



Ferrara Food Festival: vetrina delle tipicità ferraresi

Dal 5 al 7 novembre la prima edizione di un tour dedicato alle eccellenze gastronomiche della provincia estense. Location d'eccezione il centro storico di Ferrara



Castello di Ferrara (Foto © Ufficio stampa).

Ferrara Food Festival, tre “F” che identificano l’evento che **dal 5 al 7 novembre si svilupperà nel centro di Ferrara**, tra Piazza Trento e Trieste, Piazza Castello e Piazza Municipale.

Una manifestazione promossa dalla [Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara](#) (con il patrocinio di Comune e Camera di Commercio di Ferrara) per far conoscere e apprezzare le eccellenze enogastronomiche estensi. Il tutto con il “magico sottofondo” del centro storico di Ferrara, una città da sempre in grado di richiamare un pubblico affascinato dall’ampia offerta culturale e dalle prelibatezze del territorio a marchio IGP, DOP e DOC.

Ferrara Food Festival: degustazioni guidate della gastronomia ferrarese

Nella “treggiorni” di inizio novembre sarà possibile degustare la [coppia ferrarese](#), la mitica **ciupèta**, con origini rinascimentali, i famosi cappellacci di zucca, i salumi, il pampapato e la torta tenerina a base di cioccolato fondente, uova, burro e pochissima farina.

Fra i salumi si distinguono la “**Zzié**”, la “Zia ferrarese” di origini tardo rinascimentali ed il **salame ferrarese**, due tipicità a base di carne di maiale aromatizzata con sale, pepe ed aglio fresco e messe a stagionare. Oggi la preparazione differisce, in modo sostanziale, solo nelle **dimensioni e nelle forme del budello**, stretto ed allungato per il salame e largo per la “Zzié”. A queste tipicità bisogna aggiungere la **salama da sugo**, regina della cucina ferrarese fin dai tempi di Alfonso I d'Este.



Coppia ferrarese e salame ferrarese.

Tra le eccellenze anche il [vino Bosco Eliceo](#) il DOC simbolo della viticoltura del territorio, di colore rosso rubino, corposo, moderatamente tannico e sapido, può essere fermo, vivace o frizzante. Si abbina perfettamente all'anguilla, alla salama da sugo (altra tipicità del territorio ferrarese) e alle pietanze grasse.

La Food Valley passa da Ferrara, città del Rinascimento

Ogni prodotto verrà messo in risalto con appuntamenti dedicati, non solo per assaggiare, ma anche per conoscere la storia dell'offerta enogastronomica del territorio e riscoprire abbinamenti classici, raffinati, ma anche inaspettati e stravaganti, in una rivisitazione in chiave moderna delle ricette tradizionali.

«Il Ferrara Food Festival – ha detto il **sindaco di Ferrara Alan Fabbri** – è una vetrina della qualità ferrarese. Un nuovo evento specifico, a disposizione di produttori, associazioni, operatori, pubblico, per la valorizzazione delle materie prime locali, della gastronomia tipica, dei marchi territoriali e della nostra agricoltura. Abbiamo coinvolto – ha continuato il primo cittadino – realtà di esperienza e professionalità per proporre il meglio dell’offerta gastronomica ferrarese, un patrimonio unico fatto di materie prime di eccellenza, arte e saper fare».

Per **Massimiliano Urbinati**, presidente dell’Associazione Strada dei Vini e dei Sapori, questo festival oltre a celebrare la ripresa di Ferrara e del suo comparto enogastronomico vuole creare le condizioni affinché in questa Città del Rinascimento il *«food diventi arte, attualmente si è sulla buona strada anche in questo settore, che deve essere incubatore fertile di innovazione, ricerca e idee»*.

Un weekend ricco di eventi

Tanti gli appuntamenti a tema food da non perdere durante il **Ferrara Food Festival**. Il programma completo si può consultare nel [sito internet del festival](#). Di seguito alcuni “assaggi”.



Salama da sugo con polenta.

