



Massimiliano Poggi

Riccardo Agostini

chef
to
chef
microappalti



WARD

Il viaggio verso Expo

Tre itinerari dedicati alla biodiversità enogastronomica dell'Emilia-Romagna

di Pietro Campaldini

Regione Emilia-Romagna - Servizio Ricerca, innovazione e promozione del sistema agroalimentare



Nell'anno che sta per concludersi, attraverso il progetto *Emilia-Romagna in viaggio verso Expo 2015*, l'assessorato regionale all'Agricoltura ha scelto di organizzare un vero e proprio viaggio-evento per far conoscere la biodiversità enogastronomica della nostra regione, lungo tre diversi itinerari, nel quale sono stati coinvolti territori, cuochi, produttori, consorzi, comunità e, in accordo con il Servizio Parchi e Risorse forestali, le aree protette regionali coinvolte nella ormai collaudata e sempre più frequentata Alta Via dei Parchi. Il progetto ha inoltre coinvolto i cuochi dell'associazione Chef to Chef, che per l'itinerario escursionistico appenninico hanno creativamente reinterpretato i prodotti tipici dei vari territori presso alcune strutture ricettive localizzate lungo il percorso, e Slow Food Emilia-Romagna, che ha scelto di privilegiare proprio la modalità di viaggio più "francescana" e vicina all'autenticità dei territori e dei loro prodotti. I nove incontri programmati nelle aree protette hanno naturalmente posto l'accento sui temi ambientali e il recupero delle tradizioni gastronomiche e dei saperi degli abitanti, e i parchi hanno approfittato dell'occasione per proporre ulteriori opportunità di promozione e conoscenza dei loro territori. Tutti gli eventi sono stati promossi attraverso una cartoguida in versione sia italiana sia inglese, distribuita dai



APT SERVIZI



APT SERVIZI



APT SERVIZI

In alto, foto di gruppo dello staff dell'Emilia-Romagna all'Expo, con l'Albero della Vita illuminato sullo sfondo. Sopra, il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, con tre delle creatrici della sfoglia ripiena più lunga del mondo.

A fianco, la nave ristorante Principessa, protagonista del percorso di avvicinamento all'Expo *Vie d'acqua*.

Nella pagina precedente, due cuochi dell'associazione Chef to Chef a Pennabilli.

parchi e dagli IAT regionali, oltre che disponibile on line.

A Rimini, il 7 agosto scorso, è stato dato il via al progetto, con il taglio di ben tre nastri, di colore azzurro per l'itinerario *Via d'acqua*, rosa per l'itinerario *Via Emilia* e verde per l'*Alta Via dei Parchi*. Da allora, per oltre due mesi, la manifestazione itinerante ha movimentato territori, persone, culture gastronomiche con l'obiettivo di valorizzare tutte le eccellenze agroalimentari che rendono unica la nostra regione (vantiamo il record di ben 41 prodotti DOP e IGP).

Il successo dell'iniziativa è stato confermato anche dai numeri del Viaggio: 30.000 presenze agli eventi, grande visibilità per produttori e prodotti coinvolti, borghi appenninici, città d'arte e località meno conosciute che, grazie all'iniziativa, hanno potuto mostrare tutta la loro bellezza e bontà. Nel complesso sono stati 34 gli eventi che hanno interessato tutta la regione, suddivisi nei tre itinerari e caratterizzati da format gastronomici pensati per le località che hanno ospitato le tappe del Viaggio: le *Cene Stellate* sulle motonavi per le *Via d'Acqua* (Mar Adriatico e Fiume Po), lo Street Food d'Autore sulle piazze della *Via Emilia*, le Cene in alta quota nei rifugi dell'*Alta Via dei Parchi*. I tre itinerari si sono alla fine ricongiunti il 21 settembre a Casa degli Atellani, a Milano, dove tutti i protagonisti (chef, agricoltori, produttori, rappresentanti delle varie comunità toccate) hanno presentato a un pubblico internazionale la sintesi culinaria, culturale e turistica del Viaggio. La splendida Casa degli Atellani, utilizzata da Confagricoltura come sede durante Expo, è situata nel cuore di Milano e ospita la "vigna di Leonardo", che nel 1498 il duca Ludovico il Moro regalò al pittore e inventore, dopo che nel 1495 gli aveva assegnato l'incarico di dipingere l'Ultima Cena nell'attiguo refettorio della chiesa di Santa Maria delle Grazie. La vigna si trovava allora tra i campi, in fondo all'odierno giardino di Casa degli Atellani, nell'area appartenente alla "vigna grande di San Vittore". Oggi la vigna è rinata, grazie al sostegno dell'Università di Scienze Agrarie di Milano e Confagricoltura, nel rispetto dei filari e del vitigno originari.

Il gran finale del Viaggio è stato il 22 settembre, a Expo, lungo il Cardo Sud,



GIULIANO ZUPPIROLI

Intervista televisiva a uno chef durante la tappa reggiana del percorso *Via Emilia*.

dove i cuochi di Chef to Chef - emiliaromagnacuochi, insieme alle *Mariette di Casa Artusi* e alle altre *rezdore* o *arzdore* (le "reggitrici" della cucina e della famiglia) dei paesi emiliani, hanno compiuto l'impresa di farcire una sfoglia di 60 metri, tirata a matterello, realizzando la sfoglia ripiena più lunga e variegata del mondo (i ripieni utilizzati sono stati più di 50!), con un impatto mediatico davvero notevole.

Il coordinatore dell'intero progetto Luigi Franchi, di Chef to Chef - emiliaromagnacuochi, l'associazione che riunisce i migliori chef, per lo più stellati, della nostra regione, ha toccato gli aspetti più importanti del progetto: «Il Viaggio è innanzitutto la scoperta della straordinaria biodiversità di questa regione, che va difesa insieme ai territori e alle persone che la praticano ogni giorno». E il pensiero è andato subito a Piacenza e alla sua provincia (Roncaglia, la Valnure, la Valtrebbia), che avrebbero dovuto essere il punto di arrivo dei tre itinerari il 18 settembre e hanno dovuto rinunciare per l'ondata di calamitoso maltempo che si è scatenata proprio in quel periodo (la data è stata recuperata il 16 ottobre, con un evento nell'ambito di *Piacenza è Un Mare di Sapori*).

Il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, presente alle due giornate milanesi, ha parlato di una scommessa riuscita, anche grazie al lavoro di tante persone che hanno lavorato insieme per un obiettivo comune, e ha sottolineato come il progetto «abbia saputo raccontare una regione, il suo territorio, la sua gente e i punti di forza di un'agricoltura che riesce a saldare tradizione e innovazione, coniugandole con le eccellenze dell'enogastronomia, della cultura, dell'arte, del paesaggio e di un'offerta turistica che non ha eguali». Massimo Spigaroli, presidente di Chef to Chef, ha messo in risalto il fatto di aver puntato «non soltanto sul cibo, ma anche

L'inaugurazione, a Rimini, il 7 agosto 2015, dei tre percorsi della manifestazione itinerante.



PIETRO CAMPALONI

sulla qualità della vita, sul turismo e la cultura” e ha aggiunto che la sfoglia più lunga del mondo tirata ad Expo racchiude in realtà i saperi, le tradizioni, la qualità dei prodotti, le abilità delle persone di questa terra e tutto ciò che in sintesi si può chiamare “gusto emiliano-romagnolo». Guglielmo Garagnani, coordinatore del progetto per Confagricoltura Emilia-Romagna, ha ribadito che “innovazione e tradizione sono i due ingredienti principali che, dosati dalle sapienti mani dei cuochi, possono davvero rappresentare la nostra agricoltura del futuro”. Entusiasta anche l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli, per la quale «la partecipazione entusiastica di decine di migliaia di persone nelle diverse tappe ci dice chiaramente che questa è la strada da seguire anche nel futuro per promuovere la nostra regione...». Claudia Piva, segretario di Slow Food Emilia-Romagna, l'organizzazione che, insieme al Servizio Parchi e Risorse forestali e alle diverse aree protette, ha curato gli eventi lungo l'itinerario *Alta Via dei Parchi*, ha concluso così: «Siamo partiti da un luogo dell'anima, la Pennabilli ancora impregnata delle parole e dei pensieri di Tonino Guerra, per arrivare a un altro luogo dell'anima, Vigoleno dove abbiamo parlato dell'aspetto sacro del cibo. In mezzo c'è stato un viaggio non comune, quasi 300 chilometri a piedi su sentieri e crinali, attraversando boschi e costeggiando laghi. Un viaggio di scoperte emozionanti e, soprattutto, di incontri. Grazie a tutti i nostri compagni di viaggio...».

GLI EVENTI LUNGO L'ALTA VIA DEI PARCHI

L'Alta Via dei Parchi, una delle tre simboliche “vie” scelte dalla Regione per arrivare ad Expo 2015, è un itinerario escursionistico di grande suggestione, che si sviluppa lungo i crinali dell'Appennino, da Berceto sino a Carpegna, e colpisce per i vasti panorami, la natura selvaggia, le tracce storiche di antichi confini. Inaugurato nel settembre 2012, il tracciato si sviluppa per circa 500 chilometri. I nove eventi organizzati lungo l'itinerario, dal 7 agosto al 13 settembre, hanno coinvolto tutte le otto aree protette interessate dal percorso: i parchi nazionali Appennino Tosco Emiliano e Foreste Casentinesi, i parchi regionali Valli del Cedra e del Parma, Alto Appennino Modenese (Frignano), Como alle Scale, Laghi di Suviana e Brasimone, Vena del Gesso Romagnola e il Parco Interregionale Sasso Simone e Simoncello, in buona parte esteso in territorio marchigiano. Luoghi simbolo del viaggio sono stati alcuni rifugi e borghi appenninici, fortemente rappresentativi dell'antica cultura gastronomica della montagna. Durante le varie tappe dell'itinerario, organizzate in stretta collaborazione con le aree protette e Slow Food Emilia-Romagna, i partecipanti hanno potuto degustare svariati



ANDREA GRECI

prodotti tipici dell'Appennino, riscoprendo le tradizioni e i saperi gastronomici della montagna attraverso le abili reinterpretazioni dei cuochi dell'associazione Chef to Chef. Le degustazioni proposte sono state sempre precedute da visite, incontri ed escursioni nelle località prescelte: *Memorie di Biodiversità*, a Pennabilli, ha contemplato una visita guidata alla cittadina e ai dintorni e un comizio agrario presso l'“Orto dei frutti dimenticati” creato da Tonino Guerra; *Terre di acqua e di foreste*, a Ridracoli, nel cuore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, ha offerto un'escursione in battello elettrico sul lago al tramonto; *Sentieri di Gusto lungo la Vena del Gesso*, a Brisighella, ha proposto un percorso a piedi, guidato dal CAI, dalla stazione di Brisighella al Rifugio Ca' Carnè; *Ricchezza faunistica dell'Appennino bolognese*,

a Suviana, ha privilegiato un comizio agrario sulla biodiversità faunistica dell'Appennino; *Storia e sapori dell'Appennino*, al Corno alle Scale, ha visto un'escursione in seggiovia e un mercato di prodotti tipici locali e Presidi Slow Food; *Dal Bosco al pascolo: l'agricoltura complementare*, a Fiumalbo, ha proposto un altro comizio agrario, nel teatro comunale, questa volta sulle ricchezze spontanee del sottobosco; *La montagna sostenibile*, al passo Pradarena nei pressi di Ligonchio, ha dedicato un comizio alla sostenibilità ambientale; *Il gesto artigiano*, a Lagdei, ha proposto un laboratorio sulle api e il miele; *Spezzò il pane*, a Vigoleno, è stata una coinvolgente attività per bambini e famiglie alla scoperta della paleontologia.

A cura di Maria Vittoria Biondi



ELISABETTA BONI



ELISABETTA BONI

Con Slow Food per sentieri e crinali

di **Laura Giorgi**
Slow Food Emilia-Romagna

A piedi il paesaggio cambia. Davanti ai nostri occhi e soprattutto dentro di noi. Ogni passo è stato una scoperta, una piccola conquista della consapevolezza che occorre rimettersi in sintonia con un territorio che ci si era dimenticati da lungo tempo. Un territorio che nel frattempo si è da un lato preservato, ma ha continuato a cambiare, minacciato da molte avversità.

Il “Viaggio verso Expo” Slow Food Emilia-Romagna lo ha fatto deliberatamente a piedi, scegliendo il tracciato montano dell’Alta Via dei Parchi, attraverso le tante aree protette che l’itinerario incrocia. Eravamo consapevoli che in questo modo avremmo potuto immergerci in quella biodiversità ambientale, agricola, umana e domestica che sta al centro delle attenzioni dell’associazione da sempre. Al nostro fianco abbiamo avuto compagni di viaggio fondamentali: le guide del CAI, che di quel territorio hanno una conoscenza profonda, frutto di migliaia e migliaia di passi e di cura costante. La scelta di percorrere la regione lungo sentieri e crinali non è nata per caso. Slow Food ha, infatti, avviato con la convocazione degli “Stati Generali delle Comunità dell’Appennino” del 2013 nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi (sfociati nel manifesto sugli Appennini del 2014 e riaggiornati con gli Stati Generali in Molise lo scorso ottobre) un progetto di ampio respiro volto alla riconquista, rivitalizzazione e valorizzazione delle economie agricole, pastorali e culturali della dorsale montuosa.

«Constatiamo ancora il progressivo abbandono dei luoghi appenninici non solo da parte delle forze produttive, del lavoro e delle giovani generazioni: il costante taglio dei cosiddetti “rami secchi” ha portato alla soppressione di piccole stazioni ferroviarie, uffici postali, scuole, presidi sanitari, svuotando

Lucia Ziniti, della cantina San Biagio Vecchio, presenta i suoi prodotti alla tappa di Brisighella.



ELISABETTA BONI



ELISABETTA BONI



LAURA GIORGI



ELISABETTA BONI

Dall'alto in basso, il fornaio e contadino Paolo Marianini, dell'azienda Tirli di Santa Sofia, dove produce pane e coltiva da sé anche i grani per le farine, salumi di mora romagnola a Brisighella e comizio agrario con Raffaella Donati, presidente di Slow Food Emilia-Romagna, Lucia Ziniti, Franco Spada e Piero Sardo, presidente della Fondazione per la biodiversità Slow Food.

A fianco, in cammino verso il passo del Cerreto.

così interi nuclei sociali del rapporto vitale di interconnessione con le aree più servite del territorio circostante e del Paese», aveva affermato alla partenza del viaggio la vicepresidente di Slow Food Italia Sonia Chellini, che coordina il progetto Appennino. E aveva aggiunto che «alla luce del cambiamento degli stili di vita, dei consumi e delle prospettive future dettato dalla crisi economica, questo patrimonio può rappresentare un grande giacimento di opportunità in una visione alternativa e nuova dell'economia locale...». L'altra sfida è stato rendere questo viaggio il più "social" possibile. Volevamo condividere con più persone possibili la fatica del cammino, la soddisfazione della cima e tutti gli incontri che avremmo fatto strada facendo. E sono stati tanti, in un viaggio lungo quasi 300 chilometri: una quarantina di produttori incontrati nelle loro aziende agricole, stalle, caseifici, vigne, campi, forni; altrettanti portati nei mercati allestiti a ogni tappa; poi gli chef, i protagonisti dei comizi agrari, con le loro storie ed esperienze. Così abbiamo messo nelle mani dei trekker che hanno percorso, dandosi il cambio nelle tappe, tutto il cammino, grazie al contributo di Mielizia, una macchina fotografica e un tablet, per trasmettere il frutto di conoscenza ed esperienza di ogni giornata. Ne è nato un diario ampio, certamente non esaustivo, che ci ha aiutato nell'amplificare la soddisfazione di questa scoperta. Chi non è andato alla montagna, almeno ne ha ricevuto un pezzetto a casa propria.

