

# La piadina al Trofeo Cuochi Romagnoli

Dopo aver visto la Patata di Montescudo (altro IGP del nostro territorio) come protagonista della scorsa edizione, quest'anno sarà proprio la piadina il prodotto del territorio scelto dalla commissione per la 4a edizione del 'Trofeo Cuochi Romagnoli', manifestazione



culinaria organizzata dall'ACR Associazione Cuochi Romagnoli di Rimini aperta a cuochi allievi e professionisti nelle categorie senior (oltre i 23 anni) e junior (sotto i 23 anni) che si svolgerà mercoledì prossimo al "Savioli" di Riccione. Rivisitazione e fantasia, le caratteristiche richieste. Farina (di grano tenero), acqua (quanto basta per ottenere un impasto omogeneo), sale (pari o inferiore a 25gr), strutto o olio d'oliva (fino a 250gr). Nessuna aggiunta di conservanti o aromi additivi. Dietro a questi pochi e semplici ingredienti, si cela una delle protagoniste indiscusse della tavola romagnola: la piadina. Conosciuta e celebrata non solo in Italia ma nel mondo, è ultimamente al centro di diverse tavole rotonde: il riconoscimento dell'IGP (Indicazione Geografica Protetta), la nascita del Consorzio di promozione della Piadina Romagnola e, da ultimo, la proposta dell'Assessore al Turismo dell'Emilia Romagna, Maurizio Melucci, per la candidatura a Patrimonio dell'Umanità (leggi il nostro articolo [QUI](#))

E' proprio da 'Lei' che gli chef-concorrenti dovranno partire per realizzare un piatto a loro scelta: antipasto, primo, secondo o dessert. Variante del pane, la piadina può diventare un crescione ripieno di verdure o formaggi, ma può trasformarsi anche in un dolce, quindi ogni chef dovrà dare il

meglio di sè rielaborandola e rivisitandola secondo la sua fantasia, presentando un piatto non gelatinato o servito freddo, ma cucinato sul posto, come se fosse servito normalmente al ristorante. “I vincitori nelle due categorie – ci comunicano dall’Associazione Cuochi Romagnoli di Rimini – rappresenteranno la nostra associazione e quindi i cuochi della provincia di Rimini in occasione della Finale regionale denominata ‘Memorial Carlo Latuga’ che solitamente si disputa a Bologna nel mese di Novembre. Il vincitore della finale regionale quindi rappresenterà l’ Emilia Romagna in occasione della Coppa delle Regioni che si disputerà a Milano in occasione della Fiera Host 2015”.

Una giuria avrà il compito di valutare mise en place, pulizia e preparazione professionale e sarà composta da uno chef in rappresentanza dell’Ordine dei Maestri di Cucina FIC, una chef donna in rappresentanza delle Lady Chef. Inoltre tra i giudici ci sarà il presidente di Associazione Cuochi Romagnoli, il titolare di Riccione Piadina, un giornalista enogastronomico e altri specialisti del settore”.

Alla nostra domanda sul perché la scelta della piadina come tema del concorso e su cosa ne pensino della proposta dell’Assessore Melucci sulla candidatura a patrimonio dell’Umanità, la risposta è stata molto chiara: “La commissione ha scelto la Piada Romagnola, fra i tanti prodotti eccellenti del nostro territorio, per celebrare il meritato titolo IGP assegnato lo scorso anno, a parere nostro arrivato con già troppo ritardo per un alimento che fa parte della nostra tradizione e ci rappresenta più di qualsiasi altro. Proprio per questo non possiamo che essere d’accordo con l’assessore Melucci e con tutti coloro, compresa la nostra Provincia che patrocinerà l’evento, che contribuiscono a promuovere il Made in Romagna”. La manifestazione si svolgerà mercoledì 26 febbraio 2014 presso l’Istituto Alberghiero Savioli di Riccione ed è aperta a tutti, anche ai curiosi, a partire dalle 15 per concludersi verso le 19 con un aperitivo

a buffet durante la premiazione finale. (M.Z.)

---

## **Cuochi Romagnoli, come cucinare la patata di Montescudo**

Il 28 febbraio nelle nuove e attrezzatissime cucine dell'istituto alberghiero Savioli di Riccione, si svolgerà la 3° edizione del "TROFEO CUOCHI ROMAGNOLI", competizione tra cuochi allievi e professionisti e valida per il titolo di campione provinciale e quindi rappresentante dei cuochi romagnoli nella finale regionale. Nel 2012 si sono aggiudicati il titolo di campione lo Chef Pierluigi Rizzo per la categoria senior (oltre i 23 anni) con "il passatello in brodo di cappone aromatizzato allo zenzero e alloro" realizzando 91 punti su 100 e Lorenzo Montanari per la categoria junior (sotto i 23 anni) con "la pescatrice ai tre lardi, spuma di fagioli neri e parmigiana estemporanea" con 97 punti su 100.

