

sabato, Settembre 17, 2022

Ultimo:

MAXI FORMATI DI PASTA RIPIENA, GRANDI SORPRESE IN PROGRAMMA AD EMILIAFOODFEST



HOME

MEDICINA

ALIMENTAZIONE

BENESSERE

AGRICOLTURA

TURISMO

CULTURA



NEMORICULTRIX

CHI SIAMO



Eventi e Manifestazioni

# MAXI FORMATI DI PASTA RIPIENA, GRANDI SORPRESE IN PROGRAMMA AD EMILIAFOODFEST

17/09/2022 Redazione 0 Commenti

*Tortellini, anolini e cappelletti, pasta ripiena di tutti i tipi per la disfida in programma sabato 24 settembre a Carpi*

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

132260

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 sfoglinae per un originale incontro nel corso del quale **sei sfoglinae 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 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**.

Appuntamento quindi nel centro storico di Carpi dal **23 al 25 settembre 2022 dalle 9 alle 20** con ingresso libero.

← ["Olio d'oliva e Sostenibilità": l'Istituto Nutrizionale Carapelli mette a disposizione 4 borse di studio internazionali, per favorire l'attività di ricerca nei paesi in via di sviluppo](#)

Potrebbe anche interessarti



Torna Giugno Slow a La Maddalena Vite e vite, racconto di...vino

23/05/2021 0



La 4a edizione della Fiera Mediterranea del Cavallo è in programma dal 20 al 22 maggio nella Tenuta Ambelia e il 28 e 29 maggio all'ippodromo La Favorita di Palermo



Giornata Mondiale Parkinson 2022

09/04/2022 0