

chef
to
chef

LUNEDI' 18 GIUGNO 2012

RISTORANTI APERTI

Il ristorante è simbolo della cultura materiale e dell'identità di un territorio

emiliaromagnacuochi



RISTORANTI APERTI

Il ristorante è simbolo della cultura materiale e dell'identità di un territorio.

L'apertura dei ristoranti delle zone colpite dal sisma in Emilia-Romagna è un valore come settore d'impresa, ma anche per l'immagine e l'economia di tutta un'area. Come associazioni e come colleghi siamo vicini agli chef colpiti dal terremoto, seppure in modo diverso, tentando di dare una mano affinché non si interrompa il loro lavoro.

LUNEDI' 18 GIUGNO

per tutta la giornata (*no stop dalle ore 11 alle 24*) i nostri chef "stellati" saranno all'**Osteria di Porta Europa** e al **Ristorante Leoni** in Piazza de Mello, 4 a Bologna (*zona Fiera*)

con 5 ristoratori 'storici' dell'area colpita:

Buriani di Pieve di Cento - Bologna

Osteria La Rosa di Sant'Agostino - Ferrara

Osteria La Fefa di Finale Emilia - Modena

Il Rigoletto di Reggiolo - Reggio Emilia

Il Don Giovanni di Ferrara

ai quali devolveremo il ricavato netto della manifestazione.

Dalle ore 11 saranno operativi gli stand di produttori amici che per tutta la giornata con i nostri chef 'stellati' offriranno prodotti e degustazioni... e la sera una cena a più mani concluderà la manifestazione.

IN UNA SECONDA FASE

gli stessi 5 ristoratori organizzeranno sul territorio cene, con il supporto dei nostri cuochi, condividendole con altri ristoratori della zona.

Siamo chiamati a partecipare tramite diffusione del calendario con tutti i nostri mezzi di comunicazione (agli associati, alle nostre mailing-list, nei siti, sulla stampa, ecc.).

Nell'ambito di un coinvolgimento integrale dei problemi del settore, si invitano a promuovere altre iniziative come ad esempio l'acquisto di prodotti di ristoranti chiusi e l'indicazione di possibili occasioni di lavoro per personale temporaneamente inattivo.

Prenotazioni per la cena del 18 giugno alle ore 20 con offerta minima di 125 euro: 'Ristorante Leoni' 051 700102

Referenti:

organizzazione evento: Sandra Leo c/o 'Ristorante Leoni' - 3311828657 - direzione@marcelloleoni.it
ufficio stampa: Ella Studio di Carla Soffritti e C. - 0521.1817491 - 335.8388895 - info@ella.it - carla@ella.it
'CheftoChef emiliaromagnacuochi' Franco Chiarini 3477827175 info@cheftochef.eu

www.cheftochef.eu

Gemelli Ruggeri

...il duo comico formato nel 1979 nel capoluogo emiliano

Gabriele Gentile

...fusione di musica magia e divertimento

Anluba Duo Anna Giardi e Luca Bacconi

...dagli anni '70 alle neo band contemporanee.