Programma del 5 novembre

Nella giornata di apertura, a partire dalle 16, dieci aziende agricole emiliano romagnole (selezionate da Giorgio Cannì, giornalista esperto di food) si sfideranno in una **gara “all’ultima fetta” nella produzione del miglior salame emiliano artigianale**, prodotto conviviale per eccellenza. Il salame “top” sarà poi premiato da una giuria formata da cuochi, chef, critici gastronomici e food blogger, che avranno l’arduo compito di decidere chi meglio avrà saputo bilanciare gusto, tecnica, ingredienti e manualità, per ottenere un prodotto tradizionale ma che non tramonta mai.

Sempre alle 16 è in calendario un **tour guidato del Castello Estense** (costo 10 euro): dal cortile d’onore alle sale gotiche, la rampa dei cannoni, i preparativi per il banchetto rinascimentale e Cristoforo da Messisbugo, il giardino degli aranci e il Camerino dei Baccanali, la camera nuziale della Duchessa Renata di Francia e la sua Cappella privata, la Saletta dei Giochi dagli splendidi affreschi e i Saloni di rappresentanza, l’appartamento della Pazienza, il Salone d’Onore e le Sale degli specchi. La partenza dal cortile del Castello davanti all’Ufficio informazioni Turistiche.

Programma del 6 novembre

Sabato 6 novembre si parte, alle 10, con un **incontro a carattere storico**, organizzato da Ascom di Ferrara e di Lugo, ed incentrato su **Cristoforo Messisbugo**, celebre cuoco alla corte di Alfonso I d’Este nella prima metà del ‘500 che deve fama e notorietà al suo trattato di gastronomia e scalcheria *“Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale di Christoforo di Messi Sbugo”* poi rivisto in *“Libro novo nel qual s’insegna à far d’ogni sorte di vivande secondo la diversità de’ tempi”*.

Obiettivo dell’incontro è quello di **trovare i segni della cucina del Libro Novo al giorno d’oggi nei piatti di casa**, e non, della cucina ferrarese, con tanto di showcooking per mostrare la realizzazione dei piatti.

Il cappellaccio ferrarese sfida il tortello mantovano

Si prosegue con una sfida dall’atmosfera molto aristocratica: protagonista la regina della cucina tradizionale, ovvero la zucca, che verrà ospitata da una parte alla corte degli Estensi nella versione ferrarese del [classico cappellaccio](#), dall’altra sarà “invitata a palazzo” dai Gonzaga, con un’interpretazione del tradizionale tortello alla mantovana. Sei esperte sfogline proporranno la loro interpretazione delle due ricette che saranno poi giudicate da una giuria formata da esperti.



Preparazione dei cappellacci di zucca ferraresi.

A seguire il Comune di Bondeno presenterà in anteprima per **Ferrara Food Festival**, l'edizione 2022 di un nuovo progetto per celebrare il prodotto più caro alla città: il pane. In un dialogo tra organizzatori e rappresentanti delle istituzioni comunali, verranno svelate alcune anteprime di quello che diventerà uno degli appuntamenti più fragranti del calendario ferrarese, per iniziare ad avere già l'acquolina in bocca.

Programma del 7 novembre

Domenica 7 novembre, in piazza Castello, le sfogline dell'**Accademia della Sfoglia** creeranno, impasteranno e tireranno una sfoglia di dimensioni spettacolari, riproponendo tutti i passaggi della ricetta classica. Al termine la sfoglia, come vuole la tradizione, verrà tagliata per creare le classiche tagliatelle, che saranno poi vendute a scopo benefico nello stand dell'Associazione Accademia della Sfoglia a favore dell'Associazione ADO che si occupa dell'assistenza a domicilio dei malati oncologici.

Tra un cappellaccio e una sfoglia si fanno strada anche i **dolci tradizionali ferraresi** con il **pampapato tradizionale**: la famiglia Orsatti, che dal 1860 ne custodisce le ricette tradizionali, presenterà il dolce Principe di Ferrara, simbolo della tradizione dolciaria della città e tutelato dalla Denominazione IGP (Identificazione Geografica Protetta), soffermandosi su caratteristiche ed intero processo produttivo.

