



Ente di Gestione per  
i Parchi e la Biodiversità  
Emilia Orientale



## Nell'ambito dell'iniziativa **"Emilia Romagna in viaggio verso Expo"** L'itinerario dell'Alta Via dei Parchi **Alta Via dei Parchi** (dal 7 agosto al 22 settembre)

La staffetta degli escursionisti CAI tratteggia un percorso unico, alla scoperta della biodiversità dell'Appennino. Protagonista è l'enogastronomia tipica dei Parchi valorizzata per l'occasione dai cuochi di **Cheftochef** e dai sommelier di **AIS**. In oltre 30 eventi cuochi e produttori incontreranno la comunità per condividere i saperi e i piaceri del cibo.

Un viaggio dedicato all'educazione alimentare, alla conoscenza della biodiversità e della qualità sostenibile e all'innovazione in cucina.

**MERCOLEDI' 26 AGOSTO – PARCO DEI LAGHI DI SUVIANA E BRASIMONE – Camping Comunale/Ristorante Mistral Loc. Suviana**

### **RICCHEZZA FAUNISTICA DELL'APPENNINO BOLOGNESE**

Programma:

**ore 18.30** Esposizione delle produzioni tradizionali del territorio

**ore 19.15 Comizio Agrario** con:

**Aldo Zivieri**, macellaio e produttore: il selvatico di pregio;

**Nicolò Savigni**, macellaio e produttore: la biodiversità animale dell'Appennino

**Toni Degli Esposti**, produttore di tartufo

Ore 20.00 Cena presso il 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

**VENERDI' 28 AGOSTO – PARCO DEL CORNO ALLE SCALE – Rifugio Cavone – Loc. Madonna dell'Acero**

## **STORIA E SAPORI DELL'APPENNINO**

Programma:

**Ore 14.30** Ritrovo presso il Rifugio Cavone ed **Escursione** in seggiovia **"Alla scoperta del punto in cui la terra tocca il cielo"**

**Ore 17.30** Arrivo dei trekker e apertura del **mercato dei prodotti tipici locali e dei Presidi Slow Food**

**Ore 18.00 "Sapori in quota" Comizio Agrario** con:

**Nicola Sitta**, Dottore in Scienze Naturali, Micologo, raccogliitore professionale di mirtilli

**Giuliana Ori**, Rappresentante presidio Slow Food Salmerino

**Floriano Marcacci**, Presidente Caseificio Sociale Querciola (Parmigiano di montagna)

**Ore 19:30** – Cena presso il **Rifugio Cavone**.

Gli chef **Fabrizio Mantovani** del Ristorante "FM" di Faenza (Ra) e **Luca Marchini** del Ristorante "L'Erba del Re" di Modena dell'associazione **"Cheftochef emiliaromagnacuochi"** interpretano i prodotti dell'Emilia-Romagna. In accompagnamento i migliori vini dell'Emilia Romagna serviti dai **sommelier AIS**.

Per informazioni e prenotazioni della cena:

Rifugio Cavone tel 0534 53531 e Uffici IAT di Lizzano in Belvedere tel 0534 51052 mail [iat.lizzano@comune.lizzano.bo.it](mailto:iat.lizzano@comune.lizzano.bo.it) e Vidiciatico 0534 53159 [iat.vidiciatico@comune.lizzano.bo.it](mailto:iat.vidiciatico@comune.lizzano.bo.it)

Durante la serata è previsto un intrattenimento musicale a cura del Coro di Monte Pizzo

**Seguiteci sui social e postate le vostre immagini utilizzando #cheftoexpo**

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

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

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