Al Forno De Caroli il premio dell’Accademia Italiana della Cucina per la stria bassa carpigiana

Il Forno De Caroli, che vanta una più che cinquantennale attività produttiva, è stato premiato in particolare per la sua "stria bassa carpigiana", che in passato ha ottenuto più riconoscimenti e che recentemente è anche entrata a far parte dei prodotti riconosciuti a denominazione comunale d'origine.

16 Ottobre 2026



In foto il Delegato di Carpi-Correggio, Pier Paolo Veroni, consegna l'attestato del premio a Giulio De Caroli e signora

La Delegazione di Carpi-Correggio dell’Accademia Italiana della Cucina ha assegnato a **Giulio De Caroli**, titolare del **Forno De Caroli**, di corso Fanti a Carpi, l’annuale premio “Massimo Alberini”. La consegna del prestigioso riconoscimento, che l’Accademia ha istituito nel 2014 e che viene assegnato a esercizi commerciali, botteghe artigianali e attività storiche che offrono alimenti di produzione propria di eccellente qualità, nel rispetto della tradizione locale, ha avuto luogo durante una serata conviviale svoltasi al ristorante L’Incontro. Il Forno De Caroli, che vanta una più che cinquantennale attività produttiva, è stato premiato in particolare per la sua “stria bassa carpigiana”, che in passato ha ottenuto più riconoscimenti e che recentemente è anche entrata a far parte dei prodotti riconosciuti a denominazione comunale d’origine (De.C.O.).

ATTUALITÀ, CARPI, TERRITORIO

Pubblicato Il 16 ottobre 2026

Al forno De Caroli il premio Alberini dell'Accademia della Cucina

Il riconoscimento è per la "stria bassa carpigiana"



Il Delegato di Carpi-Correggio, **Pier Paolo Veroni**, consegna l'attestato del premio a Giulio De Caroli e signora

La Delegazione di Carpi-Correggio dell'Accademia Italiana della Cucina ha assegnato a **Giulio De Caroli**, titolare del Forno De Caroli, di corso Fanti a Carp

l'annuale premio **"Massimo Alberini"**. La consegna del prestigioso riconoscimento, che l'Accademia ha istituito nel 2014 e che viene assegnato a esercizi commerciali, botteghe artigianali e attività storiche che offrono alimenti di produzione propria di eccellente qualità, nel rispetto della tradizione locale, ha avuto luogo durante una serata conviviale svoltasi al ristorante L'Incontro. Il Forno De Caroli, che vanta una più che cinquantennale attività produttiva, è stato premiato in particolare per la sua "**stria bassa carpigiana**", che in passato ha ottenuto più riconoscimenti e che recentemente è anche entrata a far parte dei **prodotti riconosciuti a denominazione comunale d'origine (De.C.O.).**

CINQUEPANI
EMPORIO PARTECIPATIVO MARIA E ODOARDO FOCHERINI

FORSE TI POTREBBE INTERESSARE



ATTUALITÀ, CARPI, TERRITORIO

Carpi, a un anno Marta sente per la prima volta: grazie all'impianto cocleare imparerà a comunicare

L'intervento eseguito al Centro regionale per l'implantologia cocleare all'Ospedale Ramazzini su una piccola nata con sordità totale

Pubblicato Il 10 novembre 2026





Al forno De Caroli il premio “Alberini” dell’Accademia della Cucina per la “stria bassa carpigiana”

da Redazione |18 Ottobre 2026 | Taglio basso, | Carpi

Sosteniamo l'Economia Locale - L'Economia Locale sostiene SulPanaro



CARPI - La Delegazione di Carpi-Correggio dell'Accademia Italiana della Cucina ha assegnato a Giulio De Caroli, titolare del Forno De Caroli, di corso Fanti a Carpi, l'annuale premio "Massimo Alberini". La consegna del prestigioso riconoscimento, che l'Accademia ha istituito nel 2014 e che viene assegnato a

esercizi commerciali, botteghe artigianali e attività storiche che offrono alimenti di produzione propria di eccellente qualità, nel rispetto della tradizione locale, ha avuto luogo durante una serata conviviale svoltasi al ristorante L'Incontro.

Sosteniamo l'Economia Locale - L'Economia Locale sostiene SulPanaro



Il Forno De Caroli, che vanta una più che cinquantennale attività produttiva, è stato premiato in particolare per la sua "stria bassa carpigiana", che in passato ha ottenuto più riconoscimenti e che recentemente è anche entrata a far parte dei prodotti riconosciuti a denominazione comunale d'origine (De.C.O.).

