CheftoChef emiliaromagnacuochi presenta le attività del 2025 e punta su AI e alta formazione

L'associazione emiliano-romagnola che riunisce rinomati cuochi e patron, produttori e fornitori di prodotti agroalimentari, conferma il suo progetto di valorizzazione della cultura enogastronomica regionale attraverso la mappatura dei sapori, nuovi areali enogastronomici e una rete sempre più forte tra cucina, territorio e comunità

In Emilia-Romagna l'associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi** è tra i protagonisti più attivi e all'avanguardia del panorama gastronomico regionale. In quindici anni di attività si è conquistata un ruolo importante di **valorizzazione della cultura enogastronomica regionale** e di promozione di un dialogo costruttivo tra cucina d'autore, agricoltura, artigianato e territorio.

Il **programma per il 2025** conferma questa visione e la rafforza ulteriormente. Avvalendosi della collaborazione costante con la **Regione Emilia-Romagna** e altre istituzioni regionali, enti di ricerca, chef, produttori e attori culturali, CheftoChef ha presentato un'articolata progettualità che comprende, tra le altre cose, **formazione avanzata** e **innovazione tecnologica**.

CheftoChef presenta le attività per il 2025

Uno dei progetti più ambiziosi riguarda la **mappatura gastronomica dell'Emilia-Romagna** attraverso un'analisi di **oltre 1.500 menù storici** effettuata l'Intelligenza Artificiale. L'iniziativa, che unisce ricerca scientifica e riscoperta delle radici locali, è realizzata grazie al supercomputer Leonardo (attualmente al quarto posto tra i calcolatori più potenti del mondo), che si trova nel datacenter Cineca situato al **Tecnopolo di Bologna**, assieme al **Prof. Davide Cassi** – docente di Fisica della Materia all'Università di Parma – e all'associazione **Menù Associati**. L'obiettivo è restituire una geografia del gusto basata su dati storici, capace di cogliere affinità e peculiarità locali in una regione dalla straordinaria densità culturale.

Ancora Max Poggi durante l'evento di CheftoChef (Foto © Enzo Radunanza).

Areale enogastronomico dell'Emilia-Romagna

Dalla collaborazione fra CheftoChef, il lavoro dei contadini, Slow Food e Tempi di Recupero nasce il concetto di "**areale enogastronomico**", un approccio narrativo e operativo che ridefinisce il significato di territorio a partire dalle **affinità culturali e produttive**, e non solo dai confini amministrativi. Al momento sono già due gli areali nella regione: i "***Rubiconi***" nel riminese/cesenate e le "***Faentine***" nel ravennate, dove si stanno sviluppando reti tra ristoratori, produttori, trasformatori, gastronomi, associazioni e cittadini.

L'obiettivo è fornire strumenti condivisi per costruire identità locali autentiche, accessibili a residenti e visitatori anche attraverso incontri ed eventi, in fase di progettazione, non solo per gli addetti del settore ma anche per il grande pubblico.

Corsi ITS per Gastronomi Scientifici

In ambito formativo, CheftoChef avvia la progettazione dell'**ITS per Gastronomi Scientifici**, un ambizioso percorso di istruzione tecnica superiore rivolto a diplomati e pensato per colmare il divario tra mondo accademico (ad esempio la figura del tecnologo alimentare) e cultura gastronomica artigianale (quella dei cuochi). L'obiettivo è **formare figure professionali** capaci di integrare competenze pratiche e scientifiche, promuovendo l'innovazione nelle cucine e nel settore agroalimentare.

CheftoChef avvia la progettazione dell'ITS per Gastronomi Scientifici (Foto © Enzo

Radunanza).

Il calendario degli eventi 2025

Il **calendario degli eventi 2025** si inaugura al **Macfrut di Rimini**, dal 6 all'8 maggio, con una serie di incontri dedicati al "cibo che fa bene", per proseguire con il **Wein Tour** di Cattolica (16-18 maggio) e, tra maggio e giugno, con numerose "**Festemercato**" nei territori: dal "**Festival dell'Anolino**" a Fiorenzuola d'Arda dal 2 al 4 maggio, a "**Fermento in Val Tidone**" in programma il 2 giugno.

Sempre a giugno, si svolgerà "**Rosso Rubino**" a Bomporto (MO), la rassegna per la promozione del Lambrusco di Sorbara, mentre è in fase di programmazione la "**Festamercato dei salumi cotti** " a Russi (RA). Si sta inoltre lavorando per avviare una nuova Festamercato a Roncofreddo e Valli del Rubicone dedicata ai **Formaggi della Romagna**.

Il format "**Centomani di questa terra**", la festa dei soci e degli amici di CheftoChef, sarà riproposto in più tappe: alla storica sede dell'**Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli** a Polesine Zibello (PR) si affiancheranno altre due edizioni, a Villa Torlonia di San Mauro Pascoli e a Bologna.

Sul fronte editoriale, dopo il volume La Romagna dei ristoranti (Edizioni Moderna – Ravenna, 2024, per Menù Associati), nel 2025 uscirà il secondo tomo dedicato all'Emilia, sempre a cura dei soci gourmet **Maurizio Campiverdi** e **Franco Chiarini**, come ulteriore tassello nella narrazione delle culture del cibo della regione.

Nel 2025 verrà anche rinnovato il **protocollo d'intesa tra CheftoChef e la Regione Emilia-Romagna**, confermando l'impegno su progetti comuni legati ad agricoltura, formazione, turismo e promozione del territorio, perché il valore dell'Associazione risiede nella sua capacità di produrre cultura gastronomica duratura, elemento chiave per la competitività e l'identità delle comunità locali.

A chiudere, il Presidente di CheftoChef **Max Poggi** ha lanciato un appello al mondo della ristorazione e dell'artigianato gastronomico per coinvolgere nuove energie, giovani talenti e territori ancora poco rappresentati:

> «Il futuro dell'associazione passa dalla costruzione di una comunità viva, dinamica, aperta alla sperimentazione e radicata nei valori della condivisione e della qualità».

Informazioni: www.cheftochef.eu

Data di creazione
17/04/2025
Autore
enzo-radunanza