



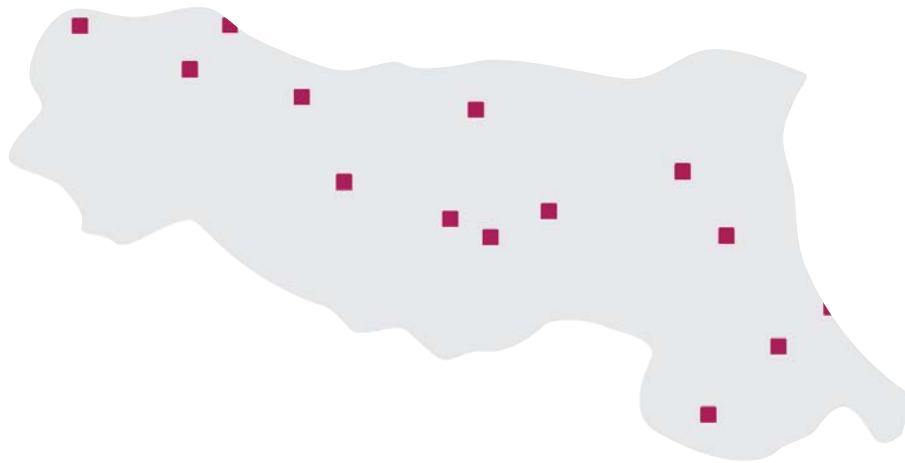
emiliaromagnacuochi®

Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



cento mani
di questa terra duemilaquindici

The logo features a stylized white chef's hat and a maroon hand reaching upwards, positioned above the text "cento mani".

lunedì 20 aprile 2015

Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)

Programma

CheftoChef, l'associazione regionale che riunisce cuochi, produttori e gourmet dell'Emilia-Romagna, per 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

Massimo Spigaroli
Presidente

Igles Corelli
Presidente Onorario

Massimo Bottura
Vicepresidente

Paolo Teverini
Vicepresidente

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

Tonino Guerra per centomani



Forbes incorona la cucina dell'Emilia-Romagna come la più buona del mondo
"Mangiare in Emilia-Romagna è un piacere. Ogni piatto è servito con orgoglio"

David Rosengarten Forbes

"È un preciso dovere delle nostre comunità dare valore alla cucina migliore del mondo"

Simona Caselli Assessore all'Agricoltura Regione Emilia-Romagna

IN VIAGGIO VERSO EXPO 2015

da agosto a settembre

cinquanta chef 'stellati' con i produttori dell'Emilia-Romagna

da Rimini a Piacenza verso Milano.
in barca, in bici, a piedi, attraverso 100 città.
sul Po, per la via Emilia, sul crinale dell'Appennino

Il percorso d'acqua:

Mare Adriatico e Grande Fiume Po

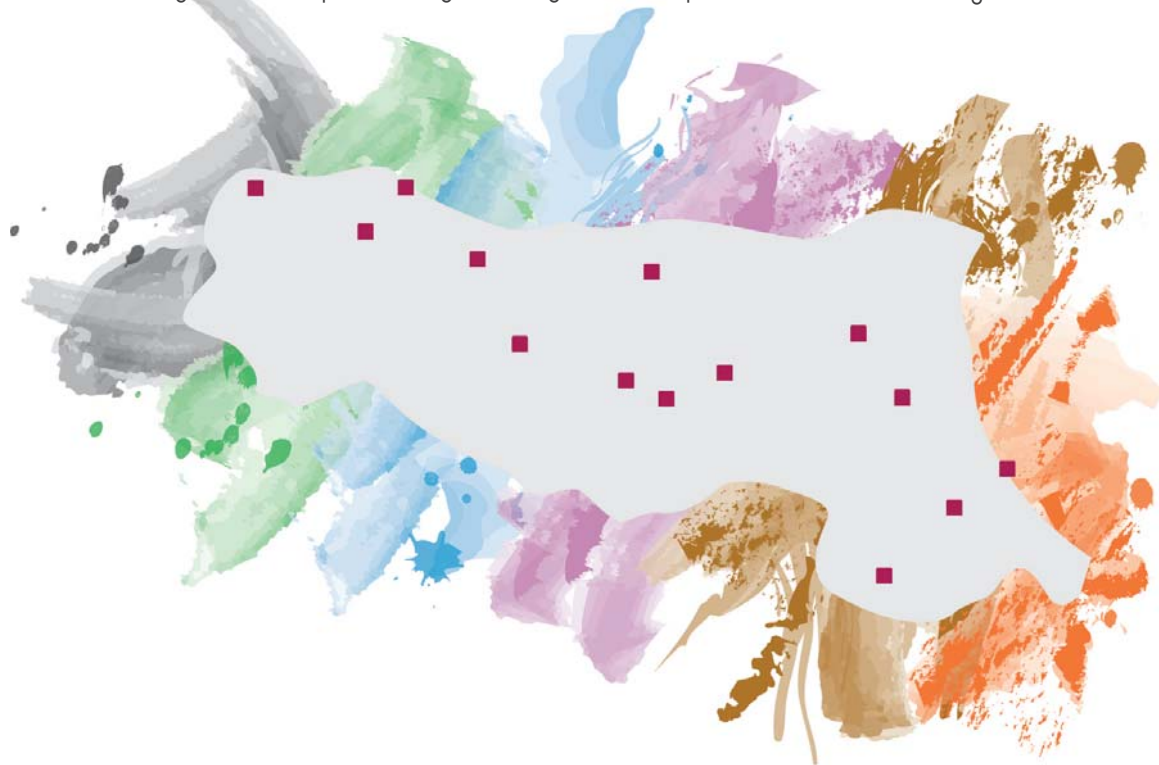
Il viaggio, ad ogni attracco previsto, prevede l'utilizzo di adeguati "food ship"...

