

Ferrara diventa capitale della Food Valley

Presentata la prima edizione del festival che si terrà tra le vie del centro dal 5 al 7 novembre. Fabbri: «Una vetrina della qualità ferrarese»
FERRARA

Ferrara capitale del cibo, forse come mai prima d'ora. Per un intero fine settimana, dal 5 al 7 novembre, il centro storico della nostra città si trasformerà in un'enorme tavola imbandita delle specialità più gustose e ricercate dell'intera provincia. Dal titolo 'Ferrara Food Festival', la kermesse del prossimo autunno - ogni giorno, dalle 9 alle 20, ad ingresso libero - si propone di attirare cittadini e turisti con esibizioni ai fornelli, disfide enogastronomiche, laboratori didattici, spettacoli itineranti, rievocazioni storiche e, naturalmente, l'esposizione dei prodotti tipici del territorio. Tanta, insomma, la carne al fuoco del nuovo evento targato 'Strada dei vini e dei sapori': «E' importante difendere l'identità agricola della nostra zona - precisa il sindaco, Alan Fabbri - e, al tempo stesso, migliorare la promozione turistica. Questa è un'iniziativa che, naturalmente, troverà un prosieguo anche nei prossimi anni: ma già da adesso stiamo lavorando per aprirla a tutti i canali

L'OBIETTIVO DI MARKETING

L'evento mira a far conoscere e visitare tutta la provincia in una chiave food



internazionali». Tre, di fatto, gli obiettivi del festival: fornire una vetrina alle eccellenze enogastronomiche locali, promuovere a livello simil fieristico Ferrara e le proprie aziende e, infine, proporre al pubblico un amalgama tra momenti di degustazione e spettacoli.

Ricco, come detto, il programma delle iniziative. Il centro storico sarà, sostanzialmente, suddiviso in quattro diverse aree: in piazza Trento e Trieste saranno allestiti una quarantina di stand delle imprese, dei consorzi e dei Comuni ferraresi, in piazza Savonarola troveranno spazio le realtà nazionali, in piazza Municipio verranno organizzati i laboratori e gli showcooking mentre piazza Castello sarà il palcoscenico naturale degli spettaco-

li. Tra le star più attese lo chef Gianfranco Vissani e il critico Edoardo Raspelli; quest'ultimo, in particolare, terrà una lectio magistralis sul rapporto tra cibo e territorio d'origine. Durante la tre giorni saranno poi organizzati una gara di salami emiliani, un incontro a carattere storico incentrato sulla figura del Messisbugo ed una rievocazione del matrimonio tra Lucrezia Borgia e Alfonso d'Este, con tanto di esibizioni di sbandieratori, mangiafuoco e la realizzazione di un'infiorata dedicata al Castello. Allo stesso modo, poi, verrà creato un enorme cappellaccio ripieno di zucca e si cercherà di tirare una sfoglia di dimensioni straordinarie per cucinare poi le tagliatelle. Infine, verrà consegnato un premio ad una perso-

nalità di spicco legata alla città (al momento, il nome è ancora top secret) che si è particolarmente impegnata per consacrare Ferrara come capoluogo della gastronomia estense. «Per tre giorni diventiamo la capitale internazionale del cibo - conclude Massimiliano Urbinati, presidente 'Strada dei vini e dei sapori' - ed è un'occasione importante per lanciare un'idea di comunità, di evoluzione, di salute e di arte. Tutti concetti che si intersecheranno in questo festival».

Matteo Langone

LA RICCHEZZA DELL'EMILIA

La regione ha 44 tra Dop e Igp e 18 di queste sono nella provincia di Ferrara

