



La sfida

Sfoglino superstar
quale sarà la regina
nel tirare la pasta?

► a pag. III



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



185359

Color dell' Oro

Pasta ripiena in formato xxi e sfogline da sei province

La giornata di sabato 24, ad EmiliaFoodFest, saranno protagoniste le paste ripiene in brodo emiliane, grazie a due diversi appuntamenti.

A coordinare il tutto sarà Rina Poletti, maestra sfoglina dell'Accademia della sfoglia di Cento, che dalla mattina sarà all'opera in Piazza per realizzare live dei formati XXL di pasta raffiguranti i diversi tipi di tortellini, anolini e cappelletti che poi resteranno esposte per tutta la kermesse, per mostrare le differenze tra i diversi tipi di prodotti, dal tortellino di Bologna, piccolo come un'unguia, al cappelletto ferrarese di dimensioni quasi pari ad un tortellone, modo utile a conoscere le diversità tra i diversi tipi.

Il secondo appuntamento, alle 16 presso il PalaPio, la speciale struttura allestita nella grande piazza di Carpi, avrà luogo la disfida delle paste ripiene in brodo dell'Emilia con Irene Fossa (autrice del volume "Il brodo di Natale in Emilia-Romagna"), Rina Poletti, sfoglina dal 1979, e le maestre sfogline impegnate in un originale incontro nel corso del quale sei rappresentanti di altrettante province (Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia) si confronteranno presentando le proprie ricette tradizionali e sottoponendo i loro piatti ad una giuria che decreterà il piatto vincitore.

Il Presidente della giuria, rappresentante della Romagna, è Annarosa Zoffoli, coor-

dinatrice delle Lady Chef dell'Emilia-Romagna, giudice per la World Association Of Chefs Societies, vincitrice di medaglie ai mondiali di cucina e protagonista di 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 diversi tra loro, i tortellini bolognesi non sono uguali a quelli modenesi, o ancora gli anolini di Parma e quelli di Piacenza.

Sono tutte paste ripiene in brodo, di origine emiliana, ma che si differenziano tra loro per ingredienti del ripieno, forma o dimensione e perfino per il brodo nel quale vengono cotte.

Ecco perché gli organizzatori di EmiliaFoodFest hanno ideato questi appuntamenti.

Chi vuole cogliere l'occasione e compiere questo viaggio goloso tra i sapori della regione, ha un'occasione più unica che rara.

Sarà l'occasione per scoprire come nasce la pasta fatta in casa, i trucchi per creare prodotti perfetti, come vengono creati i ripieni, e soprattutto per confrontare ricette e tradizioni della propria famiglia con quelle delle sfogline e dei protagonisti dell'evento.



Domani alle 16
va in scena
una sfida
tutta emiliana
tra le sfogline