Il tema di quest'anno sarà la Patata Igp di Montescudo (sul prezioso riconoscimento leggi la [NOTIZIA](#)). Su questo prodotto, all'apparenza semplice ma di grande gusto, gli chef dovranno realizzare una ricetta a loro scelta tra antipasto, primo, secondo o dolce in 30 minuti. I piatti verranno valutati per la preparazione professionale, mise en place, pulizia, disposizione, presentazione, aspetto estetico e sapore.

La giuria, formata da esperti nazionali ed internazionali designati dall'Associazione Cuochi Romagnoli, sarà composta da uno chef, un giornalista enogastronomico, un rappresentante

della Provincia di Rimini e uno del Comune patrocinante di Montescudo. Le premiazioni avranno luogo alle ore 19 alla presenza della giuria, delle autorità e dei colleghi cuochi durante il buffet e l'aperitivo. Per tutte le informazioni in merito alla partecipazione al concorso o semplicemente come spettatori, potete contattare il segretario Simone Ricci inviando una mail a [simonericcirn@live.it](mailto:simonericcirn@live.it) oppure al 333.1373554. (M.Z.)

---

## **Tre chef riminesi a Enologica, il “patron” Manlio Maggioli e il cappelletto con lo stracotto di asino. Che mix! di Milena Zicchetti**



Massimiliano Mussoni  
chef della Sangiovesa  
di Santarcangelo di  
Romagna

Tre gli chef riminesi che hanno partecipato al “Teatro dei cuochi” nell’edizione di Enologica appena conclusa (Faenza 16-19 novembre 2012): **Piergiorgio Parini**, chef del Povero Diavolo di Torriana (già messo “sottotorchio” con un’intervista esclusiva e cliccatissima [vai all’intervista](#)), **Stefano Ciotti** (ex Vicolo Santa Lucia a Cattolica attualmente all’Urbino dei Laghi in località Pantiere provincia di Urbino, prossima designata vittima di questa rubrica) e **Massimiliano Mussoni (foto)**, che svolge la sua missione alla Sangiovesa di Santarcangelo di Romagna. Ed è proprio di quest’ultimo che parliamo oggi. L’ho seguito da vicino, sul “set” del “Teatro dei cuochi” della manifestazione faentina, appunto, in prima fila, pronta a catturare ogni riflessione, ogni segreto che potesse scaturire dalla sua cucina e dai prodotti che utilizza. Una straordinaria opportunità quella offerta da Enologica per seguire da vicino gli chef che si mettono in gioco di fronte ad un pubblico di specialisti e curiosi a un prezzo abbordabilissimo, visto che con 6 euro oltre ad avere la possibilità di vederli ai fornelli, si ha anche diritto alla relativa degustazione servizia con cortesia e professionalità dai giovanissimi ragazzi dello staff.

Il menù proposto è davvero invitante: Cappelletti romagnoli con stracotto d’asino della Tenuta di Saiano e Cosciotto di castrato della Tenuta di Saiano cotto a bassa temperatura con purè di castagne. Piccolo extra non previsto, gentilmente offerto dallo chef: un antipasto con coppa di testa e una terrina con fegati di pollo, fichi caramellati e pinoli tostati. Ad Enologica, non poteva mancare naturalmente un giusto abbinamento di vino per ogni portata. I vini proposti sono della cantina forlivese “Calonga”: iniziamo con il Michelangiòlo, un Sangiovese di Romagna DOC Superiore Riserva, per finire con un Castellione, Cabernet Sauvignon DOC.



CHEF DEL FUTURO Aspiranti cuochi in posa. Tantissimi i giovani visitatori a Enologica

Il presentatore, **Matteo Tambini** (cuoco e professore di cucina), dopo aver presentato lo chef Massimiliano Mussoni e il suo menù, si sofferma subito sulla presentazione della Tenuta Saiano, a Montebello di Torriana, anticipando che è un progetto del patron della Sangiovesa, Manlio Maggioli, a cui va il merito di aver anticipato un tema importante della cucina di oggi: il progetto filiera, cioè accorciare quanto più possibile il tragitto e i passaggi tra il prodotto e il ristorante. Il progetto è attivo ormai da quattro anni e lo chef stesso, con l'aiuto di diversi collaboratori, segue l'attività della Tenuta da cui provengono buona parte delle materie prime utilizzate poi nella sua cucina. "Quello che cuciniamo e che proponiamo ai nostri clienti, sono tutti prodotti assolutamente di stagione, perché è fondamentale per noi aspettare il naturale ciclo della natura" conferma infatti lo chef "e gli stessi animali che alleviamo, vivono nella libertà, avendo molta terra a disposizione nella nostra riserva e seguono una alimentazione naturale. Abbiamo un macello interno e una cantina. Tutto quello che non riusciamo a produrre, lo acquistiamo comunque da piccoli produttori locali, in modo da garantire al massimo e per quanto possibile, la qualità e la tradizione dei prodotti tipici".

Unica osservazione su un ingrediente particolare,

protagonista del primo piatto viene fatta dal co-presentatore Giulio Bagnale (collaboratore della guida Gambero Rosso), incuriosito dalla presenza della **carne di asino**, raramente inserita nei menù di ristoranti. “Credo che sia una fortuna poter dire di aver assaggiato almeno una volta nella vita la carne di asino” afferma lo chef “effettivamente è poco considerata nella ristorazione, ma per me cucinarla da dei risultati eccellenti e poi ha un suo carattere, del tutto inconfondibile con la sua dolcezza e morbidezza che la contraddistingue dalle altre carni. Naturalmente quella proposta deriva da asini allevati anch’essi nella nostra tenuta.”

