



Con il Patrocinio di



MILANO 2015  
NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



**cento mani**  
di questa terra duemilaquattordici

**lunedì 14 aprile 2014**

*Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)*

Programma



La grande cucina non nasconde il sapore della terra dalla quale nasce

*Tonino Guerra per centomani*

**CheftoChef**, l'associazione regionale che raggruppa cuochi, produttori e gourmet dell'Emilia-Romagna, vuole accrescere l'impegno verso il proprio territorio per creare un solido rapporto fra i diversi attori che operano nel mondo dell'agroalimentare e della gastronomia.

**per ascoltare, parlare, capire quando e perché il cibo diventa cultura**, per meglio avviare insieme un percorso di crescita qualitativa della gastronomia regionale.

Un evento, giunto alla terza edizione, di valorizzazione del nostro sistema.

**Massimo Spigaroli**  
Consigliere

**Massimo Bottura**  
Vicepresidente

**Igles Corelli**  
Presidente



## PROGRAMMA INCONTRI ore 10:00/17:00

### LA FESTA OLTRE IL MERCATO

Igles Corelli e Massimo Spigaroli, Presidente e Consigliere "Chef to Chef"

presentano Aldo Bonomi e Andrea Petrini

ore 10 - **La formazione**

**Le regole per dar valore ai mestieri della ristorazione**

Patrizio Bianchi

Assessore Scuola, Fp, Università e Ricerca, Lavoro, Regione Emilia-Romagna

Tiziano Bursi

Università di Modena e Reggio Emilia

Andrea Fabbri

Università di Parma

Alessio Malaguti

Trattoria La Rosa di Sant'Agostino

Giuseppe Schipano

Direttore Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni

Guido Zama

Presidente Dinamica

ore 11 - **L'Emilia-Romagna nel mondo**

**FOOL una rivista che ci guarda**

Lotta e Per Anders Jörgensen a confronto con CheftoChef

ore 12 - **La storia**

**La cultura gastronomica del '900 come base della rivoluzione della cucina d'autore**

Giovanni Ballarini

Presidente Accademia Italiana della Cucina

Maurizio Campiverdi

Scrittore e gastronomo

Arrigo Cipriani

Patron Harry's Bar

Igles Corelli

Presidente CheftoChef

Marco Medaglia

Presidente Cuochi Italiani nel Mondo

Guido Tampieri

Libero pensatore

ore 13 - **La moda**

**La ristorazione crea tendenze, come la moda... ma con qualcosa in più**

Alberto Capatti

Storico dell'Alimentazione

Andrea Berton

Chef Ristorante Berton

Andrea Gnassi

Sindaco di Rimini

Luca Marchini

Chef Ristorante L'Erba del Re

Denis Pantini

Nomisma

ore 14 - **La salute**

**Oggi il buono fa bene... ma come lo si riconosce?**

Luigi Caricato

Oleologo

Antonio Gervasio

Spirito Contadino

Aurora Mazzucchelli

Chef Ristorante Marconi

Roberta Schira

Scrittrice

Luciano Tona

Direttore didattico ALMA

Aldo Zivieri

Patron Macelleria Zivieri

ore 15 - **La ricerca**

**Per un atlante dei grandi prodotti dell'Emilia-Romagna:  
il progetto 'Oltre'**

Giuseppe Alai

Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano

Davide Cassi

Università di Parma

Guglielmo Garagnani

Presidente Confagricoltura Emilia-Romagna

Claudio Leporati

Consorzio Prosciutto di Parma

Adelfo Magnavacchi

CRPA Reggio Emilia

Paolo Teverini

Chef Ristorante Teverini

ore 16 - **La comunicazione**

**La ristorazione 3.0 nuovi modelli di comunicazione**

Enrico Derflinger

Presidente Euro-Toques Italia

Martina Liverani

Direttore di Dispensa

Marco Merighi

Maître Ristorante Il Don Giovanni

Filippo Polidori

Comunicatore

Enrico Vignoli

Progetto Postrivoro

Savino Vurchio

Direttore Unione Italiana Ristoratori

ore 17 - **Il futuro**

**Il valore di un territorio  
passa anche attraverso una ristorazione di qualità**

Andrea Babbi

Direttore generale ENIT

Raffaella Donati

Governatore Slow Food Emilia-Romagna

Ugo Girardi

Segretario Generale Unioncamere Emilia-Romagna

Enzo Malanca

Presidente di ALMA

Tiberio Rabboni

Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna

Tiziana Primori

Direttore Sviluppo e Gestione Partecipate Coop Adriatica

Davide Rampello

Progettista Padiglione Zero Expo 2015

Massimo Spigaroli

Chef Antica Corte Pallavicina

Oltre agli interventi previsti tutti i presenti hanno l'opportunità di intervenire. Sono particolarmente gradite idee e proposte progettuali per iniziative su area vasta e con integrazione di diverse professionalità.

