

presentazione programma 2016

CheftoChef emiliaromagnacuochi

“per una piattaforma gastronomica regionale”

lunedì 15 febbraio 2016

VILLA GUASTAVILLANI

sede di Bologna Business School

BOLOGNA - via degli Scalini, 18

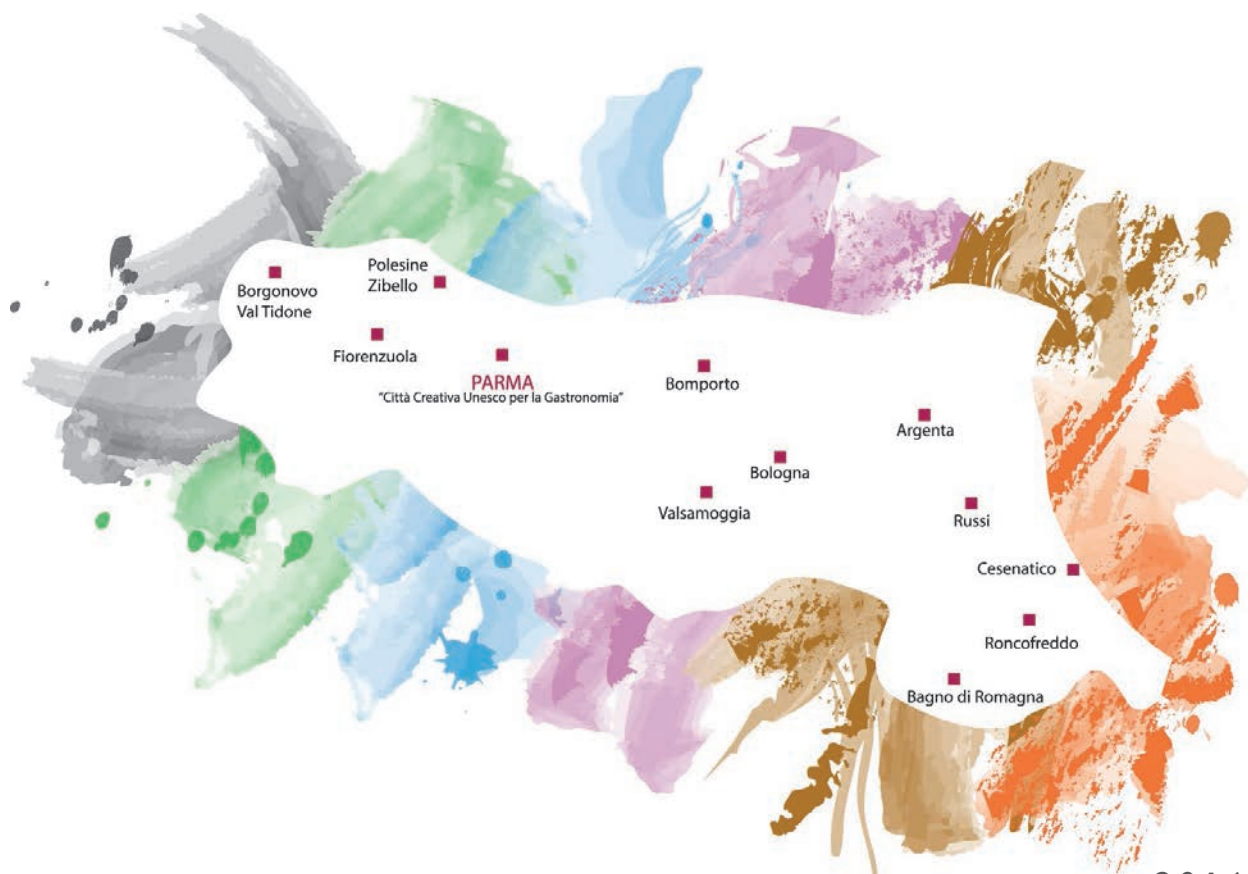


emiliaromagnacuochi

www.cheftochef.eu

 Regione Emilia-Romagna





presentazione programma 2016

CheftoChef emiliaromagnacuchi

“per una piattaforma gastronomica regionale”