menù

Sformato di parmigiano con prosciutto croccante e salsa di piselli

Osteria La Fefa

Aria di campagna

Il Don Giovanni

Le Campore

Il Pratello - Modigliana FC, 2010

Risotto ai ricci di mare, semi di pomodoro basilico e limone candito

Il Rigoletto

Liano

Umberto Cesari - Castel San Pietro Terme BO, 2010

Spalla di vitello all'origano con pizzaiola fredda

Buriani dal 1967

Torre di Ceparano

Fattoria Zerbina - Marzeno di Faenza RA, 2006

Fior di latte al caramello dell'Artusi

Trattoria La Rosa

Û Pâsa Sauvignon

Tenuta Bonzara - Monte San Pietro BO

i soci... chef

Riccardo Agostini
Il Piastrino

Franco Aliberti
Ristorante Vite

Andrea e Stefano Bartolini
Terrazza Bartolini

Alberto Bettini
Da Amerigo 1934

Massimo Bottura
Osteria Francescana

Vincenzo Cammerucci
Ristorante CaMi

Marco Cavallucci
Ristorante La Frasca

Umberto Cavina
Ristorante Monte Del Re

Filippo Chiappini Dattilo
Antica Osteria del Teatro

Silverio Cineri
Silverio

Stefano Ciotti
Ristorante Vicolo Santa Lucia

Igles Corelli
Ristorante Atman

Gianni D'Amato
Ristorante Il Rigoletto

Marco Dalla Bona
Ristorante Stella d'Oro

Pier Luigi Di Diego e Marco Merighi
Il Don Giovanni

Alberto Faccani
Ristorante Magnolia

Marcello Leoni
Ristorante Leoni, Osteria di porta Europa

Raffaele Liuzzi
Locanda Liuzzi

Isa Mazzocchi
Ristorante La Palta

Aurora Mazzucchelli
Ristorante Marconi

Valentino Mercattili
Ristorante San Domenico

Pier Giorgio Parini
Il Povero Diavolo

Marco Parizzi
Ristorante Parizzi

Massimiliano Poggi
Ristorante Al Cambio

Gian Paolo e Gian Luca Raschi
Guido

Daniele Repetti
Nido del Picchio

Giuliana Saragoni
Locanda al Gambero Rosso

Luigi Sartini
Taverna Righi

Maria Grazia Soncini
Ristorante La Capanna di Eraclio

Massimo Spigaroli
Relais Corte Pallavicina

Paolo Teverini
Ristorante Paolo Teverini

i soci... produttori

Adler A.L.V. srl

Azienda Fattorie Vallona

Azienda Vigneto San Vito

Cantina della Volta

Cavicchioli U. e figli Spa
Francesco Bellei & C.

Consorzio del Culatello di Zibello

Consorzio
del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Consorzio
di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo

Consorzio Mosaico Piacentino

Consorzio Produttori Antiche Acetaie

Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini

Consorzio Tutela Aceto Balsamico
Tradizionale di Reggio Emilia

Hombre s.r.l.

Macelleria Salumeria Massimo Zivieri

Umberto Cesari

Simposio dei Lambruschi

Strapper

Tenuta Bonzara

i soci... gourmet

Massimo Bergami

Carla Brigladori

Maurizio Campiverdi

Franco Chiarini

Andrea Grignaffini

Giorgio Melandri

Susy Patrito Silva

Matteo Tambini

Marco Tonelli

Andrea Zanlari

si ringraziano...

Selecta SpA (specialità gastronomiche)
Occhiobello (RO) - commerciale@selectaspa.it

Podere Cadassa, famiglia Bergonzi (culatello di zibello)
Colorno (PR) - info@poderecadassa.it

Acetaia Compagnia del Montale, famiglia Bertoli
(aceto balsamico di Modena) Sassuolo (MO)

Caseificio Gennari (parmigiano-reggiano)
Collecchio (PR) - info@caseificiogennari.it

Salumificio Bonfatti, famiglia Negrini (mortadella classica)
Renazzo (FE) - info@negrinisalumi.com

Dolceria Mazzini (pasticceria)
Argenta (FE) - dolceriamazzini@libero.it

Acquerello, famiglia Rondolino (riso)
Livorno ferraris (VC) - livepage.apple.comacquerello@acquerello.it

Spinosi (pasta)
Campofilone (FM) - vincenzo@spinosi.it

Verrigni (pasta)
Roseto degli Abruzzi (TE) - info@verrigni.com

Associazione 'Il Lavoro dei Contadini' (piadina romagnola)
Faenza (RA) - illavorodeicontadini@libero.it

Fattoria Zerbina (vini)
Faenza (RA) - info@zerbina.com

Enoteca Regionale Emilia-Romagna (vini)
Dozza (BO) - info@enotecaemiliaromagna.it

Ristorante 'La Piazzetta' (chef)
Bologna - info@lapiazzetaristorante.com

Antica Trattoria Sacerno (chef)
Calderara di Reno (BO) - anticatrattoriadisacerno@gmail.com

Consorzio dei Vignaioli Biodinamici (vini)
Genova - info@covibio.com

Ristorante Zenzero (chef)
Grumolo delle Abbadesse (VI) - info@ristorantezenzero.com

Ristorante Baldin (chef)
Sestri Ponente (GE) - info@ristorantebaldin.com

Consorzio Produttori Antiche Acetaie (aceto balsamico di Modena)
Modena - info@balsamico.it

Az.Le Quercie (vino e olio)
Campiglia Marittima (LI) - info@agricolalequercie.com

Frantoi Oleari Umbri (olio)
Spoleto (PG) - cufrol@cufrol.com

Carpenè Malvolti (vini)
Conegliano (TV) - info@carpene-malvolti.com

Acetaia La Tradizione (aceto balsamico tradizionale di Modena)
Modena, info@acetaialatradizione.com

Le Creuset Italia (accessori per la cucina)
Tribiano (MI)

Le Tamerici (confetture)
S.Biagio di Bagnolo S.Vito (MN) - info@letamericisrl.com

