



CheftoChef 2026: l'Emilia-Romagna rafforza il sistema della cucina regionale

Rinnovata la collaborazione con la Regione Emilia-Romagna. Un calendario che attraversa mare, pianura e Appennino e consolida il ruolo della rete tra chef, produttori e territori

A Palazzo di Varignana, a Castel San Pietro Terme (BO), **CheftoChef emiliaromagnacuochi** ha presentato il **programma 2026** nel corso dell'Assemblea ordinaria dei Soci. L'appuntamento ha segnato anche il rinnovo della collaborazione con la Regione Emilia-Romagna attraverso un Protocollo d'intesa dedicato alla valorizzazione integrata del patrimonio agroalimentare regionale.

Dal 2008 l'associazione lavora per **costruire un sistema** che riunisca e valorizzi cuochi, produttori, artigiani e gastronomi con l'intento di **rafforzare l'identità regionale** senza chiuderla in un perimetro locale, ma utilizzandola come base per un confronto stabile con il panorama nazionale e internazionale.

Nel corso dell'incontro sono intervenuti il presidente **Massimiliano Poggi**, la vicepresidente **Isa Mazzocchi**, il segretario generale **Michele Ceccarelli**, il consigliere **Massimo Suozzi** e **Valeria Montanari**, capo staff dell'Assessorato agricoltura e agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.



La conferenza stampa del 16 febbraio a Castel San Pietro Terme (Foto © Ufficio stampa).

Il calendario 2026 di CheftoChef emiliaromagnacuochi

Il programma 2026 presenta un'Emilia-Romagna ricca di spunti e in cui ogni territorio trova un ruolo preciso.

Con **Acque&Farine** si parte dalla provincia di **Piacenza**: a Fiorenzuola d'Arda, nel fine settimana del 1° maggio, è in agenda la **festamercato dedicata all'Anolino**; a Borgonovo Val Tidone, il 2 giugno, spazio a **Fermento in Val Tidone – Acqua, farine e vini in fermento dell'Emilia-Romagna**.

Mare e pesce saranno protagonisti a Cesenatico, in Piazza Andrea Costa, **dal 4 al 6 settembre**, con **Origini**, evento promosso da Ecodesce e interpretato da CheftoChef, dedicato alla valorizzazione del pesce locale e della filiera adriatica. Sempre sul porto canale leonardesco tornerà **Il Pesce fa Festa** (30 ottobre – 1° novembre), nell'ambito del **Festival del Mare**.

La pasta ripiena romagnola sarà al centro della seconda edizione di **Caplét sotto la Torre**, a Cervia, nel fine settimana del 1° maggio, con un confronto sulle diverse interpretazioni del cappelletto.

A Cattolica, a fine maggio, si terrà la decima edizione di **WeinTour**, passeggiata enogastronomica dedicata ai vini e agli abbinamenti, mentre in estate proseguirà l'ormai consolidato **Tramonto DiVino**, il road show dedicato ai prodotti DOP e IGP regionali insieme ai vini selezionati da AIS Emilia e AIS Romagna.

Tra piadina, liliaceae e Lambrusco

Santarcangelo di Romagna ospiterà due appuntamenti: **SantaPiada** (26–27 giugno), dedicato alla cultura della piadina, e la **Fiera di San Michele** (26–27 settembre), con la Piazza dei Cipolloni in Piazza Ganganelli. Al centro, le liliaceae regionali – dall'Aglio di Voghiera allo Scalogno di Romagna – con un'attenzione particolare alla Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo, presidio Slow Food.

A giugno, a Sorbara di Bomporto, tornerà **Rosso Rubino – Lambrusco Wine Festival**, con cantine aperte, degustazioni e proposte gastronomiche pensate per valorizzare il Lambrusco di Sorbara.

Con il Consorzio del Parmigiano Reggiano si guarda invece a nuove forme di collaborazione, a partire da *Caseifici aperti* (23–24 maggio), con l'obiettivo di rafforzare il legame tra prodotto e territorio.



Alcuni professionisti dell'associazione presenti allapresentazione (Foto © Ufficio stampa).

Progetti di filiera: mare e Appennino

Accanto agli eventi, CheftoChef consolida progetti strutturali. **diPortoinPorto – Gastronomie di confine fra terra e mare** è un congresso itinerante dedicato all'utilizzo consapevole del pesce dell'Alto Adriatico, che coinvolge istituzioni, ricercatori, formatori e operatori della filiera.

diParcoinParco – La via dell'Alto Appennino attraversa invece i sette parchi del crinale, da Pennabilli a Piacenza, con l'obiettivo di coniugare aree protette e sviluppo economico in un equilibrio tra sostenibilità e densità urbana. A Ravenna prende forma **diPortainPorta**, azione dedicata all'accoglienza e al turismo di qualità tra valli, pinete, litorale e centro storico, in collaborazione con Trail Romagna.

Nuove reti territoriali

Prosegue l'impegno sulle **filieri agroalimentari diffuse** e sugli **areali enogastronomici romagnoli**, con una prospettiva di lungo periodo orientata alla qualità delle relazioni tra collina, pianura e costa. In tale ambito, appare necessario consolidare la resilienza del territorio di fronte alle crisi ricorrenti e valorizzare le diverse filiere produttive.

Da questi progetti, sono nati in modo spontaneo due gruppi territoriali, **iRubiconi** e **leFaentine**, con l'obiettivo di entrare in contatto con enti pubblici, associazioni e categorie professionali. Da questa esperienza nasce la seconda edizione di **OroBianco – Formaggi e latticini dell'Emilia-Romagna**, la festamercato dedicata al comparto lattiero-caseario regionale in programma il 18 ottobre a Roncofreddo.

Da associazione a rete regionale per creare sviluppo

CheftoChef riunisce ristoranti, aziende agricole, consorzi, vignaioli, pasticceri e trasformatori. **Parma, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia**, resta un riferimento internazionale, mentre le **Città della Gastronomia CheftoChef** – da Bologna a Cesenatico, da Polesine Zibello a Bomporto – diventano presidi territoriali di un progetto che considera la cucina strumento di sviluppo economico e coesione sociale.

Il 2026 si presenta dunque come un anno di consolidamento del lungo lavoro compiuto finora. Oltre a tenere insieme filiere, comunità e territori, promuove inoltre il legame tra valore del prodotto e quello dei luoghi in cui nasce.

Per tutti gli aggiornamenti, è possibile visitare il [sito ufficiale di cheftochef](#).

Data di creazione

17/02/2026

Autore

enzo-radunanza