

“Saperi e sapori della via Aemilia” è sbarcato a Expo 2015

Primo dei sei giorni per le imprese protagoniste nello spazio “Piazzetta” per il progetto di Unioncamere Emilia-Romagna e Consorzio del Parmigiano Reggiano. Momenti informativi e di spettacolo per divulgare i valori dell'eccellenza produttiva e della tradizione enogastronomica

E' partito bene nel cuore di **Expo 2015** a Milano, 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**.

E' un'occasione straordinaria per far conoscere l'eccellenza produttiva e la tradizione insieme al legame con il luogo di origine, l'Emilia-Romagna, "terra con l'anima" che vive ogni giorno grazie alle imprese protagoniste di specifici momenti informativi dedicati che, grazie al brillante supporto dell'animatore Daniele De Leo agronomo esperto di tematiche agroambientali, coinvolgono il pubblico in un'esperienza emozionale alla scoperta delle eccellenze agro-alimentari.

Le prime performance sono state delle imprese reggiane **Cooperativa San Gaetano** (condimento balsamico), **Azienda Agricola Pignagnoli Paola** (apicoltura) e le ferraresi **MLB Home Gallery** performance artistiche enogastronomiche, **Consorzio Pescatori di Goro** vongole veraci fresche e **Gia** che in occasione del suo 35esimo anniversario ha presentato sughi ed aromi in tubetto realizzati con i prodotti ortofrutticoli ferraresi attraverso giochi e indovinelli che hanno coinvolto il pubblico.

Le imprese si avvalgono della collaborazione di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana "resuscitato" per l'evento e interpretato da un attore che dialoga con l'animatore.

IL PROGRAMMA DEL 10 SETTEMBRE

Domani, giovedì 10 settembre, ad animare lo spazio in "Piazzetta" a Expo saranno le imprese modenese **Molino Ariani di San Felice sul Panaro** (farine), **Azienda agricola Pedroni e Acetaia Malpighi** aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, **Fargef Trade Profumalchemici** di Modena e la ferrarese la **"Fattoria degli animali"** **La Collinara** di Comacchio con il Miele del Delta del Po.

Sarà presente il presidente della Camera di commercio di Modena e di Unioncamere Emilia-Romagna, **Maurizio Torreggiani**, assieme al segretario dell'Unione regionale, Claudio Pasini.

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.

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 tipi 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).