**In viaggio verso Expo: il trionfo della sfoglia e**

**delle paste ripiene a Casa Artusi di Forlimpopoli**

Siamo nel cuore della Romagna, nella terra dove regnano sovrane le paste ripiene e le sfogline: il viaggio verso Expo sulla Via Emilia si ferma il **24 agosto Casa Artusi – Forlimpopoli,** per una giornata all’insegna **dell’alta enogastronomia.**

La città di **Forlimpopoli**, fondata dai Romani, è nota oggi soprattutto per aver dato i natali al famoso letterato e gastronomo Pellegrino Artusi, (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911). **Casa Artusi**, luogo simbolo dove avrà luogo la **tappa del 24 agosto**, nasce dalla volontà dell’Amministrazione Comunale di valorizzare il suo più illustre concittadino, riconosciuto da tutti come il padre della cucina italiana, realizzando il primo “Centro di cultura gastronomica” dedicato alla cucina di casa.

L’evento, intitolato “**La sfoglia e le paste ripiene**”, avrà inizio alle ore 19.00 a Casa Artusi, in Via Andrea Costa, dove oltre alle eccellenze del territorio, saranno esposte le **FoodValleyBike** dei produttori e consorzi. Tra un assaggio e l’altro, i gourmet potranno anche visitare Casa Artusi, nel cui percorso è inserita l’interessante mostra “*I menu dell’Expo 1851-2015”*, dedicata alla raccolta dei menu serviti durante le Esposizioni Universali.

Alle 19.15 si svolgerà il **Comizio Agrario**, che vedrà la partecipazioni di **Gianluca Bagnara, Gabriele Locatelli, Roy Berardi, Pietro Venezia ed Elena Campacci .**

Dalle 20.00 avrà inizio l’appuntamento gastronomico con lo **Street food d’autore,** a cura degli chef dell’associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi** [**Gianpaolo Raschi**](http://www.ristoranteguido.it/pages/home.asp) del ristorante “Guido” di Miramare (RN), che preparerà i “C*appelletti alle poveracce e crema di Parmigiano Reggiano D.O.P* e di [**Daniele Baruzzi**](http://www.ristoranteinsolito.com/insoliti_ristoratori.html) del ristorante “Insolito” di Russi (RA), che servirà *i “Cuscinetti di pasta fresca ripieni di Parmigiano Reggiano D.O.P al ragout di faraona con essenza di porcino e gocce di saba”.*  Gli chef saranno supportati dagli studenti dell’Istituto Alberghiero “Pellegrino Artusi” e i piatti saranno accompagnati dai migliori vini dell’Enoteca regionale selezionati e serviti dai **sommelier AIS Emilia** e Romagna.

L’evento è aperto al pubblico e le degustazioni a pagamento (ticket 5 euro: 1 piatto e 3 assaggi di vini)

*(Per informazioni sull’evento: Casa Artusi – tel. 0543 743138 – info@casartusi.it – Via Andrea Costa 27 – Forlimpopoli).*

**L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo** è un itinerario culturale e gastronomico che si snoda attraverso tre direttrici storiche: **le Vie d’Acqua** del mare Adriatico e del Fiume Po, che saranno percorse in motonave, la via di terra rappresentata dalla **via Emilia** attraversata in bicicletta e dai food truck e **l’Alta Via dei Parchi** percorsa a piedi. Un viaggio che nel complesso durerà oltre un mese e vedrà un ricco intreccio di saperi e sapori, territori e cultura, il tutto condito dall’estro e dalla bravura dei soci di **CheftoChef emiliaromagnacuochi**.

Le tre direttrici si **ricongiungeranno a Piacenza il 18 settembre**, città nella quale tutti i protagonisti del viaggio si ritroveranno per celebrare la fine del percorso regionale. Lunedì 21 settembre lasceranno poi l’Emilia Romagna varcando il Po per **entrare 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. Infine, **il 22 settembre il viaggio arriverà a Expo,** per tirare – cuochi e sfogline – una sfoglia di pasta lunga 75 metri, con i ripieni e i formati che caratterizzano la cucina della regione, dal mare di Rimini fino a Piacenza.

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 ER, Confagricoltura ER, Unioncamere ER, Ais Emilia e 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.**

Per seguire il viaggio: [***www.viaggioversoexpo.it***](http://www.viaggioversoexpo.it/)

**HASHTAG UFFICIALE: #cheftoexpo**

**SOCIAL**

**Facebook:** https://www.facebook.com/TurismoEmiliaRomagna

**Twitter:** http://twitter.com/turismoER

**Pinterest:** https://www.pinterest.com/turismoer/

Ulteriori materiali disponibili su:

**#myer\_taste, #myER\_kitchenstories #viaemilia**

**Ufficio stampa Nazionale “L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo”:**

Romina Savi - cell. *338 6549768 -*  [press@viaggioversoexpo.it](mailto:press@viaggioversoexpo.it)

**Ufficio stampa CheftoChef e Ufficio stampa Regionale “L’Emilia Romagna in viaggio verso Expo”:**

Pierluigi Papi - cell. 338 3648766 - [press@cheftochef.eu](mailto:press@cheftochef.eu) \_ [info@pierluigipapi.com](mailto:info@pierluigipapi.com)