



# Sapori della **via Emilia** un festival da gustare

## Carpi si trasforma in capitale del mangiar bene Tra degustazioni, sfide e processo al gnocco

L'Emilia Romagna vanta il primato nazionale delle eccellenze. Nel weekend tutte troveranno la giusta vetrina

I sapori della via Emilia in un festival a tutto tondo non solo enogastronomico ma anche culturale, dedicato a tutti grandi e piccini, appassionati e curiosi. Un appuntamento tra le vie del centro storico di Carpi, in programma dal 23 al 25 settembre.

L'Emilia-Romagna vanta il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di Dop e Igp grazie a 44 eccellenze, che verranno scoperte nella tre giorni di EmiliaFoodFest dal tema "Sapori e tradizioni della Via Emilia". La manifestazione si svilupperà nel centro storico di Carpi a partire da Piazza dei Martiri, per estensione una delle più grandi piazze italiane, dove verrà allestita una tensostruttura il "PalaPio" che ospiterà appuntamenti, quali degustazioni, cooking show, sfide enogastronomiche e laboratori. L'esposizione dei prodotti provenienti dalle varie province emiliane accompagnerà i visitatori alla scoperta dei sapori del territorio in un vero e proprio viaggio sensoriale. Il Cortile d'Onore, di Palazzo dei Pio, farà da cornice in tutto il suo splendore a tavole rotonde, premiazioni, talk show e degustazioni guidate. EmiliaFoodFest si presenta come un vero e proprio festival, si potranno

incontrare chef del panorama gastronomico nazionale ed internazionale scoprendo la loro storia e il loro stretto legame con il territorio ma anche spettacoli itineranti per le vie del centro con sbandieratori e musica per accompagnare il pubblico. Un vero e proprio crocevia cultural gastronomico grazie al ricco palinsesto costituito da oltre sessanta appuntamenti gratuiti, dalle degustazioni guidate ai cooking-show, dalle sfide enogastronomiche agli incontri con l'autore, dalle tavole rotonde alle premiazioni. Non solo gusto e tradizioni, ma anche cultura, nella tre giorni sarà possibile scoprire Carpi attraverso i suoi monumenti, la sua storia e le sue leggende con visite guidate realizzate ad hoc per l'occasione e vivere un'esperienza a 360°.

Infine, un'area eventi open air "Area food Live" che consentirà ai visitatori di assistere alle diverse fasi di lavorazione del latte fino alla trasformazione in forme di Parmigiano Reggiano, uno dei grandi protagonisti dell'evento, sarà un'occasione imperdibile per scoprire le origini delle eccellenze del territorio e le particolarità che ne identificano l'unicità. Ma veniamo ad alcuni dei principali eventi che meritano di es-

sere vissuti. Ad esempio le sfogline grandi protagonista che per l'occasione impasteranno la pasta ripiena formata XXL d 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 con Daniele Reponi il re dei panini gourmet. Ma l'evento clou sarà quello dedicato al "gnocco fritto" che verrà simpaticamente processato sulla pubblica piazza nell'appuntamento "Gnocco e i suoi fratelli" presso il Cortile d'Onore del Castello dei Pio.

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

