**Arriva a Imola il viaggio dell’EmiliaRomagna verso Expo**

**Food truck e bicitriciclo porteranno in città il 27 agosto chef, produttori, vignaioli, sommelier e consorzi che rappresentano l’eccellenza dell’Emilia-Romagna**

Trentasei località che ospitano gli eventi, i 50 migliori cuochi della Regione Emilia-Romagna coinvolti, 150 ricette esclusive, 10 cene stellate sulle motonavi tra Rimini e Piacenza, 9 mercati di Slow Food sull'Alta Via dei Parchi con altrettante cene a cura degli chef dell’associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, 100 persone che raccontano il territorio attraverso i comizi agrari, 200 sommelier pronti a servire i migliori vini dell’Emilia-Romagna.

Sono questi i numeri dell’Emilia Romagna in viaggio verso Expo, il viaggio che sta coinvolgendo l’intero territorio con l’obiettivo di valorizzare le produzioni tipiche insieme a cultura, gastronomia e territorio. Il 27 agosto sarà la volta di **Imola**, protagonista della sesta tappa sulla Via Emilia.

L’evento partirà alle ore 19.00 con l’arrivo del **Food truck** nel cuore della città, in piazza Matteotti, assieme alle **FoodValleyBike,** originali bicitricicloallestite come bancarelle viaggianti che proporranno in degustazione le specialità agroalimentari della regione. Le bicitriciclo arriveranno in corteo accompagnate dai cicloturisti grazie alla collaborazione della Federazione Ciclistica Italiana. Il Food Truck che ospiterà 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/) del ristorante “Osteria del Mirasole” di San Giovanni in Persiceto (BO), [**Valentino Marcatillii**](http://www.sandomenico.it/it/le_persone/valentino_marcattilii/)del ristorante “San Domenico” di Imola e [**Fabrizio Mantovani**](http://www.fmcongusto.it/)del ristorante “FM” di Faenza (RA). Prezioso l’aiuto degli studenti dell’Istituto Scappi Castel San Pietro.

**Lo street food d’autore proposto per la serata**: Pancetta di mora romagnola kube con pesca alla griglia servita con insalata di radicchi da campo, Crema caramellata al parmigiano reggiano e spuma di more di rovo, Squacquerone con mazzancolla dell’Adriatico al sale dolce di Cervia, saba di Sangiovese, pomodoro fresco e olio al basilico, Palline di parmigiano fritto con le pere.

Ad arricchire la tappa di Imola l’evento **Tramonto DiVino**, dalle 19.30. Saranno in degustazione il meglio dei vini della nostra regione con oltre 300 etichette proposte dalla guida fresca di stampa “Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2015/2016”. Particolare attenzione sarà riservata ai vini del territorio imolese e faentino, inoltre sarà presente una ricca selezione di rossi come Sangiovese, Lambrusco e Gutturnio e bianchi come Trebbiano e Pignoletto dall’intero territorio regionale. Le degustazioni saranno guidate dai sommelier di Ais (Associazione Italiana Sommelier) che presidieranno i banchi d’assaggio orientando il pubblico e suggerendo curiosità e abbinamenti, illustrando vitigni e terroir.

Alle ore 21.00 sarà la volta del **Comizio Agrario** sul tema “La vitamina dei nostri campi”, dedicato alla frutta, al quale parteciperanno **Ambrogio Manzi, Nerio Cassani** e **Stefano Foschi**.

*(Per informazioni sull’evento: IAT Imola – tel. 0542 602207 – Via Emilia, 135 – Imola)*

**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 dell’Emilia Romagna in viaggio verso Expo sono:**

* **28 agosto a Reggio Emilia** sulla Via Emilia con la serata intitolata “Reggio Emilia Street Food”. Il programma in anteprima su <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/reggio-emilia/>
* **28 agosto a Corno alle Scale (BO)** sull’Alta Via dei Parchi con la serata intitolata “Storia e sapori dell’Appennino”. Il programma in anteprima su <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/lizzano-in-belvedere/>

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 e gli Istituti Alberghieri;** 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.**

Conosciuta in tutto il mondo per il suo storico autodromo, **Imola è il luogo ideale per trascorrere alcuni giorni tra cultura e sport senza trascurare qualche sosta dedicata al palato.** Gli eleganti palazzi nobiliari e la rocca sforzesca sono solo alcuni dei gioielli del centro storico, interamente visitabile a piedi, mentre la suggestiva cornice dell’Appennino e le strutture sportive di alto livello, rendono la città adatta anche agli amanti della natura e dello sport. Alle pendici della collina sorge invece il tracciato che ha reso Imola celebre in tutto il mondo, il Circuito Enzo e Dino Ferrari, costruito nei primi anni ’50, ancora oggi ospita eventi sportivi di rilevanza internazionale ed è una tappa obbligata per tutti coloro che vogliono comprendere appieno la natura della città di Imola.

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](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)