



🏠 > Emilia-Romagna > Pasta ripiena in formati da record: le sorprese di Emiliafoodfest

Pasta ripiena in formati da record: le sorprese di Emiliafoodfest

👤 Redazione Centrale – 16 Settembre 2022



CARPI, Modena – Sabato 24 settembre ad **EmiliaFoodFest** saranno protagoniste le paste ripiene in brodo emiliane, grazie a due diversi appuntamenti.

Dalla mattina Rina Poletti, maestra sfoglina dell'Accademia della sfoglia di Cento sarà all'opera in Piazza Dei Martiri per realizzare live sotto gli occhi attenti del pubblico dei **formati XXL di pasta** raffiguranti i diversi tipi di **tortellini, anolini e cappelletti** che dalle ore 12.00 resteranno poi esposte per tutta la kermesse. Un modo spettacolare e ben visibile di mostrare le differenze tra i diversi tipi di prodotti, dal tortellino di Bologna al cappelletto ferrarese di dimensioni quasi pari ad un tortellone. Sarà un'esposizione utile a conoscere i diversi tipi di pasta della tradizione emiliano romagnola e altrettanto spettacolare nel vedere all'opera Rina Poletti con dimensioni mai viste prima.

Alle ore 16 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 sfoglinae per un originale incontro nel corso del quale **sei sfoglinae 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 vincitrice.

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.

Il festival enogastronomico è promosso da **Cna Modena**, con il contributo e il patrocinio di **Camera di Commercio di Modena** e **Comune di Carpi**, con il contributo di **Apt Servizi Regione Emilia-Romagna** e il patrocinio di **Regione Emilia-Romagna**, organizzato da **Sgp Grandi Eventi**, Premium Sponsor **Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop** e **Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp**, Gold Sponsor **Negri Salumi - Alta Salumeria Italiana**.

Visualizzazioni:80



i-Talicom è una testata giornalistica on line dedicata all'informazione on line, televisiva e radiofonica sui temi legati al "Made in Italy".

Alla sua pubblicazione giornaliera contribuisce uno staff di giornalisti dislocati in tutta Italia e che puntualmente informa i propri lettori sulle novità del "Made in Italy" in tutti i suoi aspetti, dall'export, all'industria, alla moda, al design ed ovviamente al wine e food.

Ma i-Talicom è anche web tv e web radio. E quindicinalmente produce un format televisivo, il "Tg Made in Italy" che va in onda sia sul digitale terrestre, che sulla piattaforma delle smart tv che sul web.



REDAZIONE

redazione@i-talicom.it



REDAZIONE CENTRALE

Napoli, Via Nuova Poggioreale C.tro Polif. T7
Tel. +39 081 7341740



REDAZIONE MILANO

Milano, Via Privata Alessandro Antonelli 3



REDAZIONE ROMA

Roma, Via Giunio Antonio Resti 63
Tel. +39 06 87761901



SEDE DI RAPPRESENTANZA

Bruxelles/Ixelles, Avenue Louise 440