

MINCIO&DINTORNI

ARTE - CULTURA - TRADIZIONE

[HOME](#) / [12 BORGHI RACCONTATI](#) / [COS'È MINCIO&DINTORNI](#)

[DIALETTO MANTOVANO](#) / [ERBE SPONTANEE IN CUCINA](#) / [MANGIARE MANTOVANO](#)

[MANTOVANI CELEBRI](#) / [MUSEI MANTOVANI](#) / [TRA LEGGENDA E REALTÀ](#)

L'AUTUNNO TUTTO DA GUSTARE con EDOARDO RASPELLI - CARPI 24 SETTEMBRE

16 SETTEMBRE 2022 / MINCIO&DINTORNI

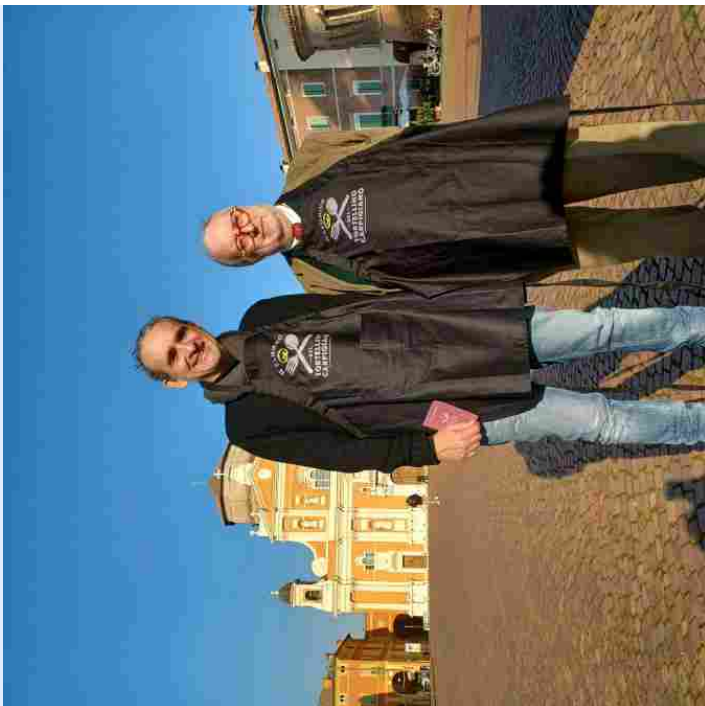
Il "cronista della gastronomia", giornalista e volto televisivo Edoardo Raspelli ha in programma un autunno decisamente goloso, impegnato in alcune delle manifestazioni enogastronomiche pubbliche più importanti del calendario 2022, che portano la firma come organizzazione di SGP Grandi Eventi di Stefano Pellicciardi.

ISCRIVITI AL BLOG TRAMITE EMAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post.

Unisciti a 832 altri iscritti

I NOSTRI VIDEO



CARPI - Pellicciardi e Raspelli

L'inizio di questa maratona del gusto, aperta a tutti quanti lo vorranno, coinciderà con quello della nuova stagione, l'autunno da CARPI a CREMONA, da MANTOVA a FERRARA.

Si parte dalla provincia di Modena, da **CARPI**, Città dei Pio e culla di alcune delle eccellenze gastronomiche dell'Emilia, regione che ha fatto della propria tradizione culinaria una bandiera nel mondo, dove **SABATO 24 SETTEMBRE** presenzierà ad Emilia Food Fest, per la prima edizione dell'evento che celebra i prodotti emiliani.

NUMERO ANTI-TRUFFA

STOP VIOLENZA 1522

SEGUICI SU FACEBOOK

[Seguici su Facebook](#)

SEGUICI SU TWITTER

[I miei Cinguettii](#)

ARTICOLI RECENTI

- [L'AUTUNNO TUTTO DA GUSTARE con EDOARDO RASPELLI - CARPI 24 SETTEMBRE](#)
- [UNIONE - IN ARRIVO SUL TERRITORIO NUOVI CORSI DI DISOSTRUZIONE PEDIATRICA](#)
- [A CERVIA il 17 e il 18 settembre IRONMAN,](#)



Edoardo Raspelli sarà protagonista con due appuntamenti, uno al mattino per presentare la sua personale selezione di tre tra i migliori ristoranti della regione rappresentati ognuno dal proprio patron: per la provincia di Bologna il celeberrimo San Domenico di Imola, dal parmense Antica Corte Pallavicina di Polesine, mentre a rappresentare la provincia di Piacenza sarà il ristorante Da Giovanni (di Cortina d'Alseno).

Il secondo evento, nel pomeriggio, verterà invece sui prodotti del territorio, protagonisti della kermesse: la mostarda "fina", vera

la sfida tra gli atleti d'acciaio: quasi 7mila partecipanti da tutto il mondo, oltre 80 Paesi rappresentati

- RISCALDAMENTO DELLE CASE: dalla Regione 11,5 milioni di euro per sostituire caldaie, stufe e vecchi camini con dispositivi di ultima generazione
- SCUOLA. Salta Su: bus e treni gratuiti, Regione Emilia-Romagna stanza un altro milione di euro, fondi che raddoppieranno dal 2023



chicca proposta dal ristorante L'Incontro, di Carpi, l'inarrivabile giardiniera dell' azienda agricola Cascina Pizzavacca di Villanova sull' Arda (PC) e l'immane parmigiano reggiano, prodotto anche con stagionature da record dell'azienda agricola Bonat a Montechiarugolo, in provincia di Parma.

Al fianco di Edoardo Raspelli ci sarà la modella miss Senza Trucco Greta Galbiano.



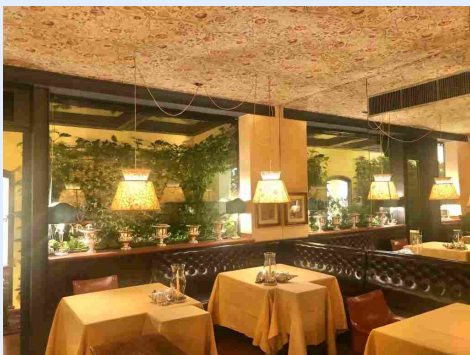
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PREMI E PREMIATI

SABATO 24 SETTEMBRE CARPI (Modena) emiliafoodfest

Ore 10.15-11 ristoranti:

- IMOLA (Bologna) San Domenico- Max Mascia, Valentino e Natale Marcattili



- POLESINE PARMENSE- Antica Corte Pallavicina



ed Hosteria del maiale- Massimo e Luciano Spigaroli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CORTINA D'ALSENO (Piacenza) Da Giovanni- Renato Besenzoni



Ore 15-16 prodotti:

- CARPI (Modena)-La mostarda del ristorante L'Incontro- Gianfranco Zinani



- VILLANOVA SULL' ARDA (Piacenza)- La giardiniera dell'azienda agricola Cascina Pizzavacca- Emanuele Pisaroni
- MONTECHIARUGOLO (Parma)- Il Parmigiano Reggiano azienda Agricola Bonat- Gianluca Bonati