

MINCIO&DINTORNI

ARTE - CULTURA - TRADIZIONE

[HOME](#) / [12 BORCHI RACCONTATI](#) ▼ / [COS'È MINCIO&DINTORNI](#) ▼ /[DIALETTO MANTOVANO](#) ▼ / [ERBE SPONTANEE IN CUCINA](#) ▼ / [MANGIARE MANTOVANO](#) ▼ /[MANTOVANI CELEBRI](#) ▼ / [MUSEI MANTOVANI](#) ▼ / [TRA LEGGENDA E REALTÀ](#) ▼

L'AUTUNNO TUTTO DA GUSTARE con EDOARDO RASPELLI: imperdibili kermesse a CARPI, CREMONA, MANTOVA, FERRARA

6 SETTEMBRE 2022 / MINCIO&DINTORNI

Il critico gastronomico condurrà, con Greta Galbianco, un tour di eventi pubblici in alcune delle città più affascinanti e ghiotte d'Italia da CARPI a CREMONA, da MANTOVA a FERRARA - dal 24 settembre al 6 novembre, quattro fine settimana della gola tra ristoranti e prodotti tipici dei territori.

Cerca ...

CERCA

ISCRIVITI AL BLOG TRAMITE EMAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post.

Iscriviti

Unisciti a 831 altri iscritti

I NOSTRI VIDEO



Il “cronista della gastronomia”, giornalista e volto televisivo Edoardo Raspelli ha in programma un autunno decisamente goloso, impegnato in alcune delle manifestazioni enogastronomiche pubbliche più importanti del calendario 2022, che portano la firma come organizzazione di SGP Grandi Eventi di Stefano Pelliciardi.

L’inizio di questa maratona del gusto, aperta a tutti quanti lo vorranno, coinciderà con quello della nuova stagione, l’autunno: si parte dalla provincia di Modena, da **Carpi**, Città dei Pio e culla di alcune delle eccellenze gastronomiche dell’Emilia, regione che ha fatto della propria tradizione culinaria una bandiera nel mondo, dove **sabato 24 settembre** presenzierà ad Emilia Food Fest, per la prima edizione dell’evento che celebra i prodotti emiliani.

CARPI (Modena) sabato 24 settembre

Edoardo Raspelli sarà protagonista con due appuntamenti, uno al mattino per presentare la sua personale selezione di tre tra i migliori ristoranti della regione rappresentati ognuno dal proprio patron: per la provincia di Bologna il celeberrimo San Domenico di Imola, dal parmense Antica Corte Pallavicina di Polesine, mentre a rappresentare la provincia di Piacenza sarà il ristorante Da Giovanni (di Cortina d’Aseno).

NUMERO ANTI-TRUFFA

STOP VIOLENZA 1522

SEGUICI SU FACEBOOK

[Seguici su Facebook](#)

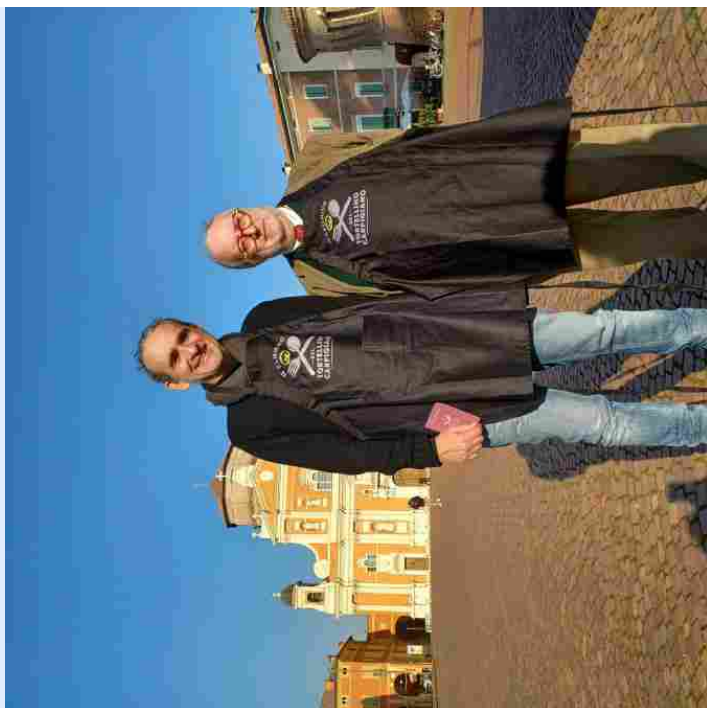
SEGUICI SU TWITTER

[I miei Cinguettii](#)