Karma srl (specialità alimentari)
Sant'Antimo (NA) - pino@isaporiti.it

Artegiando Luxury Living (arredamenti)
Bologna

Ferrarelle Spa (acque minerali)
Riardo (CE) - commerciale@ferrarelle.it

Surgiva (acque minerali)
Carisolo (TN) - contact@surgiva.it

San Benedetto (acque minerali)
Scorzè (VE)

Casearia di Sant'Anna (parmigiano-reggiano)
Anzola Emilia (BO) - info@caseariadisantanna.com

Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
(Aceto Balsamico Tradizionale di Modena) Modena
consorzio.tradizionale@mo.camcom.it

Il Pratello (vini)
Modigliana (FC) - info@ilpratello.net

Gerardo di Nola (pasta)
Gagnano (NA) - info@gerardodinola.it

Charme & relax (alberghi)
Parma - luigi.italiani@CharmeRelax.it

L'Erba del Re (chef)
Modena - ristorante@lerbadelre.it

Ristorante Laghi (chef)
Campogalliano (MO)

Stallo del Pomodoro (chef)
Modena - osteria@stallodelpomodoro.it

La Paggeria (chef)
Sassuolo (MO) - info@ristorantelapaggeria.com

Taverna dei Servi (chef)
Modena - tavernadeiservi@tiscali.it

Ristorante Europa 92 (chef)
Modena

Osteria della Cavazzona (chef)
Castelfranco Emilia (MO) - osteriacavazzona@alice.it

Ristorante Max (chef)
Ferrara - ristorantemax@tiscali.it

Ristorante Emilio (chef)
Casabianca (FM) - ristoranteemilio@virgilio.it

Trattoria La Busa (chef)
Spilamberto (MO) - info@trattorialabusa.it

Nonino Distillatori (distillati)
Pavia di Udine (UD) - info@nonino.it

Première Luxury Food (specialità gastronomiche)
Baggiogara (MO) - info@villaaalcorletto.it

Sez.Modena Consorzio Parmigiano-Reggiano
(parmigiano-reggiano), Modena

Poltrona Frau (arredamento)
Tolentino (MC) - info@poltronafrau.it

Ristorante Schloss-Schoeneck (chef)
Kiens (BZ) - info@schoeneck.it

IPER la grande i (grande distribuzione)
Italia

Don Alfonso Consulting&Distribution (specialità gastronomiche)
Sant'Agata Sui Due Golfi (NA) - consultino@donalfonso.com

Ristorante Paolo & Barbara (chef)
Sanremo (IM) - paolobarbara@libero.it

Gazzetta Gastronomica (comunicazione gastronomica)
Roma

Italia Squisita (comunicazione gastronomica)
Milano

Alma Graduate School (formazione)
Bologna - chiara.ercolani@almaweb.unibo.it

Identità Golose (comunicazione gastronomica)
Milano - organizzazione@identitagolose.it

Il Sole 24 Ore (comunicazione)
Milano

CasArtusi (cultura gastronomica)
Forlimpopoli (FC) - info@casartusi.it

Sabox (packaging ecosostenibili)
Nocera Superiore (SA) - contatti@saboxgreen.it

Villa Zarri (distilleria)
Bologna - info@villazarri.com

Al fornello da Ricci (chef)
Ceglie Messapica (BR) - ricciristor@libero.it

MCdue (comunicazione e grafica pubblicitaria)
Ravenna - info@mcduer.ra.it

**Hanno fatto omaggio di bottiglie storiche,
per la vendita serale:**

Italo Bassi dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze

Silverio Cineri del Ristorante Silverio di Faenza (RA)

Giacinto Rossetti di Argenta (FE)

