



L'EMILIA-ROMAGNA IN VIAGGIO VERSO EXPO 2015

Tre itinerari unici per scoprire e gustare un'intera Regione

Venerdì 7 agosto a Rimini il taglio ufficiale del nastro

Venerdì 7 agosto alle ore 11.00 presso il Grand Hotel di Rimini avrà luogo il taglio ufficiale del nastro dell'evento **L'Emilia-Romagna in viaggio verso Expo (www.viaggioversoexpo.it)**, che avverrà in presenza del sindaco di Rimini **Andrea Gnassi**, del sindaco di Piacenza **Paolo Dosi**, dell'Assessore Regionale al turismo Emilia-Romagna **Andrea Corsini**, del presidente CheftoChef emiliaromagnacuochi **Massimo Spigaroli**, del presidente di APT Servizi Emilia-Romagna **Liviana Zanetti** e di **Sonia Chellini**, Vice Presidente Slow Food Italia.

I tre itinerari che partiranno tutti da Rimini, città in cui è "nata" la Via Emilia, toccheranno mete di interesse culturale, paesaggistico e gastronomico con **36 eventi** che animeranno un'intera Regione, **41 prodotti D.O.P e I.G.P** e **12 Presidi Slow Food** da scoprire e gustare insieme ai produttori, **50 chef** delizieranno i gourmet con le loro creazioni e **150 ricette esclusive** che resteranno nel patrimonio agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Sono questi i numeri **dell'Emilia-Romagna in viaggio verso Expo**, un evento unico nel suo genere e anche il primo nel nostro Paese in grado di muovere tutte le risorse di un'intera Regione, puntando alla valorizzazione congiunta del patrimonio culturale, enogastronomico, turistico e naturalistico.

Il viaggio, inaugurato al Grand Hotel di Rimini, si snoderà attraverso **tre percorsi che attraversano le direttrici storiche della Regione Emilia-Romagna: le Vie d'acqua** del Mare Adriatico e del Fiume Po, la via di terra rappresentata dalla **Via Emilia** e **l'Alta Via dei Parchi**. Ognuno di questi itinerari sarà caratterizzato sia da un particolare **mezzo di trasporto** per percorrerlo, sia da una **cartoguida**, che consentirà ai visitatori di cogliere tutte le iniziative organizzate durante il viaggio, vivendo appieno l'atmosfera di ogni territorio. Le varie tappe dei tre percorsi saranno animate da una serie di appuntamenti quali il **Mercato delle produzioni artigianali del territorio** a cura di Slow Food Emilia-Romagna e **Tramonto DiVino**, un'iniziativa che toccherà 8 città, realizzata in collaborazione con l'Enoteca Regionale, che attraverso assaggi e racconti sul vino, guidati dai sommelier di Ais Emilia e Romagna, accompagnerà il pubblico in un viaggio ricco di cultura e di suggestioni. Infine a chiudere le tappe il **Comizio Agrario**, un momento di confronto che vedrà protagonisti personaggi e ospiti di spessore del territorio e un **appuntamento gastronomico** (aperitivo con degustazione, cena o street food) a cura dei cuochi **dell'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi** e dei sommelier **AIS Emilia e Romagna**.

Il percorso d'acqua: Mare Adriatico e Grande Fiume Po

Il viaggio, da Rimini sino a Piacenza, sarà effettuato con **due motonavi: Principessa** per la navigazione sul mare e **Stradivari** per la navigazione sul Po. Entrambe possono ospitare sino a 100 persone e attraccheranno in diversi porti dell'Emilia-Romagna. Ad ogni tappa corrisponderà un appuntamento gastronomico, la **"Cena Stellata" allestita sulle motonavi**, nel corso della quale gli ospiti potranno cenare immersi in un'atmosfera unica, degustando i prodotti tipici e i vini del territorio. Le tappe toccate e gli chef protagonisti saranno:

18 agosto Rimini: Giampaolo Raschi (Guido - Miramare RN) - Raffaele Liuzzi (Locanda Liuzzi - Cattolica RN) Stefano Ciotti (Nostrano - Pesaro) e Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina- Polesine Parmense PR);

21 agosto Cesenatico (FC): Alberto Faccani (Magnolia - Cesenatico FC), Andrea Bartolini (La Buca - Cesenatico), Silver Succi (Quarto Piano - Rimini), Fabio Rossi (Vite - Coriano RN);

23 agosto Cervia (RA): Andrea Bartolini (La Buca - Cesenatico), Mattia Borroni (Alexander - Ravenna), Riccardo Agostini (Il Piastrino - Pennabilli RN), Silverio Cineri (Silverio - Faenza RA);

