

A Imola si mangia e si parla dei pesci dell'Alto Adriatico

Dal 27 al 29 ottobre con CheftoChef al Baccanale 2023

L'Associazione culturale **CheftoChef emiliaromagnacuochi** sarà presente all'edizione 2023 del **Baccanale**, in svolgimento dal 20 ottobre al 12 novembre a **Imola** quest'anno dedicato al tema "mediterraneo", animando l'intero weekend del **27, 28 e 29 ottobre**.

Palcoscenico naturale della tre giorni in compagnia di alcuni dei migliori chef, vignaioli e produttori dell'Emilia-Romagna sarà piazza Matteotti, che ospiterà una serie di **incontri e iniziative dedicate a "I pesci dell'Alto Adriatico"**, in continuità con il progetto "diPortoinPorto", avviato nel 2019 da CheftoChef.

Venerdì 27 ottobre dalle ore 16 alle 19 sarà possibile incontrare i pescatori e i produttori sul tema "Pesce fresco e conservato... ma del nostro mare"; sabato 28 dalle 16 alle 19 laboratori e incontri di approfondimento; domenica 29 dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19 il noto scrittore, autore e conduttore, anche di numerose trasmissioni gastronomiche, **Alfredo Antonaros** condurrà il pubblico in un viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori. Per tutte e tre le giornate, inoltre, sarà allestita una mostra di menù dei ristoranti della Riviera Romagnola, a cura di Menù Associati e CheftoChef emiliaromagnacuochi **[segue programma dettagliato]**

Nell'area gastronomica quattro chef dell'Associazione proporranno una selezione di piatti che vedranno protagonista, ovviamente, il pesce dell'Alto Adriatico: **Massimiliano Mascia del San Domenico di Imola** propone la Polentina mantecata al formaggio di fossa con brodetto di pesci; **Omar Casali del Maré di Cesenatico**, Passatelli alle vongole trifolate, squacquerone, stridoli e limone bruciato, **Martina Mosco di Apelle di Ferrara** Taco con acquadelle marinate e zia ferrarese, **Dario Picchiotti dell'Antica Trattoria di Sacerno di Calderara di Reno** Tubettini tra mare e terra. A questi si aggiungeranno due chef imolesi: **Michele Quitadamo della Vivanderia Note e Aromi** con la Scrocchiarella con polpetta di tonno, stracciatella e gel arancia e bergamotto, e **Mirko Maragno de Le 3 Marie** con la Paranza dell'Adriatico.

Ad accompagnare queste delizie gastronomiche i vini proposti direttamente dai vignaioli delle aziende: **Lodi Corazza di Ponte Ronca BO**, **Vigna Cunial di Traversetolo PR**, **Cantina Paltrinieri di Sorbara MO**, **Noelia Ricci di Fiumana FC**, **Cantina della Volta di Bomporto MO** e **Villa Venti di Roncofreddo FC**.

In rappresentanza dei produttori, a Imola saranno presenti: **Ecopesce Cesenatico**, **Consorzio Cozza Romagnola**, **Manifattura dei Marinati Comacchio**, **Vongole Bernardi Rimini**, **Casa del Pescatore Cattolica**, **Caseificio Valsamoggia**, **Terre di Montagna** Consorzio Parmigiano Reggiano, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, **Slowfood condotta di Imola**.

L'iniziativa è organizzata con il sostegno di **BPER Banca**.

*Come spiega **Giacomo Gambi**, assessore alla Cultura del Comune di Imola: "È "mediterraneo" il tema scelto per questa edizione del Baccanale, un termine che racchiude tutta la ricchezza e le molteplici sfaccettature della tradizione culinaria del nostro Paese e non solo. La cultura dei popoli che si affacciano sulle sponde del Mediterraneo, infatti, si riflette, giorno dopo giorno, su tavole dove cibi e ricette sono simili ma mai eguali e dove condividere il cibo è un meccanismo di inclusione, di integrazione e di relazione. La dieta mediterranea, per tutte le caratteristiche che la rendono unica al mondo, è iscritta nella lista del*

Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità dell'Unesco. La vediamo proprio "in piramide" nell'illustrazione di Cibo che caratterizza l'edizione del Baccanale di quest'anno. Troveremo cibo e cultura sia nei numerosi ristoranti che ci propongono i menu a tema sia nelle isole gastronomiche presenti tutti i fine-settimana in Piazza Matteotti dove laboratori, talk, show-cooking, musica e ricette ci invitano a condividere sapori e saperi. In particolare, in questo fine settimana dedicato al pesce, che abbiamo chiamato "Il mare a Imola", abbiamo chiesto di essere nostro partner a CheftoChef emiliaromagnacuochi, importante associazione di valorizzazione della cultura enogastronomica con cui abbiamo condiviso un gustoso percorso che rende protagonisti sia piatti di pesce proposti in vendita, sia laboratori ed incontri di approfondimento per un viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori, tutto nella nostra in piazza Matteotti, cuore del centro storico".

