

CHEFTOCHEF, ECCO GLI EVENTI 2018 NELL'ANNO DEL CIBO ITALIANO



Category: [Enogastronomia](#)

Le attività che vedranno protagonista **CheftoChef emiliaromagnacuoichi** nel corso del 2018, sono numerose, in parte già pianificate ed in parte che saranno aggiunte, tra eventi sul territorio nazionale e trasferte internazionali, progetti di divulgazione e formazione, in sintonia con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna. Infatti, il 2018 sarà un anno particolarmente importante per il settore agroalimentare ed enogastronomico del nostro Paese, dal momento che il Governo l'ha proclamato "Anno nazionale del cibo italiano". Fin dalla sua istituzione CheftoChef è attiva nell'ambito della promozione culturale, aprendosi a un sistema di collaborazioni, perseguendo l'obiettivo di far crescere il sistema gastronomico regionale per renderlo sempre più internazionale. Una regione, l'Emilia Romagna, ricca di tradizione e di credibilità nel Mondo grazie anche alla grande riconoscibilità e autorevolezza che hanno conquistato e di cui godono gli Chef regionali ed i prodotti di questo territorio, da quelli DOP e IGP, ma non solo.



Confermati i due eventi principali che vedono impegnati in regione CheftoChef: "**Centomani di questa Terra**" a Polesine Zibello (Pr) il 9 aprile e "**Al Mèni, il circo dei sapori e cose fatte con le mani e col cuore**" in programma a Rimini il 23 e 24 giugno. Il titolo di "Centomani" 2018 è "I moderni artigiani fanno scuola per l'anno del Cibo italiano".



A questi due appuntamenti se ne affiancheranno altri, ospitati in alcune delle 12 "Città della gastronomia CheftoChef", per un'attività incentrata sulle iniziative delle singole realtà ma sempre a vocazione regionale, come tra le altre, la Festamercato dell'Anolino e delle paste ripiene a Fiorenzuola d'Arda (PC) in programma il 10 e 11 marzo.

A Ravenna, invece, CheftoChef sta sperimentando un'ipotesi d'imprenditoria locale basata sulla riconosciuta/riconoscibile leadership di alcuni chef. Un'azione rivolta alle iniziative di accoglienza ad alto livello per il turismo di qualità in visita alla città d'arte Ravenna, ma anche alla formazione e all'aggiornamento per addetti alla ristorazione. Quindi un mix di attività avente come base l'Osteria Guiccioli, nella frazione di Mandriole a ridosso delle Valli, guidata dagli chef ravennati con attorno una ventina di altri chef regionali per una cucina caratterizzata dal "selvatico di pregio".

Ingredienti, quelli del selvatico di pregio (pesce, selvaggina, erbe), che rientrano anche in una progettazione che CheftoChef, tramite il consolidato rapporto con Confagricoltura regionale, ha sviluppato attraverso iniziative di medio-lungo termine sulle tipicità dei nostri prodotti. E così, oltre al selvatico, saranno protagonisti, le tre liliacee dell'Emilia Romagna (Aglione di Voghiera, Scalogno di Romagna e Cipolla di Medicina), per un'innovazione di prodotto (i fermentati) e per una promozione/commercializzazione integrata; i suini autoctoni (partendo dalla Mora Romagnola e dal Nero di Parma), per "prenotare" come regione la leadership nazionale di questo settore di qualità, che avranno come prima iniziativa un "trittico" di eventi. Con inizio dalla tradizionale Festamercato dei Salumi cotti a Russi (RA) il 14 e 15 aprile; acque&farine,



tema di grande attualità e anche in rapporto con le iniziative di due città della gastronomia (Fiorenzuola d'Arda con il Festival dell'Anolino e della paste ripiene, ma anche Borgonovo Val Tidone con la Festamercato dedicata a acqua, farine e vini rifermentati dell'Emilia Romagna).

A livello internazionale, invece, CheftoChef sta già lavorando per cercare di concretizzare tre possibili progetti in Israele a Tel Aviv, in Irlanda a Dublino ed in Repubblica Ceca.

Prosegue, invece, il "gemellaggio" gastronomico, avviato lo scorso anno, fra Emilia Romagna e Costa Brava, due regioni simili tra loro che, figlie di un turismo costiero e marittimo, hanno saputo rilanciarsi e imporsi a livello internazionale per l'alta qualità della cucina proposta.



CheftoChef emiliaromagnacuochi è un'associazione culturale che riunisce i cinquanta migliori chef, le cinquanta aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici ed i gourmet di riferimento dell'Emilia Romagna. Presidente dell'Associazione, unica nel suo genere, è Massimo Spigaroli, Vice Presidenti, Massimo Bottura e Paolo Teverini, Presidente Onorario, Igles Corelli.

www.cheftochef.eu

(i.c.)