

EmiliaFoodFest, la prima edizione a Carpi con i grandi nomi del panorama gastronomico Di Red

Un viaggio alla scoperta di aneddoti e ricette inedite in programma dal 23 al 25 settembre Tradizione e innovazione, storia che incontra la modernità attraverso i racconti dei grandi nomi che prederanno parte alla prima edizione di EmiliaFoodFest dal 23 al 25 settembre nel centro storico di Carpi, una kermesse interamente dedicata alle eccellenze del territorio emiliano romagnolo, un vero e proprio viaggio tra i sapori della regione. Questa prima edizione della kermesse si pone come un luogo di incontro e conoscenza delle eccellenze del territorio attraverso i racconti e le esperienze dei nomi del panorama gastronomico emiliano-romagnolo. Ad aprire la tre giorni sarà Edoardo Raspelli giornalista gastronomico con l'appuntamento i ristoranti di Raspelli. I ristoranti selezionati, che verranno premiati per l'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. I premiati verranno intervistati per accompagnare gli ospiti alla scoperta del territorio emiliano-romagnolo attraverso la loro storia, gli aneddoti e le curiosità svelando tre ricette che hanno caratterizzato la loro crescita. Non solo ristoranti ma anche prodotti di eccellenza, sempre selezionati dal critico gastronomico per presentarli al pubblico in occasione dell'appuntamento le eccellenze di Raspelli. Un'attenta e approfondita ricerca di vere e proprie eccellenze poco note o totalmente sconosciute al grande pubblico per un'occasione unica e imperdibile che ci porterà alla scoperta del ricco patrimonio gastronomico del territorio. I protagonisti di questo appuntamento insieme saranno: la mostarda del ristorante L'Incontro di Carpi, la giardiniera dell'Azienda Agricola Cascina Pizzavacca di Piacenza e il Parmigiano reggiano dell'Azienda Agricola Bonat di Parma. Sabato sarà una giornata caratterizzata da grandi premiazioni come l'Ambasciatore del Gusto, un premio istituito per celebrare uno chef emiliano-romagnolo, che si è distinto per qualità, cura ed eccellenza nel suo operato. Per questa prima edizione il premio verrà consegnato allo chef Max Mascia alla guida del ristorante stellato San Domenico di Imola che verrà intervistato da un giornalista per far conoscere agli ospiti e appassionati il suo forte legame con il territorio. La sua caparbia e il suo sguardo attento e curioso gli hanno permesso di vincere la sfida più importante portando il mitico ristorante nella realtà del 21esimo secolo. La cucina del San Domenico è stata inaugurata il weekend del Gran Premio di Imola del 1992 e da allora, l'ambiente del ristorante è deliziosamente fermo nel tempo, custode e tempio della Grande Cucina Italiana: arte contemporanea, cuoio scuro, argenti e cristalli. Mentre la proposta enogastronomica, guidata da Max Mascia, cambia e matura dolcemente: i piatti iconici di Berge e Valentino Marcattili sono presenti da sempre e per sempre, insieme a quelli di alta cucina contemporanea firmati Max Mascia. La cantina storica è sapientemente assortita e coordinata da Francesco Cioria, sommelier pluripremiato al fianco di Max da 10 anni. Le sorprese e i grandi nomi non finiscono qui, è stato istituito il Premio Eccellenze: Emilia In Rosa, un riconoscimento per celebrare una figura femminile che si è distinta nel suo campo e ha contribuito a promuovere l'immagine di Carpi e dell'Emilia a livello sia nazionale che internazionale. Per questa prima edizione verrà premiata la scrittrice Felicia Kinsley che nel 2016 ha autoprodotta il suo primo romanzo Matrimonio di convenienza ottenendo da subito un grande successo ponendosi al secondo posto degli ebook più letti del 2017. In Italia ha venduto più di 500.000 copie ed i suoi romanzi sono stati tradotti in inglese e ceco. Sempre sul filone artistico culturale, verrà consegnato il premio Emilia in the World ad Andrea Mingardi, cantautore che in un'intervista racconterà il suo stretto legame con il territorio. Premiato per avere contaminato con inflessioni emiliane la sua musica conosciuta in tutto il mondo, nato a Bologna ma apprezzato anche fuori dai confini nazionali, Mingardi si è affermato come uno dei grandi artisti della canzone italiana, anticipatore del rock and roll, precursore del rhythm&blues italiano, interprete e autore di grandi canzoni per Mina e altri grandi artisti. Sarà invece il bolognese Giancarlo Roversi il vincitore del Premio Sandro Bellei 2022. Autore di centinaia di volumi e migliaia di articoli sulle tradizioni locali, culinarie ma non solo, giornalista curioso e allo stesso tempo storico rigoroso nel ricercare e studiare documenti e testimonianze utili a ricostruire e narrare le storie e le vicende delle nostre genti, dei luoghi emiliano e romagnoli, dei prodotti tipici regionali. Roversi ha fondato e diretto numerose riviste, ha collaborato con prestigiose testate, direttore dell'Archiginnasio per anni, docente alla Scuola di Giornalismo dell'Università di Bologna, estensore della Carta Universale dei diritti della terra coltivata. Il percorso multisensoriale sui sapori della via Emilia prosegue con il maestro Gino Fabbri che delizierà il palato dei visitatori in un cooking show in programma alle ore 17.15 presso il