Massimo Spigaroli
Presidente

Massimo Bottura
Vicepresidente

Paolo Teverini
Vicepresidente

Igles Corelli
Presidente Onorario

PROGRAMMA

ore 15:30 assemblea generale dei 100 associati
se ognuno farà la sua parte, saremo molti di più

ore 17:00 incontro con le Istituzioni e con le imprese dell'Emilia-Romagna
“emiliaromagna food valley gastronomica” più concorrenza più coesione

dalle 19:00 aperitivo con gli chef e i produttori dell'Emilia-Romagna
cucina d'autore e prodotti d'autore

I cuochi, professionisti del gusto, **al centro e al servizio della filiera.**

Imprese di ristorazione, di produzione e distribuzione con le istituzioni della regione possono insieme **andare nel mondo e far venire il mondo da noi.**

Una regione piattaforma gastronomica organizzata necessaria per un'immagine vincente.

Iniziative locali di qualità con proiezioni regionali e sempre con l'accoppiata di **'pari dignità' chef/produttori.**

Filiere lunghe concettuali e alte professionalità si integrano nei territori dove ognuno **farà la propria parte.**

EXPOST

MILANO

Ebbene si l'EXPO è stato un successo, per tutto il mondo, per l'Italia e per la nostra cara Emilia-Romagna che è stata in prima fila come le spettava per il rango gastronomico riconosciuto ovunque. Noi abbiamo fatto la nostra parte, ma insieme con tanti altri, perchè crediamo nelle filiere territoriali dove ognuno fa la propria parte per crescere insieme. Abbiamo percorso tutta la regione partendo da Rimini con 40 tappe sull'acqua, sull'Appennino e lungo la via Emilia e a Milano abbiamo festeggiato con le nostre eccellenze e le nostre inimitabili paste al matterello.

Abbiamo interloquito con intellettuali e manager con 'il viaggio che vorrei'. Abbiamo promosso la 'Carta di Milano'. Abbiamo sostenuto e partecipato al progetto del refettorio Ambrosiano di Massimo Bottura, che anche per questa esperienza è stato incoronato "Miglior chef Europeo dell'anno" da *Madrid Fusion*, il più importante meeting di gastronomia contemporanea. Siamo partiti in viaggio nel 2015 e rifaremo, con modalità diverse, un altro viaggio verso il futuro nel 2016.

**chef
to
chef**

emiliaromagnacuochi

città della
gastronomia

Città della gastronomia CheftoChef

Parma è diventata 'città creativa UNESCO per la gastronomia'.

E' la nostra punta di diamante della rete regionale delle 12 città CheftoChef che si impegnano a far crescere la qualità della gastronomia nei loro territori come snodo fondamentale fra la cucina mediterranea e quella mitteleuropea.

L'alleanza fra produttori e cuochi è così riconosciuta anche dalle istituzioni. Un protocollo d'intesa fra Regione, ANCI, CheftoChef e i dodici Comuni impegnerà tutti noi come asse strutturale della 'piattaforma gastronomica regionale'.

insieme con: ANCI Emilia-Romagna e i 12 Comuni della Regione

CENTOMANI di questa terra

la nostra festa annuale a Polesine Parmense

Una vera festa di soci e Amici di CheftoChef il 18 aprile. Il cibo come gratuità, ognuno di noi, chef, produttori, gastronomi offrono quello che hanno, quello che sono per le mille persone che verranno a trovarci.

Otto ore di dibattito, i nostri 50 chef che inventano piatti 'in continuo', i nostri produttori per farci conoscere le eccellenze della regione e la sera... una cena indimenticabile.

insieme con: tutti i nostri associati, gli "AMICI" ed il Consorzio del Parmigiano-Reggiano

chef INNOVA la scienza in cucina per l'innovazione continua

La cucina d'autore da oltre vent'anni valorizza i prodotti con pari dignità, li elabora con tecniche e tecnologie d'avanguardia e applica concetti nell'ambito dell'evoluzione culturale e artistica del mondo contemporaneo. **Metodiche, tecniche e tecnologie per aprire nuovi orizzonti:** progetto **iSENSI**

Tramite l'analisi sensoriale dei tecnici e dei cuochi in cucina

insieme con: Confagricoltura, CRPA, CRPV

centomani
di questa terra duemilasedici

**chef
to
chef**

emiliaromagnacuochi

INNOVA



chef INFORMA

la formazione gastronomica regionale per la crescita della ristorazione in una regione che ha **il record delle denominazioni di origine dei prodotti**.

