

**CheftoChef emiliaromagnacuochi**, è l'associazione culturale, fortemente voluta dagli chef di riferimento della Regione Emilia-Romagna, nata nel 2008 con l'obiettivo di favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale

**I cuochi, professionisti del gusto, al centro e al servizio della filiera. Imprese di ristorazione, di produzione e distribuzione insieme con le Istituzioni della regione possono andare nel mondo e far venire il mondo da noi.** Una regione piattaforma gastronomica organizzata necessaria per un'immagine vincente.

Iniziative locali di qualità con proiezioni regionali e sempre con **l'accoppiata di 'pari dignità' chef/produttori**, lunghe filiere concettuali e alte professionalità si integrano nei territori.

Cuochi, produttori e gourmet dell'Emilia-Romagna, per accrescere l'impegno verso il proprio territorio e per creare un solido rapporto fra i diversi attori che operano nel mondo dell'agroalimentare e dell' enogastronomia.

In questa direzione il **protocollo d'intesa tra Regione Emilia-Romagna e CheftoChef emiliaromagnacuochi** rinnovato dall'**Assessore Alessio Mammi ed il nostro presidente Massimiliano Poggi** "per la realizzazione di iniziative di valorizzazione integrata del patrimonio enogastronomico e dei prodotti agricoli ed alimentari regionali di qualità".



**chef INNOVA** 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. Metodiche, tecniche e tecnologie per aprire nuovi orizzonti e per conoscere.

**chef INFORMA** il primo piano di formazione gastronomica regionale per far crescere la ristorazione in una regione che ha il record delle denominazioni di origine dei prodotti in alternanza formazione/lavoro, aggiorna e forma gli addetti già 'al lavoro' e prevede 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.

**Città della gastronomia CheftoChef**  
**10 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. 10 città dell'Emilia-Romagna progettano la crescita gastronomica dei loro territori per partecipare al mondo delle culture tutelate dall'UNESCO

**CENTOMANI di questa terra**  
**la nostra festa annuale a Polesine Parmense**  
 Il cibo come gratuità, ognuno di noi, chef, produttori, gastronomi offrono quello che hanno e quello che sono. Dibattiti e approfondimenti, i nostri 50 chef che inventano piatti, i nostri produttori per farci conoscere le eccellenze della regione.

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

**Festamercato**  
 prodotti d'eccellenza dell'Emilia-Romagna



emiliaromagnacuochi®

# al BACCANALE di Imola

## venerdì, sabato e domenica 27/29 ottobre 2023

### Il mare a Imola

*l'Alto Adriatico ai confini fra Romagna ed Emilia*

Per 'mangiare' il pesce fino a pochi decenni fa occorreva 'andare al mare'. Nell'entroterra, come in tutt'Italia, il pesce era o conservato (tonno o baccalà) o destinato settimanalmente per rispettare un atavico venerdì. Ora non è più così e quell'Imolese pienamente romagnolo, che ricomprende una ricca collina, che vede a nord le valli della Romagna estense e a ovest quell'Emilia già 'continentale', testimonia che il pesce è 'buono e fa bene' e che il selvatico del nostro mare è una prelibatezza. Specialmente se cuochi esperti lo valorizzano e lo fanno interagire con i grandi prodotti dell'Emilia-Romagna. Pesci che in piena 'pari dignità' possono seguire le stagioni come qualsiasi prodotto 'vivo' senza seguire le mode, la rarità, le razze più pregiate...

La domanda di pesce dell'entroterra romagnolo, fino a ricomprendere tutta l'Emilia-Romagna, da circa un secolo ha iniziato a rendere la pesca in riviera meglio organizzata e più redditizia anche con il supporto di comunità tradizionalmente più evolute come i 'chioggiotti' consentendo ai prodotti freschi del nostro mare di essere più accessibili in pescherie 'dell' 'interno'.

Il nostro mare, l'Alto Adriatico, è particolarmente e storicamente ricco di pesci, crostacei e molluschi di grande qualità e di tante razze diverse (come la saraghina e le canocchie, l'anguilla o il rombo, le vongole e gli scampi...) rispetto a tante altre aree mediterranee. Una cucina mediterranea salutistica 'per storia e natura' nella quale il nostro pesce campeggia di diritto.

Il Baccanale 2023 nel week-end di fine ottobre ti presenta gli stand gastronomici della squadra di CheftoChefemiliaromagnacuochi con i piatti di sapienti cuochi e con produttori che ti insegneranno inediti accostamenti o ti ricorderanno piatti della tua infanzia. E nell' 'isola', al centro della piazza, farai quelle esperienze di piccoli laboratori, di storie di pescatori, di consigli di cucina, che ti rimarranno nel ricordo di un'Imola del futuro.

Nessun segreto, piena trasparenza per prodotti 'freschi e di giornata', questa è la filosofia delle nuove festemercato di una Romagna che vuole riprendersi da un'immertitata e impreveduta disavventura per una progettazione che guarda alla modernità...anche nel cibo.

*CheftoChef Progetto diPortoinPorto*

## PROGRAMMA

### I pesci dell'Alto Adriatico diPortoinPorto

#### ISOLA CENTRALE

per l'intera giornata di Venerdì, Sabato e Domenica:

**diPortoinPorto: menù dei ristoranti della Riviera Romagnola**

*Mostra di Menù a cura di Menù Associati e CheftoChef emiliaromagnacuochi*

**Venerdì 27 ottobre** ore 16/19

**Pesce fresco e conservato... ma del nostro mare; incontro con i pescatori e i produttori.**

**Sabato 28 ottobre** ore 16/19

**Laboratori e incontri di approfondimento.**

#### SPAZIO GASTRONOMICO

##### CHEF

**Massimiliano Mascia**  
San Domenico - Imola BO

**Omar Casali**  
Maré - Cesenatico FC

**Martina Mosco**  
Apelle - Ferrara FE

**Dario Picchiotti**  
Antica Trattoria di Sacerno - Calderara BO

**Mirko Maragno**  
Le 3 Marie - Imola BO

**Michele Quitadamo**  
Vivanderia Note e Aromi - Imola BO

##### VIGNAIOLI

**Lodi Corazza** - Ponte Ronca BO

**Vigna Cunial** - Traversetolo PR

**Cantina Paltrinieri** - Sorbara MO

**Noelia Ricci** - Fiumana FC

**Cantina della Volta** - Bomporto MO

**Villa Venti** - Roncofreddo FC

##### PRODUTTORI

**Ecopesce Cesenatico**

**Consorzio Cozza Romagnola**

**Manifattura dei Marinati Comacchio**

**Vongole Bernardi Rimini**

**Casa del Pescatore Cattolica**

**Domenica 29 ottobre** ore 10/12 e 16/19

**Alfredo Antonaros ci condurrà in un viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori.**

**Storie di genti e di pesci dell'Adriatico e presentazione dei 10 libri imperdibili per conoscere i nostri mari.**