

CIBO | L'EVENTO

“Centomani” che raccontano il cibo di questa terra

Torna il primo evento di Chef to chef Emilia-Romagna Cuochi dopo tre anni. Produttori, show cooking e degustazioni tra il grande fiume e l'Appennino

EMILIA-ROMAGNA

LAURA GIORGI

Ritorna “Centomani di questa terra” la grande festa di chef e produttori dell'associazione CheftoChef Emilia-Romagna cuochi, di cui è presidente Massimiliano “Max” Poggi, vice Massimo Bottura e Isa Mazzocchi, presidenti onorari Igles Corelli e Massimo Spigaroli, festa silenziata per ben tre edizioni dal Covid.

Chef e produttori

Questa sarà quindi la nona volta che i protagonisti dell'enogastronomia regionale (gli chef associati, stellati e non sono in tutto una cinquantina, ultimamente con diversi nuovi ingressi, una trentina i produttori) si ritrovano in forze e la cornice sarà sempre la stessa: quella incantevole dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense dei fratelli Spigaroli. L'appuntamento è fissato per lunedì prossimo 8 maggio e durante la lunga giornata, aperta al pubblico a partire dalle 10 fino alle 18, sarà possibile assistere a show cooking e degustazioni, fra cui quelle proposte dai main sponsor della giornata Consorzio del Parmigiano Reggiano, Molino Dallagiovanna e Consorzio Produttori Antiche Acetaie, con le “isole-cucina” degli chef al lavoro dalle 11, incontrare alcuni dei migliori produttori della regione nel mercato creato ad hoc dove si potranno fare anche acquisti. Saranno presenti anche i gazebo di alcune delle Città della gastronomia CheftoChef: Parma (città creativa Unesco per la gastronomia) e dalla sua provincia Polesine Zibello, Fiorenzuola e Borgonovo Valtidone dalla provincia di Piacenza, e dalla Romagna Cesenatico e Roncofreddo/Valli del Rubicone dalla provincia di Forlì-Cesena e Russi dal Ravennate. Per la prima volta ci saranno anche gli chef e i produttori di RavennaFood/CheftoChef (l'estensione ravennate della medesima associazione).

I forum

Saranno due i momenti di approfondimento della giornata. Per cominciare, in apertura, il forum su “RistorAzione-Futuro” condotto dall'autore

e conduttore Alfredo Antonaros, per riflettere con chef, produttori, gourmet e specialisti sul contributo dell'Emilia-Romagna nel panorama della cucina italiana candidata a patrimonio Unesco.

Nella prima sessione (dalle 10.30) si parlerà di innovazione in cucina, di contaminazioni fra diverse realtà gastronomiche e modalità che rendono indispensabile una cultura plurisettoriale degli chef. L'alleanza fra cucina, scienza e medicina per nuove frontiere gastronomiche di una qualità più “salutistica”. Dalle 13 prenderà il via la seconda sessione, che si concentrerà invece sulle reti permanenti di formazione/lavoro, aggiornamento professionale e formazione continua, rotazione in stage nella rete di CheftoChef, che da sempre pone attenzione alla crescita negli istituti agrari e di gastronomia del territorio. In particolare verrà illustrato un corso in cui la “gastronomia scientifica” fornisca garanzie occupazionali in settori di avanguardia della Food Valley per neodiplomati, come già avviene in altri settori trainanti come l'automotive. Terza e ultima sessione, dalle 15, dedicata all'impresa ristorazione, per una nuova “coscienza di luogo”, in cui il cuoco “autore in cucina” sia sempre più legato a un contesto ambientale e sociali, conoscitore, promotore ed egli stesso tassello di filiere gastronomiche capaci di alimentare un turismo sempre più di qualità.

Prodotti da scoprire

Nel corso della giornata è previsto anche un focus su “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», a cura di Giuseppe Pasquali, aperto a cuochi, imprenditori, agricoltori, medici e istituzioni (dalle 12.30). Per quanto riguarda poi il fronte enologico, attenzione puntata sul Lambrusco, a cura di Gianmaria Cunial, in questo caso per vignaioli, sommelier, agronomi ed esperti del settore enologico (dalle 14.30).