PalaPio e presenterà in esclusiva un dolce dai sapori della tradizione emiliano romagnola. A seguire al maestro Fabbri verrà consegnato il premio The King of Pastry, riconoscimento istituito per premiare un pasticciere o un rappresentante del comparto del dolce che si sia particolarmente distinto attraverso il suo lavoro e la sua esperienza, portando lustro e promozione al mondo del dolce e della pasticceria emiliano-romagnola. Il Maestro bolognese dialogherà con il pubblico durante un'interessante intervista in cui racconterà aneddoti e curiosità che lo legano al mondo del dolce. Racconti, aneddoti, ricette e degustazioni gastronomiche e non poteva mancare un percorso enologico grazie al giornalista, scrittore e gastronomo italiano, fondatore di Golosaria Paolo Massobrio che accompagnerà i visitatori e appassionati in un viaggio tra i vini emiliani. Un'attenta selezione di tre cantine per degustarne i prodotti e illustrare pregi e peculiarità di ogni vino. Questo e tanto altro in programma a Carpi nel centro storico dal 23 al 25 settembre dalle 9 alle 20 con ingresso gratuito, per una prima edizione decisamente unica di EmiliaFoodFest, kermesse enogastronomica è promossa 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 Appuntamento a Carpi domenica 25 con un gustoso processo' al piatto che in ogni provincia emiliana prende nomi diversi con Paolo Massobrio e Luca Bonacini. Appuntamento alla manifestazione nel centro storico di Carpi dal 23 al 25 settembre 2022 dalle 9 alle 20 con ingresso libero. Leggere su Gustoh24. Appuntamento a Carpi domenica 25 con un gustoso processo' al piatto che in ogni provincia emiliana prende nomi diversi con Paolo Massobrio e Luca Bonacini Ci sarà anche il processo al gnocco fritto' nel corso della prima edizione di EmiliaFoodFest, la tre giorni interamente dedicata alle eccellenze del territorio emiliano In "Focus" Domenica 5 dicembre "i tesori nascosti della città" con Edoardo Raspelli Nella città emiliana è in corso BestCarpi, palcoscenico per le eccellenze del distretto carpigiano, frutto di una tradizione di artigianalità che dura da decenni e che ha reso la città famosa per i suoi prodotti enogastronomici e per la In "Eventi" Il neopresidente Procedere con cautela sulla strategia Farm to fork, rimandando I tempi di attuazione. Imprese attente a sostenibilità, nove su dieci hanno intrapreso nel 2021 almeno un'iniziativa di sviluppo sostenibile Carlo Piccinini é il nuovo presidente di Confcooperative FedAgriPesca. Quarantanove anni, modenese, laurea in Economia e Commercio, vice presidente In "Agroalimentare"