



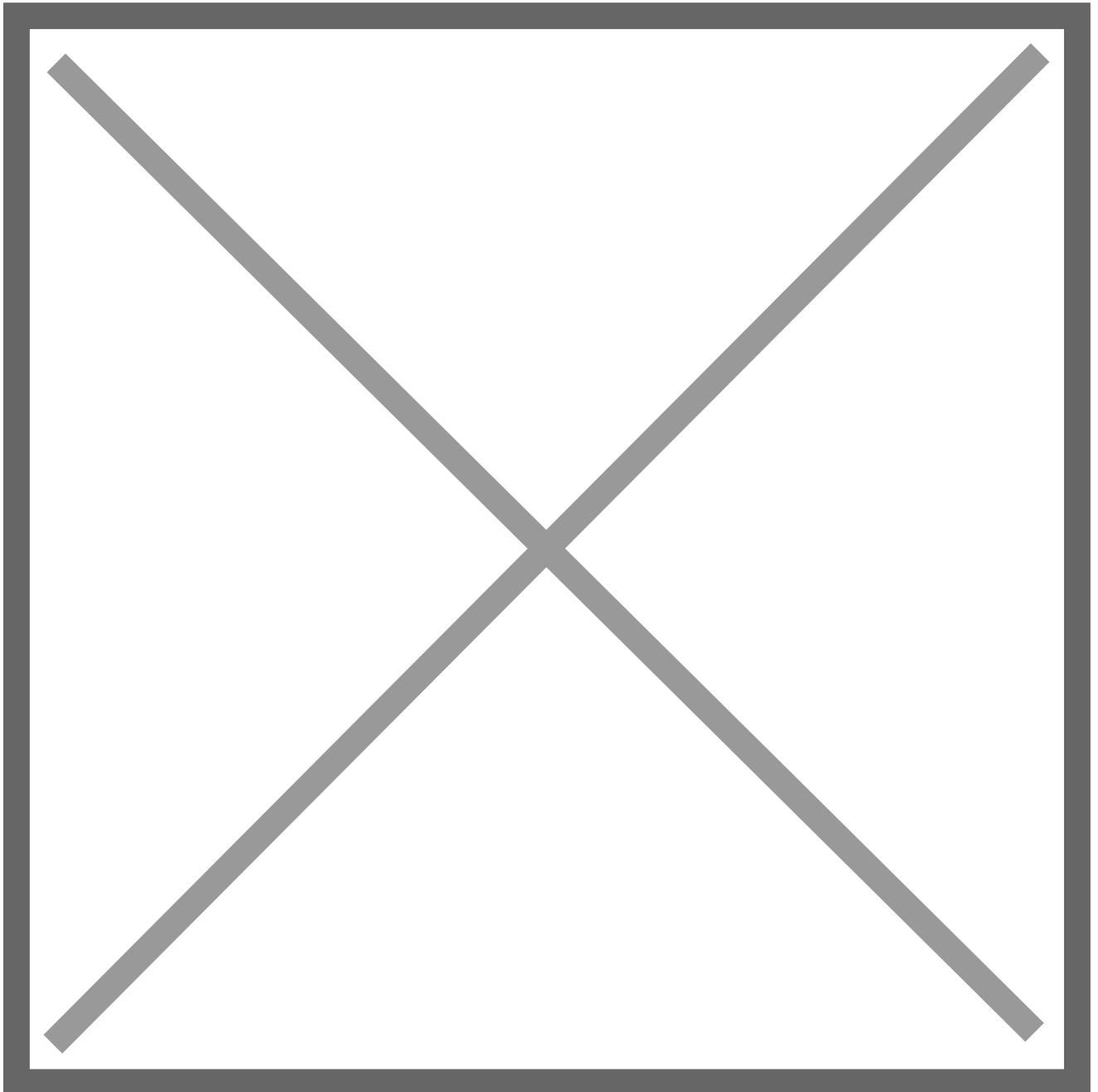
CheftoChef 2026: la cucina dell'Emilia-Romagna come visione condivisa

Descrizione

Annunciato il rinnovo della collaborazione con la Regione Emilia-Romagna: eventi, filiere e progetti tra mare, Appennino e pianura per rafforzare l'identità gastronomica regionale nel 2026

A Palazzo di Varignana, nel territorio di Castel San Pietro Terme, **CheftoChef emiliaromagnacuochi** ha presentato il **programma delle attività 2026** nel corso dell'Assemblea ordinaria dei Soci, annunciando la rinnovata collaborazione con la Regione Emilia-Romagna attraverso un **Protocollo d'intesa che sarà sottoscritto prossimamente**.

L'obiettivo annunciato è di consolidare un **modello di valorizzazione integrata del patrimonio enogastronomico regionale**, mettendo in relazione prodotti agricoli di qualità, ristorazione, territori e filiere. Un progetto che, dal 2008, lavora per promuovere la cucina d'autore dell'Emilia-Romagna come espressione culturale prima ancora che tecnica.



