**Sale DiVino, approda a Cervia il viaggio dell’Emilia Romagna verso Expo**

**Il 23 agosto la tappa nella città del Sale con un evento dedicato a questa eccellenza del territorio**

È giunto alla terza tappa delle Vie d’Acqua il viaggio dell’**Emilia Romagna verso Expo:** il **23 agosto**, i migliori 50 chef della regione, produttori e consorzi con le loro eccellenze gastronomiche, arriveranno nella suggestiva cittadina di **Cervia**, conosciuta come l'antica "città del sale", insieme al vecchio "borgo di pescatori" e le ampie distese della secolare pineta, è oggi uno dei più rinomati centri turistici italiani che gode di fama internazionale e conta ogni anno circa 4 milioni di giornate di presenza di italiani e stranieri.

Per celebrare il prodotto simbolo di questo territorio, **L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo**, dedica una serata dal titolo **“Sale DiVino”**, che avrà inizio alle ore 19.00 presso la Banchina di Via Boito a Milano Marittima, con degustazione dei vini e dei prodotti tradizionali locali. Alle ore 19.15 si terrà il **Comizio Agrario** sul Molo di Ponente, nel quale interverranno **Giuseppe Pomicetti, Alfio Troncossi** e**Silvano Rovida**. Alle ora 20.00 il grande appuntamento gastronomico al Molo di Ponente con la ‘Cena Stellata” a bordo della Motonave Principessa. Al Vin d’honneur sul ponte di plancia, seguirà la cena di bordo con glia cura degli chef dell’associazione **Cheftochef emiliaromagnacuochi** **Matteo Casadio** del ristorante “Terrazza Bartolini” di Milano Marittima (RA), **Mattia Borroni** del ristorante “Alexander” di Ravenna, **Riccardo Agostini** del ristorante “Il Piastrino” di Pennabilli (RN), **Silverio Cineri** del ristorante “Silverio” di Faenza (RA) che interpretano i prodotti dell’Emilia Romagna. In accompagnamento i migliori vini dell’**Enoteca Regionale Emilia Romagna** serviti dai **sommelier AIS**.

*(Per informazioni sull’evento: IAT Cervia – tel. 0544 974400 – Via Evangelisti, 4 – Cervia - Per informazioni e prenotazioni della cena a bordo: Tel. 0521 798515 –* [*prenotazioni@viaggioversoexpo.it*](mailto:prenotazioni@viaggioversoexpo.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 dell’Emilia Romagna in viaggio verso Expo sono:

* **24 agosto a Lido degli Estensi** sulle Vie d’Acqua con la serata intitolata “I Sapori del Delta del Po”. Il programma in anteprima su: <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/lido-degli-estensi/>
* **24 agosto a Forlimpopoli** sulla Via Emilia con la serata intitolata “La sfoglia e le paste ripiene”. Il programma in anteprima su: <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/forlimpopoli/>

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;** 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)