



Una Regione da record, i 50 ripieni dell'Emilia Romagna

Martedì 22 settembre, alle 18,30 al Cardo sud di Expo, 35 cuochi di CheftoChef, altrettante Mariette di Casa Artusi e Sfoglina emiliane tireranno e riempiranno a mano una sfoglia di 60 metri

I tortelli piacentini con la coda, gli anolini della Val d'Arda, le mezze maniche del frate, i tortelli di Parma, i cappelletti reggiani, i tortellini modenesi e quelli con il ripieno del contado di San Giovanni in Persiceto, i tortellini ripieni di castagne, i tortelli ripieni di Parmigiano Reggiano, i cappelletti ripieni di Mora romagnola, quelli con pane e peperoni, i cappellacci di zucca, i ravioli con le anguille di Goro e le verze, i cappelletti con il ripieno di poveracce (le piccole vongole dell'Adriatico), i raviolini con il ripieno di gallinella e i tortelli di patate dell'Alto Savio con il formaggio di fossa.

Sono solo alcuni dei ripieni che fanno dell'**Emilia Romagna una regione da record**, con le sue paste e quell'inimitabile lungo nastro di uova e farina che diventa sfoglia sotto mani sapienti di cuochi e *razdore*, o *azdore*.

Questi ripieni e molti altri ancora, preparati dai cuochi di **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, andranno a farcire una lunga, **unica sfoglia di 60 metri** tirata a matterello dalle **Mariette di Casa Artusi** e da altre *razdore* o *azdore* dei paesi emiliano romagnoli **lungo il Cardo Sud di Expo a Milano**.

Martedì 22 settembre, dalle 18,30, andrà in scena la performance di cento mani, quelle dei cuochi e delle massaie di una regione che la rivista Forbes ha celebrato per la miglior cucina del Mondo.

Fare il guinness della pasta ripiena più lunga d'Italia è il giusto finale del **Viaggio dell'Emilia Romagna verso Expo**; un viaggio slow tra il Po e l'Appennino, attraversando la via Emilia, che ha visto 35 appuntamenti nelle piazze, nei borghi appenninici, sulle motonavi, a cui hanno partecipato decine di migliaia di persone curiose di sapere e di scoprire la straordinaria biodiversità di questa regione.

Il viaggio, ideato da CheftoChef emiliaromagnacuochi e sostenuto da Regione Emilia-Romagna, APT servizi, Slow Food Emilia-Romagna, Confagricoltura ER e tanti altri soggetti, è stata un'**esperienza memorabile** che verrà raccontata durante l'ultimo appuntamento, il più rappresentativo: **Una Regione da record, i 50 ripieni dell'Emilia Romagna**. Una testimonianza autentica di come la pasta ripiena, pur nelle sue infinite varianti da provincia a provincia, da comune a comune, rappresenti forti identità.

Martedì 22 settembre, alle 18,30 al Cardo sud di Expo, 35 chef e altrettante sfoglina incroceranno mani e matterelli per stupire gioiosamente i visitatori dell'Esposizione Universale. Le paste ripiene prenderanno poi la strada del **Refettorio Ambrosiano**, da un'intuizione di **Massimo Bottura e di Davide Rampello**, per essere tradotte dagli chef che si alternano al servizio della comunità.

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



VALORI E IDEE
PER NUTRARE
LA TERRA
L'Emilia-Romagna
a Expo Milano 2015



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/>

Ufficio stampa Nazionale "L'Emilia Romagna in viaggio verso Expo":

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

Ufficio stampa CheftoChef

Pierluigi Papi – cell. 338 3648766 – press@cheftochef.eu