

POLESINE ZIBELLO (PR), ANTICA CORTE PALLAVICINA OSPITA LA 7^EDIZIONE DI CENTOMANI DI QUESTA TERRA



Category: [Enogastronomia](#)

A **Polesine Zibello** (Pr), all'interno dell'**Antica Corte Pallavicina**, è in programma lunedì 9 aprile dalle 10 alle 19, la 7^a edizione di "**Centomani di questa Terra**", l'evento annuale dell'**Associazione culturale CheftoChef**, promosso, quindi, dai migliori chef e produttori della **Regione Emilia**



Romagna. Il titolo che caratterizzerà questa nuova edizione di "Centomani" è "I moderni artigiani fanno scuola per l'anno del Cibo italiano".

Gli Chef ed i maestri del gusto sono custodi del lavoro fatto a regola d'arte, sono moderni artigiani e pertanto sono chiamati a fare scuola, innovando e non smettendo mai di imparare, rappresentando l'eccellenza e promuovendo i valori del "made in" in Italia e all'estero. Chi sa fare, vuole trasmettere, vuole insegnare, proprio per questo chef e maestri del gusto intendono

intensificare il dialogo con il mondo della formazione.

Infatti, già 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.

Così, nel corso di ogni edizione "Centomani di questa Terra" riscontra una forte partecipazione di professionisti, esperti e di giovani provenienti da istituti alberghieri, licei, università, scuole di cucina e centri di formazione professionale. Il 2018 è l'anno del Cibo italiano, per questo Centomani si propone come un momento essenziale di aggiornamento per i grandi professionisti e di formazione per i giovani. L'obiettivo dell'anno del Cibo è proprio valorizzare e mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze italiane e fare un grande investimento per l'immagine del nostro Paese nel mondo.

Alla parte espositiva dei produttori soci, con degustazioni dei prodotti di qualità della nostra terra, come oramai consuetudine, si affiancheranno anche show cooking ed ancora più numerosi forum di discussione con illustri ospiti regionali e nazionali, per fornire spunti di riflessione in diversi ambiti gastronomici.



CheftoChef emiliaromagnacuochi è l'associazione 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

(pg.f.)

