

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

chef  
to  
chef

emiliaromagnacuochi®

PARMIGIANO  
REGGIANO

chef  
to  
chef

emiliaromagnacuochi®

centomani  
di questa terra duemilasedici

**lunedì 18 aprile 2016, dalle 10.00 alle 20.00**

**itinerari del Gusto** dalle 10.00 alle 19.30

i gazebo delle **Città della Gastronomia CheftoChef**

il mercato **dei nostri produttori e il giardino delle erbe da chef**  
Aziende e Consorzi presentano le loro eccellenze

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

**Isole Cooking Show** dalle 10.00 alle 18.30

Ogni ora, gli chef di CheftoChef emiliaromagnacuochi "si presentano" con una loro ricetta. Quest'anno tra i temi, il progetto di valorizzazione della linea **Prodotti del Re del Latte** del Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

**Forum: Paesaggi Gastronomici** dalle 10.00 alle 18.30

nella **Sala delle Botti**, otto momenti di confronto e dibattito per riflettere sul tema con chef, produttori, gourmet e specialisti

in conclusione la consegna del **Premio annuale "Riviste gastronomiche internazionali"** a **Christine Muhlke**, editor del magazine **"Bon Appétit"**

**Concorso Studente CheftoChef 2016** dalle 15.00 alle 18.30 **Palco delle Aie**

Sapere, saper fare e fare: i migliori studenti di Cucina e di Sala si presentano davanti a una giuria d'eccezione e alla presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, Caccia e Pesca **Simona Caselli** e della Rappresentante Italiana dell'Associazione Europea degli Istituti Alberghieri **Roberta Monti**

La Festa dei Soci e degli Amici di CheftoChef

centomani  
di questa terra duemilasedici

Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)

PARMIGIANO  
REGGIANO

con il patrocinio di:

Regione Emilia-Romagna

EMILIA  
ROMAGNA  
anci

Unione Province d'Italia  
UPI  
Emilia-Romagna

Unioncamere  
Emilia Romagna

Confagricoltura  
dell'Emilia Romagna

main sponsor CheftoChef

PARMIGIANO  
REGGIANO

MOLINO  
GRASSI  
Creiamo qualità

Bia  
Italian Food  
The Quality Cook Course

OLITALIA

AF  
APPENNINO  
FOOD

APPENNINO  
FOOD

enti, associazioni e progetti accreditati

istituto  
oncologico  
romagnolo

CR.PA.

CRPV  
CENTRO REGIONALE  
PROTEZIONE VEGETALI

ASTRA  
ASSOCIAZIONE  
TERRITORIALE  
SILVICOLTORI

DINAMICA

L'amo

Il Lavoro  
del contadino

Movimento Turismo del Vite  
Emilia Romagna

sponsor tecnici

comet

CARAIBA

BRAGARD  
Be your best

Villeroy & Boch

B&B

Rivolta  
Carmignani

CHS  
GROUP

Ferrarelle spa

TURISMO  
e Benessere  
emilia roma regione

mcdu.e.ra.it

Programma  
lunedì 18 aprile  
2016

centomani  
di questa terra duemilasedici

**lunedì 18 aprile 2016**

Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)

