



Emilia-Romagna, CheftoChef annuncia le attività per il 2024, sempre all'insegna della "cucina d'autore"

L'associazione che riunisce rinomati cuochi e patron, produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmet di riferimento dell'Emilia-Romagna, inaugura un anno di eventi, formazione e cultura gastronomica

L'Associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi** prosegue il suo impegno nella valorizzazione della cultura enogastronomica emiliano-romagnola e annuncia, per l'anno 2024, un ricchissimo calendario di attività. In collegamento con le Istituzioni regionali, infatti, sono previsti **eventi nazionali e trasferte internazionali**, oltre a progetti di divulgazione e formazione. Alcune date sono state già fissate mentre per altre iniziative saranno rese disponibili nel corso dell'anno.

Le attività 2024 di CheftoChef

«Stiamo lavorando su numerose nuove iniziative, che riguardano, tra gli altri, l'alta via dei nostri Appennini e su temi specifici di valorizzazione dei cibi e dei vini dell'Emilia-Romagna – spiega il Presidente di CheftoChef, **Massimiliano “Max” Poggi** – Dal 2008 CheftoChef è attiva nell'ambito della promozione culturale, aprendosi a filiere che ruotano inevitabilmente attorno alla nostra “cucina d'autore”, perseguendo l'obiettivo di far crescere il sistema gastronomico regionale per renderlo sempre più protagonista anche a livello internazionale. Un'associazione che mette sullo stesso piano cuochi e produttori, gastronomi e comunicatori per stimolare uno scambio imperniato sulla centralità della nostra cultura regionale».



Massimiliano “Max” Poggi, Presidente di CheftoChef (Foto © Ufficio stampa).

Le Festemercato del 2024 in Emilia-Romagna

Le attività 2024 di CheftoChef iniziano ufficialmente nel piacentino. A **Fiorenzuola d'Arda**, dall'8 al 10 marzo, si svolgerà il **Festival dell'Anolino e delle paste ripiene**, seguito dalla **Festamercato di acqua, farine e vini rifermentati di Borgonovo Val Tidone**.

Torna anche la **Festamercato dei Salumi Cotti** a Russi (RA), con la consueta accoppiata

“salume e vino” (*bel e cot e canèna*). Sul porto canale di Cesenatico (FC), invece, torneranno gli appuntamenti del **“Festival Del Mare”**.

CheftoChef, già promotore di **Parma “Città Creativa Unesco per la Gastronomia”**, metterà a disposizione il proprio sapere e la propria professionalità in occasione dei momenti istituzionali, formativi, conviviali e di divulgazione, durante i quali saranno coinvolte le figure regionali rappresentate dall’associazione.

Dal Selvatico di pregio ai suini autoctoni

Molti eventi saranno ospitati in varie **Città della gastronomia CheftoChef**. **“Selvatico di pregio”** (pesce, selvaggina, erbe), ad esempio, rientra in una progettazione di iniziative a medio-lungo termine sulle tipicità dei prodotti emiliano-romagnoli. Saranno protagonisti, oltre al selvatico, le **quattro liliacee dell’Emilia Romagna** (Aglione di Voghiera, [Scalogno di Romagna](#), Cipolla Boretana e Cipolla di Medicina) e i **suini autoctoni** (partendo dalla Mora Romagnola e dal Nero di Parma).

Porti, Parchi, Porte

“diPortainPorto, gastronomie di confine fra terra e mare”, sarà un **congresso itinerante** per la conoscenza e l’utilizzo consapevole del pesce dell’Alto Adriatico. Coinvolgerà istituzioni, chef, ricercatori, formatori, comunicatori, pescatori, artigiani, trasformatori e distributori.

“diParcoinParco – La via dell’Alto Appennino”, attraverserà tutti i 7 parchi della regione, da Pennabilli (RN) fino a Piacenza per promuovere una migliore integrazione tra parchi e densità urbana lungo l’Appennino, secondo i principi di sostenibilità e biodiversità.

A **Ravenna**, CheftoChef ha avviato un’ipotesi d’imprenditoria locale basata sulla riconosciuta/riconoscibile leadership di alcuni chef. Un’azione rivolta all’accoglienza per il turismo di qualità, verso valli, pinete, litorale e nel centro storico con l’iniziativa annuale **diPortainPorta**. Obiettivi primari sono la **valorizzazione delle iniziative locali e le attività culturali** con percorsi nel centro storico, nelle pinete e nei parchi grazie alla stretta collaborazione e alla convergenza di ideali e progetti con il gruppo Trail Romagna.



Foto di gruppo alla presentazione del programma 2024 di CheftoChef (Foto © Ufficio stampa).

Altri eventi di CheftoChef nel 2024

Tornano anche alcuni eventi di successo che CheftoChef organizza fin dalla sua costituzione, da “**Centomani di Questa Terra**”, presso l’Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello (PR) a “**Tramonto DiVino**”, il road show del gusto dell’Emilia-Romagna che promuove i prodotti enogastronomici DOP ed IGP regionali con i vini selezionati da AIS Emilia e Romagna.

Per aggiornamenti sul calendario, visitare il sito di CheftoChef: www.cheftochef.eu

Data di creazione

28/02/2024

Autore

enzo-radunanza