

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 DELLE VIE D'ACQUA

Boretto, i Cuochi sul Grande Fiume

DOMENICA 6 SETTEMBRE 2015

- Ore 18:00** Degustazione dei **prodotti tradizionali** locali al **River's Food Festival** presso il **Porto Turistico Fluviale Regionale**, in Via Argine a Boretto (RE)
- Ore 19:15** "Tradizioni, storie e futuro del Po"
Comizio Agrario sul Porto Turistico Fluviale Regionale con:
Giuliano Landini
Zelindo Catellani
Giuliano Marasi
- Ore 20:00** **Porto Turistico Fluviale Regionale:** benvenuti a bordo della **Motonave Stradivari Vin d'honneur** sul ponte di plancia.
Cena di bordo con gli chef **Marco Parizzi** del ristorante "Parizzi" di Parma, **Agostino Iacobucci** del ristorante "I Portici" di Bologna, **Franco Aliberti** del ristorante "Evviva" di Riccione (RN), **Umberto Cavina** del Ristorante Monte del Re di Dozza (BO) dell'associazione "**Cheftochef emiliaromagnacuochi**" che interpretano i prodotti dell'Emilia-Romagna. In accompagnamento i migliori vini dell'**Enoteca regionale** serviti dai **sommelier AIS**.

Per informazioni e prenotazioni della cena a bordo:
Tel. 0521 798515 - prenotazioni@viaggioversoexpo.it

Per informazioni sull'evento: IAT Cesenatico - tel. 0522.963707 - urp@comune.boretto.re.it - Piazza San Marco 5 Boretto (RE)

viaggioversoexpo.it

Seguiteci sui social e postate le vostre immagini utilizzando #cheftoexpo   

COMUNE DI BORETTO



Partner:



Main Sponsor:



Con il patrocinio di:



Boretto - RE

Domenica 6 Settembre 2015

Cene stellate a bordo di motonavi lungo il Po e l'Adriatico

I CUOCHI SUL GRANDE FIUME

Vin d'honneur sul ponte di plancia.

Cena a bordo, gli chef dell'associazione **CheftoChef** emiliaromagnacuochi interpretano i prodotti dell'Emilia-Romagna.

i vini dell'Enoteca Regionale e dei **Soci Produttori di CheftoChef** serviti dai sommelier **AIS Emilia e Romagna**.

Piccola Pasticceria e caffè.



Agostino Iacobucci
Ristorante I Portici Bologna

Tartara di fassona con finta maionese di patata alle erbe aromatiche, cialda croccante allo zafferano e caviale

Rambéla Spumante extra dry 2014 - Tenuta Uccellina



Franco Aliberti
Ristorante Ristorante Evviva, Riccione RN

"Come un tonno che risale il Po"

Lambrusco Rosé 2010 Metodo Classico - Cantina della Volta



Marco Parizzi
Ristorante Monte del Re, Dozza BO

Confettura di pesce e cous cous alle verdure

Vej Bianco Antico 2013 - Vino naturale - Podere Pradarolo



Umberto Cavina
Ristorante Monte del Re, Dozza BO

Torre croccante mascarpone e cocco con salsa al cardamomo

I Tre Preti - Azienda Agricola Antica Corte Pallavicina

Emilia Romagna in viaggio verso Expo

DAL 7 AGOSTO AL 22 SETTEMBRE 2015

www.viaggioversoexpo.it #cheftoexpo

