



«Cosa metteremo nel piatto fra vent'anni? Se ne parla alla decima edizione di “Centomani di questa Terra”

Il 28 ottobre all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello (PR) si incontreranno alcuni dei migliori chef e produttori delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna

Centomani di questa Terra è la consolidata grande festa annuale cultural-gastronomica dell'**Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi** che si svolge all'**Antica Corte Pallavicina** dei Fratelli Spigaroli a Polesine Zibello (Strada Palazzo due Torri, 3) in provincia di Parma.

La novità di quest'anno è il periodo di svolgimento che, dalla primavera, si sposta all'autunno ma restano immutati l'importanza dell'evento e la partecipazione di alcuni dei migliori chef e produttori delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna.

Centomani di questa Terra 2024: appuntamento il 28 ottobre

Lunedì 28 ottobre dalle ore 10 fino al tramonto si svolgerà dunque la decima edizione di “Centomani di questa Terra

2024”, la grande festa annuale cultural-gastronomica dell’**Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi**, che in questo 2024 si pone d’indagare attraverso il forum **“cosa metteremo nel piatto fra vent’anni”**, al quale parteciperanno, tra gli altri: professori universitari, chef, produttori, ristoratori, rappresentanti di istituzioni e consorzi.



Alcuni degli chef presenti (Foto © Ufficio stampa).

Si parte alle 10 con l’apertura del **mercato dei produttori, aziende e consorzi**. Saranno presenti anche i gazebo di alcune delle **Città della Gastronomia CheftoChef**: Borgonovo Valtidone PC, Russi RA, Roncofreddo/Valli del Rubicone FC e gli chef e i produttori di RavennaFood (l’estensione ravennate di CheftoChef) con le loro proposte gastronomiche tradizionali rivisitate in chiave moderna.

Dalle 10.30 al via il **Forum dal titolo “Cosa metteremo nel piatto fra vent’anni?”**

Spiega Massimiliano “Max” Poggi, Presidente di CheftoChef: *«Cultura gastronomica, agricoltura, allevamento, cucina... sono fenomeni umani e come tali sono destinati inesorabilmente a mutare. Noi non ci alimentiamo come i nostri nonni e i nostri nipoti non si alimenteranno come noi, o meglio, non sappiamo né il come né il perché, ma di certo cambieranno modo di mangiare. Il nostro presente ci mette di fronte a urgenze di cambiamento e ormai in ogni filiera produttiva ci chiediamo, o dovremmo farlo, “ma per quanto potremo andare avanti?”. Il tutto spesso si sintetizza nella parola “sostenibilità”. Parola inflazionata, sovente usata impropriamente e depauperata del suo significato originale. Ci chiediamo, o dovremmo farlo, per quanto tempo le risorse naturali potranno sostenere i nostri ritmi produttivi. Forse potremmo iniziare a chiederci “per quanto NOI saremo in grado di sostenerci?”. Quanto le nostre*

filiere agroalimentari, dalle quali dipende la nostra sopravvivenza, sono in grado di affrontare i cambiamenti? Stiamo usando saggiamente le nostre risorse? Perché non sappiamo come, ma di sicuro tutto cambierà. Partendo dal presupposto che prima di trovare le giuste risposte è bene porsi le giuste domande, proviamo a pensare a cosa saremo in grado di mettere nel nostro piatto del 2044. Senza avere la presunzione di trovare ancora risposte, ma partendo dalle domande che possiamo farci nel nostro presente».

“**Per definire un areale gastronomico, progetto ed esperienze romagnole**” è il titolo della prima sessione del Forum che vedrà **Franco Chiarini**, storico co-fondatore di Cheftochef parlarne con il prof. **Franco Mosconi** e il prof. **Davide Cassi**, dell’Università di Parma. Interverranno: **Renato Brancaleoni** Fossa dell’Abbondanza, **Sergio Diotti** narratore, autore e ristoratore, **Luciana Garbuglia** Amministratrice Pubblica, **Mauro Giardini** Villa Venti, **Carlo Catani** CheftoChef e Tempi di Recupero, **Lea Gardi** ed **Ettore Pezzi** Il Lavoro dei Contadini, progetto ‘Le Faentine’.

Alle ore 12 seconda sessione dedicata al **Progetto LILIACEAE dell’Emilia-Romagna**. Conduce: **Giorgio Melandri**, scrittore di vino e gastronomia. Relatori: **Massimiliano Mussoni** Cheftochef, “La Sangiovesa” di Santarcangelo, coordinatore dei cuochi e **Giuseppe Pasquali** Cheftochef, Presidente Consorzio Cipolla di Medicina, coordinatore dei produttori. Interverranno: **Andrea Gentilini** [Scalognò di Romagna](#), **Pinuccia Morini** Cipolla Boretana, **Tommaso Pavani** Aglio di Voghiera e Nerofermento.



una giornata ricca di cultura e degustazioni (Foto © Ufficio stampa).

