



Cibo e Dintorni

[HOMEPAGE](#)
[EVENTI](#)
[PRODOTTI TIPICI LOCALI](#)
[CITTÀ PAESI E BORGHI D'ITALIA](#)
[FOOD AND SO ON CONSIGLIA](#)
[IN CUCINA](#)
[ATTUALITÀ](#)
[CHI SIAMO](#)Home > [Eventi a Bologna e in Emilia](#) > [I sapori delle terre golose protagonisti a EmiliaFoodFest](#)

Eventi a Bologna e in Emilia

I sapori delle terre golose protagonisti a EmiliaFoodFest

Da **Gabriele Orsi** - 22/09/2022 5 0[f](#) Condividi su Facebook[T](#) Tweet su Twitter[G+](#)[P](#)

- Advertisement -

I sapori dell'Emilia-Romagna scendono letteralmente in piazza per farsi conoscere dal grande pubblico e promuovere qualità e affidabilità delle eccellenze del territorio.

I sapori dell'Emilia-Romagna scendono in piazza

Debutta dal 23 al 25 settembre [EmiliaFoodFest](#), tre giorni interamente dedicati alle tipicità della culinaria emiliano-romagnola, un vero e proprio viaggio tra i sapori e le tradizioni della regione. Il festival enogastronomico, promosso da CNA Modena col patrocinio della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Carpi e per l'organizzazione di SGP Grandi Eventi, si svilupperà nel centro storico di Carpi a partire da piazza dei

POPOLARI

Kiwi, l'Italia primo produttore mondiale, superata anche la Nuova Zelanda

29/12/2017

La Taneda, un tipico liquore digestivo valtellinese con le erbe d'alta...

18/12/2017



Martiri, per estensione una delle più grandi piazze italiane, con produttori provenienti dalle varie province emiliano-romagnole per far conoscere e degustare i sapori del territorio in un vero e proprio viaggio sensoriale.

Sapori d'eccellenza tra DOP e IGP

Sono 44 (19 DOP e 25 IGP) le produzioni agroalimentari in possesso della certificazione europea e 30 quelle riguardanti produzioni vitivinicole, in grado di generare un valore economico alla produzione di 3,1 miliardi di euro per un contributo del 40% al valore complessivo del comparto agroalimentare. Un successo che verrà racchiuso in questa tre giorni, alla scoperta dei sapori del territorio, dal tema "Sapori e tradizioni della Via Emilia".

Prodotti straordinari per una cucina straordinaria

"Paese che vai usanza che trovi" ma parlando a livello regionale per l'Emilia-Romagna non è solo un luogo comune bensì un'espressione delle sue particolarità culinarie. Per conoscere al meglio il territorio è fondamentale provarne la cucina, scoprire i piatti della tradizione, una vera e propria costellazione di cucine, ogni città e ogni centro abitato vanta piatti tipici che vengono reinterpretati in modo differente da un luogo ad un altro.

La tradizione della pasta fresca

A farla da padrona è sicuramente la pasta fresca all'uovo ripiena oppure no, tirata col mattarello da cui nascono tagliatelle, lasagne, tortelli, tortellini, cappelletti, cappellacci, passatelli e anolini il tutto condito con saporiti ragù o piacevoli brodi di carne. Dal Parmigiano-Reggiano DOP al Prosciutto di Parma DOP, ai prodotti da forno tipici ferraresi, passando per i vini piacentini e i lambruschi modenesi e reggiani senza dimenticare le birre artigianali; ovviamente le immancabili castagne e derivati dell'Appenino modenese, funghi e tartufi fino ad arrivare al vino dei Colli Bolognesi e l'inimitabile Aceto Balsamico di Modena IGP e [Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP](#).

Dalla terra al mare

L'Emilia-Romagna, un territorio dalle forti radici contadine, offre inoltre ottimi prodotti di mare come vongole veraci, cozze e ostriche che verranno fatti conoscere da vicino grazie al consorzio pescatori di Goro. EmiliaFoodFest si pone come vero e proprio festival gourmet alla scoperta di ogni angolo, ogni tradizione, ogni prodotto del territorio per degustare dai piatti di tutti i giorni a quelli tradizionali passando per quelli delle feste un viaggio culinario accompagnati da prodotti d'eccellenza.

Rina la Rezdorina mascotte della kermesse

E se di tradizione si parla non poteva mancare come mascotte della kermesse "Rina, la Rezdorina". La figura della rezdora emiliana, storicamente conosciuta come la "reggitrice" di famiglie estremamente numerose, è tutt'oggi identificata come la conservatrice e tramandatrice di saperi e tradizioni gastronomiche e indaffarata quasi tutti i giorni a tirare la sfoglia.

