

**Ufficio Stampa**

**Parte il progetto di valorizzazione dell'enogastronomia di Upi, Unioncamere,  
Regione Emilia-Romagna**

Enogastronomia: progetto per valorizzare i prodotti tipici e la cucina

I cuochi ambasciatori della regione (Gazzetta di Modena, 20/11/08)

Brevi economia (L' Informazione di Parma , 20/11/08)

Un corso per evitare la fuga degli chef (la Repubblica Bologna, 20/11/08)

A scuola di chef con la Regione (Unità edizione Bologna, 20/11/08)

Venti giovani chef scoprono i segreti della buona tavola (Leggo, 20/11/08)

Massimo Bottura e i grandi chef regalano un sogno ai giovani cuochi (L'informazione di Modena, 20/11/08)

Corsi di formazione per giovani cuochi (Il Bologna, 20/11/08)

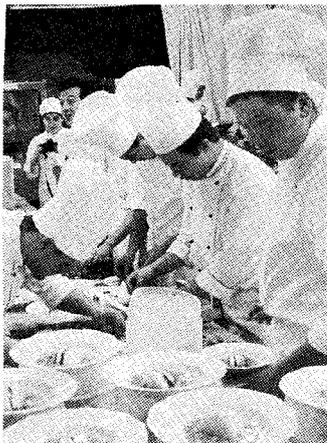
Via Emilia: piccoli shef crescono (L' Informazione di Parma , 21/11/08)

Via Emilia, piccoli chef crescono (L'informazione di Modena, 21/11/08)

Tra i protagonisti anche Massimo Bottura (L'informazione di Modena, 21/11/08)

# I cuochi ambasciatori della regione

*Promozione gastronomica e corsi per giovani chef a Serramazzoni*



Lo chef Massimo Bottura

Come spiega l'assessore regionale all'agricoltura, Tiberio Rabboni, l'iniziativa vuole "promuovere due eccellenze della regione: la nostra cultura gastronomica e i prodotti agricoli e alimentari tipici e distintivi della regione", avvalendosi dei suoi migliori "interpreti", i cuochi più blasonati della regione (in tutto una quindicina quelli riuniti da Chef to chef). Per farlo "La gastronomia in Emilia-Romagna" ha in programma una serie di iniziative: la prima è dedicata ai giovani cuochi, affinché, spiega Rabboni, "diventino emuli di questi grandi chef" e futuri ambasciatori della tradizione enogastronomica dell'Emilia-Romagna nel mondo: si tratta di un corso di formazione professionale gratuito, promosso da Unione Europea, Regione e Mini-

La Regione Emilia-Romagna, l'Unione delle province d'Italia (Upi) e Unioncamere Emilia-Romagna, hanno unito le forze per promuovere e valorizzare i prodotti tipici e la grande cucina dell'Emilia-Romagna e per farlo, hanno chiamato i più grandi cuochi della regione (riuniti nella neo-

stero del Lavoro. Il corso in "Tecnico esperto nella valorizzazione di vini e prodotti tipici per una ristorazione di qualità", è aperto a un massimo di 20 partecipanti, ma come informano gli organizzatori, le domande presentate sono già una sessantina. Tra i criteri di selezione per l'accesso al corso c'è il possesso di un diploma di scuola superiore, ma soprattutto capacità, motivazione e passione. Per i 20 giovani cuochi selezionati le lezioni si terranno a Salsomaggiore Terme e a Serramazzoni e inizieranno il 28 novembre, giorno in cui il corso verrà presentato a Reggio Emilia. Dopo sei mesi di lezioni i giovani cuochi avranno la possibilità di effettuare 400 ore di stage nei ristoranti più prestigiosi della regione, dove, spiega Massimo Bottura,

nata associazione "Chef to chef") dando vita così ad un nuovo progetto, «La gastronomia in Emilia-Romagna». Si tratta di un programma che prevede, tra le altre iniziative, un corso per giovani chef, la definizione un marchio di qualità per i ristoranti con prodotti enogastronomici tipici.

