**Al Museo delle Ceramiche arte e gastronomia**

**Faenza protagonista il 26 agosto della tappa del Viaggio verso Expo sulla Via Emilia**

Prosegue senza sosta **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. Lungo la direttrice che porta a Milano percorrendo la via Emilia, lasciate alle spalle le tappe delle province di Rimini e Forlì-Cesena che hanno raccolto una costante ampia partecipazione, si arriva ora in territorio ravennate. **Mercoledì 26 agosto** tappa a **Faenza**, capitale internazionale della ceramica artistica.

A entrare nel cuore della città di Faenza, presso il Museo Internazionale delle Ceramiche, sarà il **Food Truck,** la cucina a quattroruote sulla quale gli chef protagonisti del Viaggio verso Expo prepareranno lo Street Food d’autore, ispirato ai prodotti tipici del territorio. Gli chef sarannoaffiancati anche dalla suggestiva paratadi **FoodValleyBike**, guidate dai produttori e consorzi, che con queste insolite boutique a tre ruote portano in giro per tutta la regione le loro eccellenze. Al MIC si dislocheranno all’interno della corte e degli ampi corridoi, fianco a fianco di prestigiose opere d’arte.

E mentre gli chef scaldano i fornelli, alle ore 19.15 avrà luogo il **Comizio Agrario** con **Emilio Antonellini**, **Francesco Bordini** e **Eros Gualandi**, che parleranno della razza Mora Romagnola, vini e antichi grani. Alle ore 20.00 si parte con lo Street Food d’autore in compagnia degli chef [**Marco Cavallucci**](https://www.facebook.com/pages/Marco-Cavallucci/139053946162602), chef consultant, [**Pierluigi Di Diego**](http://www.ildongiovanni.com/pier-luigi-di-diego-chef/) del ristorante “Don Giovanni” di Ferrara e [**Riccardo Agostini**](http://www.piastrino.it/) del ristorante “Il Piastrino” di Pennabilli (RN), tutti dell’associazione **Cheftochef emiliaromagnacuochi.** Gli chef, supportati dagli studenti dell’Istituto alberghiero, prepareranno una gustosa carrellata di finger dal sapore romagnolo: “*Ravioli di Mora Romagnola con ragù di salsiccia matta, stritoli e scalogno”, “Battuta di Bianca Romagnola e squacquerone”, “Cetrioli in agrodolce, e aceto balsamico” e infine “Hamburger di mora romagnola con zucca senapata”*. Non mancheranno in degustazione i vitigni autoctoni, selezionati con passione dai sommelier AIS dell’Emilia e Romagna.

Per informazioni: tel. 0546 – 697311/08 -  [info@micfaenza.org](mailto:%20info@micfaenza.org).

**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:**

* **27 agosto a Imola** **(BO)** sulla via Emilia con la serata intitolata “La frutta vitamina dei nostri corpi”. Il programma in anteprima su <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/imola/>
* **27 agosto a Finale Emilia (MO)** sulla via d’Acqua con la serata intitolata “Tra storia e cultura gastronomica”. Il programma in anteprima su <http://www.viaggioversoexpo.it/tappa/finale-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 Emilia Romagna, Confagricoltura Emilia Romagna, Unioncamere Emilia Romagna, Ais Emilia e Ais Romagna, Ufficio Scolastico Regionale dell’Emilia-Romagna e 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.**

Faenza è in tutto il mondo sinonimo di ceramica, la cui antica tradizione artigianale risale al XII secolo, tanto che le manifatture faentine divennero un riferimento fondamentale per la produzione ceramica europea. Basti pensare che il termine “Faience” è tuttora utilizzato in alcune regioni d’Europa come sinonimo di maiolica. Gli spazi urbani di Faenza sono dei capolavori: l’imponente Piazza del Popolo, delimitata da due ali porticate su cui si affacciano il Palazzo del Podestà e il Palazzo Municipale, già dimora dei Manfredi; Piazza della Libertà con il Duomo di fine Quattrocento, che custodisce numerose opere d’arte del periodo rinascimentale e la Fontana monumentale, i cui bronzi risalgono al XVII secolo. Il vero scrigno dove sono conservati e tramandati i segreti delle forme, degli smalti e dei decori della tradizione ceramica faentina sono le botteghe, nelle quali sopravvivono e si reinventano continuamente lo spirito, la creatività e l’abilità dei custodi di un’arte antichissima e moderna al tempo stesso. Da visitare il Museo Internazionale della Ceramica (MIC), fondato nel 1908, che ospita pezzi di ogni provenienza geografica e di ogni epoca storica, con una ricca sezione dedicata alle ceramiche faentine del Rinascimento.

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)