

Il futuro della ristorazione al centro di “Centomani di questa Terra 2023”

scritto da Redazione | 17/05/2023



Dopo qualche anno di interruzione a causa della pandemia, all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello si è svolta la nona festa dei soci di CheftoChef. Accanto alla buona cucina e agli stand di produttori dell'Emilia-Romagna, si è discusso delle prospettive del settore e della Cucina Italiana candidata a patrimonio UNESCO

Lo scorso 8 maggio, presso l'Antica Corte Pallavicina a Polesine Zibello (PR) si è svolta la nona edizione di "Centomani di questa Terra", l'evento dell'Associazione [CheftoChef emiliaromagnacuochi](#) al quale hanno partecipato, oltre al pubblico alcuni dei migliori chef e produttori dell'Emilia-Romagna.

Centomani di questa Terra 2023: l'edizione del grande ritorno

Nonostante un clima poco primaverile, che ha preceduto i disastri causati dalle abbondanti piogge di questi giorni, l'evento ha dimostrato un grande entusiasmo e il desiderio di fare gruppo per promuovere cucina, prodotti e tradizioni regionali, confermando lo spirito che ha animato l'Associazione fin dalla sua costituzione.

Nutrita la presenza di chef di alto livello che hanno proposto degustazioni e cooking show a un pubblico desideroso di godersi una manifestazione molto attesa, caratterizzata dalla buona cucina ma anche da momenti di approfondimento e promozione della cultura enogastronomica.

I seminari di **Centomani di questa Terra 2023**, quest'anno condotti da Alfredo Antonaros, hanno dissertato sul futuro della ristorazione e sul contributo dell'Emilia-Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio UNESCO.

Spazio anche ai giovani che saranno i protagonisti delle future brigate. Si è svolta, infatti, la cerimonia di premiazione di **Studenti CheftoChef 2023** e l'aperitivo offerto dagli chef dell'associazione. A fare da cornice a tutto questo, il mercato dei produttori con aziende e consorzi che hanno presentato e fatto degustare le loro eccellenze, oltre ad una delegazione delle Città della Gastronomia CheftoChef.



Qual è il futuro della cucina? Se n'è parlato a Centomani 2023

Dai Forum è emerso che, usciti cambiati dalle varie crisi degli ultimi anni, è ora di “chiudere il cerchio concettuale” del rapporto fra cucina e scienza e dialogare con la medicina, nella fattispecie e soprattutto della nutraceutica, che in modo prepotente condizionerà i nostri saperi gastronomici.

Aumentano il tasso di cultura e di conoscenze necessarie per onorare una Cucina Italiana che potrà essere patrimonio UNESCO ([ne avevamo scritto QUI](#)) solamente se proseguirà nella sua dimensione di innovazione e di creatività, alla pari di tanti altri Made in Italy.

Secondo alcuni intervenuti, l'Emilia-Romagna potrebbe rappresentare l'emblema di un nuovo rapporto fra gastronomia e turismo, in una logica di compatibilità ambientale e sociale. Sono stati anche auspicati maggiori investimenti in una formazione che si confronti in continuo con le cucine-laboratorio e con la responsabilità di rappresentare culture territoriali, identitarie ma aperte ai flussi della modernità. CheftoChef in tutto questo è aperta al dialogo per lavorare su progetti condivisi.

Per quanto riguarda il contributo che può dare l'Emilia-Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio UNESCO, CheftoChef emiliaromagnacuochi e la “cugina” [“Menù Associati - Associazione Internazionale di Menù Storici”](#), che ha sede a Bologna, potranno dare un prezioso aiuto nel percorso di riconoscimento.

Va ricordato che nel 2015, grazie all'intervento da starter del Comune di Bologna e di CheftoChef, Parma è diventata Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. Nel corso di “Centomani”, infatti, sono stati presentati i “primi appunti” di questo percorso, simbolicamente firmati dai presenti e dalle istituzioni, a partire da Alessio Mammi, Assessore all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.