

## Sfoglino all'arrembaggio: pasta ripiena protagonista in centro

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

23 Settembre 2022



Sabato 24 settembre ad *EmiliaFoodFest* saranno protagoniste le paste ripiene in brodo emiliano, grazie a due diversi appuntamenti

Dalla mattina **Rina Poletti**, maestra sfoglina dell'Accademia della sfoglia XXL di pasta raffiguranti i diversi tipi di tortellini, anolini e cappelletti che mostrano le differenze tra i diversi tipi di prodotti, dal tortellino di Bologna diversi tipi di pasta della tradizione emiliano romagnola e altrettanto spet

del pubblico dei formati  
glare e ben visibile di  
sizione utile a conoscere i  
6 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 sfoglino per un originale incontro nel corso del quale sei sfoglino 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. Appuntamento quindi nel centro storico di Carpi da oggi al 25 settembre dalle 9 alle 20 con ingresso libero.