



"Chef al Massimo", a Fico la 10^a Edizione

Domenica 2 settembre si svolgerà la X edizione di Chef... al Massimo, il prestigioso evento enogastronomico organizzato dalla Macelleria Zivieri per ricordare la prematura scomparsa di Massimo, precursore ed innovatore del mondo della macelleria italiana prematuramente scomparsa. "Quando penso a te, penso al bello della vita" è la sintesi più efficace con cui si può identificare un'intera giornata e lo spirito con cui migliaia di persone ogni anno attendono con trepidante attesa questo giorno.

X edizione che vedrà come protagonisti 25 cuochi di fama nazionale, 5 pasticceri, 22 aziende vinicole, un forno, un birrifico e oltre 2.000 partecipanti e che per la prima volta verrà ospitata a Fico tra orti ed ulivi secolari. Sarà proprio nell'area esterna del più grande parco agroalimentare del mondo che la magia di questo evento si rinnoverà a partire dalle ore 12, tra deliziosi piatti a base di carne della Macelleria Zivieri, tra prestigiosi vini provenienti da tutto il territorio nazionale, birre artigianali, pani sfornati sul memento e i superlativi dolci di 5 grandissimi pasticceri.

Come per tutte le edizioni, altissimo sarà il livello del cibo degustato e preparato in loco, così come altissimo sarà il livello dell'intrattenimento grazie allo splendido concerto che terranno Fio Zanotti e la sua immancabile Superband a partire dalle ore 15. Una vera e propria giornata all'insegna del bello, del buono e di un'amicizia che nonostante il passare degli anni non si disperde, ma anzi si rinnova e si fortifica rendendo Chef al Massimo un evento sempre più unico tale da ribadire

"Quando penso a te, penso al bello della vita".

Chef... al Massimo®

dalle ore 12.00 - 2 Settembre 2018 - 10^a edizione

presso Via Paolo Canali 8, Bologna

Per l'amico Massimo Zivieri - Passione Entusiasmo Ricerca

MENÙ GIALLO

€ 35

Igles Corelli - Le Mercarie - Roma
"Eio, è Du Zivieri a spirito contadino"
Cantina della Volta

Francesco Vincenzi - Franceschetta 58 - Modena
"Emilian Fried Chicken"
Società Agricola Monterossa srl

Francesco Manogrosso e Roberto Cortesi
Il Palazzo Ristorante, Palazzo di Varignana Risori e Spa
Castel San Pietro Terme (BO)
"Cappaccio di fessona piemontese al cacao, finta granita di pesca,
noci di Macadamia e spuma del nostro olio"
Azienda Agricola Pandolfi Società Agricola ss

Fabio Fiore - Quantobasta - Bologna
"Rigatoni con sugo di coda alla vaccinara e pecorino romano"
Trie Monti Azienda Agricola Campo di Mezzo

Fabio Pompanin - Ristorante Al Camin - Cortina d'Ampezzo - Belluno
"Hamburger di testina di vitello, cappuccino e salsa honey mustard"
Fontanarredda

Gino Fabbri - Gino Fabbri Pasticceria - Bologna

MENÙ BORDEAUX

€ 35

Mario Ferrara
Ristorante Scaccomatto - Bologna
"Gremolata con gnocchetti di pollo e pecorino"
Azienda Agricola Botti

Andrea Serra - Trattoria Caminetto D'oro - Bologna
"Zampetto di maiale, limone candito,
patata al prezzemolo e scalogno in agrodolce"
San Valentino Società Agricola srl

Isabella Lazzarini Denchi
Ristorante Lo Scoglietto - Rosignano Marittimo
"Crema di patate, zenzere e gambero con larve di mora romagnola"
Tenuta Santa Lucia Biodinamica

Demis Aleotti - Ristorante Bottega Aleotti - Crevalcore
"Gin Beef - girolo di manzo marinato con chimichurri,
Tropica agrodolce e spicce di Gin Tonic"
Azienda Agricola Mustarrelli

Emilio Barbieri - Ristorante Strada Facendo - Modena
"Parole, parole, parole con salsa verde, giallo,
refrigo e croccantino alla mostarda"
Fattoria Moretto

Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato - Bologna

MENÙ VERDE

€ 35

Marco Benetazzo e Riccardo Maffini
Box Caffè - Padova
"Carbonara box"
Cascina Valle Asinari

Pasquale Troiano e Pietro Palumbo
Cantina Benivoglia/Trattoria Paradisino
Polpette e Cressantine - Bologna
"Dossuoco di bovino in umido con
croccante di patate e larve"
Agricola Brandini

Alberto Bettini - Trattoria Da Amerigo - Valsamoggia
"Taglio di coscia di daino
dell'Appennino Tosco-Emiliano
lavorosamente affumicato con vegetali, erbe,
funghi e salumi selvatici"
Fattoria Vallona

Carlo Piasentini
Ristorante Novocento All'isola - Palazzo Della Stella - Udine
"Frico di pancetta stagionata
di mora romagnola e patate nane"
Manaresi Agricoltura e vini

Massimiliano Poggi
Ristorante Massimiliano Poggi - Bologna
"LAMPRE 1"
Palazzina Di Maggio

Mattia Cavallari
Cremiera Santo Stefano
Bologna

MENÙ BLU

€ 35

Massimo Bena
Trattoria Da Massimo - Bologna
"Millefoglie di pane carasau tostato,
prosciutto di mora romagnola affumicato,
ricotta di bufala e composti di Tropica"
Azienda Agricola Tizzano

Cristiano Iacobelli - Atlas Celestis - Roma
"Cavatelli al ragu di cinghiale in dolceforte"
Birra Atlas

Francesco Baldissarutti
Ristorante Papellini - Isola Rizza - VR
"Tortino di coda di mora romagnola con torta affumicata e
le sue uova, su crema di spinaci e rajuano fresco"
Cantina Paltinieri

Teatro Della Carne - Teatro Del Carne
Fico-Estaly World - Bologna
"Arrosti di fessona piemontese su
patata schiacciata al basilico e salsa borseuse"
Cantina Borgogno

Luca Marin - Il Santo Bevitore - Firenze
"Guancia di maiale laccata in salsa
agrodolce su carote viola montate
all'olio fritto con spinaci e spollito
al miele di castagno"
Camposillo

Santi Palazzolo
Dolceria Palazzolo
Palermo

MENÙ RIDOTTO

€ 23

Matteo Aloe
Berbera' Light Pizza and Food
Bologna, Firenze, Roma, Torino, Milano, Verona
"Pizza con saliccia di pollo, patate al curry,
salsa ai peperoni e coriandolo"

Mauro Lorenzon - Enoteca Mascareta - Venezia
"Polpette in maschera veneziana by Mascareta Lorenzon e
Saore' di layuna in padella..."
Orsi Vigneto San Vito

Luca Martelli e Mauro Stanzani - Il Boccone Del Prete - Bologna
"Siciliano pettinato con wurstel e
polpetta di saliccia di mora romagnola"

Staff Romanzo Mercato di Mezzo Bologna
Romanzo - Bologna
"Hamburger di pollo e peperoni"

Andrea Tedeschi
Pasticceria Dolce Vita - Bologna

"Quando penso a te, penso al bello della vita!"

Prenotazione Obbligatoria e informazioni:
info@macelleriazivieri.it
www.chefalmassimo.it

