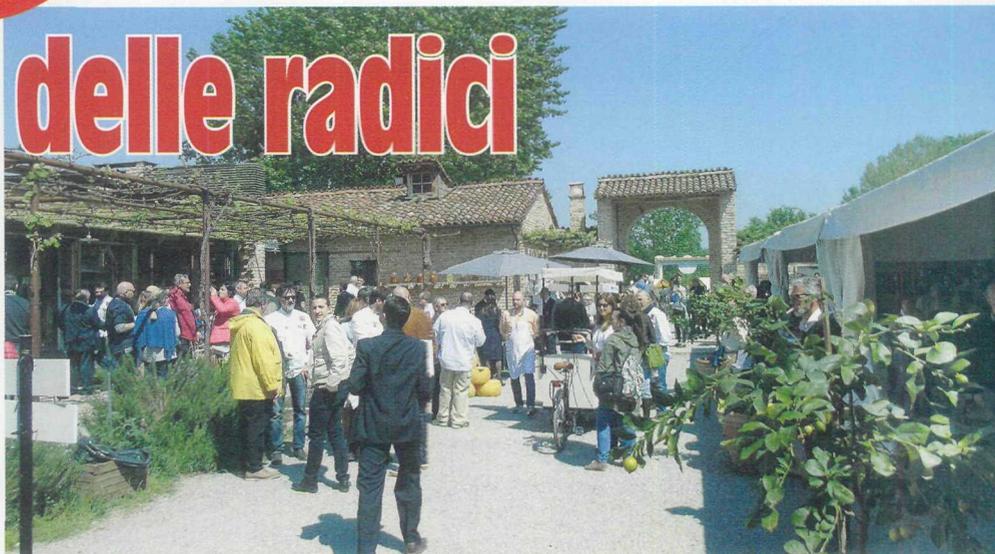


L'orgoglio delle radici

La quarta edizione di "Centomani di questa terra" ha riunito a Polesine Parmense 50 chef emiliani e altrettanti produttori della regione. Un evento cultural gastronomico che ha messo in mostra i valori del territorio. Main sponsor della manifestazione Molino Grassi



Il corner espositivo di Molino Grassi



Polesine Parmense (Pr). Una giornata intensa, con **50 chef emiliani** pronti a discutere e dibattere per 8 ore sui tanti temi legati all'alimentazione.

"Ho avuto l'onore di rappresentare i cuochi della nostra regione, professionisti pensanti che uniscono il cervello alle mani per raccontare le prelibatezze della

nostra terra e far emergere l'immagine dell'Emilia Romagna", ha precisato **Mas-**
simo Spigaroli, presidente Chef To Chef e titolare dell'Antica Corte Pallavicina.

Un evento prestigioso, quello di Centomani, con **50 produttori** altrettanto autorevoli. Come **Molino Grassi**, main sponsor della manifestazione.

"Siamo alla terza presenza - ha precisato **Federica Grassi**, responsabile marketing e comunicazione del molino di Fraore (Pr) - e in questa occasione abbiamo presentato la nostra linea di **farine Qualità Bio** e in particolare la farina **Grano del Miracolo**, un grano antico riscoperto da un agricoltore parmense e da quest'anno nella nostra produzione". ●



Organizzato da "Chef To Chef Emiliarmagnacuochi", associazione nata sei anni fa con lo scopo di favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale e internazionale, è giunto alla quarta edizione "Centomani di questa terra", evento cultural gastronomico che si è svolto in aprile nel ristorante stellato Michelin **Antica Corte Pallavicina** di

SALUMI DA RE

Insieme a Centomani, nella cornice dell'Antica Corte Pallavicina, anche Salumi da Re, appuntamento di tre giorni dedicato alle eccellenze insaccate. "Salumi da Re, con Gambero Rosso come partner, si è sposato perfettamente con Centomani" - ha puntualizzato Spigaroli - Abbiamo unito le forze e soprattutto abbiamo messo insieme il cuoco al prodotto per il cuoco perché non si può far emergere il territorio se dietro non hai la qualità del prodotto che è fatta dalla qualità dell'artigiano e dalla qualità della terra".