24 agosto Comacchio (FE): Athos Migliari (La Chiocciola - Portomaggiore FE), Franco Cimini (Osteria del Mirasole - San Giovanni in Persiceto BO), Isa Mazzocchi (La Palta - Borgonovo PC), Daniele Repetti (Nido del Picchio - Carpaneto PC);

25 agosto Ferrara: Maria Grazia Soncini (La Capanna di Eraclio - Codigoro FE), Pier Luigi Di Diego (Don Giovanni - Ferrara), Igles Corelli (Atman - Lamporecchio PT), Alessio Malaguti (Trattoria La Rosa 1905 - S. Agostino FE);



27 agosto Finale Emilia (MO): Giovanna Guidetti (Osteria della Fefa - Finale Emilia MO), Giovanni Cuocci (Lanterna di Diogene - Bomporto MO), Umberto Cavina (Monte del Re - Dozza BO), Rino Duca (Il Grano di Pepe - Ravarino MO);

29 agosto Mezzani (PR): Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina - Polesine PR), Aurora Mazzucchelli (Ristorante Marconi - Sasso Marconi BO), Silverio Cineri (Silverio - Faenza RA), Gino Fabbri (La Caramella - Bologna);

6 settembre Boretto (RE): Marco Parizzi (Parizzi - Parma), Agostino Iacobucci (I Portici - Bologna), Franco Aliberti (Èvviva - Riccione), Umberto Cavina (Monte del Re - Dozza BO);

13 settembre Polesine e Zibello (PR): Paolo Teverini (Teverini - Bagno di Romagna FC); Mario Ferrara (Scacco Matto - Bologna), Gianni D'Amato (Caffè Arti & mestieri - Reggio Emilia), Gino Fabbri (Pasticceria Fabbri - Bologna);

17 settembre Isola Serafini a Monticelli d'Ongina (PC): Fabrizio Mantovani (FM - Faenza RA), Filippo Chiappini Dattilo (Antica Osteria del Teatro - Piacenza), Claudio Di Bernardo (Grand Hotel - Rimini), Luca Castellani (Antica Trattoria Cattivelli - Monticelli d'Ongina PC).

Per informazioni e prenotazioni: prenotazioni@viaggioversoexpo.it tel. 0521 798515

Il percorso di terra: la Via Emilia

Lungo la direttrice storica della Via Emilia protagoniste saranno invece le biciclette, che percorreranno le principali città affacciate su questa grande arteria. A fare tappa nelle piazze cittadine saranno i **Food Truck** e le **FoodValleyBike**, entrambi simboli del cibo di strada. Mentre i **Food Truck** sono vere e proprie cucine viaggianti, dove i cuochi di **CheftoChef** serviranno degli assaggi, interpretando la pasta dell'Emilia-Romagna, le **FoodValleyBike**, guidate dai produttori, diventeranno un'originale boutique per esporre i prodotti e al contempo un banco assaggio per degustazioni ad hoc. In alcune delle città che accoglieranno il viaggio si svolgerà **Tramonto DiVino**, l'iniziativa che attraverso assaggi e racconti sul vino, guidati dai sommelier di Ais Emilia e Romagna, permetterà di scoprire e gustare le migliori realtà vinicole della regione. Le città e gli chef protagonisti sono:

18 agosto Rimini: Isa Mazzocchi (La Palta - Borgonovo PC), Igles Corelli (Atman - Lamporecchio PT), Fabio Rossi (Vite - Coriano RN), Franco Aliberti (Èvviva - Riccione);

20 agosto Savignano sul Rubicone (FC): Marco Cavallucci (Chef consultant) e Silver Succi (Quarto Piano - Rimini);

24 agosto Forlimpopoli Casa Artusi (FC): Giampaolo Raschi (Guido - Miramare (RN) e Daniele Baruzzi (Ristorante Insolito - Russi RA);

25 agosto Forlì: Giuliana Saragoni (Trattoria di Giuliana, Forlì), Pier Giorgio Parini (Osteria del Povero Diavolo - Torriana RN), Matteo Aloè (Berberè - Bologna);

26 agosto Faenza (RA): Pierluigi Di Diego (Don Giovanni - Ferrara), Riccardo Agostini (Il Piastrino - Pennabilli RN);

27 agosto Imola (BO): Athos Migliari (La Chiocciola - Portomaggiore FE), Franco Cimini (Osteria del Mirasole - San Giovanni in Persiceto BO), Fabrizio Mantovani (FM - Faenza RA)

28 agosto Reggio Emilia: Gianni D'Amato (Caffè Arti & mestieri - Reggio Emilia), Andrea Vezzani (Ca' Matilde- Quattro Castella RE), Marco Parizzi (Parizzi - Parma) Luigi Sartini (Taverna Righi - Repubblica di San Marino);

