



emiliaromagnacuochi



C.R.P.A.



ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**



I PESCI

dell'alto Adriatico

lunedì **27 APRILE 2015**

Monte del Re - Dozza Imolese (BO)



ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**



Un progetto, articolato in **15 incontri**, per una banca dati funzionale all'**Atlante gastronomico dei prodotti di qualità dell'Emilia-Romagna**.

Gli appuntamenti prevedono una definizione dell'eccellenza delle produzioni regionali, tramite **analisi sensoriali** e la loro applicazione attraverso le **tecniche ed i concetti della cucina d'autore degli chef della regione**. Una giornata tipo in cui si descrive il prodotto, lo si analizza dal punto di vista sensoriale, lo si prepara con i nostri chef 'stellati' per verificare abbinamenti, elaborazioni, piatti e prodotti innovativi.

Caratteristiche fondamentali del progetto:

- 1 Integrare la logica delle denominazioni (DOP, IGP, ecc.) con una verifica costante della qualità e con la 'assunzione di responsabilità' dei professionisti della filiera
- 2 L'analisi 'scientifica' dei prodotti come strumento conoscitivo su cui innestare il massimo di espressione sensoriale soggettiva, creativa, emozionale
- 3 Un'analisi sensoriale sulle/delle materie prime nelle diverse specificità integrata con l'analisi dei prodotti nella loro elaborazione in cucina

I risultati finali potranno:

- avviare un costante rapporto fra tecnici/analisti e chef per costruire un'attività permanente rivolta all'innovazione, alla analisi dei prodotti e alla loro elaborazione in cucina
 - produrre materiale di divulgazione scientifica e video per EXPO 2015
 - costruire mappe agili ma precise, semplici ma ricche di informazioni e indicazioni sul 'dove andare per capire, gustare e acquistare' anche a fini turistici
-



I PESCI dell'alto Adriatico

lunedì 27 aprile 2015

Monte del Re
HOTEL | RISTORANTE | CENTRO CONGRESSI
★★★★

Monte del Re - Dozza Imolese (BO)

via Monte del Re, numero 43 - 0542 678400

www.montedelre.it - info@montedelre.it

Ore 15:30

Presenta e coordina la giornata **Enrico Vignoli**.

Dal come al perchè. Storia, caratteristiche e analisi sensoriali, guidate dal professore **Davide Cassi** dell' università di Parma, dei pesci del nostro mare Adriatico, eccellente per le caratteristiche dell' habitat che da sempre garantisce grandi quantità di plancton e favorisce diversità di specie di qualità.

Analizzeremo il pesce che in giornata il mare ci offrirà raccontato da **Valentina Tepedino** responsabile del progetto **L'Amo di Eurofishmarket**, da **Corrado Piccinetti** dell'**Università di Bologna** e dallo chef **Fabrizio Mantovani** del **Ristorante FM di Faenza** alla presenza di pescatori e tecnici in particolare di Cesenatico (Città della gastronomia CheftoChef) e di Bellaria dove si stanno sperimentando modalità di filiera inedite.

Il nostro pesce (*in una sessione successiva saranno protagonisti crostacei e molluschi*) merita una maggiore considerazione sulle mense dell'intera regione e i nostri chef sono impegnati a diffonderne la cultura e l'utilizzo rispettandone le diverse specie con il concetto di "pari dignità" fra saraghine e rombi, fra paganelli e anguille....

Il pesce un prodotto sano, un "selvatico di pregio" per il quale occorre prevedere come allevarlo in modo da preservarne sostanzialmente le sue qualità, un prodotto che dovrà essere recuperato come "cultura del mare" per le nuove generazioni e per un turismo sempre più esigente, un prodotto "dolce" che ben si sposa con la nostra vegetazione spontanea dei litorali e delle colline.

Valutazioni sensoriali per dimostrare la qualità dei prodotti eccellenti della regione e proseguire in cucina per validarli con i nostri grandi chef;

Innovazioni di prodotto per gourmet, per una distribuzione qualificata e per la moderna ristorazione;

La cucina d'autore che utilizza prodotti d'autore e tecniche moderne è una cucina sana.

Ore 20:00

Cena CheftoChef con:

Claudio Cesena **Antica Osteria della Pesa** (Cadeo PC)

Fabrizio Mantovani **FM** (Faenza RA)

Umberto Cavina **Monte del Re** (Dozza Imolese BO)

Franco Aliberti **E'vviva** (Riccione RN)

tenuta Fennita
cantina e frantoio



I PESCI

dell'alto Adriatico

lunedì **27 aprile** 2015

Monte del Re - Dozza Imolese (BO)

Modalità di partecipazione

via mail

isensi@cheftochef.eu

per informazioni contattare

Franco Chiarini 347 7827175

40 euro - Sessione pomeridiana

60 euro - Cena "CheftoChef"

(per **Associati** e **Amici CheftoChef** 80 euro entrambe le sessioni)

Diventa 'AMICO' di CheftoChef.

Con l'iscrizione all'Albo Riceverai la tessera Triennale "Amici di CheftoChef emiliaromagnacuochi" potrai partecipare agli eventi dell'associazione e riceverai la nostra newsletter