Un piano che valorizzi i migliori studenti in alternanza formazione/lavoro, aggiorni e formi gli addetti già 'al lavoro' e preveda corsi per formatori.

insieme con: Ufficio Scolastico Regionale, "Assessorato al coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro"

Dinamica e le scuole di formazione della regione



chef inTRAVEL

l'identità come scambio e il turismo gastronomico

viaggiare in modo consapevole per chi viene da noi e per noi che visiteremo le migliori realtà gastronomiche. Accoglienza di delegazioni da tutti i paesi presso le nostre Aziende e la nostra Ristorazione.

insieme con: APT Emilia- Romagna, Food Valley Travel e Leisure



Le FESTEMERCATO

Feste e mercato, conoscenza in allegria, degustazione e acquisto, alleanza fra produttori e cuochi.

Feste locali uniche come 'Chefalmassimo' della famiglia Zivieri a Monzuno, la Festamercato dei Salumicotti di Russi e il tOur-tlen a Bologna e Modena. Come esempio di convivenza civile e come rappresentanza ideale o concreta di un'intera realtà regionale.

E come 'Al Mèni' a Rimini che dall'Emilia-Romagna si proietta nel mondo con i suoi chef e il suo mercato unico di eccellenze regionali.

Gli eventi di **FESTAMERCATO** costituiscono l'appuntamento annuale e principale delle 'Città della Gastronomia CheftoChef'. E ogni evento avrà uno specifico argomento di valenza regionale: a Russi i 'salumicotti' dell'Emilia-Romagna si celebrano da anni, a Roncofreddo si inaugurerà una giornata sui formaggi di qualità, in Valsamoggia tartufi e funghi, a Bomporto i lambruschi, ad Argenta il 'selvatico di pregio'... e quest'anno a Villa Torlonia promuoveremo il bovino romagnolo in tutta la regione.

insieme con: le istituzioni e le realtà locali sedi dei singoli eventi



L'Associazione CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi

Come **cuochi e ristoratori dell'Emilia-Romagna** abbiamo costituito l'Associazione 'CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi' per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Vogliamo in primo luogo **valorizzare i grandi prodotti** di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un' 'offerta gastronomica' che tenga conto del **progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale** in cucina.

Oggi è possibile, forse per la prima volta nella storia, **avviare strade innovative dove l'affermazione della qualità e del gusto è alla portata di tutti e può contribuire ad un tempo alla difesa della salute.**

E' per questo che siamo disponibili ad un confronto con tutti **i settori dell'offerta gastronomica**, con il **mondo della ricerca e della formazione**, con **la produzione e la distribuzione**, ma anche con una **domanda sempre più esigente** e con le **istituzioni della nostra regione.**

E' in questo ambito che stiamo affrontando un'**importante iniziativa di formazione-lavoro** pluriennale per indirizzare nuove generazioni di chef in un clima di emulazione e di innovazione del settore e affinché la nostra regione si posizioni ulteriormente, anche in termini di attrazione turistica, nel novero delle realtà di **riferimento internazionali.**

Fanno parte di questi obiettivi **la partecipazione ai più importanti meeting ed eventi gastronomici nella nostra regione e nel mondo**, come la realizzazione e la diffusione di pubblicazioni che, partendo da nostri grandi prodotti, interpretino l'anima, la cultura e i sogni dei nostri migliori chef.

E per questo **gli chef hanno proposto di associarsi a produttori di qualità e ad 'esperti gastronomi'** per proseguire insieme un percorso innovativo con chi già condivide emozioni e progetti; lavorando quindi per la crescita e la modernizzazione di un intero settore.

'La cucina d'autore' è oggi il prodotto di una applicazione sistematica di **tecniche innovative**, di ricerca di **prodotti sani e di qualità** e di riferimenti ai **molteplici mondi culturali** contemporanei.

