





Nuovo incarico per il ristoratore bolognese Massimiliano Poggi

Il titolare dell'omonimo ristorante di Trebbo di Reno è stato nominato all'unanimità nuovo Presidente dell'associazione CheftoChef, subentrando a Massimo Spiagaroli. Vice Massimo Bottura e Isa Mazzocchi; segretario confermato Ceccarelli

Massimiliano Poggi è il nuovo Presidente di CheftoChef emiliaromagnacuochi e subentra a Massimo Spigaroli, che abbandona dopo una guida di 6 anni. Il fondatore del Cambio di Bologna e attuale proprietario del Ristorante Massimiliano Poggi a Trebbo di Reno è stato nominato dall'Assemblea dei soci di CheftoChef che si è riunita nei giorni scorsi in modalità telematica.

«Eredito con molto orgoglio il ruolo di Presidente dall'amico e collega Massimo Spigaroli che per ben sei anni si è prodigato per l'associazione. – ha dichiaro il neopresidente – Siamo tutti consapevoli che arriviamo da un 2020 molto difficile e anche l'anno in corso continua a essere decisamente complicato causa pandemia di Covid-19. Ma questo non può e non deve scoraggiarci. Dobbiamo essere propositivi, dobbiamo essere in grado di cogliere ogni opportunità per far "viaggiare" la nostra cucina e le nostre eccellenze agroalimentari, dobbiamo fare ancora più squadra e sistema».

Cambio al vertice per CheftoChef

<u>CheftoChef emiliaromagnacuochi</u> è un'associazione che riunisce i più rinomati cuochi e patron, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmet di riferimento dell'Emilia-Romagna. Unica nel suo genere, è nata per **favorire l'evoluzione della gastronomia regionale** e la sua affermazione a livello nazionale e internazionale. Il Presidente onorario è Igles Corelli.

L'elezione del nuovo Consiglio direttivo ha stabilito quali saranno le persone che, per i prossimi tre anni, condurranno i vari progetti. Accanto al neo eletto Presidente, è sato riconfermato come vice presidente **Massimo Bottura dell'Osteria Francescana** di Modena, mentre neo eletto l'altro vice, **Isa Mazzocchi** del ristorante La Palta di Borgonovo Val Tidone (Pc). Riconfermato il Segretario Generale, il socio ravennate Michele Ceccarelli.

Gli altri membri del Consiglio sono: Riccardo Agostini de Il Piastrino di Pennabilli (Rn), Omar Casali del Marè di Cesenatico (Fc), Gianmaria Cunial di Vigna Cunial di Traversetolo (Pr), Claudio Gatti della Pasticceria Tabiano di Tabiano Terme (Pr), Adalberto "Athos" Migliari della locanda e trattoria La Chiocciola di Portomaggiore (Fe), Matteo Salbaroli dell'Osteria L'Acciuga di Ravenna e Aldo Zivieri della macelleria Massimo Zivieri di Monzuno (Bo).



Chi è Max Poggi

Bolognese doc e fortemente legato al patrimonio gastronomico della sua città, Massimiliano Poggi inizia fin da giovanissimo a girare per la cucina di casa respirando i sapori e gli odori che derivano da una radicata tradizione famigliare del ben mangiare. A soli 21 anni inizia la sua avventura **Al Cambio**.

Per la cucina dice di aver rinunciato a tanto, inclusa una buona parte di adolescenza e di spensieratezza, ma di averlo fatto con la ferma convinzione che quella della ristorazione fosse la strada giusta. Un uomo di poche parole e tanti fatti Massimiliano, che nelle sue scelte si è sempre lasciato guidare dalla ricerca della qualità e non ha mai ceduto a tentazioni meramente commerciali che lo avrebbero, come dice lui, reso più ricco ma molto meno felice e realizzato. Rivisita gli odori e i sapori della sua infanzia riproponendoli in chiave contemporanea e al passo con i tempi, proponendo una cucina per certi versi anche sperimentale, oltre che studiata.

Data di creazione 2021/08/11 Autore enzo-radunanza