Il cartellone degli appuntamenti

Gli Stridoli, ottima erba spontanea della Romagna

15/04/2018

A tavola con Fosca: Cazzarielli e fagioli - ricetta abruzzese

16/01/2020

Carica altro ▾

HOT NEWS

Attualità

Convention ONAV: è siciliano il primo Assaggiatore dell'anno

Attualità

L'Associazione "Il Mondo Delle Intolleranze" festeggia i 10 anni Intolleranze?...

Eventi a Bologna e in Emilia

Bologna Cocktail Week: una settimana di mixology sotto le Due Torri

Attualità

Dai Distretti alle Valley, cambia il nome ma non il concept





Ad accompagnare i visitatori in questo viaggio sulle vie del gusto dell'Emilia-Romagna sarà un ricco calendario di eventi, tra cui premiazioni, cooking-show, degustazioni guidate, tavole rotonde, disfide enogastronomiche e non mancheranno gli appuntamenti dedicati ai prodotti senza glutine.

Aprire il grande Edoardo Raspelli

Ad aprire la tre giorni sarà Edoardo Raspelli, il principe dei giornalisti enogastronomici, con l'appuntamento "Le eccellenze di Raspelli - I Ristoranti della Via Emilia". I ristoranti selezionati, che verranno premiati per l'edizione 2022, sono il San Domenico di Imola con Natale, Valentino Marcattili e Max Mascia; l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense con Luciano Spigaroli ed il fratello Massimo e Da Giovanni di Cortina D'Alseno di Piacenza con Renato Besenzoni. I premiati verranno intervistati per accompagnare gli ospiti alla scoperta del territorio emiliano-romagnolo attraverso la loro storia, gli aneddoti e le curiosità svelando tre ricette che hanno caratterizzato la loro crescita.

I sapori selezionati da Raspelli

Non solo ristoranti ma anche prodotti di eccellenza, sempre selezionati dal critico gastronomico per presentarli al pubblico in occasione dell'appuntamento "Le eccellenze di Raspelli - I Prodotti della Regione. Un'attenta e approfondita ricerca di vere e proprie eccellenze poco note o totalmente sconosciute al grande pubblico per un'occasione unica e imperdibile che ci porterà alla scoperta del ricco patrimonio gastronomico del territorio. I protagonisti di questo appuntamento insieme saranno: la mostarda del ristorante L'Incontro di Carpi, la giardiniera dell'Azienda Agricola Cascina Pizzavacca di Piacenza e il Parmigiano-Reggiano dell'Azienda Agricola Bonat di Parma.

Le premiazioni agli ambasciatori del gusto

Sabato sarà una giornata caratterizzata da grandi premiazioni come l'Ambasciatore del Gusto, un premio istituito per celebrare uno chef emiliano-romagnolo, che si è distinto per qualità, cura ed eccellenza nel suo operato. Per questa prima edizione il premio verrà consegnato allo chef Max Mascia alla guida del ristorante stellato San Domenico di Imola che verrà intervistato da un giornalista per far conoscere agli ospiti e appassionati il suo forte legame con il territorio. La sua caparbia e il suo sguardo attento e curioso gli hanno permesso di vincere la sfida più importante portando il mitico ristorante nella realtà del 21esimo secolo.

La grandezza del San Domenico

La cucina del San Domenico è stata inaugurata il weekend del Gran Premio di Imola del 1992 e da allora, l'ambiente del ristorante è deliziosamente fermo nel tempo, custode e tempio della Grande Cucina Italiana: arte contemporanea, cuoio scuro, argenti e cristalli. Mentre la proposta enogastronomica, guidata da Max Mascia, cambia e matura dolcemente: i piatti iconici di Bergese e Valentino Marcattili sono presenti da sempre e per sempre, insieme a quelli di alta cucina contemporanea firmati Max Mascia. La cantina storica è sapientemente assortita e coordinata da Francesco Cioria, sommelier pluripremiato al fianco di Max da 10 anni.

Emilia in Rosa, il riconoscimento alle donne del gusto



Le sorprese e i grandi nomi non finiscono qui, è stato istituito il Premio Eccellenze: Emilia In Rosa, un riconoscimento per celebrare una figura femminile che si è distinta nel suo campo e ha contribuito a promuovere l'immagine di Carpi e dell'Emilia a livello sia nazionale che internazionale.

Per questa prima edizione verrà premiata la scrittrice Felicia Kinsley che nel 2016 ha autoprodotta il suo primo romanzo Matrimonio di convenienza ottenendo da subito un grande successo ponendosi al secondo posto degli e-book più letti del 2017. In Italia ha venduto più di 500.000 copie ed i suoi romanzi sono stati tradotti in inglese e ceco.

