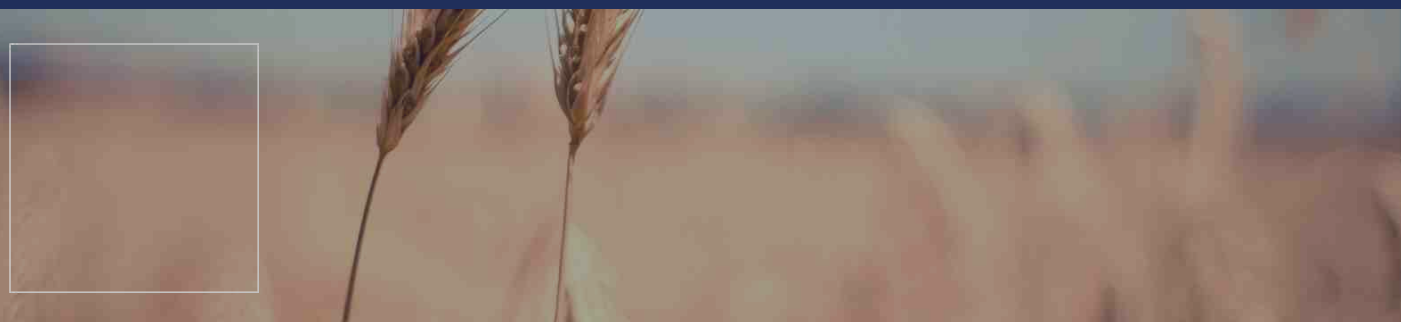


20/09/2022 18:26



CIBO&amp;BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

## EmiliaFoodFest, una prima edizione stellata accompagnata da grandi nomi del panorama gastronomico italiano

© SET 20, 2022 EmiliaFoodFest

(Agen Food) – Carpi (MO), 20 set. – 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 proprio 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.

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

**Intervista  
all'imprenditore  
Domenico Napoletano:  
Madò, la prima  
pasticceria italiana  
online (22 aprile 2022)**



**Intervista a Giorgio  
Frasca e Alice Bergomi,  
responsabili del progetto  
Tre di Oro (25 marzo)**

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 Bergese 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 pasticcere 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 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

2022)



**Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella (15 febbraio 2022)**



[Leggi le altre interviste](#)

ADV

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

[Procedendo accetti la privacy policy](#)

COLLABORA CON NOI



Scrivi a

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.

#emiliafoodfest2022

Visualizzato da: 16



« Eataly e WWF: a Natale insieme per la terra

Unicredit e CNA Taormina, venerdì 23 settembre, Forum delle Economie Agrifood »

Di Redazione Agenfood

#### ARTICOLI CORRELATI

