**L’Alta Via dei Parchi protagonista del Viaggio verso Expo,**

**alla scoperta delle ricchezze faunistiche dell’Appennino**

 **Il 26 agosto il Lago di Suviana il mercato delle produzioni tipiche e la cena a quattro mani firmata dagli chef Leoni e Malaguti di CheftoChef**

**L’Alta Via dei Parchi** che chef e produttori emiliano romagnoli - e tanto pubblico di appassionati e di curiosi che hanno sempre affollato le tappe fin qui svolte nelle province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna - stanno percorrendo verso Milano, arriva ora nell’**Appennino Bolognese**. **Mercoledì 26 agosto** la tappa de **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 – arriva al **Lago di Suviana, a Castel di Casio** (BO)**.**

Ricco e articolato il programma della tappa, dedicata alla **ricchezza faunistica dell’Appennino bolognese.** Alle ore18.30 si aprirà un’**esposizione delle produzioni tradizionali del territorio** presso il cortile del Camping comunale al Lago di Suviana, dove gourmet e curiosi potranno **acquistare e anche degustare degli assaggi** di queste delizie. Dopo lo shopping, il pubblico potrà assistere al **Comizio Agrario,** che avrà luogo alle 19.15 e che vedrà la partecipazione di **Aldo Zivieri, Nicolò Savigni** e **Toni Degli Esposti**. Alle ore 20.00 al ristorante “Mistral” (Frazione di Suviana via Lungolago 20, Castel di Casio) l’appuntamento gastronomico con la **Cena Stellata a 4 mani a cura degli chef** [**Marcello Leoni**](http://www.marcelloleoni.it/page_1/index.php) del ristorante “Home Kitchen Atelier” di Bologna e [**Alessio Malaguti**](http://www.trattorialarosa1908.it/) del ristorante “Trattoria La Rosa 1905” di S. Agostino (FE), entrambi dell’associazione “**CheftoChef emiliaromagnacuochi**”, che si destreggeranno ai fornelli con le eccellenze gastronomiche della regione. In accompagnamento i **migliori vini regionali serviti dai sommelier AIS Emilia e Romagna**.

Il menu d’autore proposto per la serata prevede: *“Tortino di semolino e Mortadella di Bologna IGP con vellutata e tartufo nero”*, “*Triangolini al mattarello ripieni di vitello con zabaione di Parmigiano Reggiano D.O.P e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P”, “Carne di Cervo (caccia selezione Zivieri) battuta al coltello con acqua di mare e verdure, pesca profumata all’anice stellato e zeste di limone”*. Per informazioni e prenotazioni della cena: Ristorante Mistral, tel. 0534 42778.

**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.

I **prossimi appuntamenti** sempre sell’Alta via dei Parchi saranno il **28 agosto a Corno alle Scale** **(BO)** con la serata intitolata “Storia e Sapori dell’Appennino” e il **29 agosto a Fiumalbo (MO)** con la serata dal titolo “Dal bosco al pascolo: l’agricoltura complementare”. Il programma in anteprima rispettivamente su: <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/lizzano-in-belvedere/> e <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/fiumalbo/>

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 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, Associazione Nazionale Marinai d’Italia.**

**Suviana** è una meta da veri amatori della tavola a vela. I migliori specialisti di Emilia e Toscana lo popolano anche in pieno inverno. Pare che sia sferzato da un vento molto forte, tale da non far rimpiangere altre mete più conosciute del wind-surf, come il Lago di Garda o il Mar Tirreno. Anche gli amanti della canoa trovano "acqua per i loro remi". Per scivolare placidamente sulle acque si presta anche l'altro lago artificiale, come Suviana importantissimo per i diversi usi idro-energetici: il Bacino del Brasimone (capacità 6,5 milioni di metri cubi). Mentre più a valle, nell'emissario di Suviana, il Limentra, ci si può cimentare in discese mozzafiato tra le rapide.

Per seguire il viaggio: [***www.viaggioversoexpo.it***](http://www.viaggioversoexpo.it)

**HASHTAG UFFICIALE: #cheftoexpo**

**SOCIAL**

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

 <https://www.facebook.com/pages/CheftoChef-Emilia-Romagna-Cuochi>

 <https://www.facebook.com/SlowFoodEmiliaRomagna>

**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