vicepresidente di "Chef to chef", "potranno vedere cosa significa lavorare con le materie prime buone e avere formazione e crescita culturale di cui hanno bisogno". L'obiettivo dell'iniziativa, spiega ancora Bottura, è anche quello di «non perdere di vista quelli che potrebbero diventare i grandi cuochi del futuro. Mi arrivano centinaia di mail e fax di richieste di lavoro dal mondo, mentre faccio fatica a trovare ragazzini che vogliono fare la sfoglia o stare in ristorante. Ho pensato che forse le persone giuste le perdiamo per strada».

La Regione accompagnerà i cuochi ai grandi eventi internazionali, occasioni per promuovere l'eccellenza dei prodotti tipici regionali. In programma c'è anche la creazione, assieme ad Unioncamere,

di un marchio di qualità regionale per segnalare l'uso di prodotti tipici e di qualità nei ristoranti. Un marchio "ombrello" che riunisca e sistematizzi le esperienze già in atto in alcune province, come quelle di Forlì-Cesena, Bologna e Reggio. In cantiere però ci sono ancora "altre idee" assicura Rabboni, tra cui il sito internet dell'associazione Chef to chef appena aperto, dove tra breve sarà possibile scoprire tutti i segreti della gastronomia dell'Emilia-Romagna ([www.cheftochef.eu](http://www.cheftochef.eu)). A presentare il progetto erano presenti, tra gli altri, Gabriella Montera, assessore all'Agricoltura della Provincia di Bologna, Luciana Garbuglia, assessore al Turismo della Provincia di Forlì-Cesena, e Andrea Zanlari, presidente Unioncamere.



Foto di gruppo per chef e responsabili del progetto



REGIONE EMILIA ROMAGNA / CINA

## Bologna sarà al "World Expo 2010" a Shanghai

Ci sarà un po' di Emilia Romagna al "World Expo 2010" a Shanghai. E' stata ufficializzata la presenza della città di Bologna all'Esposizione Universale dopo la selezione tra centinaia di candidate come "modello di pratiche virtuose" in tema di creatività, innovazione tecnologica, trasformazioni urbanistiche e inclusione sociale. A consegnare agli organizzatori del World Expo il documento firmato dal Sindaco di Bologna Sergio Cofferati è stata PromoBologna a cui è stata affidata dal Comune la "cabina di regia" tecnica.

Unioncamere Emilia Romagna

## Un confronto sulla finanza innovativa

Unioncamere Emilia Romagna ha organizzato un seminario rivolto in particolare ai responsabili aziendali di funzioni finanziarie ed amministrative di PMI con l'obiettivo di valutare gli effetti sui bilanci e sugli indici degli strumenti di finanza innovativa e di gestire la leva finanziaria controllando rendimento e rischio.

Il seminario "Strategie di impresa e finanza innovativa" avrà luogo il 27 novembre presso la sede di Unioncamere, v. Le Aldo Moro 62 Bologna, dalle ore 10,00.

I NUOVI DATI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

## Produzione giù del 2% e fatturato meno 1,5%

Produzione in calo del 2%, fatturato dell'1,5%. Queste le variazioni rispetto all'anno precedente registrate dalla indagine congiunturale condotta dalla Camera di Commercio di Reggio sui dati del terzo trimestre 2008 con riferimento al comparto manifatturiero. Gli ordini, nel loro insieme, si sono contratti del 2,6% rispetto a un anno prima a causa soprattutto di un mercato interno che languisce. In rallentamento anche le esportazioni cresciute di appena lo 0,2%.