i soci chef

Riccardo Agostini Il Piastriano	Vincenzo Cammerucci Ristorante CaMi	Gianni D'Amato Caffè Arti e Mestieri	Giovanna Guidetti Osteria La Fefa	Adalberto Migliari La Chiocciola	Luigi Sartini Taverna Righi
Matteo Aloe Alce Nero	Marco Cavallucci Chef Consultant	Claudio Di Bernardo Grand Hotel Rimini	Agostino Iacobucci I Portici	Daniele Minarelli Osteria La Bottega	Maria Grazia Soncini La Capanna di Eraclio
Emilio Barbieri StradaFacendo	Umberto Cavina Ristorante Monte Del Re	Pier Luigi Di Diego Il Don Giovanni	Andrea Incerti Vezzani Ca Matilde	Pier Giorgio Parini Il Povero Diavolo	Massimo Spigaroli Relais Corte Pallavicina
Andrea e Stefano Bartolini La Buca	Claudio Cesena Antica Osteria della Pesa	Rino Duca Osteria Il Grano di Pepe	Marcello Leoni Casa di Mare	Marco Parizzi Ristorante Parizzi	Silver Succi Quartopiano
Daniele Baruzzi Insolito Ristorante	Filippo Chiappini Dattilo Chef Consultant	Gino Fabbri Pasticceria Gino Fabbri	Raffaele Liuzzi Locanda Liuzzi	Dario Picchiotti Trattoria Sacerno	Paolo Teverini Ristorante Paolo Teverini
Alessandro Battazza Pasticceria Liévita	Franco Cimini Osteria del Mirasole	Alberto Faccani Ristorante Magnolia	Fabrizio Mantovani FM	Massimiliano Poggi Al Cambio	
Alberto Bettini Da Amerigo 1934	Silverio Cineri La mia infanzia a Tavola	Mario Ferrara Ristorante Scaccomatto	Valentino Marcattilli San Domenico	Gian Paolo Raschi Guido	
Adriana Biondi Trattoria La Rosa	Stefano Ciotti Nostrano	Terry Giacomello Ristorante Inkiostro	Luca Marchini L'Erba del Re	Daniele Repetti Nido del Picchio	
Mattia Borroni Ristorante Alexander	Igles Corelli Ristorante Atman	Gianluca Gorini Le Giare	Isa Mazzocchi La Palta	Fabio Rossi Ristorante Vite	
Massimo Boltura Osteria Francescana	Giovanni Cuocci La Lanterna di Diogene	Mauro Gualandi Pasticceria Gualandi	Aurora Mazzucchelli Ristorante Marconi	Giuliana Saragoni Chef Consultant	

i soci produttori

VILLANI	Jabiano	MOLINO GRASSI	VILLA DEI LUCHI	VEGETA BOLOGNA	CARAIBA	COOP	RISO JOLANDA
Zivieri Tartufi	ALATIELLO	VILLA VENTI	PALTRINIERI	APPENNINO FOOD	APPENNINO FOOD	APPENNINO FOOD	APPENNINO FOOD
VALLONA	CONSORZIO SPICALIA DI MEDICINA	SPADONI	ACETOMODENA	PARMIGIANO REGGIANO	PARMIGIANO REGGIANO	PARMIGIANO REGGIANO	PARMIGIANO REGGIANO
PATATA DI BOLOGNA D.O.P.	Umberto Ceccarelli	CANTINE CASABELLA	RONDININI TIZIANO	AGRICOLA CARETTI	AGRICOLA CARETTI	AGRICOLA CARETTI	AGRICOLA CARETTI
CACCIATORE	il Forno	Bia	CSO	DOLCI DELIZIE	DOLCI DELIZIE	DOLCI DELIZIE	DOLCI DELIZIE

i soci gourmet

Emilio Antonellini, Massimo Bergami, Giovan Battista Borzatta, Carla Brigladori, Maurizio Campiverdi, Carlo Catani, Michele Ceccarelli, Franco Chiarini, Giuseppe De Biasi, Daniele Fornaciari, Luigi Franchi, Antonio Gaddoni, Martina Liverani, Roberto Martinelli, Giorgio Melandri, Emma Montesi, Pierluigi Papi, Susy Patrino Silva, Filippo Polidori, Enrico Vignoli, Andrea Zanlari.