E' per questo che i cuochi sentono l'esigenza sempre più diffusa di innovare continuamente nel proprio lavoro, attraverso una costante ricerca scientifica che consenta fra l'altro un approccio salutistico immanente alla **qualità artistica del prodotto gastronomico.**

Alla pari di altri settori del **made in Italy** 'per andare nel mondo e per far venire il mondo da noi' ci sentiamo pronti ad intraprendere la strada della **crescita al servizio di uno sviluppo sostenibile.**

In Emilia-Romagna la nostra associazione di **50 chef stellati**, ha immediatamente cercato l'alleanza con **i migliori produttori della regione** e con **i gastronomi esperti**, per un patto fondato sulla trasparenza e sulla formazione diffusa'

Dal manifesto di cheftochef di adesione al manifesto de Il Sole 24 ore "niente sviluppo senza cultura" del 2013

CheftoChef emiliaromagnacuochi non è una delle tante associazioni 'di categoria', ma è un'operazione culturale per far conoscere al mondo **le qualità gastronomiche della Emilia-Romagna** imperniata sul rapporto fra chef che fanno cucina d'autore e i grandi prodotti della regione.

E' per questo che abbiamo lo scorso anno intrapreso un lungo **"Viaggio Verso Expo"** con oltre 40 appuntamenti sulla via Emilia, in Appennino e lungo il Po giungendo a Milano con la gastronomia di tutta la regione e con i **nostri 50 chef.**

Il 2016 vedrà la riproposizione del viaggio, ovviamente su basi diverse, come 'cartellone' che potrà segnare annualmente una ideale linea di congiunzione spaziale e temporale fra tante piazze dei nostri Comuni, delle nostre comunità.

E questo percorso celebrerà l'incoronazione di Parma a **'città creativa UNESCO per la gastronomia'** come capofila della rete regionale delle **dodici "Città della gastronomia CheftoChef"**



CheftoChef emiliaromagnacuochi è l'associazione degli Chef "stellati" che salda la professionalità della cucina d'autore con i prodotti d'autore e i gastronomi nella nostra regione. L'innovazione continua e la dimensione regionale come piattaforma necessaria per andare nel mondo insieme con i leaders di settore 'di pari dignità'.

chef

Riccardo Agostini
Il Piastrino

Franco Aliberti
ÈVVIVA

Matteo Aloe
Berberè

Emilio Barbieri
Ristorante Stradafacendo

Andrea e Stefano Bartolini
La Buca

Daniele Baruzzi
Insolito Ristorante

Alberto Bettini
Da Amerigo 1934

Adriana Biondi
Trattoria La Rosa

Mattia Borroni
Ristorante Alexander

Massimo Bottura
Osteria Francescana

Vincenzo Cammerucci
Ristorante CàMi

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
Silverio

Stefano Ciotti
Urbino dei Laghi

Igles Corelli
Ristorante Atman

Giovanni Cuocci
La Lanterna di Diogene

Gianni D'Amato
Ristorante Il Rigoletto

Claudio Di Bernardo
Grand Hotel Rimini

Pier Luigi Di Diego
Il Don Giovanni

Rino Duca
Osteria Il Grano di Pepe

Gino Fabbri
Pasticceria Gino Fabbri

Alberto Faccani
Ristorante Magnolia

Mario Ferrara
Scaccomatto

Gianluca Gorini
Le Giare

Mauro Gualandi
Pasticceria Gualandi

Giovanna Guidetti
Osteria La Fefa

Agostino Iacobucci
I Portici

Andrea Incerti Vezzani
Cà Matilde

Marcello Leoni
Chef Consultant

Raffaele Liuzzi
Locanda Liuzzi

Franco Madama
Chef Consultant

Fabrizio Mantovani
FM

Valentino Marcattili
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
Il Povero Diavolo

