

Reggio Emilia, 5 ottobre 2023

TRADIZIONE E BUON GUSTO - 'CIBO E GENTE DELL'EMILIA' APRE DOMANI ALLE 18.30 CON ORIETTA BERTI E LO CHEF STELLATO ANDREA INCERTI VEZZANI, PROTAGONISTI DI UN 'DUETTO' IN CUCINA SULL'ERBAZZONE REGGIANO

Aprire domani, venerdì 6 ottobre, alle 18.30 in piazza Prampolini l'evento **'Cibo e gente dell'Emilia'**, in programma questo weekend nel centro storico di Reggio Emilia. E sarà **Orietta Berti**, con lo chef stellato **Andrea Incerti Vezzani**, ad aprire la manifestazione in un **"gustoso duetto"** a base di **erbazzone**, prodotto protagonista dell'evento, assieme ad altre delizie tipiche reggiane come i cappelletti, candidato a entrare a breve nelle grande famiglia delle Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

All'evento inaugurale porteranno il loro saluto il sindaco **Luca Vecchi**, l'assessore regionale all'Agricoltura **Alessio Mammi** e l'assessora alla Valorizzazione del centro storico **Mariafrancesca Sidoli**.

Cibo e gente dell'Emilia, manifestazione che giunge quest'anno alla quarta edizione, è dedicata alla valorizzazione dei prodotti tipici, enogastronomici e alle filiere ad essi collegate, e intende favorire la maggior conoscenza e notorietà delle eccellenze e della migliore tradizione locale. In questa ottica il Comune ha lavorato sull'istituzione della Deco (Denominazione comunale di origine), già ottenuta dal cappelletto reggiano e in corso di valutazione per altri prodotti, così come sta sostenendo il percorso di ottenimento dell'Igp per l'erbazzone, promosso dall'Associazione produttori Erbazzone reggiano di cui fanno parte le principali realtà produttive locali, prodotto iconico del territorio, che sta vivendo una stagione di crescita e conoscenza anche al di fuori dei confini provinciali.

Ecco il programma degli appuntamenti di Cibo e gente dell'Emilia 2023.

STORIE IN CUCINA

Degustazioni e Dimostrazioni

Piazza Casotti

Uno spazio dedicato ai prodotti e ai piatti tipici di Reggio e dell'Emilia, in un incontro tra tradizioni, storie e sapori che connotano l'enogastronomia di questo pezzo di terra tra il Po e gli Appennini. Lo spazio sarà attivo nelle giornate di sabato e domenica dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 20.

Chef e produttori del territorio racconteranno la storia di una terra che ha offerto al mondo alcuni dei prodotti più famosi dell'enogastronomia italiana e trova in questi due giorni gli interpreti migliori. In piazza Casotti verrà ricreato lo spazio (al coperto grazie al porticato presente) per dare vita a show cooking e laboratori di cucina.

Ci saranno lo chef **Andrea Incerti Vezzani**: importante chef reggiano con una stella Michelin; lo chef **Simone Magnanini** (presidente Cuochi Città del Tricolore); lo chef etico **Giovanni Cuocci**, che presenterà il suo progetto di riciclo creativo con gli avanzi e insieme ad alcuni ragazzi della sua Cooperativa sociale **La lanterna di Diogene** e creerà due ricette con i prodotti stagionali della terra a Km 0; la chef reggiana **Marta**

Scalabrini; Elena Mazzali conosciuta sul web come 'Una rasdora single in cucina'; la chef Ilaria Bertinelli che con il suo blog 'Una chef per Gaia' apre al pubblico il mondo della cucina senza glutine, il barman Matteo Barbieri, maestro nella preparazione dei cocktail con l'aceto balsamico tradizionale, le resdore dell'Associazione del cappelletto.

Assieme agli chef ci sarà sempre un sommelier della sezione reggiana dell'Associazione Italiana Sommelier Emilia. Una presenza preziosa non solo per guidare negli eventuali abbinamenti tra cibo e vino, ma anche sulla strada dell'educazione a bere nel modo giusto.

