

"Chef... al Massimo" mette la Decima

Il 2 settembre si terrà la decima edizione di Chef al Massimo, evento enogastronomico ideato dalla famiglia Zivieri per ricordare Massimo prematuramente scomparso nel 2009 a soli 38 anni. Si tratta di un evento che racchiude l'emozioni, sentimenti, i sogni, la professionalità ed i valori che Massimo ha lasciato in eredità e che la famiglia Zivieri quotidianamente cerca di portare avanti attraverso le diverse attività sviluppate nel commercio e nelle somministrazioni delle carni di qualità. Come cita la frase "quando penso a te penso al bello della vita!", che accompagna da sempre la presentazione di chef al massimo, si tratta di una giornata in cui il bello, il buono accompagna le migliaia di partecipanti in un percorso in cui le emozioni sono protagoniste. In queste 10 edizioni emozionanti sono state le cen-

tinaia di piatti (per l'esattezza 213) che i cuochi provenienti da tutto il territorio nazionale hanno ideato in ricordo di Massimo, centinaia (per l'esattezza 262) i differenti vini & birre che hanno annaffiato il dispiacere di una così fortissima mancanza e le gioie di un così grande ricordo, 95 sono le tipologie di dolci ideati da superbi pasticceri per addolcire l'amaro gusto della vita così come centinaia (in questo caso, visto la sua energia, non sono quantificabili) sono i brani dell'incredibile Fio Zanotti e della sua meravigliosa superband che hanno toccato i sentimenti più profondi di più di oltre 20 mila partecipanti fino a farli esplodere in un vero e proprio turbinio di gioia ed emozione in questo contesto, dove negli anni decine e decine di tonnellate della carne di qualità della macelleria Zivieri sono servite per saziare palati di appassionati.

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**



**9ª 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



La gioia 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 scioramento, 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

Chef... al Massimo®

dalle ore 12.00 - 2 Settembre 2018 - 10ª edizione

presso **FICO** Via Paolo Canali 8, Bologna

Per l'amico Massimo Zivieri - Passione Entusiasmo Ricerca

MENÙ GIALLO € 35

- Igles Corelli - Le Mercerie - Roma
"610,8. Da Zivieri a spirito contadino"
Cantina della Volta
- Francesco Vincenzi - Franceschetta 58 - Modena
"Emilian Fried Chicken"
Società Agricola Montersa srl
- Francesco Manogrosso e Roberto Cortesi
Il Palazzo Ristorante, Palazzo di Vignana Resort e Spa
Castel San Pietro Terme (BO)
- "Carpaccio di fassona piemontese al cacao, fave granate di pesce,
voci di Macadamia & spuma del nostro olio"
Azienda Agricola Pandolfi Società Agricola ss
- Fabio Fiore - Quantobastà - Bologna
"Rigatoni con sugo di coda alla vaccinara & pecorino romano"
Tre Monti Azienda Agricola Campo di Mezzo
- Fabio Pompanin - Ristorante Al Camin - Cortina d'Ampezzo - Belluno
"Hamburger di testina di vitello, cappuccio & salsa honey mustard"
Fontanafredda
- Gino Fabbri - Gino Fabbri Pasticceria - Bologna

MENÙ BORDEAUX € 35

- Mario Ferrara
Ristorante Scaccomatto - Bologna
"Gramigna con genovese di pollo & pecorino"
Azienda Agricola Botti
- Andrea Serra - Trattoria Caminetto D'oro - Bologna
"Zampetto di maiale, limone candito,
patata al prezzemolo & scalogno in agrodolce"
San Valentino Società Agricola srl
- Isabella Lazzarini Denchi
Ristorante Lo Scoglietto - Rosignano Marittimo
"Crema di patate, zenzore e gambero con larvo di mora romagnola"
Tenuta Santa Lucia Biodinamica
- Denisa Aleotti - Ristorante Bottega Aleotti - Crevalcore
"Gin Beef - vitello di manzo marinato con chimichurri,
Tropica agricola & ghee di Gin Tonic"
Azienda Agricola Mattarelli
- Emilio Barbieri - Ristorante Strada Facendo - Modena
"Parole, parole, parole con salsa verde, giallo,
rafano & croccantino alla mostarda"
Fattoria Moretto
- Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato - Bologna

Quando penso a te, penso al bello della vita!

MENÙ VERDE € 35

- Marco Benetazzo e Riccardo Maffini
Box Caffè - Padova
"Carbonara box"
Cascina Valle Asinari
- Pasquale Troiano e Pietro Palumbo
Cantina Bentivoglio/Trattoria Paradisino
Polpette e Crascentine - Bologna
"Dossuco di bovino in umido con
arsciocchia di patate & larvo"
Agricola Brandini
- Alberto Bettini - Trattoria Da Amerigo - Valsamoggia
"Taflo di coccia di daino
dell'Appennino Tosco-Emiliano
leggermente affumicato con vegetali, erbe,
funghi & tuberi selvatici"
Fattoria Vallona
- Cario Piasentin
Ristorante Novocento All'isola - Palazzo Della Stella - Udine
"Fritto di pancetta stagionata
di mora romagnola & patate nana"
Manarosi Agricoltura e vini
- Massimiliano Poggi
Ristorante Massimiliano Poggi - Bologna
"LAMPRE"
Palazzona Di Maggio
- Mattia Cavallari
Cremiera Santo Stefano - Bologna

MENÙ RIDOTTO € 23

- Matteo Aloe
Berbere Light Pizza and Food
Bologna, Firenze, Roma, Torino, Milano, Verona
"Pizza con salsa di pollo, patate al curry,
salsa ai peperoni & coriandolo"
- Mauro Lorenzon - Enoteca Mascareta - Venezia
"Polpette in maschera veneziana by Mascareta Lorenzon &
Saure' di laguna in padella..."
Orsi Vigneto San Vito
- Luca Martelli e Mauro Stanzani - Il Boccone Del Prete - Bologna
"Spiedino petroniano con wairstel &
polpetta di salsiccia di mora romagnola"
- Staff Romanzo Mercato di Mezzo Bologna
Rimanzo - Bologna
"Hamburger di pollo & peperoni"
- Andrea Tedeschi
Pasticceria Dolce Vita - Bologna

MENÙ BLU € 35

- Massimo Bena
Trattoria Da Massimo - Bologna
"Millefoglie di pane carasau tostato,
prosciutto di mora romagnola affumicato,
ricotta di bufala & composta di Tropica"
Azienda Agricola Tizzano
- Cristiano Iacobelli - Atlas Cooletta - Roma
"Cavatelli al ragu di cinghiale in dolceforte"
Birra Atlas
- Francesco Baldissaruti
Ristorante Perbellini - Isola Pizzo - VR
"Tortino di coda di mora romagnola con brota affumicata e
le sue uova, su crema di spinaci & ragù fresco"
Cantina Paltrinieri
- Teatro Della Carne - Teatro Del Carne
Fico-Eataly World - Bologna
"Arrosto di fassona piemontese su
patata schiacciata al basilico & salsa bernese"
Cantina Borgogno
- Luca Marin - Il Santo Bevitore - Firenze
"Guancia di maiale laccata in salsa
agrodolce su carote viola montate
all'olio, fichi neri & cipollotto
al miele di castagno"
Camposilio
- Santi Palazzolo
Dolceria Palazzolo
Palermo

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