**Viaggio nel cuore della Romagna,**

**il 25 agosto in alto i calici a Forlì**

Dopo il successo delle tappe nelle Terre del Rubicone e a Forlimpopoli, che ha visto una grande partecipazione da parte dei cittadini locali e non, il **viaggio dell’Emilia Romagna verso Expo** arriva dritto nel cuore della Romagna, **il 25 agosto nella città di Forlì,** che accoglierà con un grande brindisi gli chef e i produttori delle eccellenze locali.

Se un irresistibile profumo di piadina fa lo slalom fra un'abbazia medioevale, un palazzo rinascimentale e una bella chiesa barocca, allora non c’è dubbio siete a Forlì. Benvenuti nel cuore della Romagna, dove la gente è naturalmente cordiale e l'atmosfera di simpatia coinvolge subito chiunque arrivi. Insomma, una terra baciata dalla fortuna, che concentra arte, grazie alle ricchezze del suo centro storico, fermento culturale e benessere, il tutto accompagnato da un’ottima gastronomia e da vini sorprendenti.

La tappa forlivese si aprirà alle ore 18.00 con l’arrivo in Piazza Saffi del **Food truck** e delle **FoodValleyBike**, **bicitriciclo**allestite come simpatiche bancarelle viaggianti che proporranno in degustazione le specialità agroalimentari della regione. Le bicitriciclo arriveranno in corteo in piazza Saffi percorrendo un tratto della storica via Emilia, condotte dai cicloturisti della Società Ciclistica Forlivese. Alle 19.30 tutti pronti per **Tramonto DiVino**, l’evento organizzato in collaborazione con l’Enoteca Regionale dell’Emilia-Romagna, che prevede l’assaggio di oltre 300 etichette, con il meglio dei vini della nostra regione, raccolti anche dalla guida fresca di stampa “Emilia Romagna da Bere e da Mangiare”. Un ricco percorso di assaggi e racconti, presentati dai palati fini dei sommelier di Ais Emilia e Romagna, che orientano il pubblico suggerendo curiosità e abbinamenti, illustrando vitigni e terroir. In degustazione Romagna D.o.c, Sangiovese Riserva, Romagna D.o.c Sangiovese Superiore, Romagna D.o.c.g Albana ed una ricca selezione di vini emiliani come il Pignoletto e Lambrusco. (Il format comprende 8 coupon per l’assaggio, il calice da degustazione con relativo marsupio, il volume ‘Emilia Romagna da bere e da mangiare’ al costo di 10 euro).

E mentre i calici s’innalzano, alle 19.45 sarà la volta del **Comizio Agrario**, in Piazza Saffi, con **Mario Proli,** **Guido Guarini Matteucci** e **Umberto Pasqui**.

Dalle ore 20 sarà la volta dell’appuntamento gastronomico con lo **Street food d’autore**, a cura gli chef dell’associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi:** [**Giuliana Saragoni**](http://www.eataly.net/it_it/negozi/forli/ristorantini) della “Trattoria di Giuliana” di Forlì che preparerà una ricetta dal cuore romagnolo, il *Tortello ripieno di patate al ragù di mora romagnola sfumato al Sangiovese;* [**Giorgio Clementi**](http://www.osteriadeifrati.com/losteria-e-2/)del ristorante “Osteria dei Frati” di Roncofreddo (FC) che invece prenderà per la gola con la *Guancetta brasata al Sangiovese*. Infine [**Matteo Aloe**](http://www.berberepizza.it/chi-siamo/) della pizzeria “Berberè” chiuderà con una delicata *Battuta di manzo con Squacquerone, croccante di pizza e riduzione di Sangiovese.* Anche in questa tappa vedremo avremo la preziosa collaborazione dei ragazzi dell’Istituto Alberghiero “Pellegrino Artusi”, che supporteranno gli chef nelle loro preparazioni.

Molto attesa alle ore 20.30 **la presenza della squadra Forlì Calcio**, che accoglierà i suoi fan in piazza Saffi alle ore 20.30.  Dalle ore 21 il sindaco di Forlì, Davide Drei, insieme all'allenatore presenteranno la squadra, passata in questa stagione in serie C e presenzieranno per tutta la durata dell'evento dell'Emilia Romagna in viaggio verso Expo, sino al brindisi finale con Tramonto DiVino.

*(Per informazioni sull’evento: IAT Forlì – tel. 0543 712435 – Piazzetta della Misura, 5 – Forlì)*

**L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo** è un itinerario culturale e gastronomico 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 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** sulla Via Emilia sarà il **26 agosto a Faenza,** con la serata intitolata “Faenza e la razza romagnola”. Il programma in anteprima su: <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/faenza/>

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 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 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](mailto: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](mailto:press@cheftochef.eu) \_ [info@pierluigipapi.com](mailto:info@pierluigipapi.com)