Premiato anche Andrea Mingardi

Sempre sul filone artistico culturale, verrà consegnato il premio Emilia in the World ad Andrea Mingardi, cantautore che in un'intervista racconterà il suo stretto legame con il territorio. Premiato per avere contaminato con inflessioni emiliane la sua musica conosciuta in tutto il mondo, nato a Bologna ma apprezzato anche fuori dai confini nazionali, Mingardi si è affermato come uno dei grandi artisti della canzone italiana, anticipatore del rock and roll, precursore del rhythm & blues italiano, interprete e autore di grandi canzoni per Mina e altri grandi artisti.

Lo show cooking di Gino Fabbri

Il percorso multisensoriale sui sapori della via Emilia prosegue con il maestro Gino Fabbri che delizierà il palato dei visitatori in un cooking show in programma alle ore 17.15 presso il PalaPio e presenterà in esclusiva un dolce dai sapori della tradizione emiliano romagnola. A seguire al maestro Fabbri verrà consegnato il premio The King of Pastry, riconoscimento istituito per premiare un pasticciere o un rappresentante del comparto del dolce che si sia particolarmente distinto attraverso il suo lavoro e la sua esperienza, portando lustro e promozione al mondo del dolce e della pasticceria emiliano-romagnola. Il Maestro dialogherà con il pubblico durante un'interessante intervista in cui racconterà aneddoti e curiosità che lo legano al mondo del dolce.

Massobrio a caccia di vini

Racconti, aneddoti, ricette e degustazioni gastronomiche; non poteva mancare un percorso enologico grazie al giornalista, scrittore e gastronomo italiano, fondatore di Golosaria Paolo Massobrio che accompagnerà i visitatori e appassionati in un viaggio tra i vini emiliani. Un'attenta selezione di tre cantine per degustarne i prodotti e illustrare pregi e peculiarità di ogni vino. 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.

Scoprire l'importanza del cibo

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.



La disfida della pasta ripiena

Sempre in tema di pasta non poteva mancare la disfida delle paste ripiene in brodo presso il PalaPio in Piazza Martiri. Sabato 24 settembre ad EmiliaFoodFest saranno protagoniste le **paste ripiene** in brodo emiliane, grazie a due diversi appuntamenti. Dalla mattina Rina Poletti, maestra sfoglina dell'Accademia della sfoglia di Cento sarà all'opera in Piazza Dei Martiri per realizzare live sotto gli occhi attenti del pubblico dei formati XXL di pasta raffiguranti i diversi tipi di tortellini, anolini e cappelletti che dalle 12 resteranno poi esposte per tutta la kermesse.

Tortellini ma non solo

Un modo spettacolare e ben visibile di mostrare le differenze tra i diversi tipi di prodotti, dal tortellino di Bologna al cappelletto ferrarese di dimensioni quasi pari ad un tortellone. Sarà un'esposizione utile a conoscere i diversi tipi di pasta della tradizione emiliano-romagnola e altrettanto spettacolare nel vedere all'opera Rina Poletti con dimensioni mai viste prima.

Alle ore 16 invece l'appuntamento da non perdere è presso il PalaPio, la speciale struttura appositamente allestita nella grande piazza di Carpi dove avrà luogo la disfida delle paste ripiene in brodo dell'Emilia con Irene Fossa, Rina Poletti e le maestre sfogline per un originale incontro nel corso del quale sei sfogline provenienti da altrettante province della regione (Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia) si confronteranno presentando al pubblico le proprie ricette tradizionali e sottoponendo i loro piatti ad una giuria composta da giornalisti, gourmet e ristoratori che decreterà la pasta ripiena vincitore.

I tortellini in brodo, protagonisti sicuri della disfida tra le paste fresche ripiene

A condurre l'incontro saranno Rina Poletti, maestra sfoglina dal 1979, e Irene Fossa, autrice del libro "Il brodo di Natale in Emilia-Romagna", che guideranno il pubblico presente alla scoperta di ogni singolo piatto e delle storie, delle tradizioni e delle memorie a queste pietanze collegate.

I sapori della tradizione e del brodo

Il Presidente della giuria che dovrà valutare i sei piatti, rappresentante della Romagna, è Annarosa Zoffoli, coordinatrice delle Lady Chef dell'Emilia-Romagna, giudice per la World Association Of Chefs Societies, vincitrice di numerose medaglie ai mondiali di cucina e protagonista di numerose trasmissioni televisive; con lei in giuria saranno il giornalista specializzato Lamberto Mazzotti e il noto sommelier e ristoratore Gianfranco Zinani.