La quota di export rimane pari al 44% del fatturato. Il periodo di produzione assicurato dal portafoglio ordini permane invariato rispetto ai trimestri precedenti attestandosi sui quattro mesi ma tendono a crescere le segnalazioni di esubero dei magazzini. Contenuti in questo contesto, nonostante i forti aumenti dei prezzi energetici e di alcune materie prime - peraltro attualmente in fase di notevole contrazione -, i ritocchi dei listini che si sono limitati a poco più dell'1% rispetto all'anno prima a fronte di un tasso d'inflazione che ha superato il tre per cento. Per l'immediato futuro le prospettive formulate dagli imprenditori al momento della rilevazione si esprimevano con preoccupazione soprattutto con riferimento all'andamento degli ordini, previsti in riduzione dal mercato interno ed in lievissimo aumento dall'estero.

REGIONE ER Deliziando - Tradition & Quality

## Meeting con DOP e IGP per molti buyer esteri

Sono quasi 40 i buyer esteri del settore agro-alimentare provenienti dal Regno Unito, Irlanda, Austria, Danimarca, Norvegia, Svezia, Finlandia, Russia, Bulgaria, Polonia e Ungheria che tra la giornata di ieri e oggi a Bologna incontrano, nel corso di un workshop di due giorni, circa 150 imprese agroalimentari della regione che presenteranno le eccellenze dell'enogastronomia emiliano-romagnola.

Il workshop rientra nell'ambito del Progetto di promozione all'estero del sistema agro-alimentare emiliano-romagnolo di qualità "Deliziando - Tradition & Quality: the legendary flavours of Emilia-Romagna", ed è gestito dalla Regione Emilia-Romagna in partnership con Unioncamere Emilia-Romagna e l'Istituto nazionale per il commercio con l'Estero (ICE), in collaborazione con le Camere di Commercio.

L'assessore regionale Rabboni: vogliamo valorizzarli

## Un corso per evitare la fuga degli chef

UN CORSO per i futuri chef e per evitare la fuga dei cuochi, dopo quella dei cervelli. Così la Regione, l'Unione Province emiliano romagnole e l'Unioncamere hanno deciso il finanziamento di un master per formare 20 cuochi innovativi, valorizzando il talento locale. Il corso sarà gratuito grazie alla collaborazione dell'associazione «Chef to chef» che raccoglie 15 tra i più rinomati creatori di cucina della regione: da Igles Corelli del ristorante «Le tamerici» di Ostellato a Massimo Bottura della «Francescana» a Modena. «L'Emilia Romagna può contare su due eccellenze: la cultura gastronomica e un patrimonio di ben 26 prodotti

Dop e Igp — ha detto l'assessore Tiberio Rabboni — Vogliamo valorizzarli entrambi dando anche la possibilità a giovani cuochi di imparare da grandi chef conosciuti a livello internazionale». Bottura ha spiegato che qui di cuochi con grandi prospettive ve ne sono, ma a causa delle poche opportunità e dei costi per fare master di specializzazione si rischia come nel caso dei ricercatori universitari, che poi i giovani chef vadano a finire a New York, magari proponendo il gelato al parmigiano. A breve partirà infine anche il progetto «Marchio di qualità» dedicato ai ristoranti che utilizzano prodotti locali.

(l. s.)

## In pillole

### A scuola di chef con la Regione

**GASTRONOMIA** ■■■ L'Emilia-Romagna, l'Unione delle province d'Italia (Upi) e Unioncamere regionale uniscono le forze per valorizzare la cucina del territorio. Nasce così «Chef to chef», associazione di 15 cuochi per promuovere una serie di iniziative, tra cui un corso di formazione per giovani chef, la definizione un marchio di qualità regionale per i ristoranti che prodotti tipici e un sito internet.

### Slitta al 24 gennaio l'anno accademico

**UNIVERSITÀ** ■■■ L'Alma Mater di Bologna rinvia l'inaugurazione dell'anno accademico. Non ci sono però problemi politici o di organizzazione ma, a quanto si apprende da ambienti universitari, l'attuale indisposizione del rettore, Pier Ugo Calzolari, che non garantisce ad oggi la sua perfetta forma per il 29 novembre, data scelta inizialmente. Così, si è deciso di spostare la cerimonia al 24 gennaio. Il programma resta invariato.

