

Tortellini, cappelletti e anolini a duello Poi diventano “XXL”

Emilia Food Fest lancia la sfida tra le paste ripiene

Chi poteva essere il protagonista della prima edizione dell'Emilia Food Fest se non la pasta fresca ripiena? Nessun altro: dici Emilia-Romagna e si pensa alla pasta, ai tortellini, ai cappelletti e agli anolini.

Ed è per questo che la tre giorni carpigiana dedicata alle eccellenze enogastronomiche emiliane-romagnole vedrà andare in scena un duello più unico che raro: la sfida tra sei sfogline, tutte a tu per tu, una contro l'altra.

Si va in scena sabato 24 settembre alle 16 con quello che il vero e proprio appuntamento clou della kermesse.

Presso il PalaPio, la speciale struttura appositamente allestita nella grande piazza di Carpi, avrà luogo la disfida delle paste ripiene in brodo dell'Emilia, per un originale incontro nel corso del quale sei tipologie di pasta 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

è Annarosa Zoffoli, coordinatrice delle Lad 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.

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.

La giornata dedicata alla pasta parte già alla mattina con Rina Poletti che sarà all'opera in Piazza Dei Martiri per realizzare live dei formati XXL di pasta raffiguranti i diversi tipi di tortellini, anolini e cappelletti che resteranno poi esposte per tutta la kermesse. Sì, avete letto bene: saranno realizzati dei tortellini giganti. Che contribuiranno a dare vita ad un'esposizione utile a conoscere i diversi tipi di pasta e altrettanto spettacolare nel vedere all'opera Rina Poletti con dimensioni mai viste prima.



Emilia Food Fest
Dal 23 al 25 settembre
Carpi ospiterà la prima edizione del festival gastronomico

Chi la spunterà?

Una giuria decreterà la pasta vincitrice in gara sei province e altrettante paste: Reggio, Parma, Ferrara, Parma Piacenza e Bologna

