**Sentieri di gusto: il viaggio dell’Emilia Romagna verso Expo fa tappa a Brisighella**

**Il 21 agosto a Cà Carnè un ricco programma d’iniziative con una cena a quattro mani firmata dagli chef Cavallucci e Baruzzi che interpretano l’eccellenza gastronomica della Regione**

E’ partito da Rimini il 7 agosto **L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo -** ilpercorso gastronomico e culturale, volto alla scoperta della regione Emilia Romagna, che si concluderà il 22 settembre all’interno dell’Esposizione Universale di Milano – arriva ora a **Brisighella (RA).** **Venerdì 21** **agosto**, il viaggio di chef, produttori, vignaioli, sommelier e consorzi che rappresentano l’eccellenza regionale arriverà nella splendida cornice offerta da **Cà Carnè**, punto d’accesso dello splendido **Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola**, percorrendo a piedi **l’Alta Via dei Parchi.**

Brisighella è una cittadina ospitale, ricca di tradizioni, sapori, bellezze architettoniche e naturalistiche, insignita delle più prestigiose certificazioni (Borghi più Belli d'Italia, Cittaslow, Bandiera Arancione del Touring Club Italiano), a testimonianza delle sue eccellenze e della sua qualità di vita. Brisighella è famosa anche per le sue acque termali, che il viaggiatore può godersi nell’assoluta tranquillità che regna nel borgo, tanto da diventare il luogo ideale per abbandonare ogni stress e dedicarsi alla cura di sé stessi.

Ricco e articolato il programma della tappa. Alle ore 16.00 **nel Cortile del Rifugio Cà Carnè** si aprirà il **mercato delle produzioni tradizionali del territorio,** a cura di Slow Food Faenza e Brisighella. Alle 17.00 **Slow trekking**: percorso a piedi con il CAI dalla Stazione di Brisighella al Rifugio Cà Carnè, scoprendo l’ambiente, il territorio, i borghi, gli agricoltori, i prodotti, i cuochi e le comunità dell’Appennino. Alle 19.15 si svolgerà il **Comizio Agrario** dal titolo **“La storia del gesso nei prodotti del Parco”.** Intervengono: **Piero Sardo**, **Lucia Ziniti** e **Franco Spada**. Alle ore 20.00 il clou della tappa di Cà Carnè con la cena presso il “**Ristorante del Rifugio”** a cura degli chef dell’associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi**  [**Marco Cavallucci**](http://www.cheftochef.eu/item/marco-cavallucci/), chef consultant e [**Daniele Baruzzi**](http://www.cheftochef.eu/item/daniele-baruzzi/), chef del ristorante “Insolito” di Russi (RA), che realizzeranno una **cena a quattro mani** interpretando i prodotti eccellenti dell’Emilia-Romagna. In accompagnamento i **migliori vini** della regione selezionati da **Enoteca Regionale Emilia Romagna** e serviti dai **sommelier AIS**.

*(Per informazioni e prenotazioni della cena: tel. 0546 81468 – mail:**ivanofabbri@alice.it**)*

**L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo** 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 nel complesso durerà oltre un mese e vedrà un ricco intreccio di saperi e sapori, territori e cultura, il tutto condito dall’estro e dalla bravura dei soci di **CheftoChef emiliaromagnacuochi**.

Le tre direttrici si **ricongiungeranno a Piacenza il 18 settembre**, città nella quale tutti i protagonisti del viaggio si ritroveranno per celebrare la fine del percorso regionale. Lunedì 21 settembre lasceranno poi l’Emilia Romagna varcando il Po per **entrare a Milano**, dove nella Casa degli Atellani, che ospita la vigna di Leonardo, i cuochi, i produttori e i consorzi, i parchi e le comunità dell’Emilia Romagna presenteranno l’eccellenza dei territori, in una straordinaria performance gastronomica. Infine, **il 22 settembre il viaggio arriverà a Expo,** per tirare – cuochi e sfogline – una sfoglia di pasta lunga 75 metri, con i ripieni e i formati che caratterizzano la cucina della regione, dal mare di Rimini fino a Piacenza.

Il **prossimo appuntamento** sarà il **23 agosto a Cervia** sulle Vie d’Acqua con la serata intitolata “Sale Divino”. Il programma in anteprima su: <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/cervia/>

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

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***](http://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 Nazionale “L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo”:**

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

**Ufficio stampa CheftoChef e Ufficio stampa Regionale “L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo”:**

Pierluigi Papi - cell. 338 3648766 - press@cheftochef.eu \_ info@pierluigipapi.com