



CENTOMANI di questa terra: a Polesine Zibello tra saperi tradizionali e glocalismo

CENTOMANI di questa terra 2017 torna a Polesine Zibello (PR) il 3 aprile, con una formula rinnovata. La festa riunisce 50 grandi chef, produttori di eccellenze enogastronomiche dell'Emilia Romagna e tanti gourmet, proponendo anche cooking show, mercato, forum e dibattiti sul tema della "sfida glocal".



CENTOMANI di questa terra 2017 si svolge il 3 aprile a Polesine Zibello (PR).

Soci e amici di [CheftoChef emiliaromagnacuochi](#) sono già in fermento per la nuova edizione di “**CENTOMANI di questa terra**”, la grande maratona del gusto e delle eccellenze alimentari emiliano-romagnole che torna, **lunedì 3 aprile dalle 10 alle 19**, a Polesine Zibello (PR) presso l’incantevole **Antica Corte Pallavicina** dei Fratelli Spigaroli.

Anche quest’anno **CENTOMANI di questa terra** si conferma un importante momento di aggregazione tra i **50 grandi chef della regione, 50 produttori di eccellenze enogastronomiche**, esigenti gourmet ed esperti del settore ma ci sarà qualcosa in più perchè l’evento si presenta rinnovato nella formula. Accanto al tradizionale mercato dei produttori si terranno, infatti, altri momenti nuovi tra cui:

- **laboratori aperti con cooking show** in cui 3 cuochi alla volta si metteranno al lavoro sul Parmigiano Reggiano di Montagna;
- numerosi **interventi e dibattiti** per fornire spunti di riflessione in diversi ambiti gastronomici.

Il tema portante dell’edizione 2017, che sarà aperto al pubblico con partecipazione gratuita, sarà “**La sfida glocal: saperi tradizionali e competenze competitive per costruire nuove opportunità**” e, in questo ambito, saranno ospitati cinque approfondimenti che, partendo dai settori della ricerca, della storia, del turismo, del sociale e dell’impresa, risponderanno al quesito “**E se fossero le province a essere la leva per la crescita internazionale?**”.

Il forum incentrato sul concetto di glocalismo

Tutte le relazioni del forum avranno come filo conduttore il **concetto di glocalismo**, il fenomeno studiato da **Roland Robertson** e **Zygmunt Bauman** e che riguarda gli effetti e l'impatto reciproco che si verificano tra globalizzazione e realtà locali.

Il *glocalismo* è il comportamento di coloro che si sforzano di tutelare e valorizzare l'identità culturale a livello locale ma, nell'ambito dell'orizzonte della globalizzazione, bisogna inserire nel dibattito le *province* e tutte quelle piccole realtà locali da cui prendono vita grandi iniziative internazionali.

Nell'ambito del talk show "**Sapere, saper Fare e fare**", dedicato al mondo della formazione professionale, si parlerà di esperienze e buone prassi attuate nei sistemi d'istruzione e di formazione professionale e sarà presentato anche il progetto **Concorso Studente Chef to Chef 2017**.



Alcuni momenti delle passate edizioni di CENTOMANI di questa terra.

CheftoChef emiliaromagnacuochi

L'Associazione **CheftoChef** emiliaromagnacuochi riunisce i cinquanta migliori chef, le cinquanta aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e i gourmet di riferimento dell'Emilia Romagna. Presidente dell'Associazione è Massimo Spigaroli, Vice Presidenti Massimo Bottura e Paolo Teverini, Presidente Onorario Igles Corelli.

Per informazioni sull'evento: centomani@cheftochef.eu.

PROGRAMMA FORUM

Ore 10.00

Apertura dei lavori e presentazione del tema del forum

- Massimo Spigaroli, Presidente CheftoChef
- Enrico Vignoli, Segretario CheftoChef
- Stefano Bonacini, Presidente Regione Emilia-Romagna
- Simona Caselli, Assessore all'Agricoltura Regione Emilia-Romagna

Ore 10.30

Ricerca: **Cibo e salute nella cucina contemporanea**

- Chiara Manzi, fondatrice di Cucina Evolution e docente Università di Parma

Ore 11.10

Storia: **La campagna e la periferia come orizzonti privilegiati di espressione gastronomica contemporanea**

- Antonia Klugman, chef del ristorante "L'Argine a Vencò" a Dolegna del Collio (Gorizia)
- Gianfranco Pascucci – chef del ristorante "Pascucci al Porticciolo" a Fiumicino (Roma)

Ore 11.40

Turismo: **Promuovere un territorio evidenziando il valore assoluto dei prodotti e della cultura gastronomica**

Patronat de Turisme de la Costa Brava – Girona

Ore 14.00

Sociale: **L'esperienza di CheftoChef all'Antoniano di Bologna, un anno dopo**

- Massimo Bottura, chef e fondatore dell'organizzazione non-profit Food for Soul
- Enrico Vignoli, Segretario CheftoChef
- Cristina Reni, Referente Food for Soul
- Sara Boschetti, Referente Antoniano Onlus

Ore 14.40

Impresa: **Partire alla conquista del mondo: imprenditoria gastronomica nel 2017**

- Matteo Aloe, chef dei ristoranti-pizzerie "Berberè" a Castel Maggiore (BO), Bologna, Firenze, Torino, Milano e "Radio Alice" a Londra
- Andrea Bartolini, patron dei ristoranti "La Buca" e "Osteria del gran fritto" a Cesenatico (FC), "Terrazza Bartolini" e "Osteria del gran fritto" a Milano Marittima (RA), "Osteria Bartolini" a Bologna.

Data di creazione

16/03/2017

Autore

enzo-radunanza