Durante lo svolgimento della giornata saranno presenti, nell'area dell'Antica Corte Pallavicina, angoli di incontro con contadini, allevatori, produttori del "made in Emilia-Romagna" e proposte dei nostri chef.







## A Massimo Bottura il Nobel per la gastronomia.

Il tristellato Massimo Bottura buca le pagine del mondo con l'assegnazione del White Guide Global Gastronomy Award 2014, un vero e proprio Nobel della gastronomia. La motivazione è esaltante per l'Italia che deve, adesso, ritrovare quell'orgoglio culinario che ci viene riconosciuto in tutto il mondo: "Per il continuo

reinventare una delle cucine più dei più amate del mondo (l'italiana) e per la sua elevazione a nuove dimensioni e prospettive da esplorare e godere. In costante dialogo con una ricca e tradizionale radice della cucina italiana, Massimo Bottura ha sviluppato un'arte culinaria straordinaria, che copre una vasta gamma di espressioni: dall'apparentemente semplice all'intellettualmente complesso. Riprogettando radicalmente la dimensione del pasto, secondo quello che dovrebbe e potrebbe essere, arricchendolo di storia e futuro, Nord e Sud, tecnologia e leggenda, ecologia e cultura, il tutto con la sensibilità di un artista e la passione, Bottura ha avuto un ruolo dominante nella evoluzione gastronomica italiana e nel passaggio dal fermo al ristagno all'effervescente melting pot di grandi tradizioni, di talento e innovazione che oggi è la cucina italiana".



## The World's 50 Best Restaurants 2013.

Le parole di Massimo Bottura, sul podio al The World's 50 Best Restaurants 2013: "Sono felice, è un riconoscimento straordinario per me, per i miei collaboratori e per l'Italia. La serietà, il lavoro di squadra, gli investimenti anche in tempi di crisi alla fine pagano. Ma soprattutto è il segnale che dobbiamo valorizzare il nostro passato in chiave critica e non nostalgica. È inutile essere auto indulgenti e dire che la nostra cucina è la migliore del mondo. Bisogna invece prendere il passato e proporlo in chiave moderna. È anche il modo migliore per aprire nuove strade ai nostri prodotti".

## I tortelli di Giuliana Saragoni.

La CNN ha scelto i venti piatti simbolo della cucina italiana, uno per ogni regione, segnalando i luoghi dove degustarli al meglio o gli chef che li hanno creati, come nel caso di Giuliana Saragoni della Locanda al Gambero Rosso di San Piero in Bagno, nell'entroterra romagnolo. La cuoca è conosciuta per la scelta di vita che ha fatto, tornando negli anni '90 a gestire la vecchia locanda di famiglia con una proposta di cucina povera in antitesi, per quegli anni, con l'opulenza gastronomica che regnava nei ristoranti italiani.



## I progetti verso l'EXPO 2015



**LA FESTA di CENTOMANI** è pura gratuità, è la nostra festa annuale in cui gli chef, i produttori e i gourmet di CheftoChef incontrano le istituzioni, le culture, gli amici con i quali verificare e mettere in comune i nostri progetti, le nostre idee

**OLTRE** i prodotti: è il progetto razionale, scientifico che evidenzia la qualità dei prodotti dell'Emilia-Romagna per consentire maggiore creatività e soggettività interpretativa. Un atlante dei nostri grandi prodotti analizzati anche nelle nostre cucine

**IL MERCATO**, un luogo moderno dove si degusta, si impara, si compra, come vetrina della nostra regione. Un format di mercato della qualità nella capitale del turismo, o nelle tante cittadine dell'Emilia-Romagna dove gli chef sono al centro culturale della filiera gastronomica

**LA FORMAZIONE** in Emilia-Romagna per far crescere la ristorazione e la cultura diffusa e per valorizzare i nostri grandi prodotti. L'arte del cucinare, nelle botteghe dei nostri chef-artigiani come palestra per una nuova generazione di testimoni di una tradizione che si va esaurendo e di una continua innovazione e creatività che il mondo ci chiede

**CITTA' GOLOSE** per far crescere gastronomicamente i cittadini di quelle comunità che progettano tutte le dimensioni del cibo a partire dalle proprie eccellenze. Organizzano l'offerta dei ristoratori, dei produttori, dei commercianti che fanno coincidere sviluppo con qualità, attraverso i principi della cucina d'autore in una logica distrettuale

**OPERAZIONE MATTERELLO** per non disperdere il patrimonio culturale delle nostre 'sfogline' che attraversa tutta l'Emilia-Romagna. La pasta fresca come dolce piattaforma che al suo interno e all'esterno dialoga e si sposa con i nostri grandi prodotti, con i sughi e i brodi del passato e del futuro.







