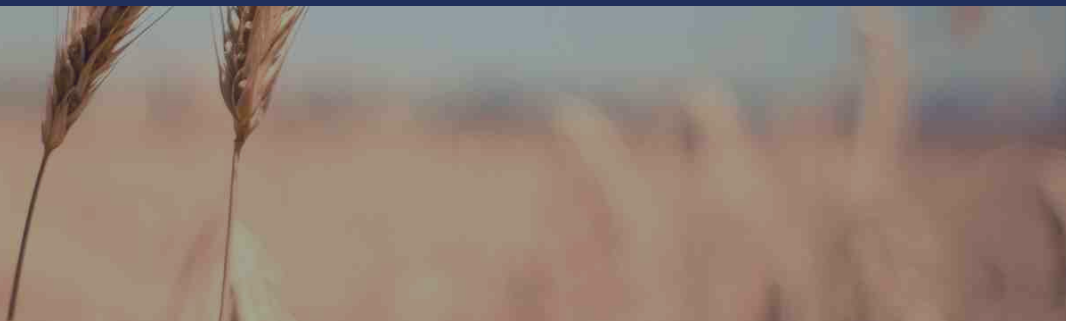




16/09/2022 13:24



CIBO&BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

Maxi formati di pasta ripiena, grandi sorprese a EmiliaFoodFest. Tortellini, anolini e cappelletti, pasta ripiena di tutti i tipi per la disfida in programma

© SET 16, 2022 EmiliaFoodFest, paste ripiene, sfogline

(Agen Food) – Carpi (MO), 16 set. – 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 ore 12.00 resteranno poi esposte per tutta la kermesse. 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.

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. Il

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

Intervista all'imprenditore Domenico Napoletano: Madò, la prima pasticceria italiana online (22 aprile 2022)



Intervista a Giorgio Frasca e Alice Bergomi, responsabili del progetto Tre di Oro (25 marzo)

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

Ecco perché gli organizzatori di EmiliaFoodFest, la tre giorni interamente dedicata alle eccellenze enogastronomiche emiliane-romagnole, hanno ideato questi appuntamenti.

Chi vuole cogliere l'occasione e compiere questo viaggio goloso tra i sapori della regione, non deve far altro che recarsi a Carpi in questo weekend all'insegna del gusto.

Il festival enogastronomico 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 Servizi Regione 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.

#emiliafoodfest #pasteripiene #sfogline

Visualizzato da: 16



« Il Consorzio Olio di Roma IGP adotta il Passaporto Digitale ed i nuovi contrassegni prodotti dal Poligrafico dello Stato

Alta Badia, “Sciare con Gusto”, quando il buono è una questione di legami »

Di Redazione Agenfood

2022)



[Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella \(15 febbraio 2022\)](#)



[Leggi le altre interviste](#)

ADV

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

[Procedendo accetti la privacy policy](#)

[Iscriviti](#)

COLLABORA CON NOI



Scrivi a