1 settembre Bologna: Massimiliano Poggi (Al Cambio - Bologna), Gianluca Gorini (Le Giare - Montiano FC), Mattia Borroni (Alexander - Ravenna), Andrea Bartolini (La Buca - Cesenatico FC), Alberto Faccani (Magnolia - Cesenatico FC);

2 settembre Valsamoggia (BO): Mario Ferrara (Scacco Matto - Bologna), Alberto Bettini (Trattoria Da Amerigo - Savigno BO), Vincenzo Camerucci (Cami - Savio RA), Franco Cimini (Osteria del Mirasole - San Giovanni in Persiceto BO);

4 settembre Rubiera (RE): Emilio Barbieri (Strada Facendo - Modena), Massimiliano Poggi (Al Cambio - Bologna);

5 settembre Modena: Luca Marchini (L'erba del Re - Modena), Rino Duca (Il grano di Pepe -Ravarino MO), Giovanni Cuocci (Lanterna di Diogene, Bomporto MO)

6 settembre Parma: Daniele Repetti (Nido del Picchio - Carpaneto PC), Claudio Gatti (Pasticceria Tabiano - Tabiano PR), Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense PR);

8 settembre Noceto (PR): Umberto Cavina (Monte del Re - Dozza BO), Andrea Vezzani (Ca' Matilde - Quattro Castella RE), Gianluca Gorini (Le Giare - Montiano FC)

11 settembre Fidenza (PR): Claudio Di Bernardo (Grand Hotel - Rimini) e Cristina Cerbi (Osteria di Fornio - Fidenza PR);



15 settembre Fiorenzuola d'Arda (PC): Claudio Cesena (Antica Osteria della Pesa - Cadeo PC), Andrea Vezzani (Ca' Matilde – Quattro Castella RE);

18 settembre Piacenza: Daniele Repetti (Nido del Picchio – Carpaneto PC), Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense PR), Mario Ferrara (Scacco Matto – Bologna)

Il percorso dell'Alta Via dei Parchi

Un itinerario escursionistico, che parte da Rimini per arrivare sino a Piacenza e ricongiungersi agli altri due percorsi. Protagonisti di questo viaggio saranno i **luoghi simbolo delle camminate**, ossia i rifugi e i borghi appenninici, nonché l'antica cultura gastronomica della montagna. Nel corso delle varie tappe di questo percorso, realizzate in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna e i parchi nazionali e regionali attraversati dall'Alta Via, gli escursionisti condotti dalle guide del CAI, potranno **degustare i prodotti dell'Appennino**, in luoghi comunque raggiungibili anche da chi vuole partecipare al singolo evento, riscoprendo le tradizioni gastronomiche attraverso i saperi degli abitanti e le abilità dei cuochi dell'associazione CheftoChef.

I luoghi e gli chef degli appuntamenti sono:

8 agosto Pennabilli (RN): Riccardo Agostini (Il Piastrino - Pennabilli RN), Massimiliano Poggi (Al Cambio- Bologna);

10 agosto Diga di Ridracoli (FC): Umberto Cavina (Monte del Re - Dozza BO), Paolo Teverini (Teverini – Bagno di Romagna FC);

21 agosto Carnè di Brisighella (RA): Marco Cavallucci (Chef consultant) e Daniele Baruzzi (Ristorante Insolito – Russi RA)

26 agosto Lago di Suviana (BO): Marcello Leoni (Home Kitchen Atelier - Bologna) e Alessio Malaguti (Trattoria La Rosa 1905 - S. Agostino FE)

28 agosto Cavone di Lizzano in Belvedere (BO): Fabrizio Mantovani (FM - Faenza RA), Luca Marchini (L'Erba del Re – Modena);

29 agosto Fiumalbo (MO): Giovanni Cuocci (Lanterna di Diogene - Bomporto (MO) e Marco Parizzi (Parizzi - Parma);

5 settembre Passo Pradarena (RE): Igles Corelli (Atman – Lamporecchio PT) e Aurora Mazzucchelli (Ristorante Marconi - Sasso Marconi BO)

8 settembre Rifugio Lagdei (PR): Alberto Bettini (Trattoria da Amerigo - Savigno BO) e Rino Duca (Il grano di Pepe - Ravarino MO);

13 settembre Vigoleno (PC): Claudio Cesena (Antica Osteria della Pesa - Cadeo PC) e Massimiliano Mascia (San Domenico - Imola (BO).

Molti degli appuntamenti ospiteranno anche **eventi collaterali** con un calendario delle iniziative work in progress che saranno segnalate sul sito www.viaggioversoexpo.it.

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