



[Massimiliano Mussoni, cuoco della](#)

Sangiovesa, protagonista a Centomani, il grande congresso annuale dei cuochi eccellenti dell'Emilia-Romagna

Lunedì 8 maggio dalle ore 10 alle 18 all'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli a Polesine Parmense (Parma) si svolgerà la nona edizione di "Centomani di questa Terra", l'evento di CheftoChef, l'associazione che riunisce i migliori chef e produttori della regione Emilia-Romagna.

L'evento ritorna in presenza e lo fa in grande stile, con un ricco programma che allinea i migliori professionisti della regione per discutere di filiera e futuro.

Un appuntamento importante sarà quello curato da Giuseppe Pasquali dedicato alle Liliacee dell'Emilia-Romagna –Cipolla Borettana, Aglio di Voghiera, Cipolla di Medicina, Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo, Scalogno di Romagna– nel quale sarà protagonista **Massimiliano Mussoni, cuoco della Sangiovesa**, da sempre impegnato a promuovere questa cipolla unica ottenuta allagando i terreni di coltivazione con l'acqua del fiume Marecchia.

"Mio padre era un coltivatore, difendo memoria e identità, una storia di famiglia e una bella storia di paese.", a parlare è Mussoni che continua, "Alla Sangiovesa abbiamo sempre valorizzato questo prodotto, con il racconto e con la presenza nel menù autunnale. Il territorio è ispirazione, siamo custodi di secoli di cultura, gesti, tradizioni."

Al termine dell'appuntamento agrario **Massimiliano Mussoni realizzerà un piatto con la composta di cipolla dell'acqua di Santarcangelo**. *"La Sangiovesa è diventata negli anni qualcosa di più di un ristorante, è un luogo che testimonia l'identità in ogni sua espressione ed era naturale dedicare attenzione al prodotto simbolo di Santarcangelo di Romagna."*, le parole di **Cristina Maggioli**.