



Chef e produttori bolognesi fra i protagonisti di Centomani 2024

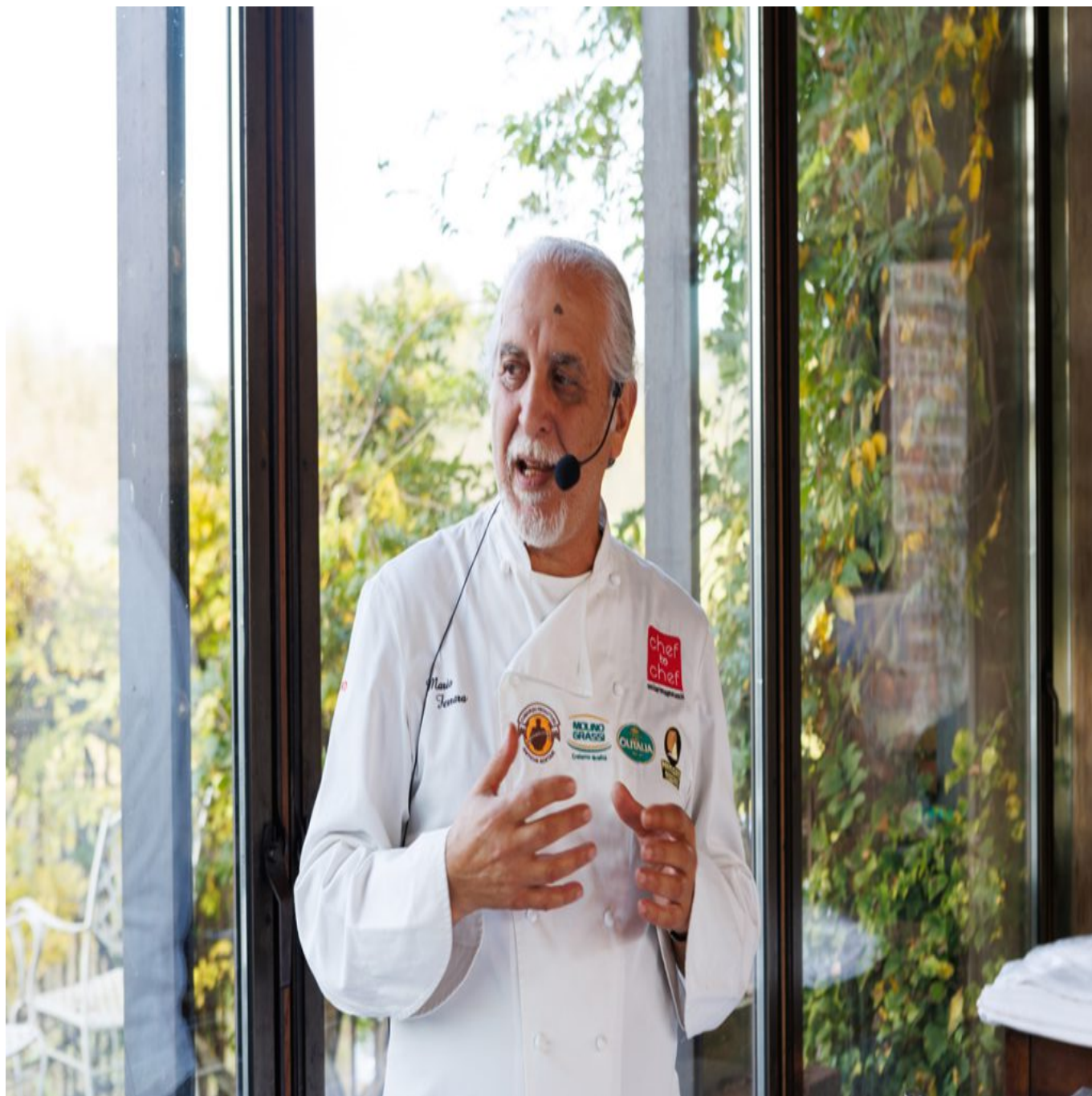
Descrizione

Il decennale dell'evento che, ogni anno, si svolge a Polesine Zibello presso l'Antica Corte Pallavicina, è andato in scena lo scorso 28 ottobre. Temi portanti, il tempo e lo spazio

Il tema del tempo, con domande come “**Cosa mangeremo fra vent'anni?**”, e quello dello spazio, con un'attenzione focalizzata sull'**identità gastronomica dell'Emilia-Romagna**, hanno guidato la celebrazione del decennale dell'evento “**Centomani di questa terra**”, che si è svolto il 28 ottobre a Polesine Zibello (PR), ospiti dell'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli, e soprattutto guideranno la progettazione del futuro dell'Associazione culturale **CheftoChef**.