### Le farmacie di turno a Bologna

**EMERGENZE** ■■■ Aperte 24 ore su 24: Al Sacro Cuore, via Matteotti 29; Santa Lucia, via Battindarno 139; Della Provvidenza, via Massarenti 254; Comunale, piazza Maggiore 6.

## Gastronomia

# Venti giovani chef scoprono i segreti della buona tavola

Un progetto per valorizzare la cucina dell'Emilia-Romagna. Lo hanno messo in cantiere la Regione assieme ad Upi ed 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 e un marchio di qualità per premiare i ristoranti

che usano i prodotti tipici e a qualità regolamentata. Il corso per giovani cuochi, teorico e pratico, si concluderà con 400 ore di stage nei più prestigiosi ristoranti emiliano-romagnoli. Vi prenderanno parte venti studenti in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore (le domande sono già 60) e ha, tra le imprese partner, alcuni dei più noti ristoranti della regione.



**Pagina 20**

**Le star? Sfilano allo Zecchino d'Oro**

**Il premio per l'Europa**

**AI DIPENDENTI E AI PENSIONATI**

**Astina**

**IL CORSO** Lezioni in cucina

## Massimo Bottura e i grandi chef regalano un sogno ai giovani cuochi

Lo chef «stellato» della Francescana Massimo Bottura è tra i protagonisti di un corso di formazione per giovani cuochi che faranno stage nei più grandi ristoranti emiliano-romagnoli per imparare a valorizzare i vini e i prodotti tipici regionali. L'occasione è offerta dalla Regione a venti diplomati che dal 28 novembre e fino a luglio si divideranno fra lezioni di merceologia, gastronomia, food control e i fornelli (400 ore sulle complessive 1000). Il corso, presentato ieri a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni, è promosso dall'Unione europea e dal ministero del Lavoro e si svolgerà gratuitamente a Serramazzoni e a Salsomaggiore Terme.

L'iniziativa rientra però in un progetto più ampio, che ha coinciso con la nascita dell'associazione «Cheftochef» che riunisce i 15 cuochi «stellati» dell'Emilia-Romagna, e nel

lancio di un marchio di qualità per i ristoranti che usano prodotti tipici in cucina, che così saranno più facilmente riconoscibili dal pubblico. Inoltre c'è l'avvio di un sito web ([www.cheftochef.it](http://www.cheftochef.it)) dedicato al mondo del cibo emiliano-romagnolo, che sarà luogo di incontro virtuale fra gourmet, consumatori e cuochi.

«A me arrivano centinaia di mail e fax di richieste di lavoro da più parti del mondo - ha raccontato Massimo Bottura, vicepresidente dell'associazione - mentre io faccio fatica a trovare ragazzini che vogliono fare la sfoglia e stare in ristorante. Ho pensato che forse le persone giuste le perdiamo per strada». E prima di preparare i bagagli per recarsi a Salsburgo, dove preparerà una cena benefica e riservatissima per trecento Vip, ha aggiunto: «Bene, quindi, che ci siano corsi per istruire i giovani e regalare loro dei sogni».



Gastronomia. I segreti della cucina emiliano-romagnola in un "master" di un anno, stage ed eventi

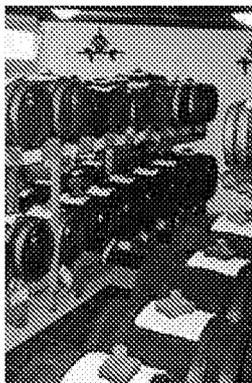
## Corsi di formazione per giovani cuochi

✦ Fra il culatello e l'aceto balsamico, fra il prosciutto di Parma e l'olio di Brisighella. Senza dimenticare i vini di qualità e gli spumanti. Cercasi venti giovani cuochi desiderosi di apprendere i segreti dei prodotti tipici dell'Emilia Romagna. Partirà a breve, entro novembre, un corso di cucina, della durata di un anno, che si terrà a Salsomaggiore, corso forte-

mente voluto da viale Aldo Moro. Ma l'impegno della Regione non finisce qui. La formazione per giovani cuochi prevede anche stage - 400 ore - nei più grandi ristoranti emiliano romagnoli. Poi c'è la nascita dell'associazione Cheftochef, che riunisce i quindici cuochi "stellati" della regione. Un marchio di qualità per premiare l'uso nei ristoranti dei prodotti

tipici e a qualità regolamentata. Ancora, un sito e un blog, in cui far dialogare ristoratori, gourmet e cittadini.

