



PEDARANDO...CON GUSTO

1001MigliaItalia-EXPO 2015

PANIERE DELLE ECCELLENZE

17-20 SETTEMBRE 2015

Le eccellenze italiane sulle strade della 1001 Miglia Italia - svolgimento meeting delle eccellenze

Lungo il percorso di 1635 km che attraversa 7 regioni del paese (Lombardia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Liguria e Piemonte) e che nel 2016 sarà teatro della quarta edizione della 1001MigliaItalia con randonneurs provenienti da tutto il mondo, una **carovana di ciclisti, supportati da riprese audiovisive e giornalisti delle riviste specializzate nazionali nonché di testate come La Repubblica ed il Corriere della Sera**, sosterrà in alcuni luoghi significativi dove si terranno dei Meeting mirati alla promozione della Mobilità Dolce e dei prodotti enogastronomici di particolare pregio e rarità. Nelle sedi prescelte i Sindaci, le Associazioni, ed i produttori consegneranno le loro eccellenze per il paniere che verrà portato fino al termine della manifestazione e presentato all'EXPO 2015.

NERVIANO (Convento degli Olivetani)

giovedì 17 settembre (ore 10/13-19.30)

Come da programma generale e passaggio a **Fombio**

Paniere Lombardo

- **Co' Quadar** *il dolce delle "teste quadre"*
- **Riso Star Qua'** *il riso dell'antico mulino lungo il fiume Olona*
- **Biscotto di Codogno** *l'antico premiato biscotto di Angelo Cornali*
- **Salame Milano di Codogno** *il tipico salume di carne bovina e suina*
- **Formaggio Grana Padano** *il famosissimo formaggio DOP a grana dura*



PIEVE DI CORIANO (Attracco fluviale del Po, il Cormorano)

venerdì 18 settembre (ore 6.45/7.30)

Autorità, pescatori e tartufai

Paniere del Po

- **Tartufo bianco Mantovano** *il "Tuber magnatum Pico" del grande fiume*
- **Tirot di Felonica** *la tipica focaccia contadina a base di cipolla*

Slow Food



LUGO DI ROMAGNA (Rocca Estense)

venerdì 18 settembre (ore 11.15/12)

Autorità e ASD ciclisti

Paniere dell'Emilia Romagna

- **Aceto Balsamico di Modena** *il condimento tradizionale DOP della cucina emiliana*
- **Nocino di Modena** *il tradizionale liquore del fine pasto modenese*
- **Capperi della Rocca Estense** *il secolare e raro capperi spontaneo della rocca di Lugo*



VALLOMBROSA (locali della Forestale/Abbazia)

venerdì 18 settembre (ore 17.30/18)

Autorità, Forestale, Frati/omaggio a Bartali, postino della Pace

Paniere del Pratomagno

- **Fagiolino Zolfino del Pratomagno** *il piccolo e tondo "fagiolo del cento"* **Slow Food**
- **Cece Rosa di Reggello** *il delicato sopravvissuto cecino del Pratomagno*
- **Olio d'oliva di Reggello** *l'oro verde della toscana*
- **Patata rossa di Cetica** *la rossa patata dalla pasta bianca* **Slow Food**



CHIUSI (piazza Duomo)

venerdì 18 settembre (ore 20.30/22)

Comuni di Chiusi Andrézieux Bouthéon, Castiglion del Lago e San Gimignano/R.T.

Paniere Etrusco

- **Brustico del lago di Chiusi** *il pesce degli etruschi abbrustolito in canne di lago*
- **Fagiolina del Trasimeno** *il piccolo multicolore fagiolo del lago* **Slow Food**
- **Zafferano di San Gimignano** *l'originale "Crocus Sativus" DOP*
- **Pecorino delle Crete senesi** *il gustoso dolce amaro di origine neolitica*
- **Serpini di Castelnuovo** *i biscotti contadini di solo uova e farina*



BOLSENA (Piccolo Teatro Cavour)

sabato 19 settembre (ore 9.00/10)

Comune, regione Lazio e Carrarecchia/ Lazio, L'eterna scoperta

Paniere della Tuscia

- **Antica Lenticchia** *la tonda e saporita lenticchia a seme grande* **Slow Food**
- **Fagioli Tondino del Purgatorio** *il "Fagiolo" legume bianco, piccolo e tenero* **Slow Food**
- **Ceci del lago di Bolsena** *il gustoso legume dalla buccia tenera*
- **Tarlo di Bolsena** *la delizia sconosciuta del lago*
- **Aglio rosso di Bolsena** *antica pianta prediletta dagli etruschi*
- **Farro della Tuscia** *il cibo crudo dei romani in battaglia*
- **Lumachella Orvietana** *il tipico rustico a forma di chiocciola* **Slow Food**
- **Sfratto di Goym** *il dolce nato dalle culture ebraica e maremmana* **Slow Food**





Le terme di Garibaldi

Autorità, Polisportiva Omega/Giro delle Cerbaie

Paniere delle Cerbaie e della Toscana

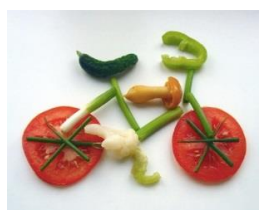
- **Patata di Santa Maria a Monte** *l'ottima patata "Tosca" da mangiare fritta*
- **Farro della Garfagnana** *il tradizionale e nutriente cereale IGP*
- **Fagiolo di Sorana** *il fagioli IGP dal gusto unico* **Slow Food**
- **Tartufo di San Miniato** *il "vitello d'oro" della Valdegola*
- **Olio di Montalbano** *il prezioso olio di oliva collinare*
- **Brigidini di Lamporecchio** *il celebrato dolce delle fiere*
- **Salame delle Cerbaie** *il salame tipico toscano*



Comune, autorità sportive/Omaggio a Coppi, il Campionissimo

Paniere del Piemonte e Liguria

- **Scioppo di Rose genovese** *il miracolo dei petali di rosa immersi nel limone* **Slow Food**
- **Prescinseua** *il fresco e gustoso formaggio ligure* **Slow Food**
- **Bella di Garbagna** *classica e preziosa ciliegia da spirito* **Slow Food**
- **Mais Ottofile tortonese** *antica varietà contadina per l'autoconsumo* **Slow Food**
- **Fragolina di Tortona** *la profumata fragola tortonese* **Slow Food**
- **Formaggio di Montebore** *antico formaggio di latte vaccino ed ovino*
- **Salame nobile del Giarolo** *il salume prodotto solo con le parti nobili del maiale*
- **Vino Timorasso** *il bianco dal vitigno rustico e coroso*



fatto nell'anno 2015