Ore 13.30, terza e ultima sessione del forum **“Cosa metteremo nel piatto fra vent’anni?”**.
Conduce: **Massimo Suozzi**, Cheftochef. Relatori: prof. **Patrizio Bianchi** Università di Ferrara, prof. **Massimiliano Petracci** Università di Bologna, prof. **Davide Cassi** Università di Parma.
Interverranno: **Roberto Casali** Ecodesce di Cesenatico, **Giuseppe Prioli** Presidente Consorzio Mitilicoltori dell’Emilia-Romagna/Cozza Romagnola, **Dino Negrini** Negrini Salumi, **Ettore Bartoletti** Officine Gastronomiche Spadoni, **Sabrina Dallagiovanna** Molino Dallagiovanna.

Durante il forum, saranno protagonisti anche gli **studenti di alcune scuole alberghiere dell’Emilia-Romagna**, che affiancheranno i soci chef di riferimento territoriale durante gli show cooking nell’area adiacente al palco. Gli studenti di sala e di cucina delle scuole di Castel San Pietro Terme, I.I.S. Bartolomeo Scappi, di Cervia, Tonino Guerra, e di Ferrara, Istituto Vergani Navarra, avranno l’opportunità di offrire in degustazione al pubblico i piatti realizzati insieme agli chef, mettendo in pratica le loro conoscenze e con l’obiettivo di valorizzare le eccellenze locali e i prodotti a marchio regolamentato e garantito unici dell’Emilia-Romagna.

Una cooking demo alle ore 11.00

Come ogni anno, sarà attiva anche l’isola della **cooking demo** all’interno della splendida Corte.
Gli chef presenti all’evento: **Franco Cimini** – Osteria del Mirasole, San Giovanni in Persiceto, **Mario Ferrara** – Ristorante Scaccomatto agli Orti, Bologna, **Massimiliano Poggi** – Ristorante Massimiliano Poggi, Trebbo, **Giorgio Clementi** – Osteria dei Frati, Roncofreddo, **Davide Grumbianin** – Ristorante Benso, Forlì, **Omar Casali** – Ristorante Maré, Cesenatico, **Michele Bacilieri** – Cucina Bacilieri, Ferrara, **Adriana Biondi e Alessio Malaguti** – Trattoria La Rosa 1908, Sant’Agostino, **Adalberto Migliari** – La Chiocciola, Quartiere, **Emilio Barbieri** – Strada Facendo, Modena, **Giovanni Cuocci** – La Lanterna di Diogene, Solara di Bomporto, **Francesco Vincenzi** – Franceschetta58, Modena, **Claudio Cesena** – Locanda San Fiorenzo, Fiorenzuola d’Arda, **Isa Mazzocchi** – La Palta, Borgonovo Val Tidone, **Daniele Repetti** – Nido del Picchio, Carpaneto Piacentino, **Massimo Spigaroli** – Antica Corte Pallavicina, Polesine Zibello, Salvatore Morello – Ristorante Inkiostro, Parma, **Alessandro Giraldi** – Il Fenicottero Rosa Gourmet, Faenza, **Gaetano Latino** – Ristorante Salsedine 367, Lido di Savio, **Matteo Salbaroli** – Cucina del Condominio, Ravenna, **Mattia Borroni** – Ristorante Alexander, Ravenna, **Umberto Cavina** – Darsena del Sale, Cervia, **Andrea Incerti Vezzani** – Ca’ Matilde, Quattro Castella, **Andrea Medici** – Osteria in Scandiano, Scandiano, **Ciro Sieno** – Enigma Restaurant, Reggio Emilia, **Massimiliano Mussoni** – La Sangiovesa, Santarcangelo di Romagna, **Giuseppe Gasperoni** – Casa Gasperoni, Montebello di Torriana, **Riccardo Agostini** – Il Piastrino, Pennabilli, **Silver Succi** – Quartopiano, Rimini, **Igles Corelli** – Chef Consultant.

I produttori presenti all’evento

Lodi Corazza, Ponte Ronca, Ecodesce, Cesenatico, Villa Venti Vini, Roncofreddo, Quinoa Lab Adalberto Migliari, Marrara, Negrini Salumi SRL, Renazzo, Consorzio Aglio Voghiera, Voghiera, Cantina della Volta SPA, Bomporto, Cantina Paltrinieri, Sorbara, Consorzio Produttori Antiche Acetaie Modena, Modena, Molino Dalla Giovanna, Gragnano Trebbiense, Vigna Cunial, Traversetolo, Nero Fermento, Ravenna, Officine Gastronomiche Spadoni, Coccolia, Il lavoro dei Contadini, Faenza, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia, Valmarecchia Bio Natura,

Ponte Messa.

CheftoChef emiliaromagnacuochi, è l'associazione che riunisce i più rinomati cuochi e patron, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmets di riferimento dell'Emilia-Romagna. Presidente è Massimiliano "Max" Poggi, vice Presidenti Massimo Bottura e Isa Mazzocchi. Presidenti Onorari sono Igles Corelli e Massimo Spigaroli.

L'evento è aperto al pubblico con accesso gratuito. Per informazioni: info@cheftochef.eu.

Salumi da Re, in contemporanea con Centomani

In contemporanea con Centomani, è in programma la giornata conclusiva di "**Salumi da Re**", il Raduno Nazionale di Allevatori, Norcini e Salumieri, organizzato e sponsorizzato da Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina.

Data di creazione

24/10/2024

Autore

redazione