

## “Saperi e sapori della via Aemilia” a Expo 2015

*Sei giorni per le imprese protagoniste nello spazio “Piazzetta” per il progetto di Unioncamere Emilia-Romagna e Consorzio del Parmigiano Reggiano. Momenti informativi e di spettacolo per divulgare i valori dell’eccellenza produttiva e della tradizione enogastronomica*

Un’occasione straordinaria per far conoscere al pubblico nazionale e internazionale l’eccellenza produttiva e la tradizione insieme al legame con il luogo di origine, l’Emilia-Romagna, “terra con l’anima”. Sarà l’**Expo 2015** di Milano, da **mercoledì 9** a **lunedì 14 settembre**, lo scenario dove prenderà vita il progetto “**Saperi e sapori della via Aemilia**”, promosso e coordinato da **Unioncamere e Sistema camerale dell’Emilia-Romagna** nello spazio “**Piazzetta**” in dotazione alla **Regione**, lungo il Cardo, a circa 50 metri di distanza dal **Padiglione Italia**.

Le imprese sono **protagoniste** di specifici momenti informativi dedicati: ogni giorno, un gruppo di aziende diverse si presenta al pubblico, e grazie al supporto di un esperto animatore, lo coinvolge in un’esperienza emozionale alla scoperta delle eccellenze agro-alimentari.

Durante i sei giorni, tutte le imprese sono sempre presenti con video e informazioni disponibili con punti dedicati inseriti nel touch wall della Regione, e trasferibili nei dispositivi mobili - smartphone e tablet - del visitatore.

Il progetto è condiviso con il **Consorzio del Formaggio del Parmigiano Reggiano** che cura una serie di eventi divulgativi: “Qui la meraviglia prende forma. Viaggio nel mondo del Parmigiano Reggiano” che ribadisce il grande legame tra la DOP e il suo territorio di produzione; “Pianeta Parmigiano Reggiano – il racconto della distintività” sulle caratteristiche di questo formaggio; “Spakka il kilo”, gioco di animazione.

Il ricco programma di eventi comprende anche **sei momenti giornalieri** di spettacolarizzazioni-animazioni a cura di **Ifoa** di Reggio Emilia Centro di Formazione e Servizi delle Camere di Commercio, **Casa Artusi Forlimpopoli** - centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, **Consorzio di promozione e tutela della Piadina Romagnola IGP**, Ufficio Turistico del **Comune di Cesena**, che coinvolgono il pubblico in maniera attrattiva e ludica, avvicinandolo ai prodotti promozionati, anche con l’ausilio di attori che interpretano Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana, ed esperte “maestre sfogline”, le “Mariette” che impastano a mano e tirano con il mattarello, di figure che rappresentano i prodotti, di dj e della musica.

Lungo la Via Aemilia la ricchezza enogastronomica (41 DOP e IGP, 19 vini DOP e 10 IGP, 15 Presidi Slow Food e oltre 200 prodotti tradizionali) si abbina a mirate proposte turistiche che configurano l’Emilia-Romagna come terra ideale per una vacanza all’insegna della buona tavola: è questo l’abbinamento che sarà proposto al pubblico di Expo Milano 2015 attraverso un palinsesto di 132 eventi informativi, promozionali, e attrattivi e spettacoli.

*“Per le imprese, Expo è una preziosa occasione per allacciare contatti e relazioni - spiega Claudio Pasini, segretario generale di Unioncamere Emilia-Romagna - presentare le eccellenze produttive e le tradizioni. Si enfatizza il legame inscindibile tra prodotti, territorio e turismo. Cultura, arte, storia e artigianato offrono concrete opportunità di visitare l’Emilia-Romagna attraverso pacchetti turistici sull’enogastronomia di qualità creati appositamente per Expo”.*

