



Cultura gastronomica, innovazione e identità per un nuovo futuro condiviso

CheftoChef presenta le attività 2025: formazione avanzata, Intelligenza Artificiale per mappare i sapori, nuovi areali enogastronomici e una rete sempre più forte tra cucina, territorio e comunità



Con oltre quindici anni di impegno nella valorizzazione della cultura enogastronomica emiliano-romagnola, **CheftoChef si conferma punto di riferimento nel dialogo tra ristorazione, agricoltura, artigianato, formazione e identità territoriale.** In un momento storico segnato da profonde trasformazioni sociali, climatiche ed economiche, l'Associazione rilancia il proprio ruolo con rinnovato slancio progettuale e visione strategica. Grazie alla collaborazione costante con la Regione Emilia-Romagna e altre istituzioni regionali, enti di ricerca, chef, produttori e attori culturali, CheftoChef punta a consolidare un modello di sviluppo gastronomico sostenibile e partecipato. Le attività previste per il 2025 tracciano un percorso concreto fatto di formazione avanzata, innovazione tecnologica e riscoperta delle radici locali.

Tra i nuovi progetti, la **mappatura gastronomica dell'Emilia-Romagna attraverso l'analisi con l'Intelligenza Artificiale di oltre 1500 menù storici.** Utilizzando il supercomputer Leonardo (attualmente al quarto posto tra i calcolatori più potenti del mondo) che si trova nel datacenter Cineca situato al Tecnopolo di Bologna, assieme al Prof. Davide Cassi, docente di Fisica della Materia all'Università di Parma, e all'associazione Menù Associati, si intende creare una mappa culturale e identitaria della cucina regionale, analizzando elementi comuni e differenze locali per valorizzare territori, prodotti e tradizioni.

Dalla collaborazione fra CheftoChef, Il lavoro dei contadini, Slow Food e Tempi di Recupero nasce il concetto di **"areale enogastronomico"**, un approccio narrativo e operativo che ridefinisce il significato di territorio a partire dalle affinità culturali e produttive, non dai confini amministrativi. Al momento sono già due gli areali nella regione: **i Rubiconi** nel riminese/cesenate e **le Faentine** nel ravennate, dove si stanno sviluppando reti tra ristoratori, produttori, trasformatori, gastronomi, associazioni e cittadini. L'obiettivo è fornire strumenti narrativi condivisi per costruire identità locali autentiche, accessibili a residenti e visitatori anche attraverso incontri ed eventi, in fase di progettazione, non solo per gli addetti del settore ma anche per il grande pubblico.

Altro progetto, l'avvio della fase progettuale dell'**ITS per Gastronomi Scientifici**, un percorso di istruzione tecnica superiore rivolto a diplomati, pensato per colmare il divario tra mondo accademico (ad esempio la figura del tecnologo alimentare) e cultura gastronomica artigianale (quella dei cuochi). L'obiettivo è formare figure professionali capaci di integrare competenze pratiche e scientifiche, promuovendo l'innovazione nelle cucine e nel settore agroalimentare.

Oltre ai progetti, anche per il 2025 CheftoChef conferma un calendario ricco di appuntamenti, a partire dal **Macfrut di Rimini dal 6 all'8 maggio per partecipare a una serie di incontri sul cibo che fa bene**, seguito dal **Wein tour di Cattolica (16-18 maggio)**. **Centomani di questa terra**, la festa dei soci e degli amici di CheftoChef, vuole consolidare il proprio format per diventare un evento ripetibile in regione con almeno 3 tappe: oltre all'edizione "classica" all'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli a Polesine Zibello (PR), si sta lavorando anche per una prima edizione romagnola dell'evento a Villa Torlonia a San Mauro Pascoli (FC) e una a Bologna. Grazie al capillare lavoro dei soci Chef, Gourmet e Produttori presenti sul territorio, proseguono anche le **Festemercato** nelle Città della Gastronomia CheftoChef: il **"Festival dell'anolino"** a Fiorenzuola d'Arda (PC) **dal 2 al 4 Maggio**; la festa dedicata ad "Acqua, Farine e Vini Fermentati" di Borgonovo Val Tidone (PC) **"Fermento in Val Tidone"** in programma **il 2 giugno**; sempre **nel mese di giugno** a Bomporto (MO) **Rosso Rubino**, la rassegna per la promozione del Lambrusco di Sorbara, mentre è in fase di programmazione la **Festamercato dei salumi cotti** a Russi (RA). Si sta inoltre lavorando per avviare una nuova Festamercato a Roncofreddo e Valli del Rubicone dedicata ai **Formaggi della Romagna**.

Inoltre, prosegue anche **l'attività editoriale**. Dopo il successo del volume "La Romagna dei ristoranti: storie di menu" a firma dei soci gourmet Maurizio Campiverdi e Franco Chiarini (Edizioni Moderna – Ravenna, 2024, per Menù Associati), in questo nuovo anno si realizzerà un volume "gemello" dedicato ovviamente all'Emilia.

Nel 2025 verrà rinnovato il **protocollo d'intesa tra CheftoChef e la Regione Emilia-Romagna**, confermando l'impegno su progetti comuni legati ad agricoltura, formazione, turismo e promozione del territorio, perché il valore dell'Associazione risiede nella sua capacità di produrre cultura gastronomica duratura, elemento chiave per la competitività e l'identità delle comunità locali.

A chiudere, il **Presidente di CheftoChef Max Poggi** ha lanciato un appello al mondo della ristorazione e dell'artigianato gastronomico per coinvolgere nuove energie, giovani talenti e territori ancora poco rappresentati: *«Il futuro dell'associazione passa dalla costruzione di una comunità viva, dinamica, aperta alla sperimentazione e radicata nei valori della condivisione e della qualità»*.

CheftoChef emiliaromagnacuochi, è l'associazione che riunisce i più rinomati cuochi e patron, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmets di riferimento dell'Emilia-Romagna. Presidente è Massimiliano "Max" Poggi, vice Presidente Massimo Bottura e Isa Mazzocchi. Presidenti Onorari sono Igles Corelli e Massimo Spigaroli.

Ufficio stampa CheftoChef:

Pierluigi Papi cell. 338 3648766, press@cheftochef.eu

