**A Corno alle Scale fra storia e sapori dell’Appennino, per il viaggio dell’Emilia Romagna verso Expo**

**Il 28 agosto un ricco programma d’iniziative con una cena a quattro mani firmata dagli chef Marchini e Mantovani di CheftoChef che interpretano l’eccellenza gastronomica della regione**

Di nuovo protagonista l’Appennino Bolognese e i suoi paesaggi incontaminati in questo lungo viaggio che **la regione Emilia Romagna** sta compiendo **verso Expo.**

Dopo il Lago di Suviana a Castel di Casio**, l’Alta Via dei Parchi** farà tappa in un’altra splendida location, immersa nel verde e nella natura. **Venerdì 28 agosto** sarà la volta di **Corno alle Scale**, presso il **rifugio Cavone di Lizzano in Belvedere**, che sarà animato da un ricco programma dedicato alla **storia e ai sapori dell’Appennino.**

L’imponente dorsale del Corno alle Scale (1944 mt.) è la cima più alta del Parco e di tutto l’Appennino Bolognese. A ridosso si trovano due principali centri abitati, Lizzano in Belvedere e Vidiciatico. Il Parco è caratterizzato da una varietà di ambienti unica e da un paesaggio complesso, nel quale si alternano praterie d’alta quota, boschi, zone coltivate, impluvi e spartiacque. Da qui un’estrema ricchezza floristica (oltre 1000 specie), come la genziana purpurea e la splendida aquilegia alpina, dai grandi fiori azzurri, i boschi e i castagneti da frutto, le faggete e i rimboschimenti di abeti e pini regalano in ogni stagione uno spettacolare scenario multicolore.

Si parte alle 14.30 con il ritrovo al **Rifugio Cavone**, in località Madonna dell’Acero a Lizzano in Belvedere, per un’**escursione in seggiovia** “Alla scoperta del punto in cui la terra tocca il cielo”.

Alle ore 17.30, con l’arrivo dei trekker, si aprirà il **mercato dei prodotti tipici locali e dei Presidi Slow Food**, situato nell’area attigua al rifugio, dove i gourmet potranno trovare il **Salmerino del Corno alle Scale**, presidio Slow Food, i prodotti della **Coopertiva Agricola Agritur**, specializzata nei frutti di bosco, le confetture e formaggi e i prodotti dell’artigianato, tra cui quelli di **Italo Biagi**, intagliatore e pronipote del celebre giornalista Enzo Biagi. Alle ore 18 si svolgerà il **Comizio Agrario** dal titolo “Sapori in quota”, con la partecipazione di **Nicola Sitta, Giuliana Ori** e **Floriano Marcacci.**

Alle 19.30 il Rifugio Cavone sarà teatro di un’imperdibile **cena a quattro mani,** firmata dagli chef dell’associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi** [**Luca Marchini**](http://www.lerbadelre.it/lo_cheff.php), del ristorante “L’erba del Re” di Modena, che preparerà in apertura *la “Polenta fritta con Salmerino del Corno in carpione e salsa di piselli”* e il secondo piatto, *lo “Zampone con crema di patate e mirtilli”* e [**Fabrizio Mantovani**](http://www.fmcongusto.it/), del ristorante “FM” di Faenza (RA) che servirà il *“Risotto con barbabietola, scalogno di Romagna I.G.P e pecorino”* e il dessert, *“Cremoso alle nocciole, la pesca I.G.P. e il suo sorbetto”.* Gli abbinamenti e il servizio dei vini sono come sempre a cura dei sommelier **AIS Emilia e Romagna,** che di volta in volta scelgono le **migliori espressioni enologiche del territorio.** Durante la serata è previsto un **intrattenimento musicale** a cura del **Coro di Monte Pizzo**, fondato nel 1965 da un gruppo di amici amanti della montagna, fra cui ex Alpini, che per ingannare il tempo iniziarono a cantare canzoni della montagna e del folklore. Nacque così il Coro Monte Pizzo, montagna che sovrasta Lizzano in Belvedere. Il nucleo di allora è quello di oggi, con il vigoroso apporto di una nutrita schiera di giovani, amanti pure loro del bel canto e del buon vino. Nutrito è pure il repertorio che alterna veri e propri canti alpini a melodie popolari non strettamente attinenti alla montagna. Il Coro Monte Pizzo ha organizzato per molti anni durante l'estate il "Festival Internazionale del Folklore" nella piazza principale del paese.

*Per informazioni e prenotazioni della cena: Rifugio Cavone, tel. 0534.53531.*

*Per informazioni sull’evento: IAT di Lizzano in Belvedere tel 0534.51052 iat.lizzano@comune.lizzano.bo.it,*

*IAT di Vidiciatico tel. 0534.53159 iat.vidiciatico@comune.lizzano.bo.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** sempre sell’Alta via dei Parchi è il **29 agosto a Fiumalbo (MO)** con la serata dal titolo “Dal bosco al pascolo: l’agricoltura complementare”. Il programma in anteprima su: <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** 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>

<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)