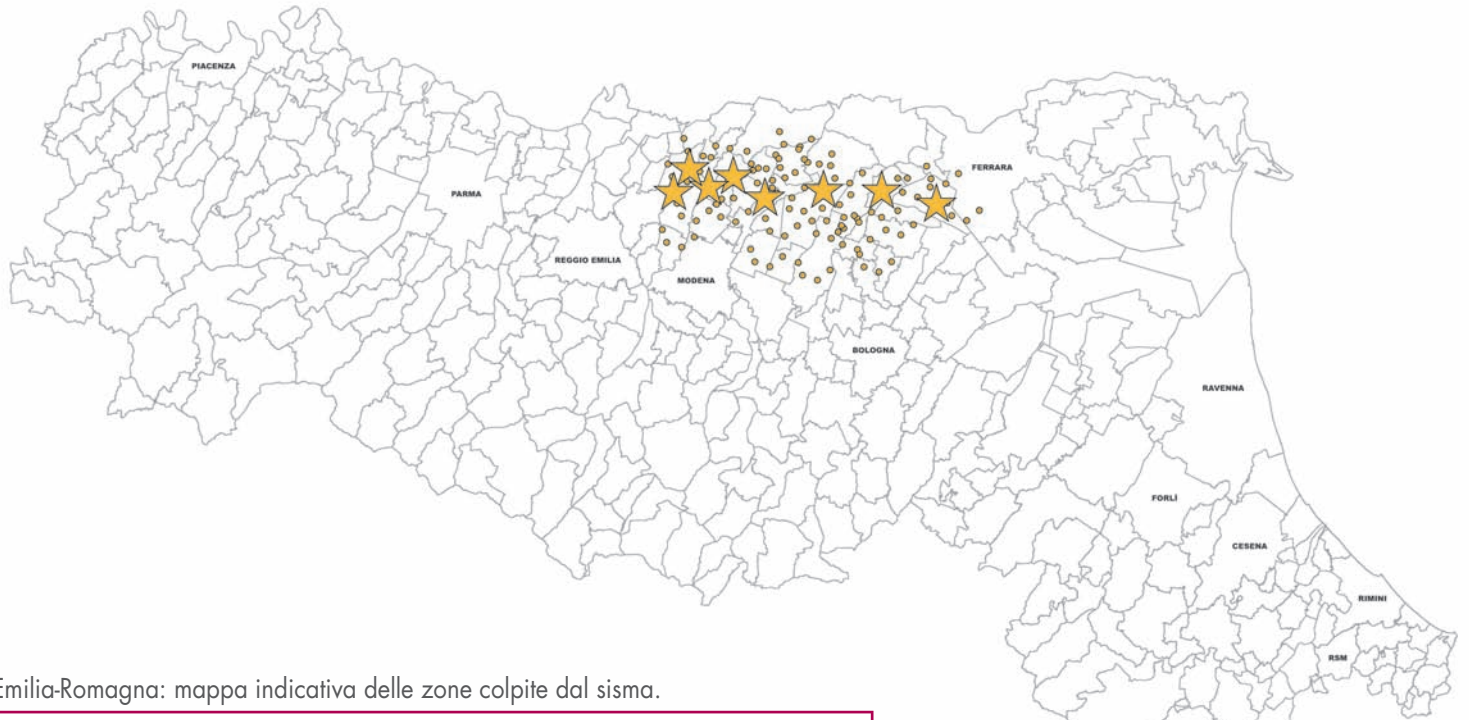
Anna Graziani Novafeltria (RI) e **Ciccio Zaccagnini** Bolognano (PE)

Federico Orsi del Vigneto San Vito di Monteveglio (BO)

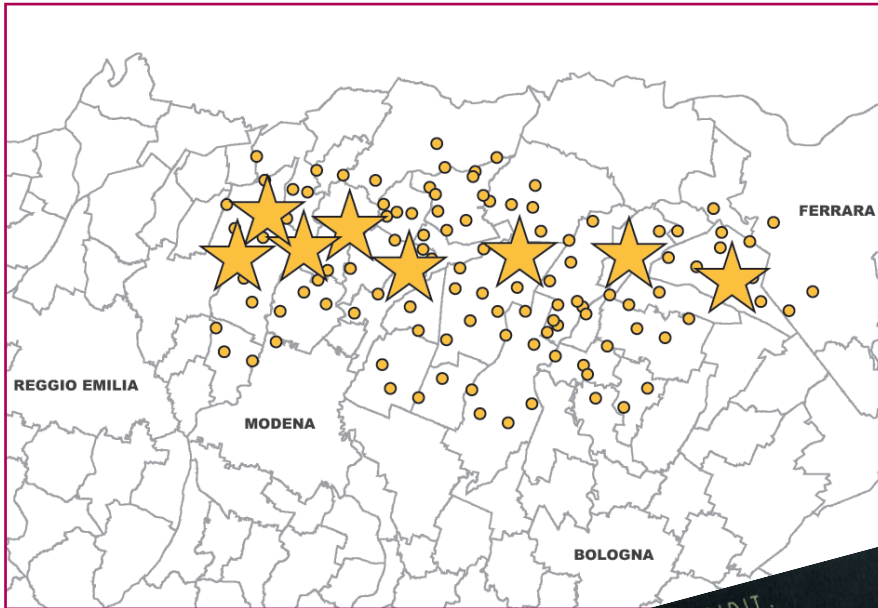
LUNEDI' 18 GIUGNO 2012

RISTORANTI APERTI

Il ristorante è simbolo della cultura materiale e dell'identità di un territorio



Emilia-Romagna: mappa indicativa delle zone colpite dal sisma.



**chef
to
chef**
emiliaromagnacuochi

www.cheftochef.eu

Omaggio dell'Autore
Norberto Civardi