



emiliaromagnacuochi



CR.P.A.



ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**



PATATE

dell'Emilia-Romagna

lunedì **23 MARZO** 2015

Monte del Re - Dozza Imolese (BO)

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
-



PATATE dell'Emilia-Romagna

lunedì 23 marzo 2015

Monte del Re - Dozza Imolese (BO)



via Monte del Re, numero 43 - 0542 678400
www.montedelre.it - info@montedelre.it

Ore 15:30

Presenta e coordina la giornata **Enrico Vignoli**.

Dal come al perchè. Storia, caratteristiche e analisi sensoriali, guidate dal professore **Davide Cassi** dell' università di Parma, delle tante varietà di patate e dei tanti territori 'unici' dell'Emilia-Romagna. Dalle patate DOP di Bologna a quelle di Montese della collina modenese, dalle patate di montagna come la Selenella o quelle di Castel d'Aiano a quelle di pianura... e le patate di Bertinoro nel forlivese e di Montescudo nel riminese.

La quarta coltura più diffusa nel mondo ha oggi da noi una particolare attenzione in gastronomia. Si cominciano a distinguere le diverse qualità delle...patate di qualità. Patate bianche, rosse e gialle, tonde, ovali o bitorzolute. Per usi diversi e con nomi e cognomi. Un utilizzo della patata a tutto campo in una regione che è al vertice della produzione italiana.

Interverranno

Lorena Castellari e **Vanni Tisselli** del **CRPV**,

Alberto Zambon **Presidente Consorzio Patata di Bologna DOP**

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:

Gianni D'Amato **Caffè Arti e Mestieri** (Poviglio RE)

Umberto Cavina **Monte del Re** (Dozza Imolese BO)

Massimiliano Poggi **Al Cambio** (Bologna BO)

Gianluca Gorini **Le Giare** (Montenuovo di Montiano FC)



**PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.**





PATATE

dell'Emilia-Romagna

lunedì **23 marzo** 2015

Monte del Re - Dozza Imolese (BO)

Modalità di partecipazione

via mail

isensi@cheftochef.eu

per informazioni contattare

Franco Chiarini 347 7827175

40 euro - Sessione pomeridiana

60 euro - Cena "CheftoChef"

(per **Associati** e **Amici CheftoChef** 80 euro entrambe le sessioni)

Diventa 'AMICO' di CheftoChef.

Con l'iscrizione all'Albo Riceverai la tessera Triennale "Amici di CheftoChef emiliaromagnacuochi" potrai partecipare agli eventi dell'associazione e riceverai la nostra newsletter



emiliaromagnacuochi



CR.PA.



chef
to
chef
emilioromagnacucchi

i**SEN**SI

ATLANTE
GASTRONOMICO
della **FOOD VALLEY**



PATATE

dell'Emilia-Romagna

lunedì 23 marzo 2015, Monte del Re - Dozza Imolese BO



PATATE

dell'Emilia-Romagna

lunedì 23 marzo 2015

Monte del Re - Dozza Imolese BO

...

Gianni D'Amato

Caffè Arti e Mestieri - Reggio Emilia (Re)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [acido](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [amaro](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [dolce](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [salato](#)

Una patata va al mare

Malvasia Colli di Parma DOC Frizzante Selezione

monte delle vigne - Collecchio (Pr)

...

Umberto Cavina

Monte del Re - Dozza Imolese (Bo)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [acido](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [amaro](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [dolce](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [salato](#)

Una patata va in collina
mezzelune di patata, ricotta, zenzero e albana passita

Posca Bianca Pignoletto Superiore Cuvée - Febbraio 2015

Vigneto San Vito - Monteveglio (Bo)

Menù



...

Massimiliano Poggi

Ristorante Il Cambio - Bologna (Bo)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [acido](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [amaro](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [dolce](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [salato](#)

Lombo di cervo colline bolognesi, lardo, patate e salsa al Codronchio

Albana di Romagna DOCG Riserva Codronchio Magnum - 2010

Fattoria Monticino Rosso - Imola (Bo)

...

Gianluca Gorini

Le Giare - Montenuovo di Montiano (Fc)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [acido](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [amaro](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [dolce](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [salato](#)

Patata, nocciole e rosmarino...

PATATE dell'Emilia-Romagna

Patate di qualità. Patate bianche, rosse e gialle, tonde, ovali o bitorzolute. Dalle patate DOP di Bologna a quelle di Montese della collina modenese, dalle patate di montagna come la Selenella o quelle di Castel d'Aiano a quelle di pianura... e le patate di Bertinoro nel forlivese e di Montescudo nel riminese.





PATATE dell'Emilia-Romagna

lunedì **23 marzo 2015**
Monte del Re - Dozza Imolese (BO)

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



emiliaromagnacuochi



C.R.P.A.

