chef to chef

emiliaromagnacuochi®

PARMIGIANO REGGIANO

# Programma

3 centomani

lunedì

2017 aprile

centomani

di questa terra duemiladiciassette

**lunedì 3 aprile 2017**

*Antica Corte Pallavicina, Polesine Zibello (PR)*

chef to chef emiliaromagnacuochi

# centomani di questa terra duemiladiciassette

La Festa dei Soci e degli Amici di CheftoChef

**lunedì 3 aprile 2017, dalle 10.00 alle 18.00**

**itinerari del Gusto** dalle 10.00 alle 18.00

i gazebo delle **Città della Gastronomia CheftoChef**.

il mercato **dei produttori:** Aziende e Consorzi di CheftoChef presentano le loro eccellenze.

**degustazioni e analisi sensoriali con i nostri produttori**.

**isole Cooking Show** dalle 10.30 alle 17.30

Show Cooking "di squadra" in cui gli Chef si dedicano al tema dell'edizione 2017, *La Sfida Glocal* e al *Progetto qualità* messo a punto dal Consorzio del Parmigiano Reggiano per la valorizzazione del marchio "Prodotto di Montagna".

**Forum: La sfida glocal** dalle 10.00 alle 17.30 **Sala delle Botti**

Saperi tradizionali e competenze competitive per costruire nuove opportunità. *E se fossero le province a essere la leva per la crescita internazionale?* Ricerca, storia, turismo, story-telling, sociale, anti-spreco, impresa, formazione e promozione. Nove relazioni che partendo dall'esperienza in diversi ambiti rispondono al quesito.

**Concorso Studente CheftoChef 2017** dalle 13.00 alle 16.30 **Palco delle Aie**

*Sapere, saper fare e fare* è questo il motto dell'alleanza educativa tra CheftoChef e il mondo della formazione. Gli studenti metteranno in luce le loro competenze professionali riproducendo un piatto dei loro maestri di fronte ad una giuria d'eccezione e alla presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, Caccia e Pesca **Simona Caselli** e del Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale **Stefano Versari**.

