, Davide Del Duca e Daniele Usai.



Un anno di traguardi concreti

Nel suo primo anno di vita, il progetto ha realizzato:

- ? un docufilm internazionale
- ? un libro fotografico che racconta Roma attraverso i piatti e i luoghi
- ? la prima stagione del format televisivo Il Salotto del Food & Wine
- ? il 1° tour del format THE DINNER EXPERIENCE, che ha celebrato Roma con cene evento dedicate ai suoi monumenti iconici

Uno sguardo al futuro

Il biennio 2025/2026 vedrà l'avvio di:

- ? un podcast ufficiale (in formato audio/video)
- ? un nuovo ciclo del format THE DINNER EXPERIENCE (7 tappe – 7 chef – 7 monumenti)
- ? il lancio della CHEFS IN ROME Academy, in partenza da ottobre 2025
- ? la seconda stagione televisiva del programma Il Salotto del Food & Wine

Il Symposium ha confermato la forza aggregatrice di CHEFS IN ROME, non solo come format, ma come piattaforma culturale e professionale. Il merito va a un'intuizione progettuale chiara e coerente, firmata da Cristiano Bucciero, che ha saputo costruire un racconto capace di unire linguaggi, settori, generazioni.

CHEFS IN ROME è oggi un ponte tra tradizione e innovazione, tra il presente e il futuro dell'identità culinaria italiana. Un progetto che continua a crescere, con l'ambizione di portare

