**Cinque chef e 40 produttori di qualità per una cucina d’autore**

**Food truck e bicitriciclo porteranno a Bologna il 1 settembre chef, produttori, vignaioli, sommelier e consorzi testimoni autentici de “L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo”**

Arriva nel cuore della regione **L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo,** ilpercorso gastronomico e culturale, che si concluderà il 22 settembre all’interno dell’Esposizione Universale di Milano. Appuntamento a **Bologna martedì 1 settembre**. Una tappa che si arricchisce anche di un importante significato simbolico, e non solo, con il coinvolgimento della Caritas.

**UN PO’ DI NUMERI DEL VIAGGIO**

Veramente significativi i numeri di questo viaggio, partito da Rimini a inizio del mese di agosto: 36 le città/località che nel suo complesso ospitano gli eventi, 50 i migliori chef della Regione, tutti soci dell’Associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi,** che presentano i propri piatti di cucina d’autore, 150 le ricette esclusive pensate per il progetto, 10 le cene stellate sulle motonavi tra Rimini e Piacenza, 9 i mercati di Slow Food sull'Alta Via dei Parchi con altrettante cene a cura degli chef dell’associazione, 100 le persone che raccontano il territorio attraverso i Comizi Agrari, 200 i sommelier Ais che servono i migliori vini dell’Emilia Romagna, 40 le FoodValleyBike presenti nelle tappe lungo la via Emilia, allestite come bancarelle viaggianti con specialità agroalimentari della regione.

**IL PROGRAMMA DI BOLOGNA**

Alle ore 19.00 al Parco della Montagnola, in Via Irnerio, arriveranno i **Food Truck** e le **FoodValleyBike**. Sui Food Truck, vere e proprie cucine viaggianti, saranno presenti per una serata di **Street Food d’autore** (dalle ore 20.00) gli chef [**Massimiliano Poggi**](http://www.ristorantealcambio.it/page_1/index.php) del ristorante “Al Cambio” di Bologna, [**Gianluca Gorini**](http://www.legiare.com/) del ristorante “Le Giare” di Montiano (FC), [**Mattia Borroni**](http://www.ristorantealexander.it/menu.asp) del ristorante “Alexander” di Ravenna, [**Andrea Bartolini**](http://www.stefanobartolini.com/la-buca/il-locale/) del ristorante “La Buca” di Cesenatico (FC), [**Alberto Faccani**](http://www.magnoliaristorante.it/) del ristorante “Magnolia” di Cesenatico (FC), tutti soci dell’associazione **Cheftochef emiliaromagnacuochi**, che interpreteranno con grande maestria i prodotti tipici dell’Emilia Romagna. Un prezioso aiuto sarà inoltre fornito dagli studenti dell’Istituto Scappi Casalecchio, che supporteranno gli chef nella preparazione delle portate.

**I piatti d’autore proposti dai 5 chef**: *“Mora romagnola al pepe verde, cous cous al finocchietto, aglio bruciato edestratto di limone”,” Insalata di cipolle di Medicina riso Jolanda e Fegatini”, “Il mare in un panino: pan di patata, carpaccio di bosega, cipolla di Medicina, salsa tonnata alla mandorla”, Carpaccio di vitellone, insalata, alghe e verbena”, “Spaghettini freddi, zuppa di patate e mandorle, aringa e polvere di cipolla”.*

Dalle ore 19.00 **una quarantina di FoodValleyBike**, grandi bicitriciclo guidate dagli chef e dai produttori della regione, offriranno la possibilità di degustare le eccellenze gastronomiche del territorio regionale. Tra gli altri ci saranno: Confagricoltura Emilia Romagna, Consorzio della Patata di Bologna D.O.P, Enoteca Regionale Emilia Romagna, Azienda Agricola 2 Giardini, Pastificio di Canossa, Molino Grassi, Consorzio Aceto Balsamico tradizionale di Reggio Emilia D.O.P, Consorzio Parmigiano Reggiano D.O.P Consorzio Antiche Acetaie, Consorzio Piacenza Alimentare, Consorzio Salumi Piacentini D.O.P, Surgital, Argenta Città della Gastronomia, Cantina della Volta, Antica Corte Pallavicina, Cantine Casabella, Cab Brisighella, Comune di Zibello e Polesine, Lem Carni, Pizza +1, November Porc, Artigianquality, Olitalia, Acetaia Cremonini, Parma Città Creativa.

Alle 19.30 è previsto il **Comizio Agrario** sul tema “**Le produzioni di qualità per una cucina d’autore**”. Intervengono: **Massimo Montanari, Alberto Zambon** e **Ottavio Di Canossa.**

Ad arricchire la tappa di Bologna ci sarà l’evento [**Tramonto DiVino**](http://www.emiliaromagnavini.it), a partire dalle 19.30, che sarà l’occasione per degustare 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. 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.

*Per informazioni sulla tappa di Bologna: IAT Piazza Maggiore- tel. 051 239660 – touristoffice@comune.bologna.it - Piazza Maggiore, Bologna.*

**CARITAS**

L’appuntamento di Bologna vedrà anche il coinvolgimento diretto della Caritas, con la quale CheftoChef ha già avviato una collaborazione al Refettorio Ambrosiano di Milano. Nato da un’idea del “tristellato” Massimo Bottura, Vice Presidente di CheftoChef, il Refettorio, che è operativo dai primi di giugno, ospita chef provenienti da tutto il mondo – e fra questi molti soci di CheftoChef - che ogni sera improvvisano un menù diverso, trasformando le eccedenze di Expo in eccellenze e offrendole agli ospiti dei centri di accoglienza di Caritas, circa 90 persone a pasto. Assieme agli chef emiliano romagnoli sono presenti anche i prodotti “poveri” dell’Emilia Romagna perché, come dice lo stesso Bottura: «*anche i prodotti più “poveri” possono diventare ricchi, specialmente se tutta la filiera, con al centro i cuochi, contribuiranno a renderli ancora più sani, gustosi, appetibili, compatibili con l’ambiente e accessibili a tutti*».

La patata di Bologna D.O.P, il riso del Delta del Po I.G.P, il cous cous di Argenta, le farine della grande tradizione molitoria regionale, la cipolla di Medicina, per citare solo alcuni prodotti, diversi dei quali saranno utilizzati anche nella preparazione dei piatti della tappa bolognese, possono contribuire ad “alimentare” il mondo.

**IL PROGETTO L’EMILIA ROMAGNA IN VIAGGIO VERSO EXPO** **IN SINTESI**

**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: il 2 settembre in Valsamoggia, il 4 a Rubiera (RE), il 5 a Modena e a Pradarena (RE), il 6 a Parma e Boretto (RE) e poi, senza soluzione di continuità, tappe in Emilia Romagna fino al 18 settembre.**

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 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.**

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)