



Programma

lunedì 8 maggio 2023



lunedì 8 maggio 2023
Antica Corte Pallavicina, Polesine Zibello PR

FORUM: RistorAzioneFuturo dalle 10.00 - Conduce **Alfredo Antonaros**
Momenti di confronto e dibattito per riflettere sul tema con chef, produttori, gourmet e specialisti.

ISOLE Cooking Demo e degustazioni dalle 11.00

Gli chef di CheftoChef emiliaromagnacuochi si presentano e propongono una loro ricetta come **contributo dell'Emilia-Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio UNESCO**

itinerari del Gusto dalle 10.00

- il mercato **dei nostri produttori**
Aziende e Consorzi presentano le loro eccellenze
- **degustazioni e analisi sensoriali** con i nostri produttori
- i gazebo delle **Città della Gastronomia CheftoChef**
- il gruppo **RavennaFood/CheftoChef**
- visita al **Museo del Culatello e del Masalèn**



L'Italianità della Pasta Fresca per Molino Dallagiovanna

alle 12:00 a cura di **Isa Mazzocchi** Chef Patron La Palta

i comizi agrari

alle 12:30 a cura di **Giuseppe Pasquali**

Le liliacee dell'Emilia-Romagna: Cipolla Boretana, Aglio di Voghiera, Aglio Nero di Voghiera, Cipolla di Medicina, Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo, Scalogno di Romagna, Aglio di Monticelli.

Cuochi, imprenditori, agricoltori, medici ed istituzioni.

alle 14:30 a cura di **Gianmaria Cunial**

Vini dell'Emilia-Romagna attualità e futuro. Focus sul Lambrusco.
Vignaioli, sommelier, agronomi ed esperti.

