



IN VIAGGIO VERSO EXPO 2015

da agosto a settembre

cinquanta chef 'stellati' con i produttori dell'Emilia-Romagna

da Rimini a Piacenza verso Milano.

in barca, in bici, a piedi, attraverso 100 città.

sul Po, per la via Emilia, sul crinale dell'Appennino

Un viaggio che attraversa l'Emilia-Romagna per le sue vie di terra e acqua, interamente dedicato alla educazione alimentare, alla informazione e alla conoscenza della biodiversità e della qualità sostenibile, al progresso e all'innovazione.

Il nostro progetto intende fare proprie alcune delle tematiche-obiettivo di Expo Milano 2015 enfatizzando, attraverso una realizzazione articolata, originale e suggestiva, il processo partecipativo e conoscitivo di chef, produttori, istituzioni, cittadini e turisti.

Un progetto "multisensoriale", un vero e proprio "percorso" territoriale e gustativo, un accompagnamento "commentato" verso Expo 2015, attraverso i luoghi, le armonie, le tradizioni e i prodotti agricoli dell'Emilia Romagna, con il preciso e concreto obiettivo di testimoniare la qualità, l'ecosostenibilità culturale e la raggiungibilità della buona alimentazione salubre, senza far pagare prezzi all'ambiente: dal Po all'EXPO, con gusto.

Il progetto prevede un'articolazione all'apparenza complessa ma di grande impatto sociale, culturale e mediatico: un viaggio di avvicinamento verso Expo 2015 partendo dal mare Adriatico con tre percorsi che si snodano lungo le storiche vie regionali: la via d'acqua del Fiume Po, la via di terra rappresentata dalla Via Emilia e l'Alta via dei Parchi.

Un viaggio-evento incentrato sul forte tema dell'identità e della cucina d'autore improntata al buono e al bello, nel quale sono coinvolti territori, cuochi, produttori, consorzi, comunità, cittadini e turisti.

In tale iniziativa viene messa in campo la stessa identità dell'Emilia-Romagna, che vanta primati ineguagliati nel mondo dell'agricoltura e dell'alimentazione e saranno essi gli attori di momenti di confronto: il buono fa bene, l'agricoltura determina il paesaggio, il selvatico di pregio, il modello di green economy, le città della gastronomia.

Il percorso d'acqua:

Mare Adriatico e Grande Fiume Po

Il viaggio, ad ogni attracco previsto, prevede l'utilizzo di adeguati "food ship", con una capienza di 100 persone, anche per accogliere, come un arca, le testimonianze della biodiversità enogastronomica dei territori emiliano-romagnoli e in particolare del Po e di ogni provincia-scalo, da condurre fino a Milano: prodotti-testimonianza resi disponibili da produttori e consorzi che saranno la base delle cosiddette "Cene stellate" a bordo, elaborate e commentate da chef sulla base dell'utilizzo dei prodotti tipici, e a denominazione d'origine, della regione Emilia Romagna..

Le città della Gastronomia

In questo contesto si inseriscono le Città della Gastronomia, un progetto di rete avviato da CheftoChef che punta a rafforzare il rapporto tra istituzioni e "professionisti del gusto", in uno stabile confronto con produttori e gastronomi sulla base di moderni principi culturali come testimonia la risoluzione sul patrimonio gastronomico europeo, approvata dal Parlamento Europeo, per salvaguardare non solamente i prodotti identitari, già ampiamente tutelati dalla legislazione dei diversi livelli istituzionali, ma il loro rapporto con l'arte di cucinare' come patrimonio culturale delle diverse specificità europee.

Il percorso di terra: la Via Emilia

Lungo la direttrice storica della Via Emilia viaggeranno food truck e grandi bicchirici, guidate dagli chef e dai produttori della regione, dove verranno raccolti i prodotti delle singole aree territoriali. L'arrivo del food truck è accompagnato da un evento dove ci si confronta sulle tematiche di territori, nutrizione, benessere. Alla sera, attorno al food truck, gli chef prepareranno cibo da strada, piccoli finger con i prodotti del territorio per un grande happy hour collettivo e di qualità. L'evento viene organizzato in collaborazione con i partner territoriali e metterà in rilievo la cultura e la civiltà delle paste fresche e la loro modernità in rapporto ai grandi prodotti regionali.

Il percorso dell'Alta Via

Un itinerario escursionistico, che parte anch'esso da Rimini per arrivare a Piacenza, ricongiungendosi agli altri due itinerari.

In questo percorso i protagonisti saranno i rifugi, i borghi appenninici e l'antica cultura gastronomica della montagna.

Il sistema Parchi dell'Emilia-Romagna sarà al centro dei momenti di incontro con l'accento sui temi ambientali e sul recupero delle tradizioni gastronomiche reinterpretate in chiave moderna dagli chef dell'associazione, attraverso i saperi degli abitanti.



IN VIAGGIO VERSO EXPO 2015

da agosto a settembre

cinquanta chef 'stellati' con i produttori dell'Emilia-Romagna

da Rimini a Piacenza verso Milano.

in barca, in bici, a piedi, attraverso 100 città.

sul Po, per la via Emilia, sul crinale dell'Appennino

...per una piattaforma gastronomica regionale



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 e per conoscere.



chef INFORMA

il primo piano di formazione gastronomica regionale

per far crescere la 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, ag-giorni e formi gli addetti già 'al lavoro' e preveda corsi per formatori.



chef inTRAVEL

l'identità come scambio e il turismo gastronomico

viaggiare in modo consapevole per chi viene da noi e per noi che andremo all'estero nelle migliori realtà gastronomiche.



Città della gastronomia CheftoChef

progetti locali per stare nel mondo con l'UNESCO

l'Europa ha riconosciuto la gastronomia come bene culturale da preservare e valorizzare alla pari dei prodotti agroalimentari. Città dell'Emilia-Romagna progettano la crescita gastronomica dei loro territori per partecipare al mondo delle culture tutelate dall'UNESCO



CENTOMANI di questa terra

la nostra festa annuale a Polesine Parmense

Il cibo come gratuità, ognuno di noi, chef, produttori, gastronomi offrono quello che hanno e quello che sono.



Le FESTAMERCATO grandi eventi a cui diamo una mano

Sempre insieme fra cucina d'autore e prodotti d'autore. Feste e mercati insieme per capire, gustare e acquistare.