



A scuola di Chef per trasmettere qualità e tradizione

Gastronomia: parte il progetto per valorizzare e far conoscere nel mondo i prodotti tipici e la grande cucina dell'Emilia-Romagna.

Bologna - La valorizzazione della gastronomia emiliano-romagnola passa anche dalla valorizzazione dello straordinario patrimonio di prodotti tipici e di materie prime di cui questa regione è ricca. Nasce da questa convinzione il progetto **“La gastronomia in Emilia-Romagna”** presentato oggi a Bologna da **Regione, UPI, Unioncamere**. Due le iniziative già pronte a partire: un corso di cucina innovativa per giovani cuochi, con stage nei più grandi ristoranti emiliano-romagnoli che prenderà il via il 28 novembre a Salsomaggiore Terme (PR) e un marchio di qualità per “premiare” i ristoranti che usano i prodotti tipici e a qualità regolamentata. “L’Emilia-Romagna – ha detto l’assessore regionale all’agricoltura **Tiberio Rabboni** – può contare su due eccellenze che caratterizzano l’identità di questa regione: una cultura gastronomica di reputazione internazionale e un patrimonio di prodotti tipici unico in Europa con ben 26 Dop e IGP. Con questo progetto vogliamo valorizzarle entrambe, legandole insieme più di quanto ora non accada”. Partner del progetto, l’associazione **“CheftoChef”** che riunisce i cuochi “stellati” dell’Emilia-Romagna, e i cui presidente e vicepresidente sono **Igles Corelli** del ristorante “Le Tamerici” (Ostellato FE) e **Massimo Bottura** del ristorante “La Francescana” (Modena). “Per valorizzare la tradizione enogastronomica emiliano-romagnola occorre ripartire dal territorio e dai nostri prodotti tipici con un’operazione che è anzitutto un’operazione culturale per salvare la sapienza artigianale di tanti produttori” - ha detto **Andrea Zanlari** presidente di Unioncamere, mentre **Gabriella Montera** e **Luciana Garbuglia**, presidenti rispettivamente della Commissione agricoltura e della Commissione turismo dell’Upi hanno sottolineato la necessità di puntare “sulla qualità dell’enogastronomia emiliano-romagnola in una chiave non localistica per portare le eccellenze regionali nel mondo”.

Il corso per giovani cuochi

Partirà il 28 novembre per concludersi nel mese di luglio il corso per giovani cuochi che prevede materie come “valorizzazione e promozione dei prodotti tipici locali” e “impiego delle più recenti tecniche di elaborazione e cottura” e che si concluderà con 400 ore di stage nei più prestigiosi ristoranti emiliano-romagnoli. Promosso da Unione Europea, Ministero del Lavoro, Regione Emilia-Romagna e Rete per la formazione specialistica ed alta in Emilia-Romagna, il corso si rivolge a 20 studenti in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore (ma le domande sono già 60) e ha, tra le imprese partner, l’ “Osteria Francescana” di Modena di Massimo Bottura in rappresentanza dell’Associazione “Cheftochef”.

Si tratta sola della prima di una serie di iniziative formative pensate per promuovere la nascita di una nuova generazione di cuochi di alto livello, ma anche per aggiornare su prodotti, tecniche di preparazione e di cottura i ristoratori già attivi sul mercato. “Mancano ragazzi sul territorio “ ha detto infatti Iglesias Corelli, mentre Bottura ha definito il corso



“un sogno che vogliamo regalare ai giovani, un’occasione di crescita lavorando con le materie prime nei nostri ristoranti”.

Il marchio di qualità

Alcune esperienze sono già state realizzate in provincia di Forlì-Cesena, Bologna e Reggio Emilia. L’obiettivo ora è di portarle a sistema. Il progetto “marchi di qualità” si propone di dare un riconoscimento ufficiale e immediatamente identificabile dai clienti a quei ristoranti che si impegnano a valorizzare nella preparazione dei loro piatti i prodotti tipici locali. Verranno stabiliti criteri omogenei, per un regolamento idoneo al governo del processo, in collaborazione con le varie associazioni: ristoratori, congreghe, sodalizi, gourmet.

L’Associazione “Cheftochef”

Interlocutore delle Istituzioni nelle diverse iniziative del progetto sarà l’associazione “Cheftochef” che riunisce il top della ristorazione emiliano-romagnola. Oltre a Corelli e a Bottura, dell’associazione fanno parte Andrea e Stefano Bartolini (Cesenatico e Milano Marittima): “La Buca” e “Salsedine”; Massimiliano Poggi (Bologna): “Il Cambio”; Valentino Marcattilli (Imola): “San Domenico”; Giovanni D’Amato (Reggiolo, RE): “Il Rigoletto” ; Marcello e Gianluca Leoni (Trebbo di Reno, BO): “Il Sole”; Pier Giorgio Parini (Torriana, RN): “La Locanda del Povero Diavolo”; Alberto Faccani (Cesenatico): “Magnolia”; Aurora Mazzuchelli (Sasso Marconi, BO): “Marconi”; Pierluigi Di Diego (Ferrara): “Don Giovanni”; Marco Dalla Bona (Soragna, PR): “Stella D’Oro”; Vincenzo Cammerucci (Cesenatico): “Lido-Lido”; Alberto Bettini (Savigno, BO): “Amerigo”; Filippo Chiappini Dattilo (Piacenza): “Osteria al Teatro”; Massimo Spigaroli (Polesine Parmense): “Cavallino Bianco”; Paolo Teverini (Bagno di Romagna FC): “Paolo Teverini”.