i soci chef

Riccardo Agostini
Il Piastrino

Matteo Aloe
Berberè

Michele Bacilieri
Cucina Bacilieri

Emilio Barbieri
Ristorante Strada Facendo

Andrea e Stefano Bartolini
La Buca

Daniele Baruzzi
Insolito Ristorante

Alberto Bettini
Da Amerigo 1934

Adriana Biondi e Alessio Malaguti
Trattoria La Rosa 1908

Mattia Borroni
Ristorante Alexander

Massimo Bottura
Osteria Francescana

Omar Casali
Ristorante Maré

Umberto Cavina
Chef Consultant

Claudio Cesena
Locanda San Fiorenzo

Franco Cimini
Osteria del Mirasole

Stefano Ciotti
Nostrano

Giorgio Clementi
Osteria dei Frati

Igles Corelli
Corelli Food

Giovanni Cuocci
La Lanterna di Diogene

Claudio Di Bernardo
Grand Hotel Rimini

Gianluca Esposito
Chef Consultant

Gino Fabbri
Pasticceria Gino Fabbri

Alberto Faccani
Ristorante Magnolia

Mario Ferrara
Ristorante Scaccomatto

Giuseppe Gasperoni
Osteria del Povero Diavolo

Claudio Gatti
Chef Pasticcere Consultant

Gianluca Gorini
da Gorini

Mariano Guardianelli
Abocar Due Cucine

Giovanna Guidetti
Osteria La Fefa

Agostino Iacobucci
Ristorante Iacobucci

Andrea Incerti Vezzani
Cà Matilde

Raffaele Liuzzi
Locanda Liuzzi

Valentino Marcatilli
San Domenico

Luca Marchini
L'Erba del Re

Isa Mazzocchi
La Palta

Andrea Medici
Osteria in Scandiano

Adalberto Migliari
La Chiocciola

Ivan Milani
Villa Monty Banks

Martina Mosco
Brododigò

Massimiliano Mussoni
La Sangiovesa

Dario Picchiotti
Trattoria Sacerno

Massimiliano Poggi
Ristorante Massimiliano Poggi

Gian Paolo e Gianluca Raschi
Guido

Daniele Repetti
Nido del Picchio

Jessica Rosval
Casa Maria Luigia

Matteo Salbaroli
L'Acciuga Osteria

Luigi Sartini
Chef Consultant

Massimo Spigaroli
Antica Corte Pallavicina

Silver Succi
Quartopiano

Paolo Teverini
Ristorante Paolo Teverini

Francesco Vincenzi
Franceschetta58

i soci produttori



i soci gourmet

Massimo Bergami, Carla Brigliadori, Maurizio Campiverdi, Carlo Catani, Atos Cavazza, Michele Ceccarelli, Franco Chiarini, Daniele Fornaciari, Fabrizio Gnugnoli, Marco Montanari, Emma Montesi, Pierluigi Papi, Chiara Parollo, Susy Patrito Silva, Massimo Suozzi, Enrico Vignoli.

città della gastronomia CheftoChef: PARMA città creativa UNESCO per la gastronomia, Argenta (Fe), Bagno di Romagna (Fc), Bologna, Bomporto (Mo), Borgonovo Val Tidone (Pc), Cesenatico (Fc), Fiorenzuola (Pc), Polesine Zibello (Pr), Roncofreddo e Valli del Rubicone (Fc), Russi (Ra), Valsamoggia (Bo).



**PARMIGIANO
REGGIANO**



Giblor's
Italian worklife specialist

rastal

Ferrarelle spa

Forum
RistorAzioneFuturo

ACCREDITI STAMPA

RECEPTION

i Produttori CheftoChef
eccellenze di Aziende e consorzi

i Vignaioli CheftoChef

ISOLE
cooking demo

Città della Gastronomia CheftoChef

Centomani di questa Terra è il più spettacolare convivio gastronomico in cui si riuniscono il meglio della **cucina d'autore** e delle produzioni tipiche dell'Emilia-Romagna.

La sede dell'evento è l'**Antica Corte Pallavicina** dei fratelli Massimo e Luciano Spigaroli. Un castello trecentesco, situato sull'argine del Po, riportato alla luce a seguito di un'immensa opera di restauro.

È qui che per un'intera giornata si svolge la festa annuale di **CheftoChef**, l'associazione degli Chef "stellati" che salda la professionalità della "Cucina d'Autore" con i "Prodotti d'Autore" e i Gastronomi della regione Emilia-Romagna.

L'innovazione continua e la dimensione regionale, come piattaforma necessaria, per andare nel mondo con i leaders di settore 'di pari dignità'. www.cheftochef.eu

RistorAzioneFuturo

Filiere alimentari Emiliano-Romagnole nel mondo globale

Siamo usciti diversi dalla(e) crisi ed è ora di "chiudere il cerchio concettuale" del **rapporto fra cucina e scienza** e dialogare con un'altra scienza: **quella medica**, nella fattispecie e soprattutto **della nutraceutica** che in modo prepotente condizionerà i nostri saperi gastronomici. **Aumentano il tasso di cultura e di conoscenze** necessarie per onorare **una Cucina Italiana che potrà essere patrimonio UNESCO solamente se proseguirà nella sua dimensione di innovazione e di creatività** alla pari di tanti altri made in Italy. In particolare **in Emilia-Romagna** possiamo essere **l'avanguardia** in un nuovo **rapporto fra gastronomia e turismo** in una logica di **compatibilità ambientale e sociale**. Dobbiamo investire in **una formazione che si confronta in continuo con le cucine-laboratorio** e con la responsabilità di **rappresentare culture territoriali, sì identitarie ma aperte ai flussi della modernità**. **CheftoChef c'è ed è aperta al dialogo per lavorare su progetti condivisi.**

ore 10.00

Apertura lavori e presentazione nona edizione

Massimo Spigaroli e Iglés Corelli - Presidenti Onorari CheftoChef

Massimiliano Poggi - Presidente CheftoChef

Michele Ceccarelli - Segretario Generale CheftoChef

Alessio Mammi - Assessore all'agricoltura e agroalimentare Regione Emilia-Romagna

Forum: RistorAzioneFuturo

Conduce

Alfredo Antonaros

Scrittore, Drammaturgo, Autore e Conduttore radiofonico e televisivo

prima sessione ore 10.30

INNOVAZIONE IN CUCINA

Le contaminazioni tra diverse realtà gastronomiche e diverse modalità di 'fare cucina' rende indispensabile una cultura plurisettoriale degli chef. L'alleanza tra cucina, scienza e medicina per nuove frontiere gastronomiche di una qualità 'salutistica'.

