



Confagricoltura
Emilia Romagna



Regione Emilia Romagna



A CASA DEGLI ATELLANI LA SERATA CONCLUSIVA DEL VIAGGIO DELL'EMILIA ROMAGNA VERSO EXPO ORGANIZZATA DA CHEF TO CHEF E CONFAGRICOLTURA EMILIA ROMAGNA

Chef, agricoltori, produttori assieme alle comunità protagoniste per raccontare il Viaggio da Rimini a Piacenza con parole, immagini e la cucina emiliano-romagnola

Il nastro dell'**Emilia-Romagna in viaggio verso Expo** è stato tagliato a Rimini il 7 agosto, da allora per oltre un mese la manifestazione itinerante ha movimentato territori, persone, cultura e gastronomia all'unisono, con l'obiettivo finale di valorizzare tutte le eccellenze gastronomiche che rendono unica questa Regione da Record.

Il successo dell'iniziativa è stato confermato anche dai numeri del Viaggio: **30.000 presenze agli eventi** e una grande visibilità delle località coinvolte nella manifestazione. Borghi appenninici, città d'arte e località meno conosciute che grazie a questa iniziativa hanno avuto la possibilità di mostrare al pubblico tutta la loro bellezza.

Sono stati 35 gli eventi che hanno interessato tutta la Regione Emilia-Romagna, suddivisi in tre percorsi, la **Via Emilia**, le **Vie d'Acqua del Mare Adriatico e del Fiume Po** e l'**Alta Via dei Parchi**, ognuno dei quali caratterizzato da un particolare format gastronomico, pensato ad hoc per le località che hanno ospitato le tappe del Viaggio: lo *Street Food d'Autore* sulla Via Emilia, le *Cene Stellate* sulle motonavi per le Vie d'Acqua e le *Cene in alta quota* per l'Alta Via dei Parchi.

Nella serata di oggi, **lunedì 21 settembre** tutti i protagonisti del Viaggio, dagli **chef, agli agricoltori, ai produttori sino ai rappresentanti delle varie comunità** toccate dai tre percorsi si sono ritrovati a Milano, a Casa degli Atellani e Vigna di Leonardo per il **racconto finale**, prima dell'ingresso di **martedì 22 settembre a Expo lungo il Cardo Sud** per preparare la **Sfoglia Ripiena più lunga del mondo**. I cuochi di **CheftoChef emiliaromagnacuochi** andranno infatti a farcire una lunga, unica sfoglia di 60 metri tirata a matterello dalle Mariette di Casa Artusi e da altre *rezdore* dei paesi emiliani.

Il luogo scelto per la **serata finale del 21 settembre** è la [Casa degli Atellani](#), sede di Confagricoltura per il suo fuori Expo. Questa splendida location, situata nel cuore della città meneghina, ospita la **Vigna di Leonardo**, che nel 1498 il duca di Milano Ludovico il Moro regalò al Genio, dopo avergli assegnato nel 1495 l'incarico di dipingere l'Ultima Cena nel refettorio della chiesa di Santa Maria delle Grazie. La vigna di Leonardo da Vinci si trovava in mezzo ai campi, in fondo all'attuale giardino della Casa degli Atellani, nell'area che apparteneva allora alla vigna grande di San Vittore. Oggi questa vigna, grazie al sostegno dell'Università di Scienze Agrarie di Milano e Confagricoltura, è rinata, nel rispetto dei filari e del vitigno originari.

La grande festa all'interno del giardino della Casa degli Atellani, organizzata dall'associazione **Cheftochef emiliaromagnacuochi** e da **Confagricoltura Emilia Romagna**, è stata aperta dal coordinatore del progetto, **Luigi Franchi**, che attraverso un emozionante racconto ha toccato gli aspetti più importanti del viaggio: "Il Viaggio è innanzitutto la scoperta della straordinaria biodiversità di questa regione, che va difesa insieme ai territori e alle persone che la praticano ogni giorno". E qui il pensiero va alla città di Piacenza e alla sua provincia, che avrebbero dovuto essere il punto di arrivo dei tre percorsi, interrottosi invece a causa delle imponenti calamità che si sono scagliate su questo territorio pochi giorni fa.

