Scritto da redazione
Mercoledì 14 Febbraio 2018 12:09



Tra eventi sul territorio nazionale e trasferte internazionali, progetti di divulgazione e formazione, presentato il programma "in itinere" dell'associazione culturale che riunisce i migliori chef e le aziende del tipico dell'Emilia Romagna

Sono numerose, in parte già pianificate e in parte che si aggiungeranno nel corso dell'anno, le attività che vedranno protagonista CheftoChef emiliaromagnacuochi in questo 2018, tra eventi sul territorio nazionale e trasferte internazionali, progetti di divulgazione e formazione, in sintonia con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna.
Sarà un 2018 particolarmente importante per il settore agroalimentare ed enogastronomico del nostro Paese, dal momento che il Governo l'ha proclamato "Anno nazionale del cibo italiano". Fin dalla sua istituzione CheftoChef è attiva nell'ambito della promozione culturale, aprendosi a un sistema di collaborazioni, perseguendo l'obiettivo di far crescere il sistema gastronomico regionale per renderlo sempre più internazionale. Una regione, l'Emilia Romagna, ricca di tradizione e di credibilità nel Mondo grazie anche alla grande riconoscibilità e autorevolezza che hanno conquistato e di cui godono i nostri Chef e i nostri prodotti, a partire da quelli DOP e IGP.

Confermati i due aventi principali che vedono impegnati in regione CheftoChef: "Centomani di questa Terra" a Polesine Zibello (PR) il 9 aprile e "Al Mèni, il circo dei sapori e cose fatte con le mani e col cuore" a Rimini il 23 e 24 giugno. Il titolo di "Centomani" 2018 è "I moderni artigiani fanno scuola per l'anno del Cibo italiano". Ogni anno si riscontra una forte partecipazione di professionisti, esperti e di giovani provenienti da istituti alberghieri, licei, università, scuole di cucina e centri di formazione professionale, in quanto "Centomani" si propone come un

momento essenziale di aggiornamento per i grandi professionisti e di formazione per i giovani. Alla parte espositiva dei produttori soci, con degustazioni dei prodotti di qualità della nostra terra, come oramai consuetudine si affiancheranno anche show cooking e ancora più numerosi forum di discussione con illustri ospiti regionali e nazionali, per fornire spunti di riflessione in diversi ambiti gastronomici. Con "Al Mèni" Rimini diventa ancora una volta la capitale italiana del gusto fra show cooking degli chef, street food gourmet, mercato dei prodotti di contadini, artigiani e designer. I migliori chef dell'Emilia Romagna incontreranno giovani chef internazionali per un evento che celebra i protagonisti e la ricchezza di un territorio unico al mondo.

A questi due appuntamenti se ne affiancheranno altri ospitati in alcune delle 12 "Città della gastronomia CheftoChef": l'attività incentrata sulle iniziative delle singole realtà ma sempre a vocazione regionale, come ad esempio la Festamercato dell'Anolino e delle paste ripiene a Fiorenzuola d'Arda (PC) in programma il 10 e 11 marzo.

A Ravenna, invece, CheftoChef sta sperimentando un'ipotesi d'imprenditoria locale basata sulla riconosciuta/riconoscibile leadership di alcuni chef. Un'azione rivolta alle iniziative di accoglienza ad alto livello per il turismo di qualità in visita alla città d'arte Ravenna, ma anche alla formazione e all'aggiornamento per addetti alla ristorazione. Quindi un mix di attività avente come base l'Osteria Guiccioli, nella frazione di Mandriole a ridosso delle Valli, guidata dai nostri chef ravennati con attorno una ventina di altri chef regionali per una cucina caratterizzata dal "selvatico di pregio".

Selvatico di pregio (pesce, selvaggina, erbe), che rientra anche in una progettazione che CheftoChef, tramite il consolidato rapporto con Confagricoltura regionale, ha sviluppato attraverso iniziative di medio-lungo termine sulle tipicità dei nostri prodotti. E così, oltre al selvatico, saranno protagonisti: le tre liliacee dell'Emilia Romagna (Aglio di Voghiera, Scalogno di Romagna e Cipolla di Medicina) per un'innovazione di prodotto (i fermentati) e per una promozione/commercializzazione integrata; i suini autoctoni (partendo dalla Mora Romagnola e dal Nero di Parma), per "prenotare" come regione la leadership nazionale di questo settore di qualità, che avranno come prima iniziativa un "trittico" di eventi a partire dalla tradizionale Festamercato dei Salumi cotti a Russi (RA) il 14 e 15 aprile; acque&farine, tema di grande attualità e anche in rapporto con le iniziative di due città della gastronomia (Fiorenzuola d'Arda con il sopracitato Festival dell'Anolino e della paste ripiene, ma anche Borgonovo Val Tidone con la Festamercato dedicata a acqua, farine e vini rifermentati dell'Emilia Romagna).

A livello internazionale, invece, CheftoChef sta già lavorando per cercare di concretizzare tre possibili progetti in Israele a Tel Aviv, in Irlanda a Dublino e in Repubblica Ceca.
Prosegue, invece, il "gemellaggio" gastronomico, avviato lo scorso anno, fra Emilia Romagna e

Costa Brava, due regioni similari tra loro che, figlie di un turismo costiero e marittimo, hanno saputo rilanciarsi e imporsi a livello internazionale per l'alta qualità della cucina proposta.

CheftoChef emiliaromagnacuochi (www.cheftochef.eu) è l'associazione culturale che riunisce i cinquanta migliori chef, le cinquanta aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e i gourmet di riferimento dell'Emilia Romagna. Presidente dell'Associazione, unica nel suo genere, è Massimo Spigaroli, Vice Presidenti Massimo Bottura e Paolo Teverini, Presidente Onorario Igles Corelli.