CheftoChef Emiliaromagnacuochi presenta il programma 2016

Presentato a Bologna il programma 2016 di CheftoChef, l’Associazione di cuochi e produttori dell’Emilia Romagna che promuove la grande cucina d’autore in Italia e nel mondo.

Foto La Gazzetta del Gusto (© Riproduzione vietata).

Nel 2015 l’**Expo di Milano** ha vivacizzato il settore enogastronomico mondiale e anche l’Associazione **CheftoChef Emiliaromagnacuochi** ha assecondato questo fermento con tante attività culminate con il “viaggio dell’Emilia Romagna verso Expo”, un seguitissimo percorso in 40 tappe da Rimini a Milano, sul mare Adriatico e sul fiume Po, attraverso l’Appennino e lungo la via Emilia.

Anche nel 2016 Cheftochef, costituita da 54 grandi chef emiliano-romagnoli, 50 aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e diversi gourmet, proseguirà la sua attività di promozione, a livello nazionale ed internazionale, delle eccellenze regionali e della grande “cucina d’autore” con un calendario ricco di appuntamenti, illustrati nel corso della conferenza stampa tenutasi lunedì 15 febbraio nella prestigiosa **Villa Guastavillani di Bologna**.

Ad alcune iniziative consolidate, saranno affiancati nuovi eventi sempre all’insegna della qualità della cucina e dell’equilibrio tra futuro e passato per “*portare il meglio del passato nel futuro*” come ha brillantemente dichiarato nel suo intervento alla presentazione del programma 2016, **Massimo Bottura** Vicepresidente di CheftoChef.

Gli eventi 2016 di CheftoChef

Nel corso del 2016 saranno riproposti alcuni appuntamenti che seguiranno un percorso ideale lungo la via Emilia, da Rimini a Piacenza, e verrà celebrata l’incoronazione di **Parma** come “ **Città creativa UNESCO per la gastronomia**

", capofila della rete regionale delle 12 "Città della gastronomia CheftoChef" che s'impegnano a far crescere la qualità del cibo nei loro territori.

Anche le istituzioni aderiranno all'attività di promozione ed infatti si rinnova il protocollo d'intesa fra Regione, ANCI, CheftoChef e i dodici Comuni coinvolti che sono: Argenta (FE), Bagno di Romagna (FC), Bologna, Bomporto (MO), Borgonovo Val Tidone (PC), Cesenatico (FC), Fiorenzuola (PC), Parma, Polesine Zibello (PR), Roncofreddo (FC), Russi (RA) e Valsamoggia (BO).

Centomani di questa terra

Il 18 aprile 2016 a Polesine Parmense torna "**CENTOMANI di questa terra**", la festa dei soci e degli amici di CheftoChef. L'Antica Corte Pallavicina ospiterà 8 ore di dibattiti e cooking show di 50 chef dell'associazione i quali mostreranno la propria abilità adoperando prodotti tipici dell'Emilia Romagna.

Festemercato 2016

Non possono mancare le varie **Festemercato**, vari appuntamenti locali delle "Città della Gastronomia CheftoChef" che avranno, ciascuna, uno specifico argomento di valenza regionale. Tra queste feste si segnalano:

- "**Chefalmassimo**" che si svolge a Monzuno (BO) ed organizzata dalla famiglia Zivieri;
- la "**Festamercato dei Salumicotti**", a Russi (RA) il 13 marzo per celebrare i salumi dell'Emilia Romagna;
- il **tOur-tlen** a Bologna e Modena;
- una giornata sui formaggi di qualità che si inaugurerà a Roncofreddo (FC) il 1 maggio;
- "**Al Mèni**", un granmde evento internazionale in programma a Rimini il 18 e 19 giugno;
- altre feste si terranno a Valsamoggia (BO) con protagonisti tartufi e funghi, a Bomporto (MO) con i Lambruschi, ad Argenta (FE) con il "selvatico di pregio", a Villa Torlonia di San Mauro Pascoli (FC) con il bovino romagnolo.

Altre attività in programma nel 2016

Chef Innova – La scienza in cucina per l'innovazione continua

Sarà riproposta la seconda edizione del progetto "**iSens**i", realizzato insieme a Confagricoltura, CRPA, CRPV e che condurrà alla stesura del primo **Atlante Gastronomico della food valley**, ossia dei prodotti di qualità dell'Emilia Romagna. In questo modo, la cucina d'autore continuerà a valorizzare i prodotti tipici e tradizionali della Regione anche assecondando l'evoluzione tecnologica e culturale.

Chef INFORMA – La formazione gastronomica regionale per la crescita della ristorazione

Si proseguirà a dare risalto alla formazione sia degli studenti (con corsi e tirocini) che dei formatori

perché è fondamentale aggiornare continuamente gli addetti ai lavori affinchè siano a conoscenza dell'enorme patrimonio enogastronomico dell'Emilia Romagna che vanta il record delle denominazioni di origine dei prodotti.

Il progetto sarà realizzato in collaborazione con l'Assessorato al coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro, Dinamica e le Scuole di formazione della regione.

Chef inTRAVEL – L'identità come scambio e il turismo gastronomico

Non si può portare l'enogastronomia regionale nel mondo se non si attivano appositi scambi colturali con i vari Paesi. Oltre ai viaggi all'estero degli chef e dei produttori anche le delegazioni internazionali saranno accolte nelle aziende e nella ristorazione dell'Emilia Romagna con un progetto realizzato assieme a: APT Emilia-Romagna, Food Valley Travel e Leisure.

CheftoChef Emiliaromagnacuochi
Sito web: **www.cheftochef.eu**

Data di creazione
17/02/2016
Autore
enzo-radunanza