## *i soci* chef

Riccardo Agostini
Il Piastrino

Matteo Aloe
Berberè

Emilio Barbieri
Ristorante Stradafacendo

Andrea e Stefano Bartolini
La Buca

Daniele Baruzzi
Insolito Ristorante

Alessandro Battazza
Lièvita

Alberto Bettini
Da Amerigo 1934

Adriana Biondi
Trattoria La Rosa

Mattia Borroni
Ristorante Alexander

Massimo Bottura
Osteria Francescana

Vincenzo Cammerucci
Ristorante CàMì

Omar Casali
Marè

Marco Cavallucci
Chef Consultant

Umberto Cavina
Ristorante Monte Del Re

Claudio Cesena
Antica Osteria della Pesa

Filippo Chiappini Dattilo
Chef Consultant

Franco Cimini
Osteria del Mirasole

Silverio Cineri
La mia infanzia a Tavola

Stefano Ciotti
Nostrano

Igles Corelli
Ristorante Atman

Giovanni Cuocci
La Lanterna di Diogene

Gianni D'Amato
Caffè Arti e Mestieri

Claudio Di Bernardo
Grand Hotel Rimini

Pier Luigi Di Diego
Il Don Giovanni

Rino Duca
Osteria Il Grano di Pepe

Gianluca Esposito
Eataly Bologna

Gino Fabbri
Pasticcieria Gino Fabbri

Alberto Faccani
Ristorante Magnolia

Mario Ferrara
Ristorante Scaccomatto

Claudio Gatti
Pasticceria Tabiano

Terry Giacomello
Ristorante Inkiostro

Gianluca Gorini
Chef Consultant

Mauro Gualandi
Pasticceria Gualandi

Guardianelli Mariano
Abocar Due Cucine

Giovanna Guidetti
Osteria La Fefa

Agostino Iacobucci
I Portici

Andrea Incerti Vezzani
Cà Matilde

Marcello Leoni
Casa di Mare

Raffaele Liuzzi
Locanda Liuzzi

Fabrizio Mantovani
FM

Valentino Marcattilii
San Domenico

Luca Marchini
L'Erba del Re

Isa Mazzocchi
La Palta

Aurora Mazzucchelli
Ristorante Marconi

Adalberto Migliari
La Chiocciola

Daniele Minarelli
Osteria La Bottega

Pier Giorgio Parini
Chef Consultant

Marco Parizzi
Ristorante Parizzi

Dario Picchiotti
Trattoria Sacerno

Massimiliano Poggi
Massimiliano Poggi

Gian Paolo, Gianluca Raschi
Guido

Daniele Repetti
Nido del Picchio

Fabio Rossi
Ristorante Vite

Giuliana Saragoni
La Trattoria di Giuliana, Eataly FO

Luigi Sartini
Taverna Righi

Maria Grazia Soncini
La Capanna di Eraclio

Massimo Spigaroli
Relais Corte Pallavicina

Silver Succi
Quartopiano

Paolo Teverini
Ristorante Paolo Teverini

## *i soci* produttori

## *i soci* gourmet

Emilio Antonellini, Massimo Bergami, Luca Bonacini, Giovan Battista Borzatta, Carla Brigliadori, Maurizio Campiverdi, Carlo Catani, Michele Ceccarelli, Franco Chiarini, Giuseppe De Biasi, Daniele Fornaciari, Luigi Franchi, Antonio Gaddoni, Laura Gianferrari, Martina Liverani, Roberto Martinelli, Giorgio Melandri, Marco Montanari, Emma Montesi, Pierluigi Papi, Susy Patrito Silva, Filippo Polidori, Stefano Rossi, Massimo Suozzi, Tambini Matteo, Enrico Vignoli, Mauro Zanarini.

**FORUM** dalle 10 alle 17:30 **Sala delle Botti**

# La sfida glocal

## saperi tradizionali e competenze competitive per costruire nuove opportunità

**E se fossero le province a essere la leva per la crescita internazionale?**

Per rispondere al quesito vengono proposte nove relazioni che partono dall'esperienza in diversi ambiti: ricerca, storia, turismo, story-telling, sociale, anti-spreco, impresa, formazione e promozione.

*Il filo rosso che connette tutte le relazioni del forum è il concetto di "glocalismo", introdotto dagli studi di Roland Robertson e Zygmunt Bauman per indicare i fenomeni derivanti dall'impatto della globalizzazione sulle realtà locali e viceversa. Se il glocalismo è l'orientamento di chi opera per la tutela e la valorizzazione dell'identità culturale, all'interno dell'orizzonte della globalizzazione, risulta fondamentale inserire nel dibattito le province e tutte quelle piccole realtà locali da cui prendono vita grandi iniziative internazionali.*

ore 10.00 - **Apertura lavori e presentazione del tema**
**La sfida glocal**

Massimo Spigaroli
Presidente CheftoChef

Enrico Vignoli
Segretario Generale CheftoChef

ore 10.30 - **Ricerca**
**Cibo e salute nella cucina contemporanea**

Chiara Manzi
Presidente Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina (ASSIC)

ore 11.10 - **Storia**
**La campagna e la periferia come orizzonti privilegiati di espressione gastronomica contemporanea**

Antonia Klugmann
Chef L'Argine di Vencò

Gianfranco Pascucci
Chef Al Porticciolo

ore 11.40 - **Turismo**
**Il sistema Costa Brava e il sistema Emilia Romagna, rapporto fra gli chef e territorio in una regione a forte vocazione turistica: due casi simbolo**

Ramon Ramos
Marketing Patronat De Turisme Costa Brava Girona

Silvia Gagliardi
Marketing APT Servizi

ore 12.20 - **Story-telling**
**Mangirò: una passeggiata intorno al pane, che crea identità**

