

A EMILIAFOODFEST TANTI EVENTI GASTRONOMICI PER CELEBRARE I SAPORI DELLA VIA EMILIA

Showcooking, degustazioni, disfide gastronomiche e ricette inedite dal 20 al 22 settembre per la terza edizione di EmiliaFoodFest

Carpi, 10 settembre 2024 – Un ricco palinsesto alla scoperta dei sapori della Via Emilia, torna per la terza edizione EmiliaFoodFest il festival cultural-gastronomica che celebra la tradizione e l'innovazione grazie al ricco palinsesto di degustazioni, showcooking in programma nel centro storico di Carpi dal 20 al 22 Settembre.

Un appuntamento tutto da gustare dove scoprire i piatti della tradizione emiliana e le eccellenze del territorio regionale ma anche tante novità e prelibatezze innovative tutte da assaggiare.

A lasciare senza parole il palato degli appassionati sarà la Marmellata di Maiale realizzata dalla storica Macelleria Papotti. Una inedita versione di gustare il maiale nata per recuperare tutti i "culi", soprattutto i gambetti di prosciutto, uniti a lardo e pancetta stagionati. Perfetta per le tigelle ma anche per il ragù o spalmata sui crostini caldi che può creare dipendenza, da aprire con cautela, da inspirare piano e meditare prima di spalmare, questi gli ingredienti di un prodotto semplice e genuino tutto da assaporare.

Dal dolce al salato, le sorprese non finiscono qui, per l'occasione verrà realizzato un gusto di gelato ad hoc per EmiliaFoodFest da Fabio Forghieri, maestro gelatiere e patron della Gelateria dei Principi di Correggio che si posiziona al sesto posto nella classifica mondiale delle 10 top gelaterie del Gelato festival World Ranking 2024.

Immancabile e molto apprezzato nelle scorse edizioni l'AperiEmilia. Ogni sera dalle 19.00 i protagonisti saranno i barman e bartender del territorio, presenteranno tre cocktail ispirati ai

Con il contributo di

Patrocinato da





































prodotti tipici della regione, dal Parmigiano Reggiano ai salumi tipici del territorio. Un appuntamento imperdibile e pieno di sorprese che lascerà tutti senza parole. I protagonisti saranno Luca di Maison Livre a Modena, Maurizio Barrasso del BitterDrop di Carpi e Lorenzo Malavasi di Allosteria e Trattoria Anita

Se l'innovazione sarà protagonista dei cocktail non potevano mancare i gusti della tradizione.

Sarà Carlo Gozzi, Executive Chef del ristorante L'Incontro di Carpi a presentare l'Antica Mostarda dei Pio, frutto di un'antica tradizione della città di Carpi. Una squisita preparazione da utilizzare come condimento, aggiunta o come insaporitore in molti piatti e preparati della tradizione italiana, tanto da rappresentare un'esperienza sensoriale imperdibile.

In bocca questa mostarda sprigiona un sapore franco, aromatico, di composta di mela matura, cotta e miscelata sapientemente a una proporzionata parte di scorza d'arancia; il tutto amalgamato e reso leggermente piccante al palato da una modica quantità di senape, uno sfondo delicato di spezie, e una zuccherinità riconoscibile ma non invasiva, data dalla presenza armonizzatrice del miele.

Una mostarda che si abbina perfettamente su lessi e bolliti ma anche formaggi, salumi, verdure crude e cotte e perché no come ingrediente nelle paste ripiene tipiche della tradizione emiliano romagnola. La sua versatilità la rende perfetta anche nei dolci, sul cioccolato oppure in mousse, sorbetti e torte, un unico prodotto ma indispensabile in cucina che racconta una tradizione che affonda le sue radici nel 1500.

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°.

Questo e tanto altro per la terza edizione di EmiliaFoodFest in programma dal 20 al 22 Settembre nel centro storico di Carpi dalle 9 alle 20 con ingresso gratuito, un'occasione per riscoprire l'arte e le tradizioni culinarie della regione Emilia- Romagna.

Il Festival è promosso da Cna Modena, con il contributo della Camera di Commercio di Modena, il contributo e il patrocinio del Comune di Carpi, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna,

Promosso da

Con il contributo di

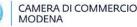
Patrocinato da







































organizzato da **Sgp Grandi Eventi**, Vettore Ufficiale **Trenitalia Tper**, in collaborazione con Il **Convitto Nazionale Rinaldo Corso di Correggio**

EMILIAFOODFEST

Sito web: www.emiliafoodfest.it Facebook: @emiliafoodfest Instagram: @emiliafoodfest

Ufficio stampa
Testori Comunicazione
Via Fiori Chiari, 10 – 20121 Milano
Tel. +39 02 4390230
press@testoricomunicazione.it

Promosso da



900



