



Il programma

Nomi eccellenti della cucina
alla corte dei grandi prodotti

▶ a pag. 11



Grandi nomi ed eccellenze del **cibo emiliano**

Ai vertici con tradizione e innovazione

Tradizione e innovazione, storia che incontra la modernità attraverso incontri con grandi nomi ad EmiliaFoodFest, kermesse interamente dedicata alle eccellenze del territorio emiliano-romagnolo, un vero e proprio viaggio tra i sapori della regione.

Si tratta di una 1.a edizione caratterizzata da grandi nomi e da vere eccellenze del territorio raccolti in un programma ricco e qualificato: ad aprire la tre giorni sarà Edoardo Raspelli giornalista gastronomico con l'appuntamento "Le eccellenze di Raspelli - I Ristoranti della Via Emilia" per il quale sono stati selezionati, e verranno premiati, il San Domenico di Imola con Natale, Valentino Marcattili e Max Mascia; l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense con Luciano Spigaroli ed il fratello Massimo e Da Giovanni di Cortina D'Alseno di Piacenza con Renato Besenzoni. I premiati verranno intervistati e sveleranno tre ricette che li caratterizzano. Non solo ristoranti ma anche prodotti selezionati dal critico gastronomico con l'ap-

puntamento "Le eccellenze di Raspelli - I Prodotti della Regione", un'approfondita ricerca di eccellenze poco note o totalmente sconosciute al grande pubblico. I protagonisti di questo appuntamento saranno: la mostarda del ristorante L'Incontro di Carpi, la giardiniera dell'Azienda Agricola Cascina Pizzavacca di Piacenza e il Parmigiano reggiano dell'Azienda Agricola Bonat di Parma. Altro protagonista della manifestazione sarà Paolo Massobrio, giornalista, scrittore e gastronomo italiano, fondatore dei Club di Papillon e di Golosaria, che accompagnerà gli appassionati in un viaggio tra i vini emiliani, un percorso enologico basato su una selezione di tre cantine per degustarne i prodotti e illustrare pregi e peculiarità di ogni vino. Il percorso multisensoriale sui sapori della via Emilia prosegue con il maestro Gino Fabbrì che delizierà il palato dei visitatori in un cooking show presentando in esclusiva un dolce dai sapori della tradizione regionale. Al maestro Fabbrì verrà consegnato il premio The King of Pastry, rico-

noscimento destinato ad un pasticcere o un rappresentante del comparto del dolce emiliano-romagnolo. Il Maestro dialogherà con il pubblico durante un'intervista in cui racconterà aneddoti e curiosità. Altro momento di grande prestigio sarà il conferimento del titolo di Ambasciatore del Gusto, premio istituito per celebrare uno chef emiliano-romagnolo, che si è distinto per qualità, cura ed eccellenza, che, per la prima edizione verrà consegnato allo chef Max Mascia alla guida del ristorante stellato San Domenico di Imola che verrà intervistato da un giornalista per far conoscere agli ospiti e appassionati il suo forte legame con il territorio. La sua caparbia e il suo sguardo attento e curioso gli hanno permesso di vincere la sfida più importante portando il mitico ristorante nella realtà del 21esimo secolo.

Ma non ci sarà solo arte culinaria ad EmiliaFoodFest: musica e cultura alla ribalta con il premio Emilia in the World che quest'anno viene consegnato ad Andrea Mingardi, noto musicista e cantautore, che in un'intervista racconter-

à il suo storico legame con il territorio. L'autore di successi indimenticabili e di libri dedicati alle nostre tradizioni, verrà premiato per avere contaminato con inflessioni emiliane la sua musica anche fuori dai confini nazionali, nato a Bologna ma precursore del rhythm & blues italiano e autore di grandi canzoni per Mina e altri grandi artisti.

Le sorprese non finiscono: per questa kermesse è stato istituito anche il Premio Eccellenze: Emilia In Rosa, un riconoscimento per celebrare una figura femminile che si è distinta nel suo campo e ha contribuito a promuovere l'immagine di Carpi e dell'Emilia. Per il 2022 verrà premiata la scrittrice Felicia Kinsley che, con il suo primo romanzo Matrimonio di convenienza, autoprodotta, ha ottenuto un grande successo col secondo posto degli ebook più letti del 2017 e più di 500.000 copie vendute in Italia.

Tra le eccellenze in piazza a farla da padrona è la pasta fresca all'uovo ripiena oppure no, nascono tagliatelle, lasagne, tortelli, tortellini, cappel-



letti, cappellacci, passatelli e anolini.

Poi parmigiano reggiano DOP, prosciutto di Parma DOP, prodotti da forno tipici ferraresi, vini piacentini e lambruschi modenesi e reggiani, senza dimenticare le birre; poi castagne, funghi, tartufi, vino dei colli bolognesi e l'inimitabile l'aceto balsamico di Modena IGP e l'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP. L'Emilia-Romagna, un territorio dalle forti radici contadine, che però offre anche ottimi prodotti di mare come vongole veraci, cozze e ostriche portati in piazza dal consorzio pescatori di Goro.

EmiliaFoodFest è un vero e proprio festival gourmet alla scoperta di tradizioni, prodotti del territorio e piatti in un viaggio culinario senza uguali.



Le dimostrazioni e le presentazioni della preparazione di piatti da parte di chef importanti saranno una delle principali attrazioni del festival

A Carpi durante il weekend Edoardo Raspelli, Paolo Massobrio, Max Mascia e Gino Fabbri



«Il premio Emilia in the world» ad Andrea Mingardi Emilia in rosa alla scrittrice Kinsley

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EMILIAFOODFEST
Sapori dell' Emilia Romagna
I festival enogastronomico e culturale nel cuore di Carpi da oggi a domenica

Grandi nomi ed eccellenze del cibo emiliano
Nomi grandi nella cucina emiliana

Color dell' Oro
Pasta ripiena in formato XXL e sfogline da sei province

TECNAUTO s.p.a.
OFFICINA AUTORIZZATA VENDITA VEICOLI NUOVI E USATI
Vendita, noleggio, leasing, gestione, gestione, gestione

MOTOR
MOTOR
MOTOR

132260