

Carpi diventa capitale del gusto Ecco l'Emilia Food Festival

Presentata la tre giorni dedicata a cibo e cultura che si terrà in piazza Martiri

di **Gabriele Canovi**

Oltre trenta stand di prodotti tipici emiliani, Piazza dei Martiri che si trasforma in un teatro a cielo aperto, un processo al gnocco fritto – sì avete letto bene un processo – e Carpi che per tre giorni sveste i panni della capitale della moda per indossare quelli della capitale del buon cibo.

Dal 23 al 25 settembre, infatti, la città dei Pio ospiterà la prima edizione dell'Emilia Food Festival, un evento cultural-gastronomico che celebra i sapori e le tradizioni della via Emilia.

Dalle 9 alle 20 per tutti i tre giorni sarà possibile fare un tuffo all'interno della tradizione culinaria emiliana assaggiando i prodotti tipici, assistendo a spettacoli di cucina, partecipando a degustazioni e a incontri

con autori tra i più importanti del panorama nazionale come Edoardo Rapelli e Paolo Massobrio.

Verrà montato in piazza il "PalaPio", un'enorme struttura dedicata agli show cooking, ma anche laboratori per adulti e bambini, street art, sbandieratori, giochi di fuoco, spettacoli di animazione e itineranti e una madrina d'eccezione, "Rina la rezdorina", per un parterre di oltre 65 eventi di ogni genere.

«Mancava un festival così dedicato interamente alle eccellenze del nostro territorio – commenta la vice-sindaco Stefania Gasparini – ci tengo a precisare che non si tratterà di un evento "calato dall'alto" ma di uno costruito su misura per Carpi e dedicato alla città. È vero, si pone in un contesto regionale, ma si è cercato di coinvolgere tutte le realtà

territoriali per dar loro risalto e per farle conoscere anche fuori dalla provincia».

«Perché a Carpi? La risposta è semplice – dice Stefano Pellicciardi di Sgp, l'ente che organizza il festival –. L'idea iniziale era quella di organizzare una vera e propria festa e Carpi ci è sembrata la scelta ideale. Per la sua collocazione geografica di baricentro rispetto alla via Emilia, alla nostra regione e a quelle limitrofe. Poi perché Piazza Martiri e il cortile d'onore del castello sono luoghi incredibili, unici per bellezza in Italia, e infine perché volevamo rendere la città culla della food valley, oltre che capitale di settori come moda e maglieria».

E quale modo migliore per farlo se non con un festival di dimensioni monstre in cui verrà perfino processato il gnocco fritto?

«Il processo a un'eccellenza come il gnocco fritto è solo uno dei tanti eventi che proponiamo – continua Pellicciardi – c'è anche, per esempio, la disfida delle paste ripiene in brodo dell'Emilia. Ma tornando al gnocco fritto, sarà un processo a tutti gli effetti: ci saranno un pubblico ministero e un avvocato difensore che si sfideranno a suon di arringhe e portando sul palco qualificati testimoni a favore e contrari per portare il giudice e la giuria a un verdetto sull'imputato».

Un festival al debutto, dunque, che rappresenta una primissima volta per il territorio e per Carpi «con l'obiettivo – sottolinea infine Gasparini – di farlo diventare un appuntamento fisso e consolidato, che si possa arricchire di anno in anno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il processo

Tra gli eventi in programma il più singolare è il processo del gnocco fritto

Le date

Emilia
Food
Festival
si terrà
da venerdì
23 settembre
a domenica
25 settembre



132260

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.