Ma anche la partecipazione a fiere ed eventi, la valorizzazione di realtà di prestigio già esistenti quali la scuola di cucina Alma diretta da Gualtiero Marchesi nella reggia di Colorno e Casa Artusi a Forlimpopoli, e tanto altro ancora. Si chiama "La gastronomia in Emilia Romagna" ed è un progetto a tutto campo che vede insieme Regione, Upi (l'Unione delle Province) e Unioncamere con un obiettivo comune: valorizzare e far conoscere la grande cucina



► Aceto balsamico

dell'Emilia Romagna, un patrimonio unico di materie prime - ben ventisei fra prodotti Dop e Igp - eccellenze enogastronomiche e grandi ricette della tradizione, che tuttavia stenta a tenere il passo rispetto ad altre cucine emergenti che hanno saputo maggiormente innovarsi e conquistare la scena internazionale. Il progetto "marchi di qualità", infine, 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 regionali. ■ DGG

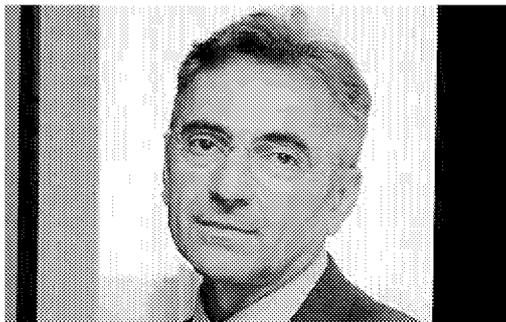


**IL PROGETTO/1** Un corso di formazione dedicato ai giovani con stage nei grandi ristoranti emiliani

## Via Emilia, piccoli chef crescono

*Con l'associazione Cheftochef con 15 cuochi regionali «stellati»*

Un corso di formazione per giovani cuochi che faranno stage nei più grandi ristoranti emiliano-romagnoli per imparare a valorizzare i vini e i prodotti tipici regionali. E' l'occasione offerta dalla Regione Emilia-Romagna a 20 diplomati che dal 28 novembre e fino a luglio si divideranno fra lezioni di merceologia, gastronomia, food control e i fornelli (400 ore sulle complessive 1000). Il corso, presentato a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni, è promosso dall'Unione europea e dal ministero del Lavoro e si svolgerà gratuitamente a Salsomaggiore Terme (Parma) e Serramazzoni (Modena). L'iniziativa rientra però in un progetto più ampio che ha coinciso con la nascita dell'associazione 'Cheftochef' che ri-



**Tiberio Rabboni**

nisce i 15 cuochi 'stellati' dell'Emilia-Romagna, e nel lancio di un marchio di qualità per i ristoranti che usano prodotti tipici in cucina.



## IL PROGETTO/2 Alcune esperienze sono state realizzate tra Forlì-Cesena, Bologna e Reggio **Tra i protagonisti anche Massimo Bottura**



**Massimo Bottura**

Eccoli i grandi chef che collaborano al progetto. Due parmigiani: Massimo Spigaroli (Polesine Parmense) del "Cavallino Bianco", Marco Dalla Bona (Soragna, PR) del ristorante "Stella D'Oro"

Un reggiano Giovanni D'Amato (Reggiolo, RE) del ristorante "Il Rigoletto" e un modenese: 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 ER.

Alcune esperienze sono già state realizzate in provincia di Forlì-Cesena, Bologna e Reggio Emilia