*“E’ proprio questo legame unico con il territorio - sottolinea il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Giuseppe Alai - che rappresenta il primo punto di forza del nostro prodotto, ma anche, e sempre di più, il fattore sul quale si va concentrando l’attenzione dei consumatori più attenti; in questo contesto Expo rappresenta una grande opportunità di valorizzazione di una DOP che è simbolo di sana alimentazione, ma anche di culture e tradizioni uniche”.*

## IDENTIKIT DEGLI SPETTACOLI

A cura di **Casa Artusi**, “**Il bello e il buono**”: il pubblico viene coinvolto in un momento di conoscenza del patrimonio culturale ed enogastronomico dell’Emilia-Romagna attratto dai gesti sapienti che caratterizzano la preparazione della pasta fresca e della piadina fatta a mano e di dolci tipici del territorio, in collaborazione con l’Associazione delle Mariette; “**Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana**”, l’attore che impersona l’Artusi racconta, declama ricette, intrattiene con la narrazione dei suoi viaggi alla scoperta del territorio; in “**Artusi Remix**” il dj e scrittore Daniele De Michele, in arte Don Pasta, accompagnato da un chitarrista, coinvolge attraverso parole e suoni in un viaggio attraverso la cultura del cibo.

Il **Consorzio di promozione e tutela della Piadina Romagnola IGP** con il “**Piadina Romagnola flash mob**” crea un momento ludico musicale sulle note di Romagna Mia nella versione classica e in quella rock, con il coordinamento del direttore artistico Daniele De Leo, agronomo esperto di tematiche agroambientali che come brillante animatore accompagna anche tutte le imprese nei propri momenti informativi.

A cura del **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano**, più momenti. In “Qui la meraviglia prende forma. Viaggio nel mondo del Parmigiano Reggiano” si ribadisce il grande legame tra la DOP e il suo territorio di produzione e si invita il pubblico, con l’ausilio di una APP audioguida multilingue, a scoprire il mondo di saperi e sapori che si tramandano da più di nove secoli; “Pianeta Parmigiano Reggiano – il racconto della distintività” guida ai piaceri del Parmigiano Reggiano, immagini, profumi e sapori che rivelano la ricchezza e le caratteristiche di questo formaggio; “Spakka il kilo”, gioco per raccontare il prodotto che consiste nel coinvolgere il pubblico a indovinare il peso dello spicchio di Parmigiano Reggiano messo in palio.

A cura dell’**Ufficio Turistico del Comune di Cesena**, “**Cesena città malatestiana fra musica e cultura**”: in collaborazione con AMMI Associazione Italiana Musica Meccanica si propone musica meccanica con l’organetto di strada, e con lo Studio Culturale Artemisia momenti didattici sulla Biblioteca Malatestiana di Cesena.

Il **Trio Swingin’ Cats** nello spettacolo musicale “Bologna suona Jazz” propone il meglio del proprio repertorio, attingendo dai song book dei grandi compositori americani del primo ‘900, per presentare la cultura enogastronomica del territorio emiliano-romagnolo.

Sono anche previste presentazioni dei prodotti, realtà economiche e turistiche dei singoli territori.

## PARTECIPANTI

Significativo lo spicchio delle *produzioni emiliano-romagnole* in vetrina a Expo: carni fresche e loro derivati (mortadella Bologna IGP, prosciutto di Modena DOP, salumi anche biologici); condimenti (aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP, aceto di Modena IGP, condimenti balsamici, miele, salse e sughi); cioccolato; confetture; farine; formaggi (parmigiano reggiano DOP, squacquerone di Romagna DOP, formaggio di Fossa di Sogliano DOP); frutta e verdura (aglio di Voghiera DOP); essenze alchemiche di Modena; marmellate/mostarde; panetteria (coppia ferrarese IGP, piadina romagnola IGP); pasta anche fresca e ripiena; pasticceria (biscotti, mandorlini del ponte, pampepato, prodotti da forno); pesce (vongole e cozze); succhi di frutta; vino (anche biologico).