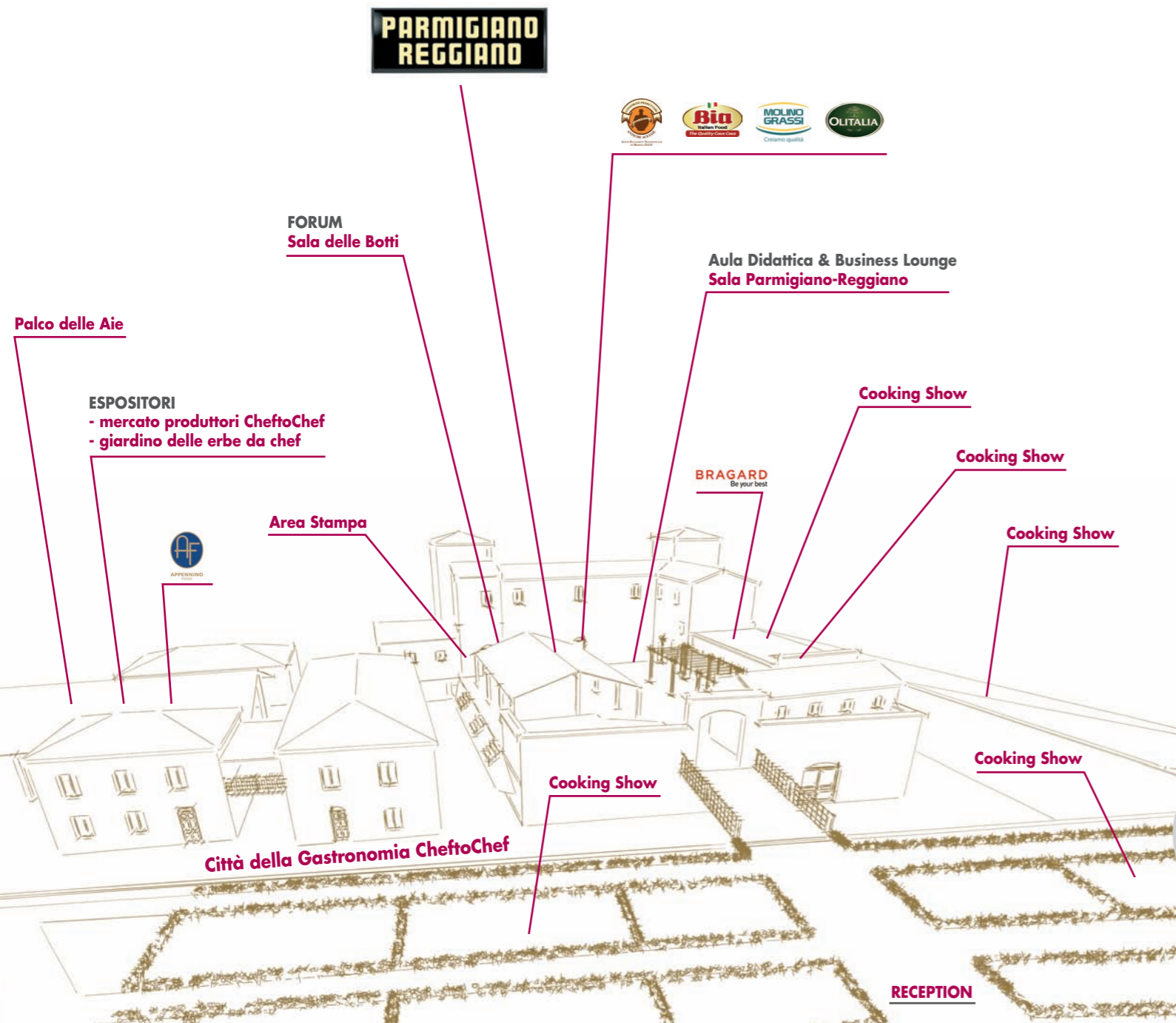
**FORUM, Sala delle Botti dalle 10 alle 18:30**

**PAESAGGI GASTRONOMICI, territori di tradizione e creatività**

**Perché parliamo di paesaggi gastronomici?**

Il Codice dei Beni Culturali, nella terza parte, definisce il paesaggio come "il territorio espressivo di identità, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali, umani e dalle loro interrelazioni" (art. 131) e sottolinea il ruolo imprescindibile della cooperazione tra le amministrazioni pubbliche al fine di pervenire alla "definizione di indirizzi e criteri riguardanti l'attività di pianificazione territoriale, nonché la gestione dei conseguenti interventi, al fine di assicurare la conservazione, il recupero e la valorizzazione degli aspetti e caratteri del paesaggio" (art. 133).