Il percorso di terra: la Via Emilia

Lungo la direttrice storica della Via Emilia viaggeranno food truck e grandi bicitriciclo, guidate dagli chef e dai produttori...

Il percorso dell'Alta Via

Il sistema Parchi; un itinerario escursionistico fatto di rifugi, borghi appenninici e di cultura gastronomica della montagna...



Città della gastronomia CheftoChef

progetti locali per stare nel mondo con l'UNESCO

L'Europa ha riconosciuto la gastronomia come bene culturale da preservare e valorizzare alla pari dei prodotti agroalimentari. Città dell'Emilia-Romagna progettano la crescita gastronomica dei loro territori per partecipare al mondo delle culture tutelate dall'UNESCO

Argenta (Fe) - Bagno di Romagna (Fc) - Bologna (Bo) - Bomporto (Mo) - Borgonovo (Pc) - Cesenatico (Fc)
Fiorenzuola (Pc) - Parma (Pr) - Roncofreddo (Fc) - Russi (Ra) - Valsamoggia (Bo) - Zibello (Pr).....

Per saperne di più www.cheftochef.eu

A dieci giorni esatti dall'inizio dell'Esposizione Universale di Milano, Cento Mani di questa terra è l'occasione per fare il punto sulle necessità alimentari e gastronomiche per il futuro ("Nutrire il pianeta, energia per la vita" è il titolo di Expo), ma anche sulla gastronomia made in Italy.



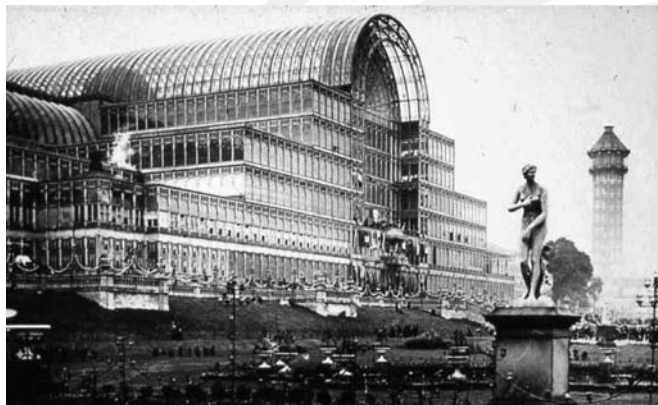
MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

"A dieci giorni da Expo" infatti, è il filo conduttore della quarta edizione di "centomani di questa terra".

"Siamo molto felici di ospitare nella nostra dimora, questo importante evento e accogliere i 50 chef dell'Emilia Romagna, i 50 produttori delle eccellenze enogastronomiche che questa regione è in grado di esprimere - dal Parmigiano Reggiano alla Mortadella Bologna, dall'aceto balsamico tradizionale ai salumi dop -, i 50 relatori che animeranno i forum di approfondimento sulle tematiche riguardanti ristorazione, alimentazione e formazione. E le centinaia di persone che ormai segnano in agenda un anno per l'altro questo incontro" spiega la famiglia Spigaroli.

