**Arriva nelle Terre del Rubicone, con tappa a Savignano,**

**il viaggio dell’Emilia Romagna verso Expo**

**Food truck e bicitriciclo porteranno in città giovedì 20 agosto chef, produttori, vignaioli, sommelier e consorzi che rappresentano l’eccellenza dell’Emilia Romagna**

Partito da Rimini il 7 agosto, **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 di Milano – arriva ora a **Savignano, cuore delle Terre del Rubicone**.

Terre del Rubicone è un progetto intercomunale per la valorizzazione delle eccellenze turistiche, culturali, architettoniche ed enogastronomiche dell’entroterra romagnolo, che ruota intorno al Fiume Rubicone, promossa dai Comuni di Savignano, Longiano, Roncofreddo, Borghi, Sogliano, Montiano, San Mauro Pascoli, Gatteo e Gambettola.

**Giovedì 20 agosto** il viaggio di chef, produttori, vignaioli, sommelier e consorzi che rappresentano l’eccellenza regionale arriverà a **Savignano sul Rubicone** alle ore 19 con il **Food Truck** e le **FoodValleyBike**, entrambi simboli del **cibo di strada**. Mentre i *food truck* sono vere e proprie cucine viaggianti, dove i cuochi dell’associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi** serviranno degli assaggi, interpretando la pasta dell’Emilia Romagna, le *Food Valley bike* guidate dai produttori, sono un’originale boutique itinerante dove esporre i prodotti agroalimentari della regione e al contempo un banco assaggio per degustazioni ad hoc.

I food truck, che arriveranno in piazza Borghesi ospiteranno gli chef dell’associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi** [**Marco Cavallucci**](http://www.cheftochef.eu/item/marco-cavallucci/), chef consultant, [**Silver Succi**](http://www.cheftochef.eu/item/silver-succi/) del ristorante “Quarto Piano” di Rimini e **Giorgio** **Clementi** del ristorante “Osteria dei Frati” di Roncofreddo (FC), che interpreteranno i prodotti dell’Emilia Romagna in chiave “street food d’autore”. In accompagnamento i migliori vini dell’Enoteca Regionale Emilia Romagna serviti dai sommelier AIS. Alle ore 19.15 sarà la volta del **Comizio Agrario** con **Annalisa Raduano, Miro Gori e Renato Brancaleoni**, preceduto dal saluto di **Bruno Biserni**.

*(Per informazioni sull’appuntamento di Savignano: tel. 0541 809666 –*[*urp@comune.savignano-sul-rubicone.fc.it*](mailto:urp@comune.savignano-sul-rubicone.fc.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.

I **prossimi appuntamenti** saranno:

* **21 agosto a Cesenatico** sulle Vie d’Acqua con la serata intitolata “L’azzurro del pesce azzurro”. Il programma in anteprima su: <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/cesenatico/>
* **21 agosto a Carnè di Brisighella** sull’Alta Via dei Parchi con la serata intitolata “Sentieri di gusto lungo la vena del gesso”. Il programma in anteprima su: <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/carne-di-brisighella/>

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.**

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)