Pienamente d’accordo con buona parte del pubblico-assaggiatore, e concorde con quanto detto dallo chef, rimango estasiata dall’eccellenza del cappelletto con lo stracotto di asino (carne effettivamente mai assaggiata prima). Il parere unanime dei partecipanti al microfono del presentatore Tambini: “Sublime”.

Milena Zicchetti  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

## **Territori e cuochi in cerca di alleanze**

L’assessore regionale all’Agricoltura **Tiberio Rabboni** (foto al



**centro)** ha scelto la manifestazione faentina per lanciare ufficialmente il progetto “Mani di questa terra”, il manifesto per l’alleanza tra territorio e cuochi in Emilia Romagna. Dieci punti – spiegano gli organizzatori – per la condivisione di un insieme di valori e di una forte identità lancia l’Alleanza tra cuochi, territorio e prodotti dell’Emilia



Romagna. Giorgio Melandri, curatore della kermesse, **ha invitato i cuochi a farsi narratori e testimoni di questa identità territoriale,** aderendo all’iniziativa

e sottoscrivendo il manifesto “Mani di questa terra”, con cui i cuochi si impegnano a valorizzare nelle loro carte il prezioso patrimonio di prodotti a qualità regolamentata della nostra regione, oltre che a testimoniare attraverso questo paniere i paesaggi dell’Emilia Romagna, a rielaborare con il loro saper fare la tradizione in cucina avendo il coraggio di sperimentare e innovare; e ancora a sostenere una cucina leale e autentica come si legge al punto sei. All’inaugurazione erano presenti anche il presidente della Provincia di Ravenna Claudio Casadio, Giordano Zinzani presidente del Consorzio Vini di Romagna, Ermi Bagni direttore del Consorzio marchio storico dei Lambruschi Modenesi, Cristian Maretta responsabile Legacoop agroalimentare, Antonio Ferraguti direttore Fedagri Confcooperative ER, il vice sindaco di Faenza Massimo Isola. A fare gli onori di casa il presidente di Faenza Fiere Francesco Carugati. Tra le **cantine riminesi presenti** Le Rocche Malatestiane (Rimini), San Patrignano (Corino), San Valentino (San Martino in Ventì – Rimini), Tenuta Carbognano (Gemmano), Valle delle Lepri (Coriano), Collina dei Poeti (Santarcangelo



di Romagna). Nel corso dell'inaugurazione, cordoglio per la scomparsa improvvisa di Valter Dal Pane ideatore di Cinemadivino.

## **I DIECI PUNTI DEL MANIFESTO "MANI DI QUESTA TERRA"**

1. I cuochi e i ristoratori dell'Emilia-Romagna sono narratori del loro territorio; 2. I grandi prodotti dell'Emilia-Romagna hanno un ruolo fondamentale nella cucina regionale e nella testimonianza della sua identità; 3. I cuochi fanno del prodotto, e della cultura del "saper fare" che ne costituisce l'unicità, uno straordinario strumento di lavoro e comunicazione. La loro cultura ha un ruolo strategico per la nostra cucina e i prodotti a qualità regolamentata (DOP, IGP, QC, prodotti BIO da agricoltura biologica) sono un patrimonio prezioso che i cuochi si impegnano a valorizzare ed evidenziare nelle loro carte. 4. La capacità di accoglienza degli emiliano-romagnoli è un valore che i cuochi e i ristoratori testimoniano in prima persona; 5. I paesaggi dell'Emilia-Romagna sono un valore da promuovere e raccontare attraverso un paniere di prodotti. I cuochi dell'Emilia-Romagna sostengono una filiera di territorio 6. La buona cucina è leale e quello che è dichiarato deve corrispondere a quello che arriva nel piatto. Vogliamo essere e siamo autentici. 7. La tradizione deve essere contemporanea e bisogna avere il coraggio di confrontarsi con il presente, di sperimentare e di innovare. È la rielaborazione del nuovo che segna l'identità, la vera trama della tradizione, perché tradizione e innovazione sono la stessa cosa. 8. I vini dell'Emilia-Romagna sono i compagni ideali della cucina della tradizione e i cuochi della regione si impegnano a proporre questo binomio. Cibo e vino sono qui una esperienza complessa come in poche regioni può essere, alta e popolare allo stesso tempo, racconto di vita, storia ed umanità. 9. Il mare Adriatico è una filiera del cibo unica e straordinaria e i cuochi si impegnano a sostenerla e a promuoverla. Il nostro pescato ha grande qualità ed è una occasione di racconto delle

stagioni, di occasioni irripetibili e di rapporto con una natura ancora vicina all'uomo. 10. I bambini sono il nostro futuro e i cuochi e ristoratori dell'Emilia-Romagna sono impegnati a coinvolgerli nella nostra tradizione, testimoniandola e facendo cultura.