

CheftoChef, sapori e saperi dell'Emilia Romagna alla riscossa

scritto da Enzo Radunanza | 13/02/2018



Nell'anno del Cibo italiano è stato presentato, a Bologna, il programma delle attività 2018 dell'associazione culturale che riunisce i migliori chef e le aziende del tipico emiliano romagnolo.

Siamo in un momento particolare ed importante per l'agroalimentare del Paese e, non a caso, il Governo ha proclamato il 2018 "Anno nazionale del cibo italiano", prevedendo una serie di iniziative per la promozione e tutela delle tradizioni tricolore. L'Emilia Romagna, d'altra parte, si è sempre distinta per la grande importanza assegnata a questo comparto e spicca per credibilità e riconoscibilità dei suoi prodotti [DOP e IGP](#).

Gli ultimi anni, hanno fatto registrare un'impennata del turismo enogastronomico regionale e Bologna sta facendo notizia per il gran numero di nuove insegne che hanno aperto e che riescono a soddisfare gourmet italiani ed internazionali.

Una delle associazioni culturali emiliano-romagnole che da molti anni, con impegno e successo, porta avanti queste tradizioni - in collaborazione con la Regione - è [CheftoChef emiliaromagnacuochi](#) nata dall'unione dei cinquanta grandi chef, cinquanta aziende, i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e i gourmet di riferimento dell'Emilia Romagna.

Il programma e le iniziative previste per il 2018 sono state presentate il 12 febbraio, presso Villa Guastavillani di Bologna alla presenza, tra gli altri, di **Massimo Spigaroli** confermato presidente dell'associazione e **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia Romagna.

CheftoChef, presentate le attività 2018

Accanto a manifestazioni ormai diventate consuete come "**Centomani di questa Terra**" e "**Al Mèni, il circo dei sapori e cose fatte con le mani e col cuore**", CheftoChef emiliaromagnacuochi ha predisposto anche trasferte internazionali confermando la volontà di divertire, informare, formare e divulgare saperi e sapori.

Centomani di questa Terra 2018

Si parte il **9 aprile a Polesine Zibello (PR)** con "[Centomani di questa Terra](#)" che, quest'anno, avrà come titolo "***I moderni artigiani fanno scuola per l'anno del Cibo italiano***".

La manifestazione è un importante, e frequentatissimo, momento di aggiornamento ed incontro tra professionisti e studenti degli istituti alberghieri, licei e Università ma anche tra scuole di cucina e centri di formazione professionale. Sarà una giornata ricca di show cooking, forum di discussione, mostre mercato e degustazioni delle prelibatezze regionali di qualità eccelsa.

Al Mèni 2018, Rimini

Dà il benvenuto all'estate riminese, invece, "**Al Mèni, il circo dei sapori e cose fatte con le mani e col cuore**" che si svolge il **23 e 24 giugno**. Show cooking di chef importanti, street food gourmet, mercato dei prodotti di contadini, artigiani e designer faranno da contorno ad un messaggio che va oltre l'intrattenimento perchè vuole trasmettere identità e capacità di fare squadra, tipica e vanto di questa parte d'Italia.

Altri appuntamenti di CheftoChef

A questi due appuntamenti se ne affiancheranno altri ospitati in alcune delle 12 "**Città della gastronomia CheftoChef**". Tra queste la "**Festamercato dell'Anolino e delle paste ripiene**" a Fiorenzuola d'Arda (PC), prevista il 10 e 11 marzo, e una serie di iniziative che si svolgeranno a Ravenna.

La base di queste ultime, sarà l'Osteria Guiccioli, nella frazione di Mandriole a ridosso delle Valli, dove opereranno chef ravennati affiancati ad altri chef regionali per una cucina caratterizzata dal "**selvatico di pregio**" (pesce, selvaggina, erbe).

Saranno anche protagonisti:

- le tre liliacee dell'Emilia Romagna ([Aglione di Voghiera](#), [Scalognone di Romagna](#) e [Cipolla di Medicina](#)) per un'innovazione di prodotto (i fermentati) e per una promozione/commercializzazione integrata;
- i suini autoctoni (partendo dalla Mora Romagnola e dal Nero di Parma) che avranno come

prima iniziativa un “trittico” di eventi a partire dalla tradizionale **Festamercato dei Salumi cotti** a Russi (RA) il 14 e 15 aprile;

- **acque&farine**, tema di grande attualità di cui si parlerà anche nel Festival dell’Anolino e della paste ripiene e alla Festamercato dedicata a acqua, farine e vini rifermentati dell’Emilia Romagna a Borgonovo Val Tidone.

Progetti internazionali

A livello internazionale, invece, CheftoChef sta già lavorando per cercare di concretizzare tre possibili progetti in Israele a Tel Aviv, in Irlanda a Dublino e in Repubblica Ceca.

Prosegue, invece, il “gemellaggio” gastronomico, avviato lo scorso anno, fra Emilia Romagna e Costa Brava, due regioni simili tra loro che, figlie di un turismo costiero e marittimo, hanno saputo rilanciarsi e imporsi a livello internazionale per l’alta qualità della cucina proposta.