



Chef e produttori bolognesi alla decima edizione di “Centomani di questa Terra”

Lunedì 28 ottobre dalle ore 10 fino al tramonto si svolgerà la decima edizione di “Centomani di questa Terra”, la grande festa annuale cultural-gastronomica dell’Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, che in questo 2024 si pone d’indagare attraverso il forum “cosa metteremo nel piatto fra vent’anni”, al quale parteciperanno, tra gli altri: professori universitari, chef, produttori, ristoratori, rappresentanti di istituzioni e consorzi.

Cambia il tradizionale periodo di svolgimento, dalla primavera si passa all’autunno, ma non la rilevanza dell’appuntamento, che come di consueto radunerà **all’Antica Corte Pallavicina** dei Fratelli Spigaroli a **Polesine Zibello** in provincia di Parma, alcuni dei migliori chef e produttori delle eccellenze enogastronomiche dell’Emilia-Romagna. **Tra questi i bolognesi:** Franco Cimini – Osteria del Mirasole San Giovanni in Persiceto, 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.

Dalle 10.30 al via il **Forum dal titolo “Cosa metteremo nel piatto fra vent’anni?”**

Spiega **Massimiliano “Max” Poggi, Presidente di CheftoChef**: «Cultura gastronomica, agricoltura, allevamento, cucina... sono fenomeni umani e come tali sono destinati inesorabilmente a mutare. Noi non ci alimentiamo come i nostri nonni e i nostri nipoti non si alimenteranno come noi, o meglio, non sappiamo né il come né il perché, ma di certo cambieranno modo di mangiare. Il nostro presente ci mette di fronte a urgenze di cambiamento e ormai in ogni filiera produttiva ci chiediamo, o dovremmo farlo, “ma per quanto potremo andare avanti?”. Il tutto spesso si sintetizza nella parola “sostenibilità”. Parola inflazionata, sovente usata impropriamente e depauperata del suo significato originale. Ci chiediamo, o dovremmo farlo, per quanto tempo le risorse naturali potranno sostenere i nostri ritmi produttivi. Forse potremmo iniziare a chiederci “per quanto NOI saremo in grado di sostenerci?”. Quanto le nostre filiere agroalimentari, dalle quali dipende la nostra sopravvivenza, sono in grado di affrontare i cambiamenti? Stiamo usando saggiamente le nostre risorse? Perché non sappiamo come, ma di sicuro tutto cambierà. Partendo dal presupposto che prima di trovare le giuste risposte è bene porsi le giuste domande, proviamo a pensare a cosa saremo in grado di mettere nel nostro piatto del 2044. Senza avere la presunzione di trovare ancora risposte, ma partendo dalle domande che possiamo farci nel nostro presente».

“Per definire un areale gastronomico, progetto ed esperienze romagnole” è il titolo della prima sessione del Forum che vedrà **Franco Chiarini**, storico co-fondatore di Cheftochefparlarne con il prof. **Franco Mosconi** e il prof. **Davide Cassi**, dell’Università di Parma. Interverranno: **Renato Brancaleoni** Fossa dell’Abbondanza, **Sergio Diotti** narratore, autore e ristoratore, **Luciana Garbuglia** Amministratrice Pubblica, **Mauro Giardini** Villa Venti, **Carlo Catani** CheftoChef e Tempi di Recupero, **Lea Gardi** ed **Ettore Pezzi** Il Lavoro dei Contadini, progetto ‘Le Faentine’.

Alle ore 12 seconda sessione dedicata al **Progetto LILIACEAE dell’Emilia-Romagna**. Conduce: **Giorgio Melandri**, scrittore di vino e gastronomia. Relatori: **Massimiliano Mussoni** Cheftochef, “La Sangiovesa” di Santarcangelo, coordinatore dei cuochi e **Giuseppe Pasquali** Cheftochef, Presidente Consorzio Cipolla di Medicina, coordinatore dei produttori. Interverranno: **Andrea Gentilini** Scalogno di Romagna, **Pinuccia Morini** Cipolla Boretana, **Tommaso Pavani** Aglio di Voghiera e Nerofermento.

Ore 13.30, terza e ultima sessione del forum **“Cosa metteremo nel piatto fra vent’anni?”**. Conduce: **Massimo Suozzi**, Cheftochef. Relatori: prof. **Patrizio Bianchi** Università di Ferrara, prof. **Massimiliano Petracci** Università di Bologna, prof. **Davide Cassi** Università di Parma. Interverranno: **Roberto Casali** Ecomapesce di Cesenatico, **Giuseppe Prioli** Presidente Consorzio Mitilicoltori dell’Emilia-Romagna/Cozza Romagnola, **Dino Negrini** Negrini Salumi, **Ettore Bartoletti** Officine Gastronomiche Spadoni, **Sabrina Dallagiovanna** Molino Dallagiovanna, **Igino Morini** e **Simone Ficarelli** Consorzio Parmigiano-Reggiano, **Mario Gambigliani Zoccoli** Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Durante il forum, saranno protagonisti anche gli **studenti di alcune scuole alberghiere dell’Emilia-Romagna**, che affiancheranno i soci chef di riferimento territoriale durante gli show cooking nell’area adiacente al palco. Gli studenti di sala e di cucina delle scuole di Castel San

Pietro Terme, I.I.S. Bartolomeo Scappi, di Cervia, Tonino Guerra, e di Ferrara, Istituto Vergani Navarra, avranno l'opportunità di offrire in degustazione al pubblico i piatti realizzati insieme agli chef, mettendo in pratica le loro conoscenze e con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze locali e i prodotti a marchio regolamentato e garantito unici dell'Emilia-Romagna.

Dalle ore 11 sarà attiva anche l'isola della **cooking demo** all'interno della splendida Corte.

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 Presidenti 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.

In contemporanea con Centomani, è in programma la giornata conclusiva di "**Salumi da Re**", il Raduno Nazionale di Allevatori, Norcini e Salumieri, organizzato e sponsorizzato da Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina.

Data di creazione

2024/10/24

Autore

redazione