Per partecipare agli eventi nello spazio 'Storie e racconti di cucina' si richiede la prenotazione sulla piattaforma www.eventbrite.it

SPAZI DI GUSTO

Gustare la tradizione

Piazza Prampolini

A partire dalle 18.30 il venerdì e dalle 9 il sabato e la domenica piazza Prampolini si riempirà di profumi: erbazzone, il re della festa, i cappelletti da passeggio, e altre delizie da gustare per tutta la giornata, accompagnati da vino e birra artigianale.

Il sabato, dalle 19 in poi, il menù si arricchisce, le tavole si addobbano a festa per accogliere il pubblico e dare il via all'**Aperitivo vestito** alla reggiana.

I vari stand prepareranno le loro specialità, offrendo ai visitatori un assaggio di tradizioni, condito dalla fantasia e dall'estro dei maestri in cucina.

Per gli amanti della tradizione ci sono 2 appuntamenti, sabato alle 18.00 e domenica alle 12, seguiti dai sommelier della sezione reggiana di Ais Emilia, che mettono insieme vino ed erbazzone: **'L'Erbazzone e gli abbinamenti di Tradizione'**, una vera e propria degustazione con l'abbinamento cibo-vino.

Venerdì sera, a partire dalle 21, sul palco ci saranno le **'Canzoni da mangiare'**: il cantautore Franz Campi e il giornalista e attore Giorgio Comaschi giocheranno sul palco con una altalena di monologhi e canzoni tutte a tema cibo.

Sabato sera alle 21 sarà invece la volta delle sonorità della **Rbf Band in concerto**. Un ensemble di 10 musicisti che animeranno la serata all'insegna del soul e del rhythm & blues.

INCONTRI A PIÙ VOCI

Piazza Prampolini

La riflessione sui temi legati al cibo e alla sua produzione esce nelle piazze: piazza Prampolini accoglierà uno spazio in cui ragionare di cibo, tradizioni, ma anche futuro e innovazione.

Il primo appuntamento è per sabato alle 16.30: **'Gustonauti: sapori, tradizioni e futuro della cucina reggiana'** ne parlano: l'assessora Mariafrancesca Sidoli con il professor Andrea Pulvirenti dell'Università di Modena e Reggio Emilia e commissario Deco, Alessandro Medici della cantina Medici Ermete e figli, Luca Manfredi presidente regionale Ais Emilia,



Ufficio Stampa

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677
ufficio.stampa@comune.re.it

Anna Marmioli delegata di Reggio Emilia per l'Accademia italiana della Cucina e Danilo Morini vicepresidente dell'Associazione del cappelletto reggiano.

Domenica, sempre alle 16.30, **'I re della tavola reggiana'**: la presentatrice Patrizia Po ne parla con Giorgio Catellani (presidente della sezione di Reggio Emilia del Consorzio del Parmigiano Reggiano), la chef Marta Scalabrini Rosati, lo chef Simone Magnanini (presidente Associazione Cuochi città del Tricolore), Danilo Morini (vicepresidente dell'Associazione Cappelletto reggiano), con il sommelier Giuseppe Uberti e lo chef etico Giovanni Cuocci.

Alla riscoperta della meraviglia

Per chi ha voglia di scoprire itinerari preziosi in centro storico l'appuntamento è sabato e domenica alle ore 9.50 davanti al teatro Valli per la visita culturale enogastronomica "Tra piazze storiche e antichi mestieri".

Visita su prenotazione entro giovedì 5 ottobre alla mail info@itinere.re.it. La visita ha un costo a persona di 14 euro.

CREDITS - Cibo e gente dell'Emilia è promosso dal Comune di Reggio Emilia nell'ambito del Progetto di valorizzazione commerciale del centro storico, con il sostegno della Regione Emilia-Romagna e del tavolo Unico di coordinamento del commercio.