Infatti CheftoChef vuole offrire al pubblico l'opportunità di assaggiare, scoprire, approfondire, abbinare cibi e pietanze che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia dell'Emilia Romagna.

"centomani, di questa terra" è una grande festa in cui cuochi, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confrontano sul futuro del cibo attraverso un ricco calendario di appuntamenti. Oltre a 50 show cooking e ai 9 forum ci saranno anche: l'anteprima Parmigiano Reggiano Identity, la proclamazione dello "Studente CheftoChef 2015", la degustazione "verticale" di oli extravergine d'oliva DOP Olitalia, la presentazione di un nuovo format di degustazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il concerto a tema gastronomico del Gruppo Ocarinistico Molinellese.



dalla 'cattedrale' laica della prima EXPO
...a "Dieci giorni dall'EXPO" all'Antica Corte Pallavicina

alla prima edizione di Londra 1851 è dedicata l'apertura della mostra: "I Menù delle EXPO, 1851-2015"



Antica Corte Pallavicina, Centomani

lunedì 20 aprile 2015

Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)

ore 10 **Apertura spazi espositivi**

Cinquanta tra aziende e consorzi presentano le loro eccellenze, in degustazione fino alle 22

Inaugurazione del Forum

A dieci giorni da Expo 2015

per una piattaforma gastronomica regionale

Otto momenti di confronto, con 50 relatori che si alternano fino alle 18, sui temi del cibo e della ristorazione

Anteprima Parmigiano Reggiano Identity

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano mette in scena i suoi produttori, un anteprima di un grande evento per i ristoratori

"I Menu dell'Esposizione Universale, dal 1851 a oggi"

Apertura della Mostra di menù storici a cura dell'Associazione Menù Associati

ore 11 **Inizio show cooking**

Ogni ora, fino alle 18:50 chef dell'Emilia-Romagna si presentano, con una loro ricetta per gli amici di CheftoChef emiliaromagnacuochi

ore 12 **Pani e lievitati**

Degustazione di pani e lievitati con i grani di Molino Grassi, condotta da Ezio Marinato

ore 13 **Premiazione Studente CheftoChef 2015**

Scelto da una giuria di cuochi, viene premiato il miglior studente degli stage presso i ristoranti di CheftoChef

ore 14 **Verticale di olio extravergine di oliva**

Olitalia presenta una verticale di olii extravergine d'oliva DOP italiani

ore 16 **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Il Consorzio Antiche Acetaie presenta un nuovo format di degustazione per i ristoranti di CheftoChef

ore 19 **Concerto di ocarine**

Il Gruppo Ocarinistico Molinellese si esibisce in un concerto a tema gastronomico

ore 20 **Gourmet Barbecue**

La festa continua con i barbecue di Guizzardi, chef e gourmet intorno alle griglie



