

Edoardo Raspelli noto critico gastronomico, giornalista food e volto televisivo - incontra:

Ore 16.30

**Un omaggio storico:
Il Bensone, gioiello
della tradizione**

Annare non è solo una foodblogger o una maestra pasticcerà: è una custode appassionata del gusto autentico, mossa da una missione importante. Il suo impegno è proporre dolci genuini, deliziosi e realizzati esclusivamente con ingredienti di prima qualità. Sul suo blog "I manicaretti di Annare" la vera protagonista è la pasticceria artigianale che lei porta avanti con dedizione, un capolavoro di sapore un morso alla volta. Oggi questa pasticcerà di Carpi ci preparerà un dolce storico e profondamente legato al nostro territorio: il Bensone, una specialità perfetta da gustare a colazione ma anche per una merenda confortante.

**Evento con degustazione
Ingresso libero e gratuito
fino ad esaurimento posti.**

Ore 17.30

**Il Forno De Caroli
e la sua (mae)stria**

A Carpi il Forno De Caroli, situato in corso Fanti 109, è un vero punto di riferimento per i prodotti da forno modenesi. Qui, la tradizione della Corte dei Pio rivive in ogni creazione, con un'attenzione particolare alla storia locale. La loro Stria, insignita del marchio De.Co., segue una ricetta semplice e autentica: farina 0, acqua, strutto, sale e lievito naturale. Il segreto, però, risiede nella maestria e nella passione del fornaio. Oggi Giulio De Caroli racconterà personalmente questa storia di tradizione, entusiasmo e dedizione quotidiana.

A conclusione dell'evento verrà distribuita la stria a tutto il pubblico presente (fino ad esaurimento scorte)



**Un ringraziamento
particolare alle realtà
che VALORIZZANO
I PRODOTTI DE.CO.**

BENSONE

- La Carpigiana
Focacceria del Forno Borelli
(Corso Roma, 53)

CAPPELLETTI DI CARPI

- Ristorante Il Carducci
(Vl. Carducci, 16)
- Pasta e Pasta
(Via A. Manzoni, 54)

COTECHINO CRUDO

- Salumeria Beltrami
(Via Aldrovandi, 5)

MOSTARDA FINA DI CARPI

- Ristorante L'Incontro
(Via Delle Magliaie, 4/1)

STRIA CARPIGIANA

- Forno De Caroli
(Corso Fanti, 109)
- La Carpigiana
Focacceria del Forno Borelli
(Corso Roma, 53)



In collaborazione con



Sponsor tecnico



**L'EVENTO
ENOGASTRONOMIC
che celebra i PRODOTTI
A DENOMINAZIONE
COMUNALE
DI CARPI**



**Assaggi,
ricette, premi
e un laboratorio
per scoprire l'arte
della pasta fresca**

**Scansiona
il QR CODE e
scopri tutti gli
appuntamenti
in programma**



**Ingresso
libero**

**7-8 DICEMBRE 2025
CARPI - PIAZZA MARTIRI**

www.comune.carpi.mo.it

PROGRAMMA

**DOMENICA
7 DICEMBRE 2025**

Area eventi DeCoLandia

Piazza Martiri

Ore 10.45

**INAUGURAZIONE
con taglio del nastro**



**Edoardo Raspelli noto critico
gastronomico, giornalista food
e volto televisivo - incontra:**

Ore 11.00

Il Cappelletto di Pasta&Pasta

Pasta&Pasta è un autentico laboratorio artigianale a conduzione familiare, dove la passione si mescola alla farina per produrre pasta fresca seguendo rigorosamente i metodi tradizionali della cucina emiliana. Il vero fiore all'occhiello della loro produzione è il Cappelletto, un'eccellenza che oggi riceve un meritato riconoscimento, sarà infatti ufficialmente insignito del prestigioso marchio di Denominazione Comunale d'Origine (De.

Co.). La targa sarà consegnata dall'Assessorato al Commercio del Comune di Carpi, Paola Poletti. A seguire, un piccolo (ma saporito!) omaggio attenderà il pubblico per celebrare insieme questo importante traguardo.

