

## Viaggio nei saperi e sapori della via Aemilia” a Expo 2015

*Ancora le imprese protagoniste nello spazio “Piazzetta” per il progetto di Unioncamere Emilia-Romagna e Consorzio del Parmigiano Reggiano. Animazione e spettacolo per far conoscere l’eccellenza produttiva e della tradizione enogastronomica*

Giro di boa all’Expo di Milano, per 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 pochi metri dal **Padiglione Italia**.

Sono le imprese **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.

Le mille meraviglie e le tante sfumature del Lambrusco, il sapore unico del Parmigiano Reggiano, la fragranza della Piadina Romagnola, le dolcezze estensi e le farine sono state il filo conduttore del viaggio nei sapori e nelle eccellenze agroalimentari.

Simona Motti della **Camera di commercio di Reggio Emilia** ha parlato del concorso “Matilde di Canossa” che ha dato grande visibilità ai vini **Lambruschi**, ben abbinati al re dei formaggi, il **Parmigiano Reggiano**, al centro di un simpatico gioco per il pubblico, mentre Paolo Migani direttore del **Consorzio Piadina Romagnola Igp** ha descritto le caratteristiche di una della regine della tavola, identificata per l’occasione in una splendida ragazza.

Cibo ma anche relazioni industriali e istituzionali nello spazio dove nella sua visita il vicepresidente della Regione Emilia-Romagna, **Elisabetta Gualmini** ha incontrato il Ministro regionale del Land tedesco dell’Assia, **Axel Wintermeyer**.

Interessanti gli incontri con le imprese, a cominciare dalle ferraresi: la **Paolini Parigi** ha spiegato i segreti del vino biologico, mentre **Dolciaria Tina** ha fatto conoscere le dolcezze estensi a partire dal Pampapato e altri prodotti tradizionali a base di cioccolato. Due le aziende reggiane: **Industria Molitoria Denti** con le sue farine ha presentato un originale shopper mentre **B&P Group** con il marchio Delizia Mundi ha illustrato un innovativo servizio e-commerce di prodotti tipici emiliani come il Parmigiano Reggiano, i salumi e l’aceto balsamico.

### IL PROGRAMMA DEL 12 SETTEMBRE

Domani, sabato 12 settembre, ad animare lo spazio in “Piazzetta” a Expo saranno l’azienda **Sueco** succo d’uva biologico di Faenza, le estensi **Orsatti** (coppia ferrarese) e **Consorzio Produttori Aglio di Voghiera** e le reggiane **Fattoria Fiori** (parmigiano reggiano) e **Il Borgo del Balsamico** (aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP e aceto balsamico di Modena IGP) che avranno modo di presentare i propri prodotti come parte integrante del proprio territorio e raccontarsi al pubblico attraverso un approccio narrativo e con l’ausilio di un animatore, Daniele De Leo agronomo ed esperto di tematiche ambientali.

Le imprese si avvalgono della collaborazione di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana “resuscitato” per l’evento e interpretato dall’attore Enrico Zambianchi che dialoga con l’animatore e affianca le “Mariette” le maestre sfogline in simpatici momenti di spettacolo in collaborazione con Casa Artusi. Anche la musica e il ballo sono stati ingredienti graditi della giornata con la possibilità di un valzer con la graziosa “miss piadina” in collaborazione con il Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp.

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.