

IL GIORNALE *web*

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

Food - Gastronomia

Stefania Castella



CONDIVIDI



04 Novembre 2022

L'autunno tutto da gustare di Edoardo Raspelli. Tappa a Ferrara con Isabella Saladino

di Stefania Castella



Cozzi Raspelli Saladino

Da venerdì 4 novembre a domenica 6 fine settimana della gola tra ristoranti e prodotti dopo il grande successo di Carpi Cremona e Mantova

Il "cronista della gastronomia", giornalista e volto televisivo Edoardo Raspelli sta avendo 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, ha coinciso con quello della nuova stagione, l'autunno: si era partiti dalla provincia di Modena, da Carpi, poi è stata la volta di Cremona dove è ritornata la storica Festa del Salame e dove Raspelli, intervistato da Nicola Arrigoni, ha ricevuto un premio alla carriera come "Ambasciatore del Gusto" dall'assessore del comune di Cremona Barbara Manfredini e dal presidente del Consorzio Salame di Cremona ad IGP Fabio Tambani.

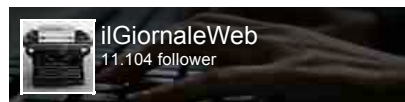
Edoardo Raspelli, con Isabella Saladino, ha anche intervistato e premiato i produttori di tre salami da lui stesso scelti e selezionati: quello del ristorante Edelweiss a Viceno di Crodo (Verbano Cusio Ossola), il salame dei Bettella che giocavano in casa essendo cremonesi e quello prodotto da Paolazzi a Faver, in provincia di Trento.

A MANTOVA IL PROCESSO ALLA SBRISOLONA PREMIATI DA RASPELLI RISTORANTI E PASTICCERIE

Sbrisolona&co., il festival dedicato alla sbrisolona e ai dolci tipici italiani è stato realizzato dalla SGP Grandi Eventi di Stefano Pellicciardi e promosso da Confcommercio Mantova con il patrocinio del Comune. Una tre giorni dedicata interamente ai più celebri prodotti della pasticceria regionale italiana, con un focus sulla sbrisolona e sui numerosi dessert caratteristici virgiliani e uno speciale approfondimento dedicato al cioccolato artigianale.

Nel capoluogo dei Gonzaga Edoardo Raspelli ha raccontato, con la collaborazione di Isabella Saladino, dei suoi tre ristoranti mantovani del cuore (Il Cigno, Il Grifone Bianco, 100 Rampini), provati per il portale ilgusto.it, per poi fare il bis con un secondo appuntamento in cui è protagonista la regina del Festival, appunto la sbrisolona declinata in tre versioni da tre città differenti: per Mantova, squadra di casa, intervenuto Marco Antoniazzi della pasticceria Antoniazzi, mentre la città di Cremona era rappresentata dalla storica pasticceria Lanfranchi (con Alfredo Bertoli) che ha proposto la sua particolarissima sbrisolosa. Ha chiuso questo trio di dolcezza la sbrisolona prodotta da Marco Salvotelli a Baitoni di Bondone, in provincia di Trento.

Infine, "Una delizia a corte-Processo alla sbrisolona tra gola e salute": su copione di Angelo Giovannini, un dietologo, un dentista, storici della cucina, pasticceri...(tra di loro anche Edoardo Raspelli ed Isabella Saladino) hanno partecipato al "Processo alla sbrisolona" che è stata messa sotto accusa e...assolta... L'evento era promosso da Confcommercio Mantova con il Patrocinio e il



IL GIORNALE *web*

Segui la Pagina

Condividi

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

Meteo Torino



Venerdi 4/11/2022

Nubi sparse
Temperatura minima: 9°C
Temperatura massima: 16°C
Probabilità di precipitazioni: 31%
Vento debole da NW

Sabato 5



Sereno
Minima: 6°C
Massima: 16°C
Precipitazioni: 10%
Vento debole da NW

Domenica 6



Nubi sparse
Minima: 4°C
Massima: 14°C
Precipitazioni: 10%
Vento debole da E

Lunedì 7



Sereno
Minima: 4°C
Massima: 14°C
Precipitazioni: 10%
Vento assente

Altre in "Gastronomia"

- ILGUSTO.IT Ci prende per la gola anche con i ristoranti provati da Edoardo Raspelli
- Edoardo Raspelli da piazza Walther al mondo. Bolzano in festa per la sua mela
- L'autunno tutto da gustare di Edoardo Raspelli con Isabella Saladino
- Gala' dello spinato in Val Gandino: Cultura, Coltura e Cottura Del Mais
- Al Miracolo del mare restaurant. A Volla l'inaugurazione

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 correttori di bozze ai "cacciatori di balle"
- Addio all'attrice Anna Proclemer



contributo del Comune di Mantova, organizzato da SGP Grandi Eventi, società che vanta una lunga esperienza nell'organizzazione di eventi di marketing territoriale a taglio enogastronomico e che organizza da anni anche la Festa del Torrone a Cremona e Scioccolà a Modena.

