

Tradizione e innovazione a tavola...



Sabato 3 maggio ore 18, presso **Libreria Scattisparsi**, via Sant'Agata 8/12 Ravenna, si terrà il quinto incontro della rassegna "I sabati a Scattisparsi" curata da Ivano Mazzani. Dialogheranno **Angela Schiavina**, presidente Associazione Insegnanti Cucina Italiana, e **Franco Chiarini**, fondatore di ChefToChef Emilia Romagna Cuochi, Associazione Internazionale Menù Storici, Promotore del "Piatto Sospeso" a Ravenna.

Il cibo tradizionale è un viaggio nei sapori del passato, un legame profondo con la storia e le radici culturali di ogni regione. Piatti che raccontano storie familiari, metodi di preparazione tramandati di generazione in generazione, ingredienti locali e stagionali. La sua forza sta nella semplicità, nella capacità di evocare ricordi e di mantenere vivo un patrimonio gastronomico.

Dall'altro lato, il cibo innovativo è l'espressione della creatività e della sperimentazione. Abbraccia nuove tecniche culinarie, fusioni di culture e ingredienti insoliti, offrendo esperienze gustative sorprendenti e fuori dagli schemi. L'innovazione in cucina non significa rinunciare alla qualità, ma piuttosto ridefinire i confini del possibile, trasformando il piatto in un'opera d'arte.

Ufficio Stampa Libreria Scattisparsi

via Sant'Agata 8/12 Ravenna (RA) - whatsapp: +39 3939 77780

email: isabatiascattisparsi@gmail.com - ig: [libreria_scattisparsi](https://www.instagram.com/libreria_scattisparsi) - fb: [libreriascattisparsiravenna](https://www.facebook.com/libreriascattisparsiravenna)

La sfida e la bellezza della gastronomia contemporanea risiedono proprio nel riuscire a mescolare questi due mondi: il rispetto per la tradizione e la curiosità verso l'innovazione, creando così esperienze culinarie uniche che celebrano tanto il passato quanto il futuro.

ANGELA SCHIAVINA

È una maestra di cucina e arredatrice originaria di Ravenna, nota per la sua capacità di unire la tradizione gastronomica romagnola con una cucina moderna e creativa. Dopo aver affinato le sue competenze in importanti scuole di cucina in giro per l'Italia, ha iniziato a portare avanti la sua passione con un forte impegno verso la valorizzazione dei prodotti locali e della cucina di territorio, attraverso la sua attività di catering attiva dal 1986 al 2020. La sua cucina è un'plorazione delle radici gastronomiche italiane, ma con un tocco personale che spinge sempre alla sperimentazione, facendo dialogare ingredienti antichi con tecniche innovative. Angela Schiavina è oggi presidente dell'Associazione Insegnanti di Cucina Italiana e socia di Slow Food.

FRANCO CHIARINI

Ravennate di famiglie ravennati ha seguito dagli anni '90 la strada gastronomica dei 'cuochi d'autore' fondata da Ferran Adrià e sviluppata da Massimo Bottura che prevede il passaggio dal 'come' al 'perché', superando i riferimenti acritici alle ricette tradizionali per innovare e creare in continuo sulla base della storia dei loro luoghi ma anche della propria cultura e delle tecnologie e tecniche moderne.

Per questo fonda nel 2008 'CheftoChef Emilia Romagna Cuochi' con i migliori cuochi della Regione e con i loro referenti produttivi. Contemporaneamente crea 'Menù Associati' (l'Associazione internazionale di collezionisti di menù storici) attivando la memoria della gastronomia degli ultimi due secoli tramite mostre e pubblicazioni. È uscita pochi mesi fa 'La Romagna dei ristoranti: storie di menù' che ripercorre appunto gli itinerari della gastronomia romagnola tramite i menù dei ristoranti e trattorie dall'800 ai giorni nostri.



APRILE
5 12 19 26

MAGGIO
3 10 17 24

**i SABATI A
SCATTI-
SPARSI**

**LIBRERIA
SCATTI
SPARSI**

Via SANT'AGATA, 8/12
48121 RAVENNA (RA)

**TUTTI I
SABATI**

FREE ENTRY

Ravenna, 2 maggio 2025

Ufficio Stampa Libreria Scattisparsi

via Sant'Agata 8/12 Ravenna (RA) - whatsapp: +39 3939 77780

email: isabatiascattisparsi@gmail.com - ig: libreria_scattisparsi - fb: libreriascattisparsiravenna