



RistorAzioneFuturo, filiere alimentari emiliano-romagnole nel mondo globale

Si è svolto nei giorni scorsi a Bologna (n.d.r 20 febbraio, villa Guastavillani sede della Bologna Business School) il corposo quanto interessante convegno “**RistorAzioneFuturo**”, organizzato da **CheftoChef emiliaromagnacuochi** per parlare di **filiere alimentari emiliano-romagnole nel mondo globale**. Più di 30 gli interventi, fra chef, gastronomi, imprenditori, accademici e istituzioni, che hanno affrontato il tema del convegno sotto molteplici sfaccettature, in grado di fornire un quadro completo ed esaustivo del comparto gastronomico regionale e non solo, tracciando le direttrici da seguire per il futuro del settore.

La prima sessione del convegno, la più corposa, era dedicata a **ristorante-impresa e politiche territoriali**, toccando i **temi del turismo, della diversificazione dell’offerta gastronomica (delivery, asporto, laboratori, consulenze, ecc.), del personale e delle filiere gastronomiche con focus sul caso RavennaFood/CheftoChef**. Tra i tanti interventi, coordinati da Massimo Bergami, Dean della Bologna Business School, quelli di: Roberto Casali - Ecodesce, Cesenatico, Claudio Cesena - Chef “Locanda San Fiorenzo”, Fiorenzuola D’Arda PC, il gastronomo Enrico Vignoli, Piero Pompili - Maître ristorante Al Cambio, Bologna, Alberto Bettini - Chef Patron “Da Amerigo”, Savigno BO, Matteo Salbaroli - Chef Patron “l’Acciuga Osteria” Ravenna e coordinatore RavennaFood/CheftoChef, Marco Luongo – Chef patron “Fuler”, Ravenna.

Nella seconda sessione si è parlato di **frontiere innovative in cucina**. Coordinati da Massimo Bottura - Chef Patron “Osteria Francese”, Modena e vicepresidente di CheftoChef, sono intervenuti, tra gli altri: lo chef Igles Corelli e il Medico Gastroenterologo Gabriele Bazzocchi, Stefano Silvi della startup “NeroFermento” e Ivan Milani – Chef “Villa Monty Banks”, Cesena, che hanno parlato di **tecnologia, nuove tecniche in cucina e nutraceutica. Perché produttori, trasformatori e cuochi si sono alleati con scienziati e medici**.

Nella terza ed ultima sessione il tema portante è stato **formazione e networking**. Con il manifesto di Barcellona che definisce la “gastronomia scientifica”, si è definitivamente aperta una strada per **l’innovazione consapevole gastronomica**. Attenzione anche alla **lotta allo spreco alimentare e alla “cucina circolare”**. Coordinati da Patrizio Bianchi, economista, accademico e ministro dell’istruzione nel governo Draghi, sono intervenuti, tra gli altri: il professore Davide Cassi - Università di Parma, Simona Caselli, Presidente Assemblea Regioni delle reti ortofrutticole europee, Riccardo Agostini - Chef Patron de “Il Piastrino”, Pennabilli RN, Carlo Catani - Gastronomo e Presidente di “Tempi di Recupero”, Faenza RA, il gastronomo Daniele Fornaciari e l’esperto Guide Michelin Maurizio Campiverdi, anche presidente di “Menù Associati”.

A coordinare il convegno la dirigenza di CheftoChef: il presidente Max Poggi, il segretario generale Michele Ceccarelli, il presidente onorario Igles Corelli, la vicepresidente Isa Mazzocchi, mentre l’organizzazione è stata sei soci Franco Chiarini e Massimo Suozzi.

A portare i saluti alla nutrita platea anche Alessio Mammi - Assessore all’Agricoltura, Agroalimentare, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna. Il presidente della Regione Stefano Bonaccini ha, invece, inviato un videomessaggio, in quanto impossibilitato a partecipare.

Ufficio stampa CheftoChef:

Pierluigi Papi cell. 338 3648766, info@pierluigipapi.com