9^a EDIZIONE IN COLLABORAZIONE CON GRUPPO GIOVANI E CONFCOMMERCIO ASCOM BOLOGNA ED EMILBANCA

Premio "Massimo Zivieri" per l'innovazione, la passione e la professionalità

Il Gruppo Giovani di Confcommercio, Ascom Confcommercio Bologna insieme ad EmilBanca annunciano la NONA edizione del Premio intitolato alla memoria di Massimo Zivieri, per gli imprenditori associati under 40 anni che si sono distinti per innovazione, passione e professionalità. Una specifica commissione analizzerà le candidature e **Domenica 2 Settembre 2018** in occasione dell'iniziativa "Chef al Massimo" che si svolgerà a FICO, avverrà la premiazione dei 2 vincitori per le categorie individuate ai quali andranno 2 premi da 1.000 euro ciascuno ed una targa ricordo. Il Presidente del gruppo Giovani Alessandro Tedeschi, di cui Massimo Zivieri era grande animatore da sempre, lo ricorda così: "Massimo ha lasciato un grande segno in tutti coloro che l'hanno conosciuto e frequentato, proprio per questo motivo che il Gruppo Giovani Imprenditori di Confcommercio Ascom Bologna ha deciso di dedicargli un Premio, con l'obiettivo di ricordare sempre che la nostra imprenditoria per distinguersi necessita soprattutto dei tre fattori di cui Massimo era maestro: Passione, Innovazione e Professionalità. Confcommercio Ascom Bologna si impegna a cercare ogni anno Giovani imprenditori che sappiano dimostrare ciò che Massimo ha saputo rendere così mirabile".

Regolamento su www.ascom.bo.it

DATA: 2 SETTEMBRE 2018
LUOGO: AREA ESTERNA FICO, IL PIU' GRANDE PARCO AGROALIMENTARE
ORARIO: A PARTIRE DALLE ORE 12
CUOCHI: NUMERO 25, DI CUI 9 STELLE MICHELIN, 5 PASTICCERI, 1 FORNO, 21 AZIENDE VINICOLE.
 1 BIRRIFICIO ARTIGIANALE.
 N. 5 MENU', 30 PIATTI DEGUSTAZIONE.
 2000 PARTICIPANTI CON RELATIVE SEDUTE. OLTRE 750 MQ DI AREA RISTORATIVA/SOMMINISTRAZIONE.
 OLTRE 30 QUINTALI DI CARNE DI QUALITA' CUCINATA
INTRATTENIMENTO: ORE 15: GRANDE CONCERTO, MAESTRO FIO ZANOTTI E SUPERBAND - ORE 11.45: CERIMONIALE DI INAUGURAZIONE

La goia del ricordo

Il sogno di una carne di qualità

Quando in quel gelido febbraio del 2009, Massimo Zivieri scomparve improvvisamente, nessuno poteva immaginare che dal suo ricordo e dai suoi insegnamenti potessero nascere "attività illuminate" e uno dei più bei momenti dell'enogastronomia nazionale (chef al massimo), dopo un primo momento di scaramento, dato dal dolore per il vuoto lasciato, la famiglia Zivieri capitanata dai genitori Graziano e Adua ha voluto fortemente continuare il sogno di Massimo; portare sulle tavole consumatori italiani e non solo carne di primissima qualità legata a principi etici e sostenibili. Ecco quindi che con il passare degli anni, la storica macelleria di Monzuno viene affiancata da un florido allevamenti di suini di mora romagnola sull'appennino bolognese, dalla gestione diretta del macello di Castel di Casio, dalla creazione della prima filiera italiana della selvaggina cacciata, dall'apertura insieme a Fabio Fiore di RoManzo, la prima macelleria con

cucina nel cuore di Bologna, il nuovo laboratorio e punto vendita delle carni di Zola Predosa, l'ideazione del primo Teatro della Carne nazionale aperto a Fico nel novembre 2017, insieme a Sergio Capaldo. In attesa di un nuovissimo progetto basato sull'artigianalità dei salumi storici bolognesi, la guida dall'alto di Massimo ispira i fratelli Elena, Stefano, Fabrizio e Aldo che quotidianamente insieme al fondamentale aiuto degli oltre 50 collaboratori, la gestione di un'azienda in continua evoluzione, ma fermamente ancorata ai principi del suo fondatore. Emblema di questo percorso è Chef al Massimo, l'evento che si tiene ogni anno, la prima domenica di settembre, creato per ricordare e rinnovare le amicizie, i rapporti, l'entusiasmo e la professionalità che Massimo metteva in ogni momento del proprio operato. Di particolare supporto per le attività della Macelleria Zivieri e per il raggiungimento della fama su scala nazionale di chef al massimo sono stati gli strettissimi rapporti professionali ed amicizia con confcommercio Ascom Bologna, in particolare nelle persone del presidente Enrico Postacchini e del direttore generale Giancarlo Tonelli ed Emil Banca, con direttore generale Daniele Ravaglia