EMILIA FOOD FEST CARPI
26-28 settembre 2025
Carpi | Centro Storico
IL FESTIVAL DEI SAPORI E TRADIZIONI DELLA VIA EMILIA

GRANDI NOMI E PREMIAZIONI D'ECCELLENZA AD EMILIAFOODFEST

Dal 26 al 28 settembre la tre giorni dedicata alla cucina emiliana

Carpi, 10 Settembre 2025 – **EmiliaFoodFest 2025** non è solo il luogo in cui scoprire sapori e profumi del territorio, ma anche un palcoscenico d'eccezione per premiare le storie, i volti e le mani che rendono grande la gastronomia emiliana e italiana nel mondo. Grandi chef, prodotti d'eccellenza, passione, ricerca e tradizione si incontrano nella **quarta edizione del Festival**, che torna a Carpi dal 26 al 28 settembre con un programma ricco di appuntamenti da non perdere. Tra i momenti più attesi della kermesse ci sarà la presenza dello chef **Mattia Trabetti**, giovane promessa del ristorante Alto di Fiorano, che riceverà il riconoscimento di EmiliaFoodFest per aver conseguito la sua prima **Stella Michelin** lo scorso anno. In una dimostrazione dal vivo, lo chef preparerà la Coppa di Testa, uno dei piatti simbolo del suo menù Modena Safari, raccontando la sua personale visione che coniuga creatività e rispetto della materia prima. Seguirà **Daniele Persegani**, volto noto della televisione e specializzato nella cucina tradizionale emiliana con un tocco di modernità, che porterà in scena uno showcooking con protagonisti i maltagliati freschi al sugo di cannelloni e pancetta piacentina. Un'occasione speciale per scoprire i segreti di un piatto firmato con il suo inconfondibile stile. La giornata di sabato 27 settembre avrà come protagonista anche Giancarlo Tavani, fondatore e anima della Trattoria Ai due platani di Coloreto, che accompagnerà il pubblico in un viaggio alla scoperta dei tortelli di erbetta parmigiani guadagnandosi il riconoscimento di "Maestro della Pasta".

Il Festival ospiterà anche **Luca Marchini**, che proporrà in una dimostrazione culinaria un piatto che rende omaggio alla cultura emiliana valorizzando due basi essenziali in abbinamento con una delle materie prime d'eccellenza più apprezzate. In questo piatto lo Chef integra la tecnica di una cultura asiatica riproponendola in un'usanza squisitamente italiana: il pane alla base della nostra cucina, il soffritto protagonista in ogni casa e il Parmigiano Reggiano come eccellenza secolare. L'intento della ricetta è stimolare il ricordo e l'emozione di un piatto semplice, eppure così potente nella sua origine. Un piatto che sa di casa.

Accanto agli appuntamenti culinari, si celebreranno eccellenze e impegno sociale con importanti riconoscimenti. Il **Premio Emilia Excellence 2025** sarà assegnato alla Cooperativa Agricola

Promosso da
CNA Artigiani Imprenditori d'Italia | Modena
Con il contributo di
CAMERA DI COMMERCIO MODENA
CITTÀ DI CARPI
Patrocinato da
RegioneEmilia-Romagna
#Plastic-freER
Sponsor
Sinergas
Mobility Partner
TRENITALIA TPER
Media Partner
RADIO BRUNO
Sponsor tecnico
GARDEN FRATESCHI
In collaborazione con
FdR
CARPI lab
CARPI DECO
Organizzato da
SGP GRANDI EVENTI

Brisighellese – Terra di Brisighella, realtà storica che da decenni rappresenta l'eccellenza nella produzione di olio d'oliva Dop - divenuto famoso in tutto il mondo per le sue particolari caratteristiche organolettiche e il suo carattere unico - nonché frutto di un'antica tradizione e di un lavoro corale di oltre 300 soci olivicoltori.

Il **Premio Giornalistico "Sandro Bellei"**, riservato al giornalista enogastronomico emiliano-romagnolo distintosi per il suo contributo alla valorizzazione della cucina tradizionale e dei prodotti tipici del territorio, andrà a **Enrico Chierici, alias Chichibio**, da 30 anni esperto della Gazzetta di Parma, riviste specializzate e autore di libri di settore. Durante l'incontro interverranno il Sindaco di Carpi Riccardo Righi, il giornalista Antonio Mascolo, l'amica e chef-rezdora Rina Poletti e lo scrittore di storia locale, studioso di dialetto e tradizioni modenesi, consulente Folclorecontadino.it Giorgio Rinaldi.

Il **Premio Emilia in the World 2025** sarà poi consegnato a **Carlo Guaitoli,** pianista e direttore artistico di fama internazionale, per aver contribuito orgogliosamente al Made in Italy nel mondo. Per lunghi anni al fianco di Franco Battiato, con cui ha registrato venti dischi come pianista e direttore d'orchestra, ha collaborato con numerosi altri artisti, tra cui Wim Mertens, Antony & The Johnson, Lucio Dalla, Milva, Alice. Infine, il **Premio Bontà 2025** verrà conferito a **La Bella Sfilza**, cooperativa impegnata nel sociale che promuove l'inclusione lavorativa di giovani con fragilità, dimostrando come il cibo possa essere strumento di solidarietà e speranza. Agli aspiranti ristoratori, dopo un periodo di formazione sotto la guida di chef Dario, La Bella Sfilza propone un regolare contratto di lavoro che prevede l'assunzione a tempo indeterminato, sulla base di orari e turni di lavoro per loro sostenibili.

EmiliaFoodFest 2025 si conferma così come un'esperienza completa, dove la cultura del gusto si intreccia con le storie di chi ogni giorno lavora per un futuro migliore, facendo dell'Emilia-Romagna un punto di riferimento unico a livello nazionale e internazionale.

Il Festival è promosso da **CNA Modena**, con il contributo della **Camera di Commercio di Modena**, il contributo e il patrocinio del **Comune di Carpi**, patrocinato dalla **Regione Emilia-Romagna**, organizzato da **SGP Grandi Eventi**, Sponsor **Sinergas**, Vettore Ufficiale **Trenitalia Tper**, Media Partner **Radio Bruno**, in collaborazione con **Il Convitto Nazionale Rinaldo Corso di Correggio**.

EMILIA FOOD FEST CARPI

26-28 settembre 2025
Carpi | Centro Storico

IL FESTIVAL DEI SAPORI E TRADIZIONI DELLA VIA EMILIA

EMILIAFOODFEST
Sito web: www.emiliafoodfest.it
Facebook: @emiliafoodfest
Instagram: @emiliafoodfest

Ufficio stampa
Testori Comunicazione
Via Fiori Chiari, 10 – 20121 Milano
Tel. +39 02 4390230
press@testoricomunicazione.it

Promosso da
Artigiani Imprenditori d'Italia Modena

Con il contributo di
CAMERA DI COMMERCIO MODENA
CITTÀ DI CARPI

Patrocinato da
RegioneEmilia-Romagna
#Plastic-freeER

Sponsor
Sinergas

Mobility Partner
TRENITALIA TPER

Media Partner
RADIO BRUNO

Sponsor tecnico
GARDEN FRATESCHI

In collaborazione con
FdR Festa del Racconto
CARPI lab
CARPI DECO

Organizzato da
SGP GRANDI EVENTI