

Presentato il programma 2019 di CheftoChef, eventi anche oltreconfine

scritto da Redazione | 27/02/2019



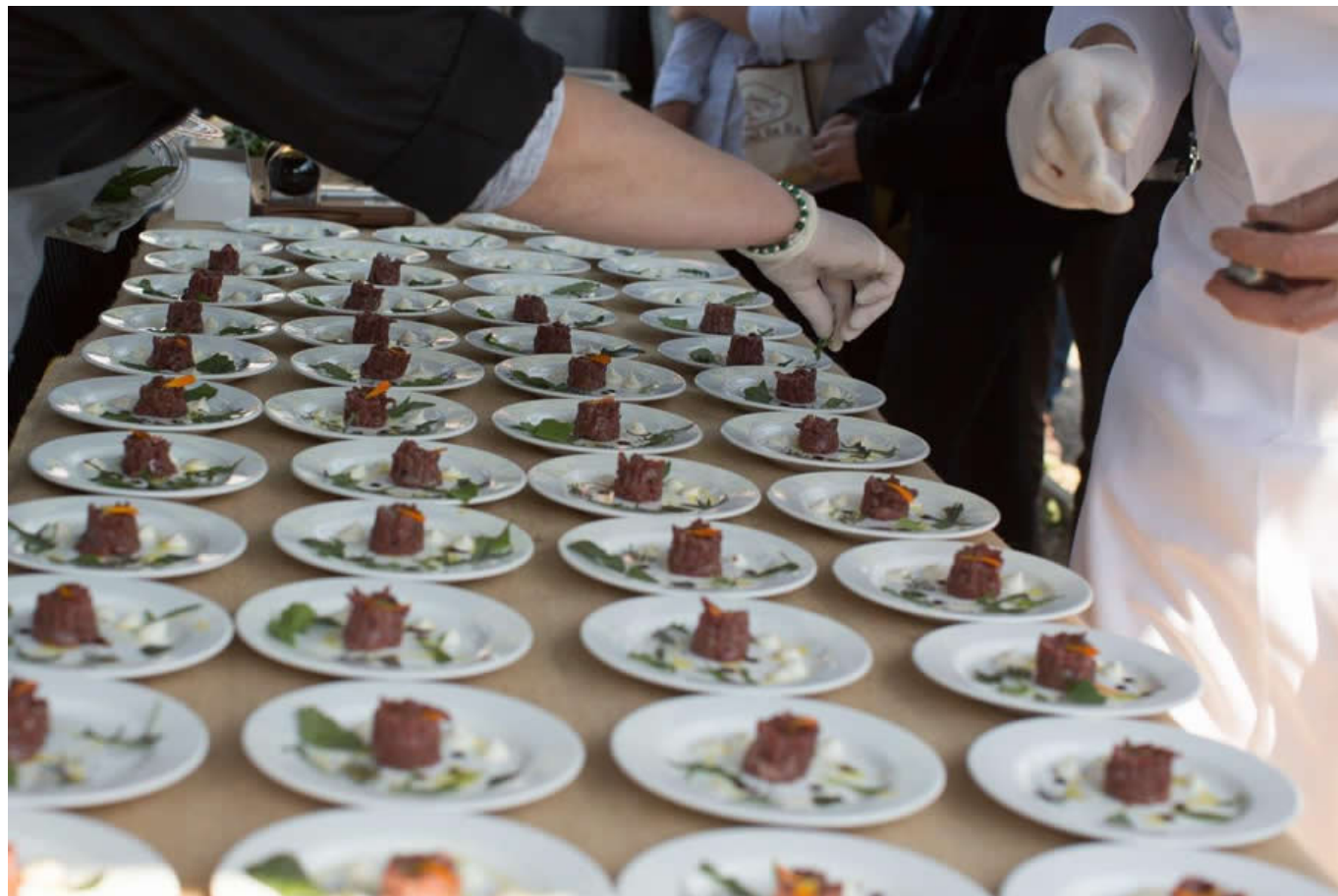
L'Associazione che riunisce i migliori chef e produttori enogastronomici dell'Emilia Romagna ha un programma articolato su più anni.

Villa Guastavillani a Bologna (sede di Bologna Business School) ha ospitato, come oramai tradizione, la presentazione dell'intenso **programma d'attività che [CheftoChef emiliaromagnacuochi](#)** ha in cantiere per il 2019, e non solo, tra eventi in Italia e all'estero, progetti di formazione e di divulgazione.

Tali attività hanno come denominatore comune la "cucina d'autore" per la valorizzazione dei grandi prodotti gastronomici dell'Emilia Romagna, una regione ricca di tradizione e di credibilità nel Mondo grazie anche alla grande riconoscibilità e autorevolezza che hanno conquistato i nostri Chef.

Un programma ricchissimo in Italia e all'estero

Numerose sono le iniziative in parte già pianificate e in parte che si aggiungeranno nel corso dell'anno e degli anni: **"CENTOMANI di questa terra"** in aprile a Polesine Zibello (PR); **"Al Mèni"** in giugno a Rimini, con sviluppi futuri a Londra e negli USA; un **festival del cibo dell'Emilia Romagna** in Israele; **"Di Porto in Porto"** fra Cesenatico (FC) e la Croazia, per poi estendersi anche in Veneto, Friuli Venezia Giulia e Slovenia.



