

## Le eccellenze all'Expo con “Saperi e sapori della via Aemilia”

*Successo per le imprese protagoniste nello spazio “Piazzetta” per il progetto di Unioncamere Emilia-Romagna e Consorzio del Parmigiano Reggiano. Animazioni e spettacoli per far conoscere l'eccellenza produttiva enogastronomica*

Si è concluso all'Expo di Milano il viaggio alla scoperta delle eccellenze agroalimentari promosso dal progetto “**Saperi e sapori della via Aemilia**”, coordinato da **Unioncamere e Sistema camerale dell'Emilia-Romagna** nello spazio “**Piazzetta**” della **Regione**, lungo il Cardo, a pochi metri dal **Padiglione Italia**.

Ha riscosso consensi la spedizione emiliano-romagnola che ha conquistato il variegato pubblico attratto dalla qualità dei prodotti e dalla formula narrativa adottata dalle 28 imprese, rappresentative del territorio regionale, coinvolte assieme a tre *Consorzi di Tutela*: Parmigiano Reggiano DOP, Aglio di Voghiera DOP e Piadina Romagnola IGP.

Ogni giorno le imprese sono state protagoniste di specifici momenti informativi dedicati presentandosi ai visitatori dell'Expo, coinvolti in un'esperienza emozionale grazie al supporto di un esperto animatore, l'agronomo Daniele De Leo.

Nel corso di sei giorni, le meraviglie della cucina emiliano-romagnola si sono fatte conoscere attraverso 60 momenti informativi a cui si sono affiancati 75 eventi di spettacolo e animazioni che hanno suscitato l'attenzione in maniera attrattiva e ludica. Così Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana è “resuscitato” per l'occasione nella interpretazione dall'attore Enrico Zambianchi che ha dialogato con l'animatore, letto e declamato ricette, mentre le “Mariette” le maestre sfoglino, hanno insegnato a preparare piadine e ciambella in partnership con Casa Artusi.

Anche la musica e il ballo sono stati ingredienti graditi delle giornate con i suoni dell'organetto di strada e le note di Romagna Mia per un valzer con “Miss Piadina” in collaborazione con il Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp.

Il progetto è stato condiviso con il **Consorzio del Formaggio del Parmigiano Reggiano** che ha curato una serie di eventi divulgativi e ludici che hanno ribadito il grande legame tra la DOP e il suo territorio di produzione.

La vetrina di Expo ha fatto conoscere la ricchezza enogastronomica della Via Aemilia (41 DOP e IGP, 19 vini DOP e 10 IGP, 15 Presidi Slow Food e oltre 200 prodotti tradizionali) abbinata a mirate proposte turistiche in una terra ideale per una vacanza all'insegna della buona tavola.

*“E’ risultata vincente la modalità di presentazione delle imprese, nuova e interattiva, con un pubblico diversificato – conferma il segretario dell'Unioncamere regionale, **Claudio Pasini** – ed è stato pienamente raggiunto l'obiettivo di far conoscere i prodotti eccellenti che i visitatori di Expo potranno degustare sul nostro territorio come turisti. Il legame inscindibile tra prodotti, territorio e turismo è stato esaltato anche dall'innovativo touch wall della Regione, che ha suscitato grande interesse legando assieme cultura, arte, storia e artigianato”*

Il palinsesto degli eventi è stato realizzato in collaborazione con **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**, “**Cesena città malatestiana fra musica e cultura**”, AMMI Associazione Italiana Musica Meccanica..