



Nuovo incarico per il ristoratore bolognese Massimiliano Poggi

Descrizione

Il titolare dell'omonimo ristorante di Trebbo di Reno è stato nominato all'unanimità nuovo Presidente dell'associazione CheftoChef, subentrando a Massimo Spigaroli. 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 dichiarato il neo-presidente – 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

[CheftoChef emiliaromagnacuochi](#) 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 stato 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 familiare 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