

Le vie del gusto, dall'Emilia Romagna all'Expo



MILANO 2015
NUTRIRE. L'INNOVARE.
ENERGIA PER LA VITA.

In oltre 30 eventi straordinari, cuochi, produttori e vignaioli incontrano le comunità per condividere i saperi e i piaceri del cibo. Un viaggio dedicato all'educazione alimentare, alla conoscenza della biodiversità e della qualità sostenibile delle produzioni e all'innovazione in cucina.



Vie d'Acqua

Ad ogni tappa una "Cena Stelata" allestita sulle rive del mare o del fiume, garantita dalle sapienti mani dei cuochi di CheftoChef e dai sommelier A.S.

Via Emilia

Il food truck è una nuova spiaggia all'interno della quale i cuochi di CheftoChef interpretano le parti tipiche dell'Emilia-Romagna accompagnate dai vini regionali serviti dai sommelier A.S. Le "foodtraveller", bei truck galleggianti sul prodotto, diventano un'originale vetrina dell'ospitalità regionale.

Alta Via dei Parchi

La staffetta degli escursionisti del C.A.I. tratteggia un percorso unico, alla portata di tutti, per scoprire i paesaggi e la biodiversità dell'Appennino. Protagonista è l'ospitalità tipica dei territori dei Parchi regionali valorizzata per l'occasione dai cuochi di CheftoChef e dai sommelier A.S.

L'Emilia Romagna in viaggio verso l'Expo

L'Emilia Romagna in viaggio verso l'Expo: una road map segnerà gli eventi.

Il 7 agosto 2015 parte "L'Emilia Romagna in viaggio verso l'Expo" e, negli IAT e nei ristoranti aderenti all'associazione CheftoChef, sarà disponibile una cartoguida contenente le informazioni utili e gli appuntamenti in programma.

L'Emilia Romagna in viaggio verso Expo è un progetto che parte ufficialmente il 7 agosto 2015 ed è il risultato della collaborazione tra l'associazione [CheftoChef Emilia Romagna Cuochi](#), la Regione Emilia Romagna e APT Servizi. Si tratterà di un grande percorso gastronomico e culturale che durerà più di un mese e che condurrà alla scoperta della Regione Emilia-Romagna attraverso tre direttrici storiche:

1. la **Via d'Acqua del Mare Adriatico e del Fiume Po** che sarà percorsa in motonave;
2. la **via di terra** rappresentata dalla Via Emilia attraversata in bicicletta e
3. l'**Alta via dei Parchi** percorsa a piedi.

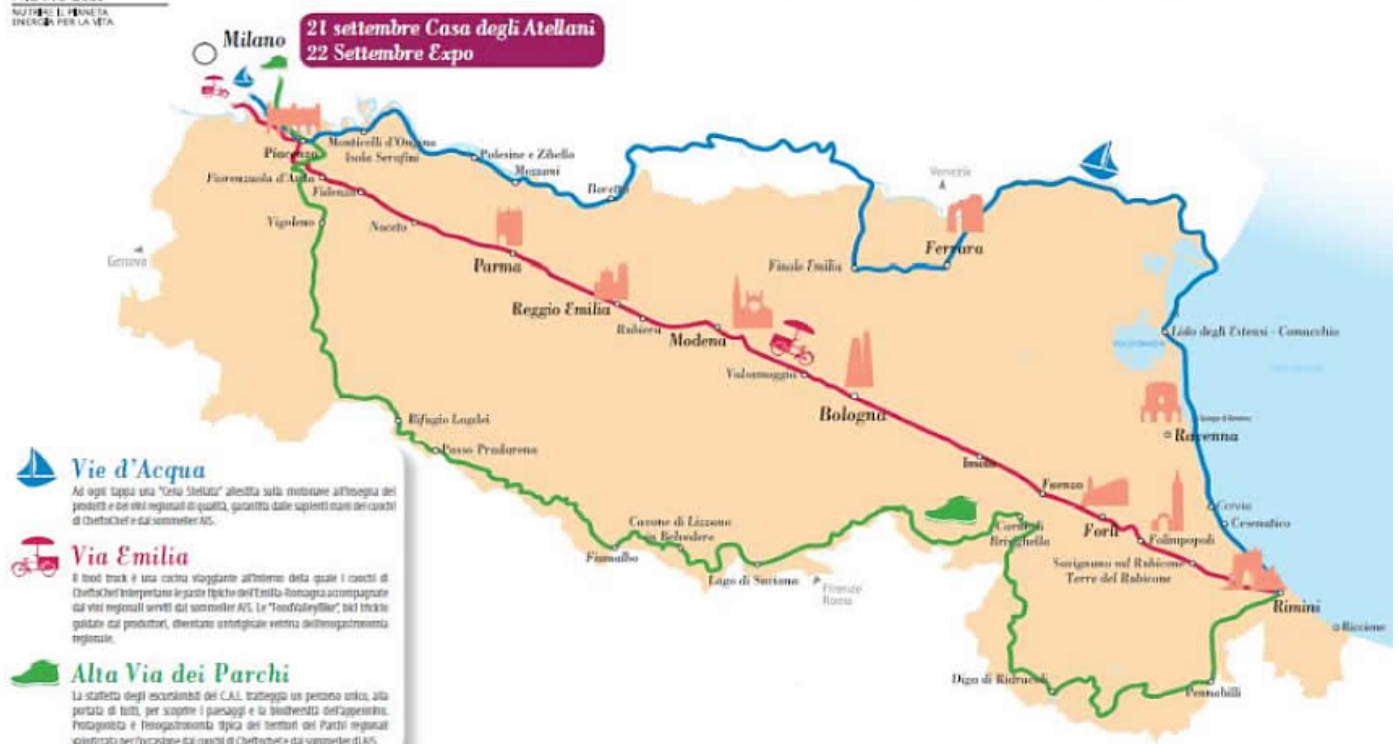
L'evento si avvale anche del patrocinio di Expo 2015, Touring Club Italiano, Anci, Cai, Aipo, Associazione Nazionale Marinai d'Italia.

