

Gli "stellati" piacentini pronti all'evento

Chiappini Dattilo: tante le iniziative dell'associazione CheftoChef in cantiere

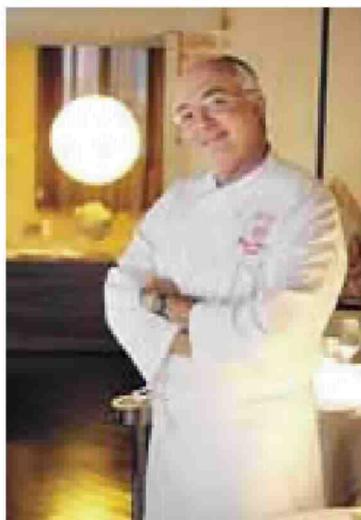
■ (r. c.) - Anche l'alta cucina piacentina si prepara a Expo 2015. Lo fa attraverso l'associazione emiliano romagnola CheftoChef, presieduta da Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense) e che ha come vice Massimo Bottura (La Francescana di Modena) e Paolo Teverini (dell'omonimo ristorante di Bagno di Romagna). Nel direttivo c'è anche il piacentino Filippo Chiappini Dattilo (Antica Osteria del Teatro), mentre del sodalizio fanno parte Isa Mazzocchi (La Palta di Bilegno), Daniele Repetti (Il Nido del Picchio), Claudio Cesena (Antica Osteria della Pesa) e - fra i soci produttori - il Consorzio salumi Dop piacentini. «Abbiamo tante iniziative in cantiere - spiega Filippo Chiappini Dattilo - anche nel nostro territorio, Expo 2015 è un'occasione per promuovere le eccellenze piacentine che non

possiamo lasciarci sfuggire».

Nei giorni scorsi a Villa Guastavillani - sede di Bologna Business School - si è svolta l'assemblea dei soci di CheftoChef con una significativa partecipazione di cuochi, gourmet e produttori e la già menzionata elezione di Massimo Spigaroli a presidente. Nel consiglio direttivo, assieme a Filippo Chiappini Dattilo, siedono Angela Sini, Massimiliano Poggi, Luca Marchini, Gian Paolo Raschi, Raffaele Liuzzi, Alessio Malaguti. Riconfermato a Segretario generale il gourmet ravennate Franco Chiarini, mentre Igles Corelli - chef e volto televisivo di Sky Gambero Rosso - che ha governato l'associazione dalla sua nascita, nel 2007, è stato nominato presidente onorario.

Massimo Spigaroli, oltre a ringraziare i presenti e tutti i soci, è entrato subito nel cuore del programma di CheftoChef presen-

tando gli eventi in cui l'associazione sarà coinvolta in prossimità di Expo 2015, tra cui un inedito viaggio sulle vie d'acqua e di terra che attraverserà l'intera Emilia-Romagna per approdare ad Expo a settembre, in concomitanza con la presenza dell'istituzione regionale. Prima di quella data ci sarà la quarta edizione di Cento Mani di questa terra, il 20 aprile all'Antica Corte Pallavicina, dove i 100 tra chef e produttori del territorio regionale presentano le loro proposte di cucina. Infine i progetti legati alla formazione, al turismo, alle città della gastronomia sono state condivise e apprezzate dai numerosi interventi, tra cui quello del presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, che ha confermato il ruolo strategico che CheftoChef svolge nella valorizzazione enogastronomica del territorio regionale.



Filippo Chiappini Dattilo, "patron" dell'Antica Osteria del Teatro e membro del direttivo di CheftoChef

