



Cibo e Dintorni

[HOMEPAGE](#)
[EVENTI](#)
[PRODOTTI TIPICI LOCALI](#)
[CITTÀ PAESI E BORGHI D'ITALIA](#)
[FOOD AND SO ON CONSIGLIA](#)
[IN CUCINA](#)
[ATTUALITÀ](#)
[CHI SIAMO](#)Home > [Eventi a Bologna e in Emilia](#) > [A Carpi arriva la prima edizione di EmiliaFoodFest](#)

Eventi a Bologna e in Emilia

A Carpi arriva la prima edizione di EmiliaFoodFest

Da Massimo Tommasini - 21/09/2022 2 0

[Condividi su Facebook](#)[Tweet su Twitter](#)[G+](#)[P](#)

- Advertisement -

Con un ricco calendario di appuntamenti, prende il via la prima edizione di EmiliaFoodFest, in programma nel centro storico di Carpi dal 23 al 25 settembre dalle 9.00 alle 20.00 con ingresso gratuito.

Saperi e sapori, il tutto condito con una giusta dose di curiosità che accompagnerà i visitatori in un viaggio in **Emilia-Romagna**.

Da degustazioni, a cooking-show passando per gli aneddoti dei grandi chef che accompagneranno i visitatori alla scoperta delle mille sfaccettature di una cucina in continua evoluzione ma ben radicata nelle tradizioni contadine.

POPOLARI

Kiwi, l'Italia primo produttore mondiale, superata anche la Nuova Zelanda

29/12/2017

La Taneda, un tipico liquore digestivo valtellinese con le erbe d'alta...

18/12/2017

Gli Stridoli, ottima erba spontanea della Romagna

15/04/2018



I sapori e il piacere per la buona tavola si imparano da piccoli, ed è proprio per questo che ad aprire il ricco palinsesto sarà un appuntamento dedicato ai giovani futuri gourmet dal titolo "Sai cosa mangi?" un progetto interdisciplinare rivolto alle scuole primarie e alle scuole secondarie di primo grado dove gli studenti attraverso il gioco impareranno la cultura gastronomica che contraddistingue l'**Emilia-Romagna**, da azioni quotidiane come la lettura delle etichette fino alla scoperta dei prodotti DOP e IGP.

Tanti effetti speciali per stupire i visitatori iniziando da formati XXL di pasta ripiena che verrà sapientemente preparata dalle sfogline in Piazza Martiri realizzando vere e proprie opere d'arte gastronomiche in omaggio ai rispettivi territori che rimarranno in mostra al pubblico, fino al termine del festival.

Sempre in tema di pasta non poteva mancare la disfida delle paste ripiene in brodo presso il PalaPio in Piazza Martiri. Sfogline emiliane provenienti da sei province si sfideranno all'ultimo mattarello facendo degustare la pasta ripiena in brodo tipica della loro provincia e la giuria composta da giornalisti e gourmet decreterà il piatto vincitore; a sfidarsi saranno anolini, cappelletti, tortellini e tanto altro tutto da scoprire e degustare.

Per gli appassionati di panini un appuntamento imperdibile è sabato presso con Daniele Reponi il re dei **panini gourmet** per un cooking-show tutto da gustare dove l'alta salumeria, la qualità dei prodotti Negri Salumi – Alta Salumeria Italiana e l'arte si incontrano per un'esplosione di sapori, gusto e profumi per deliziare il palato dei visitatori.

EmiliaFoodFest non è solo buon cibo e sapori della tradizione ma anche cultura gastronomica. Ad approfondire il tema saranno Eola Papazzoni, vera "resdora" della cucina popolare modenese e Lamberto Mazzotti, giornalista specializzato in agro-alimentare che presenteranno il libro "La Cucina Modenese di casa". Inoltre Irene Fossa e Mattia Fiandaca presenteranno il loro libro intitolato "il brodo di Natale in Emilia-Romagna." Un vero viaggio di casa in casa lungo la via Emilia, da Piacenza a Rimini, alla scoperta delle ricette e dei ricordi legati al primo piatto in brodo del giorno di Natale a scopo benefico a favore del Tortellante, laboratorio di autonomia per ragazzi autistici di Modena.

A tavola con Fosca: Cazzarielli e fagioli – ricetta abruzzese

16/01/2020

Carica altro ▾

HOT NEWS

Attualità

Le primizie: emozioni per il palato e per la mente

Attualità

I grandi vini veneti della Tenuta S. Antonio a Casa di Mare...

Prodotti Tipici Locali

Prodotti Tipici Locali: la Fugassa veneta

Eventi in Italia e nel mondo

Il Gusto delle Sagre ha scelto la Sagra del borlengo di...





Per rivivere a pieno la storia e la tradizione del territorio non poteva mancare la sfilata del corteo storico sabato 24 dalle ore 17.30 per le vie del centro della Città dei Pio con sbandieratori, musicisti, dame e cavalieri rigorosamente in abiti rinascimentali e che riporteranno i visitatori indietro nel tempo, una sfilata che si concluderà con l'incoronazione della

madrina di EmiliaFoodFest: Felicia Kingsley, nota scrittrice del territorio.

Anche per i più piccoli è previsto un ricco palinsesto di appuntamenti: laboratori creativi e mani in pasta, giochi di astuzia e abilità oltre ad un vero e proprio laboratorio a cielo aperto dove potranno divertirsi realizzando una splendida infiorata, un'opera d'arte di circa 50mq che celebrerà il patrimonio gastronomico regionale Emiliano-Romagnolo.

Per una kermesse dedicata a tutti ovviamente non potevano mancare appuntamenti e degustazioni gluten free come il laboratorio mani in pasta con Nonna Iole, organizzato da Associazione Italiana Celiachia Emilia-Romagna o il cooking show con lo Chef Domenico Della Salandra che per EmiliaFoodFest realizzerà il piatto free from con **Funghi di Borgotaro IGP, Scalogno di Romagna IGP e Pecorino di Fossa Dop.**

Andrea Libero Gherpelli agricoltore custode e fattore del reality "Wild Teens" della azienda agricola "Casa Vecchia" di Prato di Correggio coltiva antiche varietà di grani autoctoni e con all'aiuto di Cinzia Alfieri e Luca Lusetti della "Pasticceria Alfieri" di Correggio realizzeranno un'antica ricetta di **"Busilan"** la famosa ciambella di Correggio buona sempre e ideale per una colazione gustosa.

Lo **gnocco fritto** verrà processato sulla pubblica piazza nell'appuntamento "Gnocco e i suoi fratelli" presso il Cortile d'Onore del Castello dei Pio.

Un appuntamento con Paolo Massobrio e Luca Bonacini, nei ruoli di pubblico ministero e avvocato difensore che si sfideranno a suon di arringhe portando sul palco qualificati testimoni per portare il giudice e la giuria ad un verdetto sull'imputato, un modo alternativo e divertente per conoscere i prodotti del territorio e le

eccellenze della tradizione.

Pubblicità

TAGS

Busilan

Carpi

Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp