

LA PRIMA EDIZIONE DI EMILIAFOODFEST SI PRESENTA RICCA DI EVENTI

Inserito da liliana | 14 Set 2022 | Enogastronomia | 0 ●



Oltre sessanta appuntamenti tra cooking-show, degustazioni, disfide gastronomiche, talk show, premiazioni, visite guidate alla scoperta dei sapori emiliano romagnoli dal 23 al 25 settembre nel centro storico di Carpi

Saperi e sapori il tutto condito con una giusta dose di curiosità che accompagnerà i visitatori in un viaggio in Emilia-Romagna. Per la prima edizione di **EmiliaFoodFest**, in programma nel centro storico di Carpi dal 23 al 25 settembre dalle 9.00 alle 20.00 con ingresso gratuito, a sorprendere non solo gli occhi ma anche e soprattutto il palato sarà il ricco calendario di appuntamenti.

Da degustazioni, a cooking-show passando per gli aneddoti dei grandi chef che accompagneranno i visitatori alla scoperta delle mille sfaccettature di una cucina in continua evoluzione ma ben radicata nelle tradizioni contadine.

I sapori e il piacere per la buona tavola si imparano da piccoli, ed è proprio per questo che ad aprire il ricco palinsesto sarà un appuntamento dedicato ai giovani futuri gourmet dal titolo *"Sai cosa mangi?"* un progetto interdisciplinare rivolto alle scuole primarie e alle scuole secondarie di primo grado dove gli studenti attraverso il gioco impareranno la cultura gastronomica che contraddistingue l'Emilia-Romagna, da azioni quotidiane come la lettura delle etichette fino alla scoperta



dei prodotti DOP e IGP.

Tanti effetti speciali per stupire i visitatori iniziando da **formati XXL di pasta ripiena** che verrà sapientemente preparata dalle sfogline in Piazza Martiri realizzando vere e proprie opere d'arte gastronomiche in omaggio ai rispettivi territori che rimarranno in mostra al pubblico, fino al termine del festival.

Sempre in tema di pasta non poteva mancare la **disfida delle paste ripiene** in brodo presso il PalaPio in Piazza Martiri. Sfogline emiliane provenienti da sei province si sfideranno all'ultimo mattarello facendo degustare la pasta ripiena in brodo tipica della loro provincia e la giuria composta da giornalisti e gourmet decreterà il piatto vincitore; a sfidarsi saranno anolini, cappelletti, tortellini e tanto altro tutto da scoprire e degustare.

Per gli appassionati di panini un appuntamento imperdibile è sabato presso con **Daniele Reponi** il re dei panini gourmet per un cooking-show tutto da gustare dove l'alta salumeria, la qualità dei prodotti Negri Salumi – Alta Salumeria Italiana e l'arte si incontrano per un'esplosione di sapori, gusto e profumi per deliziare il palato dei visitatori.

EmiliaFoodFest non è solo buon cibo e sapori della tradizione ma anche cultura gastronomica. Ad approfondire il tema sarà **Eola Papazzoni**, vera "resdora" della cucina popolare modenese e **Lamberto Mazzotti**, giornalista specializzato in agro-alimentare che presenteranno il libro "La Cucina Modenese di casa". Inoltre **Irene Fossa** e **Mattia Fiandaca** presenteranno il loro libro intitolato "Il brodo di Natale in Emilia-Romagna." Un vero viaggio di casa in casa lungo la via Emilia, da Piacenza a Rimini, alla scoperta delle ricette e dei ricordi legati al primo piatto in brodo del giorno di Natale a scopo benefico a favore del Tortellante, laboratorio di autonomia per ragazzi autistici di Modena.

Per rivivere a pieno la storia e la tradizione del territorio non poteva mancare la sfilata del **corteo storico** sabato 24 dalle ore 17.30 per le vie del centro della Città dei Pio con sbandieratori, musicisti, dame e cavalieri rigorosamente in abiti rinascimentali e che riporteranno i visitatori indietro nel tempo, una sfilata che si concluderà con l'incoronazione della madrina di EmiliaFoodFest: **Felicia Kingsley**, nota scrittrice del territorio.

Anche per i più piccoli è previsto un ricco palinsesto di appuntamenti: laboratori creativi e mani in pasta, giochi di astuzia e abilità oltre ad un vero e proprio laboratorio a cielo aperto dove potranno divertirsi realizzando una splendida infiorata, un'opera d'arte di circa 50mq che celebrerà il patrimonio gastronomico regionale Emiliano-Romagnolo.

Per una kermesse dedicata a tutti ovviamente non potevano mancare appuntamenti e degustazioni **gluten free come il laboratorio mani in pasta con Nonna Iole**, organizzato da Associazione Italiana Celiachia Emilia-Romagna o il cooking show con lo Chef **Domenico Della Salandra** che per EmiliaFoodFest realizzerà il piatto free from con Funghi di Borgataro IGP, Scalogno di Romagna IGP e Pecorino di Fossa Dop.

Andrea Libero Gherpelli agricoltore custode e fattore del reality "Wild Teens" della azienda agricola "Casa Vecchia" di Prato di Correggio coltiva antiche varietà di grani autoctoni e con all'aiuto di Cinzia Alfieri e Luca Lusetti della "Pasticceria Alfieri" di Correggio realizzeranno un'antica ricetta di "Busilan" la famosa ciambella di Correggio buona sempre e ideale per una colazione gustosa.

Lo **gnocco fritto** verrà processato sulla pubblica piazza nell'appuntamento "Gnocco e i suoi fratelli" presso il Cortile d'Onore del Castello dei Pio. Un appuntamento con **Paolo Massobrio** e **Luca Bonacini**, nei ruoli di pubblico ministero e avvocato difensore che si sfideranno a suon di arringhe portando sul palco qualificati testimoni per portare il giudice e la giuria ad un verdetto sull'imputato, un modo alternativo e divertente per conoscere i prodotti del territorio e le eccellenze della tradizione.

Il festival cultural-gastronomico è promosso da **Cna Modena**, con il contributo e il patrocinio di **Camera di Commercio di Modena** e **Comune di Carpi**, con il contributo di **Apt Emilia-Romagna** e il patrocinio di **Regione Emilia-Romagna**, organizzato da **Sgp Grandi Eventi**, Premium Sponsor **Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop** e **Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp**, Gold Sponsor **Negri Salumi – Alta Salumeria Italiana**. Appuntamento nel centro storico di Carpi dal 23 al 25 settembre 2022 dalle 9 alle 20 con ingresso libero.