Il tema del Forum di Centomani di questa Terra 2016 nasce con l'intento di ricollocare al centro del dibattito il termine "paesaggio". Il paesaggio gastronomico è lo scenario di un dialogo virtuoso e consapevole che connette uomo, risorse naturali, know how della tradizione. Sono questi gli elementi da cui ha origine il frutto del lavoro di intere comunità: il prodotto tipico agroalimentare. È proprio attraverso il processo produttivo che le comunità locali lasciano un'orma alle future generazioni, in quanto trasformano il territorio, facendo conferire quell'insieme di caratteristiche fisiche, ecologiche ai prodotti alimentari connotati da qualità specifiche. Il paesaggio gastronomico rappresenta quindi il modo in cui interpretiamo e trasformiamo il territorio che ci circonda, ma è anche l'orizzonte futuro a cui tendere. Rimettere al centro del discorso il paesaggio significa creare nuove consapevolezze sulle scelte che ogni giorno facciamo.



ore 10 - **Apertura lavori**  
**Perché parliamo di paesaggi gastronomici**  
**I paesaggi sono territori espressivi di identità**  
*Modera Aldo Bonomi, Direttore Aaster*

- Massimo Spigaroli  
Presidente CheftoChef
- Enrico Vignoli  
Segretario Generale CheftoChef
- Loris Borghi  
 Rettore Università degli Studi di Parma
- Giovanni Ballarini  
Presidente onorario Accademia Italiana della Cucina
- Enzo Malanca  
ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana

ore 11 - **Paesaggi UNESCO**  
**Education Production Experience - il made in Italy agroalimentare cresce e fa rete la pianificazione territoriale passa attraverso la cooperazione nazionale e internazionale**  
*Modera Aldo Bonomi, Direttore Aaster*

- Cristiano Casa  
Assessore Turismo di Parma
- Andrea Gnassi  
Sindaco di Rimini
- Massimo Spigaroli  
Presidente CheftoChef
- Raffaella Donati  
Presidente Slow Food Emilia-Romagna
- Andrea Fabbri  
Presidente Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Parma
- Celestino Ciocca  
Progetto Parma citybranding
- Marco Scuderi  
Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

ore 13.30 - **Paesaggi gourmet**  
**L'alta cucina: una grande alleata**  
**Come intessere il dialogo tra la filiera e il pubblico**  
*Modera Andrea Petrini, Giornalista*

- Davide Cassi  
Università di Parma
- Luca Marchini  
Chef L'Erba del Re
- Adriano Agnati  
Touring Club Italiano
- Anna Morelli  
Cook\_inc
- Susy Patrito Silva  
Casa Artusi

ore 14.30 - **Paesaggi DOP**  
**Il patrimonio enogastronomico della Regione ER**  
**Il prodotto come espressione massima del paesaggio**  
*Modera Andrea Petrini, Giornalista*

- Riccardo Deserti  
Consorzio Parmigiano-Reggiano
- Massimo Spigaroli  
Consorzio Culatello di Zibello
- Claudio Leporati  
Consorzio Prosciutto di Parma
- Maurizio Dodi  
Consorzio Vini dei Colli di Parma
- Mario Gambigliani Zoccoli  
Consorzio Produttori Antiche Acetaie
- Aldo Zivieri  
Macelleria Salumeria Massimo Zivieri

ore 15.30 - **Paesaggi responsabili**  
**Food for soul e cheftoChef presentano il nuovo progetto con il Refettorio Antoniano**

Cristina Reni e Caterina Fabbro  
Responsabili del Progetto

ore 16.00 - **Paesaggi di carta**  
**La rivincita dell'editoria cartacea**

Martina Liverani  
Dispensa Magazine

ore 16.30 - **Paesaggi o terroir?**  
**I paesaggi del vino**  
**Il vino come elemento fondante della cultura territoriale**  
*Modera Andrea Grignaffini, Giornalista*

Giorgio Melandri  
Giornalista e curatore di "Enologica"

Alberto Carretti  
Podere Pradarolo

Mauro Giardini  
Villa Venti

Christian Bellei  
Cantina della Volta

Paolo Tegoni  
Docente Università di Parma

ore 17.30 - **Paesaggi futuri**  
**Il territorio come officina delle idee**  
**la tavola rotonda dedicata ai giovani**  
*Modera Martina Liverani, Dispensa Magazine*

Franco Chiarini  
Responsabile Città della Gastronomia CheftoChef

Alberto Borghi  
Sindaco di Bomporto

Antonio Gioiellieri  
ANCI Emilia-Romagna

Roberta Monti  
Rappresentante Italiana dell'Associazione Europea degli Istituti Alberghieri

Mattia Borroni  
Chef Ristorante Alexander

Max Mascia  
Chef San Domenico