Marco Parizzi
Ristorante Parizzi

Massimiliano Poggi
Al Cambio

Gian Paolo e Gianluca Raschi
Guido

Daniele Repetti
Nido del Picchio

Fabio Rossi
Ristorante Vite

Giuliana Saragoni
Chef Consultant

Luigi Sartini
Taverna Righi

Maria Grazia Soncini
La Capanna

Massimo Spigaroli
Relais Corte Pallavicina

Silver Succi
Quartopiano

Paolo Teverini
Ristorante Paolo Teverini

gourmet

Emilio Antonellini
Massimo Bergami
Giovan Battista Borzatta

Carla Briigliadori
Maurizio Campiverdi
Michele Ceccarelli

Franco Chiarini
Giuseppe De Biasi
Daniele Fornaciari

Luigi Franchi
Antonio Gaddoni
Roberto Martinelli

Emma Montesi
Pierluigi Papi
Susy Patrito Silva

Filippo Polidori
Enrico Vignoli
Andrea Zanlari

produttori

Acetomodena
Appennino Food
Athos Guizzardi
Azienda Agricola Caretti
Azienda Agricola Zucchi - Vini
Azienda Fattorie Vallona - Vini
Bia - cous cous
Birra dei Diamanti
Bruschi Funghi di Borgotaro
Cantina della Volta
Cantine Casabella
Caraiba
CSO Centro Servizi Ortofrutticoli
Consorzio Aglio Voghiera
Consorzio Cipolla di Medicina
Consorzio del Culatello di Zibello
Consorzio del Parmigiano-Reggiano

Consorzio Mortadella Bologna e Cacciatore
Consorzio Olio di Brisighella DOP
Consorzio Patata di Bologna DOP
Consorzio Produttori Antiche Acetaie Modena
Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini
Consorzio Zampone Modena
Consorzio Cotechino di Modena
Coop Giulio Bellini
Dolci Delizie San Rocco
F.lli Babini - liquori
Il Forno di Calzolari
Il Mallo - liquori
Le Conchiglie Formaggi
Macelleria Rizzieri
Macelleria Salumeria Massimo Zivieri
Molino Dallagiovanna
Molino Grassi

Molino Spadoni
Negrini Salumi
Officine Gastronomiche Spadoni
Pasta Cuniola
Pasticceria Tabiano
Podere Pradarolo
Riso Jolanda
Rondinini Tiziano - miele
Soc. Agricola Paltrinieri Vini
Stampa la Pasta (Ga-Ri Torneria)
Surgital Pasta Fresca
Tenuta Uccellina Vini
Umberto Cesari Vini
Vigneto San Vito
Villa Venti Vini
Villani Salumi
Zivieri Tartufi

città della gastronomia

PARMA

città creativa UNESCO per la gastronomia

Argenta (Fe)

Bagno di Romagna (Fc)

Bologna

Bomporto (Mo)

Borgonovo Valtidone (Pc)

Cesenatico (fc)

Fiorenzuola (Pc)

Polesine Zibello (Pr)

Roncofreddo (Fc)

Russi (Ra)

Valsamoggia (Bo)

accreditati

Anci Emilia-Romagna

Confagricoltura Emilia-Romagna

C.R.P.A.

C.R.P.V.

Astra

Dinamica

Istituto Oncologico Romagnolo

L'Amo (Eurofishmarket)

Casa Artusi

Il Lavoro dei Contadini

Movimento Turismo del Vino Emilia Romagna



**Se credi nei nostri progetti, se vuoi contribuire a migliorarli,
potrai essere protagonista dell'intera avventura
oppure delle singole iniziative.**

E per chi volesse diventare AMICO di CheftoChef...

The image shows two overlapping documents. The left document is a flyer with the 'AMICI di chef to chef emiliaromagnacuochi' logo and the text: 'Se credi nei nostri progetti, se vuoi contribuire a migliorarli, potrai essere protagonista dell'intera avventura oppure delle singole iniziative. Entra a far parte del gruppo AMICI di CheftoChef emiliaromagnacuochi riceverai in anteprima e con agevolazioni le informazioni su tutte le nostre iniziative. www.cheftochef.eu'. The right document is a membership application form titled 'DOMANDA per entrare nel gruppo AMICI di CheftoChef emiliaromagnacuochi'. It contains fields for personal information (Name, Surname, Birth date, Residence, Address, Phone, Email, Website), professional details (Company, Current activity with checkboxes for RISTORAZIONE, FORMAZIONE, PRODUZIONE, COMUNICAZIONE, ALTRO), and a commitment section. The commitment section states: 'Mi impegno a versare la quota triennale di partecipazione: di 100 Euro (50 Euro se di età inferiore a 26 anni) tramite bonifico al c/c della Banca di Credito Coop. Ravennate&Imolese intestato a CheftoChef emiliaromagnacuochi COD IBAN: IT89 Q 08542 13103 036000161085'. A box highlights: 'riceverai la tessera personalizzata AMICO di CHEFTOchef direttamente alla sottoscrizione o mezzo posta.' The form also includes sections for 'Firma per esteso' and 'TESSERA n.'.