Vi sono alcune parole che interpretano meglio di altre il Parmigiano Reggiano: territorio, tradizione, natura. Nove secoli di storia, una precisa origine territoriale (le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del Po, Bologna alla sinistra del Reno), una ferma tradizione nel mantenere una produzione casearia fatta ancor oggi artigianalmente senza l'uso di alcun additivo, dove struttura del formaggio ed aromi evolvono grazie all'azione della natura durante i lunghi tempi di stagionatura. Ma Parmigiano Reggiano parla anche di un sistema produttivo che vive la modernità nel saper adattare le scelte ai mercati, alle esigenze dei consumatori sia interni che esteri, ai nuovi mezzi e strumenti di comunicazione.

Il Parmigiano Reggiano offre questo patrimonio a chi fa cucina. Un patrimonio che i produttori, nel corso dei decenni, hanno voluto tutelare e salvaguardare con tenacia.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, con la partecipazione ed il sostegno a Cento Mani della Nostra Terra, conferma la sua attenzione all'alta cucina, un'attenzione che non è esterna, ma testimonia come il mondo dei produttori del "Re dei formaggi", all'interno dell'Associazione Chef to Chef, sia partecipe a questo movimento per custodire il valore del territorio e delle tradizioni, cioè il fondamento per ulteriori elaborazioni aperte a ricerca e innovazione.



## FOOL food insanity brilliance & love

Lo dicono tutti i diretti interessati. Oramai c'è da fare i conti con un prima e con un dopo FOOL. Ovvero quattro numeri di una rivista svedese (ovviamente scritta in inglese) non come tante, come tutte le altre. La più bella, ma non solo. Dirle che ha mera fiera postura sarebbe rifilarle giusto il minimo sindacale del dovuto riconoscimento. Più che insufficiente per le due menti dietro il progetto, Lotta & Per Anders Jörgensen, pionieri honoris causa della scena nordica. Lui, insigne fotografo per l'eternità, immortalava già Bottura quasi quindici anni fa, erigiamoci bene contro la politica dello struzzo e della memoria corta, quando il Maestro modenese non se lo filava nessuno. E lei, Lotta per abbreviare Carlotta, eccelle in tutto (giornalista, reporter, art director, caporedattrice, organizzatrice e stappatrice di flaconi di vino nature). Insieme han deciso di dar vita alla rivista da loro e da noi sempre sognata. Una visione 100% d'artista, senza rendiconto economicamente immediati, svincolata dalle prometeiche catene della bieca attualità. Dei portfolio, dei giornali di bordo mai intravisti altrove. Dall'Australia, dalla Cina, dal Giappone, testo e immagini e illustrazioni fan comunella, si nutrono l'uno dell'altro. E viceversa. Svincolandosi da una troppo diretta dipendenza tali e quali il gesto e la musica coreografati da Merce Cunningham. Le buone nuove giungono dappertutto, dalla Carolina del Sud di Sean Brock (il filologo del suino che un giorno o l'altro presenteremo pure a Massimo Spigaroli), dal deserto verde dell'Aubrac esplorato al passo di Michel Bras, dal polare rigore dello svedese Magnus Nilsson, T-shirt di Iron Maiden sotto un pellicione alla Warren Beatty immortalato in un western di Robert Altman.

E quando nella primavera scorsa gli Jörgensen marito e moglie decisero di consacrare un numero intero all'Italia percorsa in toto dagli Appennini alle Ande fu all'insegna della scarrozzata selvaggia, senza GPS né tabelle di marcia prestabilite, seguendo il filo del feeling e degli incontri. In Sardegna, nella Pantelleria di Gabrio Bini, nel cuore delle tenebre abruzzesi con Niko Romito prima della terza stella e su, sempre più su. Via via per tutta la via Emilia sino a casa nostra. Quella in ogni caso di Massimo Bottura, non per l'ennesima agiografia, per far calzare al modenese Maestro i panni di un'altra gloria locale, un riminese altrettanto insigne del cuoco italiano più celebrato nel mondo: Federico Fellini. Ne conoscete voi di riviste che, invece di compilar fiches di cucina e repertoriare Scodelle del Buon Ricordo inventano percorsi e nuove forme a piè di pagina? Questione di prospettive, di angoli giornalistici. Di storytelling. Fossimo pure noi dei precursori, oltre al premio per quella che oramai è comunemente accettata come "the best food magazine in the world", agli Jörgensen daremmo pure il trofeo per il più atteso libro dell'anno, "Staff Meals", la loro scorribanda internazionale per i retrocucina consacrata ai pasti del personale nei migliori ristoranti del mondo. Tra qualche mese in tutte le librerie internazionali.

