

## *'Centomani di questa Terra' 2023: il piacere di rivedersi.*

“Centomani di questa Terra” 2023: il piacere di rivedersi.

By

In un clima di grande festa, partecipazione e voglia di stare assieme dopo lo stop degli ultimi anni, lunedì 8 maggio dall' Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli a Polesine Zibello (Parma) si è svolta la nona edizione di “Centomani di questa Terra”, l'evento dell'Associazione culturale CheftoChef emiliaromagnacuochi, che ha visto fra i protagonisti della giornata alcuni dei migliori chef e produttori della regione Emilia-Romagna.

Fra degustazioni, forum di approfondimento (condotti da Alfredo Antonaros) sul futuro della ristorazione e sul **contributo dell'Emilia-Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio UNESCO** e cooking demo la giornata si è conclusa con la cerimonia di Premiazione Studenti CheftoChef 2023 e l'aperitivo offerto dagli chef dell'associazione. A fare da cornice a tutto questo, il mercato dei produttori con aziende e consorzi che hanno presentato le loro eccellenze e una delegazione delle Città della Gastronomia CheftoChef.

Non sono ovviamente mancate le degustazioni, tra le quali quelle del Consorzio del Parmigiano Reggiano, del Molino Dallagiovanna e del Consorzio Produttori Antiche Acetaie e, per il primo anno, si sono tenuti anche due interessanti comizi agrari: sulle liliacee dell'Emilia-Romagna e sui Vini regionali con un focus sul Lambrusco.

Dai Forum è emerso che, usciti cambiati dalle varie crisi di questi ultimi anni, è ora di “chiudere il cerchio concettuale” del rapporto fra cucina e scienza e dialogare con un'altra scienza: quella medica, nella fattispecie e soprattutto della nutraceutica, che in modo prepotente condizionerà i nostri saperi gastronomici. Aumentano il tasso di cultura e di conoscenze necessarie per onorare una **Cucina Italiana che potrà essere patrimonio UNESCO** solamente se proseguirà nella sua dimensione di innovazione e di creatività, alla pari di tanti altri made in Italy. In particolare l'Emilia-Romagna può essere l'avanguardia in un nuovo rapporto fra gastronomia e turismo, in una logica di compatibilità ambientale e sociale. Bisogna oltretutto investire in una formazione che si confronti in continuo con le cucine-laboratorio e con la responsabilità di rappresentare culture territoriali, identitarie ma aperte ai flussi della modernità. CheftoChef in tutto questo è aperta al dialogo per lavorare su progetti condivisi. Per quanto riguarda il contributo che può dare l'Emilia-Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio UNESCO, CheftoChef emiliaromagnacuochi, unica associazione culturale ad area vasta di cuochi inseriti in filiere agroalimentari ben strutturate, e la “cugina” “Menù<sup>1</sup> Associati - Associazione Internazionale di Menù<sup>1</sup> Storici, che ha sede a Bologna, potranno dare un prezioso aiuto nel percorso di riconoscimento. Ricordando che grazie all'intervento da starter del Comune di Bologna e di CheftoChef, Parma è diventata, nel 2015 prima in Italia, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. Nel corso di “Centomani”, infatti, sono stati presentati i “primi appunti” di questo percorso, simbolicamente firmati dai presenti e dalle istituzioni, a partire da Alessio Mammi, Assessore all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.