Matteo Calzolari, Clarissa Nascetti
Patrizia Fabbri e Riccardo Lolli
Forno Calzolari

ore 12.40 - **break**

ore 14.10 - **Sociale**
**L'esperienza CheftoChef Antoniano un anno dopo**

Enrico Vignoli e Cristina Reni
Food for soul

Sara Boschetti
Antoniano dei Frati Minori di Bologna

ore 14.40 - **Antispreco**
**Una Food Policy per Parma**

Chiara Lodi Rizzini
Ricercatrice Percorsi di secondo welfare

ore 15.10 - **Impresa**
**Partire alla conquista del mondo: imprenditoria gastronomica nel 2017**

Matteo Aloe
Chef Berberè

Stefano Bartolini
Chef Ristoranti Bartolini

ore 15.40 - **Formazione**
**Le competenze professionali**

Massimo Bergami
Dean Bologna Business School

Andrea Fabbri
Università di Parma

ore 16.10 - **Promozione**
**London calling**

Riccardo Deserti
Direttore Consorzio Parmigiano-Reggiano

Mauro Gambigliani Zoccoli
Presidente Consorzio Produttori Antiche Acetaie di Modena

ore 17.00 - **Chiusura lavori**
**Nuove candidature per implementare la piattaforma gastronomica Chef to Chef**

Simona Caselli
Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna

Cristiano Casa
Assessore alle Attività produttive, Turismo e Commercio del Comune di Parma

modera

Martina Liverani
Giornalista e scrittrice

chef to chef emiliaromagnacuochi centomani di questa terra duemiladiciassette

PARMIGIANO REGGIANO

Bia Italian Food The Quality Cous Cous

MOLINO GRASSI Creiamo qualità

OLITALIA

**Forum**
Sala delle Botti

**Degustazioni Guidate**
Sala Parmigiano Reggiano

**Concorso Studente CheftoChef 2017**
Palco delle Aie

**Cooking Show**

Giblor's italian work/life specialist

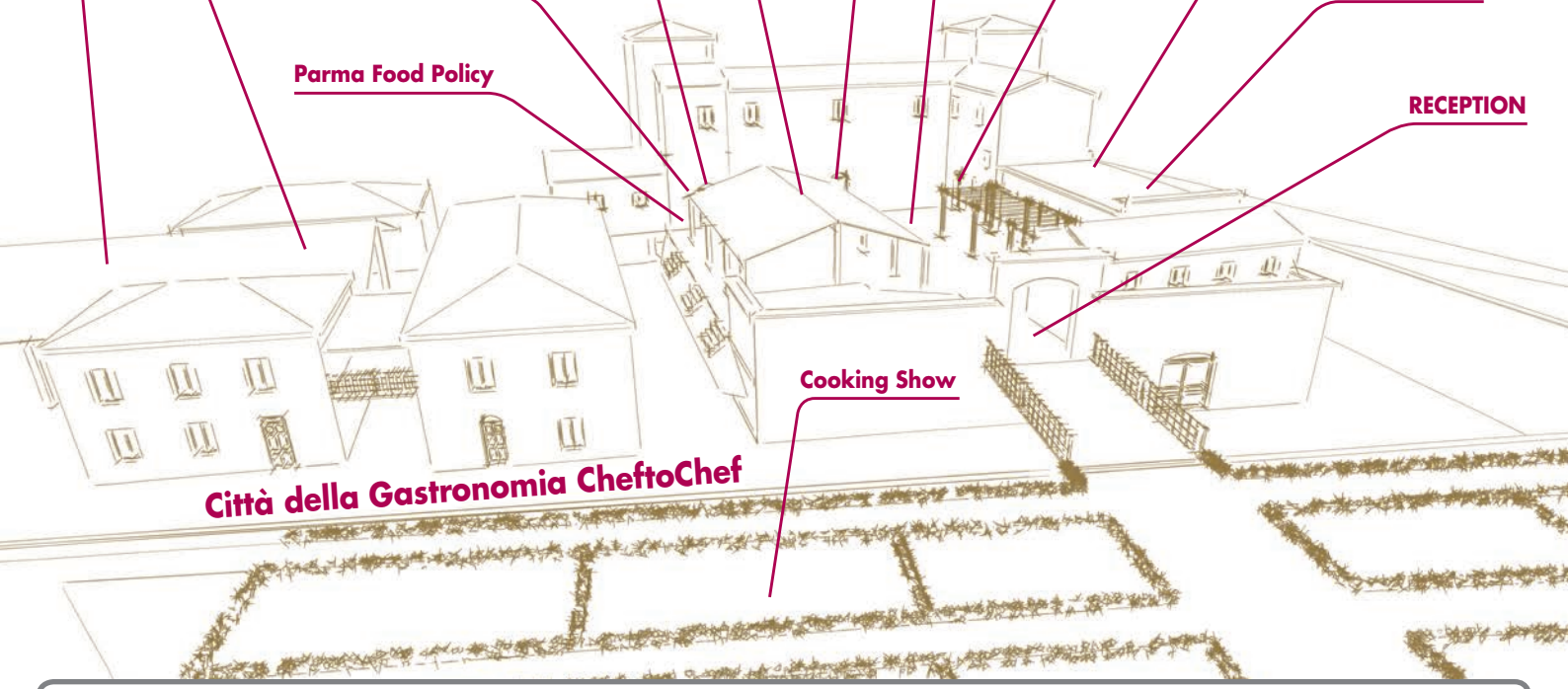
**i Produttori CheftoChef**
eccellenze di Aziende e consorzi