Nella foto, il delegato di Carpi-Correggio, Pier Paolo Veroni, consegna l'attestato del premio a Giulio De Caroli e signora:



Sosteniamo l'Economia Locale - L'Economia Locale sostiene SulPanaro

LA PRESSA
Informazione senza padrini e senza padroni.

Aggiornato alle 13:07

95/100

CA

(orno De Caroli il premio A
(emia della cucina per la St
l igiana



Recentemente la Stria è anche entrata a far parte dei prodotti riconosciuti a denominazione comunale d'origine

16 ottobre 2026 alle 12:06 · 1 minuto di lettura

La delegazione di Carpi-Correggio dell'Accademia Italiana della Cucina ha assegnato a Giulio De Caroli, titolare del Forno De Caroli, di corso Fanti

alimenti di produzione propria di eccellente qualità, nel rispetto della tradizione locale, ha avuto luogo durante una serata conviviale svoltasi al ristorante L'Incontro. Il Forno De Caroli, che vanta una più che cinquantennale attività produttiva, è stato premiato in particolare per la sua 'stria bassa carpigiana', che in passato ha ottenuto più riconoscimenti e che recentemente è anche entrata a far parte dei prodotti riconosciuti a denominazione comunale d'origine (De.C.O.).

Nella foto il Delegato di Carpi-Correggio, Pier Paolo Veroni, consegna l'attestato del premio a Giulio De Caroli e signora

Redazione Pressa

La Pressa è un quotidiano on-line indipendente fondato da Cinzia Franchini, Gianni Galeotti e Giuseppe Leonelli. Propone approfondimenti, inchieste e commenti sulla situazione politica, sociale ed ec... Continua

La Pressa - Tutti i diritti sono Riservati - Testata Giornalistica aut. trib. Modena n.18 del 21/12/2016 è edita da Parole Animate srl (P.I. 03746820368) - **Normative Deontologiche**

ADV

Cultura



f.s.

16 OTTOBRE 2026

gallery articolo

Durante una serata conviviale a L'Incontro con un menù studiato dallo chef Carlo Gozzi e dedicato a baccalà e altri pesci conservati sotto sale

Al Forno De Caroli il premio "Alberini" dell'Accademia della Cucina

Per la famosa "stria bassa" già riconosciuta prodotto a Denominazione Comunale d'Origine



E' stato assegnato a **Giulio De Caroli**, titolare del Forno De Caroli, di corso Fanti, l'annuale premio "Massimo Alberini" della delegazione di Carpi-Correggio dell'Accademia Italiana della Cucina presieduta da **Pier Paolo Veroni**. La consegna del prestigioso riconoscimento, che l'Accademia ha istituito nel 2014 e che viene assegnato a esercizi commerciali, botteghe artigianali e attività storiche che offrono alimenti di produzione propria di eccellente qualità, nel rispetto della tradizione locale, ha avuto luogo durante una serata conviviale svoltasi al ristorante L'Incontro. Il Forno De Caroli, che vanta una più che cinquantennale attività produttiva, è stato premiato in particolare per la sua "stria bassa carpigiana", che in passato ha ottenuto più riconoscimenti e che recentemente è anche entrata a far parte dei prodotti riconosciuti a denominazione comunale d'origine (De.C.O.). Il premio è stato consegnato dal Delegato Veroni a Giulio De Caroli e signora in concomitanza con la convivale della "Cena Ecumenica" durante la quale tutte le delegazioni accademiche in Italia ed all'estero celebrano il tema gastronomico dell'anno, questa volta dedicato al baccalà e agli altri pesci conservati sotto sale, tema anche dell'annuale volume edito dall'Accademia.



Brunetti, realizzare per l'occasione un menù all'insegna di questi particolari ingredienti. Giulio De Caroli, che qualcuno ha definito "il re della stria bassa carpigiana", protagonista della serata, ha avuto modo di illustrare dal canto suo alcuni segreti della sua produzione dovuti a decenni di attività nella panetteria - rilevata nel 1972 - e frutto di una tradizione antica tramandata da generazioni. La serata è stata allietata anche da alcuni brani musicali cantati dal tenore **Andrea Corradini**.

(Nelle foto: la consegna del premio ai coniugi De Caroli, la premiazione degli Chef Gozzi e Brunetti, del titolare de L'Incontro, **Gianfranco Zinani**, il tenore Corradini e alcuni momenti della serata accademica)





