

lunedì 14 - martedì 15 - mercoledì 16

maggio 2018

KIRECO' Ravenna
via Don Carlo Sala, 7

PENSARE e CUCINARE

dal come al perchè con la **cucina d'autore**



i cuochi ravennati di cheftochef
forniscono strumenti e per-corsi di formazione-lavoro

tre giorni full immersion: concetti, piste di lavoro, strumenti ed esperienze per chi ha motivazioni per **creocere nella contemporaneità gastronomica**.

www.cheftochef.eu - www.kireco.eu

chef
to
chef

emiliaromagnacuochi®



KIRECO



UNIVERSITÀ
DI PARMA



Futur3
COOK!ng
Lab.



Ravennafood
progetto

PENSARE e CUCINARE

dal come al perchè con la **cucina d'autore**

lunedì 14 - martedì 15 - mercoledì 16 maggio 2018
a **KIRECO'** Ravenna in via Don Carlo Sala, 7

i cuochi ravennati di cheftochef
forniscono strumenti e per-corsi di formazione-lavoro

tre giorni full immersion: concetti, piste di lavoro, strumenti ed esperienze
per chi ha motivazioni per **creocere nella contemporaneità gastronomica.**

coordinamento tecnico

Franco Chiarini - gastronomo CheftoChef
per informazioni 3477827175 - francochiarini@cheftochef.eu

chef di RavennaFood e di CheftoChef

Matteo Salbaroli - coordinatore
Mattia Borroni, Vincenzo Cammerucci, Marco Cavallucci, Pier Luigi Di Diego,
Terry Giacomello, Marco Guerrini, Irvin Zannoni.

segreteria organizzativa

Kirecò Cooperativa Sociale Onlus - monica.c@kireco.eu

prenotazioni tel. 340 8200839 con versamento del 50% dell'importo (non rimborsabile se non per cause di forza maggiore e avente diritto comunque al materiale didattico) entro il 10 maggio 2018
al c/c **IBAN IT82 R033 5901 6001 0000 0074 992** oppure tramite **PayPal: kireco@paypal.com**

il costo delle tre giornate, a numero chiuso, è di 300,00 euro
per prenotazioni entro il 5 maggio sconto del 18% 247,00 euro

- è compresa una colazione dalle 9 alle 9:30 e un leggero lunch nell'intervallo
- è compresa adeguata bibliografia e documentazione
- per soci e 'amici' di cheftochef il costo per le tre giornate è di 220 euro
- è possibile partecipare a singole sessioni (una giornata 110 euro previa prenotazione e mezza giornata 60 euro) anche con pagamento alla presenza
- per studenti e professionisti del settore è possibile effettuare stages dopo il corso previo accordo con le imprese di riferimento
- a chi avrà partecipato all'intero corso verrà rilasciato un attestato

previa prenotazione, ad inizio giornata, a fine lavori è possibile cenare con le 'esperienze' del pomeriggio
25 euro bevande escluse

programma

lunedì 14

ore 9:30

Franco Chiarini - Matteo Salbaroli
CheftoChef - Chef osteria l'Acciuga, Ravenna

**I fondamentali storici della 'cucina d'autore'
e i suoi paradigmi culturali e tecnico-scientifici**

ore 10:30

Terry Giacomello
ristorante Inkiostro, Parma

Prodotti-tecniche-concetti nella 'cucina d'autore'

12-14:30 intervallo

ore 14:30

Mattia Borroni - Marco Cavallucci
Chef ristorante Alexander, Ravenna - Chef gruppo Spadoni

**due chef raccontano: tecniche e concetti nella
loro 'cucina d'autore'**

ore 16:30

**produttori veri per prodotti vivi: al di là delle
denominazioni e dei fondamentalismi**

Azienda Vinicola **Alberto Mazzotti** di Bertinoro.
passione e competenza al di là del bio, delle
mode, delle guide, delle bottiglie griffate, delle
cantine degli archistar

Molino Foralossi di Firenzuola
grani, castagne e granturco con l'anima fra le
mole di pietra dell'800 in un mulino sul fiume: la
modernità dell'antico

