

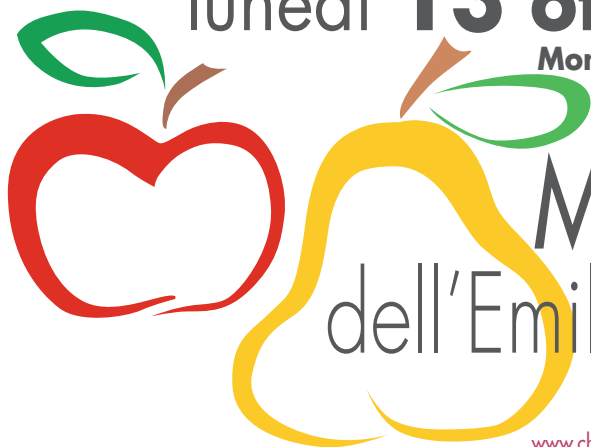


# ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**



lunedì **13 ottobre** 2014

Monte del Re - Dozza Imolese (BO)



## MELE & PERE dell'Emilia-Romagna

[www.cheftochef.eu](http://www.cheftochef.eu) - [www.isensi.eu](http://www.isensi.eu) - [isensi@cheftochef.eu](mailto:isensi@cheftochef.eu)

# ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**



Un progetto, articolato in **15 incontri**, per una banca dati funzionale all'**Atlante gastronomico dei prodotti di qualità dell'Emilia-Romagna**.

Gli appuntamenti prevedono una definizione dell'eccellenza delle produzioni regionali, tramite **analisi sensoriali** e la loro applicazione attraverso le **tecniche ed i concetti della cucina d'autore degli chef della regione**. Una giornata tipo in cui si descrive il prodotto, lo si analizza dal punto di vista sensoriale, lo si prepara con i nostri chef 'stellati' per verificare abbinamenti, elaborazioni, piatti e prodotti innovativi.

## **Caratteristiche fondamentali del progetto:**

- 1 Integrare la logica delle denominazioni (DOP, IGP, ecc.) con una verifica costante della qualità e con la 'assunzione di responsabilità' dei professionisti della filiera
- 2 L'analisi 'scientifica' dei prodotti come strumento conoscitivo su cui innestare il massimo di espressione sensoriale soggettiva, creativa, emozionale
- 3 Un'analisi sensoriale sulle/delle materie prime nelle diverse specificità integrata con l'analisi dei prodotti nella loro elaborazione in cucina

## **I risultati finali potranno:**

- avviare un costante rapporto fra tecnici/analisti e chef per costruire un'attività permanente rivolta all'innovazione, alla analisi dei prodotti e alla loro elaborazione in cucina
  - produrre materiale di divulgazione scientifica e video per EXPO 2015
  - costruire mappe agili ma precise, semplici ma ricche di informazioni e indicazioni sul 'dove andare per capire, gustare e acquistare' anche a fini turistici
-

lunedì **13 ottobre** 2014

Monte del Re - Dozza Imolese (BO)



# MELE&PERE dell'Emilia-Romagna

## Programma

**Ore 15,00** **arrivo e registrazione partecipanti**

**Monte del Re** - via Monte del Re n. 43 Dozza Imolese (BO)  
0542678400 - info@montedelre.it - www.montedelre.it



**Ore 15,30** **inizio convegno.** Argomenti e relatori:

**'dal come al perchè'** storia, caratteristiche e analisi sensoriali guidate dal professor **Davide Cassi**, Università di Parma, su mele & pere della regione Emilia-Romagna (Abate Fetel, Decana, Santa Maria, Pera Mora, Mela Fuji, Durello, Mela Cotogna, Mela Campanina, Pera Volpina...)

**il progetto** raccontato dallo chef **Paolo Teverini**, dal giornalista **Luigi Franchi** (responsabili del progetto) e da **Federico Orsi** (coordinatore dell'incontro)

### Coffee break

**Ore 17,00** **analisi sensoriali** per dimostrare la qualità dei prodotti eccellenti della regione e **proseguire in cucina per validarli con i nostri grandi chef** ;

**innovazioni di prodotto per gourmet**, per una distribuzione qualificata e per la moderna ristorazione;

**la cucina d'autore** che utilizza prodotti d'autore e tecniche moderne è una cucina sana.

**Ore 20,00** **Cena 'CheftoChef'** con **Umberto Cavina**, **Igles Corelli**, **Mauro Gualandi**, **Paolo Teverini**, **Giovanna Guidetti**.

---



## Modalità di partecipazione

**Per partecipare alla giornata è necessario prenotare.**

Per iscriversi inviare una mail a: [isensi@cheftochef.eu](mailto:isensi@cheftochef.eu)

Riceverete le modalità per l'iscrizione. Per informazioni contattare:  
Luigi Franchi 3316872138 - Franco Chiarini 347 7827175

I costi per la partecipazione all'evento sono:

40 euro per la sessione pomeridiana

60 euro per la cena

80 euro per entrambe le sessioni

Puoi così diventare 'AMICO' di CheftoChef con l'iscrizione all'"Albo degli amici di Cheftochef emiliaromagnacuochi" che dà diritto alla partecipazione agli eventi dell'associazione e a ricevere la nostra newsletter

