Vitavigor sponsor di APCI Chef Lab on Tour: il grissino al centro della ristorazione



Vitavigor, storica azienda milanese attiva dal 1958 nella produzione di grissini e prodotti da forno, è tra i partner dell'edizione 2026 di APCI Chef On Lab Tour, il progetto ideato dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani e rivolto a chef, ristoratori e professionisti del settore.

Il tour prenderà il via il 13 aprile da Bari e, fino al 30 novembre, toccherà otto città italiane. Ogni tappa sarà caratterizzata da una cena-evento in cui la Squadra Nazionale APCI presenterà un menù originale, sviluppato appositamente per il progetto e rivolto a una platea di operatori locali, in collaborazione con un distributore Ho.Re.Ca di riferimento.

Un vero e proprio viaggio gastronomico che unisce tradizione e sperimentazione, reinterpretando la cucina italiana in chiave contemporanea. In questo contesto, i partner avranno un ruolo attivo nel processo creativo, proponendo soluzioni innovative in linea con le esigenze del mercato professionale.

"La nostra famiglia rappresenta da sempre una tradizione profondamente italiana: quella del grissino, simbolo di creatività e cultura gastronomica – spiega Federica Bigiogera, responsabile commerciale e marketing di Vitavigor –. Abbiamo scelto di sostenere questo progetto perché vogliamo riportare al centro della ristorazione i sostitutivi del pane, valorizzandoli anche oltre il classico cestino".

Il tour rappresenta infatti un'occasione concreta per sperimentare nuovi utilizzi dei prodotti Vitavigor, anche grazie a formati pensati per il canale Ho.Re.Ca., come il secchiello, ideale per le esigenze professionali in cucina. L'obiettivo è inserirli sempre più all'interno dei menu, ampliandone il ruolo e le possibilità di impiego.

In ogni tappa, la Squadra Nazionale APCI lavorerà a stretto contatto con partner e distributori per sviluppare un menù dedicato, dando vita a un sistema collaborativo a supporto della ristorazione.

Il concept del menù 2026 si basa sulla reinterpretazione dei grandi classici della cucina internazionale, attraverso tecniche moderne e contaminazioni creative. L'obiettivo è offrire ai professionisti spunti concreti e attuali, capaci di valorizzare ingredienti e preparazioni in modo innovativo.