I più famosi sono senza dubbio i tortellini, ma a pochi chilometri di distanza ci sono i cappelletti e gli anolini; le paste ripiene in brodo in Emilia sono molteplici, simili ma diverse, i cappelletti reggiani e quelli ferraresi sono diversi tra loro, così come i tortellini bolognesi non sono uguali a quelli modenesi, o ancora gli anolini di Parma e quelli di



Piacenza.

Daniele Reponi, il re dei panini

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.

Gli incontri culturali

EmiliaFoodFest non è solo buon cibo e sapori della tradizione ma anche cultura gastronomica. Ad approfondire il tema saranno 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.

Il corteo per le vie della città

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.

I laboratori per i più piccoli

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 50 mq che celebrerà il patrimonio gastronomico regionale Emiliano-Romagnolo.

L'angolo del gluten free

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.

Il focus sui grani antichi

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.

Il processo allo gnocco fritto

Ci sarà anche il Processo allo **gnocco fritto**: in una Regione dove il buon cibo e la cucina tradizionale sono uno dei pilastri della qualità della vita, dove le tradizioni sono così ricche e consolidate da sfociare nella leggenda, memorie e folclori caratterizzati anche da epiche diatribe proprio su ricette e tradizioni culinarie diverse da territorio a territorio, a volte da pianerottolo a pianerottolo, è naturale che a qualcuno sia venuto in mente di organizzare un 'processo' anche ad un piatto amato da tutti e mai messo in discussione.

Domenica 25 settembre, alle ore 16, presso il Cortile d'onore di Palazzo dei Pio, a Carpi, avrà luogo "Gnocco e i suoi fratelli", titolo scelto per questo originale talk show-spettacolo che vedrà due autorevoli avvocati, ed una serie di testimoni a favore e contrari, portare all'attenzione della corte, ma soprattutto del pubblico, diversi contributi di varia natura utili a giudicare 'l'imputato'.

Tanti nomi, una sola anima

Quello che a Modena viene chiamato gnocco fritto, in ogni provincia emiliano-romagnola viene chiamato in modo diverso, o quasi: a Bologna semplicemente crescentine fritte, a Ferrara 'pinzin' o pinzino, a Parma torta frita, a Piacenza 'chisulen' poi italianizzato in chisolino, mentre in Romagna non si fanno mancare una versione della tradizionale piadina frita.

La parola ad accusa e difesa

Il pubblico ministero, chiamato ad accusare lo gnocco fritto è il noto giornalista piemontese Paolo Massobrio, fondatore e presidente del Club di Papillon, autore del best seller Il Golosario e autorevole esperto di enogastronomia di qualità. A difendere invece le sorti del nostro amato piatto non poteva che essere Luca Bonacini, giornalista di QN Resto del Carlino, Gambero Rosso ed altre prestigiose riviste specializzate, ma soprattutto autore di diversi volumi dedicati allo Gnocco fritto e tra i fondatori della Confraternita dello Gnocco d'Oro.

I testimoni qualificati

Tra i testimoni nomi di prestigio come il prof. Carlo Bertoli dietologo di fama, il medico sportivo Francesco Sala, il ristoratore cresciuto a gnocco fritto Paolo Venturelli, il dottor Stefano Reggiani gourmet della Confraternita, la ex pallavolista ma anche ex vegana Barbara Fontanesi, l'editore Carlo Bonacini, l'umanista scriteriato Mauro Bompani, che ovviamente disquisirà sull'uso improprio dell'articolo 'il' e Renzo Bergamini, Sindaco di Gualtieri, ideatore dello Gnocco fritto solidale.

L'umorista e disegnatore Oscar Sacchi, nelle insolite vesti del giudice, non assicurerà forse imparzialità, ma leggerezza di sicuro. Non mancherà infine il contributo degli attori della compagna dialettale La Vintarola che animeranno l'originale Tribunale.

Rettangolare, a rombo o persino circolare, della grandezza giusta per essere preso con la mano, caldo appena cotto, ma anche freddo il giorno dopo. Originario da influssi longobardi, poi fortemente radicato nelle origini emiliane, questo delizioso



piatto, solitamente accompagnato da salumi e formaggi, alla fine è sempre frutto della stessa ricetta; tanti nomi ma una sola ricetta, tra le più note ed apprezzate della cucina emiliana, per versatilità e bontà, un tipico piatto povero della tradizione regionale, al punto da ottenere il riconoscimento di "prodotto agroalimentare tradizionale" (PAT).