La conferenza stampa del 16 febbraio (Foto © Ufficio stampa).

Una rete che tiene insieme territori e professioni

CheftoChef nasce come comunità professionale che mette sullo stesso piano chef, produttori e gastronomi in un contesto in cui la regione sia piattaforma per dialogare con i contesti nazionali e internazionali.

Nel corso dell'incontro sono intervenuti, tra gli altri, il presidente **Massimiliano Poggi**, la vicepresidente **Isa Mazzocchi**, il segretario generale Michele Ceccarelli e il consigliere Massimo

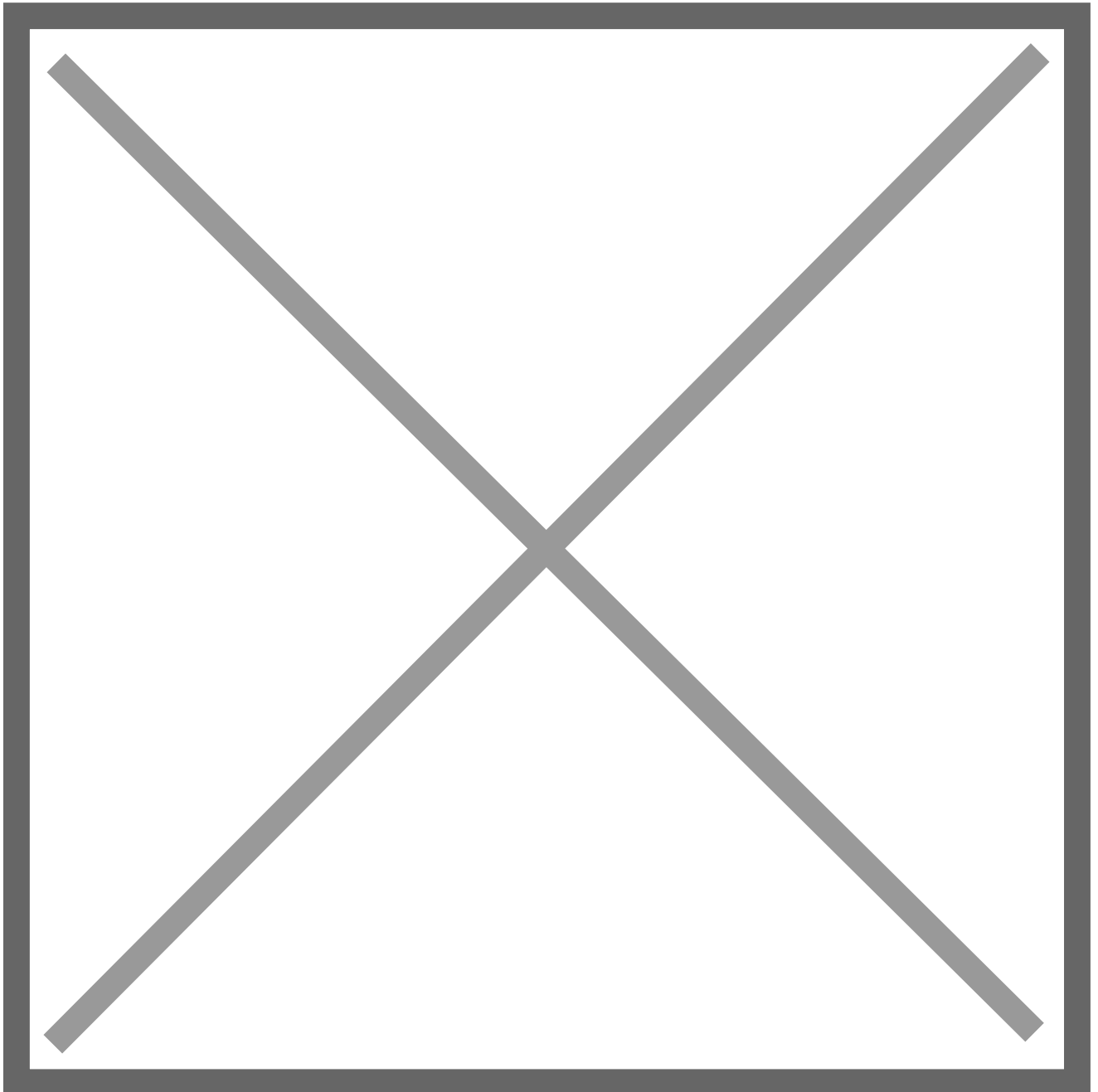
Suozzi, insieme a Valeria Montanari, capo staff dell'Assessorato agricoltura e agroalimentare regionale.

Il 2026 si inserisce, inoltre, in un momento simbolico per il settore. Il recente riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità UNESCO, infatti, rafforza la consapevolezza del valore sociale, identitario e relazionale del cibo.

