



PN24 FOOD - CheftoChef alla Festa Artusiana di Forlimpopoli

Forlì-Cesena - 22 giu 2023 (Prima Notizia 24) Un filo diretto fra chef, produttori e consumatori, all'insegna della qualità e della trasparenza, senza dimenticare l'alluvione in Romagna.

L'Associazione culturale CheftoChef emiliaromagnacuochi sarà presente all'edizione 2023, la XXVII, della Festa Artusiana, per rifondare una visione romagnola della gastronomia di cui Forlimpopoli (FC) dal 24 giugno al 2 luglio sarà il centro di elaborazione e di tangibile sperimentazione. Una presenza importante fatta di: 3 tavole rotonde con show cooking nei quali sono coinvolti 12 relatori e 4 chef (27 e 29 giugno, 2 luglio); 9 chef che si alterneranno nelle varie serate nello stand gastronomico; un altro ampio stand che vedrà la partecipazione di ben 26 produttori (agricoltori, allevatori, pescatori, vignaioli, artigiani) di eccellenze made in Emilia-Romagna. Produttori virtuosi che fanno della trasparenza il loro carattere distintivo, come i cuochi della cucina d'autore, che con i loro "mangiari in dialetto" non rinunciano all'innovazione e alla volontà di migliorare insieme. Due stand in cui trovare insieme chef e produttori di diverse filiere romagnole o regionali: le carni romagnole dalla mora al bovino, dal pollame all'agnellone; le liliacee di cui fare scorta come lo scalogno di Romagna, la cipolla di Medicina e dell'acqua di Santarcangelo o le diverse versioni dell'aglio di Voghiera; i pesci dell'Alto Adriatico e delle valli. Ma anche comunità gastronomiche come la Città della Gastronomia di Roncofreddo con i suoi formaggi, l'olio, le ciliege, i pani, i vini e le farine interpretati dai loro cuochi. O i cuochi di Cesenatico o di RavennaFood (emanazione locale di CheftoChef) e anche il "Lavoro dei Contadini", che nella loro antica sapienza stanno lottando, come altri, per riemergere dalla terribile alluvione per riaffermare i loro saperi artigianali. Un importante momento, simbolico ed evocativo, sarà il taglio del nastro collettivo per inaugurare l'area CheftoChef. Alle ore 19 del 24 giugno, sotto la regia di Igles Corelli, Presidente onorario di CheftoChef, sono chiamati a fare il taglio benaugurale tutte le realtà che hanno aiutato la Romagna ad affrontare la fase acuta dell'emergenza alluvionale, che nel mese di maggio ha sconvolto questa parte di regione, dalle colline alle pianure: dalla Protezione civile alla Croce Rossa, dai volontari di tutte le età ai dipendenti degli Enti pubblici e, ovviamente, anche da chi ha subito danni ma che contribuirà attivamente a ricostruire le nostre terre, come contadini, trasformatori, ristoratori e consumatori attenti. Una filiera produttiva che si integra e si incrocia con mille professionalità, dalla formazione alla comunicazione, dai medici nutraceutici agli architetti del paesaggio. Tutti, proprio tutti, parteciperanno a questo taglio del nastro, ognuno con il proprio strumento di lavoro: dal trinciapollo al bisturi alle forbici per la potatura. Tavole rotonde e show cooking con chef, produttori, medici ed esperti di gastronomia. Il primo appuntamento è in programma martedì 27 giugno alle ore 20: Da "Romagna mia" alla "mia Romagna". Intervengono: Mattia Borroni del Ristorante Alexander di Ravenna, Ettore Bartoletti delle Officine Gastronomiche Spadoni, Andrea Gentilini in rappresentanza de Il Lavoro dei Contadini e Slow Food Imola, Paolo Rambelli Assessore alla Cultura Comune

