Bologna e Valsamoggia sono “Città della Gastronomia”

Bologna e Valsamoggia sono Città della gastronomia, insieme ad altre 10 località dell’Emilia Romagna le quali, coordinate da “CheftoChef”, hanno intrapreso un’attività di promozione territoriale basata anche sulla qualità gastronomica.

La città di Parma, una delle 12 “**Città della gastronomia CheftoChe**f” dell’Emilia Romagna è ora diventata “**Città Creativa per la Gastronomia UNESCO**”, un risultato dovuto al lavoro serio e costante svolto dall’Associazione “**CheftoChef Emiliaromagnacuochi**” che, riunendo i migliori 50 cuochi dell’Emilia Romagna e i 50 produttori eccellenti (compresi i più importanti consorzi), da molti anni promuove il territorio regionale e la sua cultura enogastronomica espressa da chef d’autore e eccellenze tipiche.

Parma, con tale importante riconoscimento, è quindi ora la capofila del progetto di CheftoChef che coinvolge anche le città di: Cesenatico (FC), Roncofreddo (FC), Bagno di Romagna (FC), Russi (RA), Argenta (FE), Bologna, Valsamoggia (BO), Bomporto (MO), Polesine Zibello (PR), Fiorenzuola d'Arda (PC), Borgonovo Val Tidone (PC).

Tutte queste località hanno aderito alle linee guida dell'Associazione dirette a promuovere la buona cucina accostando tradizione ed innovazione e dando la giusta importanza al settore gastronomico come volano dell'economia del territorio emiliano romagnolo ed italiano in generale.

Del resto l'Emilia Romagna è una regione che fa della propria identità l'essere da sempre crocevia fra la gastronomia del Mediterraneo e quella continentale-mitteleuropea. Una cucina, oggi, che può essere moderna se si continua nella ricerca, nello sviluppo di tecniche e di tecnologie che aprano a culture e concetti innovativi, al passo con i tempi pur mantenendo vivo il ricordo di una realtà consolidata e famosa nel Mondo.

Dall'olio d'oliva ai cereali, dal pesce agli ortaggi e alla frutta, dalla pasta al riso, dal pomodoro alle erbe selvatiche, dai salumi ai formaggi, l'Emilia Romagna è pienamente dentro alla tradizione della cucina mediterranea: prodotti che coincidono anche con una dimensione salutistica da tempo affermata; prodotti per molti dei quali l'Unione Europea ha assegnato la denominazione d'origine, tanto da fare dell'Emilia Romagna la regione italiana ed europea con il maggior numero di prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), ben 42 in totale.

CheftoChef continuerà ad impegnarsi per far crescere questo comparto dell'economia, sia tramite filoni d'intervento trasversale (progetto formazione, raccordo fra i centri di innovazione e ricerca, marketing territoriale, ecc.), sia in sintonia con la sussidiarietà istituzionale, già avviata con la rete delle 12 "Città della gastronomia" supportata da ANCI, Regione Emilia-Romagna e altre realtà su scala regionale, come pure con i rapporti con altre Regioni, Ministeri competenti e con l'Europa.

Data di creazione
30/12/2015
Autore
redazione