

Chef...al Massimo ritorna sull' Appennino

Sasso *La kermesse gastronomica all'agriturismo Le Conchiglie*

– SASSO MARCONI –

DOPO la parentesi di Fico (lo scorso anno), e la prova generale di due anni fa, la manifestazione gastronomica Chef...al Massimo, nata a Monzuno, il primo settembre ritorna stabilmente alle Conchiglie, l'agriturismo alle Lagune di Sasso, nel frattempo acquistata dalla famiglia Zivieri insieme ad alcuni soci. In dieci edizioni la kermesse culinaria che richiama buongustai e chef da tutta Italia ha collezionato oltre 20mila partecipanti. Pensata, ideata e organizzata, per la prima volta nel 2009 in ricordo di Massimo



IL RICORDO

Aldo Zivieri assieme a due chef della manifestazione ideata e organizzata, per la prima volta nel 2009 in ricordo di Massimo Zivieri, fondatore dell'azienda di famiglia. La festa gastronomica ha collezionato 20mila presenze richiamando buongustai e cuochi da tutta Italia

L'EDIZIONE numero 11 sarà anche un omaggio alla neonata Fattoria Zivieri, ramo dell'omonima macelleria, che si dedica esclusivamente alla produzione di salumi artigianali di filiera, dalla mortadella artigianale al salame rosa, passando per il salame montanaro ed il

salame di selvaggina», spiega la famiglia. Sul sito (www.chefalmassimo.it) sono già disponibili le diverse opzioni di menù coi rispettivi cuochi, e il programma che per la prima volta sarà a 'plastica zero'. 'Water with a Mission', sarà un nuovo e fondamentale partner della giornata del primo settembre e con ogni



ALDO ZIVIERI

Tradizione e nuove sfide si strizzano l'occhio

«**QUESTA** edizione – racconta Aldo Zivieri – vuole conservare inalterato lo spirito delle precedenti giornate, mantenendo forte il significato che questo appuntamento ha per la nostra famiglia ma allo stesso tempo vuole essere un'edizione di svolta. Le Conchiglie rappresentano per noi, e i nostri soci un punto di partenza nella riscoperta e condivisione dei valori del mondo agreste da cui dipendono la bontà e genuinità dei prodotti che, ambiziosamente, desideriamo portare sulle tavole di tutti»

SOLIDARIETÀ GREEN

Una giornata senza plastica e una 'missione' per portare l'acqua nelle zone più bisognose

mo Zivieri, fondatore dell'azienda di famiglia e sostenitore dei concetti di allevamento etico e filiera controllata, la manifestazione è ben presto diventata un appuntamento fisso non solo per i clienti della storica macelleria, ma anche per gli appassionati e i professionisti del mondo food. L'approdo alle Conchiglie: uno dei primi agriturismi dell'Emilia, cento ettari di prati e boschi con stalle e accoglienza voluti da Romano Foschi, corrisponde alla scelta di ritornare all'autenticità del mondo agricolo.

bottiglia di acqua 'Wami' consumata verranno donati 100 litri di acqua potabile nelle zone del mondo più bisognose. Il programma di domenica 1 settembre prevede alle 11.30 il discorso inaugurale della famiglia Zivieri e dei partner istituzionali, EmilBanca e Confcommercio Ascom Bologna. A seguire attrazioni per i più piccoli con i burattini di Riccardo, e il concerto del maestro Fio Zanotti e della sua Super Band.

Gabriele Mignardi