**CLINICA GASTRONOMICA ARNALDO DI RUBIERA: LA STELLA PIU LONGEVA DELLA GUIDA MICHELIN**

*Chef Bottero e Ramona Astolfi a EmiliaFoodFest*

Carpi, 24 settembre 2023 – Proseguono gli appuntamenti in Piazza Martiri presso il PalaPio per la terza giornata di EmiliaFoodFest la kermesse culturale – gastronomica dedicata alle eccellenze del territorio emiliano - romagnolo, un vero e proprio viaggio tra i sapori della regione.

Incontri super gustosi grazie al critico gastronomico, scrittore e noto volto televisivo **Edoardo Raspelli** che ha intervistato lo **chef Roberto Bottero** e la moglie **Ramona Astolfi** della nota **Clinica Gastronomica Arnaldo di Rubiera,** custodi di una tradizione da oltre 87 anni, generazione dopo generazione, quest’anno celebrano i **64 anni di stella Michelin**, il locale più longevo della prestigiosa guida enogastronomica.

A EmiliaFoodFest hanno presentato la famosa e deliziosa “*Spugnolata*” un piatto della loro tradizione essendo stato inventato dagli stessi **Arnaldo e Anna**. *“Una pasta al forno bianca* – spiega **Ramona Astolfi** – *con all’interno dei ritagli di bollito di varie carni macinate unite con parmigiano reggiano e besciamella, e le spugnole, un fungo tipico del nostro appennino che viene precedentemente bollito in acqua e latte.* Oltre alle ricette tradizionali tramandiamo questa passione per la cucina anche ai figli, *nostro figlio di 31 anni lavora con noi, siamo una grande famiglia con tutto lo staff, e grazie a questo riusciamo ad ottenere un risultato che trasmette passione anche ai nostri ospiti. Abbiamo sempre lavorato con giovanissimi ragazzi usciti dalle scuole iniziando con gli stage ma formando da subito personale che ancora oggi è con noi”.*

*“Il nostro antipasto racconta la nostra terra, dai salumi misti, al carpaccio di manzo, all’erbazzone, -* spiega **Roberto Bottero** *– e ovviamente la nostra insalata di pollo con ingredienti segreti e la nostra maionese fatta in casa. Per i primi nella nostra tradizione non possono mancare i cappelletti in brodo, per il secondo ovviamente il carrello dei bolliti e arrosti o fegatini di pollo in casseruola. Alla nostra tavola raccontiamo il nostro territorio con prodotti eccellenti”.*

Il ristorante nasce come locanda e nel 1936 Arnaldo e Lina acquistano la locanda cambiando il nome inizialmente solo in “Arnaldo” e creando insieme un nuovo menù dove le ricette sono in parte tramandate dalla mamma e dalle sorelle di Lina e in parte inventate e elaborate da Arnaldo.

Nel 1938 nasce Anna, la prima figlia e nel 1945 Franca, la seconda. Le due figlie cominciano presto a lavorare nel ristorante, sentendo la passione per questo mestiere che, insieme ai futuri mariti, porteranno avanti egregiamente anche dopo la scomparsa di Arnaldo e Lina, mantenendo l’impronta che Arnaldo aveva voluto dare ai piatti della tradizione e confermando la qualità delle materie prime.

Ad oggi l’attività è gestita dalla famiglia della primogenita, Anna Degoli, con il figlio Roberto e sua moglie Ramona. Durante gli anni ’60 il ristorante di Rubiera era molto frequentato dai dottori del Policlinico di Modena, Arnaldo amava scherzare con loro, dicendo che dalla loro clinica uscivano tutti tristi, mentre nella sua i pazienti uscivano felici, perché al posto dei carrelli delle medicine e delle flebo c’erano i carrelli di ottimi bolliti, di gustose minestre, e anche di salumi di qualità! E così, scherzando, il nome Clinica Gastronomica è rimasto come parte integrante dell’insegna. Oggi è diventato un **marchio di qualità che li contraddistingue.** Da locanda a ristorante stellato al quale nel tempo si è aggiunto anche l’albergo per una proposta completa.

La kermesse è promossa da **Cna Modena**, con il contributo della **Camera di Commercio di Modena**, il contributo e il patrocinio del **Comune di Carpi**, il patrocinio dalla **Regione Emilia-Romagna**, organizzato da **Sgp Grandi Eventi**, Gold Sponsor **Negri** – **Alta Salumeria Italiana,** Media Partner **Radio Bruno**, Vettore Ufficiale **Trenitalia Tper**, in collaborazione con Il **Centro di Formazione Professionale Nazareno di Carpi.**

**EMILIAFOODFEST**

***Sito web****:* [www.emiliafoodfest.it](http://www.emiliafoodfest.it)

***Facebook:*** @emiliafoodfest

***Instagram***: @emiliafoodfest

**Ufficio stampa**

**Testori Comunicazione**   
Via Fiori Chiari, 10 – 20121 Milano  
Tel. +39 02 4390230  
[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it?subject=Rif.%20EmiliaFoodFest)