Marco Briganti del Molino Spadoni di Ravenna
cereali di qualità per un'alimentazione
funzionale



chef
to
chef
emiliaromagnacuochi



martedì 15

ore 9:30

Franco Chiarini e Antonio Lazzari
CheftoChef - Kirecò

**progettazioni integrate per le imprese ristorative:
dal distretto al dislargo, dalla green economy alla
green society**

ore 10:30

Davide Cassi
Università di Parma, Future Cooking Lab, spin-off Università
di Parma

**Il volto scientifico della cucina contemporanea:
dalla ricerca alle tecniche...**

...e dalle tecniche al menù con Pier Luigi Di Diego

12-14:30 intervallo

ore 14:30

Matteo Salbaroli - Irvin Zannoni
Chef osteria l'Acciuga, Ra - Capannina, Casal Borsetti Ra

**due chef si raccontano: l'identità in cucina si
conquista ogni giorno e parte dai prodotti**

ore 15:30

**Maria Cristina Garavelli, Andrea Montesi e
Chiara Ruggiero** - Architetti

**Il paesaggio luogo d'incontro fra gastronomia e
architettura**

ore 16:30

**produttori veri per prodotti vivi: dal selvatico
all'allevato di qualità; recupero delle biodiversità**

Massimo Suozzi, Engim di Ravenna
dal selvatico all'allevato

Eugenio Mingozi, Radisa di Ravenna
la biodiversità dai boschi all'orto

Paolo Giorgini, Rossovivo di Borghi (FC)
piccoli frutti: belli e buoni



mercoledì 16

ore 9:30

Franco Chiarini e Maurizio Bucci

CheftoChef - Imprenditore della Ristorazione

le filiere dell'alimentazione e la centralità dello chef: i 'professionisti del gusto' dal piatto ai menù nelle nuove forme del servizio ristorativo

ore 10:30

Davide Cassi

Università di Parma, Future Cooking Lab, spin-off Università di Parma

Il volto scientifico della cucina contemporanea: dalle tecniche allo stile

ore 11:30

Marco Brancaleoni

Medico Nutrizionista Olympus Ravenna

Il buono fa bene: per un'alleanza medici e chef

12-14:30 intervallo

ore 14:30

interventi e dibattito

ore 15:30

presenta **Carlo Catani**

produttori veri per prodotti vivi: innovazione di prodotto tecnologia e salute

Ottavio di Canossa, Tenuta Cuniola San Martino (FE)
la pasta secca terminale di una filiera in pieno controllo concettuale e tecnologico

Stefano Silvi, NeroFermento Ravenna
aglio, scalogno e cipolla: innovazione di prodotto che riscopre l'antico

Roberto Bagli, Birra Amarcord Rimini
ricerca e innovazione per la qualità totale nel rispetto dell'ambiente e del consumatore

Le fonti della "cucina d'autore": percorsi bibliografici fondamentali a cura di **Franco Chiarini**

'CheftoChef emiliaromagnacuochi'

è un'associazione culturale nata nel 2008 per favorire la crescita della gastronomia regionale in base ai principi della 'cucina d'autore'. E' composta dai 50 chef top dell'Emilia-Romagna, da 50 produttori e da 20 gastronomi e ha sviluppato il progetto Ravenna Food attorno alla leadership di 6 cuochi ravennati.

Kirecò è una società Cooperativa Sociale ONLUS di Ravenna ideata nel 2007 e man mano sviluppatasi nel settore della progettazione e realizzazione di servizi per la sostenibilità ambientale e sociale. Oggi Kirecò sta sviluppando il primo progetto nel nord Italia di "cooperativa di comunità" in area urbana.

Gli chef ravennati che cercano personale qualificato in cucina e di sala creano momenti di riflessione per chi ha motivazioni per avviare o perfezionare esperienze gastronomiche.

E i produttori di prodotti vivi sono i loro alleati, come la distribuzione e i gourmet in una logica di filiera 'verticale'.

E le professionalità "trasversali" come food designer, medici nutrizionisti, paesaggisti ed esperti di progettazione di eventi e comunicatori...

Un primo piano di lavoro per tutti... coloro che cercano fondamenti culturali comuni nelle diversità.

E per iniziare percorsi o perfezionarsi anche con stages nella ristorazione e nelle imprese.