

## CHEF TO CHEF A CORTE PALLAVICINA LANCIA UN GRIDO DALL'ARME SULLE PROSPETTIVE DELLA CUCINA ITALIANA

Uno squadrone di Chef dell'Emilia-Romagna, tutti di alto livello, non hanno esitato qualche anno fa a costituire una Associazione denominata "CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi", con il preciso intento di favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. L'obiettivo dichiarato è stata la valorizzazione dei prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un'offerta gastronomica che tenesse conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina. Questa forte affermazione di una alta professionalità che viene costantemente verificata con il confronto e la formazione, per essere protagonisti del progresso culturale e tecnologico, si posta l'obiettivo di lavorare con tutte le realtà interessate ad affrontare in modo sistematico e professionale, il tema di una alimentazione moderna, sostenibile e sana. È la prima volta nella storia, che si aprono strade innovative dove l'affermazione della qualità e del gusto alla portata di tutti e può contribuire ad un tempo alla difesa della salute. Aperti ad un confronto con tutti i settori dell'offerta gastronomica, con il mondo della ricerca e della formazione, con la produzione e la distribuzione, ma anche con una domanda sempre più esigente e con le istituzioni della nostra regione, il loro motto è "mostrarsi", ovvero mettere fuori il muso e dimostrare la qualità di questo territorio: L'Emilia Romagna. Un progetto che nasce per condividere la bontà della "gastronomia dell'Emilia-Romagna" avviato (Unione delle Province), Unioncamere e Regione Emilia-Romagna, con le quali si è consolidato un proficuo confronto e condivisioni di molteplici iniziative. È in questo ambito che CHEF TO CHEF sta affrontando un'importante iniziativa di formazione-lavoro pluriennale per indirizzare nuove generazioni di chef in un clima di emulazione e di innovazione del settore e affinché la regione si posizioni ulteriormente, anche in termini di attrazione turistica, nel novero delle realtà di riferimento internazionali. Fa parte di questi obiettivi la partecipazione di Chef To Chef ai più importanti meeting ed eventi gastronomici nella regione (l'Emilia Romagna) e nel mondo, per formarsi alla realizzazione e la diffusione di pubblicazioni che interpretino l'anima, la cultura e i sogni dei migliori chef Emiliani e Romagnoli. In questo contesto, a Parma, e precisamente nel comune di Polesine Parmense, presso "L'Antica Corte Pallavicina", si è tenuta la storica edizione di Chef To Chef, ricca di spunti e proposte importanti tracciando un'ideale futuro della cucina Italiana e della sua ristorazione. Molti gli Chef e i personaggi del settore che vi hanno partecipato, (i fratelli Spigaroli, Gualtiero Marchesi, Massimo Bottura, Filippo Chiappini Dattilo, Isa Mazzocchi, ecc.), così la presenza di produttori dei diversi prodotti che caratterizzano la "filiera" gastronomica dell'Emilia Romagna, così produttori provenienti da altre regioni e dall'estero. L'evento è stato strutturato su nove aree tematiche, ovvero: confrontarsi, approfondire, scoprire, raccontare, donne chef, degustare, ospitare, comunicare, collaborare, tutte orientate a riscoprire il carattere e la professionalità Italiana e le sue prospettive, viste da un osservatorio "prezioso e goloso" come l'Emilia Romagna. È stato sicuramente un grande successo, ma è stato altrettanto evidente il grido d'allarme lanciato dal professor Ballarini Giovanni, accademico di fama e conoscitore di questo settore, (al centro della foto) che ha incitato i presenti a Non Perdere La Sovranità Gastronomica Italiana costruita da secoli. A questo, aggiunge il prof. Ballarini, si risponde incentivando sempre più l'offerta della Tipicità Territoriale nel suo insieme, compresa quella di far riscoprire anche sulla tavola di casa, l'importanza culturale di preparare da se il menu da "tavola". La cucina Italiana rischia di morire già in famiglia, a casa, tra le mura domestiche, ed è tanto vero che la pasta fresca si compra al supermercato e non si fa più in casa, così i primi piatti (lasagne, tagliatelle alla bolognese, risotti con gli asparagi, casoncelli, orecchiette, ecc.), i secondi piatti (zampone, coniglio alla cacciatora, stico al forno, trippa, spezzatini con patate, ecc.) le basi (ragù, sughi, condimenti). In questo modo si perdono non solo le tradizioni tramandate nei tempi e da famiglia in famiglia, ma si distruggono culture culinarie radicate da secoli come la dieta mediterranea Italiana. La nostra cucina se non torna alle radici, anche innovando, diventerà inevitabilmente una cucina "etnica". Una riflessione, questa, lanciata da Chef To Chef che coinvolge tutti, anche noi comunicatori. Chef To Chef è l'esempio dove, tradizione, innovazione e professionalità, sono la garanzia della qualità Italiana, capace di esprimersi non solo con la formazione nella ristorazione, ma anche con quella rivolta alle "cucine di casa". Auguri e al prossimo anno.