Scritto da redazione
Martedì 10 Marzo 2015 12:11

Appuntamento il 14 e 15 marzo con grandi chef e produttori, show cooking e mercato, laboratori per grandi e bambini, il convegno "Russi Città della Gastronomia"

A Russi 'CheftoChef emiliaromagnacuochi' organizza sabato 14 (dalle 15 alle 19) e domenica 15 marzo (dalle 10 alle 19) la seconda edizione della Festamercato dei Salumicotti. Una festa per tutti in una realtà, Russi, prima "Città della Gastronomia" dell'Emilia Romagna, da dove è partito un percorso di crescita del territorio e di narrazione della sua qualità gastronomica. Umili, solo apparentemente, i salumi cotti sono prodotti ricchi di tradizione, storia e cultura popolare, adatti sia alla creatività della cucina d'autore sia al consumo informale, come lo street food. A Russi c'è il celebre "bel e cot" e da questo si è partiti per attirare l'attenzione dei tanti "cugini" dell'Emilia Romagna in una festa comune.
Si potranno assaggiare salumi cotti come mortadelle, prosciutti, coppe di testa, spalla cotta di San Secondo e salumi "cotti al momento" in fumanti pentoloni come i cotechini, gli zamponi, la mariola, la salama da sugo e ovviamente l'autoctono "bel e cot" di Russi. Diversi di questi prodotti saranno anche presentati da alcuni dei più giovani e importanti cuochi della regione, membri dell'associazione CheftoChef: Gianluca Gorini de "'Le Giare" di Montiano e Mattia Borroni dell'"Alexander" di Ravenna, oltre a Fabio Rossi di "Vite" di San Patrignano. Non poteva ovviamente mancare il russiano Daniele Baruzzi dell'"Insolito Ristorante".
Il programma della due giorni prevede: il mercato con la presenza di una quindicina di produttori di salumi cotti, o da cuocere, provenienti da tutta l'Emilia Romagna per scoprire, assaggiare, degustare e acquistare i migliori prodotti a prezzi "aziendali"; ben 8 show cooking con alcuni dei più quotati chef della regione che valorizzeranno questi prodotti riproponendoli con abbinamenti e preparazioni d'autore. Sabato 14 ci saranno, inoltre, un laboratorio dedicato ai bambini sulla lavorazione della carne di maiale (a cura di Slow Food Ravenna) e uno di analisi sensoriale dell'Aceto Balsamico. Domenica 15 dalle 10 alle 12 si svolgerà il convegno "Russi Città della Gastronomia", al quale parteciperanno produttori, chef, gourmet, Amministratori locali e regionali, coordinati dal Sindaco di Russi Sergio Retini, per parlare della nostra tradizione centenaria nella produzione dei salumi e delle necessità alimentari e gastronomiche per il futuro, tematiche strettamente collegato anche con la filosofia di EXPO Milano a un mese e mezzo dall'inaugurazione. Sempre in mattinata andrà in scena anche uno spettacolo di Sergio Diotti che avrà come protagonista il maiale. Nel pomeriggio ci sarà un altro laboratorio di analisi sensoriale, questa volta dedicato ad alcuni salumi, con la partecipazione diretta dei produttori. Inoltre, in questo periodo nei ristoranti di Russi si potranno assaggiare straordinari menù pensati appositamente per l'evento.

CheftoChef emiliaromagnacuochi non è una delle tante associazioni 'di categoria', ma è un'operazione culturale per far conoscere al mondo le qualità gastronomiche dell'Emilia Romagna, imperniata sul rapporto fra chef che fanno cucina d'autore e i grandi prodotti della Regione. CheftoChef è costituita dai 50 chef top della Regione, da oltre trenta aziende top della regione compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici (come il Parmigiano-Reggiano, il Culatello, l'Aceto Balsamico, la Mortadella, ecc.) e i gourmet di riferimento. Presidente dell'Associazione è Massimo Spigaroli, vice Presidente Massimo Bottura e Paolo Teverini.