



CheftoChef rilancia da Bologna il futuro del gusto

Descrizione

Cibo, innovazione, comunità. Sono queste le tre parole chiave con cui **CheftoChef emiliaromagnacuochi** inaugura un 2025 carico di progetti, esperienze e nuove visioni per il mondo enogastronomico. L'associazione, che da oltre quindici anni rappresenta l'eccellenza della cucina e dei prodotti dell'Emilia-Romagna, sceglie Bologna e la sua energia culturale come punto di partenza per un viaggio che unisce tradizione e avanguardia.

Territori narrati con i sensi (e con i dati)

Tra i nuovi progetti, la **mappatura gastronomica dell'Emilia-Romagna attraverso l'analisi con l'Intelligenza Artificiale di oltre 1500 menù storici**. Utilizzando il supercomputer Leonardo (attualmente al quarto posto tra i calcolatori più potenti del mondo) che si trova nel datacenter Cineca situato al Tecnopolo di Bologna, assieme al Prof. Davide Cassi, docente di Fisica della Materia all'Università di Parma, e all'associazione Menù Associati, si intende creare una mappa culturale e identitaria della cucina regionale, analizzando elementi comuni e differenze locali per valorizzare territori, prodotti e tradizioni.

Areale enogastronomico

Dalla collaborazione fra CheftoChef, Il lavoro dei contadini, Slow Food e Tempi di Recupero nasce il concetto di "**areale enogastronomico**", un approccio narrativo e operativo che ridefinisce il significato di territorio a partire dalle affinità culturali e produttive, non dai confini amministrativi. Al momento sono già due gli areali nella regione: **i Rubiconi** nel riminese/cesenate e **le Faentine** nel ravennate, dove si stanno sviluppando reti tra ristoratori, produttori, trasformatori, gastronomi, associazioni e cittadini. L'obiettivo è fornire strumenti narrativi condivisi per costruire identità locali autentiche, accessibili a residenti e visitatori anche attraverso incontri ed eventi, in fase di progettazione, non solo per gli addetti del settore ma anche per il grande pubblico.

ITS per Gastronomi Scientifici: nasce un nuovo mestiere

Formare nuove professionalità è un'altra sfida centrale. Per questo CheftoChef avvia il progetto di un **ITS (Istruzione Tecnica Superiore) per Gastronomi Scientifici**. Un percorso pensato per i diplomati, a metà strada tra scienza e cucina, tra laboratorio e trattoria. Figure ibride e moderne, capaci di innovare senza perdere il legame con la [cultura artigianale del cibo](#).

Eventi, feste e mercati del gusto

Il 2025 sarà anche un anno ricco di eventi. Si parte con **Macfrut a Rimini (6-8 maggio)** e **Wein Tour a Cattolica (16-18 maggio)**. Torna **Centomani di questa terra**, la festa dei soci CheftoChef, che quest'anno sogna **3 tappe**: l'edizione "storica" all'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Zibello, una **novità romagnola a Villa Torlonia** (San Mauro Pascoli) e una **nuova edizione bolognese**, ancora top secret ma già attesissima.

Tra gli appuntamenti da segnare in agenda:

- **Festival dell'Anolino** a Fiorenzuola d'Arda (2-4 maggio)
- **Fermento in Val Tidone** a Borgonovo (2 giugno)
- **Rosso Rubino** a Bomporto (giugno)
- **Festamercato dei salumi cotti** a Russi (in arrivo)
- **Nuova festa dei formaggi a Roncofreddo e Valli del Rubicone**

Libri e racconti del territorio

Dopo il successo del volume *"La Romagna dei ristoranti: storie di menù"*, nel 2025 arriverà il **volume gemello sull'Emilia**, a cura dei soci gourmet Maurizio Campiverdi e Franco Chiarini. Perché raccontare i menù significa [raccontare le persone](#), i luoghi, le passioni.

Un patto per il futuro

CheftoChef rinnoverà il suo **protocollo d'intesa con la Regione Emilia-Romagna**, confermando l'impegno comune su agricoltura, turismo, formazione e promozione del territorio. Perché la cultura gastronomica non è solo piacere per il palato, ma **leva strategica per la crescita e l'identità delle comunità locali**.

A chiudere, le parole del Presidente **Max Poggi**:

«Il futuro dell'associazione passa dalla costruzione di una comunità viva, dinamica, aperta alla sperimentazione e radicata nei valori della condivisione e della qualità».

Data di creazione

2025/04/17

Autore

redazione