

# EMILIA FOOD FEST



20-22 settembre 2024  
Carpi | Centro Storico

IL FESTIVAL DEI  
SAPORI E TRADIZIONI  
DELLA VIA EMILIA

## GRANDI EVENTI CULTURALI E GASTRONOMICI

*Torna EmiliaFoodFest dal 20 al 22 settembre: un festival culturale gastronomico*

Carpi, 10 settembre 2024 – Fervono i preparativi per il festival dei sapori della via Emilia in programma dal **20 al 22 settembre** del centro storico di Carpi, in Piazza dei Martiri, una delle più grandi piazze d'Italia, per un'invasione di gusti e profumi in occasione della terza edizione di **EmiliaFoodFest**.

Non solo tradizioni culinarie, ma un vero e proprio festival culturale gastronomico pronto a stupire i visitatori con tantissime prelibatezze, incontri culturali, sfide gastronomiche dove scoprire i segreti della cucina emiliano romagnola e tanto altro.

Non poteva mancare il tanto atteso **Premio giornalistico SANDRO BELLEI**, riservato ad un giornalista enogastronomico emiliano-romagnolo distintosi per l'insieme del proprio lavoro (articoli, pubblicazioni, ecc) col quale ha contribuito alla valorizzazione della cucina tradizionale e dei prodotti tipici del territorio, nel solco della strada aperta e tracciata da Sandro Bellei, cioè con un approccio antropologico: piatti, cucina, prodotti e in generale enogastronomia tipica locale, ma sempre intrecciata alle tradizioni, alle genti, al territorio. Il Premio è intitolato al noto giornalista modenese che per primo, a Modena sviluppò il giornalismo enogastronomico un autentico 'pioniere' della pubblicistica mirata alla valorizzazione e promozione del territorio. Il premio 2024 Sandro Bellei verrà assegnato al giornalista **Luca Bonacini**, assaggiatore per professione e per diletto per le Guide del Gambero Rosso, giornalista pubblicista che scrive di vino e di cibo per QN Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno, Gambero Rosso, James Magazine e Scatti di Gusto. È docente di istituti di formazione e scuole alberghiere oltre ad essere membro di giurie di concorsi enogastronomici e commissario agli esami di Pasticceria alla scuola internazionale di cucina di Alma. Ma anche autore di diversi libri sempre legato all'enogastronomia e Gran Maestro della Confraternita del Gnocco d'Oro.

Promosso da



Modena

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO  
MODENA



Patrocinato da



Sponsor



Mobility Partner



Media Partner



Sponsor tecnico



In collaborazione con



Organizzato da



# EMILIA FOOD FEST



20-22 settembre 2024  
Carpi | Centro Storico

IL FESTIVAL DEI  
SAPORI E TRADIZIONI  
DELLA VIA EMILIA

Il Premio Sandro Bellei è curato dai giornalisti Angelo Giovannini e Francesco Battaglia, per anni amico e collaboratore di Bellei, coautore dei suoi ultimi libri.

E se ai racconti del cibo ci pensano i giornalisti, a sfidare i palati esigenti del pubblico saranno le sfogline che si sfideranno a suon di mattarello con la **Champions League del Maccherone al Pettine**. Una disfida gastronomica ad eliminazione diretta dove le maestre sfogline di diverse province metteranno a disposizione le loro abilità tecniche e culinarie per conquistare l'ambito trofeo. Una giuria composta da giornalisti, gourmet e ristoratori sarà chiamata a decretare il vincitore. A guidare il pubblico alla scoperta della tradizione pastaia sarà **Rina Poletti**, maestra sfoglina dal 1979 che racconterà le particolari caratteristiche, la storia e gli aneddoti legati ad ogni tipologia di pasta.

Le sapienti mani della maestra Rina Poletti, accompagnata dalle sfogline dell'Accademia della Sfoglia realizzeranno una vera e propria opera d'arte a base di sfoglia. Un **Maxi Maccherone al pettine**, simbolo della terza edizione del festival e che resterà esposto per tutta la durata come una scultura tutta da ammirare. I maccheroni al pettine sono una tipologia di pasta all'uovo (rigata) tipica dell'Emilia e vengono preparati arrotolando diagonalmente un piccolo quadrato di pasta sfoglia, della dimensione uguale a quella usata per fare i tortellini, su un bastoncino del diametro di una matita e poi viene fatto passare su un pettine da tessitura che un tempo era diffuso nelle case delle campagne emiliane per tessere il lino e la canapa, da qui deriva il nome "al pettine" o "col pettine" o "pettinati".

Non solo pasta fresca, nella tradizione emiliana non può mancare il formaggio. Saranno i maestri casari in Piazza Martiri ad "esibirsi" in un vero e proprio spettacolo culinario, cimentandosi nella cottura del Parmigiano Reggiano per mostrare al pubblico tutti i delicati passaggi che permettono la realizzazione di una vera prelibatezza.

Promosso da



Modena

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO  
MODENA

Patrocinato da



Sponsor



Mobility Partner



Media Partner



Sponsor tecnico



In collaborazione con



Organizzato da



# EMILIA FOOD FEST



20-22 settembre 2024  
Carpi | Centro Storico

IL FESTIVAL DEI  
SAPORI E TRADIZIONI  
DELLA VIA EMILIA

Showcooking, degustazioni, premi ed incontri culturali, questo e tanto altro, in programma a Carpi dal 20 al 22 Settembre dalle 9.00 alle 20.00 con ingresso gratuito, per la terza edizione di **EmiliaFoodFest** alla scoperta dell'arte culinaria e delle tradizioni della regione oltre a tantissime novità.

Un festival adatto a tutte le età, con un ricco palinsesto di appuntamenti rivolti anche ai più piccoli, con tantissimi incontri a loro dedicati, tra cui laboratori mani in pasta e giochi antichi, per una tre giorni imperdibile in compagnia della mascotte: **"Rina, la Rezdorina"**.

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**, 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](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)

Promosso da



Modena

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO  
MODENA

Patrocinato da



CITTÀ DI CARPI



Sponsor



Mobility Partner



Media Partner



Sponsor tecnico



In collaborazione con



Organizzato da

