

Polesine Nona edizione della manifestazione targata «Chef to Chef»

«Centomani di questa Terra» sulla via del patrimonio Unesco

» Polesine Zibello La nona edizione di «Centomani di questa Terra», lo spettacolare evento dell'Associazione culturale Chef to Chef Emilioromagnacuochi ha visto confluire ieri, all'Antica Corte Pallavicina di Polesine i migliori chef e produttori della regione Emilia Romagna.

Insieme ad autorità, giornalisti, esperti, specialisti, imprenditori e gourmet hanno dato vita non soltanto a una importante manifestazione culturale-gastronomica ma anche a una occasione per confrontarsi sul futuro dell'eno-gastronomia italiana, anche in funzione della candidatura della Cucina Italiana a diventare patrimonio Unesco. Tra i momenti salienti della lunga giornata, infatti, il forum dal titolo «RistorAzio-neFuturo», condotti dallo scrittore, autore e conduttore Alfredo Antonaros, aperti dai presidenti onorari di Chef to Chef Emilioromagnacuochi Massimo Spigaroli (che ha fatto gli «onori di casa») e Igles Corelli, dal presidente di Chef to chef Massimiliano Poggi e dal segretario della stessa associazione Michele Ceccarelli.

Tra gli ospiti della giornata l'assessore regionale all'agricoltura Alessio Mammi che, in linea col tema portante dell'evento, si è soffermato sull'importanza del cibo come cultura e il professor Patrizio Bianchi dell'Università di Ferrara, ministro fino a pochi mesi fa nel governo Draghi. Bianchi ha richiamato alla necessità di una vera e propria formazione in tutte le scuole sull'alimentazione, intesa anche come educazione civica per imparare a conoscere ciò che si mangia.

Ha anche richiamato, l'ex ministro, al fondamentale legame tra istituti alberghieri e agrari. I forum, dedicati alla «Innovazione in cucina», alle «Reti permanenti di formazione lavoro» e «Impresa ristorazione per una nuova co-



All'Antica Corte

Ha fatto gli onori di casa Massimo Spigaroli, presidente onorario di Chef to Chef Emilioromagnacuochi insieme a Igles Corelli.



scienza di luogo» hanno rappresentato tre momenti di confronto e dibattito per riflettere con chef, produttori, gourmet, medici e specialisti sul contributo dell'Emilia Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a

Obiettivi

Per l'occasione anche un confronto sul futuro dell'eno-gastronomia italiana

patrimonio Unesco. Tra i numerosi relatori anche Davide Cassi dell'Università degli studi di Parma, Igino Morini del Consorzio del Parmigiano Reggiano, il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa e il sindaco di Sant'Arcangelo di Romagna e referente Food & Wine per Visit Romagna Alice Parma. La giornata è stata impreziosita dal mercato dei produttori, aziende e consorzi, che hanno proposto le loro eccellenze, anche attraverso degustazioni e analisi sensoriali. Presenti anche il gazebo di alcune delle Città della Ga-



stronomia CheftoChef: Parma (città creativa Unesco per la gastronomia), Polesine Zibello, Fiorenzuola, Borgonovo Valtidone, Russi, Cesenatico e Roncofreddo/Valli del Rubicone. In più, le isole di cooking demo e degustazioni

Agenda fitta

Ad arricchire il programma degli eventi anche due «comizi agrari»

dove gli chef, intervistati dagli studenti degli istituti alberghieri, si sono presentati proponendo una loro ricetta come contributo dell'Emilia Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio Unesco. Altre cooking demo e degustazioni sono state curate dai main partner di Chef to Chef: Consorzio del Parmigiano Reggiano, Molino Dallagiovanna e Consorzio Produttori Antiche Acetaie. Premiatissimi poi gli Studenti Chef to Chef: Emanuele Sganga del «Magnaghi Solari» di Salsomaggiore; Giulia Lombardi del «Vergani - Navarra» di Ferrara; Giulia Giacometti del «Bartolomeo Scappi» di Castel San Pietro Terme; Andrea Visani del «Pellegrino Artusi» di Ravenna e Andrea Ciuffo del «Tonino Guerra» di Cervia.

L'associazione CheftoChef emilioromagnacuochi, nel dare vita a questa nona edizione ha tenuto a mettere in risalto l'importanza del rapporto tra cucina, scienza e medicina specie quella nutra-ceutica che in modo preponderante condizionerà i nostri saperi gastronomici. Aumentano infatti il tasso di cultura e di conoscenze necessarie per onorare una cucina, quella italiana, che potrà essere patrimonio Unesco solo se proseguirà nella sua dimensione di innovazione e di creatività alla pari di tanti altri made in Italy. In particolare nella nostra regione, secondo il sodalizio guidato da Massimiliano Poggi sarà possibile essere l'avanguardia in un nuovo rapporto tra gastronomia e turismo in una logica di compatibilità ambientale e sociale. Per questo è necessario investire in una formazione che si confronti di continuo con le cucine laboratorio e con la responsabilità di rappresentare culture territoriali, certamente identitarie ma aperte ai flussi della modernità.

Paolo Panni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

