

Nell'ultima edizione di Chef... al Massimo, Emil Banca e Ascom hanno premiato Gilberto Argini di Sasso Marconi, per il bauletto per preparare le lasagne, e Simona Fornaciari di San Giovanni in Persiceto, per il negozio di confezioni Celò

Giovani imprenditori crescono con il premio Massimo Zivieri

di Redazione Valli Bolognesi

L'ultima edizione di Chef... al Massimo, la quinta da quando Massimo Zivieri ci ha lasciato, è stato il solito successo. Monzuno è stato letteralmente invaso da più di 2 mila persone che lungo le strade del paese hanno potuto assaporare le delizie preparate da rinomatissimi chef con le "materie prime" della Macelleria Zivieri.

La macelleria che sotto l'attenta e amorosa guida di Massimo, scomparso prematuramente e ancora nel fiore degli anni nel 2009, è diventata la miglior macelleria d'Italia, punto di riferimento per la qualità e l'innovazione. Ascom ed Emil Banca, di cui Massimo era un attivissimo socio, lo hanno voluto ricordare e dal 2010 hanno istituito il Premio Massimo Zivieri che ogni anno viene assegnato agli imprenditori under 40 che si sono distinti per innovazione, passione e professionalità.

Due i premi assegnati quest'anno. Uno è andato a Simona Fornaciari, titolare del negozio di confezioni Celò a San Giovanni in Persiceto che, grazie a fantasia e prodotti originali, regge alla concorrenza degli outlet. "La mia attività nasce dalla voglia di dare visibilità a tanti marchi emergenti e a tanti piccoli artigiani - ha spiegato Simona - Il mio negozio vuole essere "il negozio di paese" dove chi viene sa di trovare dall'abbigliamento agli accessori "handmade", i



bijoux fatti a mano, le scarpe, gli articoli da regalo uniti a tanta simpatia e a tante chiacchiere".

L'altro premio è stato assegnato a Gilberto Argini, inventore, titolare, cuoco e cameriere della Taverna Re Lasagna, che quest'anno ha brevettato un nuovo prodotto: "Lasagne

alla bolognese nel bauletto". Si tratta di un kit con i prodotti dei migliori marchi italiani (ragù, besciamella e pasta secca) per fare le lasagne. "Ad oggi la mia idea è sbarcata negli Stati Uniti, in Francia, Australia, Spagna e Gran Bretagna - spiega Gilberto - la mia volontà era di difendere, cre-

are e vendere una delle nostre eccellenze, cambiando la prospettiva nel modo di cucinare. Il mio bauletto intende riportare, adattandola ai tempi, l'idea del pranzo domenicale in famiglia, i sorrisi e l'allegria, lo stare insieme cucinando".

Ad oggi, sono dieci i giovani imprenditori a cui è sta-

LE IMMAGINI DI UN SUCCESSO

In questa pagina le immagini dell'ultima edizione di Chef... al Massimo che si è tenuta a Monzuno lo scorso primo settembre. Dall'alto, in senso orario, il direttore generale di Emil Banca, Daniele Ravaglia, premia Gilberto Argini della taverna Re Lasagna di Sasso Marconi, la premiazione di Simona Fornaciari titolare di Celò a San Giovanni in Persiceto, il centro del paese invaso dai buongustai, uno dei venti chef presenti a questa edizione, la famiglia Zivieri posa davanti alla macelleria assieme a quanti hanno concorso al successo della manifestazione.

La nuova sfida - Domenica 20 ottobre la famiglia Zivieri aprirà a Monzuno uno spazio espositivo e didattico per turisti enogastronomici e nuovi macellai professionisti

La macelleria fa scuola

Una sala espositiva, la zona per la lavorazione "a vista" della carne e l'aula per corsi e conferenze. È un progetto a 360 gradi nel mondo della gastronomia, dell'allevamento e della promozione territoriale quello pensato dalla Macelleria Zivieri che avrà come centro il nuovo spazio che la famiglia aprirà a Monzuno domenica 20 ottobre, in occasione della seconda domenica di Tartufesta. Coinvolgendo cacciatori, tartufai, funghi, nutrizionisti, allevatori e macellai, la famiglia Zivieri ha intenzione di organizzare laboratori pratici e giornate di approfondimento didattico sulla lavorazione della carne, sui vari metodi di allevamento, sulla filiera della cacciagione e su tutto quello che ruota attorno alle eccellenze locali, legando sapere, sapori e promozione territoriale.

"Faremo una piccola scuola di macelleria per il consumatore finale - spiega Aldo Zivieri - con laboratori in cui chiunque potrà vedere come si preparano salsiccia o salame, quali sono i tagli del bovino o come si prepara la cacciagione, per la quale stiamo cercando di creare una filiera di approvvigionamento locale. I laboratori saranno legati ad approfondimenti con la nutrizionista e ad escursioni per vedere gli allevamenti ed il territorio da cui provengono le nostre materie prime".

La sfida, che ha già il sostegno, tra gli altri, di SlowFood, è quella di far arrivare a Monzuno "i turisti gastronomici" il sabato, farli partecipare al laboratorio, accompagnarli ad un buon ristorante la sera e ad un trekking la mattina dopo. "A novembre metteremo in calendario una due giorni sul tartufo in cui, oltre alla lavorazione della carne e alla preparazione dei piatti che meglio gli si abbinano, una piccola degustazione e una cena a tema, prevede anche una uscita con i tartufai".

Oltre all'aspetto più turistico, il nuovo spazio della macelleria Zivieri avrà anche un carattere squisitamente professionale. "Ormai sono poche le macellerie che fanno davvero questo mestiere - continua Aldo - noi seguiamo la carne che vendiamo dall'allevamento alla sua distribuzione al cliente finale, ma la maggior parte delle macellerie non lo fa. Abbiamo pensato quindi di creare una vera e propria scuola di macelleria per professionisti, o per chi lo vuole diventare, che, partendo dal macello di Castel di Casio, sia in grado di fornire agli "studenti" tutti gli strumenti e le conoscenze di cui hanno bisogno. Oltre a tagliare la carne, impareranno quali sono i vantaggi di un allevamento sembrato rispetto a quelli intensivi e le tecniche e le forme migliori per commercializzare i prodotti".

Il grande obiettivo è quello di aprire uno spazio che possa servire allo sviluppo del comune e, più in generale, alla ricostruzione di una filiera alimentare locale, che comprenda anche la cacciagione. "Oggi la maggior parte della selvaggina venduta in Italia arriva dall'estero - conclude Aldo - questo è assurdo in un territorio in cui gli ungulati, e non solo, abbondano".

Il calendario delle iniziative sarà pubblicato sul sito della macelleria: www.macelleriazivieri.it. f.b.

to assegnato il premio. Nel 2010, prima edizione, i riconoscimenti di Ascom ed Emil Banca sono andati a Serena Amaduzzi, titolare di un'enoteca, Silvia Villani, del Caffè della Corte, e Matteo Calzolari dell'omonimo, ed oggi famosissimo, forno. Nel 2011 sono stati premiati Nicola Mazzoni,

antiquario, Silvia Lolli, che ha aperto un negozio-laboratorio di gioielli, ed il "comunicatore" Enrico della Torre. Nell'edizione dello scorso anno i premi sono andati a Federico Mini, titolare di una macelleria a Gaggio Montano, e ad Alessia Venturini, titolare di un agriturismo a Vergato.