

TERRA E GUSTO



Torna a Livorno la festa del Cacciucco



Ferrero, siglato l'accordo per il premio obiettivi 2019/2020



Green deal, florovivismo cruciale per centrare obiettivi Ue



COMMENTI



STAMPA



DIMENSIONE TESTO



TERRA E GUSTO

HOME > TERRA E GUSTO > DAL 5 AL 7 NOVEMBRE LA PRIMA EDIZIONE DEL FERRARA FOOD FESTIVAL

Dal 5 al 7 novembre la prima edizione del "Ferrara Food Festival"

15 Settembre 2021

FERRARA (ITALPRESS) - Arriva a Ferrara il primo grande evento incentrato sulle eccellenze territoriali, i prodotti tipici e le ricette classiche della tradizione: tre giorni che, dal 5 al 7 novembre, vedranno alternarsi i migliori produttori in stand espositivi dedicati alla vendita e alla degustazione, in una cornice di appuntamenti per intrattenere, stupire, meravigliare e



>> Itaipress

FERRARA (ITALPRESS) - Arriva a Ferrara il primo grande evento incentrato sulle eccellenze territoriali, i prodotti tipici e le ricette classiche della tradizione: tre giorni che, dal 5 al 7 novembre, vedranno alternarsi i migliori produttori in stand espositivi dedicati alla vendita e alla degustazione, in una cornice di appuntamenti per intrattenere, stupire, meravigliare e aggiornare il grande pubblico sui molteplici aspetti che coinvolgono il panorama enogastronomico di un territorio che per storia, cultura e tradizione culinaria può definirsi uno dei capoluoghi nazionali della buona cucina.

Tanti gli appuntamenti a tema food da non perdere della prima edizione del



IL GIORNALE DI SICILIA



SCARICA GRATUITAMENTE
LA PRIMA PAGINA

Ferrara Food Festival: sarà una sfida all'ultima fetta la gara dei salami emiliani nell'area eventi PalaEstense, in Piazza del Municipio: diverse aziende agricole regionali si sfideranno alla produzione del miglior salame emiliano artigianale, prodotto conviviale per eccellenza. Sarà invece un incontro a carattere storico quello incentrato su Cristoforo Messi Sbugo, celebre cuoco alla corte di Alfonso I d'Este nella prima metà del 500, le cui ricette riportate nel suo famoso libro hanno influenzato a tal punto la cucina ferrarese che tutt'ora permangono nei piatti tipici della tradizione.

Si prosegue con le sfoglie dell'Accademia della Sfogliata per veder creare un enorme tortellaccio ripieno alla zucca delle dimensioni e fattezze di una statua dedicata a questo caposaldo culinario.

Continuano gli appuntamenti con una sfida dall'atmosfera molto aristocratica: protagonista sarà infatti 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 sfoglie proporranno la loro interpretazione delle due ricette giudicate da una giuria formata da esperti. Sarà un dialogo in forma di lectio magistralis quello tenuto dal critico gastronomico e scrittore Edoardo Raspelli che presenta le "sue" 3T, ovvero lo slogan che l'esperto gastronomo ha depositato anni fa alla Camera di Commercio di Milano: Terra, Territorio e Tradizioni.

Una sfogliata di dimensioni spettacolari verrà impastata e tirata sotto gli occhi del pubblico, che potrà assistere a tutti i passaggi della lavorazione tradizionale. Non mancheranno gli showcooking, a cura delle maggiori realtà aziendali del territorio. Tra un tortellaccio e una sfogliata si fanno strada anche i dolci tradizionali Ferraresi con il pampapato tradizionale a marchio IGP. Tante anche le degustazioni guidate dei prodotti DOP e IGP, con i relativi Consorzi di Tutela. Il Festival sarà infatti un'importante vetrina per i Consorzi nonché per i Comuni della provincia ferrarese, che hanno scelto il palcoscenico della kermesse per presentare nuovi progetti, iniziative future e peculiarità del loro comparto agroalimentare.

Saranno presenti anche grandi nomi dal panorama food, dello spettacolo e dello sport, come il grande ospite che ritirerà il Premio Diamante Estense ma di cui ancora non è stato svelato il nome, o la star della cucina italiana Gianfranco Vissani, chef che di stelle è un massimo esperto avendone collezionate ben due nella sua pluripremiata carriera e che delizierà il pubblico con un esclusivo showcooking rivisitando un piatto della tradizione di Ferrara.

Le location nel centro di Ferrara dal 5 al 7 novembre vedranno vari eventi e spettacoli: tra gli imperdibili la rievocazione del matrimonio tra Lucrezia Borgia e Alfonso D'Este, esibizioni di sbandieratori, spettacoli e giochi di fuoco e la meravigliosa infiorata che in tempo reale andrà a creare una vera opera d'arte dedicata ad un simbolo della città.

(ITALPRESS).



I PIÙ LETTI

OGGI



Coronavirus, il bollettino: in Sicilia contagi dimezzati e boom di guariti, calano anche i



Sicilia al sesto posto fra le isole più belle del mondo, è l'unica italiana nella top 10



Nuovo catasto: come cambieranno le categorie, i metri quadri al posto dei vani



Il green pass sarà obbligatorio per tutti i lavoratori a partire da metà ottobre



Il Palermo avanza in Coppa Italia, contro il Monopoli decidono Fella e Valente

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
DEL GIORNALE DI SICILIA.

Ho letto l'[informativa sulla tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.



ISCRIVITI

© Riproduzione riservata

**COMMENTA PER PRIMO LA
NOTIZIA**COMMENTA CON **facebook**

NOME *

E-MAIL *

COMMENTO *

 Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti. Aggiomami via e-mail sui nuovi commentiprotetto da reCAPTCHA
Privacy - Termini

INVIA

* CAMPI OBBLIGATORI

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:

INVIA
FOTO O VIDEOSCRIVI
ALLA REDAZIONE**ALTRE NOTIZIE****MONDO**

Astronauti cinesi nello Spazio per 3 mesi, missione da record

**CRONACA**

Ritorno a scuola in sicurezza in Sicilia, Lagalla: "Solo pochi i prof non vaccinati"

**POLITICA**

Obbligo di green pass per tutti lavoratori: possibili sanzioni fino a mille euro

