

Ferrara Food Festival 2022, una “tre giorni” di festa del cibo

scritto da Amanda Arena | 31/10/2022



Dal 4 al 6 novembre appuntamento a Ferrara con la kermesse dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio e con un fitto calendario di appuntamenti



Ferrara Food Festival 2022 si svolge dal 4 al 6 novembre.

Il **Ferrara Food Festival 2022** sarà l'occasione imperdibile per esaltare e gustare i prodotti del ricco patrimonio agroalimentare ferrarese ed emiliano. **Durante il fine settimana dal 4 al 6 novembre**, le strade del centro storico e le principali piazze della città rinascimentale diventeranno il cuore pulsante dell'evento promosso dall'**Associazione Strada dei vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara**, con il patrocinio del Comune e della Camera di Commercio di Ferrara.

Ferrara Food Festival 2022: il programma

Ricco il palinsesto di incontri: cooking show, seminari culturali, convegni, conferenze, degustazioni ed esibizioni di bartender scandiranno la tre giorni dedicata al buongusto.

Sfide e contest in Piazza del Municipio

Diverse le competizioni che animeranno **Piazza del Municipio**, ornata dal maestoso Scalone d'Onore costruito su progetto di Pietro Benvenuto degli Ordini, in cui elementi architettonici gotici medievali si fondono ad archi e cupola dell'architettura del Rinascimento.

Qui si svolgerà l'avvincente sfida all'ultima fetta tra gli agriturismi ferraresi coinvolti nella preparazione del dolce principe della cucina territoriale: la **Torta tenerina**. Il dessert tipico di Ferrara, con la sua consistenza fondente e la fragrante crosticina esterna, sarà protagonista di un contest goloso presso il **PalaSimaBio** in cui una giuria di esperti decreterà la migliore produzione artigianale.



Alcuni prodotti tipici del territorio ferrarese (Foto © Ufficio stampa).

Caplìt in versione gigante e torta di tagliatelle

Anche il **caplìt**, Cappelletto di carne alla ferrarese, verrà preparato dalle sapienti mani delle sfogline dell'Accademia della Sfoglia - primo centro culturale riconosciuto per l'insegnamento dell'Arte della Sfoglia - capitanate dalla direttrice didattica **Rina Poletti**. Il frutto di tale lavoro artigianale sarà la ricetta del caplìt, in versione gigante, che verrà esposto sino alla chiusura del festival come una scultura.

Fulcro di un'altra sfida gastronomica sarà la **Torta di tagliatelle**, gioiello della pasticceria ferrarese, che si prepara a fronteggiare il suo alter ego mantovano. Dopo l'appuntamento di andata, svoltosi a Mantova in occasione di Sbrisolona&Co., giungerà l'opportunità per scoprire la squadra vincitrice secondo il giudizio della giuria di esperti che assaggerà e voterà le due tipologie della famosa Torta di tagliatelle.

Interessante duello sarà quello tra il **cappelletto ferrarese** contro il **tortellino bolognese**, sempre nel PalaSimaBio di Piazza del Municipio, che vedrà sfilare accanto ai primi due anche agnolotti e ravioli.



La sfoglia per il Cappelletto di carne alla ferrarese (Foto © Ufficio stampa).

Edoardo Raspelli ospite al Ferrara Food Festival 2022

Al Ferrara Food Festival 2022 interverrà **Edoardo Raspelli**, giornalista e scrittore nonché critico gastronomico, il quale condurrà gli appassionati del buongusto attraverso un viaggio tra le eccellenze del territorio che si tradurrà nel racconto di tre prodotti accompagnati dalla storia delle aziende in un alternarsi di ricette tradizionali tramandate da generazioni. Raspelli selezionerà tre ristoranti ferraresi che sceglieranno un piatto tipico del loro menù per presentarlo al pubblico della manifestazione, accompagnandone l'assaggio con aneddoti e curiosità.

Il Premio Emilia Mon Amour

Le aziende emiliane distinte nel settore enogastronomico e nell'arte culinaria e dolciaria grazie al loro impegno, cura e innovazione saranno insignite del **Premio Emilia Mon Amour**.

Quest'anno il riconoscimento andrà a **Domenico della Salandra**, chef executive del Pastificio Spiga Emilia, già annoverato da Forbes tra le 100 eccellenze gastronomiche italiane. Salandra ha interpretato le ricette tradizionali in chiave *gluten free* rendendole godibili anche da parte di chi soffre di intolleranze alimentari.

La storia rivivrà nella rievocazione del matrimonio tra Lucrezia Borgia e Alfonso D'Este, la cui celebrazione si svolgerà nel cuore del centro storico di Ferrara. Il tutto verrà accompagnato da una sfilata del corteo storico con sbandieratori, arcieri, dame, cavalieri e giullari che faranno viaggiare i visitatori indietro nel tempo con i loro costumi rinascimentali.

Le degustazioni e il processo alla salama da sugo



Salama da sugo ferrarese (Foto © Ufficio stampa).

Ad aprire le danze delle varie degustazioni per gli amanti del pre-cena sarà **Daniele Reponi**, il maestro dei panini gourmet che delizierà i visitatori con tre diverse interpretazioni culinarie impreziosite da alcuni ingredienti simbolo della cucina di Ferrara: il tipico **salame Zia ferrarese**, inedita tipologia con la zucca e un originale impiego dei **Marinati tradizionali di Comacchio**.

Ogni sera, alle 19.00, bartender professionisti dei locali ferraresi accoglieranno il pubblico con l'aperitivo estense, abbinato a un prodotto tipico del territorio, durante sessioni live.

Unico nel suo genere sarà il **processo alla salama da sugo**, simbolo della tradizione culinaria ferrarese, che diventerà imputato singolare in un'aula di tribunale. Si avvierà un regolare processo con il pubblico ministero che produrrà prove della sua colpevolezza, mentre il collegio difensivo tenterà di scagionare la salama dalle accuse a suo carico. La colpevolezza o l'innocenza saranno proclamate dal verdetto del giudice popolare coadiuvato da una giuria popolare.

Per info sul calendario degli eventi

La manifestazione è a ingresso libero. Per il programma completo: www.ferrarafoodfestival.it.