Appunto da che mondo è mondo ci saranno sempre gli esploratori, e lontani alle loro calcagna, gli inseguitori. "Chic! Sono stata copiata" faceva sempre Coco Chanel. Per star al seguito di quelli di Fool, ci vuole stazza, resistenza e tanto mestiere. Di copisti, di pallidi imitatori i due fuori bordo di Malmö ne collezionano tanti. Tanti quanti i millantatori. Bisognerebbe proprio essere degli scervellati con ricci di mare al posto del cuore per non schierarsi a spada tratta con i due pazzi di Fool. Ma non è lo stesso Shakespeare a ricordarcelo in ogni tragedia che sono proprio loro, i Fools, mica tutti gli altri, quelli che ci svelano sempre la verità?

Andrea Petrini

# FOOL

food insanity brilliance & love





*i soci...* chef

Riccardo Agostini  
Il Piastrino

Franco Aliberti  
ÈVVIVA

Andrea e Stefano Bartolini  
La Buca

Daniele Baruzzi  
Insolito Ristorante

Alberto Bettini  
Da Amerigo 1934

Adriana Biondi  
Trattoria La Rosa

Massimo Bottura  
Osteria Francescana

Vincenzo Cammerucci  
Ristorante CaMi

Marco Cavallucci  
Ristorante La Frasca

Umberto Cavina  
Ristorante Monte Del Re

Claudio Cesena  
Antica Osteria della Pesa

Filippo Chiappini Dattilo  
Antica Osteria del Teatro

Silverio Cineri  
Silverio

Stefano Ciotti  
Urbino dei Laghi

Igles Corelli  
Ristorante Atman

Gianni D'Amato  
Ristorante Il Rigoletto

Claudio Di Bernardo  
Grand Hotel Rimini

Pier Luigi Di Diego e Marco Merighi  
Il Don Giovanni

Rino Duca  
Osteria Il Grano di Pepe

Alberto Faccani  
Ristorante Magnolia

Maria Ferrara  
Scacomatto

Mauro Gualandi  
Pasticceria Gualandi

Giovanna Guidetti  
Osteria La Fefa

Agostino Iacobucci  
I Portici

Andrea Incerti Vezzani  
Cà Matilde

Marcello Leoni  
Ristorante Leoni, Osteria di porta Europa

Raffaele Liuzzi  
Locanda Liuzzi

Franco Madama  
Ristorante Inkiostro

Valentino Marcattilii  
San Domenico

Luca Marchini  
L'Erba del Re

Isa Mazzocchi  
La Palta

Aurora Mazzucchelli  
Ristorante Marconi

Pier Giorgio Parini  
Il Povero Diavolo

Marco Parizzi  
Ristorante Parizzi

Massimiliano Poggi  
Al Cambio

Gian Paolo e Gianluca Raschi  
Guido

Daniele Repetti  
Nido del Picchio

Giuliana Saragoni  
Locanda al Gambero Rosso

Luigi Sartini  
Taverna Righi

Maria Grazia Soncini  
La Capanna

Massimo Spigaroli  
Relais Corte Pallavicina

Silver Succi  
Quartopiano

Paolo Teverini  
Ristorante Paolo Teverini

*i soci...* produttori

Azienda Fattorie Vallona Vini  
Birra dei Diamanti  
Bruschi Funghi di Borgotaro  
Cantina della Volta  
Consorzio Aglio Voghera  
Consorzio del Culatello di Zibello  
Consorzio del Parmigiano-Reggiano  
Consorzio Mortadella Bologna e Cacciatore  
Consorzio Produttori Antiche Acetaie  
Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini  
Consorzio Zampone e Cotechino di Modena  
Giblor's abbigliamento professionale  
Macelleria Rizzieri  
Macelleria Salumeria Massimo Zivieri

Molino Dallagiovanna  
Molino Grassi  
Molino Spadoni  
Officine Gastronomiche Spadoni  
Pasta Mancini  
Pasticceria Tabiano  
Podere Pradarolo Vini  
Riso Jolanda  
Simposio dei Lambruschi  
Surgital Pasta Fresca  
Tenuta Uccellina Vini  
Umberto Cesari Vini  
Vigneto San Vito  
Villa Venti Vni

*i soci...* gourmet

Emilio Antonellini  
Massimo Bergami  
Carla Brigladori  
Maurizio Campiverdi  
Franco Chiarini  
Daniele Fornaciari  
Luigi Franchi  
Andrea Grignaffini

Roberto Martinelli  
Giorgio Melandri  
Emma Montesi  
Susy Patrìto Silva  
Filippo Polidori  
Matteo Tambini  
Marco Tonelli  
Andrea Zanlari



**lunedì 14 aprile 2014**

*Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)*

Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



VALORI E IDEE  
PER NUTRIRE  
LA TERRA  
L'Emilia-Romagna  
verso l'Expo 2015 Milano

Regione Emilia-Romagna

Unioncamere  
Emilia Romagna

