

I “Saperi e sapori della via Aemilia” si mettono in luce a Expo 2015

Secondo giorno per le imprese protagoniste nello spazio “Piazzetta” per il progetto di Unioncamere Emilia-Romagna e Consorzio del Parmigiano Reggiano. Informazione e spettacolo per far conoscere l'eccellenza produttiva e della tradizione enogastronomica

Colori, profumi e capolavori agrolimentari al centro della seconda giornata a **Expo 2015 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 passi dal **Padiglione Italia** e dall'Albero della Vita.

Numeroso e attento il pubblico che si è fermato ad assistere alle presentazioni delle imprese testimonial dell'Emilia-Romagna con le proprie eccellenze produttive grazie alla brillante animazione dell'esperto Daniele De Leo.

Accanto all'azienda ferrarese la “**Fattoria degli animali**” **La Collinara** di Comacchio che ha illustrato le caratteristiche del rinomato Miele del Delta del Po, sono state le imprese modenesi a guidare il pubblico in una variegata esperienza nei sapori e nelle eccellenze agroalimentari. Il **Molino Ariani** di San Felice sul Panaro, azienda fondata nel lontano 1879, ha fatto scoprire le diverse tipologie di farine, mentre i segreti dell'inimitabile aceto balsamico tradizionale di Modena sono stati svelati da **Acetaia Malpighi** e dall'**Azienda agricola Pedroni**: quest'ultima, giunta alla sesta generazione di produttori con Giuseppe rappresenta l'Emilia-Romagna nel Padiglione Italia.

Infine, **Fargef Trade Profumalchemici** di Modena ha esplorato il mondo dei profumi d'eccellenza espressione di arte e natura.

Tra i presenti anche il presidente della Camera di commercio di Modena e di Unioncamere Emilia-Romagna, **Maurizio Torreggiani**, che hanno commentato l'originale esperienza divulgativa di “Saperi e Sapori della via Aemilia”.

“A Expo – ha detto Torreggiani - il pubblico riconosce l'intelligenza e l'eccellenza produttiva fatta di piccole imprese e il mondo impara a conoscerle. Per le imprese, Expo è una preziosa occasione per allacciare contatti e relazioni, presentare le eccellenze produttive e le tradizioni”.

Parole confermate dal segretario dell'Unioncamere regionale, Claudio Pasini per il quale “*L'obiettivo di questa iniziativa è di far conoscere i prodotti eccellenti della nostra terra per far sì che i visitatori di Expo possano poi degustarli sul nostro territorio dove arrivano sul territorio come turisti. Si enfatizza il legame inscindibile tra prodotti, territorio e turismo. Cultura, arte, storia e artigianato offrono concrete opportunità di visitare l'Emilia-Romagna attraverso pacchetti turistici sull'enogastronomia di qualità creati appositamente per Expo*”.

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 e i suoni dell'organetto di strada in collaborazione con l'Ufficio Turistico del **Comune di Cesena**, “**Cesena città malatestiana fra musica e cultura**”, AMMI Associazione Italiana Musica Meccanica.

IL PROGRAMMA DELL' 11 SETTEMBRE

Domani, venerdì 11 settembre, ad animare lo spazio in “Piazzetta” a Expo saranno le imprese reggiane **Industria Molitoria Denti** con le sue farine e **B& P Group** parmigiano reggiano e salumi, le ferraresi **Parigi Paolini** con vino biologico e **Dolciaria Tina** con pampapato artigianale e altri prodotti tradizionali a base di cioccolato.

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.

A cura di **Casa Artusi**, il programma “**Il bello e il buono**” coinvolge il pubblico in un momento di conoscenza del patrimonio culturale ed enogastronomico dell’Emilia-Romagna attratto dai gesti sapienti che caratterizzano la preparazione della pasta fresca e della piadina fatta a mano e di dolci tipici del territorio, in collaborazione con l’Associazione delle Mariette, le maestre sfogline.

Domani saranno sotto i riflettori la sfoglia (ore 10.30), la piadina romagnola IGP (ore 13) e la ciambella (ore 15) quindi i prodotti tipici romagnoli (ore 18 e 20).

Due gli appuntamenti (ore 17 e 21) con “**Artusi Remix**”: il dj e scrittore Daniele De Michele, in arte Don Pasta, accompagnato da un chitarrista, coinvolge attraverso parole e suoni in un viaggio attraverso la cultura del cibo.

Il **Consorzio di promozione e tutela della Piadina Romagnola IGP** con il “**Piadina Romagnola flash mob**” crea tre momenti ludici musicale sulle note di Romagna Mia nella versione classica e in quella rock, con il coordinamento del direttore artistico Daniele De Leo (ore 13, 19 e 21).

L’Ufficio Turistico del **Comune di Cesena**, “**Cesena città malatestiana fra musica e cultura**”: in collaborazione con AMMI Associazione Italiana Musica Meccanica propone (alle ore 15) musica meccanica con l’organetto di strada, e con lo Studio Culturale Artemisia momenti didattici sulla Biblioteca Malatestiana di Cesena.

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 (ore 19).