



23 SETTEMBRE 2022

gallery articolo



Il programma di sabato 24 settembre

## EmiliaFoodFest entra nel vivo: fra gli ospiti anche Raspelli e Kingsley

Entra nel vivo la manifestazione EmiliaFoodFest che ha aperto i battenti oggi e proseguirà domani e dopodomani con altre due giornate ricche di degustazioni, spettacoli, premiazioni ed eventi per tutte le età e tutti i palati. Anche domani gli spazi espositivi saranno aperti dalle 9 alle 20 con la contestuale animazione della mascotte Rina La rezdorina che si aggirerà nel festival per divertire grandi e piccini. Alle ore 11 presso PalaPio ci sarà l'inaugurazione ufficiale con il taglio del nastro alla presenza delle Istituzioni, degli sponsor e di tutti i visitatori.

### IL PROGRAMMA PER TUTTI

Dalle 10 alle 20 “Dop & Igp, opere artistiche nella street art 3D” con l'artista madonnara **Michela Vicini** in cui le eccellenze emiliano-romagnole potranno diventare mastodontici all'interno delle vostre foto. Dalle 10 alle 19 presso lo stand “Le Terre del Balsamico” degustazioni alla scoperta dell'oro nero di Modena, ovvero l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP con gli esperti dei Consorzi di Tutela. Alle 10 “Sfoglino live! Che realizzeranno la pasta ripiena in brodo in formati XXL e che rimarranno in mostra al pubblico fino al termine del festival. Alle 11 presso il Cortile d'Onore tavola rotonda sul tema “La celiachia nel bambino e nell'adulto oggi” con la partecipazione di medici e dell'Associazione Italiana Celiachia. Alle 12 e alle 18,30 al PalaPio i salumi Dop e Igp emiliani sposano i panini gourmet di Daniele Reponi. Dalle 12 alle 20 esposizione di formati XXL di pasta ripiena in brodo dell'Emilia-Romagna. Alle 14 presso PalaPio “Extra nocino”, viaggio alla scoperta delle differenti personalità del Nocino di Modena. Alle 16 presentazione del libro “Il brodo di Natale in Emilia-Romagna” di **Irene Fossa** e **Mattia Fiandaca**. Sempre alle 16 la disfida delle paste ripiene in brodo con Irene Fossa, Rina Poletti e le maestre sfoglino. Dalle 16,30 alle 18,30 in centro storico spettacolo itinerante con musica e coreografie con la marching band Brianza parade band. Alle 18 presso il Cortile d'onore degustazione e analisi sensoriale di aceto balsamico di Modena con gli Assaggiatori



## EVENTI CON EDOARDO RASPELLI

Alle ore 10,15 presso il PalaPio “Le eccellenze di Raspelli” in cui il famoso critico gastronomico **Edoardo Raspelli** presenterà e consegnerà un riconoscimento a tre ristoranti eccellenza della regione. I premiati dell’edizione 2022 sono: 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**. Mentre alle ore 15 Raspelli presenterà eccellenze poco note o totalmente sconosciute al grande pubblico come La mostarda del ristorante L’Incontro di Carpi; La giardiniera dell’Azienda Agricola Pisaroni “Cascina Pizzavacca” di Piacenza e Il Parmigiano reggiano dell’Azienda Agricola Bonat di Parma.



## IL PROGRAMMA PER I BAMBINI

Dalle ore 8,30 nel Cortile d’Onore di Palazzo dei Pio si terrà il laboratorio “Gnam! Microplastiche nel piatto” rivolto alle Scuole Secondarie di Primo Grado per sensibilizzare sul tema della plastica. Dalle 10 alle 19 per i bambini dai 5 anni sarà possibile giocare con una ludoteca itinerante composta da giochi artigianali in legno. Alle 10 e alle 17 sarà la volta dei “Naturalisti in cucina ma non solo, esperienze per piccoli scienziati, creativi e buone forchette” grazie ai laboratori didattici e creativi curati dalla Valigia Narrante. Alle 11 invece si terrà il laboratorio “Infiorata” dove i bambini, coadiuvati dagli animatori, riempiranno uno spazio di 50 mq, fino a dargli forma colore e vita, con un’immagine che celebrerà il patrimonio gastronomico regionale e che verrà poi esposta alle ore 18. Sempre alle 11 si terrà anche mani in pasta laboratorio per preparare la piadina romagnola insieme al Centro di Formazione Professionale Nazareno.

## PREMI

Ore 11,15 PalaPio verrà dato un riconoscimento come “Ambasciatore del gusto” allo chef **Max**

è distinta nel suo campo e ha contribuito a promuovere l'immagine di Carpi e dell'Emilia a livello sia nazionale che internazionale. Alle 16 presso il Cortile D'Onore 1a edizione del Premio Giornalistico "Sandro Bellei" riservato ad un giornalista enogastronomico emiliano-romagnolo distintosi per la qualità del proprio lavoro (articoli, pubblicazioni, ecc) col quale ha contribuito alla valorizzazione della cucina tradizionale e dei prodotti tipici del territorio.

## IN CHIUSURA DI GIORNATA

Alle 17,30 sfilata per le vie del centro con un corteo di sbandieratori, musicisti e splendide dame e cavalieri aperto da una portantina in cui saranno collocati una selezione di prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna. Alle ore 18,30 incoronazione della madrina del festival, ovvero di Felicia Kingsley.

Alle 18,30 spettacolare esibizione di sbandieratori con acrobazie e performance acrobatiche e scenografie seguito, alle ore 19, si terrà da un suggestivo spettacolo giochi di fuoco, per finire poi alle 19,30 al PalaPio con "AperiEmilia con le eccellenze della regione" con Andrea Lazzaretti, barman professionista del Cookies di Carpi e del Cotton Club di Modena, che presenterà un cocktail che verrà servito in abbinamento al Prosciutto di Modena Dop.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito: [www.emiliafoodfest.it](http://www.emiliafoodfest.it) o la pagina facebook

[EmiliaFoodFest](#)

## Mario Biondi a Mantova

