

Ad EmiliaFoodFest i grandi nomi della gastronomia italiana

Allo chef Max Mascia il premio di Ambasciatore del Gusto (ANSA) - BOLOGNA, 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 (Modena), una kermesse interamente dedicata alle eccellenze del territorio 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. Sabato 24, invece, 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. Il premio verrà consegnato allo chef Max Mascia del ristorante stellato San Domenico di Imola. Le sorprese e i grandi nomi non finiscono qui, è stato infatti 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. 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. (ANSA).