La parola passa a **Mario Guidi**, presidente di Confagricoltura, che dopo i saluti e i ringraziamenti alle istituzioni presenti introduce le parole di **Guglielmo Garagnani**, coordinatore del progetto "L'Emilia Romagna verso Expo" per Confagricoltura Emilia-Romagna: "Confagricoltura è lieta e onorata di ospitare proprio qui l'arrivo del Viaggio dell'Emilia Romagna. La rinascita della vigna di Leonardo è il filo conduttore di questa serata all'insegna della sostenibilità e della biodiversità: l'innovazione della scienza, con l'aiuto degli agricoltori, ha fatto rivivere il vigneto

piantato dal Genio 500 anni fa. Innovazione e Tradizione sono quindi i due ingredienti principali che, dosati dalle sapienti mani dei cuochi, possono davvero rappresentare la nostra agricoltura del futuro”.

“In Viaggio verso Expo ha rappresentato un progetto innovativo per raccontare una regione, il suo territorio, la sua gente, i suoi punti di forza” – sostiene **Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna**. “I 41 prodotti DOP e IGP, espressione di un'agricoltura che salda innovazione e tradizione; le eccellenze dell'enogastronomia; la cultura, l'arte, il paesaggio e, non ultima, un'offerta turistica che non ha eguali. E' stata una scommessa riuscita, anche grazie al lavoro di squadra di tante persone- grandi chef, consorzi, produttori - che hanno lavorato insieme per un obiettivo comune. L'accoglienza entusiastica delle migliaia di persone che hanno partecipato alle diverse tappe ne è la conferma migliore e, anche un'indicazione di lavoro per il futuro”.

Il presidente di Cheftochef **Massimo Spigaroli** sostiene: “Questo è il coronamento di un pensiero che è diventato realtà grazie al coinvolgimento attivo di Cheftochef e la Regione Emilia-Romagna, che insieme a tutte le istituzioni presenti, hanno contribuito alla riuscita del progetto. L'Emilia Romagna in viaggio verso Expo ha puntato non solo sul cibo ma anche sulla qualità della vita, sul turismo e la cultura. Questo Viaggio è il **simbolo della biodiversità** di questa regione, che dimostreremo attraverso la performance del 22 settembre dentro Expo tirando la Sfoglia Ripiena più lunga del mondo. Questa sfoglia racchiude i saperi, le tradizioni, la qualità dei prodotti e le abilità delle persone di questa terra, che in sintesi possiamo chiamare “gusto emiliano-romagnolo”.

Prosegue **Claudia Piva, vice presidente Slow Food Emilia Romagna**: “Siamo partiti da un luogo dell'anima, la Pennabilli ancora impregnata delle parole e dei pensieri di Tonino Guerra, per arrivare a un altro luogo dell'anima, Vigoleno dove abbiamo parlato dell'aspetto sacro del cibo. In mezzo c'è stato un viaggio non comune, quasi 300 chilometri a piedi su sentieri, crinali, attraverso boschi, costeggiando laghi. Un viaggio di scoperte emozionanti e soprattutto un viaggio di incontri. Grazie a tutti i nostri compagni di viaggio e in particolare al Cai, le nostre guide, fonte inesauribile di conoscenze non solo sui sentieri da percorrere, ma su chi li popola, piante, fauna e soprattutto persone e comunità della montagna”.

La realizzazione di questo progetto è stata possibile grazie alla stretta collaborazione dell'associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, la **Regione Emilia-Romagna**, **APT Servizi** e **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**; 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** e **Associazione Nazionale Marinai d'Italia**.

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/>

Romina Savi - cell. 338 6549768 - press@viaggioversoexpo.it



Confagricoltura
Emilia Romagna



Regione Emilia Romagna



Slow Food
Emilia-Romagna