***Zivieri…al Massimo***

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

**la prima edizione di una tradizione lunga 13 anni!**

Aperte le prenotazioni

**Sasso Marconi (Bo), agosto 2023 –** Dalla prima edizione nel 2009, organizzata nella piazza principale di Monzuno – casa della storica Macelleria Zivieri, alla XII edizione, svoltasi lo scorso anno all’interno della Fattoria Zivieri, sulle colline di Sasso Marconi, è passata davvero “tanta acqua sotto i ponti”. Sono stati coinvolti più di 50 chef di caratura nazionale, si sono accolti oltre 20.000 ospiti, sono stati studiati *ad hoc,* e gustati, quasi 250 piatti differenti tra di loro, ma tutti realizzati con il desiderio di raccontare la “rivoluzione” che Massimo Zivieri, a cui la giornata è sempre stata dedicata, ha portato nelle cucine dei grandi chef e sulle tavole dei suoi clienti più affezionati: offrire e mangiare meno carne, avendo cura, però, di indirizzarsi su un prodotto di qualità, di filiera chiusa e controllata, allevato nel pieno rispetto del benessere animale.

“In questi 13 anni, il filo rosso che ha sempre caratterizzato la prima domenica di settembre è stato il desiderio di ricordare con affetto, insieme a quanti avevano avuto il piacere di conoscerlo (sia di persona che dai racconti di altri amici), mio fratello Massimo e le sue lungimiranti idee”, racconta Aldo Zivieri, titolare, insieme ai fratelli e ad alcuni soci imprenditori, della Macelleria e della Fattoria Zivieri. “Ogni anno trascorso è stato caratterizzato da trasformazioni ed evoluzioni, tutte affrontate seguendo il tracciato che Massimo aveva incominciato a scrivere, ma che ci hanno convinto fosse arrivato il momento di dare inizio ad una nuova tradizione, quella di ***Zivieri…al Massimo***: un appuntamento caratterizzato dalla stessa carica e forza emotiva di sempre, ma in grado di comunicare in modo ancora più forte e chiaro i sogni e le ambizioni del gruppo Zivieri!”.

Quindi, pronti a sperimentare i piatti di 11 chef, accompagnati da altrettanti calici di vino speciali e divisi in 5 menu diversi sia per composizione che per prezzi, ma ancor di più pronti ad assistere ad uno spettacolo che trasformerà in parole e note la filosofia della Macelleria e della Fattoria Zivieri. “Quest’anno abbiamo voluto dare più forza alla parte di racconto del nostro mondo, non lasciando la parola solo ai piatti degli chef, ma organizzando diversi momenti nel corso dei quali un artista poliedrico, prendendo spunto anche dalla storia sportiva del nostro Paese, “canterà” gli aspetti cardine della nostra storia, fatta soprattutto di famiglia e persone…ma non voglio aggiungere altro, perché questo dovrà essere un regalo e una sorpresa a tutti coloro che, ancora una volta, vorranno essere al nostro fianco in questa giornata per noi così speciale”, prosegue Aldo Zivieri.

Ulteriore novità di questa edizione, riguarderà il numero di ospiti, limitato a 500 persone, per poter consentire a tutti di godersi il meglio della Fattoria… “e per far sì, se possibile, che sia un’occasione emotivamente ancora più coinvolgente del passato”.

**Zivieri…al Massimo** è, come sempre, sostenuto 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”.

“Di Massimo ricordo l’intraprendenza, la generosità e la visione”, ha commentato Daniele Ravaglia, direttore generale di Emil Banca.  “Abbiamo creduto fin dall’inizio alla sua filosofia, oggi portata avanti con successo dalla famiglia Zivieri. Per questo, dalla prima edizione, assieme ad Ascom, lavoriamo per far sì che questa manifestazione, oltre ad essere un momento di festa e di affettuoso ricordo, sia un esempio per le nuove generazioni di imprenditori”

“Fin dalla prima edizione, come Confcommercio Ascom Bologna abbiamo affiancato con convinzione, anno dopo anno, *Chef…al Massimo*, sottolinea **Giancarlo Tonelli, Direttore Generale Confcommercio Ascom Bologna**. “La ragione del nostro sostegno, che naturalmente si rinnova anche per il prossimo appuntamento di settembre, è duplice: da un lato, la vicinanza e l’affetto che la nostra Associazione ha sempre voluto esprimere concretamente alla famiglia Zivieri nel ricordo di Massimo, che per tanti di noi è stato prima di tutto un amico, oltreché un grande imprenditore. Dall’altro, abbiamo condiviso l’obiettivo, che *Zivieri…al Massimo* continua a perseguire, di promuovere e valorizzare, attraverso un’offerta enogastronomica di altissima qualità e in perfetto equilibrio tra ricerca e tradizione, il nostro patrimonio di eccellenze agroalimentari, a cominciare chiaramente dalla filiera della carne”.

Il 3 settembre prenderà forma una tradizione, ricca di novità, quindi, e, come sempre, da non perdere!

**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 entro venerdì 1 settembre registrandosi 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