A FERRARA DOMENICA 6

I PREMIATI DI RASPELLI

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 vongole della 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.

FERRARA FOOD FESTIVAL, TRE GIORNI DI EVENTI NELLA CITTÀ ESTENSE

Dal 4 al 6 novembre in scena le eccellenze enogastronomiche del territorio

Tre giorni di festa a Ferrara tra le vie del gusto con Ferrara Food Festival, la kermesse interamente dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio con un ricco calendario di appuntamenti, showcooking, degustazioni e incontri culturali, in programma dal 4 al 6 novembre.

Il grande evento promosso dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara, con il patrocinio del Comune di Ferrara e della Camera di Commercio di Ferrara, porterà per le vie della città tanti appuntamenti a tema food da non perdere. L'organizzazione sarà a cura di SGP Grandi Eventi.

Sarà una sfida all'ultima fetta quella degli agriturismi ferraresi giudicati da una giuria di esperti che dovrà decretare la miglior produzione artigianale del dolce principe della cucina ferrarese: la torta tenerina. Un contest da leccarsi i baffi e le dita in Piazza Municipio presso il PalaSimaBio. Rimanendo sempre nel centro storico andrà in scena anche il caplit, la versione ferrarese della tipica pasta ripiena che trova la sua storia, la propria ricetta e un nome diverso di provincia in provincia, in una versione gigante che sarà preparato dalle mani esperte delle sfogline dell'Accademia della Sfogliata, guidate dalla "capitana" Rina Poletti, e resterà esposto come fosse una scultura fino alla chiusura del festival.

Ancora una sfida con un braccio di ferro enogastronomico con protagonista la torta di tagliatelle, amatissimo caposaldo della pasticceria ferrarese, che però incontra una degna sfidante nella sua versione mantovana. La città degli Este ospita infatti il ritorno di questo campionato di dolcezza, dopo l'appuntamento di andata tenutosi a Mantova in occasione dell'evento Sbrisolona&Co, sarà il momento di scoprire se vincerà la squadra di casa o saranno gli ospiti mantovani ad essere premiati dalla giuria di esperti che assaggerà e voterà le due versioni della celebre Torta di Tagliatelle.

Per gli amanti del buongusto, alla scoperta dei prodotti del territorio ci sarà il critico gastronomico, giornalista e scrittore Edoardo Raspelli, in collaborazione con Isabella Saladino: dopo un'attenta selezione delle eccellenze del territorio racconterà tre prodotti accompagnati dalla storia delle aziende che lo producono attraverso un alternarsi di ricette che si tramandano di generazioni dove la tradizione incontra l'innovazione e soprattutto il gusto. Sempre il noto volto televisivo Raspelli, selezionerà per il pubblico del Festival tre ristoranti ferraresi, che presenteranno un particolare piatto tipico del loro menù e lo faranno degustare accompagnando l'assaggio con aneddoti e racconti.

Tra le altre sfide anche quella del cappelletto ferrarese contro il tortellino bolognese in Piazza Municipio nel PalaSimaBio, dove i capisaldi della cucina del territorio si sfideranno tra cappelletti, tortellini, caplit, agnolotti, ravioli. Nelle piccole e grandi differenze della ricetta e nella preparazione sta il segreto che determina la preferenza per una o l'altra versione, quale sarà la preferita dei giurati? Il tipico cappelletto, caplit, ferrarese o il tradizionale tortellino di Bologna? Le sfogline dell'Accademia della Sfogliata rappresenteranno i due schieramenti presentando alla giuria e al pubblico di FerraraFoodFestival le due versioni della pasta ripiena più amata, che ha contribuito a far eleggere l'Emilia come la Regione dove meglio si mangia al mondo.

