



Centomani 2026 raddoppia e arriva in Romagna: la gastronomia come sistema territoriale

A San Mauro Pascoli due giornate tra festa-mercato, convegni e formazione per mettere in rete filiere, saperi e comunità del cibo

L'edizione 2026 di *Centomani di questa terra* registra una novità per uno degli appuntamenti più rappresentativi della scena gastronomica emiliano-romagnola. La manifestazione, promossa dall'associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, si presenta per la prima volta in formato esteso, articolandosi su due giornate – domenica 19 e lunedì 20 aprile – e scegliendo come nuova sede la Romagna, precisamente **Villa Torlonia** a San Mauro Pascoli (FC), casa natale del poeta **Giovanni Pascoli**.

Dal 2012, Centomani riunisce chef, produttori, vignaioli, studiosi e operatori della comunicazione con l'obiettivo di valorizzare il **patrimonio agroalimentare regionale** e rafforzarne il posizionamento. Quest'anno la gastronomia viene presentata non solo come espressione culturale ma come sistema territoriale capace di generare sviluppo.

«Centomani di questa terra non è solo una festa, ma un laboratorio culturale e progettuale che mette al centro il cibo come strumento di relazione tra territori, comunità e saperi – Sottolinea il Presidente di CheftoChef, Massimiliano Poggi

– *Dalla ricerca scientifica alla tradizione, dall'innovazione alla sostenibilità sociale, l'edizione 2026 propone una visione integrata della gastronomia, in cui qualità, responsabilità e creatività diventano leve di sviluppo per l'intero sistema regionale».*

Una festa-mercato che apre al pubblico

Domenica 19 aprile, dalle 10 alle 22, la corte di Villa Torlonia ospiterà una grande festa-mercato regionale aperta al pubblico. Produttori selezionati, banchi di degustazione, vini dei vignaioli soci e piatti preparati dagli chef dell'associazione daranno forma a una convivialità diffusa.

L'impostazione non è quella di una semplice rassegna enogastronomica, ma di un dispositivo che mette in relazione filiere e competenze, favorendo il dialogo diretto tra chi produce e chi consuma.



Domenica 19 aprile Villa Torlonia sarà aperta al pubblico. (Foto © Ufficio stampa).

Il convegno: verso una gastronomia come sistema

Alle 10 prenderà il via anche la prima sessione del convegno “**Relazioni gastronomiche di areali in Emilia-Romagna. Gastronomie scientifiche e umanistiche a confronto**”, un incontro che riunisce per la prima volta un tavolo multidisciplinare composto da scienziati, economisti, medici e storici, con l’obiettivo di indagare come la gastronomia regionale possa evolvere in una vera e propria infrastruttura territoriale, in stretta alleanza con l’agroalimentare di qualità.

Il convegno rappresenta anche il primo passo verso la costituzione di un **Comitato Scientifico permanente di CheftoChef**, pensato come spazio stabile di confronto e progettazione per lo sviluppo gastronomico dei territori.

A moderare l’incontro sarà lo scrittore e drammaturgo **Alfredo Antonaros**, affiancato dai coordinatori soci di CheftoChef **Franco Chiarini** e **Massimo Suozzi**.

La **prima sessione (ore 10)** sarà dedicata ai fondamenti scientifici di una nuova gastronomia territoriale: dalla fisica gastronomica alla qualità delle produzioni animali, dalla storia dell’alimentazione alla relazione tra cibo e salute. Tra i relatori, figure di primo piano come **Davide Cassi** (Professore di Fisica della Materia e Fisica Gastronomica Università di Parma), **Massimiliano Petracci** (Professore Ordinario di Qualità dei Prodotti di Origine Animale Università di Bologna), **Alberto Grandi** (Professore di Storia dell’Alimentazione Università di Parma), **Marco Brancaleoni** (Medico specialista in Cardiologia e Nutrizione Clinica), **Riccardo Deserti** (Direttore consorzio tutela del Parmigiano Reggiano DOP), **Omar Casali** (chef e Consigliere CheftoChef).

La **seconda sessione (ore 14)** porterà il confronto sul piano operativo, coinvolgendo istituzioni e rappresentanze di categoria per tradurre la visione in pratiche concrete, politiche territoriali e alleanze tra imprese e associazioni. Al centro, i progetti degli areali *I Rubiconi* e *Le Faentine* come laboratori concreti di sviluppo distrettuale gastronomico. Interverranno: **Ermanno Spina** (Slow Food), **Cristian Maretti** (LegaCOOP agroalimentare), **Paolo Cavini** (CNA Emilia-Romagna), **Luciana Garbuglia** (Assessora del comune di Roncofreddo) e **Massimiliano Poggi** (chef e Presidente di CheftoChef).



Comizi Agrari: il racconto delle filiere

Nel pomeriggio, spazio ai *Comizi Agrari*, format di incontri rapidi che ogni venti minuti metteranno a confronto agricoltori, cuochi ed esperti su temi chiave della cultura alimentare regionale. Tra gli argomenti: Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale, antiche razze romagnole, cereali e prodotti da forno, olio e ospitalità.

Una programmazione che riflette la complessità del sistema agroalimentare emiliano-romagnolo e ne evidenzia le interconnessioni tra produzione, trasformazione e ristorazione.

La seconda giornata: formazione e modelli di business

Lunedì 20 aprile, dalle 10 alle 14, l'evento prosegue con una giornata dedicata al **confronto tra professionisti e alla formazione**. Il convegno **“La ristorazione di qualità come modello di business sostenibile”** metterà in dialogo chef, istituzioni e comunicatori, affrontando il tema della sostenibilità economica e culturale del settore.

Particolare attenzione sarà riservata alle nuove generazioni, con il coinvolgimento delle scuole alberghiere e il *Concorso Studente CheftoChef 2026*, che porterà gli studenti a presentare i propri piatti davanti a una giuria di esperti.

“Centomani di questa terra” rappresenta un passo concreto verso la costruzione e il consolidamento di un modello di festa-mercato regionale: un format aperto e inclusivo, capace di valorizzare prodotti, territori e competenze, mettendo in relazione approcci diversi – verticali e orizzontali – tra chi studia, racconta e realizza il cibo. Un progetto vivo, che unisce sperimentazione, divulgazione e spettacolarizzazione, con un obiettivo chiaro: accrescere la conoscenza e la consapevolezza del valore della ristorazione di qualità.

Maggiori informazioni: www.cheftochef.eu

Data di creazione

10/04/2026

Autore

redazione