

Partecipati i forum su liliacee e vino

# La **Cucina italiana** candidata patrimonio **Unesco** L'Emilia Romagna può dare un grosso contributo

All'Antica Corte Pallavicina l'evento di CheftoChef con presidente onorario Igles Corelli Ferrara era rappresentata dagli chef Bacilieri e Mosco e dal Consorzio Aglio di Voghiera

**Ferrara** In un clima di grande festa, partecipazione e voglia di stare assieme dopo lo stop degli ultimi anni, all'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 questi ben quattro le presenze ferraresi: gli chef Michele Bacilieri - Cucina Bacilieri e Martina Mosco - Apelle, entrambi di Ferrara, e il Consorzio Aglio di Voghiera. Non poteva ovviamente mancare lo chef Igles Corelli, anche presidente onorario di CheftoChef.

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, ancora, 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 dele-

**A Parma**  
Alato  
lo chef stellato Daniele Repetti con Martina Mosco del ristorante Apelle di Ferrara



gazione delle Città della gastronomia CheftoChef.

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

sco. Da tali 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 cono-



Dall'alto Michele Bacilieri dell'omonimo locale e lo chef Igles Corelli presidente onorario di CheftoChef

scienze necessarie per onorare una **cucina italiana** che potrà essere patrimonio **Unesco** solamente se proseguirà nella sua dimensione di innovazione e 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, oltresi, investire in una formazione che si confronti di 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. E 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 associati, associazione internazionale di menù storici con 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

