



Parte da Rimini il viaggio dell'Emilia-Romagna verso Expo:

Venerdì 7 agosto il taglio del nastro e il racconto del viaggio.

Le prime tre tappe: sull'Alta Via dei Parchi a Pennabilli, sabato 8 agosto, e a Ridracoli, lunedì 10 agosto. Da Rimini, martedì 18 agosto, il primo grande evento per il viaggio lungo le Vie d'Acqua e la Via Emilia.

Partirà sabato 8 agosto il viaggio dell'Emilia-Romagna verso Expo. Il taglio ufficiale del nastro è avvenuto venerdì 7 agosto presso il Grand Hotel di Rimini in presenza del sindaco di Rimini **Andrea Gnassi**, dell'Assessore alla Cultura del Comune di Piacenza **Tiziana Albasi**, di **Andrea Corsini**, Assessore Regionale al turismo Emilia-Romagna, **Massimo Spigaroli**, presidente CheftoChef emiliaromagnacuochi, **Liviana Zanetti**, presidente di APT Servizi Emilia-Romagna e **Sonia Chellini**, Vice Presidente Slow Food Italia.

L'Emilia-Romagna in viaggio verso Expo è il percorso gastronomico e culturale, volto alla scoperta della Regione Emilia-Romagna, che si snoda attraverso tre direttrici storiche: **le Vie d'Acqua** del mare Adriatico e del Fiume Po, che saranno percorse in motonave, la via di terra rappresentata dalla **via Emilia** attraversata in bicicletta e dai Food Truck e **l'Alta Via dei Parchi** percorsa a piedi. Un viaggio che durerà oltre un mese; si rincongiungerà a Piacenza il 18 settembre e si concluderà il 22 settembre all'interno dell'Esposizione Universale di Milano. Le prime tappe, sull'Alta Via dei Parchi: **l'8 agosto a Pennabilli e il 10 agosto a Ridracoli**. Poi la partenza **da Rimini, martedì 18 agosto**, degli altri due itinerari: quello delle Vie d'Acqua e quello della Via Emilia, con un grande evento nel Porto Canale.

Pennabilli, sabato 8 agosto: memorie di biodiversità

La **tappa di Pennabilli** inaugura il percorso **dell'Alta Via dei Parchi**, un itinerario di carattere naturalistico, che avrà come protagonista i luoghi simbolo delle camminate, dove scoprire i borghi appenninici, i rifugi e la cultura gastronomica della montagna. Nel primo pomeriggio, alle 14.30, gli escursionisti si ritroveranno con le guide del Club Alpino Italiano per la visita guidata di Pennabilli e dintorni. Alle ore 16.00 presso la Loggia dei mercati, si aprirà il mercato delle produzioni tradizionali del territorio a cura della **condotta Slow Food - Rimini e San Marino** (fino alle 22.30). Alle 18.00 avrà luogo il **Comizio Agrario** presso l'Orto dei frutti dimenticati, anticipato dal saluto dei rappresentanti istituzionali del territorio e tenuto da **Graziano Pozzetto, Piergiacinto Celi e Guerrino Fanchi**. Seguirà la cena alle ore 20.00 presso il ristorante **"Il Piastrino"** (via Parco Begni, 5 – Pennabilli), a cura degli chef dell'associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi: Riccardo Agostini**, del ristorante "Il Piastrino" e **Massimiliano Poggi**, del ristorante "Al Cambio" di Bologna (BO) che interpretano i prodotti dell'Emilia-Romagna. *(Per informazioni e prenotazioni della cena: IAT Pennabilli 0541.928659 - info@pennabilliturismo.it).*

L'evento è stato realizzato in collaborazione con il Comune di Pennabilli, il Parco del Sasso Simone e Simoncello e la Pro Loco di Pennabilli.

Diga di Ridracoli, lunedì 10 agosto: terra di acqua e di foreste

Ricco e articolato il programma di lunedì 10 agosto a Ridracoli, nel cuore del Parco delle Foreste Casentinesi. Alle ore 19.00 sarà possibile effettuare un'**escursione al tramonto in battello elettrico sul Lago** di Ridracoli. Dalle 19.30 ci sarà un'esposizione delle produzioni tradizionali del territorio. Alle ore 20.30 l'evento clou della serata: sul coronamento della diga, con un panorama assolutamente mozzafiato, prenderà vita una **cena unica a quattro mani** realizzata da due degli chef dell'associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi: Paolo Teverini**, del ristorante "Teverini" di Bagno di Romagna (FC), e **Umberto Cavina**, del ristorante "Monte del Re" di Dozza (BO), che interpreteranno in maniera sublime alcuni dei prodotti gastronomici d'eccellenza dell'Emilia-Romagna (per informazioni e prenotazioni tel. 0543 917912 ladigadiridracoli@atlantide.net). Alle ore 21.00, nel corso della cena, si svolgerà anche il **Comizio Agrario**, aperto dai rappresentanti istituzionali del territorio e tenuto da **Paolo Mattioli**, contadino allevatore, che racconterà come vivere e produrre in Appennino. Infine, alle ore 23.00, osservazione del cielo per vedere le stelle cadenti di San Lorenzo.



