



Il processo al gnocco fritto chiude l'Emilia Food Fest

«Il tempo incerto non ha fermato il pubblico: un successo»

Si è conclusa ieri la prima edizione di EmiliaFoodFest la kermesse cultural gastronomica alla scoperta dei sapori della via Emilia.

Una chiusura col botto, o meglio con l'attesissimo processo al gnocco fritto. Nella splendida cornice del Cortile d'Onore di Palazzo Pio, tra un'arringa e l'altra degli avvocati davanti a un pubblico gremito, l'imputato è stato assolto con formula piena.

Un'ora mezza di show terminata con l'idea di ripetere l'evento fra un anno inscenando, questa volta, l'appello, ovvero il secondo atto.

Il "finto" processo ha dunque chiuso una tre giorni caratterizzata dal grande successo di pubblico e visitatori, sold out per gli eventi di showcooking e degustazioni presso il PalaPio, espositori provenienti da varie province emiliane che hanno accompagnato il pubblico alla scoperta dei sapori della tradizione.

«Siamo molto contenti che nonostante il tempo incerto

Ci sono tutte le premesse per ripetere l'evento l'anno prossimo

Sono arrivati a Carpi visitatori da ogni parte della regione

la manifestazione abbia avuto un grande successo, - spiega Stefano Pellicciardi, amministratore SGP Grandi Eventi - abbiamo riscontrato un buon livello di soddisfazione degli espositori per gli affari fatti in questa prima edizione di Emilia Food Fest dove alcuni stand hanno registrato sold out. Ha partecipato un pubblico molto variegato proveniente dalla provincia di Modena ma anche da province limitrofe. Siamo molto soddisfatti per il ricco palinsesto proposto in questi tre giorni che si è distinto sia per qualità che per quantità e ha portato a Carpi nomi illustri del panorama gastronomico nazionale e internazionale come Max Mascia, Luciano Spigaroli, Renato Besenzoni, Gino Fabbri, Paolo Massobrio e Edoardo Raspelli. Ci sono tutte le premesse per far diventare questa manifestazione un appuntamento consolidato nel calendario degli appuntamenti enogastronomici della città di Carpi.

Oltre 60 eventi tra cui spet-

taoli di animazione e intrattenimento, grandi eventi come il processo al gnocco fritto e la disfida delle sfogline emiliane, ma anche showcooking e degustazioni oltre a tantissime premiazioni come l'Ambasciatore del Gusto consegnato allo chef Max Mascia, il premio Sandro Bellei assegnato al giornalista enogastronomico Giancarlo Roversi, il Premio Eccellenze Emilia in Rosa alla giovane scrittrice Felicia Kingsley, il premio Emilia in The World al cantautore Andrea Mingardi e il premio The king of the Pastry al maestro della pasticceria Gino Fabbri, un vero alternarsi di grandi nomi della gastronomia.

Tre giorni dove si sono incontrati tradizione e innovazione per una kermesse interamente dedicata ai sapori dell'Emilia-Romagna che vanta il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di Dop e Igp con un totale di 44 eccellenze.

Anche senza glutine
ieri mattina spazio al laboratorio di sfoglia glutenfree con l'Associazione Italiana Celiachia Emilia - Romagna