Il premio giornalistico "Sandro Bellei"

Parte inoltre da EmiliaFoodFest, sabato 24 settembre, nel cortile d'onore di Palazzo dei Pio a Carpi, il percorso del nuovo Premio giornalistico "Sandro Bellei", indimenticato pioniere del giornalismo enogastronomico, modenese ed emiliano, legato alle tradizioni popolari, alla cucina e ai prodotti del territorio, alla storia e alla cultura della nostra gente.

Gli organizzatori della manifestazione, con l'istituzione del Premio, che sarà annuale, hanno inteso omaggiare la figura e la storia di Bellei assegnando un riconoscimento speciale ad un giornalista enogastronomico emiliano-romagnolo, non per un articolo o un libro, ma per l'insieme della sua opera. Il vincitore dovrà infatti essersi distinto negli anni per la qualità del proprio lavoro (articoli, pubblicazioni, trasmissioni televisive, ecc) col quale ha contribuito alla valorizzazione della cucina tradizionale e dei prodotti tipici del territorio, nel solco della strada aperta e tracciata da Sandro Bellei, con un approccio antropologico: piatti, cucina, prodotti e in generale enogastronomia, ma sempre intrecciata al territorio e alla sua storia.

Non si tratta quindi di una gara per il miglior articolo ma una sorta di 'premio alla carriera' a un giornalista che ha prodotto, nella summa del suo lavoro, una divulgazione e valorizzazione dell'enogastronomia territoriale, non fatta di sole ricette o recensioni ma frutto di studio rigoroso, di ricerca e approfondimento su cucina, piatti e prodotti intrecciati ai luoghi, alle genti, alle tradizioni. Il Premio consiste in una preziosa scultura opera di Davide Scarabelli, noto artista modenese, amico di Sandro, che con piacere ha accettato l'idea di abbinare il suo nome a quello del Premio Bellei.

La cerimonia di premiazione

La cerimonia di premiazione, in programma alle ore 16 di sabato 24 settembre, sarà anche l'occasione per un adeguato ricordo di Bellei, uomo e giornalista, attraverso un talk show intitolato "Sandro Bellei, il pioniere che aprì una strada", al quale prenderanno parte diversi testimoni che racconteranno Sandro: il suo primo editore Gianfranco Borgatti, l'autore umoristico Guido de Maria compagno di diverse avventure fumettistiche con Bonvi e Bellei, lo chef Danilo Battilani che gli preparava gli adorati gnocchi di patate al burro, gli amici e colleghi giornalisti tra i quali Stefano Aurighi, lo sportivo Paolo Reggianini e Daniele Soragni che hanno accettato con entusiasmo l'invito a ricordare Sandro.

Sono molti gli aneddoti curiosi promessi e anche i documenti visivi disponibili, compresa una ricca esposizione delle decine di volumi scritti e pubblicati da Bellei. Il rispetto dei valori cari a Bellei e della filosofia del suo lavoro sono garantiti dalla presenza attiva, come curatore dell'iniziativa, di Francesco Battaglia, amico e fedele collaboratore di Bellei negli ultimi anni, nonché coautore con Sandro di alcuni tra i suoi ultimi libri, affiancato dal giornalista Angelo Giovannini, per anni collaboratore di pubblicazioni enogastronomiche e curatore di grandi eventi dedicati ai principali prodotti tipici modenesi e regionali.

Sapori e cultura

Non solo gusto e tradizioni, ma anche cultura, nella tre giorni sarà possibile scoprire Carpi attraverso i suoi monumenti, la sua storia e le sue leggende con visite guidate realizzate ad hoc per l'occasione e vivere un'esperienza a 360 gradi. Appuntamento nel centro storico di Carpi dal 23 al 25 settembre 2022 dalle 9 alle 20 con ingresso libero.

Pubblicità

TAGS Carpi CNA Modena cooking show degustazioni Dop Edoardo Raspelli EmiliaFoodFest festival Gino Fabbri gnocco fritto Igp Paolo Massobrio pasta fresca prodotti tipici Regione Emilia-Romagna rezdora sfoglino vino

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ P

Articolo precedente

A Egna, in Alto Adige, è Festa Bio d'Autunno

Gabriele Orsi<https://www.foodandsoon.com>

Articoli correlati

Di più dello stesso autore

Eventi a Bologna e in Emilia

A Carpi arriva la prima edizione di EmiliaFoodFest

Eventi a Bologna e in Emilia

Il bianco e le sue sfumature: Go Wine e i grandi "chiari" italiani

Eventi a Bologna e in Emilia

Cocktails a duello nella tappa bolognese del Mix Contest

**LASCIA UN COMMENTO**

Commento:

Nome:*