

Grazie a Massimo Bottura e a Chef To Chef, l'Antoniano apre le sue porte anche a cena

Come anticipato da Enrica [qui](#), Lunedì 15 Febbraio si è svolta, nella deliziosa cornice di Villa Guastavillani, sede della [Unibo Business School](#), la conferenza stampa per presentare il calendario delle iniziative 2016 dell'associazione [Chef to Chef emiliaromagnacuochi](#).

Durante la conferenza stampa, Enrico Vignoli (neo segretario dell'Associazione Chef To Chef) e Massimo Bottura hanno presentato una grandissima novità.

Conosciamo il progetto del [Refettorio Ambrosiano](#)? Nel 2014 [Massimo Bottura](#) ha proposto, in occasione dell'Expo 2015, un lodevole progetto per nutrire le persone più svantaggiate con gli scarti dell'Expo. “non è beneficenza – dice Massimo Bottura – è un progetto culturale. Al Refettorio andiamo a rendere visibile l'invisibile, siamo andati a trasmettere emozioni con prodotti che sembrerebbero scarti ma che non lo sono”. Massimo Bottura ci racconta di come, attorno ai tavoli del Refettorio si sono create famiglie, della condivisione, del fare cultura nutrendo persone economicamente svantaggiate con cibo d'Autore, in uno spazio denso di arte e di bellezza.

Ed ecco che, nel 2016, grazie a Massimo Bottura, a Chef To Chef, vedremo arrivare un progetto come il Refettorio Ambrosiano anche a Bologna, [all'Antoniano](#).

Se fino ad oggi l'Antoniano ha potuto aprire le sue porte esclusivamente a pranzo, grazie all'appoggio delle istituzioni e dell'Associazione, potranno aprire le porte del loro refettorio anche a cena, continuando la loro filosofia unita a quella del progetto di Massimo Bottura.

Enrico Vignoli parla di quanto sia speciale questo nuovo progetto perché va ad unirsi ad un progetto che esiste già, una nuova realtà che va a realizzare un sogno nel cassetto. “Vorrei che Chef To Chef possa diventare una famiglia che allarga le sue braccia al Territorio”, dice Vignoli.

“Esserci per gli altri, impegnarsi, collaborare, comunicare, essere CON gli altri, accogliere, rispettarci, condividere i valori”, dice Massimo Bottura e aggiunge “Ogni giorno, con il nostro cibo, creiamo bocconi masticabili di cultura e di passione”.

Non vediamo quindi l'ora che questo favoloso progetto si realizzi anche a Bologna, fieri che venga visto come un terreno fertile per la cultura del cibo, del dare e dell'offrirsi agli altri.

Foto di copertina di Michela Zucchini per antoniano.it

[La Cucina d'Autore del 2016 con Chef to Chef](#)

Nella deliziosa cornice di Villa Guastavillani, sede della Unibo Business School, è stato presentato Lunedì 15 Febbraio il calendario delle iniziative 2016 che vedrà ancora una volta coinvolti i cuochi e i ristoratori dell'associazione [Chef to Chef emiliaromagnacuochi](#) in quella che è già stata definita un'annata all'insegna della "cucina d'autore".

Fare rete non solo su carta, ma collegare davvero tutti i protagonisti delle eccellenze enogastronomiche del territorio, per far sì che l'Emilia Romagna si posizioni come punto di riferimento per l'attrazione turistica internazionale. E non solo.

Sviluppare nuovi talenti, coinvolgere ed invitare studenti da tutto il mondo per raccontare i segreti che rendono così grande questo meraviglioso territorio. Formare le generazioni degli chef di domani, in un clima di emulazione e innovazione del settore. E ancora, collaborare con tutti gli enti e le istituzioni del territorio per valorizzare al massimo i prodotti tipici dell'Emilia Romagna.

Il 2016 sarà inoltre un anno ricco di eventi, a partire dalla riproposizione di alcuni appuntamenti che ripercorreranno il viaggio lungo tutta la via Emilia, da Rimini a Piacenza, lungo le 12 Città della Gastronomia Chef to Chef in una vera e propria piattaforma enogastronomica regionale: Argenta (FE), Bagno di Romagna (FC), Bologna, Bomporto (MO), Borgonovo Val Tidone (PC), Cesenatico (FC), Fiorenzuola (PC), Parma, Polesine Zibello (PR), Roncofreddo (FC), Russi (RA), Valsamoggia (BO).

Gli altri eventi in programma:

- **"CENTOMANI di questa terra"**, la festa dei Soci e degli amici di CheftoChef, in programma il **18 aprile a Polesine Parmense**, all'Antica Corte Pallavicina.
- **FESTEMERCATO**. Feste locali sparse lungo tutta la regione, come 'Chefalmassimo' della famiglia Zivieri a Monzuno (BO), la Festamercato dei Salumicotti di Russi (RA) e il tOur-tlen a Bologna e Modena e ovviamente 'Al Mèni' a Rimini (**18-19 giugno**).

Alcune delle attività che verranno sviluppate durante l'anno:

– **chef INNOVA – la scienza in cucina per l'innovazione continua**, che vede la realizzazione del primo **Atlante Gastronomico della food valley**, i prodotti di qualità dell'Emilia Romagna. Progetto realizzato assieme a: Confagricoltura, CRPA, CRPV.

– **chef INFORMA – la formazione gastronomica regionale per la crescita della ristorazione**, che vedrà la realizzazione di un piano di valorizzazione dei migliori studenti in alternanza formazione/lavoro, di aggiornamento e formazione per gli addetti già "al lavoro" e preveda corsi per formatori. Progetto realizzato in collaborazione con: Assessorato al coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro, Dinamica e le Scuole di formazione della regione.

– **chef inTRAVEL – l'identità come scambio e il turismo gastronomico**, che vedrà la realizzazione di piani turistici realizzati ad hoc per l'accoglienza di delegazioni provenienti da tutti i Paesi nelle nostre Aziende e nella nostra Ristorazione. Progetto realizzato assieme a: [APT Emilia-Romagna](#), Food Valley Travel e Leisure.

Fonte foto: <http://www.cheftochef.eu/>