di Forlimpopoli. Coordina Franco Chiarini, noto gastronomo ravennate e fra i fondatori di CheftoChef. Giovedì 29 giugno, sempre alle ore 20, protagoniste saranno Le Colline di Roncofreddo con Giorgio Clementi dell'Osteria dei Frati, Renato Brancaleoni della Fossa dell'Abbondanza, Mauro Giardini di Villa Venti, Demetrio Bernabini del Podere La Torre e Sergio Diotti dell'Ossteria', quest'ultimo l'unico "straniero" provenendo da Savignano sul Rubicone. Terzo appuntamento a conclusione della Festa Artusiana: domenica 2 luglio ore 20 Le liliaceæ vanno al mare. Intervengono: Matteo Salbaroli de L'Acciuga Osteria di Ravenna, Omar Casali del Marè di Cesenatico, Roberto Casali di Ecopesce sempre di Cesenatico, Lea Gardi dell'Associazione "Il lavoro dei contadini", Stefano Silvi dell'azienda Nerofermento di Ravenna, Gabriele Bazzocchi medico gastroenterologo. Lo stand gastronomico CheftoChef Ogni sera ai fornelli si alterneranno alcuni dei cuochi soci di CheftoChef, che proporranno una cucina d'autore che parte dalla valorizzazione dei prodotti regionali: Massimo Suozzi & Giorgia Lagosti in collaborazione con l'Associazione "Il Lavoro dei Contadini" (24 giugno), Mariano Guardianelli di Abocar Due Cucine, Rimini (25), Daniele Baruzzi dell'Insolito Ristorante, Russi (26), Marco Cavallucci delle Officine Gastronomiche Spadoni (27), Massimiliano Mussoni de La Sangiovesa, Santarcangelo (28), Davide Gumbrianin del Benso, Forlì (29), Matteo Salbaroli de L'Acciuga Osteria, Ravenna e Omar Casali del Marè, Cesenatico (dal 30 giugno al 2 luglio). I produttori Oltre a essere fra i protagonisti delle Tavole Rotonde e oltre a fornire le materie prime e i vini che saranno utilizzato allo stand gastronomico CheftoChef, i produttori animeranno anche un ampio stand, nel quale sarà possibile assaggiare ma soprattutto conoscere prodotti e questi straordinari artigiani del gusto e non solo. Saranno presenti: Learco e Demetrio Bernabini del Podere La Torre, Roncofreddo (FC) con oli e ciliegie di diverse cultivar, Anna e Renato Brancaleoni della Fossa dell'Abbondanza, Roncofreddo (FC) noti affinatori di formaggi, Roberto Casali di Ecopesce, Cesenatico (FC) con il suo pesce dell'Alto Adriatico, Filippo Ferri dell'Azienda Agricola Il Pozzo, Roncofreddo (FC) con confetture, sottoli, sughi, Andrea Gentilini della Fattoria Romagnola, Imola (BO) con l'Agnellone Romagnolo, Egidio Miserocchi della Stamperia su tessuto, San Zaccaria (RA), Davide Montanari dell'Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole, Imola (BO) con le uova di volatili di razza Romagnola, Maurizio Pagliarani dell'Azienda Agricola Clorofilla, Mercato Saraceno (FC) con il Bovino Romagnolo, Alberto Pelloni degli Allevamenti al pascolo, Ravenna, Rosella e Maurizio con le teglie di Montetiffi (FC), Stefano Silvi di Nerofermento, Ravenna con Aglio nero fermentato da aglio di Voghiera, Giuseppe Zaccarini di Riolo Terme (RA) con lo Scalogno di Romagna, Aldo Zivieri della Macelleria Zivieri Massimo, Zola Predosa (BO) con la Mora Romagnola, il Consorzio Aglio di Voghiera (FE), il Consorzio Cipolla di Medicina (BO), il Consorzio Produzione e Tutela Piadina Romagnola Igp, Rimini, il Consorzio Vitellone Bianco Appennino Centrale Igp, Mitili Cesenatico (FC) con la Cozza Romagnola, Officine Gastronomiche Spadoni e Molino Spadoni, Cocolia (RA) con la Mora Romagnola, Terre Di Montagna - Parmigiano-Reggiano Appennino Bolognese e Modenese. Molto nutrita anche la presenza dei vignaioli: Gianmaria Cunial dell'Azienda Agricola Vigna Cunial, Traversetolo (PR), Maria Galassi dell'omonima azienda Agricola Biologica, Cesena (FC), Mauro Giardini della Soc. Agricola Villa Venti, Roncofreddo (FC), Alberto Mazzotti Produttore di vini in Bertinoro (FC), Noelia Ricci dell'omonima azienda Agricola a Fiumana di Predappio (FC),

Hermes Rusticali della Tenuta Uccellina, Russi (RA).

(Prima Notizia 24) Giovedì 22 Giugno 2023