



Agli, Cipolle e Scalogno dell'Emilia Romagna raccontati in 60 schede

Nuova e pratica pubblicazione scientifico-gustativa-gastronomica dedicata alle Liliaceae

“**Liliaceae – Agli, Cipolle e Scalogno dell'Emilia Romagna**” è il titolo della nuova pubblicazione di **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, curata dal gastronomo **Franco Chiarini** ed edita da **Maggioli Editore** in occasione dell'istituzione del Presidio SlowFood della [Cipolla dell'acqua di Santarcangelo di Romagna](#). È la terza uscita della collana “Le carte del cibo dei produttori virtuosi”.

Si tratta di un **cofanetto contenente 60 schede informative** che abbinano la parte estetica a quella scientifico-gustativa-gastronomica delle liliaceae dell'Emilia-Romagna, per comprendere e sempre più apprezzare questa importante nicchia di prodotti agricoli, aiutati dalle immagini d'autore del decano della fotografia ravennate **Enzo Pezzi**. Oltre a Chiarini, hanno contribuito alla redazione dei testi **Giorgio Melandri**, le associazioni **Menù Associati** e **Il Lavoro dei Contadini**, mentre **Marisa Fontana** si è occupata della parte botanica.

Lo staff di CheftoChef emiliaromagnacuochi ha da tempo coordinato questi sette gioielli con l'obiettivo di accentuare il passaggio da complementi a protagonisti nel piatto: **Cipolla dell'acqua di Santarcangelo**, **Scalognò di Romagna**, **Cipolla di Medicina**, **Aglio di Voghiera**, **Cipolla Borettana**, **Aglio Piacentino** e **NeroFermento**. Nel cofanetto, infatti, sono presenti anche le "ricette d'autore" di nove cuochi soci di CheftoChef, con piatti che esaltano la dolcezza e l'intensità dei sapori delle Liliaceae con abbinamenti inediti. Gli chef sono: **Massimiliano Mussoni** de La Sangiovesa a Santarcangelo di Romagna (RN), anche **coordinatore degli chef sul progetto di valorizzazione delle liliaceae**, **Davide Grumbianin**, di Benso a Forlì (FC), **Adalberto – Athos Migliari** de La Chiocciola a Portomaggiore, **Massimiliano Poggi** dell'omonimo ristorante a Trebbio di Reno (BO), **Dario Picchiotti** dell'Antica Trattoria di Sacerno a Calderara di Reno (BO), **Andrea Medici** dell'Osteria di Scandiano (RE), **Isa Mazzocchi** de La Palta a Borgonovo Val Tidone (PC), **Omar Casali** del Marè a Cesenatico (FC).

Completano la pubblicazione i testi del **Dottor Marco Brancaleoni** sulla dimensione salutistica in chiave moderna di questi prodotti e quelli del **Professor Davide Cassi** con importanti orientamenti scientifici per meglio comprendere percorsi gastronomicamente innovativi.

Giuseppe Pasquali, Presidente del Consorzio della Cipolla di Medicina e coordinatore dei produttori di liliaceae, per questo progetto condiviso dalla Regione Emilia-Romagna sostiene:

«Questa azione permanente di gruppo favorisce la valorizzazione di prodotti spesso non sufficientemente considerati per la loro qualità. Il rapporto con i grandi chef è una strada obbligata, tenendo conto della tradizione della celebre ristorazione francese e, da noi, grazie anche al consolidato utilizzo delle nostre liliaceae da parte di Massimo Bottura dell'Osteria Francese di Modena».

«La promozione e l'utilizzo dei grandi, anche se umili, prodotti dell'Emilia-Romagna è la giusta strada per riaffermare un'identità gastronomica regionale e, perché no, anche pienamente compatibile con le diverse sostenibilità richieste dalla modernità», ha dichiarato **Massimiliano Poggi, Presidente di CheftoChef**.

La pubblicazione è in vendita al prezzo di 18 Euro. Info: francochiarini@cheftochef.eu.



La cartina dell'Emilia-Romagna con le località dove si coltivano le liliacee più tipiche.

Data di creazione

05/06/2024

Autore

redazione