



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 17 Settembre 2021 | aggiornato alle 01:23 | 77889 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



Piace anche allo chef.
Investi ora e risparmi sulle tasse con il credito di imposta.

rational-online.com



RATIONAL

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

#NONTOCATEMILAPADELLA 



GUSTI TIPICI

HOME » EVENTI » MANIFESTAZIONI

Ferrara Food Festival, a novembre tre giorni di salute, gusto e arte

Dal 5 al 7 novembre la cittadina emiliana svelerà i suoi sapori più buoni e tipici tra cibo e vino. Tanta carne al fuoco con 18 prodotti Igp in vetrina



di Emanuela T. Cavalca



16 settembre 2021 | 11:59

Il 5-6-7 novembre sarà la volta del **Ferrara Food Festival**, un evento che vuole evidenziare i migliori prodotti della provincia emiliana. Tre giorni alla scoperta delle perle gastronomiche del territorio, come il vino del Bosco Eliceo Dop. Sarà una vetrina che vuole puntare su **salute, gusto e arte**. Elementi che contraddistinguono **il manifesto della "Strada dei Vini e dei Sapori"**.

L'obiettivo è di costruire una vetrina della qualità ferrarese. Basti pensare che il territorio ferrarese vanta ben 18 prodotti Igp. Saranno coinvolti tutti i comuni della zona con le loro specialità: le **vongole di Goro**, il **Consorzio dell'Aglio di Voghiera**, il **pane ferrarese**, l'**anguilla di Comacchio**, il **riso del Delta del Po**, la **coppa ferrarese**, la **pera dell'Emilia Igp** e il **vino del Bosco Eliceo**. È il vino autoctono Ferrarese: le uve dell'omonimo vitigno, coltivate nei terreni sabbiosi, producono un vino vivace, allegro, dal colore rosso non intenso, ma dai riflessi violacei.



La salama da sugo

Un territorio culla di molte eccellenze

Il suolo sabbioso si estende lungo una fascia stretta a ridosso della costa adriatica. Il territorio del **Delta del Po** rappresenta l'abbinamento tradizionale/territoriale con il piatto caratteristico, l'**anguilla**, con la quale fa un autentico "atto d'amore". Nell'entroterra ferrarese lo si abbina con carni, salumi e soprattutto con la **Salamina da Sugo**. Non basta, durante queste giornate si potrà assistere alla **gara dei salami emiliani**. Giorgio Canni, esperto di food, selezionerà diverse aziende che si sfideranno all'ultima fetta. Vedremo anche l'**Accademia della sfoglia** in azione, mentre prepara **un enorme tortello alla zucca**. Non mancherà il **pampapato o panpepato** tradizionale, che grazie alla famiglia Orsatti, tramanda dal 1860 l'antica ricetta. Il dolce ha la forma di zuccotto, impreziosito da mandorle o nocciole finissime, da gustosi canditi ed è insaporito con spezie profumate; mentre la calotta è ricoperta di cioccolato fondente. Il cacao in passato era riservato solo alle personalità importanti, così il dolce è diventato il Pan del Papa. Ecco spiegato l'origine del nome **di questo antico dolce**.

sky business

Scopri l'offerta



Magazzino
e analisi dati
sempre
sotto controllo



BEER&FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

20-23
FEBBRAIO
2022
BIENNE EXPO
CENTRE
PROFESSIONAL ONLY



organizzato da
ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



La Pinsa Romana originale è solo
NUVOLA by Di Marco



ASTI Spumante
e MOSCATO d'ASTI Docc

