

Emilia Romagna in viaggio verso Expo

Il viaggio lungo il Mar Adriatico e il Po, la Via Emilia e l'Alta Via dei Parchi per raggiungere Expo

DAL 7 AGOSTO AL 22 SETTEMBRE 2015

L'ITINERARIO DELL'ALTA VIA DEI PARCHI

Suviana, Tutti i Pregi del Selvatico

MERCOLEDÌ 26 AGOSTO 2015

Ore 18:30 Esposizione delle **produzioni tradizionali** del territorio presso il cortile del **Camping** comunale al Lago di Suviana, a cura delle Condotte Slow food Bologna e Porretta Terme

Arrivo degli escursionisti che, assieme al CAI, stanno percorrendo il nostro Appennino a passo d'uomo, documentandone l'ambiente, il territorio, i borghi, gli agricoltori, i prodotti, i cuochi e le comunità della nostra montagna.

Ore 19:15 Fauna dell'Appennino e nuove filiere sostenibili"
Comizio agrario, nella veranda del campeggio, con:
Mario Cucinella
Aldo Zivieri
Niccolò Savigni
Toni Degli Esposti

Ore 20:00 **Cena** al ristorante "Mistral" con gli chef **Marcello Leoni** di "Home Kitchen Atelier" di Bologna e **Alessio Malaguti** del ristorante "Trattoria La Rosa 1905" di S. Agostino (FE) dell'associazione "**Cheftochef emiliaromagnacuochi**" che interpretano i prodotti dell'Emilia-Romagna. In accompagnamento i **migliori vini** dell'Emilia-Romagna serviti dai **sommelier AIS**.

Per informazioni e prenotazioni della cena:

Ristorante Mistral - tel. 0534 42778 - Frazione Suviana via Lungolago 20, 40030 Castel di Casio (BO)

viaggioversoexpo.it

Seguiteci sui social e postate le vostre immagini utilizzando #cheftoexpo



COMUNE DI CASTEL DI CASIO



Partner:



Main Sponsor:



Con il patrocinio di:



Emilia Romagna in viaggio verso Expo

Il viaggio lungo il Po, la Via Emilia
e l'Alta Via dei Parchi per raggiungere Expo

DAL 7 AGOSTO AL 22 SETTEMBRE 2015



L'ITINERARIO DELL'ALTA VIA DEI PARCHI

Suviana, Tutti i Pregi del Selvatico

MERCOLEDI' 26 AGOSTO - ore 20.00

Ristorante Mistral

Gli Chef **Marcello Leoni** di "Home Kitchen Atelier" di Bologna e **Alessio Malaguti** del ristorante "Trattoria La Rosa 1905" di S. Agostino (Fe) dell'associazione **Cheftochefemiliaromagnacuochi** interpretano i prodotti dell'Emilia Romagna.

Menu della serata

Tortino di semolino e Mortadella di Bologna IGP con vellutata e tartufo nero

Triangolini al mattarello ripieni di vitello con zabaione di Parmigiano Reggiano DOP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Carne di Cervo (caccia selezione Zivieri) battuta al coltello con acqua di mare e verdure.

Pesca profumata all'anice stellato e zeste di limone

Vini: Az. Corte d'Aibo serviti dai sommelier AIS

Per informazioni e prenotazioni della cena - "Ristorante Mistral" tel. 0534 42778