**Domenica 3 settembre 2023 alla Fattoria Zivieridi Sasso Marconi (Bo):**

**la XIII Edizione di Chef…al Massimo,**

**darà il via alla nuova tradizione di Zivieri…al Massimo!**

Ultimi posti disponibili

**Sasso Marconi (Bo), agosto 2023 –** La XIII edizione di *Chef…al Massimo*, che domenica 3 settembre prenderà forma per il secondo anno consecutivo all’interno della Fattoria Zivieri, un piccolo gioiello sull’Appennino tosco emiliano, si pone l’ambizioso obiettivo di raccontare, in modo non convenzionale, una tradizione enogastronomica ormai consolidata, frutto di una filosofia professionale e di vita, basata sull’etica del benessere animale, del rispetto per l’ambiente, della bellezza della natura, che ha sempre fatto e continua a fare da musa ispiratrice a tutte le iniziative che la Famiglia Zivieri, con i suoi soci e i suoi collaboratori, sta portando avanti.

Nel corso della giornata grande attenzione verrà, quindi, data, come ogni anno, agli chef, amici di Massimo, Adua e Graziano, provenienti da tutto lo Stivale, impegnati nella creazione di piatti in grado di esaltare al massimo le carni e i salumi della filiera Zivieri: 5 i menu proposti e composti, ognuno, da 3 portate, incluso il dolce, e da altrettanti accoppiamenti con vini ricercati di importanti cantine del territorio nazionale! Ma il momento gastronomico non sarà l’unico protagonista di domenica, anzi: il giornalista, volto noto di Sky, scrittore e performer Alessandro Bonan cercherà le parole, gli aneddoti e le note migliori per ripercorrere in modo suggestivo ed imprevedibile la storia della Famiglia Zivieri, intrecciandola e mettendola a confronto con personaggi e momenti sportivi (in particolar modo di ambito calcistico) impressi nella memoria di ognuno di noi. Immancabile la presenza finale del maestro Fio Zanotti, il cui intervento regalerà ai presenti momenti di grande coinvolgimento emotivo!

Se non bastasse, i sogni e le emozioni, che hanno reso speciale il percorso imprenditoriale del Gruppo, si rispecchieranno nella bellezza della natura di quella parte di Appennino che all’interno della Fattoria riesce a dare il meglio di sé. Una giornata che vuole essere, quindi, un inno al bello, al vero, al genuino in ogni sua forma, partendo dall’attenzione riservata alla cura delle persone, degli animali, del territorio, che ha condotto alla creazione di una filiera agroalimentare di qualità, rispettosa della natura e dei suoi ritmi.

Una giornata conviviale, di divertimento, di gioiosa riflessione nel corso del quale poter anche godere della bellezza, spesso nascosta e poco apprezzata, del territorio appenninico.

“Dopo 13 anni, volevamo riportare l’attenzione di quanti parteciperanno all’evento sul senso vero e profondo della giornata: un momento di ricordo, ma anche di racconto e di condivisione delle idee di nostro fratello Massimo, di mamma Adua e papà Graziano, che ci hanno condotto fino a dove siamo oggi. Per farlo abbiamo sperimentato un modo meno convenzionale rispetto agli anni passati, ma crediamo che arricchire il momento enogastronomico con momenti artistici e di spettacolo, renda perfettamente le potenzialità cui la Fattoria, chiusura del cerchio e inizio di un percorso ancora più articolato rispetto a quello portati avanti fino ad adesso, è in grado di dare forma!”, commenta Aldo Zivieri.

La giornata è, come sempre, sostenuta da Emilbanca e da Confcommercio Ascom Bologna, che per la tredicesima volta assegneranno, insieme al gruppo Giovani Imprenditori di Confcommercio, a due imprenditori under 40, il premio “Massimo Zivieri, per l’innovazione, la passione e la professionalità”.

**Informazioni evento**

**Data** domenica 3 settembre 2023

**Luogo** Fattoria Zivieri | via Lagune 78 | Sasso Marconi BO

**Orario** dalle ore 12.00 fino alle 17.00

**Prenotazione** obbligatoria sul sito [www.chefalmassimo.it](http://www.chefalmassimo.it)

**Costo**

5 MENU: MENU VERDE € 55 | MENU BLU € 40 | MENU BORDEAUX – per 2 persone € 130 | MENU GIALLO € 50 | MENU BIANCO € 45

MENU BAMBINI, da acquistare direttamente il giorno dell’evento € 15

**Locandina evento con menu dettagliati** in allegato

Per ulteriori dettagli: [info@chefalmassimo.it](mailto:info@chefalmassimo.it) | www.chefalmassimo.it

Silvia Di Vincenzo [comunicazione@macelleriazivieri.it](mailto:comunicazione@macelleriazivieri.it) | +39 051 0181431