

CheftoChef: conferme e novità nel programma 2017 presentato a Bologna

scritto da Enzo Radunanza | 07/02/2017



CheftoChef, il programma 2017 è stato presentato a Bologna il 6 febbraio. L'associazione, che riunisce grandi chef e produttori enogastronomici dell'Emilia Romagna, anche per quest'anno, conferma l'attenzione alla promozione delle eccellenze regionali e alla "cucina d'autore".

Sinergia, armonia e passione per la **"cucina d'autore"** sono state le parole più comuni della **conferenza stampa** di presentazione del **programma 2017** di [CheftoChef EmiliaRomagnaCuochi](#), che si è svolta lunedì 6 febbraio, nella splendida **Villa Guastavillani di Bologna**, sede di **Bologna Business School**.

Il Presidente di CheftoChef, **Massimo Spigaroli**, ha inaugurato l'incontro alla presenza di un vasto

pubblico di giornalisti, addetti al settore e importanti autorità tra cui il Presidente della Regione Emilia-Romagna, **Stefano Bonaccini**.

Il 2017 è un anno importante per CheftoChef – ha dichiarato Spigaroli – nel quale cercheremo di organizzarci sempre meglio per consolidare i tanti risultati ottenuti. L'Associazione unisce grandi chef e grandi produttori della regione perché sinergia e confronto sono importanti per conseguire il successo. Proseguiremo anche ad interagire con il mondo della formazione, perché il nostro sistema non si occupa solo di food ma si propone di migliorare l'immagine complessiva dell'Emilia Romagna e della nostra ristorazione nel suo complesso.

Cos'è CheftoChef emiliaromagnacuochi

L'Associazione [CheftoChef emiliaromagnacuochi](#), nata con lo scopo di promuovere l'enogastronomia dell'Emilia Romagna in Italia e all'estero, riunisce 50 **grandi chef** della regione, 50 aziende produttrici, i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e i gourmet di riferimento. La Presidenza è stata affidata al citato Massimo Spigaroli e la vice presidenza a Paolo Teverini e **Massimo Bottura** (tra i fondatori dell'associazione) al quale, proprio il 6 febbraio, è stata conferita la **laurea ad honorem in Direzione aziendale** dall'Università di Bologna. Presidente onorario è **Igles Corelli**.

In quattro anni le attività messe in campo da questa realtà piena di entusiasmo, hanno celebrato una regione ricca di tradizione e di credibilità, i cui prodotti tipici rappresentano uno dei biglietti da visita italiani più prestigiosi in tutto il mondo.

Il programma 2017 di CheftoChef

Il programma annunciato per il 2017 è molto ricco in quanto, accanto alle manifestazioni già consolidate, se ne aggiungeranno altre che porteranno prodotti e chef dell'associazione in giro per l'Europa. Infatti CheftoChef arriverà in **Inghilterra** e in **Spagna**, forte della positiva esperienza di New York, alla fine del 2016. Questo consentirà di diffondere la cultura enogastronomica regionale e dare ulteriore slancio alle esportazioni, soprattutto in un Paese come l'Inghilterra appena uscito dall'Unione Europea.

Gli eventi a Londra e in Spagna

Londra ospiterà 4 cene e 3 workshop, in collaborazione con il [Consorzio del Parmigiano-Reggiano](#) e il **Consorzio Produttori Antiche Acetaie**.

Con la **Spagna**, invece, si attiverà un vero e proprio gemellaggio con ospitate reciproche. Da un lato, prestigiosi chef catalani cucineranno alla quarta edizione di **"Al Mèni"**, il **circo mercato dei sapori** che si svolgerà a Rimini il 17 e 18 giugno; dall'altro lato, i top chef emiliano-romagnoli voleranno al **Gastronomic Forum di Girona** (dal 19 al 21 novembre), un'apprezzata fiera internazionale di cucina nata nel 1999. Tra i due eventi, non mancheranno incontri tra cuochi italo-spagnoli che saranno coinvolti in cene a 4 mani, per un felice confronto fra due regioni simili dal punto di vista turistico e gastronomico.

CENTOMANI di questa terra 2017

Non poteva mancare anche **"CENTOMANI di questa terra"** la grande festa dei soci e degli amici di

CheftoChef che riunisce chef, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare e naturalmente giovani talenti. L'evento torna il **3 aprile 2017** a Polesine Zibello (PR), presso l'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli. Il tema portante di questa edizione sarà *"La sfida glocal: saperi tradizionali e competenze competitive per costruire nuove opportunità"*.

Collaborazione fra CheftoChef e l'Antoniano di Bologna

Confermata anche la collaborazione fra CheftoChef e l'**Antoniano di Bologna**, che ha preso spunto da **Food for Soul** il progetto ideato da **Massimo Bottura** che, nel 2015, aveva portato all'apertura del **Refettorio Ambrosiano** a Milano e, nel 2016, a replicare l'esperienza durante le Olimpiadi di Rio.

L'iniziativa, di lodevole rilevanza sociale, consiste nel **servire pasti caldi a 31 famiglie** che attraverso momenti di difficoltà. Sono migranti, famiglie bisognose o semplicemente persone che non hanno una rete relazionale forte. Grazie al pasto condiviso, servito nel refettorio dell'Ambrosiano anche di sera, esse vengono coinvolte in un percorso di reintegrazione e di conquista della dignità. Gli chef dell'associazione CheftoChef si alterneranno ai fornelli per cucinare, utilizzando gli ingredienti che troveranno a disposizione in cucina, prodotti freschi o vicini alla scadenza e alimenti offerti o recuperati.

L'iniziativa presso l'Antoniano di Bologna lancia un messaggio di solidarietà forte e contro gli sprechi – ha **dichiarato il Presidente della Regione Stefano Bonaccini**. Un bell'esempio di come l'Emilia Romagna sia una regione solidale, dove chi sta bene pretende che stiano bene anche gli altri.

Attenzione alla formazione come elemento di sviluppo

Tutti gli intervenuti alla conferenza stampa hanno richiamato l'esigenza di rafforzare anche l'attività formativa da collegare con la programmazione della Regione Emilia-Romagna, dell'Ufficio Scolastico Regionale e dei singoli Istituti e Centri Professionali.

Le Città della gastronomia CheftoChef

Infine un felice richiamo alle 12 **"Città della gastronomia CheftoChef"** che, grazie ai lavori degli scorsi anni e al successo di Expo hanno consolidato le realtà UNESCO in regione (in primis Parma Città creativa della gastronomia, il Parco del Delta del Po e il Parco dell'Appennino Tosco-Emiliano). Nel 2017 verranno confermati tanti eventi locali ma sempre nell'ottica di una vocazione regionale.

Per restare aggiornati: www.cheftochef.eu.