Gli chef bolognesi a Centomani 2024

Centomani si è confermata come una grande e importante festa dei cuochi, dei produttori delle tante eccellenze DOP e IGP e dei gastronomi emiliano-romagnoli. Fra questi i **bolognesi** (o che a Bologna vivono da moltissimi anni): **Mario Ferrara** – Ristorante Scaccomatto agli Orti Bologna, il presidente di CheftoChef **Massimiliano Poggi** – Ristorante Massimiliano Poggi Trebbo e il vignaiolo **Lodi Corazza** di Ponte Ronca. Inoltre, erano presenti gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Castel San Pietro Terme, I.I.S. Bartolomeo Scappi.



Mario Ferrara del Ristorante Scaccomatto a Bologna.

Fra degustazioni, forum di approfondimento, cooking demo con gli oltre trenta chef presenti alla giornata, il mercato dei produttori e dei vignaioli con una ventina di aziende e consorzi, una delegazione delle Città della Gastronomia CheftoChef (Borgonovo Val Tidone PC, Russi RA, Roncofreddo/Valli del Rubicone FC) e una del Progetto RavennaFood/CheftoChef, la giornata baciata dal sole e da temperature primaverili, più che autunnali, ha visto la partecipazione di un nutrito pubblico di appassionati e di addetti del settore.



L'azienda vitivinicola Lodi Corazza di Ponte Ronca.

Il mondo accademico che ha partecipato attivamente ai forum – curati dai soci CheftoChef **Massimo Suozzi** e **Franco Chiarini**, sia dal punto di vista operativo sia per la gestione dei contenuti culturali – si è dimostrato di elevato livello di competenza e interesse, riconoscendo la necessità di un approccio approfondito e multidisciplinare. Patrizio Bianchi, dell'Università di Ferrara, ha esortato a proseguire in questa direzione, sottolineando l'importanza di integrare la formazione con le esigenze del settore. La presenza di accademici esperti in vari ambiti, come il Prof. Massimiliano Petracci (Università di Bologna) per l'agricoltura, il Prof. Franco Mosconi (Università di Parma) per i distretti produttivi e il Prof. Davide Cassi (Università di Parma) per la fisica della materia, è stata determinante per alimentare il dialogo con i cuochi. Inoltre, gli attori

locali hanno testimoniato l'importanza di continuare esperienze territoriali come "I Rubiconi" e "Le Faentine", collaborando con altre associazioni gastronomiche quali Slow Food, Il Lavoro dei Contadini e Tempi di Recupero, tutti sul palco di Centomani. Infine, ma non certo per importanza, i produttori virtuosi regionali, pilastri delle idee gastronomiche, giocheranno un ruolo cruciale nel consolidare il principio fondamentale della "trasparenza", come ha sintetizzato Roberto Casali di Ecompesce *«trasparenti come l'acqua del nostro mare»*.

«È giunto il momento di instaurare un nuovo rapporto con la Regione Emilia-Romagna, che deve riconoscere l'importanza della proposta del Prof. Cassi di avviare un progetto di ricerca scientifico sull'identità gastronomica della regione, pioniera nel settore dell'Agrifood e con forti legami con le avanguardie della Catalogna, fra le più prestigiose a livello internazionale», sottolineano Massimiliano Poggi e Michele Ceccarelli, rispettivamente Presidente e Segretario Generale di CheftoChef, a cui è affidato il compito di guidare lo sviluppo di questa rete di relazioni, sempre più complessa e articolata.

Data di creazione

2024/11/04

Autore

redazione