Iglés Corelli

Corelli food e Presidente Onorario CheftoChef

Ivan Milani

Chef Villa Monty Banks, Cesena - socio CheftoChef

Davide Cassi

Università di Parma

Marco Brancaleoni

Medico specializzato in fitoterapia e nutraceutica

Waveco

azienda specializzata nella "maturazione spinta"

Degustazione a cura dello Chef **Ivan Milani**

Villa Monty Banks, Cesena FC

seconda sessione ore 13.00

RETI PERMANENTI DI FORMAZIONE/ LAVORO

Aggiornamento professionale e formazione continua, rotazione in stage nella rete di Chefto-Chef, attenzione alla formazione negli istituti agrari e di gastronomia vanno gestiti su base quanto meno regionale. Un corso strutturato di formazione-lavoro in cui la 'gastronomia scientifica' fornisca garanzie occupazionali in settori di avanguardia della FoodValley per neodiplomati, come già avviene in altri settori trainanti come la MotorValley, rafforzando i rapporti con la Catalogna.

Massimiliano Poggi

Chef e Presidente CheftoChef

Massimo Suozzi

Socio Gourmet CheftoChef

Patrizio Bianchi

Università di Ferrara. Economista, accademico e ministro dell'istruzione nel governo Draghi

Massimiliano Urbinati

Dirigente scolastico Istituto Vergani-Navarra Ferrara

Davide Cassi

Università di Parma

Gabriele Bazzocchi

Medico gastroenterologo, Università di Bologna

Degustazione a cura dello Chef **Daniele Repetti**

Nido del Picchio - Carpaneto Piacentino PC

terza sessione ore 15.00

IMPRESA RISTORAZIONE PER UNA NUOVA 'COSCIENZA DI LUOGO'

Il successo di una "Cucina d'autore" è sempre più legato ad una nuova identità che tenga conto di compatibilità ambientali e sociali. Un'identità inserita in filiere gastronomiche in cui il rapporto flussi/territorio costituisca una nuova frontiera per un turismo di qualità.

Isa Mazzocchi

Chef e Vicepresidente CheftoChef

Omar Casali

Chef Marè, Cesenatico - socio CheftoChef

Carla Briigliadori

Gastronoma e storica dell'alimentazione
Socia Gourmet CheftoChef

Igino Morini

Consorzio Parmigiano Reggiano

Cristiano Casa

Presidente Visit Emilia

Alice Parma

Sindaco di Santarcangelo di Romagna e Referente Food&Wine per Visit Romagna

Degustazione a cura dello Chef **Omar Casali**
Ristorante Marè, Cesenatico FC

Premiazione Studenti CheftoChef 2023

Sapere, Saper Fare e Fare. L'alleanza educativa tra CheftoChef e il mondo della formazione.

ICOMIZI
AGRARI

alle 12:30 a cura di **Giuseppe Pasquali**

Le liliacee dell'Emilia-Romagna: Cipolla Borettana, Aglio di Voghiera, Aglio Nero di Voghiera, Cipolla di Medicina, Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo, Scalogno di Romagna, Aglio di Monticelli. Cuochi, imprenditori, agricoltori, medici ed istituzioni.

alle 14:30 a cura di **Gianmaria Cunial**

Vini dell'Emilia-Romagna attualità e futuro. Focus sul Lambrusco. Vignaioli, sommelier, agronomi ed esperti.



www.cheftochef.eu

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 duemilaventitre

Antica Corte Pallavicina, Polesine Zibello (PR)

main partners CheftoChef



con il patrocinio di



enti, associazioni e progetti accreditati



sponsor tecnici

