



Sfoggia il giornale Carpi Cronaca Ambiente Economia Istruzione Politica Rubriche Salute Sport Viabilità

Home > Arte, Cultura, spettacolo e musica > EmiliaFoodFest, i grandi nomi del panorama gastronomico italiano alla Corte dei Pio

Arte, Cultura, spettacolo e musica Carpi Enogastronomia

EmiliaFoodFest, i grandi nomi del panorama gastronomico italiano alla Corte dei Pio

Un viaggio alla scoperta di aneddoti e ricette inedite in programma dal 23 al 25 settembre a Carpi.

21 Settembre 2022

75

 15,292 Fans	 1,031 Followers	 49 Subscribers
---------------------------	-------------------------------	------------------------------

TEMPO VIVO È SU TELEGRAM

E attivo il canale Telegram di Tempo Vivo per una comunicazione ancora più veloce e puntuale con i nostri lettori!

Scarica l'app sul tuo cellulare, clicca qui e seleziona "Unisciti".

[@tempovivonews](#)

SCARICA L'APP

Disponibile su **App Store**

Disponibile su **Google play**

Felicia Kingsley, Premio Eccellenze Emilia In Rosa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

132260



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 caparbietà 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.

LE PIÙ LETTE

La mattanza dei pettirossi, uccisi illegalmente per la 'polenta con osei'

Ambiente 14 Novembre 2020

Stregato dall'Oriente

Persone 30 Marzo 2020

"In pochi giorni la polmonite ha compromesso gravemente tutto il mio sistema respiratorio"

Persone 17 Marzo 2020

Non ce l'ha fatta la dottoressa Matteo: Carpi perde una grande professionista

Cronaca 15 Settembre 2020

Una falla si è aperta all'Ospedale Ramazzini di Carpi: 15 gli operatori positivi e...

Salute, Sanità, Sociale

13 Marzo 2020

Un racconto di paura sulla linea ferroviaria Modena-Carpi-Mantova: "La maledizione delle Quattro Ville"

Carpi 30 Ottobre 2021

La sua padrona è stata ricoverata in struttura e Rosy cerca casa

Animali 28 Febbraio 2020

Coronavirus, nel modenese c'è il primo caso di contagio. E' un uomo di Carpi...

Salute, Sanità, Sociale

24 Febbraio 2020



Giancarlo Roversi

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 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. Appuntamento nel centro storico di Carpi dal 23 al 25 settembre 2022 dalle 9 alle 20 con ingresso libero.

Articolo precedente

Covid, leggera ripresa dei contagi ma calano i ricoveri

Articolo successivo

Al via un corso per tecnici dell'energia

ARTICOLI CORRELATI MORE FROM AUTHOR

Arte, Cultura, spettacolo e musica

Crea il tuo libro d'artista insieme a Lorena Ghizzoni

Cronaca

Rissa in via Montecassino

Economia, commercio e lavoro

130mila euro per sostenere i commercianti di Corso Roma

Enogastronomia

Una Lasagnata da record!

Persone

E' scomparso Gianni Setti, storico imprenditore carpigiano

Enogastronomia

Alla scoperta dell'aceto balsamico tradizionale di Casa Clò