ARTICOLI RECENTI

- [MANTOGRANO E HORTUS ALLEATE PER L'INCLUSIONE: UN SUCCESSO L'EVENTO IN FIERA MILLENARIA](#)
- [L'AUTUNNO TUTTO DA GUSTARE con EDOARDO RASPELLI: imperdibili kermesse a CARPI, CREMONA, MANTOVA, FERRARA](#)
- [RITORNA LA SAGRA DEL LUCCIO IN SALSA DE.C.O.: SPECIALITÀ CULINARIE, BUONA MUSICA E TANTI EVENTI IN RIVA AL MINCIO A POZZOLO](#)
- [ARRESTATO 60ENNE A LUNETTA PER DETENZIONE DI STUPEFACENTI AI FINI DI SPACCIO](#)
- [AL LIDO DI VENEZIA PRESENTATI GLI INCONTRI D'ESSAI A MANTOVA PRESENTATA ALLA PRESENZA DEL SINDACO MATTIA](#)





CARPI - Pelliciardi e Raspelli

Il secondo evento, nel pomeriggio, verterà invece sui prodotti del territorio, protagonisti della kermesse: la mostarda "fina", vera chicca proposta dal ristorante L'Incontro, di Carpi, l'inarrivabile giardiniera dell'azienda agricola Cascina Pizzavacca di Villanova sull'Arda (PC) e l'immane parmigiano reggiano, prodotto anche con stagionature da record dell'azienda agricola Bonat a Montechiarugolo, in provincia di Parma.

CREMONA sabato 8 ottobre

Il viaggio nel gusto proposto da Raspelli continuerà a **Cremona** dove, da venerdì 7 ottobre a domenica 9 ritorna la storica Festa del Salame e dove Raspelli sarà presente al mattino di **sabato 8 ottobre** per ricevere un premio alla carriera.





Nel pomeriggio presenterà tre salami da lui stesso scelti e selezionati: quello del ristorante Edelweiss a Viceno di Crodo (Verbano Cusio Ossola), il salame dei Bettella che giocano in casa essendo cremonesi e quello prodotto da Paolazzi a Faver, in provincia di Trento.

MANTOVA sabato 15 ottobre

La golosità non si ferma e la fine settimana successiva farà già un pit-stop a Mantova per Sbrisolona&Co. da venerdì 14 ottobre a domenica 16, con la prima edizione del Festival dedicato ai dolci tipici mantovani e nazionali.



Nel capoluogo dei Gonzaga, **sabato 15 ottobre** al mattino il giornalista Raspelli racconterà dei suoi tre ristoranti mantovani del cuore (Il Cigno, Il Grifone Bianco, 100 Rampini), per poi fare il bis al pomeriggio con un secondo appuntamento in cui sarà protagonista la regina del Festival, declinata in tre versioni da tre città differenti: per Mantova, squadra di casa, interverrà la pasticceria Antoniazzi, mentre la città di Cremona sarà rappresentata dalla storica pasticceria Lanfranchi che proporrà la sua particolarissima *sbrisolosa*. Chiuderà questo trio di dolcezza la sbrisolona prodotta da Salvotelli a Baitoni di Bondone, in



provincia di Trento.

FERRARA domenica 6 novembre

Tappa finale e grande chiusura in bellezza e, soprattutto, in golosità. A Ferrara da venerdì 4 novembre a domenica 6 andrà in scena FerraraFoodFestival, la kermesse dedicata alle eccellenze ferraresi, dove Raspelli racconterà la grande ricchezza e qualità dei prodotti di questo territorio con due appuntamenti in programma **domenica 6 novembre**.



Ferrara

Il primo momento, al mattino, sarà dedicato ai prodotti tipici, con tre perle dal paniere delle tipicità della zona: la tradizionale salamina da sugo dell'azienda agricola Corte Fiesole con sede a Jolanda di Savoia, il particolarissimo caviale cotto prodotto dall'agriturismo Le Occare di Runco di Portomaggiore e le preziose ostriche pescate dalla Cooperativa Pescatori di Goro.

Seguirà anche per questa tappa, nel pomeriggio, la presentazione di tre ristoranti del ferrarese scelti da Raspelli: la Trattoria Noemi, nel cuore di Ferrara, la Capanna di Eraclio di Codigoro e La Chiocciola a Portomaggiore.

Un autunno all'insegna dell'enogastroturismo, per scoprire e far scoprire città meravigliose ed eccellenze della tavola.

GRETA GALBIANCO – Al fianco di Edoardo Raspelli ci sarà la modella Greta Galbianco. Nella sua "scheda" si legge così: "Altezza: 1,70; seno: 87 cm; fianchi: 90 cm; giro vita: 64 cm; scarpe: 38,5; taglia: 38/40; peso: 50 kg. Salve a tutti. Sono Greta Galbianco, una frizzante ragazza bruna dai grandi occhi verdi, proveniente dalla

provincia di Vicenza, da una piccola città del Veneto ricca di arte.



Ho 21 anni, sono diplomata in lingue e vorrei approdare anche nello studio del giornalismo. Attualmente sono una conduttrice televisiva in emittenti televisive private, e sono una modella, reduce dalla finale di diversi concorsi di bellezza, tra cui Miss Mondo Italia. Nel tempo libero assisto a incontri pugilistici dato che è una disciplina che ho praticato per quattro anni a partire da quando ne avevo 12. Determinata spigliata tenace, fin da bambina ho avuto il pallino per il mondo dello spettacolo: sto inseguendo il mio sogno che, piano piano, si sta realizzando”.

