

MARK UP

MARKETING
& CONSUMI

PROTAGONISTI

QUADERNI

REAL ESTATE
& FRANCHISING

PHARMALAB

DIGITAL
MANAGER
CLUB

NEWS I PIÙ VISTI LE OPINIONI EVENTI MAPPA DELLA DISTRIBUZIONE VIDEO PODCAST

ACCEDI / REGISTRATI



FACEBOOK



INSTAGRAM



LINKEDIN



RSS



TWITTER



YOUTUBE

Home > Protagonisti > Emilia Food Fest, l'eccellenze della regione a Carpi

Emilia Food Fest, l'eccellenze della regione a Carpi

Marianna Gulli 9 Settembre 2022



La manifestazione Emilia Food Fest, alla prima edizione, si terrà dal 23 al 25 settembre presentando i prodotti tipici della regione

Presentata la prima edizione di **Emilia Food Fest**, una manifestazione tutta emiliana che presenterà le eccellenze di una regione ricca di cultura enogastronomica, e non solo. L'evento si terrà dal **23 al 25 settembre** nella cornice di **Carpi**, nel modenese. "Carpi il centro delle tante eccellenze della nostra regione -commenta **Stefania Gasparini**, vice sindaca di Carpi, in apertura della conferenza stampa-, che vanno valorizzate anche perché sono parte fondamentale della nostra economia. Ci auguriamo che questa edizione sia la prima di una lunga serie e che diventi una tradizionale attrazione per la nostra città"

Emilia Food Fest è promosso da **Cna Modena**, con il contributo della **Camera di Commercio di Modena**; patrocinato dalla **Regione Emilia-Romagna** e dal **Comune di Carpi**. Premium sponsor il **Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop** e **Consorzio di tutela**



Abbonati a Mark Up

Edicola web

Iscriviti alla newsletter

Twitter

Tweets by @Mark_Up_

DIGITAL MANAGER CLUB

Sei un digital manager? La tua
impresa è impegnata nella Digital
Transformation?

Gli aggiornamenti sulle ultime
innovazioni e trend, per gestire la
trasformazione culturale in azienda e
identificare nuove opportunità di
business

SCOPRI IL DIGITAL MANAGER
CLUB

dell'aceto balsamico di Modena Igp. Gold sponsor **Negri salumi**.

Perché Carpi?

Carpi è una cittadina intrisa di storia e cultura, a partire da quella enogastronomica. L'organizzazione di Emilia Food Fest ha voluto trovare il **baricentro** della regione, un punto di intersezione. Carpi, infatti, è a metà della **via Emilia**, la strada che congiunge Rimini a Piacenza costruita duemila anni fa per favorire gli scambi commerciali nella regione e i collegamenti altrimenti inesistenti tra città. Ma non è l'unico motivo. "Scegliere Carpi per noi è stata anche una **sfida** -spiega **Francesco Stagi**, segretario provinciale Cna Modena-. Questa città, infatti, non è particolarmente nota per il segmento agrifood, bensì per le produzioni tessili".

Emilia Food Fest va a coprire un **vuoto di mercato**, quello della mancanza di un festival interamente dedicato alle eccellenze enogastronomiche emiliane e romagnole.

"Partecipare a questa tipologia di eventi -commenta il Presidente del Consorzio di tutela dell'aceto balsamico di Modena Igp, **Mariangela Grosoli**- in cui alla degustazione e divulgazione dei sapori e tradizioni del territorio si alterna l'intrattenimento, permette al **comparto di aprirsi a nuovi orizzonti e nuove fasce di consumatori**".

Il festival dei prodotti

La manifestazione, caratterizzata da presentazioni, appuntamenti, iniziative e premiazioni, metterà al centro i prodotti che maggiormente caratterizzano l'Emilia-Romagna, come l'**aceto balsamico** e il **parmigiano reggiano**, ma anche i **salumi** e tutte le ricette della tradizione compresi **tortellini** e **gnocco fritto**.

"Dimostriamo che l'aceto balsamico sta bene su tutto, cercando di esternalizzare questo concetto anche al di fuori delle zone di produzione -spiega **Enrico Corsini**, presidente del Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop-. Coinvolgendo in prima persona proprio quei produttori che attraverso la degustazione ne raccontano la storia con aneddoti di famiglia e spiegazioni su come si produce questo prezioso condimento".

TAG Carpi Consorzio di tutela dell'aceto balsamico di Modena Igp
 Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop Emilia Food Fest Emilia-Romagna
 Negri salumi Parmigiano Reggiano



Articolo precedente

Fatturazione elettronica: come ottimizzare l'efficienza nel retail



Marianna Gulli

Expertise nel giornalismo dei new media. Scrivo ovunque possibile e mi informo prima di informare. Millennial a spasso per il mondo o per i social