Sottolineano da **CheftoChef**: «Per "mangiare" il pesce fino a pochi decenni fa occorreva "andare al mare". Nell'entroterra, come in tutt'Italia, il pesce era conservato (tonno o baccalà) o destinato settimanalmente per rispettare un atavico venerdì. Ora non è più così e quell'imolese pienamente romagnolo, che ricomprende una ricca collina, che vede a nord le valli della Romagna estense e a ovest quell'Emilia già "continentale", testimonia che il pesce è "buono e fa bene" e che il selvatico del nostro mare è una prelibatezza. Specialmente se cuochi esperti lo valorizzano e lo fanno interagire con i grandi prodotti dell'Emilia-Romagna. Pesci che in piena "pari dignità" possono seguire le stagioni come qualsiasi prodotto "vivo", senza seguire le mode, la rarità, le razze più pregiate. La domanda di pesce dell'entroterra romagnolo, fino a ricomprendere tutta l'Emilia-Romagna, da circa un secolo ha iniziato a rendere la pesca in Riviera meglio organizzata e più redditizia, anche con il supporto di comunità tradizionalmente più evolute come i "chioggiotti", consentendo ai prodotti freschi del nostro mare di essere più accessibili in pescherie "dell'interno". Il nostro mare, l'Alto Adriatico, è particolarmente e storicamente ricco di pesci, crostacei e molluschi di grande qualità e di tante razze diverse (come la saraghina e le canocchie, l'anguilla o il rombo, le vongole e gli scampi) rispetto a tante altre aree mediterranee. Una cucina mediterranea salutistica "per storia e natura" nella quale il nostro pesce campeggia di diritto».

Ufficio stampa CheftoChef: Pierluigi Papi cell. 338 3648766, info@pierluigipapi.com

Ufficio stampa Baccanale Parole e Dintorni Francesco Di Mento 346 6775761, (francesco@paroleedintorni.it)

Ufficio stampa Baccanale Comune di Imola Vinicio Dall'Ara 329 3191301, (vinicio.dallara@comune.imola.bo.it)

PROGRAMMA

I pesci dell'Alto Adriatico progetto diPortoinPorto

per l'intera giornata di Venerdì, Sabato e Domenica

diPortoinPorto: menù dei ristoranti della Riviera Romagnola

Mostra di Menù a cura di Menù Associati e CheftoChef emiliaromagnacuochi

Venerdì 27 ottobre

Pesce fresco e conservato... ma del nostro mare; incontro con i pescatori e i produttori.

Ecopesce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini e Casa del Pescatore Cattolica

ore 16

La prima colazione del pescatore: il brodetto dell'Alto Adriatico.

Omar Casali chef del Ristorante Maré di Cesenatico e uno storico pescatore

ore 17

Molluschi e crostacei: dalle cozze alle ostriche, dal granchio blu alle vongole.

Nicola Tontini Casa del Pescatore di Cattolica

Lorenzo Bernardi Vongole Bernardi Rimini

ore 18

Cugini azzurri: sarde, sardine e saraghine...

Alessandro Menegatti I Marinati di Comacchio

Sabato 28 ottobre 2023

ore 16

Laboratorio antispreco. Sai sfilettare il pesce e utilizzare... il resto?

Mattia Acquaviva Ecopesce di Cesenatico

ore 17.00

Laboratorio sfoglia di mare: raviolo con baccalà e patate.

Le sfogline di Casa Spadoni

ore 18.00

Adriatico e tirreno: tra due mari

Eleonora Cozzella Giornalista, **Masimo Montanari** Università di Bologna, **Cristiano Tomei** chef L'imbuto e **Franco Chiarini** Chef to Chef

Domenica 29 ottobre

Alfredo Antonaros ci condurrà in un viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori

ore 10.00

Chiacchierata gastronomica: pesci e liliacee, atavici abbinamenti.

Dario Picchiotti, chef ristorante Antica Trattoria di Sacerno

ore 11.00

Conoscere il pesce 'fin da piccoli', il buono fa bene.

Associazione Arte.Na e Marco Brancaleoni medico nutraceutico

ore 12

Facile da usare, buono da mangiare 'pari dignità' fra i pesci dell'Alto Adriatico.

Roberto Casali, Ecopesce di Cesenatico

dalle 16.00 alle 19.00

Storie di genti e di pesci dell'Adriatico e presentazione dei 12 libri imperdibili per conoscere i nostri mari

Massimiliano Mascia Chef San Domenico, Imola; **Corrado Piccinetti** Biologo marino, Fano; **Roberto Petrucci** Scrittore, Pesaro; **Domenico Gnola** Direttore Museo Marineria Cesenatico; **Simone D'Acunto** CESTHA, Ravenna; **Piergiorgio Vasi** Servizio Pesca Regione Emilia-Romagna; **Franco Chiarini** Menù Associati