L'associazione CheftoChef presenta le attività per il 2017

cheftochef-1-00ddd18c

Villa Guastavillani a Bologna (sede di Bologna Business School) ha ospitato, come oramai tradizione, la presentazione del ricco programma d'attività che **CheftoChef emiliaromagnacuochi** ha in cantiere in questo 2017, tra eventi in Italia e all'estero, progetti di formazione e di divulgazione. Attività che hanno come denominatore comune la "cucina d'autore" per la valorizzazione dei grandi prodotti gastronomici dell'Emilia Romagna, una regione ricca di tradizione e di credibilità nel Mondo grazie anche alla grande riconoscibilità e autorevolezza che hanno conquistato, meritatamente, i nostri chef.

CheftoChef emiliaromagnacuochi è l'associazione che **riunisce i cinquanta migliori chef, le cinquanta aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e i gourmet di riferimento dell'Emilia Romagna**. Presidente dell'associazione, unica nel suo genere, è **Massimo Spigaroli**, vicepresidenti **Massimo Bottura e Paolo Teverini**, presidente onorario **Igles Corelli**.

«Il 2017 è un anno importante per CheftoChef – spiega il presidente Spigaroli – nel quale cercheremo di organizzarci sempre al meglio e di consolidare i tanti risultati ottenuti. L'associazione unisce grandi chef e grandi produttori della regione perché **è importante la sinergia e il confronto**. Lo stesso confronto che sarà portato avanti anche con il mondo della formazione, perché il nostro sistema non si occupa solo di food, ma vuole **migliorare l'immagine complessiva dell'Emilia Romagna** e della nostra ristorazione nel suo complesso».

cheftochefNumerose sono le attività in parte già pianificate e in parte che si aggiungeranno nel corso dell'anno; alcune di queste meritano sicuramente una sottolineatura particolare, come quelle che porteranno gli chef dell'associazione in giro per l'Europa per una serie di **appuntamenti in Inghilterra e in Spagna**, dopo la positiva esperienza di New York sul finire del 2016. Sarà **Londra** a ospitare, in più riprese nel corso dell'anno, 4 cene e 3 workshop assieme al **Consorzio del Parmigiano-Reggiano** e al **Consorzio Produttori Antiche Acetaie**. Il "gemellaggio" gastronomico fra Emilia

Romagna e Costa Brava porterà alcuni dei migliori chef catalani a **Rimini** per partecipare alla quarta edizione del grande evento "**Al Mèni**", il circo mercato dei sapori (17 e 18 giugno). Gli chef regionali, invece, parteciperanno al **Gastronomic Forum di Girona** (19, 20 e 21 novembre), rinomata e importante fiera internazionale di cucina, un progetto pioniere nel settore dell'agroalimentare e della ristorazione nato nell'ormai lontano 1999. Fra le due trasferte, gli chef italo-spagnoli saranno anche protagonisti di alcune cene a 4 mani per un confronto fra due regioni similari tra loro: figlie di un turismo costiero e marittimo, hanno saputo rilanciarsi e imporsi a livello internazionale per l'alta qualità gastronomica proposta. L'Emilia Romagna sarà così protagonista con i suoi prodotti e la sua cucina in Paesi e mercati strategici per il consolidamento delle nostre esportazioni e per la diffusione della nostra cultura enogastronomica.

Anche in questo 2017 non mancherà il tradizionale "**Centomani di questa terra**", la festa dei Soci e degli amici di CheftoChef, in programma il 3 aprile a Polesine Zibello (PR), all'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli. Un'intera giornata di aggiornamento e di aggregazione che permette di riunire chef, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare e naturalmente giovani talenti. Il tema portante dell'evento sarà "**La sfida glocal: saperi tradizionali e competenze competitive per costruire nuove opportunità**", pertanto saranno ospitati cinque approfondimenti che partendo dall'esperienza di cinque ambiti diversi - ricerca, storia, turismo, sociale, impresa - risponderanno al quesito (che darà anche il titolo al forum) "**E se fossero le province a essere la leva per la crescita internazionale?**". Rinnovata la formula della giornata, che affiancherà alla parte espositiva con tutti i produttori soci presenti, cooking show con protagonisti assieme 3 chef per volta che proporranno nuovi piatti e nuovi abbinamenti, e numerosi interventi sotto forma di keynote speech per fornire spunti di riflessione in diversi ambiti gastronomici.

Proseguirà, inoltre, per tutto l'anno la collaborazione fra CheftoChef e **l'Antoniano di Bologna**, lungo le direttrici del progetto solidal-culturale Food for Soul ideato da Massimo Bottura, che già nel 2015, anno di Expo, aveva portato all'apertura del **Refettorio Ambrosiano a Milano**, sempre con le stesse finalità benefiche, e che poi nel 2016 aveva ripetuto l'esperienza anche a Rio durante le Olimpiadi brasiliane. Un progetto che mira a costituire un senso di dignità "per tutti" intorno alla tavola. Gli chef dell'Associazione si alterneranno ai fornelli per preparare da mangiare per gli ospiti bisognosi del refettorio, che sarà così aperto anche alla sera, con quello che troveranno a disposizione in cucina: prodotti freschi o vicini alla scadenza, alimenti offerti o recuperati. Legata a questa importante attività CheftoChef presenta il manifesto "Filiere professionali e di volontariato per mense sociali e una moderna gastronomia regionale al servizio di comunità integrate". Un documento che raccoglie sinteticamente la problematica affrontata da queste esperienze innovative e che vuole essere utile per

facilitare, a tutti i livelli, progettazione e gestione anche in realtà meno strutturate, ma motivate, nel rendere servizi di accoglienza efficaci e integrati.

Sarà consolidata l'attività formativa in connessione con la programmazione della Regione Emilia-Romagna, dell'Ufficio Scolastico Regionale e dei singoli Istituti e Centri Professionali. Per quanto attiene alle 12 "**Città della gastronomia CheftoChef**", dopo l'esperienza successiva all'Expo e il consolidamento delle realtà UNESCO in regione (in primis Parma Città creativa della gastronomia, il Parco del Delta del Po e il Parco dell'Appennino Tosco-Emiliano), prosegue l'attività incentrata sulle iniziative delle singole realtà ma sempre a vocazione regionale.