

[Festival dell'Anolino 2019, un'edizione tra tradizione e rivisitazione](#)

written by Enzo Radunanza | 04/03/2019



Dall'8 al 10 marzo, all'evento gastronomico di Fiorenzuola d'Arda, grandi chef dell'Emilia Romagna interpretano l'Anolino e la pasta fresca ripiena.

Sarà un **weekend di festa** quello che si svolgerà **da venerdì 8 a domenica 10 marzo** a Fiorenzuola d'Arda (Pc), in piazza Cavour, con la terza edizione del **"Festival dell'Anolino"**.

Tradizione, pasta fresca ripiena e alta cucina saranno gli ingredienti della kermesse gastronomica che vedrà **sette grandi cuochi**, soci di [CheftoChef](#), proporre personali declinazioni della pasta ripiena, primo piatto tipico dell'Emilia Romagna. Due di questi chef si occuperanno solo di dolci.

Il **Festival dell'Anolino** è primo appuntamento in cartellone dopo la [presentazione del programma 2019 di Chef to Chef](#) e arriva con **la novità di una giornata aggiuntiva**. Si inizia, infatti, **venerdì 8 marzo** che coincide con la **"Festa della Donna"** a cui saranno dedicati gli **Anolini Rosa**. Dalle 22.00, l'intrattenimento musicale dal vivo sarà affidato alla **band Incydia**.

Al centro di **Fiorenzuola d'Arda** sarà allestito un grande stand dove, nelle **giornate di sabato e la domenica sera**, ristoratori e gastronomie locali chef cucineranno gli **Anolini nelle varianti di carne e di formaggio**. Tra le realtà che hanno aderito si segnalano:

- Ristorante Don Alfredo's
- Pastificio Pasta & Co.
- Agriturismo Battibue
- Gastronomia Il Cuoco all'Opera
- Ristorante Mathis
- Ristorante L'Officina di Carla
- Salumificio La Coppa
- Art Caffè'
- Salsamenteria della Locanda Dei 2
- L'Angolo della Pasta
- Pastificio Groppi.

Insieme agli Anolini, anche **4 particolari paste ripiene dell'Emilia Romagna** saranno protagoniste domenica a pranzo e verranno preparate da cinque cuochi di CheftoChef, i quali rispetteranno la tradizione ma inseriranno anche delle particolarità legate alla propria regione di origine

I **cinque maestri** che si esibiranno in questa giostra di sapori, sono:

- **Silverio Cineri** di Faenza (RA) che proporrà il piatto "Profumo di mare racchiuso in sapore di terra, con vongole"
- **Emilio Barbieri** dello stellato "Strada Facendo" di Modena delizierà i palati dei presenti con il suo "Raviolo d'anatra zucca e cacao"
- **Mario Ferrara** dello "Scaccomatto" di Bologna farà "Gnocchi ripieni alla sorrentina con pomodoro e mozzarella"
- **Rino Duca** de "Il Grano di pepe" di Ravarino (MO) si cimenterà nei "Tortelli tra Emilia e Sicilia", con Mortadella Igp, crema di pistacchi, limone e profumo di pepe.
- **Claudio Cesena** della "Locanda San Fiorenzo" farà gli onori di casa e proporrà l'"Anolino della Val d'Arda su crema di patate, pancetta "La Giovanna" e gocce di Balsamico" (anche in versione senza glutine).

Ci saranno, inoltre, **Andrea Crenna** del Pastificio Pasta & Co con il suo "Anolino DE.CO. della Val d'Arda con ripieno di formaggio" e il **Salumificio La Coppa** con la sua "Investitura con salsa cotta di verdure".

I dolci saranno assegnati a **Maurizio Mera** della "Pasticceria Mera" di Borgonovo Val Tidone (PC) con il "Dolce Anolino" e **Claudio Gatti** della "Pasticceria Tabiano" di Tabiano Terme (PR) che proporrà la sua "Focaccia".