PROGRAMMA INCONTRI, Sala delle Botti dalle 10 alle 18

A DIECI GIORNI DA EXPO, per una piattaforma gastronomica regionale

ore 10 - **Il territorio**

Dalla materia prima al piatto

Un percorso tra storia e contemporaneità della cucina italiana

Modera **Andrea Petrini**, *Giornalista*

Aldo Zivieri

Produttore Macelleria Zivieri

Mario Gambigliani Zoccoli

Presidente Consorzio Produttori Antiche Acetaie

Andrea Grignaffini

Giornalista

Silvio Grassi

Molino Grassi

Stefano Pronti

Storico della gastronomia

Paolo Teverini

Chef Ristorante Teverini e Vicepresidente CheftoChef

ore 11 - **La formazione**

Per un decalogo professionale

Nuove regole per valorizzare chi sceglie la ristorazione come lavoro

Modera **Aldo Bonomi**, *Direttore Aaster*

Patrizio Bianchi

Assessore Regione Emilia-Romagna

Enzo Malanca

Presidente di ALMA, scuola di alta cucina

Laura Gianferrari

Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

Luciana Rabaiotti

Preside Istituto Alberghiero Magnaghi, Salsomaggiore Terme

Alessio Malaguti

Responsabile Formazione CheftoChef

ore 12 - **Gli eventi**

La ristorazione che qualifica i luoghi

Identità ed economia viaggiano di pari passo

Modera **Andrea Petrini**, *Giornalista*

Gennaro Esposito

chef La Torre del Saracino e ideatore Festa Vico

Andrea Gnassi

Sindaco di Rimini

Federico Malinverno

Presidente Premiate Trattorie Italiane

Davide Oldani

Ristorante D'O

Enzo Vizzari

Direttore Guide L'Espresso

Piergiorgio Parini

Chef Ristorante Povero Diavolo

Angela Sini

Cantina della Volta

ore 13 - **L'Emilia-Romagna nel mondo**

Ne parliamo con Andrea Petrini, Massimiliano Bergami e Anna Morelli

Modera **Luigi Franchi**, *Coordinatore di CheftoChef*

ore 14 - **Il pubblico**

Le Città della gastronomia

Una rete che mette al centro il cibo come elemento di sviluppo

Modera **Aldo Bonomi**, *direttore Aaster*

Alberto Borghi

Sindaco di Bomporto

Cristiano Casa

Assessore al Turismo di Parma

Raffaella Donati

Presidente Slow Food Emilia-Romagna

Andrea Fabbri

Università di Parma

Matteo Lepore

Assessore al Turismo di Bologna

Isa Mazzocchi

Chef La Palta

ore 15 - **La ristorazione**

Innovare per crescere

Il processo creativo tra tradizione e futuro

Moderata Andrea Petrini, Giornalista

Davide Cassi

Università di Parma

Igles Corelli

Chef Ristorante Atman e Presidente Onorario CheftoChef

Carla Icardi

Direttore Grande Cucina

Gianni Tognoni

Direttore commerciale Olitalia

Massimiliano Mascia

Chef San Domenico

Marco Sacco

Chef Piccolo Lago e Presidente Chic

ore 16 - **La cultura**

A dieci giorni da Expo

L'Esposizione universale ha raggiunto il traguardo, ora tocca agli obiettivi

Moderata Aldo Bonomi, direttore Aaster

Enrico Derflinger

Presidente Euro-Toques International

Luca Marchini

Chef L'Erba del Re

Corradino Marconi

Direttore generale Villani Spa

Guglielmo Garagnani

Presidente Confagricoltura Emilia-Romagna

Don Giuliano Savina

Parroco di Greco

ore 17 - **Il successo**

Vieni in Italia con me

Storie di vita, di passione, di visione

Moderata Andrea Petrini, Giornalista

Fausto Arrighi

Critico gastronomo

Paul Bartolotta

Chef Ristorante di Mare Wynn Las Vegas

Chicco Cerea

Patron Da Vittorio

Gualtiero Marchesi

Patron Il Marchesino

Antonio Santini

Patron Del Pescatore

Iginio Massari

Pasticceria Veneto

ore 18 - **Il futuro**

Per una piattaforma gastronomica regionale

Il cibo è solo surplus di godimento o modello culturale ed economico?

Moderata Aldo Bonomi, Direttore Aaster

Giovanni Ballarini

Presidente Accademia Italiana della Cucina

Claudia Sorlini

Carta di Milano

Riccardo Deserti

Direttore Consorzio Parmigiano Reggiano

Franco Iseppi

Presidente Touring Club Italiano

Massimo Spigaroli

Presidente CheftoChef

Simona Caselli

Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna

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.



Programma



Andrea Petrini e Anna Morelli

Il *Time* lo ha eletto in testa al Pantheon dei **Gods of food**, le persone più autorevoli nel determinare le tendenze del cibo. **Andrea Petrini** quel riconoscimento se lo merita interamente, così come si merita (sempre dal *Time*) la qualifica di **starmaker**, creatore di stelle, per la sua capacità di anticipare una visione della ristorazione che in pochi hanno.

«Mi attirano le novità. Nel 1997 sostenevo Bottura quando a Modena gli davano del matto; ero a New York quando nel 2005 David Chang lasciava il fast food coreano per aprire il suo ristorante; ero in Svezia quando ho sentito parlare di un tale Redzepi, ho preso l'auto e sono subito andato a trovarlo a Copenaghen. Siamo cresciuti assieme, pensiamo che i piatti interessanti si trovino ovunque nel mondo. Dopo la cucina nordica, la nuova ondata è quella latinoamericana che recupera la tradizione indigena, da Atala a San Paolo a Virgilio Martinez a Lima, a Rodolfo Guzmán a Santiago» racconta Andrea Petrini.

