

IERI & OGGI

**'Centomani',
artigiani del gusto
in campo**

Ogni anno in maggio c'è un appuntamento che richiama gli chef e gli artigiani del gusto dell'Emilia Romagna a confrontarsi sulle sfide del futuro, con convegni, tavole rotonde, approfondimenti, è 'Centomani di questa terra', all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello (Parma). Un castello in prossimità dell'argine di Pò, che risale al 1550 e alla fine del 1700 alloggiava i Dragoni della Duchessa Maria Luigia, ma oggi è la culla di uno dei migliori culatelli in circolazione e si cena magnificamente, un luogo che per un giorno si anima di decine di chef, produttori, giornalisti, gourmet. Luciano e Massimo Spigaroli acquistarono il fortitizio nel 1990, per riportarlo dopo vent'anni di lavori all'antico splendore, proprio dove aveva iniziato il loro bisnonno, come mezzadro e affittuario, dopo aver lavorato per Giuseppe Verdi. Una quinta ideale per parlare di territorio e nuovi traguardi, dove l'8 maggio scorso si sono ritrovati i membri di Chef to Chef, l'associazione degli chef dell'Emilia Romagna, per la nona edizione della manifestazione. Folta la rappresentanza modenese, con gli chef Emilio Barbieri di Strada Facendo, Luca Marchini dell'Erba del Re e Francesco Vincenzi di Franceschetta58, insieme a Cantina Paltrinieri di Sorbara, azienda Giblor's di Carpi e ai Consorzi Produttori Antiche Acetaie Modena e Terre di Montagna, per partecipare ai momenti forti della giornata: i forum di approfondimento condotti da Alfredo Antonaros sul futuro della ristorazione, il contributo dell'Emilia-Romagna nel panorama della **Cucina Italiana** candidata a patrimonio **Unesco**, la cerimonia di Premiazione degli Studenti CheftoChef '23 e il banco mercato dei produttori. Dai Forum è emerso quanto i cambiamenti di questi ultimi anni debbano avvicinare cucina e scienza, che ora deve dialogare anche con la nutraceutica, perché aumentino il tasso di cultura e di conoscenze necessarie e la **Cucina Italiana** possa divenire patrimonio **Unesco** confermando la sua dimensione di innovazione e creatività.

Luca Bonacini