Non mancheranno anche gli eventi delle **Città della gastronomia CheftoChef**, come ad esempio il [Festival dell'Anolino](#) a Fiorenzuola d'Arda (PC) in marzo; la collaborazione continuativa con **l'Antoniano di Bologna**; come continuativa è l'attività di alta formazione.

CENTOMANI di questa terra 2019

Come ogni anno, è attesissimo **"CENTOMANI di questa terra"**, la festa dei Soci e degli amici di CheftoChef, in programma **lunedì 1 aprile a Polesine Zibello (PR)**, all'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli. Un'intera giornata di aggiornamento e di aggregazione che permette di riunire chef, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare per un confronto su futuro del cibo.

Il tema portante dell'evento sarà **Gastronomia e Agricoltura 3.0**: alta cucina, prodotti di qualità e agricoltura oggi. Alla parte espositiva dei produttori soci, con degustazioni dei prodotti di qualità della nostra terra, come oramai consuetudine si affiancheranno anche show cooking e numerosi forum di discussione con illustri ospiti regionali e nazionali, per fornire spunti di riflessione in diversi ambiti gastronomici. Per il secondo anno consecutivo presenta l'evento **Federico Quaranta**.

Al Meni 2019 Rimini

Confermato anche **“Al Mèni” a Rimini (22 e 23 giugno), il circo-mercato di sapori e cose fatte con le mani e il cuore**, dove grandi chef diventano cuochi di strada manipolando i prodotti della nostra terra; giovani designer producono idee con le proprie mani; agricoltori e vignaioli propongono le loro eccellenze. “Al Mèni” che nel **quinquennio 2020-2024** dovrebbe svolgersi anche a **Londra e negli USA**, grazie alla collaborazione già avviata con un’importante casa di produzione di eventi internazionali.

Del resto l’evento ha destato molto interesse anche a livello mondiale, tant’è che ha ricevuto la nomination, l’unico italiano fra i 5 finalisti, al prestigioso **World Restaurant Award** nella sezione “Event of the Year”, le cui premiazioni si sono svolte a Parigi il 18 febbraio.

A Tel Aviv per diffondere la cucina emiliano-romagnola

Sempre a livello internazionale, CheftoChef sta lavorando alla realizzazione di un **festival dedicato al cibo dell’Emilia Romagna al Serona Market di Tel Aviv, in Israele**.

In un contesto architettonico di grande fascino, il Serona Market ospita stabilmente circa 100 produttori locali di spezie, formaggi, salumi e altri beni, ma anche prelibatezze e specialità da tutto il mondo e 40 ristoranti, con alcuni dei più famosi e innovativi chef israeliani.

Altro progetto che si avvierà in questo 2019 (**a novembre** si terrà una conferenza-evento) è **“Di Porto in Porto”**, dedicato alla pesca e alla cultura gastronomica, ma non solo, dell’alto Adriatico. Fulcro di questa iniziativa sarà **Cesenatico (FC)** e vedrà il coinvolgimento della Croazia come partner “dall’altra parte” del nostro mare. Il progetto ha già individuato sviluppi nei prossimi anni facendo partecipare progressivamente anche Veneto, Friuli Venezia Giulia e Slovenia.

Le 12 “Città della gastronomia CheftoChef”

A questi appuntamenti se ne affiancheranno altri ospitati in alcune delle 12 **“Città della gastronomia CheftoChef”**: l’attività incentrata sulle iniziative delle singole realtà ma sempre a vocazione regionale, come ad esempio il **Festival dell’Anolino a Fiorenzuola d’Arda (PC) in programma dall’8 al 10 marzo**.

La collaborazione con l’Antoniano di Bologna

Proseguirà, inoltre, **la collaborazione fra CheftoChef e l’Antoniano di Bologna**, lungo le direttrici del progetto solidal-culturale *Food for Soul* ideato da Massimo Bottura.

L’iniziativa mira a costituire un senso di dignità “per tutti” intorno alla tavola, con gli chef dell’Associazione che si alternano ai fornelli per preparare da mangiare per gli ospiti bisognosi del refettorio con prodotti freschi o vicini alla scadenza, alimenti offerti o recuperati.

Collaborazione che prevede anche altre tipologie di supporto alla struttura, oltre alle già consolidate cene del lunedì e la cena di gala di raccolta fondi.

Corsi e formazione

Sarà ulteriormente potenziata l’**attività formativa**, anche attraverso un corso per innalzare la specializzazione del personale di sala, che ricopre un ruolo fondamentale nella gestione dei locali, anche se a volte questo aspetto viene lasciato in secondo piano.

Il **corso “Professione Maître”** vede CheftoChef al fianco di “A Scuola di gusto”, la scuola di alta formazione e specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione di Iscom Bologna, la struttura di formazione di Confcommercio Ascom Bologna.

CheftoChef emiliaromagnacuochi (www.cheftochef.eu) è l’associazione che 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, unica nel suo genere, è Massimo Spigaroli, Vice Presidenti Massimo Bottura e Paolo Teverini, Presidente Onorario Igles Corelli.