Nato ad Ancona e dopo il terremoto, nel 1972, si è trasferito a Roma dove ha seguito il liceo statale di cinema e tv. Ha fatto teatro, erano gli anni di Spazio zero, Beat 72. Arrivato a Lione comincia a collaborare alla rivista *City*, diretta da Édouard de Andréis, con interviste a William S. Burroughs, Pier Vittorio Tondelli, Peter Gabriel, Brian Eno, finché un giorno li convinse a pubblicare un suo ritratto di Marco Pierre White, lo chef inglese. Da lì in avanti la storia è nota.

In Italia collabora con *Cook_inc.*, la raffinata rivista di Anna Morelli che racconta di uomini e donne appassionati che lavorano nelle cucine del mondo, nei campi, nelle cantine, nei laboratori del gusto, per offrire ai gourmet nuove sensazioni, scoperte straordinarie, la conoscenza di culture diverse.

Cook_inc. non è semplicemente una rivista, è un'idea. Un progetto che nasce dall'esperienza e dalla passione di **Anna Morelli**, il direttore, e dalla voglia di parlare, come dice lei «di cucine al plurale, siano esse nazionali o dal mondo intero, ma al passo con i tempi. Storie di cuochi, pasticceri, di bistrot o di pizzerie che cercano di svolgere il loro lavoro con serietà e sincerità alla ricerca della qualità».

Cook_Inc. è la prima rivista periodica italiana di approfondimento sull'alta cucina, la sede è a Lucca ma la sua redazione è il mondo.

Prima di questa avventura Anna Morelli, fondatrice di **Vandenberg Edizioni**, ha dato vita ad una precedente rivista -*Apicius*- sempre partendo dall'eleganza compositiva e di contenuto.

Il nuovo progetto è invece Factory Food Feast: una giornata in cui arte, design e cibo s'incontrano e si fondono in una grande festa all'insegna della creatività e della condivisione. L'idea, concepita dall'artista Andrea Salvetti, si materializzerà per la prima volta nel suo studio-fucina di Lucca il 10 Maggio 2015.

Di cosa si tratta? Una performance sperimentale che vedrà il coinvolgimento di scultori, designer, pittori, video maker e chef, provenienti da tutta Italia e dall'estero. Il cibo, educato e plasmato dalle mani dei cuochi, si rivelerà oggetto d'arte al servizio del palato, coadiuvato dalle rappresentazioni artistiche e dalle opere di design.



© Luigi Scuderi

Cook_inc.
officina internazionale di cucina





...per una piattaforma gastronomica regionale



chef INNOVA

la scienza in cucina per l'innovazione continua

La cucina d'autore da oltre vent'anni valorizza i prodotti con pari dignità, li elabora con tecniche e tecnologie d'avanguardia e applica concetti nell'ambito dell'evoluzione culturale e artistica del mondo contemporaneo.



chef INFORMA

il primo piano di formazione gastronomica regionale

Far crescere la ristorazione in una regione che ha il record delle denominazioni di origine dei prodotti. Un piano che valorizzi i migliori studenti in alternanza formazione/lavoro, aggiorni e formi gli addetti già 'al lavoro' e preveda corsi per formatori.



chef inTRAVEL

l'identità come scambio e il turismo gastronomico

Viaggiare in modo consapevole per chi viene da noi e per noi che andremo all'estero nelle migliori realtà gastronomiche.

Le FESTAMERCATO

grandi eventi a cui diamo una mano

Sempre insieme fra cucina d'autore e prodotti d'autore. Feste e mercati insieme per capire, gustare e acquistare.



Pier Giorgio Parini, Chef de l'Avenir

L'Académie Internationale de la Gastronomie gli ha assegnato nel 2015 il Prix Chef de l'Avenir. Radicale, tanto per la difesa delle proprie origini, soprattutto gastronomiche, quanto sotto il profilo innovativo. Sono questi i due elementi che contraddistinguono lo chef **Piergiorgio Parini dell'Osteria del povero Diavolo di Torriana**. Forte dell'esperienza dai fratelli Alajmo alle Calandre, e piacevolmente condizionato dalla tradizione culinaria della sua terra di Romagna, nel 2006 Pier Giorgio Parini decise di trasferirsi a Rimini per approdare in cucina, per la prima volta, in veste di guida. Il suo arrivo al Povero Diavolo diede una svolta decisiva al locale, nato nel lontano 1990 come casa d'ospitalità. Il calibro distintivo del suo lavoro si può **sintetizzare in tre parole: passione, curiosità, sperimentazione** ma anche possesso della tecnica, umiltà nella ricerca, contaminazione col passato ed apertura al nuovo, capacità di miscelare i tratti distintivi della propria personalità e tradurli in piatti di grande attualità.

