



IL GIORNALE *web*

Home Cultura Moda Food Sport Hi-Tech Meteo Travel Movie Racconti Oroscopo Sondaggi Redazione Pubblicità

Food - Gastronomia

Stefania Castella



CONDIVIDI

21 Settembre 2022

Edoardo Raspelli: L'autunno da gustare comincia da Carpi

di Stefania Castella



Castello dei Pio Acqua

Dal 24 settembre al 6 novembre, quattro fine settimana della gola tra ristoranti e prodotti:

si comincia da Carpi e poi Cremona, da Mantova a Ferrara

L'AUTUNNO TUTTO DA GUSTARE
PROPOSTO DA EDOARDO RASPELLI

Il critico gastronomico condurrà, con Isabella Saladino, un tour di eventi pubblici in alcune delle città più affascinanti e ghiotte d' Italia

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 Pellicciardi.

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'Alseno).

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'immancabile parmigiano reggiano, prodotto anche con stagionature da record dell'azienda agricola Bonat a Montechiarugolo, in provincia di Parma.

Al fianco del "cronista della gastronomia" Isabella Saladino, 25 anni, dottoressa in scienze infermieristiche ma anche modella e ballerina.

Un appuntamento imperdibile tra le vie del centro storico di Carpi, in programma dal 23 al

©2022 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Torino

Mercoledì 21/09/2022

Coperto

Temperatura minima: 12°C

Temperatura massima: 16°C

Probabilità di precipitazioni: 27%

Vento moderato da NE

Giovedì 22

Venerdì 23

Sabato 24



Nubi sparse

Minima: 13°C

Massima: 18°C

Precipitazioni:

14%

Vento debole

da E

Coperto

Minima: 12°C

Massima: 18°C

Precipitazioni:

17%

Vento assente

Pioggia

Minima: 13°C

Massima: 15°C

Precipitazioni:

90%

Vento debole da

NNE

Altre in "Gastronomia"

- ILGUSTO.IT Ci prende per la gola anche con i ristoranti provati da Edoardo Raspelli
- Nola, parte la prima edizione della GrillerChef BBQ Fest 2022
- L'autunno tutto da Gustare di Edoardo Raspelli: Da settembre a novembre quattro fine settimana tra ristoranti e prodotti
- ILGUSTO.IT Ci prende per la gola anche con i ristoranti provati da Edoardo Raspelli
- ILGUSTO.IT Ci prende per la gola tra luoghi sapori e i ristoranti provati da Edoardo Raspelli

Cultura

- Yoani Sanchez contestata a Perugia la platea fischia i filocastri
- Grande gatsby, guerra delle copertine: la storica contro quella che richiama il film
- L'"hacker" di obama svela i suoi segreti
- Concerti, verso la frontiera rock del primo maggio. e la sessione cubana di zucchero
- Dai corettori di bozze ai "cacciatori di balle"
- Addio all'attrice Anna Proclemer
- Concerti, verso la frontiera rock del primo maggio. e la sessione cubana di zucchero



25 settembre, promosso da Cna Modena, con il contributo della Camera di Commercio di Modena, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e dal Comune di Carpi, organizzato da Sgp Grandi Eventi, Premium Sponsor Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp, Gold Sponsor Negri Salumi - Alta Salumeria Italiana.

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, intervverrà 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 Salvatelli 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.

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.

ISABELLA SALADINO

Bergamasca, 25 anni, dottoressa in Scienze Infermieristiche, alterna la sua attività principale in ospedale con sfilate di moda ed eventi: con Edoardo Raspelli ha condotto il congresso ad Adro (Brescia) sui nutrienti alternativi, promosso dal Parlamento Europeo su iniziativa dell'onorevole Danilo Oscar Lancini. Amante (anche professionale) del ballo, ha cantato davanti a 10.000 persone a Biella alla festa Bolle di Malto, con Edoardo Raspelli, la sigla finale de L'ITALIA CHE MI

PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI. Sarà al fianco di Edoardo Raspelli nei grandiosi quattro eventi della Stefano Pellicciardi tra Carpi Mantova Cremona e Ferrara tra fine settembre e novembre.

■ Addio all'attrice anna proclemer

Recensioni

■ Dalle nove a mezzanotte, di paola rambaldi

■ I giardini invisibili: un manifesto botanico, di antonio perazzi

■ Drive-in. la trilogia, di joe r. lansdale

■ Intervista a niki neve riguardo a col angeles

■ Un uomo felice, di arto paasilinna

■ Il buon tedesco, di carlo greppi

■ Kitsch!, di daniela iride murgia e daniel torrent

■ Libri che mi hanno rovinato la vita e altri amori malinconici



EDOARDO RASPELLI

Per "il cronista della gastronomia" il lungo giro organizzato da Stefano Pellicciardi, 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).

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).

LE CITTA': CARPI E FERRARA

<https://www.dropbox.com/sh/fsf4q83vj5j3rcq/AABTDr-ufuxexJdVqfESjmiea?dl=0>

CARPI sabato 24 settembre

<https://www.dropbox.com/sh/cnhqgskh9vzb5c3/AABO-LXv9DvabLLuAFHQf17Ua?dl=0>

(testi dei ristoranti usciti anche su ilgusto.it ed i 12 quotidiani collegati)

CARPI sabato 24 settembre co conduttrice Isabella Saladino

<https://www.dropbox.com/sh/dpiiqzunlh24vt/AADGv5PR-mbNSUuc7VPuczJTa?dl=0>

CREMONA sabato 8 ottobre

<https://www.dropbox.com/sh/DV2oel6o6hqcdc3/AADEHCxgVZNb9-at4VQTnf4Aa?dl=0>

(testi dei ristoranti usciti anche su ilgusto.it ed i 12 quotidiani collegati)

MANTOVA sabato 15 ottobre <https://www.dropbox.com/sh/2efow41j3iarfz5/AABaQ-jNE3m1OU7w96ucSvu-a?dl=0>

(testi dei ristoranti usciti anche su ilgusto.it ed i 12 quotidiani collegati)

FERRARA domenica 6 novembre

<https://www.dropbox.com/sh/vmqpp8y45r3rml0/AAANxyT7-jTGioXqQ9-sntOga?dl=OLE>

(testi dei ristoranti usciti anche su ilgusto.it ed i 12 quotidiani collegati)

PREMI E PREMIATI

SABATO 24 SETTEMBRE CARPI(Modena) emiliafoodfest

Ore 10.15-11 ristoranti:

IMOLA (Bologna) San Domenico- Max Mascia, Valentino e Natale Marcattili

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 (Verbano Cusio Ossola)- Ristorante Edelweiss- Chef e patron Ugo Facciola

CREMONA- Bettella- Giuseppe Bettella

FAVER (Trento)- Paolazzi- Martina Paolazzi

SABATO 15 OTTOBRE MANTOVA la sbrisolona

<span style="font-family:

Settimanale On-Line | già reg N 32/2010 Tribunale di Torino | numero iscrizione al R.O.C. (Registro Operatori di Comunicazione) 20574|ISSN: 2039-5728 | REA 1137688 | ATU | CF 97620540019 | PI 10403080012

[Home](#) - [Redazione](#) - [Pubblicità](#) - [Newsletter](#)

Powered by [www.webarea.it](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416