



La mescoLanza

PAGELLE & CLASSIFICHE EDITORIALE ALLE 5 DELLA SERA IL DECODER L'ATTIMO FUGGENTE SOCRATE COMPLEANNI MERCATINI CONTATTI

HOT TOPICS

8 SETTEMBRE 2022 | SAPEM ADERISCE ALL'INIZIATIVA ZERO EMISSIONI DI METANO PROMOSSA DA

Cerca qui...



HOME

EDITORIALE

Autunno "goloso" per Edoardo Raspelli

8 SETTEMBRE 2022



Il "cronista della gastronomia", giornalista e volto televisivo **Edoardo Raspelli** (nella foto) 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'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.

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

Con i prestiti BancoPosta puoi realizzare i tuoi progetti. Prendi un appuntamento in Ufficio Postale. Ti aspettiamo anche il sabato.

prestitiBancoPosta

Per maggiori dettagli vai su [post.it](#) nella pagina Finanziamenti, sezione Prestiti BancoPosta, o vai su [post.it/prestiti](#) o chiama il numero verde 11999.

VIDEO PAGELLE E CLASSIFICHE



Le Pagelle e Classifiche di Managers & Amministratori

Le pagelle de I Managers & Amministratori: voti e giudizi per una passerella di protagonisti e personaggi considerati più o meno brillanti, e comunque meritevoli...

LEGGI...

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.

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.

TOPICS: [Carpi](#) [Cremona](#) [Edoardo Raspelli](#) [Mantova](#) [Modena](#)
[Stefano Pellicciardi](#)

[← Previous post](#)

RELATED ARTICLES



Carpi-Atalanta 1-1: apre Kurtic, risponde Verdi su rigore



Raspelli, ho ripreso kg e ascolti



Edoardo Raspelli, la mia vita dedicata alla bontà



CONTRO OGNI GOLIA NEL MONDO DEL CALCIO (E NON SOLO) di Cesare Lanza



Le Pagine e Classifiche I grandi comunicatori

PAGELLE & CLASSIFICHE



1 2 3 4 5 6 7 8 **9** 10

Centri media

ALLE CINQUE DELLA SERA

IL NEW YORK TIMES CAMBIA ROTTA SULL'ITALIA: "LA FINE DEL GOVERNO DRAGHI È IL TRIONFO DELLA DEMOCRAZIA"

The New York Times

MERAVIGLIOSI BORGHI