I turisti gourmand vivranno un viaggio straordinario e inedito nella sua articolazione che mescolerà sapori, tradizioni, territori e cultura avendo alla base la maestria culinaria espressa dal gruppo CheftoChef emiliaromagnacuochi che, insieme a produttori e vignaioli, hanno costruito un calendario di oltre trenta appuntamenti che abbracceranno l'intera regione e che toccheranno tutti i nostri sensi.

Le vie del gusto, dall'Emilia Romagna all'Expo



In oltre 30 eventi straordinari, cuochi, produttori e vignaioli incontrano le comunità per condividere i sapori e i piaceri del cibo. Un viaggio dedicato all'educazione alimentare, alla conoscenza della biodiversità e della qualità sostenibile delle produzioni e all'innovazione in cucina.



La cartoguida di "L'Emilia Romagna in viaggio verso Expo"

Per aiutare il pubblico a seguire i percorsi previsti da "L'Emilia Romagna in viaggio verso l'Expo" è stata progettata, stampata e distribuita una **cartoguida** che contiene tutte le tappe e le informazioni utili per seguire i tre percorsi dell'iniziativa e partecipare agli eventi che animeranno le città coinvolte nel progetto. Questa road map, in pratico e tascabile formato cartaceo, sarà disponibile a partire da **giovedì 30 luglio** in 100.000 copie negli **uffici IAT dei capoluoghi di provincia** dell'Emilia Romagna e nei **50 ristoranti dell'associazione CheftoChef** emiliaromagnacuochi, dove avrà luogo anche un'ulteriore presentazione ufficiale dell'evento al pubblico.

Il gustoso viaggio estivo inizierà il 7 agosto nella città di Rimini e si ricongiungerà a Piacenza il 18 settembre, città nella quale chef, produttori e territori si ritroveranno per celebrare la fine del percorso. Lunedì 21 settembre i protagonisti del viaggio lasceranno la Regione Emilia-Romagna.

varcando il Po, ed entreranno 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.

Non poteva mancare il collegamento con l'[Expo di Milano](#) che avverrà nell'**ultima tappa de 22 settembre**. Arrivati all'Expo, cuochi e sfogline dell'Emilia Romagna tireranno una sfoglia di pasta lunga 75 metri, con i ripieni e i formati diversi da Piacenza al mare.

Per ognuno di questi percorsi saranno previste delle soste gastronomiche, nel corso delle quali l'eccellenza del patrimonio agroalimentare del territorio sarà oggetto di interpretazione culinaria da parte dei cuochi dell'associazione CheftoChef con particolare attenzione ai vini e ai 41 prodotti DOP e IGP della regione.

“Siamo ormai pronti – afferma Massimo Spigaroli, presidente di CheftoChef – e siamo certi che questo viaggio fungerà da ottimo esempio per tutti quei territori che vogliono valorizzare in maniera unitaria e coerente il proprio patrimonio gastronomico e culturale. Per dare una marcia in più a questo appuntamento, tutti gli chef che partecipano al viaggio, in occasione della presentazione della cartoguida, giovedì 30 luglio, dedicheranno anche un piatto all'evento, che rimarrà in carta sino al termine della manifestazione”.

