

## *Torna 'Centomani di questa Terra'*

Torna "Centomani di questa Terra"

Pubblicato il 4 maggio 2023

I migliori chef e produttori delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna tornano a incontrarsi a Polesine Zibello (PR). Appuntamento l'8 maggio

Lunedì 8 maggio dalle ore 10 alle 18 all'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli a Polesine Zibello (Parma) si svolgerà la nona edizione di "Centomani di questa Terra", l'evento dell'Associazione culturale CheftoChef, promosso, quindi, dai migliori chef e produttori della regione Emilia-Romagna. Era dal 2019, per le note vicende pandemiche degli anni seguenti, che non si celebrava questo importante evento cultural-gastronomico.

Come sempre sarà ricco e articolato il programma della lunga giornata, fra degustazioni, analisi sensoriali, forum, cooking demo e comizi agrari.

Si parte alle 10 con l'apertura del mercato dei produttori, aziende e consorzi, che presenteranno le loro eccellenze, anche attraverso degustazioni e analisi sensoriali. Saranno presenti anche i gazebo di alcune delle Città della Gastronomia CheftoChef: Parma (città creativa UNESCO per la gastronomia), Polesine Zibello PR, Fiorenzuola PC, Borgonovo Valtidone PC, Russi RA, Cesenatico FC e Roncofreddo/Valli del Rubicone FC.

Prenderanno parte a Centomani, per la prima volta, anche gli chef e i produttori di RavennaFood/CheftoChef (l'estensione ravennate dell'associazione) con le loro proposte gastronomiche tradizionali rivisitate in chiave moderna.

In contemporanea inizieranno anche i Forum dal titolo "RistorAzioneFuturo", che saranno condotti dal noto scrittore, autore e conduttore, anche di numerose trasmissioni gastronomiche, Alfredo Antonaros. **I Forum rappresentano tre momenti di confronto e dibattito 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 (ore 10.30) si parlerà di innovazione in cucina. Le contaminazioni fra diverse realtà gastronomiche e diverse modalità di "fare cucina" rende indispensabile una cultura plurisettoriale degli chef. L'alleanza fra cucina, scienza e medicina per nuove frontiere gastronomiche di una qualità "salutistica".

Alle 13 prenderà il via la seconda sessione, che verterà sulle reti permanenti di formazione/lavoro. Aggiornamento professionale e formazione continua, rotazione in stage nella rete di CheftoChef, attenzione alla formazione negli istituti agrari e di gastronomia che vanno gestiti su base quantomeno regionale. Un corso strutturato di formazione-lavoro 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 la Motor Valley, rafforzando i rapporti con la Catalogna.

Terza e ultima sessione, ore 15, dedicata all'impresa ristorazione, per una nuova "coscienza di luogo". Il successo di una "cucina d'autore" è sempre più legato a una nuova identità che tenga conto di compatibilità ambientali e sociali. Un'identità inserita in filiere gastronomiche in cui il rapporto flussi/territorio costituisca una nuova frontiera per un turismo di qualità.

Dalle ore 11 saranno attive anche le isole di cooking demo e degustazioni. Qui gli chef, intervistati dagli studenti degli istituti alberghieri, si presenteranno e proporranno una loro ricetta come contributo dell'Emilia-Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio UNESCO.

Altre cooking demo e degustazioni saranno poi curate dai main partner di CheftoChef: Consorzio del Parmigiano Reggiano, Molino Dallagiovanna e Consorzio Produttori Antiche Acetaie.

Due i "comizi agrari" in programma: Le liliacee dell'Emilia-Romagna: Cipolla Boretana, Aglio di Voghiera, Aglio Nero di Voghiera, Cipolla di Medicina, Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo, Scalogno di Romagna, a cura di Giuseppe Pasquali, al quale parteciperanno cuochi, imprenditori, agricoltori, medici e istituzioni (ore 12.30); Vini dell'Emilia-Romagna attualità e futuro con un focus sul Lambrusco, a cura di Gianmaria Cunial, al quale parteciperanno vignaioli, sommelier, agronomi ed esperti del settore enologico (ore 14.30).

In chiusura di questa edizione 2023 di "Centomani di questa terra" la cerimonia di Premiazione Studenti CheftoChef 2023 e l'aperitivo offerto dagli chef dell'associazione.

CheftoChef emiliaromagnacuochi, è l'associazione che riunisce i più rinomati cuochi e patron, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmets di riferimento dell'Emilia-Romagna. Presidente è Massimiliano "Max" Poggi, vice Presidente Massimo Bottura e Isa Mazzocchi. Presidenti Onorari sono Igles Corelli e Massimo Spigaroli.

L'evento è aperto al pubblico con accesso gratuito.

Per informazioni: [info@cheftochef.eu](mailto:info@cheftochef.eu).