

Emilia Food Experience: la Food Valley tra Parma, Piacenza e Reggio Emilia raccontata su Food Network, tra prodotti tipici, *rezdore* e osterie

Martedì 18 ottobre, dalle 22.00 in onda su Food Network canale 33 del gruppo Warner Bros. Discovery, la serie in 3 puntate in cui Andrea Petrini, deus ex machina della ristorazione mondiale, porta alla scoperta delle eccellenze gastronomiche dell'Emilia – Tappe a Parma, Piacenza e Reggio Emilia, tra prodotti tipici, *rezdore* e trattorie della tradizione, assieme a Chef stellati di fama internazionale e giornalisti stranieri specializzati in food – La Reggio Emilia del gusto raccontata assieme allo Chef argentino Mauro Colagreco e alla direttrice del magazine online Mint Magazine, Deborah Pham - Parma “scoperta” in compagnia dello Chef scozzese Isaac McHale e della giornalista irlandese di Gourmet Traveller Australia, Anna Hart — Per la puntata su Piacenza, Petrini è accompagnato dalla Chef cilena americana Victoria Blamey e dal giornalista statunitense Nicholas Gill, fondatore del sito New Worlder.

La Food Valley emiliana, tra piatti della tradizione e prodotti tipici, vista con gli occhi di Chef stellati stranieri e giornalisti internazionali specializzati in food, accompagnati da un “Virgilio” d’eccezione: Andrea Petrini, deus ex machina della ristorazione mondiale.

È ***Emilia Food Experience***, serie in tre puntate da 30 minuti (una per ogni “capitale” della Food Valley: Reggio Emilia, Parma e Piacenza) in onda, in successione, martedì 18 ottobre, dalle 22.00, su Food Network canale 33 del Gruppo Warner Bros. Discovery.

Un viaggio nei sapori più autentici dell'Emilia, tra caseifici, cantine vinicole, acetaie, prosciuttifici e salumifici, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Food Valley, dal Culatello di Zibello all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma e ai Salumi Piacentini, passando per Malvasia, Gutturino e le altre gemme enologiche emiliane. E non potevano mancare, in questo racconto, le osterie e i ristoranti, custodi delle ricette della tradizione tramandate da secoli, di generazione in generazione, e di un modo di vivere il cibo slow che in Emilia è ancora la regola.

Spazio poi anche alle *rezdore* e alla loro arte della pasta sfoglia. In ogni episodio si assisterà alla preparazione di una pasta tipica realizzata da sapienti mani: cappelletti nel reggiano, tortelli di erbe nel parmense e tortelli con la coda nel piacentino.

Sapori autentici al palato, paesaggi autentici alla vista: ad accompagnare Petrini e i suoi ospiti, ecco poi i suggestivi paesaggi emiliani, dalle rive del Po ai borghi di Bobbio e Castell'Arquato, passando per la Val Trebbia e gli affascinanti castelli di Matilde di Canossa.

«Il cibo è sempre più motivazione di viaggio - sottolinea l'Assessore Regionale al Turismo Andrea Corsini - e la nostra Regione, con la sua Food Valley, vanta un'offerta unica di grande richiamo internazionale. Un'offerta che è arricchita dalla passione nel fare le cose “come una volta”, da luoghi suggestivi tra natura, storia e cultura, e da un'innata ospitalità.

Emilia Food Experience racconterà tutto questo agli spettatori-gourmand di Food Network,

con dei protagonisti eccezionali. Un'ottima vetrina per la nostra Food Valley e i suoi tanti volti».

«I sapori autentici di Emilia rappresentano il 30% del totale valore economico italiano di prodotti food DOP/IGP - dichiara Cristiano Casa, Presidente di Visit Emilia - un patrimonio straordinario di cui siamo orgogliosi e che abbiamo il dovere di far conoscere a livello nazionale e internazionale, per promuovere i territori di Parma, Piacenza e Reggio Emilia. La nostra Food Valley è ricca di eccellenze gastronomiche, ma anche e soprattutto di persone che ogni giorno, alacremente, lavorano con passione nel solco di una tradizione unica, dal valore storico, enogastronomico e umano, inestimabile. Attraverso questa nuova serie Tv, voluta insieme alla Regione Emilia-Romagna, abbiamo voluto raccontare tutto questo attraverso le sensibilità di alcuni dei più grandi professionisti del mondo dell'enogastronomia».

Nella prima "puntata" di **Emilia Food Experience**, dedicata al territorio reggiano, Andrea Petrini in compagnia dello Chef argentino Mauro Colagreco (Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin) e della giornalista francese Deborah Pham (fondatrice e direttrice della rivista online Mint Magazine), visiterà il Caseificio Scalabrini di Bibbiano e la Tenuta Venturini Baldini a Roncolo, per poi sedersi alla tavola dell'Osteria del Viandante di Rubiera. Episodio parmense tra Culatelli e Prosciutto di Parma: Petrini farà visita, assieme allo Chef scozzese Isaac McHale (The Clove Club di Londra, 2 stelle Michelin) e della giornalista irlandese Anna Hart (Gourmet Traveller Australia) all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense e al Prosciuttificio Casa Graziano di Tizzano Val Parma, per concludere l'esperienza alla Trattoria Ai Due Platani di Coloreto.

Saranno invece la Chef cilena americana Victoria Blamey (rinomata Chef newyorkese) e il giornalista statunitense Nicholas Gill (New Yorker) gli ospiti della puntata dedicata a Piacenza, con tappe alla Tenuta Vinicola Borri di Travo e al Salumificio Giordano di Carpaneto Piacentino. A rappresentare la tipica cucina del territorio, ecco i piatti del Ristorante La Palta di Borgonovo Val Tidone.

Emilia Food Experience è prodotto dalla concessionaria del gruppo Warner Bros. Discovery, da Addictive Ideas ed è realizzato da Apt Servizi Emilia-Romagna in collaborazione con Visit Emilia.