I ristoranti bolognesi nei quali sarà possibile trovare la cartoguida e degustare il piatto dedicato al viaggio sono i seguenti:

- Berberé – chef MATTEO ALOÈ – Bologna
- Scaccomatto – chef MARIO FERRARA – Bologna
- I Portici – chef AGOSTINO IACOBUCCI – Bologna
- Ristorante Leoni – chef MARCELLO LEONI – Bologna
- Pasticceria La Caramella – GINO FABBRI – Bologna
- Osteria Bottega – chef DANIELE MINARELLI – Bologna
- Al Cambio – chef MASSIMILIANO POGGI – Bologna
- Da Amerigo 1934 – chef ALBERTO BETTINI – Savigno (BO)
- Osteria del Mirasole – chef FRANCO CIMINI – S. Giovanni in Persiceto (BO)
- Lanterna di Diogene – chef GIOVANNI CUOCCI – Bomporto (BO)
- Ristorante Marconi – chef AURORA MAZZUCHELLI – Sasso Marconi (BO)
- San Domenico – chef VALENTINO MARCATTILI – Imola (BO)
- Monte del Re – chef UMBERTO CAVINA – Dozza (BO).

Gli altri ristoranti dell'Emilia Romagna coinvolti sono:

- Grand Hotel Rimini – chef CLAUDIO DI BERNARDO – Rimini
- Guido Miramare – chef GIAN PAOLO RASCHI – Rimini
- Quartopiano – chef SILVER SUCCI – Rimini
- Il Piastrino – chef RICCARDO AGOSTINI – Pennabilli (RN)
- Il Povero Diavolo – chef PIER GIORGIO PARINI – Torriana (RN)
- Évviva – chef FRANCO ALIBERTI – Riccione (RN)
- Locanda Liuzzi – chef RAFFAELE LIUZZI – Cattolica (RN)
- Ristorante Vite – chef FABIO ROSSI – Coriano (RN)
- Taverna Righi – chef LUIGI SARTINI – Repubblica di San Marino

- La Buca – chef ANDREA e STEFANO BARTOLINI Cesenatico (FC)
- Magnolia – chef ALBERTO FACCANI – Cesenatico (FC)
- Ristorante Paolo Teverini – chef PAOLO TEVERINI – Bagno di Romagna (FC)
- Le Giare – chef GIANLUCA GORINI – Montenovio di Montiano (FC)
- Trattoria di Giuliana c/o Eatly – chef GIULIANA SARAGONI – Forlì
- Alexander – chef MATTIA BORRONI – Ravenna
- Insolito Ristorante – chef DANIELE BARUZZI – Russi (RA)
- CaMi – chef VINCENZO CAMMERUCCI – Savio di Ravenna
- Silverio – chef SILVERIO CINERI – Faenza (RA)
- FM – chef FABRIZIO MANTOVANI – Faenza (RA)
- Il Don Giovanni – chef PIER LUIGI DI DIEGO – Ferrara
- Trattoria La Rosa – chef ALESSIO MALAGUTI – S. Agostino (FE)
- La Chiocciola – chef ADALBERTO MIGLIARI – Portomaggiore (FE)
- Pasticceria Gualandi – Dolceria Mazzini – MAURO GUALANDI – Argenta (FE)
- La Capanna – chef MARIA GRAZIA SONCINI – Ponte Vicini di Codigoro (FE)
- Strada Facendo – chef EMILIO BARBIERI – Modena
- Osteria Francescana – chef MASSIMO BOTTURA – Modena
- L’Erba del Re – chef LUCA MARCHINI – Modena
- Il Grano di Pepe – chef RINO DUCA – Ravarino (MO)
- Osteria La Fefa – chef GIOVANNA GUIDETTI – Finale Emilia (MO)
- Il Rigoletto – chef GIANNI D’AMATO – Reggiolo (RE)
- Ca Matilde – chef ANDREA VEZZANI – Quattro Castella (RE)
- Ristorante Parizzi – MARCO PARIZZI – Parma
- Pasticceria Tabiano – CLAUDIO GATTI – Salsomaggiore Terme (PR)
- Relais Corte Pallavicina – chef MASSIMO SPIGAROLI – Polesine Parmense (PR)
- Antica Osteria Del Teatro – chef FILIPPO CHIAPPINI DATTILO – Piacenza
- Antica Osteria della Pesa – CLAUDIO CESENA – Cadeo (PC)
- La Palta – chef ISA MAZZOCCHI – Borgonovo Val Tidone (PC)
- Nido del Picchio – chef DANIELE REPETTI – Carpaneto Piacentino (PC).

[Scarica QUI la cartoguida di “L’Emilia Romagna in viaggio verso l’Expo.](#)

Per seguire il viaggio: www.viaggioversoexpo.it
HASHTAG UFFICIALE: #cheftoexpo

SOCIAL

Facebook: <https://www.facebook.com/TurismoEmiliaRomagna>

Twitter: <http://twitter.com/turismoER>

Pinterest: <https://www.pinterest.com/turismoer/>

Data di creazione

30/07/2015

Autore

enzo-radunanza