Le “3T” di Edoardo Raspelli

Sarà un dialogo in forma di *lectio magistralis* quello tenuto, alle 17 in Piazza Municipio, dal critico gastronomico e scrittore **Edoardo Raspelli** che presenterà le “sue” 3T, ovvero lo slogan che ha depositato anni fa alla Camera di Commercio di Milano: **Terra, Territorio e Tradizioni**; la Terra che calpestiamo, che coltiviamo, che troppo spesso distruggiamo; il Territorio come ambito geografico di quella data terra e Tradizioni che per Pasolini erano i dialetti, mentre per Raspelli sono i piatti, gli ingredienti di quella data terra e di quel territorio.

Nel contempo il **Comune di Ferrara presenterà il proprio marchio De.C.O.**, di denominazione comunale di origine, con indicazione dei prodotti che lo hanno ricevuto, quelli che lo hanno richiesto e le opportunità collegate a questo marchio.

Completano il programma gli **showcooking della Cooperativa Giulio Bellini**. L'azienda con SimaBio, è leader nella produzione di farine biologiche, proteiche e gluten free con Tenuta Garusola. Quest'ultimo marchio è anche protagonista nella produzione di vini DOC Bosco Eliceo e IGT Emilia, convenzionali e biologici, coltivati su terreni sabbiosi – da qui il termine “Vini delle Sabbie”.

Il premio “Diamante Estense” ad Igles Corelli

Il premio Diamante Estense della prima edizione del **Ferrara Food Festival 2021** andrà ad arricchire il “palmares” del noto chef [Igles Corelli](#) “*per il forte legame che lo lega al territorio ferrarese e per il suo contributo alla promozione culinaria di queste terre*”.



Igles Corelli.

Di origini ferraresi – è nato ad Argenta (Fe) a metà agosto del 1955 – è da molti anni maestro indiscusso della ristorazione italiana e volto noto di Gambero Rosso Channel, con il suo programma “**Il gusto di Igles**”. Corelli, arriva alla ribalta nazionale e internazionale tra gli anni '80 e '90 del secolo scorso, come chef dell'ormai mitico **ristorante Il Trigabolo di Argenta**. Nei quattordici anni a capo della brigata di cucina, che ha poi prodotto molti cuochi di successo, raccoglie numerosi riconoscimenti, oltre all'assegnazione di due stelle Michelin, collocando il Trigabolo tra i primi ristoranti d'Italia del periodo e contribuendo all'avanzamento della cucina italiana con piatti considerati oggi storici. Nel 1996 apre “La Locanda della Tamerice”, il suo ristorante immerso nelle valli di Ostellato. Nei successivi quattordici anni riceve nuovamente una stella Michelin e consolida la sua posizione di Maestro della Cucina Italiana.

«Sono molto orgoglioso di questo premio – ha dichiarato Corelli – ho dedicato 132 ore in televisione e sono riuscito a far pubblicare oltre 2700 articoli sulla gastronomia di Ferrara, perché il mio territorio e le sue eccellenze enogastronomiche sono sempre state al primo posto nel mio cuore. Sono però consapevole che tanto ancora deve essere fatto per far conoscere tutte le particolarità e le ricette tipiche, penso che il Ferrara Food Festival sia un bel passo avanti nella promozione della città».

Gli sbandieratori del Palio di Ferrara

Non mancheranno gli appuntamenti a forte spettacolarizzazione come la **rievocazione storica del matrimonio tra Lucrezia Borgia e Alfonso D'Este**, esibizioni di **sbandieratori dell'antico Palio di Ferrara**, spettacoli e giochi di fuoco oltre a performance itineranti, numerosi eventi di intrattenimento dal vivo e la meravigliosa infiorata che in tempo reale andrà a creare una vera opera d'arte dedicata ad un simbolo della città.

Quindi non rimane che dare **appuntamento a Ferrara dal 5 al 7 novembre**, per un viaggio alla scoperta di prodotti tipici ed eccellenze del territorio estense.

Ulteriori info e programma completo del festival su: www.ferrarafoodfestival.it.

Data di creazione

20/10/2021

Autore

tiziano-argazzi