**Ingresso libero e gratuito
fino ad esaurimento posti.**

Ore 12.00

**Il Forno Borelli: doppia De.Co.
tra Stria e Bensone!**

La Focacceria Carpigiana di corso Roma, di proprietà dal Forno Borelli, è un vero punto di riferimento a Carpi, celebre per l'eccellenza dei suoi prodotti da forno. Con un format moderno e apprezzato di street-food e consumazioni rapide, il Forno Borelli intercetta perfettamente i gusti dei consumatori, in particolare il pubblico più giovane. Dopo essere stata insignita del prestigioso riconoscimento De.Co per la sua rinomata Stria bassa, oggi riceverà anche la targa per l'iconico Bensone.

A Carpi De.Co. Story, i fratelli Maurizio e Paolo Borelli sveleranno al pubblico i segreti della realizzazione di queste specialità carpigiane. Non solo parole: preparatevi a un'esperienza unica! Saranno infatti sfornati prodotti live per una degustazione imperdibile e da leccarsi i baffi.

**Evento con degustazione.
Ingresso libero e gratuito
fino ad esaurimento posti.**

Ore 16.30

**L'abbinamento speciale
della Salumeria Beltrami
e il Ristorante L'incontro**

La Salumeria Beltrami, oggi guidata con dedizione da Barbara Bossù e Stefano Scarpato, è un punto di riferimento cittadino.

I successori dei fratelli Beltrami hanno mantenuto viva l'eredità, garantendo da subito la medesima linea di qualità e tradizione. Tra le numerose specialità e i piatti di gastronomia, fiore all'occhiello della Salumeria è la produzione del rinomato Cotechino crudo.

L'Incontro è un ristorante nel cuore dei carpigiani che da oltre 25 anni è apprezzato da chi ricerca una cucina capace di unire equilibrio e intensità di sapori. Qui viene sapientemente preparata L'Antica Mostarda dei Pio, una squisita preparazione ideale per arricchire e bilanciare molteplici piatti, rappresentando una vera e propria esperienza sensoriale.

In occasione di Carpi De.Co. Story, queste due eccellenze carpigiane presenteranno al pubblico un piatto dall'abbinamento speciale. Sarà l'occasione per esaltare e far degustare due dei loro prodotti di punta, entrambi riconosciuti con la prestigiosa Denominazione Comunale di Origine (De.Co.) e molto apprezzati.

**Evento con degustazione.
Ingresso libero e gratuito
fino ad esaurimento posti.**

Ore 17.30

**La ricetta tradizionale
dei Tortellini al Forno**

Gabriella Gasparini, food blogger, content creator e docente di cucina, da anni si dedica alla promozione della ricca tradizione culinaria modenese. Per l'occasione preparerà live i Tortellini al Forno, un gustosissimo dolce tipico carpigiano.

A Carpi De.Co. Story Gabriella racconterà al pubblico i passaggi per realizzare questa specialità e distribuirà la ricetta, consentendo a ciascuno di replicarla comodamente a casa.

**Evento con degustazione.
Ingresso libero e gratuito
fino ad esaurimento posti.**

**LUNEDÌ
8 DICEMBRE 2025**

Area eventi DeCoLandia

Piazza Martiri

Ore 10.00

**Impariamo a fare i Cappelletti
con Eola Papazzoni**

In occasione di Carpi De.Co. Story, avremo l'onore di ospitare Eola Papazzoni, autentica "resdora" della cucina popolare modenese. Originaria di Carpi, Eola vanta una profonda esperienza nella tradizione culinaria locale, oltre aver scritto il libro "La cucina modenese di casa", ha gestito e coordinato la ristorazione delle feste popolari per diversi anni.



Con l'aiuto dei suoi validi assistenti, Eola svelerà i segreti della ricetta tradizionale: impareremo a preparare il ripieno perfetto e a lavorare la sfoglia per creare i famosi Cappelletti carpigiani. Un appuntamento imperdibile per scoprire l'arte della pasta fresca emiliana!

**Laboratorio di cucina
a iscrizione obbligatoria gratuita
fino ad esaurimento posti**