Il calendario 2026: un'Emilia-Romagna diffusa

Il programma dell'anno appena iniziato racconta una regione attraversata da mare, pianura e Appennino, con appuntamenti che intrecciano cultura gastronomica e promozione territoriale.

A Fiorenzuola d'Arda e Borgonovo Val Tidone, nel Piacentino, il progetto **Acque&Farine** propone due festamercato dedicate rispettivamente all'**Anolino** (1° maggio) e a "**Fermento in Val Tidone**" (2 giugno), tra acqua, farine e vini in fermento.



Massimiliano Poggi, Presidente di CheftoChef emiliaromagnacuochi (Foto © Ufficio stampa).

A Cesenatico, in Piazza Andrea Costa, dal 4 al 6 settembre torna **Origini**, evento dedicato al mare e al pesce locale, mentre sul porto canale disegnato da Leonardo da Vinci si confermano gli appuntamenti del **Festival del Mare**, tra cui **“Il Pesce fa Festa”** (30 ottobre – 1° novembre).

La pasta ripiena romagnola sarà al centro di **“Caplét sotto la Torre”** a Cervia, mentre a Cattolica la decima edizione di **WeinTour** proporrà degustazioni e approfondimenti sui vini del territorio. Si conferma anche **Tramonto DiVino**, road show dedicato ai prodotti DOP e IGP regionali insieme ai vini selezionati da AIS Emilia e AIS Romagna.

A Santarcangelo di Romagna doppio appuntamento con **SantaPiada** (26–27 giugno) e la **Fiera di San Michele** (26–27 settembre), con focus sulle liliacee regionali – dall’Aglione di Voghiera allo Scalogno di Romagna – e sulla Cipolla dell’Acqua, presidio Slow Food.

Nel Modenese, a Sorbara di Bomporto, torna “**Rosso Rubino – Lambrusco Wine Festival**”, dedicato al Lambrusco di Sorbara, con cantine aperte ed esperienze di degustazione.

Prosegue inoltre la collaborazione con il **Consorzio del Parmigiano Reggiano**, a partire dall’evento “**Caseifici aperti**” (23–24 maggio), in una prospettiva che lega prodotto e territorio come un’unica destinazione.

Progetti strategici: mare, Appennino, accoglienza

Accanto agli eventi, CheftoChef consolida tre direttrici progettuali.

- **diPortoinPorto** è un congresso itinerante dedicato al pesce dell’Alto Adriatico e alla filiera ittica, con il coinvolgimento di istituzioni, ricercatori, pescatori, trasformatori e comunicatori.
- **diParcoinParco – La via dell’Alto Appennino** attraversa i sette parchi regionali lungo il crinale, da Pennabilli a Piacenza, proponendo un modello di sviluppo che integra aree protette e comunità locali nel rispetto di sostenibilità e biodiversità.
- Infine, **diPortainPorta** a Ravenna lavora sull’accoglienza e sul turismo di qualità, grazie anche alla collaborazione con il gruppo Trail Romagna.

Filiere diffuse e nuove alleanze territoriali

Prosegue il lavoro sulle **filiere agroalimentari diffuse** e sugli **areali enogastronomici della Romagna**, con l’obiettivo di rafforzare le relazioni tra collina e pianura e aumentare la resilienza dei territori.

In questo contesto sono nati i gruppi **iRubiconi** e **leFaentine**, reti che dialogano con enti pubblici e associazioni per favorire integrazione e sviluppo locale.

Da questa esperienza prende forma “**OroBianco – Formaggi e latticini dell’Emilia-Romagna**”, in programma il 18 ottobre a Roncofreddo, una festamercato dedicata al comparto lattiero-caseario regionale, con l’intento di offrire una mappatura organica di un settore in crescita, soprattutto nelle aree collinari.

Un laboratorio culturale permanente

CheftoChef si conferma come laboratorio culturale che unisce ristoranti, artigiani, consorzi, aziende agricole, vignaioli e trasformatori. In questa visione, **Parma – Città Creativa UNESCO per la Gastronomia** – resta riferimento internazionale, mentre le **Città della Gastronomia CheftoChef** diventano presidi territoriali di un progetto condiviso che coinvolge, tra le altre, Argenta, Bagno di Romagna, Bologna, Bomporto, Borgonovo Val Tidone, Cesenatico,

Fiorenzuola, Polesine Zibello, Roncofreddo, Russi e Valsamoggia.

Una rete che interpreta la cucina non come somma di eventi, ma come infrastruttura culturale capace di connettere comunità, imprese e paesaggi. E che nel 2026 punta a rafforzare ulteriormente il ruolo dell'Emilia-Romagna nel panorama gastronomico nazionale e internazionale.

Per tutti gli aggiornamenti, è possibile visitare il [sito ufficiale di cheftochef](#).

Data di creazione

2026/02/17

Autore

redazione