

La decima edizione di Chef... al Massimo

Grande festa a FICO in ricordo di Massimo Zivieri

Bologna, 2 settembre 2018: una giornata piena di emozioni che celebra il bello della vita. “Chef... al Massimo” nasce dieci anni fa da un’idea della FAMIGLIA ZIVIERI per ricordare MASSIMO, figlio e fratello prematuramente scomparso a soli 37 anni, la sua passione per il lavoro di macellaio, la dedizione e la ricerca con i quali riuscì a trasformare la piccola macelleria di Monzuno in un punto di riferimento a livello nazionale per la qualità delle sue carni, legate a principi etici e sostenibili. E così puntuale, la prima domenica di settembre, anche quest’anno gli Zivieri, che portano avanti nelle proprie differenti attività quotidiane la professionalità e i valori che Massimo ha lasciato loro in eredità,

hanno chiamato a raccolta *gli amici di Massimo*, grandi chef, produttori di vino, birra, salumi, pasticci, arrivati carichi di “buone cose” ed entusiasmo da diverse regioni italiane. Con loro, le tante persone (oltre 2.000) che da dieci anni rispondono puntualmente a questo appello dedicato anche e soprattutto al piacere di stare insieme, al “bello della vita” appunto, e che, festanti, hanno invaso lo spazio esterno di *FICO Eataty World*, occupando le lunghe tavolate allestite tra gli stand. Prima di entrare nel vivo della giornata, ALDO ha ricordato il fratello Massimo sulle note del maestro FIO ZANOTTI e c’è stata la consegna del premio a lui dedicato per *l’innovazione, la passione e la professionalità* assegnato da CONFCOMMERCIO ASCOM ed EMIL

BANCA a due imprenditori associati *under 40*. A vincere quest’anno sono stati GIACOMO GUIZZARDI (*I Signori del Barbecue*) e MARIANGELA SALADINO (*Clorofilla fiori*).

Il “sogno” di una carne di qualità nei piatti degli amici di Massimo

Tante le proposte gastronomiche offerte ai partecipanti, suddivise in cinque colorati menu, preparate dagli chef con le carni della macelleria Zivieri: dai rigatoni al sugo di coda alla vaccinara e pecorino romano di FABIO FIORE del bolognese *QuantoBasta* alla pizza con salsiccia di pollo, patate al curry e salsa di peperoni di MATTEO ALOE di *Berberè*, passando per il carpaccio di Fassona piemontese al cacao, finta granita di pesca e noci di FRAN-



Per i dieci anni di “Chef... al Massimo” la famiglia Zivieri ha scelto gli spazi di FICO. «Ci fa piacere essere i primi a proporre un grande evento nella parte esterna del parco» ha detto Aldo Zivieri. «FICO è uno spazio dove la sapienza dei mestieri antichi è raccontata attraverso forme innovative, un concentrato di qualità, comfort e accoglienza».



Grandi chef, ottima carne e altrettanto ottimi vini e birre artigianali, un'atmosfera allegra, gioiosa, uniti in un evento che celebra la passione e l'amicizia, la buona tavola e il piacere di stare insieme: tutto questo e molto di più è Chef... al Massimo.



Alcuni dei protagonisti e momenti della bella giornata a FICO.

CESCO MANOGRASSO e ROBERTO CORTESI del ristorante IL PALAZZO e l'*Emilian Fried Chicken* di FRANCESCO VINCENZI. E ancora, il *Gin Beef* di DEMIS ALEOTTI dell'omonima *Bottega* di Crevalcore, lo zampetto di maiale con limone candito firmato da ANDREA SERRA del *Caminetto d'Oro*, la coscia di daino di ALBERTO BETTINI della *Trattoria Amerigo 1934* di Savigno, le polpette in maschera veneziana di MAURO LORENZON, il tortino di coda di Mora romagnola con trota affumicata di FRANCESCO BALDISSARUTTI del *Perbellini* di Isola

Rizza (VR), EMILIO BARBIERI, del ristorante modenese *StradaFacendo*, col suo meraviglioso *Parole, parole, parole*, cioè lingua con salsa verde e gialla, rafano, macaron alla nocciola e croccantino alla mostarda, il würstel di Mora romagnola al BBQ di IGLES CORELLI...

«Grazie a tutti i presenti, grazie agli amici di Massimo e a tutti gli chef per essere qui con noi anche in questa nuova location, questo parco dell'agroalimentare dove abbiamo una nostra attività, il *Teatro della Carne*, insieme agli amici de LA

GRANDA. Siamo certi di aver scelto col cuore, sognando il meglio per tutti voi» ha detto Aldo, affiancato sul palco dai genitori GRAZIANO e ADUA, dai fratelli FABRIZIO e STEFANO e dalla sorella ELENA.

Grazie alla famiglia Zivieri, aggiungiamo noi, che è stata capace di trasformare un dolore immenso in un regalo per gli altri fatto di bontà, sorrisi e felicità, che si rinnova di anno in anno.

>> **Link: www.chefalmassimo.it**
www.macelleriazivieri.it

Zivieri, una famiglia e una macelleria in evoluzione

La storia della Macelleria Zivieri inizia nel 1987 a Monzuno (BO) con l'apertura in una bottega nel centro del paese. All'attività tradizionale della macelleria sono seguite via via negli anni tante, tantissime altre iniziative: un florido allevamento di suini di Mora romagnola sull'Appennino bolognese, la gestione diretta del macello di Castel di Casio (BO), la creazione della prima filiera italiana di selvaggina cacciata, l'apertura insieme a Fabio Fiore di *RoManzo*, macelleria con cucina nel cuore di Bologna, un nuovo laboratorio e punto vendita delle carni di Zola Predosa, l'ideazione del Teatro della Carne a FICO insieme a Sergio Capaldo. In attesa di un nuovo progetto basato sull'artigianalità dei salumi storici bolognesi, la guida dall'alto di Massimo ispira i fratelli che quotidianamente, insieme all'aiuto degli oltre 50 collaboratori, gestiscono un'azienda in continua evoluzione, ma fermamente ancorata ai principi del suo fondatore.