

EDOARDO RASPELLI, DALLA TV ALLA KERMESSE INSIEME CON DUE GUEST CHEF

A quattro mani per cucinare la celebre pera dell'Emilia-Romagna IGP, protagonista della penultima giornata del Ferrara Food Festival

Ferrara, sabato 4 novembre - Noto volto televisivo, celebre critico gastronomico e scrittore in ambito food, **Edoardo Raspelli** ha presenziato ben due appuntamenti nel corso della quarta giornata della Fiera food ferrarese. Insieme a lui due ospiti d'eccezione: lo chef **Alessandro Panichi** di **Villa Aretusi**, nella vicina Bologna, e il giovanissimo chef **Matteo Antoniello** di **Posta Marcucci** in Bagno Vignoni (Siena). Entrambi, affiancati e intervistati da Raspelli, si sono cimentati con passione e divertimento nella preparazione, rispettivamente, di due ricette della tradizione ferrarese entrambe con ingrediente protagonista la **pera dell'Emilia-Romagna IGP**.

"Siamo nel vivo della terza edizione di un evento che, solo lo scorso anno, ha contato oltre 70 mila visitatori in 3 giorni: ecco allora che abbiamo deciso di allungare la durata della manifestazione portandola a cinque, riscuotendo ulteriore apprezzamento da parte di coloro che ci seguono." - racconta l'Assessore Matteo Fornasini, intervenuto in apertura del primo appuntamento con Raspelli - "Ferrara vanta un territorio particolarmente ricco dal punto di vista enogastronomico, poiché sono 18 i prodotti DOP e IGP riconosciuti a livello europeo che hanno sede in questa città e 44 quelli basati in Emilia-Romagna: significa che quasi la metà di questi prodotti hanno sede nel territorio ferrarese. Da questa consapevolezza siamo partiti, tre anni fa, per immaginare e realizzare questo Ferrara Food Festival, grande vetrina di promozione per il nostro straordinario patrimonio enogastronomico, richiamando anche esperti come, appunto, Edoardo Raspelli che ringraziamo per essere stato presente anche in questa edizione".

Il primo a mettere le mani in pasta, nel corso della mattinata del 4 novembre, è stato Alessandro Panichi la cui carriera - costellata di nomi prestigiosi e di esperienze di successo - culmina con l'ingresso a Villa Aretusi nel 2011. Contraddistinto dalla sua capacità di raccontare ciascun piatto e ingrediente in modo che, chiunque, tra il parterre riesca a sentirsi parte di una cucina, Panichi ha preparato un Risotto alle noci, pere piccanti candite a crudo e polvere di erborinato. Una portata solo all'apparenza semplice poiché caratterizzata invece da una preparazione complessa che restituisce l'inconfondibile sapore delle pere.



















IN COLLABORAZIONE CON



Il pomeriggio è stato, invece, il turno di Matteo Antoniello, promessa dei fornelli sin da bambino quando "le prime patate le ho sbucciate all'età di otto anni nel ristorante di famiglia". Anche lui, nel corso di una piacevole e sensoriale chiacchierata con Edoardo Raspelli, ha utilizzato la pera dell'Emilia-Romagna IGP: questa volta come ingrediente principe di un dessert innovativo insieme a fondente grigliato, cremoso al caramello e arachidi.

Entrambi gli appuntamenti sono stati sponsorizzati dal Consorzio della Pera dell'Emilia-Romagna IGP

Ferrara Food Festival è 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 Ferrara e Ravenna, in collaborazione con l'Istituto Vergani Navarra e il Palio di Ferrara, e organizzato da SGP Grandi Eventi.

Appuntamento fino al 5 novembre a Ferrara per poter scoprire tutti i sapori che rendono celebre questo territorio!

Ferrara - Centro Storico - Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it

Facebook: @Ferrarafoodfestival

Instagram: @ferrarafoodfestival

Alessia Testori 346 6165338

Testori Comunicazione Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano Tel. +39 02 4390230 a.testori@testoricomunicazione.it www.ufficiostampa.milano.mi.it





















1-2-3-4-5 NOVEMBRE 2023





















IN COLLABORAZIONE CON