

CASALECCHIO e Valsamoggia



SASSO MARCONI TUTTO ESAURITO ALL'AGRITURISMO LE CONCHIGLIE 'Chef al Massimo' da record

La famiglia Zivieri ha vinto la sua undicesima sfida

— SASSO MARCONI —

TUTTO ESAURITO ed una edizione da incorniciare quella che domenica ha portato oltre 2mila persone all'agriturismo Le Conchiglie di Sasso Marconi per l'undicesimo appuntamento con Chef al Massimo: la manifestazione gastronomica d'eccellenza nata e cresciuta a Monzuno, transitata per un anno a Fico e poi trasferita stabilmente alle Lagune, sull'Appennino Bolognese, in pieno Contrafforte pliocenico, tra boschi, calanchi, balzi di arenaria, vigneti ed olive.

Una sfida nella sfida per la famiglia Zivieri

che dal 2009 in questo modo ricorda il maggiore dei fratelli, morto prematuramente, capace di affermare ed operare secondo i principi di allevamento etico e di filiera controllata per le carni di qualità e anche per quelle selvatiche.

CONCETTI ribaditi ed approfonditi nel suo intervento d'apertura dall'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli: «Siamo di fronte ad un esempio di innovazione nella qualità. Di territorialità e filiera corta e di uso responsabile delle risorse e di legame forte con la tradizione e l'eccellenza», ha detto in apertura della giornata affi-

data alla conduzione di Aldo Zivieri e alla colonna sonora di Fio Zanotti e della sua 'superband'.

DI PRIMO PIANO il parterre degli ospiti con il Prefetto di Bologna Patrizia Impresa, il presidente e il direttore di Confcommercio Ascom Enrico Postacchini e Giancarlo Tonelli, e poi il comandante provinciale dei carabinieri Pierluigi Solazzo, i sindaci di Sasso e Monzuno. In prima fila mamma Adua e papà Graziano Zivieri, i fratelli Aldo, Fabrizio, Elena e Stefano Zivieri. E per la gioia degli ospiti attivissimi i 20 cuochi, una decina stellati, a partire da

Igles Corelli, presenza costante in tutte le edizioni. Emozionante la cerimonia di consegna del premio Zivieri per l'innovazione, la ricerca e l'entusiasmo nella quotidianità del lavoro in azienda, al cuoco Lorenzo Biagioni e alla guida turistica Francesco Antonelli. Un riconoscimento istituito con Emil Banca e il gruppo giovani Confcommercio Ascom Bologna. «E' stata una giornata impagabile, densa di grandi emozioni e soddisfazione. Non è mai scontato il buon esito e grazie a tutti ho visto un clima bellissimo», commenta stanco ma orgoglioso Aldo Zivieri, che pensa già all'edizione del prossimo anno.

Gabriele Mignardi



Il parterre degli ospiti con gli organizzatori della manifestazione

