**Alla scoperta dei sapori del Delta del Po sulle Vie d’Acqua**

**Il viaggio arriva a Lido degli Estensi con due appuntamenti:**

**lo Street Food d’Autore e la Cena Stellata sulla Motonave Stradivari**

Lunedì 24 agosto a **Lido degli Estensi** farà tappa il **viaggio dell’Emilia Romagna verso Expo**, che si preannuncia ricco di appuntamenti aperti al pubblico appassionato di enogastronomia.

Protagonisti indiscussi saranno i **sapori e le eccellenze del Delta del Po**, che a partire dalle ore 18.30 troveranno una vetrina d’eccezione in Via Boiardo, allestita dagli studenti dell’Istituto Istruzione Superiore Remo Brindisi, che cureranno la degustazione e gli assaggi di prodotti forniti da **Confagricoltura Ferrara**, debitamente presentati, unitamente ad idoneo aperitivo, sotto la guida dei Proff. Trotta e Sanchioni.

Alle 19.15 si svolgerà l’appuntamento con il **Comizio Agrario**, tenuto da **Giuseppe Castaldelli**, **Massimiliano Urbinati** e **Paolo Cavalcoli**. Nel frattempo, presso l’antico squero (Lungomare sud), attraccherà la **Motonave Principessa**, che per questa speciale tappa sarà animata da ben **due appuntamenti gastronomici**:

* Alle ore 20.00 lo **Street Food d’Autore** sul ponte della motonave, dove gli chef [**Athos Migliari**](http://www.locandalachiocciola.it/cucina.php) del ristorante “La Chiocciola” di Portomaggiore (FE), [**Franco Cimini**](http://osteriadelmirasole.it/index.php/it/) dell’”Osteria del Mirasole” di San Giovanni in Persiceto (BO), [**Isa Mazzocchi**](http://www.lapalta.it/) del ristorante “La Palta” di Bilegno (PC), [**Daniele Repetti**](http://www.ristorantenidodelpicchio.it/it/) del ristorante “Nido del Picchio” di Carpaneto (PC), tutti membri dell’associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, prepareranno la loro personale interpretazione del **prodotto simbolo della nostra regione, la pasta**, in versione “mordi e fuggi”. La degustazione è a pagamento e ha un costo di 5 euro a piatto.
* Dalle ore 21.00 la **Cena Stellata a bordo**, sempre a cura degli chef **Migliari, Cimini, Mazzocchi e Repetti**, che proporranno un imperdibile menu a 8 mani: “Zuppa di pomodoro con fiore di zucca strapazzato e cremoso al Parmigiano-Reggiano”, in abbinamento *Lambrusco Rosé 2010 Metodo Classico – Cantina della Volta*; “Cappelletti di farro antico e storione con crema di basilico e panna acida”, in abbinamento *Vigna del Grotto 2013 – Vigneto Orsi*; “Filetto di anguilla, cous cous all’estratto di carota ferrarese e cenere di cipolla”, in abbinamento *Lambrusco di Sorbara DOP 2014 – Azienda Agricola Zucchi*; “Panna d’affioramento col melone”, in abbinamento *Spumante Colli Piacentini Malvasia Dolce DOC ‘900 Cavalieri’ 2014 - Cantine Casabella*. Tutti i vini proposti in abbinamento sono stati scelti dai **sommelier Ais Emilia e Romagna**, che per tutte le tappe di questo speciale evento propongono la selezione delle **migliori realtà enologiche della regione.**

 *Per informazioni e prenotazioni della cena a bordo: tel. 0521 798515 – prenotazioni@viaggioversoexpo.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 dell’Emilia Romagna in viaggio verso Expo in terra ferrarese è:

* **25 agosto a Ferrara** sulle Vie d’Acqua con la serata intitolata “Un Po di Ferrara”. Il programma in anteprima su: <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/ferrara/>

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 Emilia Romagna.**

Un particolare ringraziamento va ai partner del progetto: l’**Enoteca Regionale Emilia Romagna, Confagricoltura Emilia Romagna, Unioncamere Emilia Romagna, Ais Emilia e Ais 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 e 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