DIARIO DI VIAGGIO

Nove tappe e, fra l'una e l'altra, circa 300 chilometri di sentieri e crinali. Il gruppo di camminatori è partito da Pennabilli l'8 agosto e si è fermato a Vigoleno il 13 settembre, raccogliendo per strada altri camminatori e condividendo i passi con le varie guide che li hanno accompagnati in una entusiasmante staffetta di saperi attraverso il Riminese fino alla diga di Ridracoli nel Forlivese, e poi per Brisighella, Suviana, il Cavone, il Corno alle Scale, Fiumalbo, il Passo di Pradarena, Lagdei nel Parmense e, alla fine, Vigoleno nel Piacentino. Alcune parole dei camminatori (Pier Luigi, Vanda, Michele, Elisabetta, Luca, Ilaria), messe nere su bianco durante i giorni di cammino, dipingono con i colori migliori il quadro di questa esperienza.

9 agosto, Ridracoli. Elisabetta Boni

Partiti da Pennabilli e arrivati a Ridracoli / Santa Sofia in tre giorni: tanto è bastato a farmi ritrovare la fiducia sul futuro del cibo. Credevo di dover documentare l'antico che scompare, la tradizione che andrà perduta, la varietà o la razza in via di estinzione. E invece no. Ho incontrato giovani (e un giovanissimo, 10 anni...) contadini, allevatori, chef che, ostinatamente legati al territorio e all'agricoltore vicino di casa, consapevolmente ritornano alla terra. Per soldi? No. Per fama? No. Per noia? Neppure. Lo fanno con inesauribile energia e rinnovate intenzioni: ridare valore al cibo vero. Qui è in atto una rivoluzione!

21 agosto, Brisighella. Ilaria Sartori

È un amalgama di esperienze che tocca moltissime corde pronte a vibrare. È la certezza che anche se tu non lo sai, qualcosa si muove, all'essenza. In queste terre si respira soprattutto coinvolgimento, passione e forse quel sano e istituzionale patriottismo che in un certo senso fa sentire la gente parte di un progetto comune, perché un filo conduttore esiste. (...) Cinque giorni con un solo paio di scarpe da montagna per non appesantire lo zaino, che intanto piano piano si riempie di tanto altro senza diventare pesante.

28 agosto, dal Cavone verso Fiumalbo. Michele Ferro (trekker Slow Food) ed Erica Mazza (guida CAI)

Da qualche giorno ho riposto gli scarponi, lavato i vestiti e rimesso lo zaino nell'armadio. Apparentemente il mio viaggio per l'Alta Via dei Parchi si è concluso, ma da quando ho varcato la soglia di casa è iniziato il viaggio interiore, elaborando le forti emozioni che mi ha procurato questo cammino di circa settanta chilometri, partito dal Poranceto e finito al Passo dell'Abetone attraverso borghi senza tempo e boschi di castagni e di faggi, ancora abitati dai fantasmi di chi li ha vissuti quando ti ritrovi a calpestare i loro stessi sentieri. La loro presenza è ancora forte. (...) In tutto questo cammino, fin dall'inizio e apprezzando la bellezza dei luoghi fino all'ultimo passo, mi è venuto spontaneo

pensare a questo viaggio e alla contemporaneità dell'enciclica *Laudato si'* di papa Francesco, con il commento di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che ci richiama a «saper guardare, con la stessa capacità di sorprendersi e intenerirsi per la bellezza del Creato» e al nostro compito di preservarlo.

8 settembre, da Prato Spilla a Lagdei. Pier Luigi Roncaglia

Attraversiamo tantissime cime, sul filo dell'impressionante crinale, a picco sul versante delle valli liguri. In piacevole compagnia del numeroso gruppo, risaliamo la cima del monte più alto dell'Appennino parmense, il Monte Sillara. Breve sosta in vetta. Qui si percepisce l'apice e quindi la fine del viaggio: siamo partiti dal Mar Adriatico, un mare basso e dolce come le colline che lo sovrastano, per arrivare all'altro mare, il Tirreno, più aspro e profondo, come le montagne sulle quali ci troviamo. Ricongiungiamo in breve nella mente questo pensiero, e pensiamo alle tante persone incontrate che abitano questi territori, che hanno dovuto adattarsi a condizioni climatiche e morfologiche qui più estreme; ma che erano tutte accomunate da una stessa passione: la voglia di raccontarsi, di condividere, a volte di sopravvivere, ma soprattutto di diventare una comunità.

A cura di Laura Giorgi



SLOW FOOD