Inoltre saranno insignite del Premio Emilia Mon Amour le realtà emiliane che si sono particolarmente distinte in ambito enogastronomico, culinario o dolciario per innovazione, attenzione ed impegno, arricchendo così di estro e novità il panorama territoriale legato all'arte della cucina e della tavola. Per l'edizione 2022, il premio sarà consegnato a Domenico della Salandra chef

- Concerti, verso la frontiera rock del primo maggio. e la sessione cubana di zucchero
- Addio all'attrice Anna Proclemer

Recensioni

- Intervista a Paolo Zardi riguardo l'ultimo raccolto
- Zainab conquista New York, di Ayesha Harruna Attah
- Dalle 9 alle 6, di Davide Staffiero
- Gli invisibili, di Roy Jacobsen
- Dalle nove a mezzanotte, di Paola Rambaldi
- I giardini invisibili: un manifesto botanico, di Antonio Perazzi
- Drive-in. La trilogia, di Joe R. Lansdale

executive del Pastificio Spiga Emilia, già inserito da Forbes tra le 100 eccellenze gastronomiche italiane, che ha saputo rileggere le ricette tradizionali ricreandole in chiave glutee free e rendendole quindi godibili a tutti, garantendo anche a chi soffre di intolleranze alimentari di poter gustare quelli che sono tra i piatti migliori al mondo.

Dal sapore storico, invece, la rievocazione del matrimonio fra Lucrezia Borgia e Alfonso d'este. La celebrazione avverrà nel cuore del centro storico della città di Ferrara. Lucrezia Borgia verrà scortata dalle sue dame di compagnia attendendo l'arrivo dello sposo per celebrare le nozze. Il tutto verrà contornato con una portantina in onore degli sposi e da una sfilata del corteo storico con sbandieratori, tamburi, dame, cavalieri, arcieri e giullari che riporteranno i visitatori indietro nel tempo con i loro costumi rinascimentali. La sfilata percorrerà le vie del centro storico della città estense per celebrare il matrimonio più atteso della città.

Singolare e unico nel suo genere il processo alla salama da sugo che appartiene alla tradizione culinaria ferrarese. In centro storico, dove verrà allestita un'aula di tribunale che vedrà alla sbarra un imputato eccezionale: la salama da sugo verrà processata dal pubblico ministero che tenterà di portare testimonianza e prove della sua colpevolezza, mentre sarà il collegio difensivo a tentare di scagionarla dalle accuse a suo carico. Sarà solo il verdetto del giudice coadiuvato da una giuria popolare a proclamare definitivamente la colpevolezza o l'innocenza.

Non mancheranno le degustazioni per gli amanti del pre cena, dove ad aprire le danze sarà Daniele Reponi il maestro dei panini gourmet che preparerà per il pubblico tre versioni dei suoi celebri panini impiegando alcuni degli ingredienti simbolo della cucina di Ferrara: il tipico salame Zia Ferrarese, una versione inedita con la zucca e un originalissimo impiego dei marinati di Comacchio.

A seguire all'ora giusta, l'appuntamento è con l'aperitivo estense dove ogni sera alle 19 si alterneranno tre bartender professionisti di altrettanti locali ferraresi per creare live sotto gli occhi del pubblico un aperitivo inedito da abbinare ad un prodotto tipico del territorio.

Ferrara - Centro Storico - Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it

Facebook: @Ferrarafoodfestival instagram: @ferrarafoodfestival

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. È al fianco di Edoardo Raspelli nei grandiosi eventi della Stefano Pellicciardi: Carpi Cremona Mantova e Ferrara.

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 già ora va in onda in replica e poi con le nuove puntate 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), oltre che, come nella prima edizione, su Canale Europa...

PREMI E PREMIATI

DOMENICA 6 NOVEMBRE FERRARA

Ore 11-12 prodotti del Ferrarese:

RUNCO DI PORTOMAGGIORE- Agriturismo Le Occare, il caviale cotto- Cristina Maresi.

GORO- Cooperativa Pescatori- Le vongole-Paola Gianella

JOLANDA DI SAVOIA- Azienda agricola Corte Fiesole: la salamina da sugo- Edoardo Perelli



Ore 16-17 ristoranti del Ferrarese:

PORTOMAGGIORE- La Chiocciola- Adalberto "Athos" Migliari.

CODIGORO- Capanna da Eraclio- Maria Grazia e Pierluigi Soncini FERRARA Noemi- Luca Matteucci

Settimanale On-Line | già reg N 32/2010 Tribunale di Torino | numero iscrizione al R.O.C. (Registro Operatori di Comunicazione) 20574ISSN: 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