Parmigiano Reggiano Identity

Tradizione, Territorio, Natura. Si riassumono in questo modo le caratteristiche di un formaggio che vanta quasi mille anni di storia, un territorio d'origine circoscritto e ben definito (le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del Po, Bologna alla sinistra del Reno), un'arte antica, come quella dei casari che trasformano il latte proveniente da questi luoghi, senza alcun uso di additivi, in forme che danno il meglio di sé nei giusti tempi di stagionatura.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio versatile nell'uso in cucina: dall'utilizzo come grattugiato all'impiego, sempre più raffinato, nelle ricette di alta cucina. Per questo, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano è stato un convinto sostenitore di CheftoChef emiliaromagnacuochi fin dalla prima edizione di Cento mani di questa terra: per custodire il valore del territorio e della tradizione, fondamento per un percorso verso la ricerca e l'innovazione.**

L'edizione 2015 di Cento mani di questa terra vede in prima fila una rappresentanza significativa di produttori di Parmigiano Reggiano che offriranno un'anteprima di quello che sarà un nuovo importante appuntamento dei prossimi mesi: la Parmigiano Reggiano Identity, una giornata di incontro tra i produttori e gli chef per favorire la conoscenza diretta e accorciare così la filiera con i principali interpreti del sapiente utilizzo di questo straordinario prodotto.



i soci... chef

Riccardo Agostini
Il Piastrino

Franco Aliberti
ÈVVIVA

Matteo Aloe
Berberé, light pizza and Food

Emilio Barbieri
Ristorante StradaFacendo

Andrea e Stefano Bartolini
La Buca

Daniele Baruzzi
Insolito Ristorante

Alberto Bettini
Da Amerigo 1934

Adriana Biondi
Trattoria La Rosa

Mattia Borroni
Ristorante Alexander

Massimo Bottura
Osteria Francescana

Vincenzo Cammerucci
Ristorante CaMi

Marco Cavallucci
Chef Consultant

Umberto Cavina
Ristorante Monte Del Re

Claudio Cesena
Antica Osteria della Pesa

Franco Cimini
Osteria del Mirasole

Silverio Cineri
Silverio

Filippo Chiappini Dattilo
Antica Osteria del Teatro

Stefano Ciotti
Ristorante Nostrano

Igles Corelli
Ristorante Atman

Giovanni Cuocci
La Lanterna di Diogene

Gianni D'Amato
Ristorante Il Rigoletto

Claudio Di Bernardo
Grand Hotel Rimini

Pier Luigi Di Diego, Marco Merighi
Il Don Giovanni

Rino Duca
Osteria Il Grano di Pepe

Gino Fabbri
Pasticceria Gino Fabbri

Alberto Faccani
Ristorante Magnolia

Mario Ferrara
Scacomatto

Gianluca Gorini
Le Giare

Mauro Gualandi
Pasticceria Gualandi

Giovanna Guidetti
Osteria La Fefa

Agostino Iacobucci
I Portici

Andrea Incerti Vezzani
Cà Matilde

Marcello Leoni
Chef Consultant

Raffaele Liuzzi
Locanda Liuzzi

Franco Madama
Ristorante Inkiostro

Fabrizio Mantovani
FM

Valentino Marcattili
San Domenico

Luca Marchini
L'Erba del Re

Isa Mazzocchi
La Palta

Aurora Mazzucchelli
Ristorante Marconi

Adalberto Migliari
La Chiocciola

Daniele Minarelli
Osteria La Bottega

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

Fabio Rossi
Ristorante Vite

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





chef to chef

 emiliaromagnacuochi **cento mani**

 di questa terra duemilaquindici

lunedì 20 aprile 2015

Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)

con il patrocinio di:



main sponsor



enti, associazioni e progetti accreditati



sponsor tecnici