Ed eccola alla conduzione (anche con qualche scappatina in regia) su One TV Emilia (con i programmi “Camera con vista” e “Piazza Grande”), TVA (“W la Musica”), Rete 8 VGA (“Punto Radio”)... Ha affiancato Edoardo Raspelli nella “due giorni” dedicata ai vini del Monferrato ed alla presentazione del Consorzio dell’Albarossa.



EDOARDO RASPELLI – Per “il cronista della gastronomia” il lungo giro organizzato da Stefano Pelliciardi, è una specie di “summa”, un condensato di tutte le sue esperienze enogastronomiche: il debutto a venti anni sul Corriere della Sera, il Corriere d’Informazione, La Notte, La Domenica del Corriere, Gente Viaggi

ed Auto Oggi, il Gambero Rosso e la Guida dell' Espresso e poi gli anni, sempre sul cartaceo, con il Quotidiano Nazionale del Gruppo Riffeser (Il Giorno, Il Resto del Carlino, La Nazione), La Stampa.. fino al digitale de ilgusto.it e dei dodici quotidiani collegati...



Pluridecennale esperienza e conoscenze che ha appreso e trasmesso anche in televisione, a Piacere Rai 1, Star Bene a Tavola EAT PARADE e FENOMENI con Piero Chiambretti su RAI 2, infine su Rete 4 e Canale 5 (tra le prime serate di PSYCO con Remo Girone, ATTENTI AL LUPO e le 614 puntate di Melaverde, ancora oggi in replica la domenica alle 11).

Ed oggi le nuove scoperte per la seconda edizione della trasmissione di Fabrizio Berlincioni L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI che dall'autunno andrà in onda anche al sabato alle 21 ed in replica il giorno dopo, alla domenica alle 16, su AliceTV e MarcoPoloTV (oggi uniti in AlmaTV sul Canale 65 del Digitale Terrestre).

PREMI E PREMIATI

SABATO 24 SETTEMBRE CARPI (Modena) emiliafoodfest

Ore 10.15-11 ristoranti:

- IMOLA (Bologna) San Domenico- Max Mascia, Valentino e Natale Marcattilli
- POLESINE PARMENSE- Antica Corte Pallavicina ed Hosteria del maiale- Massimo e Luciano Spigaroli
- CORTINA D'ALSENO (Piacenza) Da Giovanni- Renato Besenzoni

Ore 15-16 prodotti:

- CARPI (Modena)-La mostarda del ristorante L'Incontro- Gianfranco Zinani
- VILLANOVA SULL' ARDA (Piacenza)- La giardiniera dell'azienda agricola Cascina Pizzavacca- Emanuele Pisaroni
- MONTECHIARUGOLO (Parma)- Il Parmigiano Reggiano azienda Agricola Bonat- Gianluca Bonati

SABATO 8 OTTOBRE CREMONA i salami di Raspelli

Ore 12-13: Premio ed intervista a Raspelli

Ore 15-16: tre salami

- VICENO DI CRODO (Verbanio Cusio Ossola)- Ristorante Edelweiss- Chef e patron Ugo Facciola
- CREMONA- Bettella- Giuseppe Bettella
- FAVER (Trento)- Paolazzi- Martina Paolazzi

SABATO 15 OTTOBRE MANTOVA

la sbrisolona

Ore 10-11 ristoranti di Mantova:

- CIGNO- Tano Martini
- GRIFONE BIANCO- Massimo Bitti
- 100 RAMPINI- Lorenzo Camatti

Ore 16-17 pasticcerie:

- BAGNOLO SAN VITO (Mantova)- Antoniazzi- Elisabetta Antoniazzi
- CREMONA- Lanfranchi- Alfredo Bertoli
- BAITONI DI BONDONE (Trento)- Salvotelli- Marco Salvotelli ed il fratello Matteo

Ore 18 "processo"

DOMENICA 6 NOVEMBRE FERRARA

Ore 11-12 prodotti del Ferrarese:

- JOLANDA DI SAVOIA- Azienda agricola Corte Fiesole: la salamina da sugo- Edoardo Perelli
- RUNCO DI PORTOMAGGIORE- Agriturismo Le Occare, il caviale cotto- Cristina Maresi.
- GORO- Cooperativa Pescatori- Paola Gianella

Ore 16-17 ristoranti del Ferrarese:

- FERRARA Noemi- Luca Matteucci
- CODIGORO- Capanna da Eraclio- Pierluigi Soncini
- PORTOMAGGIORE- La Chiocciola- Adalberto "Athos" Migliari.

Condividi:



Mi piace:

Caricamento...

Senza categoria



← RITORNA LA SAGRA DEL
LUCCIO IN SALSA DE.C.O.:
SPECIALITÀ CULINARIE, BUONA
MUSICA E TANTI EVENTI IN RIVA
AL MINCIO A POZZOLO

MANTOGRANO E HORTUS
ALLEATE PER L'INCLUSIONE: UN
SUCCESSO L'EVENTO IN FIERA
MILLENNARIA →

Rispondi