L'iniziativa si avvale della collaborazione dei Comuni di Bagno di Romagna e Santa Sofia, il Parco delle Foreste Casentinesi, Romagna Acque, Atlantide, la Condotta Slow Food di Forlì e Cesena.

Rimini, martedì 18 agosto: tra la Via Emilia e il mare

La **tappa nella città di Rimini**, in programma per il **18 agosto**, coinvolgerà due itinerari: le Vie d'Acqua e la Via Emilia. Rimini **"sulla via Emilia"**, avrà inizio alle 19.30 presso il Porto Canale, dove si incontreranno lo **Street Food stellato**, i **prodotti tipici del territorio**, lo **Street Fish dei pescatori**, le oltre 100 **etichette di Tramonto DiVino**, il **Comizio Agrario** e per finire il **dj set**. Il palcoscenico dei cuochi sulla Via Emilia sarà il Food Truck, una grande cucina viaggiante dove, dalle 20.00 gli chef stellati **Isa Mazzocchi** del ristorante "La Palta" di Borgonovo (PC), **Igles Corelli** del ristorante "Atman" di Lamporecchio (PT), **Fabio Rossi** del ristorante "Vite" di Coriano (RN) e **Franco Aliberti** del ristorante "Èvviva" di Riccione, prepareranno lo street food da abbinare ai vini selezionati da **Tramonto DiVino** e serviti dai sommelier dell'Ais Emilia e Romagna, sulle note musicali a cura di **NEW BELLÉPOQUE PROJECT®**. A fare da cornice ai Food Truck saranno le **FoodValleyBike**, delle boutique itineranti a due ruote guidate dai produttori e disposte lungo la banchina del porto, che esporranno per degustazione le eccellenze dell'Emilia-Romagna. Dalle 20.30 sino alle 21.30 avrà luogo il **Comizio Agrario** con **Piero Meldini** e **Marco Amati**, preceduto dal saluto del sindaco di Rimini, **Andrea Gnassi**. Alle ore 20.00 sarà la volta della **Via d'Acqua**, che sarà inaugurata dalla **'Cena Stellata'** a bordo della motonave Principessa, dove gli ospiti potranno cenare immersi in un'atmosfera unica, degustando i prodotti tipici del territorio, interpretati dalle sapienti mani dei cuochi di CheftoChef **Giampaolo Raschi** del ristorante "Guido" di Miramare, **Raffaele Liuzzi** della "Locanda Liuzzi" di Cattolica, **Stefano Ciotti** del ristorante "Nostrano" di Pesaro e **Massimo Spigaroli** del ristorante "Antica Corte Pallavicina" di Polesine Parmense. *(La cena ha disponibilità limitata è su prenotazione a pagamento: prenotazioni@viaggioversoexpo.it tel. 0521 791580)*. L'evento è stato realizzato con la collaborazione del Comune di Rimini.

La realizzazione di questo progetto è stata possibile grazie alla stretta collaborazione dell'associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, la **Regione Emilia-Romagna** e **APT Servizi**, **Slow Food ER**.

Un particolare ringraziamento va ai partner del progetto: l'**Enoteca Regionale ER**, **Confagricoltura ER**, **Unioncamere ER**, **Ais Emilia e Romagna**, **Ufficio Scolastico Regionale dell'Emilia Romagna**, ai main-sponsor **Consorzio del Parmigiano Reggiano**, **Olitalia**, **Mielizia-Conapi** e **Consorzio del Prosciutto di Parma**.

Il viaggio si avvale del patrocinio di **Expo 2015**, **Touring Club Italiano**, **Anci**, **Cai**, **Aipo**, **Associazione Nazionale Marinai d'Italia**.

Per seguire il viaggio: www.viaggioversoexpo.it

HASHTAG UFFICIALE: #cheftoexpo

SOCIAL

Facebook: <https://www.facebook.com/TurismoEmiliaRomagna>

Twitter: <http://twitter.com/turismoER>

Pinterest: <https://www.pinterest.com/turismoer/>

Ulteriori materiali disponibili su:

#myer_taste, #myER_kitchenstories #viaemilia

Ufficio stampa "L'Emilia Romagna in viaggio verso Expo":

Romina Savi - cell. 338 6549768 - press@viaggioversoexpo.it