**Area Stampa**

**Cooking Show**

**Parma Food Policy**

**RECEPTION**



**Cooking Show**

**Città della Gastronomia CheftoChef**

PROGETTO QUALITÀ PRODOTTO di MONTAGNA CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

## Progetto Qualità "Prodotto di Montagna"

Con l'obiettivo di sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha definito un progetto specifico che prevede una valutazione di qualità aggiuntiva da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura. Per ottenere la certificazione, riconosciuta dall'Unione Europea, il latte trasformato deve provenire esclusivamente dagli allevamenti di montagna; è soprattutto questo fattore a determinare la peculiare identità sensoriale del **Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna"**.

chef to chef
emiliaromagnacuochi®

**CheftoChef,** l'associazione regionale che riunisce cuochi, produttori e gourmet dell'Emilia-Romagna, per accrescere l'impegno verso il proprio territorio e per creare un solido rapporto fra i diversi attori che operano nel mondo dell'agroalimentare e della gastronomia.

**per ascoltare, parlare, capire quando e perché il cibo diventa cultura**

La grande cucina non nasconde il sapore della terra dalla quale nasce

***Tonino Guerra*** *per centomani*

centomani
di questa terra duemiladiciassette

*Antica Corte Pallavicina, Polesine Zibello (PR)*

PARMIGIANO REGGIANO

main sponsor CheftoChef

PARMIGIANO REGGIANO · MOLINO GRASSI Creiamo qualità · Bia Italian Food The Quality Cous Cous · OLITALIA · Antiche Acetaie

con il patrocinio di:

Regione Emilia-Romagna · EMILIA ROMAGNA anci · Unione Province d'Italia UPI · Confagricoltura dell'Emilia Romagna

enti, associazioni e progetti accreditati

istituto oncologico romagnolo · C.R.P.A. · CRPV Centro Ricerche Produzioni Vegetali · ASTRA · DINAMICA · L'amo · Il lavoro dei contadini · Movimento Turismo del Vino Emilia Romagna · CAS Artusi

sponsor tecnici

Comet · CARAIBA luxury · Giblor's italian work/life specialist · Villeroy & Boch · LEM · Rivolta Carmignani · Bonfi · Turismo e Benessere istruzione tecnica superiore · CHS GROUP · Ferrarelle spa