

Massimiliano Poggi è il nuovo presidente di CheftoChef

scritto da Redazione | 11/08/2021



L'Assemblea dell'associazione che riunisce importanti cuochi, produttori e fornitori di prodotti agroalimentari dell'Emilia-Romagna ha designato anche i vice presidenti, confermando Massimo Bottura e introducendo Isa Mazzocchi. Riconfermato anche Michele Ceccarelli alla carica di Segretario Generale

Nei giorni scorsi si è svolta in modalità online l'Assemblea dei soci di **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, l'associazione che riunisce i più rinomati cuochi e patron, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmet di riferimento dell'Emilia-Romagna.

Massimiliano Poggi nuovo presidente di CheftoChef

Fra i diversi punti all'ordine del giorno dell'Assemblea c'era anche l'elezione del **nuovo Consiglio direttivo** che per i prossimi tre anni condurrà CheftoChef. Dopo 2 mandati per complessivi 6 anni, **Massimo Spigaroli ha quindi lasciato il timone** dell'associazione a **Massimiliano "Max" Poggi** dell'[omonimo ristorante](#) di Trebbo Reno, Castel Maggiore (Bo), che è stato eletto Presidente all'unanimità.

Riconfermato come **vice presidente Massimo Bottura** dell'[Osteria Francescana di Modena](#), mentre neo eletto l'altro vice, **Isa Mazzocchi** del ristorante La Palta di Borgonovo Val Tidone (Pc). Riconfermato il Segretario Generale, il socio ravennate **Michele Ceccarelli**.

Il nuovo Consiglio di amministrazione

Gli altri membri del Consiglio sono: **Riccardo Agostini** de Il Piastrino di Pennabilli (Rn), **Omar Casali** del Marè di Cesenatico (Fc), **Gianmaria Cunial** di Vigna Cunial di Traversetolo (Pr), **Claudio Gatti** della Pasticceria Tabiano di Tabiano Terme (Pr), **Adalberto "Athos" Migliari** della locanda e trattoria La Chiocciola di Portomaggiore (Fe), **Matteo Salbaroli** dell'Osteria L'Acciuga di Ravenna e **Aldo Zivieri** della macelleria Massimo Zivieri di Monzuno (Bo).

«Eredito con molto orgoglio il ruolo di Presidente dall'amico e collega Massimo Spigaroli che per ben sei anni si è prodigato per l'associazione. Siamo tutti consapevoli che arriviamo da un 2020 molto difficile e anche l'anno in corso continua a essere decisamente complicato causa pandemia di Covid-19. Ma questo non può e non deve scoraggiarci. Dobbiamo essere propositivi, dobbiamo essere in grado di cogliere ogni opportunità per far "viaggiare" la nostra cucina e le nostre eccellenze agroalimentari, dobbiamo fare ancora più squadra e sistema».

Chi è Massimiliano Max Poggi

Bolognese doc e fortemente legato al patrimonio gastronomico della sua città, **Massimiliano Poggi** inizia fin da giovanissimo a girare per la cucina di casa respirando i sapori e gli odori che derivano da una radicata tradizione familiare del ben mangiare. A soli 21 anni inizia la sua avventura **Al Cambio**.

Per la cucina dice di aver rinunciato a tanto, inclusa una buona parte di adolescenza e di spensieratezza, ma di averlo fatto con la ferma convinzione che quella della ristorazione fosse la strada giusta. Un uomo di poche parole e tanti fatti Massimiliano, che nelle sue scelte si è sempre lasciato guidare dalla ricerca della qualità e non ha mai ceduto a tentazioni meramente commerciali che lo avrebbero, come dice lui, reso più ricco ma molto meno felice e realizzato. Rivisita gli odori e i sapori della sua infanzia riproponendoli in chiave contemporanea e al passo con i tempi, proponendo una cucina per certi versi anche sperimentale, oltre che studiata.

[CheftoChef emiliaromagnacuochi](#) è l'associazione, unica nel suo genere, nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale e internazionale. È costituita dai più rappresentativi chef, aziende, compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici, e gourmet di riferimento dell'Emilia-Romagna. Presidente Onorario: **Igles Corelli**.